

Hogy állunk?

(Mármint a Maslow-piramissal)

Prológus: Amint az közismert, a jó öreg Maslow Ábrahám, nem is olyan régen, (úgy 50-60 éve) elkészítette az emberi motivációk sorrendjét¹. Ha a fiziológiai szükségletek teljesülnek, akkor jöhet a biztonságérzet kielégítése, majd a szeretet (a valahová tartozás)...és így tovább. A végső szint az **önmegvalósítás**. Mindezt a „Mester” egy folyamatosan szűkülő réteg, egyre ritkábban megvalósuló céljaként, a **Maslow-piramisban** ábrázolta. Szerintem, a modell, (legalább is az alján és a csúcsán) zseniális. Ki vitatná, hogy az emberi (állati) megmaradás, a lét-fenntartással (evés, ivás) kezdődik. Ha ez sínen van, csak akkor jöhet a fajfenntartás! Az persze már vitatható, hogy a csúcok-csúcsa az **önmegvalósítás**, nehezen meghatározható, hó-bortos állapot. Maslow, még az ókori, humán kultúrán felnőve², nem is sejthette, hogy a jóléti társadalmakban³ a kiművelt polgárok nagyobb hányada nem fogja ismerni az éhezésnek még a fogalmát sem. Így aztán minden elméleten átgázolva, csak a „piramis” csúcsára töretnek. Sütkérezés az önmegvalósítás dicsfényében életük egyetlen célja. Kit érdekel, hogy közben meg a faj, az európai fehér rassz kipusztul? Előtte azonban a nyugdíjasok éhen halnak! Mi, 60 felettiek ronthatunk el valamit? Hogyan működött mindez a bennünket megelőző időkben?

Kezdjük az alapoknál: Kaja, pia!

Nekünk, a legénységi, majd a tisztí étkezdékben szocializálódott, többségében férfi közösségnek, tehát a **Híradó Tagozatnak** is kiváló lehetőséget teremtett a probléma elmélyült tanulmányozására, a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum, **„Szerzetesek asztalánál”** című igazán fantasztikus, időszaki kiállítása.



A „híradó raj” és „pirosban” Saly Noémi

¹Egyszerűsítve, szerinte milyen sorrendben mozdulunk rá bármire.

²Durvábban megfogalmazva, Ő még hallott a spártai Taigetoszról.

³Tekintsük ilyennek Európa középső és nyugati felét.

Már, a múzeum óbudai helyszíne kapcsán is megindul szájunkban a nyálképződés. Krúdy Gyulának, a magyar kulináris élvezetek ikonjának lakóházánál jobb helyszín elképzelhetően a téma kifejtésére. Erre, már csak **Saly Noémi**, a kiállítás kurátora volt képes jó néhány lapáttal rátenni, fergeteges vezetésével. Ő, nem csak a kiállítás rendezésében, hanem az ott látottak interpretálásában is a „piramisa csúcsán” van folyamatosan! Frappáns történetivel a „legsavanyúbb Jóskák” orcájára is képes volt mosolyt csalni.

A padlástérre menet⁴ azon elmélkedtem, hogy mennyi közülük lehetett a szerzeteseknek az ínységhez? Több mint gondolnánk! A kora középkor óta szigorú szabályok szerint, olyan egészségesen étkeztek, hogy azt még egy mai „fitneszguru” is megirigyelhetné. Szabályaik azonban nemcsak a test, hanem a lélek épségét is szolgálták. Sütöttek kenyeret, készítettek bort, sört, likőröket és még sajtot is. Kertjeikben a zöldségek és gyümölcsök mellett megtermett sokféle fűszer- és gyógynövény. Általában volt méhesük és halastavuk is. Asztalukra olykor ünnepi finomságok, **degyakrabban** böjti eledel kerülnek.

A szakács-testvérek az idők során nem csak a kis közösségre, hanem szegények és betegek ezreire is főztek. Belekóstolhattunk a régi kolostorok „ízeibe”, és megismerhettük a magyar étkezési kultúramegteremtésében résztvevő 14 hazai szerzetesrend nevével, jelmondatával. Az alapfogalmak tisztázása során kiderült, hogy a testvérek a refektóriumban nem csak étkezés, hanem a lélek megújítása céljából gyűltek össze. Az étel elfogyasztását egy-egy szent történet meghallgatása tette ünnepélyesebbé⁵. Kalandozásunk kezdjük a vallási szempontból is kiemelt jelentőségű (a szentmiseáldozatnál is használt) kenyérral és borral.

Meg van írva, a reciprocitás elve alapján, hogy „Nemcsak tanítással, amely az Isten szájából származik, hanem kenyérral is él az ember!

Itt hallottam először, hogy a betlehem szó, a héber *Beit Lehem* alapján a kenyér házát jelenti. Természetesen az a kenyér, anno kovásztalan⁶ lepénykenyér volt, mint most a pita. Ennek a kenyérnek liturgikus hagyománya a szentostya, mely elkészítésének igen szigorú szabályai vannak. Nem morzsálódhat, ezért 98 %-os páratartalmú kamrában „érlelik”, mielőtt formára vágnák, majd a rejtett hibák elkerülése céljából csomagolás előtt kézzel válogatják.

Szerzetesek jártak élen abban is, hogy a XIII. században ma ismert európai, a kelesztett, gömbölyű formájú kenyértípus elterjedt. Remete Szent Antal követői jöttek rá Franciaországban arra, hogy az *anyarozs* elnevezésű toxikus-gomba kenyérbe kerülése okozza a **Szent Antal tüze** nevű, nagyon erős lázzal, fájdalmakkal és hallucinációval járó népbetegséget. Ezért is figyeltek arra, hogy e parazitától mentes gabona, vetőmagés kenyér kerüljön ki kolostoraikból.

