
Marion Renault

A Francia-Alpok elixírjénél megállt az idő

Csak két szerzetes ismeri a Chartreuse teljes receptjét, és a világjárvány idején is ragaszkodtak középkori mottójukhoz: „A kereszt szilárdan áll, míg a világ forog”

Grenoble, Franciaország – Miközben 2020-ban bezárkózott a világ, a chartreuse-i szerzetesek egyszerűen még egy évet hozzáadtak önként vállalt elszigeteltségük kilencszáz éves gyakorlatához.

A Chartreux, azaz a karthauzi rend szigorúan aszketikus életmódot folytat a Francia-Alpok nyugati részén, ápolva azokat a hagyományokat, amelyek szinte alig változtak a kereszténység egyik legrégebbi rendjének megalapítása óta. A rend tagjai napjaikat egyedül töltik, imádkoznak az emberiségért, és Istenre irányítják figyelmüket az őket körülvevő csöndben. Kenyérből, sajtból, tojásból, gyümölcsökből, zöldségekből, diófélékből és halból álló egyszerű ételeik egy kis kamrán keresztül érkeznek az egyes cellákba. Kevés kivétellel a szerzetesek nem lépnek be egymás lakóterébe, és ritkán találkoznak – nem számítva az éjjeli és a napközbeni templomi istentiszteleteket, ahol hangszeres zene nem szólalhat meg. Hetente egyszer pedig páros sétát tesznek a kolostort körülölelő erdőben. Ezzel a befelé figyelő életmóddal éltek túl számos zárzavaros évszázadot – lavínák, földcsuszamlások, pusztító tűzvészek, vallásháborúk, fosztogatások, országból kiűzetés, forradalom, katonai megszállás és pestis közepette. A földi káosz idején a karthauzi rend középkori mottója jegyében virágozik: Stat crux dum volvitur orbis („A kereszt szilárdan áll, míg a világ forog”).

„Ez a rend azért maradt fenn, mert tudják, hogyan kell élni az időn kívül, és azt is tudják, hogyan kell élni a jelenben – mondta Nadège

Druzkowski művész és újságíró, aki csaknem öt évet töltött azzal, hogy egy dokumentumfilmet készítsen a kolostorról és a környező tájakról. – Alázatra tanít.”

2020-ban a Chartreux filozófiája fordítva működött: Amikor a covid-19 leállásra készítette a világot, a karthauziak változatlanul folytatták életmódjukat. A karthauziak elszigetelt életstílusukat főként a – szerzetesek által évszázadokkal ezelőtt kifejlesztett – Chartreuse gyártása és eladása révén tudják fenntartani. Akárcsak névrokona, a hegy és a róla elnevezett színárnyalat, a Chartreuse is csipős, ragyogó és tele van gyógynövényekkel.

Evelyn Waugh *Utolsó látogatás (Brideshead Revisited)* című regényében Anthony Blanche egy szívárvány lenyeléséhez hasonlítja a nedűt: „Olyan, mintha lenyelnék egy spektrumot.” Brendan Finnerty baltimore-i barista és megrogzött Chartreuse-rajongó szerint íze „olyan, mint a karácsony egy pohárban” vagy „gyógyfűves zamatú Jägermeister”. Számomra a nyári napsugár színe és illata van benne, ahogy átragyog a lombokon – hihetetlenül vibráló, élettől csillogó, minden képzeletet felülmúlóan zöld.

Amikor Franciaország március közepén és 2020 őszén ismét lezárt a járvány miatt, a Chartreuse-kolostorban és a gyártóüzemben alig történt változás – még akkor sem, amikor az ország borászai és más likőrök, például a Cognac, a Cointreau és az Armagnac készítői komoly nehézségekkel szembesültek. Franciaország leállása, valamint az Egyesült Államokban és Európában elrendelt kijárási korlátozások miatt azonban bezárták azokat a bárókat és éttermeket, amelyek szokásosan a szerzetesi likőr világi csatornájaként működnek. A Chartreuse eladása az eddigi szint kétharmadára esett vissza a desztilláló cég, a Chartreuse Diffusion sajtóreferense szerint. „Drámai módon összeszűkült a világ – mondta Philippe Rochez, a márka export-igazgatója – ezért a nyitva maradt helyek felé fordultunk.”

