

„Mélységes mély a múltnak kútja”

## Igazságos verés

Ebbe a rovatba a múlt kútjából kihalászott történetek kerülnek, a régi emberekről, a régi Budakeszről. Nem különlegesek, nem különösen izgalmasak. Egyszerűen csak attól válik érdekessé mind, hogy régen történt, és itt történt.

A kút kávjára könyökölve most még mélyebbre tekintünk, és valahol lent egy régi, hol volt, hol nem volt világ képe tükröződik a vízben, és csodálkozó arcunk.

Az Úr 1300. esztendejében buzgó barátok tűntek fel Nándor falujában Lőrinc remete vezetésével. Nándor egy kicsi falu volt itt valahol a János-hegy és a Hárs-hegy nyergében, szőlőt műveltek, és bort szállítottak a budai polgárok asztalára. Hanem mindjárt felfigyelt rá az egész ország, mert a barátok építkezni kezdtek. Nem holmi kis kápolna épült itt ugyanis, hanem a Remete Szent Pálról nevezett szerzet legfőbb kolostora, a pálosok Montecassinója. A legnagyobb magyar kolostor, amelyben akár háromszáz remete is élhetett, „tornyainak karcú árnyékát pedig egészen a budai várfalakig vetette a lenyugvó nap”. Hogy is lehetne leírni azt a sok szépséget, azt a fényes gazdagságot, a sok remekművet, a pompás faragványokat, üvegablakokat, a mives kódexek tömegét, amit a jámbor remeték Isten dicsőségére

alkottak. Hogyan is lehetne vissza-idézni a zarándokokkal zsúfolt templomban felzúgó orgona fenséges hangját. És hogy lehet elképzelni azt az életet, amit – itt a szomszédban – éltek napról napra a derék szerzetesek... Ez mára csak mese. De igaz mese.

Gyakori vendég volt Budaszentlőrincen Mátyás király is, aki igen kedvelte a pálosokat (de talán méginkább kiváló borukat, amit Gergely priorról sokszor kóstoltgatót a kolostor pincéjében). Amint azt máskor is gyakran tette, egyszer áruhában járta a vidéket, hogy megtudja, mit beszélnek az emberek. Így lopózott be a kolostorba is, megbújt a kóruson és hallgatta a szerzetesek imáját. Innen leste meg, ahogy éjfélkor a vikárius – nyilván, hogy „az tsiklandós testnek veszélyre vezető útját” elkerüljék – végigkorbácsolta a barátokat (szokás volt az effajta vezeclés a pálosoknál). Hanem az igazságos Mátyás nem azért volt igazságos, hogy ezt szó nélkül hagyja. Lekialtott hát az orgona mellől: „Hát a vikáriust senki se ostorozza?” Megriadtak a hangjára a vezeclő fráterek, de aztán mégis megnyugtatták Ófelségét, hogy amit ő vár, annak is eljön az ideje. És valóban, legvégül a vicevikárius alaposan megkorbácsolta Gergely priort is, Mátyás király pedig igencsak meghatódott ezen a szigorú igazságosság eme hősie fokán, és



elismerte: „Hát ti valóban szent emberek vagytok...” És attól kezdve, ha lehet, még jobban becsülte a szentlőrinci pálosokat.

Sok kis történetet feljegyeztek még a krónikások, de hol vannak már ezek a szent emberek? Föld alatt kő alatt... És hol vannak a kövek, hol a fényes kolostor, amelynek pompájáról annyian irtak ámulattal? Mintha nem is lett volna. A török tíz napig dúlta, égette, rombolta, a maradék barátokat kardélre hányta, és nagy vasas szekerek-

kel hordta el a temérdek kincset. Vagy hol vannak legalább a romok, hogy elhiggyük a hajdani fenséget? Mára csak néhány kő van a helyén, de a szentlőrinci kolostor emléke mégis örökre itt marad, hiszen belőle épültek az új budakeszi első házaik...

B. J.

**Ha van egy régi fényképe és egy hozzávaló története, kérjük, mesélje el nekünk.**



Talán nem mindenki tudja, hogy Budakeszin működik egy helytörténeti múzeum, ahol településünk múltjának dokumentumait (tárgyak, iratok, ru-

hák, fényképek stb.) mutatják be. Az önkéntes felajánlásokból szép anyag gyűlt össze. Ebben a rovatban hónapról-hónapra a gyűjtemény egy darabja kerül bemutatásra az „ismeretterjesztésen” túl azzal a nem titkolt szándékkal, hogy kedvet csináljon a múzeum meglátogatására.

A képeken a kenyér készítéséhez szükséges tárgyak láthatók. Itt Budakeszin sok pék volt, így az asszonyok – a 20. században már – nem otthon sütötték a kenyeret.

## Nagyanyáink Kenyérsütő készségei

De a tészta ki-ki maga dagasztotta a vājlingban. A kenyérhez többféle lisztet használtak. Akinek volt földje, az bián öröklötte a búzáját, akinek meg nem volt, az a fűszeresnél jutott hozzá a liszthez (de ezt mindig le kellett szitálni, mert ki tudja mi kerül abba...). A liszt-hoz krumplit is keverték, amit a képen látható krumplinyomóval (balra lent) passzíroztak össze. Tésztából mindig félre tettek egy bögrébe – kovásznak a következő dagasztáshoz. Ettől kelt meg a tészta. Ki kellett, hogy töltsse a vājlingot (ha nem volt elég meleg berak-

ták akár a dunyha alá is), de arra is vigyázni kellett, nehogy túlkeljen. Ha megkelt, kiborították a deszkára, belisztezték, szakajtóba tették (ez lehetett többféle formájú, kelek és hosszúkás is) és úgy vitték a pékhez sütésre. „De kenyér volt ám az egy hétig, nem morzsolódott...”

B. J.

**A Helytörténeti Múzeum minden csütörtökön 10.00–12.00 és vasárnap 14.00–17.00 óra között szeretettel várja az érdeklődőket.**