Ha már Remete Szent Antalnál tartunk, érdemes megemlíteni egy 341 évről keletkezett legendát, már csak azért is, mert a kenyérről és az egyetlen magyar alapítású rend, a pálosok névadójáról szól. A legenda szerint, Remete Szent Pálnak egy holló vitt mindennap egy fél cipót. Életéből talán a legismertebb jelenet, amikor Remete Szent Antal meglátogatta. Szent Antal égi szózatot hallott, amely figyelmeztette: nem ő a legidősebb, legszentebb remete, hanem Pál. A 90 éves Antal többnapos vándorlás után megtalálta a 113 éves Pál barlangját. Közösen dicsőítették Istent, elmélkedtek, beszélgettek. Beszélgetésük alatt megérkezett a holló, aki

⁴ Ott kapott helyet a kiállítás.

⁵ Természetesen az ügyeletes felolvasó testvér közben nem evett. Innen ered az a mondás, hogy „Magyar ember beszéd közben nem eszik!” (Nem fordítva! Ha egy család, egy ünnepnapon végre összejön ebédre, akkor közben, illik cseverészni! A diplomáciában ezt hívják munkaebédnek.)

⁶ Erre egészségügyi okokból van még ma is szükség.

most nem fél, hanem egy egész cipót hozott. És monda Szent Pál: *“Íme, én szerelmes atyám-fia, az Úr Isten ebédet kildett minékünk. Íme, mely kegyes és irgalmas az Úr Isten: immáran hatvan esztendei vagyom, mi últa mindenkoron fél-fél cipót érdemlettem. De, íme, az te jeveteledre megketteztette Úr Isten az eledelt.”*Ezért lett a pálosok jelmondata: **„Duplicavit annonam”** (Megkettőzte a járandóságot).



Ostyasütőgép

„Látogató csemege”
(Az ostyákat már kivágták belőle!)

Krisztus vére

A következő tárló bemutatta, hogy a misebor csak szőlőt tartalmazhat, és azért fehér, hogy ne hagyjon foltot! Azonban nem csak a misézés közben ittak bort a szerzetesek. A rossz minőségű ivó víz helyet is, a fertőzések elkerülése céljából célszerű volt bort fogyasztani. A táplálkozási regula szabályozta a napi elfogyasztható bor mennyiségét, amely egy **hemina** volt. Ez a mennyiség emberenként változott, ezért természetesen nem ürmértékegységről volt szó. A hemina annyi bor, amennyi vidámmá tesz, de még nem befolyásolja az ítélőképességünket – mondogatták. Szent Benedek a következő képpen fogalmazta meg a regulát: „A hemina az a mennyiség, amit ha megiszol, megtalálod Istent, de még nem kísért meg az ördög.”

Badacsonyi Szürkebarát, a Hungaricum

Regényes a „Szürkebarát” bor története. Franciaországból származik, a pinot család ismert tagjaként Pinot Gris néven. Apró, tömött fürtű fajta. Bogyói akár lilásvörös színűre is megérnek, bora ezért halvány aranyárga. A bor illata fűszeres, mézes, zamatos, jó években magas cukorfokkal érik be, ekkor édeskés bort ad. Édessége azonban gyakran mesterséges beavatkozás eredménye volt, ezért a fajta imázsa nagyon leromlott. A Szürkebarát Badacsonyan második hazájára talált, ebben közrejátszottak Badacsony-hegysajátos mikroklímá-

jának hatásai; a víz közelsége, a Balaton felszínének visszatükröződéseként a napfény megtöbbszöröződő melege, a sajátos vulkáni talajviszonyok és természetesen a szőlővel, borral foglalkozó emberek szakma szeretete. Szőlőfajta egyszerűen „megkedvelte” ezt a tájat, és összehasonlíthatatlanná tette az itteni a szőlőből sajtolt bort a más szőlőtermő tájakon ismert Auvergnas-gris szőlőből nyert borokkal. Jellemző, hogy Franciaországban a pinot gris könnyű bort ad, míg a Balaton körzetében testes, zamatos, tüzes bort nyernek belőle. (E fajtát a Balatoni Borrégió kivül az északi borvidékeinken is szívesen alkalmazzák.) **Honnan hát a neve?**

Az első törvényi említés „a fokozott védelemben részesülő borfajták” kapcsán 1929-ben, „Badacsonyi auvergnas”, majd 1942-ben, „Auvergnas-gris” néven említi.

A Szürkebarát név legkorábbi irodalmi előfordulása Radnóti Miklós „À la recherche” című, 1944-es keltezéssel jegyzett versében található.

Az első versszakkal kezdődő visszaemlékezés:⁷

*„Régi szelíd esték, ti is emlékké nemesedtek!
Költőkkel s fiatal feleségekkel koszorúzott
tündöklő asztal, hova csúszol a múltak iszapján?
hol van az éj, amikor még vígan **szürkebarátot**
ittak a fürge barátok a szépszemű karcsú pohárból?”⁸*

Mindebből következik, hogy akkortájt történt a névadás.

Ki lehetett a keresztapa?

Szürkebarát névadásában a badacsonyi Esterházy szőlőbirtok tisztartójának, **Krassay Vilmosnak** volt elvülhetetlen szerepe. Trianon után még 20 évvel sem lehetett Németországba, Ausztriába vagy Amerikába francia néven bort szállítani, akármilyen kiváló minőségű is volt az.

Új név kellett!

Krassay Vilmos nagy műveltségű ember lévén, jól ismerte a Pálos Rend történetét. Ismerte thébai Remete Szent Pál nevét viselő Pálos Rend eredeti viseletének színét⁹. Ismerte a Pálos Rend kötődését Badacsonyhoz¹⁰, így aztán az **Auvergnas-gris** néven természetett szőlőből erjesztett menyei nedű¹¹ neve

Szürkebarát¹² lett.

⁷Az tény, hogy Radnóti Miklós, 1935 augusztusában megházasodván, a Balaton-felvidéken, Kővágóörsön töltötte feleségével, Gyarmati Fannival rövid nászútját, az ott élő Lakatos Péter Pál költő meghívására.

⁸ A kiemelés tőlem.

⁹A pálosok kezdetben ugyanis szürke csuhában jártak, amelyet csak 1341-ben váltottak fehérre, hogy megkülönböztessék magukat a kóbor barátoktól, akiknek szintén szürke volt a ruhájuk, és legtöbbször pálosoknak adták ki magukat.