2020-ban a vállalkozás a vendéglátóipar helyett a borkereskedőkkel és az italboltokkal vette fel a kapcsolatot, remélve, hogy a Chartreuse az otthoni bárszekrényekben találja meg új helyét.

A vállalkozás a járvány idején végig megőrizte a jóindulatról és a jótékonykodásról szóló eredeti küldetését is, és eladásainak egy részét a vendéglátóiparban dolgozókat segítő programnak ajánlotta fel, 10 000 liter tiszta alkoholt pedig a grenoble-i kórháznak ajándékozott, ahol nagy szükség volt fertőtlenítőszerre. A szerzetesek hétvégi társas sétáikról is lemondtak a külvilággal vállalt szolidaritás jegyében. „Bár mindenkítől elzártan élünk, imáink révén közösséget vállalunk embertársainkkal”, mondta Michael Holleran New York-i katolikus pap és volt karthauzi szerzetes, aki akkortájt élt a Grande Chartreuse-ben (Nagy Karthauzi Kolostorban), azaz a rend főmonostorában, amikor olyan más, világformáló események történtek, mint a Challenger úrhajó felrobbanása és a berlini fal leomlása. A likőrcégnek egyelőre alapítóinak nyomdokaiba kell lépnie, és türelmesnek kell maradnia. „Meg kell tanulnunk együtt élni a vírussal”, mondta Rochez, ez pedig időbe telik. Szerencsére a Chartreuse-ben semmi nem dolgozik ez ellen. „A karthauziaknak csodálatos szemléletük van – mondta Holleran atya. – A napok igen gyorsan telnek, ha az örökkévalóság árnyékában éljük meg őket.”

Egy ezredévvél ezelőtt

1084-et írtunk, amikor hét ember, aki elszigeteltségre és magányra vágyott, a délkelet-franciaországi Chartreuse-hegységben – Stendhal francia író szavaival élve „az Alpok smaragdijában” – talált menedékre. A legenda szerint évszázadokkal később, 1605-ben, a rend Párizs melletti kolostora megkapta egy alkímista ősi kéziratát, amely egy tökéletesen összeállított, körülbelül 130 gyógynövényből és növényből álló gyógyhatású erősítőszerről, a „Hosszú élet elixírjéről” szólt. A szerzetesek tanulmányozták és lassan finomították a receptet, míg végül 1764-re egy erős (138-as szeszfokú, azaz 69 százalékos alkoholtartalmú) növényi elixírt kaptak, amit egy magányos szerzetes, Frère Charles öszvéren szállított a közeli városokba és falvakba. 1840-ben előállítottak egy

enyhébb, 55 százalékos alkoholtartalmú változatot, a zöld Chartreuse-t és egy edesebb, 40 százalékos sárga Chartreuse-t. Mindkettő népszerű koktél-alapanyaggá vált, míg az Elixírt továbbra is gyógyszerként árusítják emésztési zavarokra, torokfájásra és hányingerre.

Ma a rend évente mintegy 1,5 millió palackot ad el három fémjelzett termékéből, a sárga és zöld likőrök kb. 60 dollárért (kb. 18 000 forintért), a hordóban érlelt változatok pedig 180 dollárért (kb. 53 000 forintért) vagy annál is drágábban kelnek el. Termékeik körülbelül felét Franciaországban értékesítik, legnagyobb exportpiacuk pedig az Egyesült Államok.

