



SZABADTÉRI PARFÜMÉRIA

Balzsamos, fűszeres, parfümös levegő lengi be a Pannonhalmi Főapátság egészét a nyár eleji naplementében. Nem csoda, hiszen több hektáryi területen nőnek, virágoznak a gyógynövények, csak levendulából hatvanezer tő ontja illatát a Szent Márton-hegy keleti oldalán, ott, ahol a Nap felkel és ahol minden a megújulásról szól.

Az apátsági kert olyan, mint egy szabadtéri parfüméria, egy helyen koncentrálnak a hét hektáron termesztett közel 35-féle gyógy- és fűszernövény illata, amelyekből illóolaj, tea készül, de használják az étteremben, a belső konyhán, a kozmetikumokban, a likőrökben, ecetekben, kekszekben, csokikban, fagyaltban és süteményekben. A legnagyobb mennyiségben, közel öt hektáron a levendulát termesztik, abból is több fajtát. De nagy területen foglalkoznak kakukkfűvel, citromfűvel, zsályával és mentával is.

A fűszerek és gyógynövények birodalmában Márton testvér segít eligazodni, és azt mondja, ahhoz, hogy megértsük, miért is van itt ennyiféle gyógynövény, nem árt, ha ismerjük a történeti és szakrális hátterét. Ami az ötszázas évekre nyúlik vissza és Szent Benedekhez, a bencés rend alapítójához fűződik, aki a Regulában azt mondta, hogy minden szükséges építménynek, helynek meg kell lenni a monostoron belül, hogy a szerzetesek ott dolgozzanak, és ebbe a kert is beletartozik. Továbbá tanításában arról is szólt, hogy minden megbetegedett szerzetest és zarándokot úgy ápoljanak, gondozzanak, mintha maga Krisztus lenne. A monostorokban ezért kialakítottak egy kis szobát, ahol a betegeket elkülönítették és ápták. A kerengő kertjébe pedig ültettek néhány tő gyógynövényt, ezek szolgálták a gyógykészítmények alapanyagául. Ebből fejlődött ki a szerzetesi gyógyászat. Később a termesztés a monostoron kívüli területekre szorult, hiszen nemcsak a szerzetesek és zarándokok, hanem a környékbeli lakosság gyógyításával is foglalkoztak. A barokk korig nagyon jelentős volt a szerzetesi gyógyítás, a monostorokban dolgozott sebész testvér, gyógyszerész, orvos, akiknek egyben a gyógynövényvel való foglalatosság is a feladatuk volt, hiszen a szak tudás birtokosai ők voltak. II. József beszüntette a rend működését, majd amikor 1802-ben visszaállították, az oktatást és a lelkipásztorkodást kapta elsődleges feladatául, ezért a gyógynövénytermesztés háttérbe szorult. Újabb lendületet a gyógynövények területén Bittera Gyula hozott, aki jó kapcsolatokat ápt a bencés renddel. Az 1920-as évektől megkezdte a tihanyi, bárándi, zalavári bencés apátsági birtokokon az illóolajos gyógynövények termesztését, így Tihany-



FOTÓ: KISS GERGELY, ZSOLDOS ALEXANDRA

ban levendula, Zalaváron és Bárándon pedig borsmenta, muskotályos zsálya, koriander és lestyán termesztésével foglalkoztak. Pannonhalmán a második világháború után indult a levendulatermesztés, ami nem volt előzmény nélküli, hiszen a feljegyzések szerint az 1700-as években már néhány tő bizonyosan volt a monostorban, mivel az itt készült receptúrákban összetevőként szerepelt.

Pannonhalmán a kerengő kert is fennmaradt és látható, gyógynövényt pedig az arborétum és a gyógynövénykert területén termesztnek hét hektáron, ahol most hatvanezer tő levendula növekszik. A sorok között sétálva Márton testvér szenvedélyesen beszél a levendulatermesztés rejtelméről. Kiderül, zömében a valódi orvosi levendulával foglalkoznak – ennek egy része a „rég



nonhalmi levendulafajta”, ami nem hivatalosan bejegyzett fajta, hanem az a génállomány, amely az elmúlt évtizedekben idekerült és szaporítása tovább folytatódott. Érdekessége, hogy minden egyes tő mutat valami változatosságot, az egyik még nagyon zsenge, a másik pedig már erőteljes és egy hét múlva betakarítható, pedig egymás mellett növekszenek.

A valódi levendula eredeti élőhelyén, a mediterrán területeken 1200-1500 méter magasságban a spontán flórában élő pici növény. Ez az alapfaj ellenálló, és bár a virág és az illóolaj mennyiségét tekintve szerényebbek a mutatói, ez idézi elő a nyugtató, lazító hatást, ez enyhíti az égés, gyulladás, csípések és a reuma okozta panaszokat, ezért hívják orvosi levendulának is. A gasztronómia is ezzel dolgozik. Ha már megesszük, legyen jótékony hatása, vallja Márton testvér.