¹⁰1263-ban keletkezett a badacsonytomaji pálos kolostor, mely mellett található kút forrásvíze ma is csordogál, szívesen isznak belőle az arra járó turisták. Ennyi maradt az egykori épületből. A helyi legenda szerint a pálos barátok itt termelték annak a szőlőnek ősét, melyből a mostani Badacsonyi Szürkebarát készül.

¹¹ Így is hirdették még a háború előtt: „Badacsony bornak nincsen párja, aki ezt issza, e Földön jut be a mennyországba!”

¹² Mindezen anekdotákat Kálóczi Kálmán a Balaton Világörökségéért Alapítvány kurátora, csak 2012-ben tette közkinccsé, Veszprémben.



Ennyi maradt a badacsonyi-hegy oldalában a Pálos kolostorból



Napjaink „Badacsonyi Szürkebarát”-ai

Dom Pérignon, akinek a nevét még mindig egy kiemelkedő márka viseli

Az egyik legexkluzívabb italból, pezsgőből az elsőt a Hautvilliers-i Szent Benedek-rendi apátság, 29 éves pincemestere, Dom. Pierre Pérignon (1670–1715) atyakészítette. Az innovatív szerzetes, meg akarván lepni rendtársait, musttal töltött meg néhány vastagfalú üveget, majdezeket parafadugóval lezárta. A biztonság kedvéért, még viaszba mártott kengyellel is hozzáerősítette a dugót az üveg nyakához. (Ezáltal, a dugót nem tudta kilökní az üvegben, a bor erjedése közben keletkező széndioxid nyomása!) Karácsony közeledtével, Pérignon testvér belekóstolt új csinálmányába. Nem szeretett volna szégyent vallani vele, rendtársai előtt. Ahogy nyelte a gyöngyözű bort, csodát érzett és látott, s akkor hangzott el az a nevezetes mondata: **„A csillagokat iszom.”**

Dom Pérignon szerzetestársainak is ízlett a gyöngyözű bor, aminek hamar híre ment. Olyannyira, hogy ettől kezdve ezt kínálták, mint „koronázási bort” a Reims-i székesegyházban tartott királyi koronázások alkalmával.

Sokáig titokban tartották a készítesí folyamatot, ennek ellenére a 19. században már Európa-szerte készítesítek pezsgűt.

Fontos megjegyezni, hogy nem készíthetett volna az ügyes pincemester gyöngyöző bort, és nem élvezhették volna azt testvérek, ha az első pezsgő nem egy jól záró, hosszú parafadugóval¹³ ellátott, vastag falú angol palackban erjed. Így a pezsgő felfedezéséhez közvetve Sir Robert Mansell-nek, az Angol Királyi Haditengerészet admirálisának is volt némi köze. Ő lordságának, a hajóépítés védelmében, sikerült kijárnia, I. Jakab királynál, hogy rendeletileg tiltsa be az üvegolvasztó kemencék fával való fűtését. Így aztán, az üvegyipar kénytelen volt széntüzelésre áttérni. Attól kezdve Angliában sötétzöld színű, vastag, nyomástűrő üvegpalackok készültek. Az Hautvillier-i apátság pincéjében is ilyenekben forrt a bor pezsgővé.



Még most is világelső

Ahol a hatalmas pocak státuszsimbólum

Többünknek első szépirodalmi szerzetes figurája Tuck barát, a Robin Hood legendárium, mosolygós képű, igen kövér, jólelkű szerzetese. Mitől hízhattak meg ennyire a testvérek, ha valóban betartották a börtök előírásait. A válasz meghökkentő, mert magától érthetődő. A kolostorokban, a börtődíszakokban tilos volt a szilárd étel fogyasztása, ezért az atyák, akár hetekig „folyékony kenyéren” éltek. A sörhas meg, közismerten a mértéktelen sör fogyasztás¹⁴ következménye. Tekintsük át, azt szép ívű utat, míg a kolostori sörkészítés a csúcsra jutott!

A 1627-ben, a bajor választófejedelem, Itáliából tíz pálos-rendi szerzetest telepített a München melletti Neudeck kolostorba, ezzel meg is kezdődött a Paulaner Sörgyár története¹⁵. Az általuk főzött sör különösen testes volt. Így méltán érdemelte ki a „**folyékony kenyér**” elnevezést.

¹³Pérignon atya honosította meg a paratölgy kérgéből, a parafából készült dugó használatát.

¹⁴ Mindenképpen meg kell azonban jegyezni, hogy ha a szennyezett is volt az a víz, melyből a sört készítették, a főzés során a kórokozók java elpusztul, a sörivő pedig életben marad. Mind ennek szomorú bizonyítéka a nagyon magas gyermekhalandóság. A csecsemők, miután, már nem anyatejet szoptak, könnyen fertőződtek meg víztől. Azok a nagybacsák úsztak meg egy-egy járványt, akik akár titokban, de rendszeresen bort vagy sört ittak.

¹⁵ A Paulaner sörök kiváló minőségéről tanúskodik egy feljegyzés, 1634-ből. Ebben, a müncheni sörfőzők tiltakoztak a kolostor sörkimérési joga ellen, mivel azok sörükkel veszélyeztették városbéli konkurenseik.

1806-ban Franz Zachel bérbevette, majd 1813-ban megvásárolta a kolostortól a Paulaner serfőzdet és Németország egyik legismertebb sörévé tette a „pálos barátok aranyát”. 1837-ben a király hivatalos dekrétumban jelentette ki, a Paulaner nem egyszerűen „csak egy sör”, hanem legjobb minőségével kiemelkedik a sörök közül.

1928-ban, majd 1979-ban a Paulaner egyesült néhány müncheni sörgyárral, így aztán napjainkra Bajorország legnagyobb sörgyárává vált.



Két közkedvelt Paulaner

A sörözés szentjei

Szent Brigitta (457-525) az egyik legjobban ismert ír szent Patrik után. Életéről viszonylag keveset tudunk, csupán néhány csoda maradt fent nevével kapcsolatban. Többek között ő alapítottaszülőhelyén a Kildare-i kolostort. Nagylelkű, sörkedvelő nő volt, aki járta az országot. Gyógyította leprásokat, és amikor azok sör után kezdtek könyörögni, ő átváltoztatta a piszkos, szennyezett **vizet kitűnő sörré.**(Ezzel örömet okozva az épp ott tartózkodó barátoknak is). Egy alkalommal pedig hordónyi sört szállított 18 templomnak, ami elegendőnek bizonyult Nagycsütörtöktől a Húsvét végéig.