A befolyt összegek a közel 380 karthauzi szerzeteshez és apácához kerülnek, akik 22 házban laknak szerte a világon, többek között Argentínában, Braziliában, Nagy-Britanniában, Németországban, Olaszországban, Szlovéniában, Dél-Koreában, Spanyolországban és az Egyesült Államokban.

Felettébb érdekes, hogy közülük mindössze csak két szerzetes ismeri a teljes 130 összetevőből álló receptet. „A Chartreuse titka mindig is kétségsébe ejtette a lepárlókat, mint ahogy a nefelejcs természetes kékje a festőket”, olvasható egy 1886-os dokumentumban, amelyre a cég és a rend egy nemrég történetében hivatkoznak. Holleran atya öt évet töltött a lepárlási folyamat irányításával, az összetevők megrendelésével, és a gyártási ütemterv megtervezésével. Amikor 1990-ben távozott, ő lett az egyetlen élő kívülálló, aki ismeri a likőr ősi receptjét. „Nálam biztonságban van – mondta. – Furcsa módon, semmit nem írtattak velem alá, amikor eljöttem.” A recept titkossága egyszerre kiváló marketingfogás és rémisztő felelőtlenség. „Valójában fogalmam sincs róla, hogy mi az, amit eladok – mondta el a Chartreuse Diffusion elnöke a *The New Yorker*-nek 1984-ben. – Mindig nagyon félek. A testvérek közül csak hárman tudják, hogyan készül – senki más nem tudja a receptet. És minden reggel együtt jönnek kocsival a lepárlóba. Egy nagyon régi, rozoga autóval. És nagyon rossz szul vezetnek.”

A titkot őrző két szerzetesen kívül a többiek, akik a Chartreuse előállításában részt vesznek – legyenek akár karthauziak vagy sem – csak a recept egyes részeit ismerik. A Grande Chartreuse

főmonostorában szakképzett szerzetesek 130 féle felirat nélküli növényt és gyógynövényt vesznek át, lemérik, és óriási, jelöletlen (illetve 2020-ban QR-kódos) zsákokba válogatják őket. Ezután a szeszfőzdében öt nem karthauzi alkalmazott két fehér csuhás szerzetes társaságában végzi a likőr kivonatolását, lepárlását, elegyítését és érlelését. Egy számítógépes rendszer azt is lehetővé teszi számukra, hogy a kolostorból virtuálisan ellenőrizzék a lepárlást. Az öthetes lepárlási folyamat és az érlelés rákövetkező éveit után ugyanaz a két szerzetes ízleli a terméket és dönt arról, hogy mikor jön el a palackozás és eladás ideje. „Ők jelentik a minőségbiztosítást” – mondta Emmanuel Delafon, a Chartreuse Diffusion jelenlegi vezérigazgatója.

A rend csaknem kizárólagos tulajdonosa a terjesztőcégnak, és a vállalkozás világi alkalmazottaival dolgozik együtt, akik azokat a feladatokat végzik, amelyek nem egyeztethetők össze a rend elvonultságról szóló hivatásával. „Ez az ő termékük, mi pedig a szolgáljuk őket – mondta Delafon. – Szükségük van a pénzügyi függetlenségük megőrzésére. Bízunk bennünk, hogy fenntartjuk a kapcsolatot a szerzetesi élet és a külvilág között.”

A covid éve

A 2020-as évet a Chartreuse is rendkívülként könyveli el. 1935 óta Voiron városa volt a likörgyártás fő helyszíne. 2011-ben azonban a helyi hivatalos előírások szigorították a lepárlási szabályokon főként az ilyen magas szeszfokú alkohol gyártásának – nevezetesen a tüzeknek és a gőzök miatti robbanásnak – a veszélyei miatt. Végül is az Elixir a 138 szeszfokkal majdnem eléri a Nemzetközi Polgári Repülési Szervezet veszélyes áruknak minősítő kűszöbértékét. A hivatalos szervek úgy ítélték meg, hogy a finomítóként működő Chartreuse szeszfőzde veszélyesen közel van az iskolákhoz és lakóházakhoz. „Ez volt a voironi Eiffel-torony, majd probléma lett belőle – mondta Delafon. – Minden alapot nélkülöző érvek ezek. A Chartreuse új épületet keresett a gyártáshoz, és egy olyan telek mellett döntött, amelyet korábban a karthauziak birtokoltak és gazdálkodtak rajta a 16. században. A lepárlást 2017-ben hivatalosan áthelyezték Voironból Aiguenoire vidékére,