A hibrid fajok pedig a kozmetikumok összetevői. Látványos, hatalmas bokrok, magasra nőnek, július derekán kezdenek virágozni, az illatuk kissé eltér a valódi levendulától.

A többi gyógy- és fűszernövény különféle méretű parcellákban nő, és mindig kísérleteznek valami újjal is.

Az illóolaj-lepárló és a teaház közelébe helyezték el a bemutatókeretet, amelyet Sankt Gallen-kertnek is neveznek, mert a svájci apátságban megvalósított, bencés regula alapján készült kertbe a 16 legfontosabb gyógynövényt ültették, meséli a történetét Márton testvér.

Kíváncsi voltam, ezek közül melyek az ő kedvencei. Az első helyen a zsálya és a kakukkfű áll nála, de nagyon szereti a muskotályos zsályát, az édesköményt és a bíbor kasvirágot is. Azt mondja, nem maradhat ki a sorból a rozmaring sem, kedveli teák összetevőjeként, de akár egy egyszerű párolt vagy sült krumplinak is utánózzhatatlan mediterrán érzést ad.

Különbőség levendula és levendula között

Állunk a mezőnyi levendulakert közepén, morzsolgatjuk a virágokat, illatozzuk az orvosi és a hibridet, az orrom megtelik velük, és nem tudom szavakba önteni a különbséget. Kérem Márton testvért, fejtse meg nekem, miért a hibrid levendula kerül a kozmetikumokba.

Mint amikor egy június végi virágzó réten végigsétálok és mindenfajta illat- és színkavalkád egyszerre hat rám, és ettől teljesen feldobódom, ez a francia levendula. Finom, bársonyosan könnyed, édeskés és ínycsiklandozó élmény. A hibrid ugyanez az illat visszafogottan, és kiegészül a kámforral, ami a valódiban nincs jelen, és ettől lesz

LEVENDULAGONDOZÁS MÁRTON TESTVÉR TANÁCSAI SZERINT

Az első három évben van jelentősége a tudatos metszésnek, azért, mert a növényt biológiailag akarjuk arra serkenteni, hogy bokrosodjon. Amikor megjelenik a hajtásvégeken egy 4-5 centiméteres zsenge virágszár, május végén, június elején, akkor azt visszavágjuk, plusz még 1-2 centit a leveles szárból a bokrosodás érdekében. A harmadik évtől mondhatjuk, hogy van egy kompakt növényünk, annak a virágszárát már meghagyjuk. A virág betakarításakor akkor járunk el jól, ha a virágszár alatt legalább 1 centivel a levélrészét is visszametszük, akár sarlóval is. Ha nem vágjuk vissza, gyorsan elkezd öregedni és 5-6 év múlva annyira fás lesz, hogy a bokor szétesik. Kerti körülmények között 8-10 évig tartunk fenn egy bokrot, utána frissítsük újjal. A levendula mediterrán növény, a természetes körülményei között nyáron nem kap csapadékot, a természetlajta köves, sziklás, ezért nem magas tápanyagigényű. Ha nagyon öntözzük, kirohad, évente esetleg egyszer érdemes szerves trágyával segíteni a fejlődését.



élenk, eleven, kicsit irritáló illatáradat, amit először a nyálkahártyámon érzek, amikor a második, harmadik lélegzetet veszem, akkor pedig felismerem a klasszikus levendulajegyeket is, de összességében van valami hűvös érzete. Kicsit az az élmény, amit diákként a kémia- és a biológiaszertárban is éreztünk, a hűvös kloroform szúrós illatát. A hibrid illata simulékony, gyorsan megbárátkozunk vele, és nagyon megszeretjük.

Teától a lábsóig

Hagyományosan illóolajok és teakeverékek készültek a gyógynövényekből. Pár éve újonnan, de a régi receptúrákat alapul véve kezdtek el kozmetikumokat készíteni. A levendulás szappanban például Zólyomi Zsolt parfümőr illatkombinációját, a valódi levendula és a mandarinolaj finom egyensúlyát élvez-

hetjük. Ebből kézkrém is készül. Van egy termékcsalád, amelynek a körömvirág az alapja, szappanban és az intenzív, regeneráló hatású kézkrémekben a körömvirág gyulladáscsökkentő és bőrpuhító hatását használják ki. A karakteres illatú zsályával készült szappant férfiaknak ajánlják. A kakukkfű több teakeverék összetevője, és fürdősóba teszik, amiért nagyon hálásak a zárandokok. Továbbá szárított droggént teák alapanyaga, mellette természetesen fűszernövényként is használják. A fagyaltokba, süteményekbe, kekszokba levendula, borsmenta, citromfű, kakukkfű és zsálya, a csokoládékba pedig szárított levendula, borsmenta, citromfű, orvosi zsálya kerül. Szörpök, ecetek és likőrök is készülnek az itt termesztett gyógy- és fűszernövényekből.

Sárközi Judit