Szt. Flórián



Szent Brigitta

Szent Flórián (240-304)a tűzoltók védőszentjeként ismerjük. Nézzük meg pontosan mi is történhetett a legenda szerint! Óriási tűzvész pusztított Nürnbergben, amikor Flórián (máig sem tisztázott, hogy sörrrel, vagy a sörfőzéshez tárolt vízzel) eloltotta a tüzet. Köszönhető ez annak, hogy a közelben található sörfőzde kézenfekvő forrása volt mindkét folyadéknak.

Hazai, sert is főző kolostorok¹⁶

1. A Zirci Ciszterci Apátság sörfőzde sörei:

- a) A **Zirci Apátsági Belga** minden tekintetben ritkaság! Autentikus alapanyagokból készült **félbarna, belga típusú ale** sör, melyet a szakrális helyen történt főzés még különlegesebbé tesz. A borostyán árnyalatú nedű illatában főként aszalt gyümölcsök jellege fedezhető fel. Ízében karakteres, harmonikus keserőséggel a végén.
- b) A **Zirci Apátsági Búza** egy igazi karakteres **szüretlen fehér búzasör**, magas búzamalátá aránnyal. Elsősorban virágos, üde illatok kísérik a búza amúgy is édes-kés-savanykás jellegét. Ízében a visszafogott keserőség mellett, az illatot is uraló citrusos-virág jelleg játszik főszerepet.
- c) A **Zirci Apátsági Pils** sör egy közepesen testes, visszafogott keserőségű, illatos és egyben tartalmaz **pilsner lager**. Intenzív malátás íz és aromakomlás illat jellemzi.



Kóstoló a Zirci Apátság és a Bakonybéli Szent Mauritius Kolostor söreiből

¹⁶ Ahhoz, hogy a következő fejezet minden részletében érthető legyen, kénytelen vagyok a sörfőzés folyamatát a függelékben, legalább zanzásítva elmondani.

2. **ABakonybéli Szent Mauritius Kolostor**, a Bors Serfőzdével karöltve állítanak elő két gyógynövényes, belga típusú ale-t. A tételek a monostor védőszentjéről és vértanútársairól kapták a nevüket¹⁷.
 - a) **Szent Mauritius** a hagyomány szerint etióp, tehát sötét bőrű római hadvezér volt, ezért ez a sör stílszerűen egy mély borostyánszínű, karamellás jegyekkel bíró **barna ale** lett.
 - b) Vitalis egy élettel teli **világos ale**, illatában a gyógynövénykert minden eleme életre kel.
 - c) Az **Exuperius** pedig egy kifejezetten karácsonyra szánt **barna ale**, amelyet narancs, olaj és fűszerek aromája tesz az ünnephez méltóvá.

3. A **Székesfehérvári Egyházmegye** háromfajta kézműves sört hoz forgalomba:
 - a) A **Szent Gellért** egy ízes-malátás **világospilsner** alapsör, fűszerezve a hagyományos cseh nemeskomlóval.
 - b) A **Szent Istvánvalódi** angol porter típusú kézműves **barna ale**, ezért nem hordozza a hazai barna söröknél megszokott émelyítő édességet.
 - c) A **Szent Imre** pedig egy hamisítatlan bajor szüretlen **Hefe Weizen búzasör**. Hordozza a fanyar búzas jegyeket, és a banános, szegfűszeges aromákat.

(Mindhárom fajta sör csatos üvegben került forgalomba, de a Szent Gellért Kézműves Sörözőben csapolják is a fehérvári söröket.)

Kimegyünk a kolostor kertbe

A kolostorok önellátók voltak, ezért mindegyik kertje a következő négy részre volt felosztva: gyógynövények, fűszerek, veteményes, gyümölcsös. Az egyes részeknek egy, vagy több testvér volt a specialistája. A tudás, az technológiák, de egy-egy új növény is gyorsan elterjedt. Hiszen az atyák könnyen mozoghattak a kolostorok, akár távoli országok kolostorai között. Nyelvi akadályaik nem voltak, hiszen mindenki latinul beszél, olvasott és írt is. Az általában nagyszámú úti haramiáktól nem kellett tartaniuk, mivel azokat nem érdekelte a szerzetesek által cipelt iratok, magok, oltványok esetleg információ¹⁸.

1. **A gyógynövények**a mai orvosságok szerepét látták el.¹⁹ Megbecsült tagja volt a rendnek és a kolostor környezetében élőknek a „füves barát”, akinek nagy tudású, rengeteg tapasztalattal rendelkező, és az újdonságokra nyitott, kísérletező típusúnak kellett lennie. Kezdetben nagy problémát okozott a gyógynövények tartósítása, hatóanyaguk megtartása mellett. A tartósítás megvalósítására az alkoholban történő feloldás bizonyul leghatásosabbnak, így születtek meg, a legkülönbözőbb nyavalyák gyógyítására ajánlott **likőrök**. (Téves az nézet, hogy a szerzetesek alkoholizálás céljára készítették, volta ezeket! Ők, ahogy már leírtam, napi egy hemina bort és amennyire éppen szükségük volt, annyi sört ittak.) A következőkben nézzünk néhány kedvelt gyógy likőrt, a több százból.

¹⁷ Mauritius egész seregével a vértanúhalált választotta. Főtisztjei között volt Vitalis és Exuperius.

¹⁸ Valószínű, a legelvetemültebb rabló is jobban fél az Isten haragjától, minthogy annak egy „szolgáját” bántalmazza, kirabolja!

¹⁹ Hiszen akkortájt nem voltak még gyógyszerek, gyógyszergyárak

Három, a szerzetesek által „feltalált” nedű

A francia Fécamp városának híres itala, a **Bénédictine likőr**. A középkori receptura alapján, mintegy százötven éve kerül ugyanez²⁰, ugyanezen a helyen a palackokba. A legenda szerint 1501-ben egy bizonyos Dom Bernardo Vincelli velencei szerzetes, alkimista kísérletezte ki a receptet különféle fűszer- és gyógynövényekből. A francia forradalom alatt aztán, a menekülő szerzetesek egy családra bízta a receptet. Csak 1863-ban fedezte fel a család egyik leszármazottja, hogy a leírtakból jövedelmező vállalkozás indítható. Az ital védjegyül a bencés rend jelmondatának: *Deo Optimo Maximo*²¹ rövidítését a D.O.M. feliratot választotta, ezzel tisztelegve a recept megalkotója előtt is.



Benedicti likőrök

A **Maraschino története** egészen a középkorig nyúlik vissza. A XVI. század elején domonkos-rendi szerzetesek készítették el az eredeti zadari likőrt, és jegyezték le a máig használatos receptet. A gazdag aromájú ital a "Rosolj" nevet kapta, majd egy évszázaddal később pedig Maraschinóra keresztelték át. Kezdetben csak a kiváltságosok élvezhették a fenséges ízű nedűt, mígnem a XVII. században Zadarban megjelent az első lepárlóüzem, és a Maraschino egész Európát meghódította²². A száraz, 30% alkoholtartalmú likőrt ritkán fogyasztják önmagában, ha mégis, akkor sok jéggel. Kiváló koktélok, desszertek ízesítésére.

²⁰Fahéj, szegfűszeg, koriander, édesgyökér, vénuszhaj, borókabogyó, izsóp, citromfű, mirha, sáfrány, tea, vanília, kakukkfű, szerecsendió-virág, stb. összesen 27-féle fűszer- és gyógynövény szerepel a recepturában. Természetesen titkos arányban.

²¹Jelentése: „A legfőbb istennek szentelve”. Eredetileg, a római vallás főistenére, Jupiterre utalt. Miután a rómaiak felvették a keresztény vallást, azóta a kifejezés a keresztények istenére vonatkozik.

²²Hosszú „történelme” során számos híresség rajongott érte. Többek között Napóleon, Casanova, Hitchcock, Baudelaire, de a Titanic fedélzetén is fől szolgálták. (Saját bevallása szerint, **Saly Noéminek** is kedvence.)



Maraschino – Zara

Az **Egri Víz** feltalálója Simon Ferenc (1728-1761) orvos-gyógyszerész jezsuita szerzetes atya. Több éves külföldi gyógyszerészeti gyakorlat után, tizenhat esztendőn át vezette Egerben a rend patikáját. Halála után Neussel Jakab volt a patika vezetője, egészen 1773-ig, amikor ezt a szerzetesrendet Mária Terézia feloszlatta.

Az Egri Víz összetételének és készítésének titkát, a szerzetes-patikusok szigorúan őrizték az Egri Rendház számára²³. A Jezsuita Szerzetes Rend feloszlata után viszont, a saját sérelmén felülkerekedni képes Jakab patikus-testvér, az ital titkát átadta az Irgalmas Szerzetes Rendnek. Az Egri Víz a XVIII. század végére Monarchia-szerte ismert gyógyszer lett. Kezdetben a jezsuita szerzetesek, majd az Irgalmas Szerzetesrend gyógyszertárai révén a világ minden részébe eljutott. Elterjedéséhez hozzájárult, hogy anno, betegek nem orvoshoz, hanem közvetlenül a patikushoz fordultak²⁴ gyógyulásuk érdekében. Az Egri Víz a sok gyógy- és fűszernövény miatt igen erős illatú, jellegzetes aromájú ital. Aki egyszer megkóstolta és az illatát megérzi, az soha nem felejtí el²⁵.



Egri Vizek

²³ A rendelkezésre álló feljegyzésekből megtudtuk, hogy Jakab testvér, még a kassai jezsuita patikának sem adta át a likőr receptjét.

²⁴ „Bona Agriensis aqua, Officina sola nata”, vagyis „A jó Egri Víz kizárólag gyógyszertárban születik!”

²⁵ Az Egri Irgalmasrendi barátok, 1904-ben a Bécsben megrendezett kiállításról aranyérmet hoztak haza.

2. **A fűszernövények közül**, a kolostoroknak a paprika európai meghonosodásában viselt kiemelkedő szerepét mesélném el. A történet a szeged-alsóvárosi ferencesekhez köthető. Ők fedezték fel, hogy az addig csak a főúri díszkertekben növény paprika nagyon csípős, de nem mérgező. Sőt, aki rendszeresen fogyasztja, az kigyógyul a **harmadnapos hideglelés** tüneteiből²⁶. A környék népe meg rádöbben, hogy a finomra őrölt paprika kiválóan pótolja az akkoriban méregdrága „fűszert”, a külföldről behozott borsot. Ezután terjedt el a paprika „magyarbors” néven, és lett hazánk legjellegzetesebb fűszerévé.



A Szegedi „Nobel-díjhozó” paprikának nincsen párja!

3. A kertek mintájául szolgáló Szent Gallen-i **kolostor veteményese**¹⁸ ágyásába hagyma, poré, zeller, koriander, kapor, mák, retek, fokhagyma, petrezselyem, káposzta, saláta került. Kalandozó eleink, a 926-os látogatásuk során, e növényekre pillantást sem pazaroltak. Első útjuk a boros pincébe vezetett²⁷.
4. Több, nagyon is logikus indoka volt annak, hogy **a kolostorok gyümölcsösei**²⁸ a temetőben voltak:
- Mivel a római katolikus vallásban, a világ végén, testi feltámadás lesz, a sírjukból előbújó üdvözltek megpillantva a gyümölcsfákat, minden magyarázat nélkül a Paradicsomban érzik magukat.
 - A legelvetemültebb rabló sem kockáztatja meg a halottak-házából, a temetőből a lopást!
 - A sok túlélrett, hullott gyümölcsből kiváló pálinkát, vagyis likőr alapanyagot lehetett főzni.

²⁶ Magyarul, kiválóan alkalmas a malária, (magyar nevén: mocsárláz) gyógyítására!

²⁷ Engilbertus apát feljegyzése, Heribáld barát vallomása alapján.

²⁸ Tipikus kolostori gyümölcsök: birsalma, vadkörte, naspolya, szilva, vadbarack.

A „méh egy repdeső, tiszta és tsinos állat”

Általában bele se gondolunk, hogy mennyire fontos volt a méhészkedés a középkori kolostorokban: Szent István, 1001-ben a pécsváradai bencés apátság megalapításakor tizenkét méhészt és hat viaszöntőt rendelt az apátság szolgálatára. A Veszprémvölgyi (jelenleg: Bete-kints-völgyi) apácákhoz pedig, 1018-ban hetven méhész került. E mögött természetesen sokkal inkább a méhviaszból öntött gyertyák, mint a méz készítése állt.

Az 1762-ben kiadott, első magyar méhészeti mű Pálfi Lőrinc²⁹ kolozsvári ferencesnevéhez fűződik. A gyermekkorában magába szívott székelyföldi, népi nyelvezettel írt szakkönyvben, Pálfi szerzetesi szelídséggel és állatbaráti szeretettel közeledik a méhecskéhez. A könyv végén még versikét is írt hozzájuk:

„A szeles, híves esztendő,
A méhnek igen veszendő”.



A méh egy tiszta és tsinos állat

A méz meg édes

Ha sajt, akkor TRAPPISTA

A kolostorok általában a hegyek között épültek. A földművelésére kevés terület adódott, így aztán a legeltető állattenyésztés terjedt el. A böjti napok sokasága miatt, a szerzeteseknek kicsi volt a hús szükségletük. A tejtermelő állatok tartására rendezkedtek be. A tej felesleget pedig tartósítani kellett! Ennek pedig jól bevált, ősi módja a sajt készítés. Hazánkban, a statisztikák szerint a legelterjedtebb sajt fajta a trappista³⁰, annak ellenére, hogy nálunk ez a rend nem székel.

Különben meg, a magyar ember bor-, nem tejivó; hús, nem sajtevő nemzet. Ez, csak több mint 1100 éves történelmünk utolsó évtizedeiben okoz némely diabetikusnak problémát. Biztosan, a piaci megfontolások mellett lehet valami igazságuk, de a 84 éves munkában, egészségben megélt nagyapám, meg a 88 évesen eltemetett apám is: „Reggel egy feles törkölyvel kezdték, szalonnás rántotta előtt. Utóbbihoz a jó néhány szelet fehér kenyér mellé cseresznye paprikát faltak.” és ez így ment egészen estélig. „Tej, meg a sajt a gyerekek étke.” – vallották. A rozskenyérnek és müzlinek még hírét sem hallották. Én meg zabos-kefirrel indítok, eszem a salátákat, meg a müzlit, mégis már kétszer is felvágták a hasamat. Akkor most mi van?

²⁹Szemében, a „méh egy repdeső, tiszta és tsinos állat”, ahogy az a címben is olvasható.

³⁰A trappisták, a ciszterciek eredeti, már szigorú szabályait, a de la Trappe apátságban, 1662-ben tovább keményítették: hallgatással, aszkézissal, kétkézi munkával. A Szentszéknak ez tetszett, ezért 1678-ban engedélyezte a ciszterteken belüli működésüket. A trappisták, végleg csak 1892-ben váltak ki a ciszterci rendből és alakultak önállóvá.



Jut is eszembe, az innovatívabb trappisták sört is gyártanak. Erős, magas alkohol tartalmú³¹, felsőerjesztésű, de nem ale sörök. Különleges, gyümölcsös az ízük a speciális erjesztési módnak köszönhető. Jelenleg már csupán hat Trappista sörfőzde található Európában. Szerencsémre, viszont a mi utcánkban üzemel egy belga sörfőző. Imádom a **Leffe Blonde**-t, a 6,5%-osat, meg a **Duvel**-t is, melynek neve, az ördögien erős, 8,5%-ra utal. Egy sörtípus, amelyet nagyon sokan próbáltak már utánozni. Utánozni sikerült, utolérni nem!



A selymes Leffe Blonde és az ördögi Duvel Tripel

Nézzük az utolsó tárlót!

³¹Alkoholtartalmuk 5-10% között van, az erősséget az Enkel, Dubbel és Tripel elnevezésekkel jelölik.

„A vallási misztérium hala, mindig jobbról balra, az igazság oldaláról jön, és szembe megy a gonosszal.”

Miért? A válasz, mint mindig a biblia adja meg:

Amikor Jézus a Galileai-tó mellett járt, látott két testvért, Simont, másik nevén Pétert és testvérét, Andrást. Halászok voltak, s épp hálót vetettek a tengerbe. Megszólította őket: „Gyertek, kövessetek, s én embereket halászává teszek benneteket!” Azon nyomban otthagyták hálójukat és csatlakoztak hozzá.

A végén aztán, a 12 tanítványból 8 halász volt. Mivel „ezt kellett cselekedniük” Jézusra emlékezvén, minden kolostorban volt halastó. Halat a böjti időszakban is lehetett³² enni. Tipikus tartósítási eljárás a füstölés és a pácolás volt. A friss halat természetesen megsütötték.



Füstölt és pácolt halak



Hal roston és sütve

Már csak az állati zsírokat kellett valahogy kicserélni. Erre tökéletes, manapság is az olaj. Kezdetben ez kizárólagosan csak olíva lehetett. Egészen későn, 1900 tájékán találták meg a napraforgót. Amely, sütési céllal, csak 1940-re terjedt el.

³² A hal nem hús. Egy pápai enciklika alapján.



Manapság már használatos a dió, a **tökmag**, sőt a **mák** olaj is.

Epilógus: Amikor tudatosult bennem, hogy a „szerteszak utolsó asztalához” is elvezetett bennünket a fantasztikus tudású, és magával ragadó stílusú **Saly Noémi**, akkor rátok, nyájas olvasóimra gondolván, az utolsó szó jogán megkérdeztem:

„Drága Noémi! Kedves kurátor Asszony! Meddig lesz még nyitva, ez az Ön által rendezett földi csoda?”

A válasz meglepett: „Munkás Szent József napjáig!”, vagyis május 1-jéig.

Budapest, 2016. március 28-án.

dr. Horváth László Ferenc
karp. mk. őrm.

Függelék, avagy a sör készítése kiskátéja³³

A sör készítése lépései:

1. A sörfőzés folyamatának **első fázisa a cefrézés**, melynek során az előzőleg megőrölt malátát³⁴ vízzel keverik össze, majd különböző hőmérsékleteken és ideig hevítik, hogy malá-

³³ Forrás: Sör aranykönyv (Dréher Sörgyárak Rt.)

³⁴ Malátát, (tavaszi) árpából készítenek. Ez a folyamat 1-3 napáztatásból, 3-6 nap csíráztatásból, aszalásból, ha szükséges (barna sörhöz) pörkölésből, csírátlánításból és minimum 4 hét pihentetésből. Ez után már csak meg kell őrölni a kész malátát. Régen a maláta készítés is a sörgyár részeként működött, ma már külön üzemek vannak rá, tehát a készterméket csomagolni is szükséges.

taórleményben lévő hasznos anyagokat kioldják és cukorrá alakítják át. Az így nyert lét, **asörcefrét** megsűrítik és ezzel kész a sörlé.

2. A sörlevet forralják, majd mintegy 90 percen keresztül főzik. Közben komlót kevernek hozzá. A komlótól a sörlé keserűvé válik. Minél korábban adják hozzá a komlót, annál keserűbb lesz a sör. A komlózás után a levét megsűrítik és lehűtik arra a hőfokra, amelyen az erjesztés majd végbemegy.

3. Az erjesztés az erjesztőpincékben található kádakban vagy erjesztőtankokban, élesztő hozzáadásával megy végbe. Az élesztő a sörlemben lévőmalátacukrot alkohollá és széndioxiddá bontja. A sörtet erjesztési eljárásuk alapján három nagy csoportba oszthatjuk:

- a) **Spontán erjesztésű sörök**, amelyeket manapság már csak Belgiumban³⁵ főznek.
- b) **A felső erjesztésű sörök**³⁶, nevüket onnan kapták, hogy az erjesztés során az élesztő a sörlé tetején lebeg. A felső erjesztésű sörök erjesztésére jellemző még, hogy viszonylag rövid ideig, közel szobahőmérsékleten (10-21 °C) megy végbe, és az élesztő egyes melléktermékei benne maradnak a sörben, különleges gyümölcsös, olajos ízt adva az italnak.
- c) **Az alsó erjesztésű söröknél** az élesztő az erjesztés során, a sörlé aljára süllyed. az erjesztés alacsony (6-8 °C), hőmérsékleten történik. sörök főzéséhez a komló meg nem termékenyített nőivarú virágát használják.
- d) **Keverék eljárással készülő sörök**

Vannak olyan fajták is, amelyekben keveredik az alsó- és a felső erjesztésű sörök készítésének egy-egy eleme. Ilyen például a **búzasör**³⁷, amely eredetileg felsőerjesztésű sörfajta, de néha a jobb érés érdekében alsóerjesztésű élesztőt is adnak hozzá. Az eljárással fanyar, száraz sör készül, amelynek színe a világossárgától a sötét sárgáig terjed.

4. Az erjesztőkádakból a sört csővezetékeken át az ászokpincébe vezetik, ahol több héten (esetenként több hónapon) át hűtött tartályokban (hordókban) tárolják, amíg az utóerjedés, az érlelés lezajlik. Az ászokolás általában 0-1 °C-ontörténi.

5. Az ászoksör már fogyasztásra tökéletesen³⁸, palackozásra még nemigen alkalmas, mivel zavaros. A sörbarátok nagy tömegei, azonban a csillogóan áttetsző sörtet kedvelik, ezért aztán az ászoksört szépítő szűrésnek vetik alá.³⁹

6. A pasztörözés az ászoksörben még meglévő mikroorganizmusok elpusztítása céljából történik. Ez teszi lehetővé, hogy a sört utána palackozzák, és hosszú ideig tárolják. A pasztörizálás során a sört néhány percre kb. 70 fokra felmelegítik, majd lehűtik⁴⁰.

7. A kész sört ezután palackokba vagy hordókba fejtik le. A palackokat lezárják, címkézik és a sör máris szállításra, majd fogyasztásra kész!

³⁵Az erjesztést kizárólag az adott tájékon előforduló élesztőtörzsekkel végzik, valamint 30-40% búzát és a szósosnál akár 10-szer több komlót adagolnak.

³⁶Elsősorban Nagy-Britannia területén, és a házi sörfőzdekből elterjedtek.

³⁷Valószínűleg a bajor kolostorokban jóval előbb készítették búzasört, mint árpasört, csak akkor még nem keverték a két gabona malátáját. Ma már ez a búzasör sem feltétlenül tisztán búzából, hanem minimum 50% búzamalátából, és maximum 50% árpamalátából készül. Víz, komló és élesztő hozzáadásával.

³⁸Az ínyencek szerint ez „az igazi sör”, és a további szűrés már csak rontja a sör ízgazdagságát.

³⁹A néhány évtizede még kapható, „Kőbányai Világos” főzési folyamata itt véget is ért, ezért maximum 8 napig volt fogyasztható.

⁴⁰Olyan módszer is létezik, amikor a már palackozott vagy dobozott sört utólag pasztörizálják.

Néhány ismert sör osztályba sorolása az előbbieken alapján:

Felsőerjesztésű sörök (Ale)

1. Az egyik legismertebb felső erjesztésű sör az **Ale**. Brit sörfajta, melynek színe a világossárgától a sötétebb rubinig, szinte feketéig terjed. Átlagos alkoholtartalma 4-8%. Altípusai közé tartozik:
 - a) a **szárazBitter Ale** (ezen belül a **barnaBrown Ale** és a **világosPale Ale**),
 - b) az **édesCream Ale**,
 - c) a whisky ízére emlékeztető **Scotch Ale**,
 - d) a vöröses színű **Irish Red Ale**.
2. **Belga erős ale**, a Moortgat sörfőzdéből származó erős, világos, **fehér Ale** „család”. Ezen szüretlen sörök, alkoholtartalma elég magas: 8%-12%. A főzésnél a komló mellett felhasználnak még koriandert, keserű narancshéjat, curacaot, kakukkfűvet is, így ízük kiegyensúlyozott, zamatos lesz. A márka zászlóshajója a **Duvel**. Készítés különlegessége, háromszintes erjesztése⁴¹
3. **Imperial Stout**, egy erős angol **Ale**. Alkoholfoka 6-8% közötti. Színe sötét, gyakran fekete. Íze: pörkölt kávé, keserűcsokoládé aromájával vegyítve. Eredetileg a cári Oroszországba szállították.
4. **Porter**, eredetileg a Stout egy változata, (ma már önálló márka). Színvilága a sötét borostyántól a rézvörösön keresztül egészen feketekávéig terjed, vörös beütéssel. Az egyik legzamatosabb, legjobban élvezhető **Ale**. Íze édes, pörkölt aromával, mely felleveníti az étcsokoládét, a kávébabot és még a sült almát is. Kifejezetten a hidegebb hónapok itala. Sosem szabad hűtve fogyasztani!
5. **A Trappista sörök** a fennmaradt valódi Trappista kolostorokból származnak. Téglavörös-mahagóni színárnyalatú sörök. Különleges, gyümölcsös ízük van, melyet a különleges erjesztési módnak köszönhetünk. Alkoholtartalmuk magas: 5-10% közötti. Az erősséget az Enkel, Dubbel és Tripel elnevezésekkel jelölik.

Alsóerjesztésű sörök (Lager)

1. A **Pils/Pilsner/Pilsener**, a **lager sörök** egyik legismertebb típusa, amely az első volt sikeres az alsóerjesztésű sörök osztályában. 1842-ben „született”, a csehországi Pilsenben. Minőségének elérésében nagy szerepet kaptak a bajor serfőző mesterek is. A Pils 1872-ben lett divatos sör Berlinben, és így lett előbb a németek, majd egész Európa egyik legkedveltebb söre⁴². A pilseni aranyszínű, illatos, virágos bukéval, lágy és elegánsan száraz, világos sör. Alkoholtartalma 4-5%.
2. Nevezetes alsó erjesztésű sör a **Bock sör** is. A XIII-XIV. században „született”, Alsó-Szászországban. Nevét **Einbeck** településről kapta. Valószínűleg eredeti neve Beck volt, csak a bajor akcentus változtatta Bock-ká.
3. A **Dry Beer**, az Amerikai Egyesült Államokban és Japánban népszerű száraz sör. Rendkívül tiszta, semleges ízű, tulajdonképpen teljesen jellegtelen **Lager**. Egyetlen tulajdonsága, hogy oltja a szomjat.⁴³

⁴¹ Melegerjesztés, hidegérlelés és utóerjesztés palackban.

⁴² Fontos jellemzői az igen magas komlótartalom, és a tartós habkorona, valamint, hogy főzés ideje 12 óráig tart, amelyet 6 hetes érlelés követ.

⁴³ Szerintem, ihatatlan!

4. **Marzen/Októberfest**, Münchenből származó Lager, (mely ismeretes Októberfest sörként is). Neve a márciusra utal⁴⁴. Közepesen testes, csábítóan édes-malátás ízű sörök. Színviláguk a narancsostól a vörösrézig terjed, alkoholtartalmuk minimum 5%.

Keverékeljárással készülő sörök

1. Búzasör (Weizen/Weissbier/Wheat)

Amint már írtam, vannak olyan sör fajták is, amelyekben keveredik az **alsó-** és a **felső erjesztésű** sörök készítésének egy-egy eleme, ilyen a **búzasör is**. Ez eredetileg egy felsőerjesztésű sörfajta, de a jobb érés érdekében alsóerjesztésű élesztőt is adnak hozzá Valószínű, hogy a bajor kolostorokban jóval előbb készítették búzasört, mint árpasört, csak akkor még nem elegyítették a két gabona malátáját.

A szűretlen bajor búzasört Hefe Weizennek, a szűrtet pedig Kristall Weizennek hívják. A búzasör fogyasztásának külön szabályai vannak: fontos, hogy lassan töltsük ki a ferdén tartott pohárba, mert itt nagyobb a túlnyomás a palackban, mint az árpasör esetében. Kitöltés után pedig a szűretlen söröknél az üveg aljára leszállt üledéket fel kell keverni és szintén a pohárba tölteni. Mindig akkora poharat válasszunk, amekkora az üveg, mert egyszerre kell kitölteni. A szűretlen és szűrt fehér búzasör 4-7 Celsius, a barna búzasört 8-12 Celsius fokon célszerű szervírozni. A sörben levő széndioxid kipezsegtetése érdekében néhány szem rizst szokás szórni, amitől kemény, magas hab keletkezik. A hab fékezése és a sörben levő ízek kiemelésére szokás frissen szelt citromkarikát, vagy szeletet tenni a sörbe.

2. **A Gőzsör (Steam Beer/Dampfbier)** az előzőekkel ellentétben alsó erjesztéssel készül, de a felsőerjesztésű sörökre jellemző hőmérsékleten, 16-21 °C erjesztik. A gőzsör az USA-ban alakult ki. A magas hőmérsékletű erjesztés oka az, hogy kialakulásakor a születő Amerikai Egyesült Államokban még nem igazán lehetett hűtőberendezéshez, vagy jéghez jutni, ezért csak így tudták megoldani a készítést. A gőz elnevezés egyébként erre a XIX.sz-i készítési technikára utal. A gőzsör az aranysárgától a borostyánszínűig terjedő, lágy aromájú sörfajta, melynek alkoholtartalma 4-5%⁴⁵.

⁴⁴A hűtő apparátok megjelenése előtt, ez volt az utolsó hónap, amikor még sört lehetett főzni, melyet a nyár folyamán hideg pincékben tároltak. Amikor szeptember végén az új sört elkezdtek főzni, a megmaradt márciusi söröket fesztiválokon fogyasztották el. Így alakulhatott ki a müncheni Októberfest is

⁴⁵Fogyasztása 4-6 °C hőmérsékleten, egyenes vonalú sörös pohárból vagy füles korsóból történik.