15 perces autóra a Chartreuse hegyoldalban lévő székhelyétől és három kilométerre a likőr elkészítéséhez használt vízforrástól. „A karthauziak hazatértek” – mondta Delafon. Azóta a vállalat lassan felszámolta voironi telephelyét. 2020. szeptember elején, néhány hónappal elmaradva a tervektől, a vállalat végül az egész munkafolyamatot – a lepárlástól a palackozásig – a közel 17 millió euróból (kb. 600 milliárd forintból) felépült Aiguenoire-telephelyre költöztette át.

A járvány ezt a váltást lassította, de nem állította meg. A covid-19 azonban teljesen tönkretette a Chartreuse útját, amelyen át Aiguenoire-től a fogyasztókig jut, különösen pedig a tengerentúlra, ahol a vállalat több mint egy évszázada piacon van.

1912-ben történelmet írt egy Chartreuse-zselében úszó őszibarackból készült desszert – ez volt a Titanic fedélzetén az első osztályon utazók számára utójára felszolgált ételek egyike. Az amerikai szeszitalalom előtt és alatt egyes amerikaiak Last Word ('Utolsó szó') néven találkoztak a Chartreuse-zel, amely a Detroiti Atlétikai Klubban kifejlesztett koktél neve volt, Néhány évtizeddel később, az 1980-as években, egy másik Chartreuse-koktél – az ananászle-alapú Swampwater ('Mocsárvíz') – rövid népszerűségnek örvendett az egyetemisták körében. A 2000-es években a mixológia (azaz a koktélkeverés) reneszánsza nyitotta meg a kaput a Chartreuse-höz hasonló különleges szeszitalok előtt. A „mixer kedvencét” gyakran koktélokban, a jégkockákon vagy likőrrel készült desszertekben szolgálják fel, mondta el Tim Master, aki ügyvezető igazgató a szeszitalokat forgalmazó Frederick Wildman cégnél, amely Chartreuse kizárólagos forgalmazója az Egyesült Államokban.

A kézműves, kis mennyiségben gyártott italok divatja – együtt a likőr szokatlan színével, ízével és történelmével – segítette megőrizni a Chartreuse aktualitását kora ellenére. „Tudatában vagyunk vállalkozásunk méretének: ha kicsik vagyunk, akkor egyedinek kell lennünk – mondta Rochez, a Chartreuse exportigazgatója. – A szesz italok világában a nevünk jelenti az előnyt.” A San Franciscó-i Saratoga, amely időlegesen zárva van a pandémia miatt, 40 különféle, 1878-ból származó Chartreuse-zel büszkélkedhet.

A Washington D.C.-ben lévő Passenger évek óta tart hűtött Chartreuse-t. Finnerty, baltimore-i mixer és Randal Etheridge elmondták, hogy a járvány előtt bárjukban, az Idle Hour-ben hetente akár egy hordó is elfogyott belőle. Először „próbáltuk sokkolni az embereket egy 110 szeszfokos likőrrel, amilyenről előtte még senki sem hallott – mesélte Finnerty. – Jó mulatság volt megkedveltetni az emberekkel.” A járvány idején az Idle Hour egy kis nyitott teraszt üzemeltet és elvitelre lehet vásárolni – többek között Chartreuse-t palackokban és felest 50 ml-es kémcsövekben. „Sok Chartreuse-t adunk el még a járvány idején is – mondta Etheridge. – Csak elvitelre áruljuk.”

Az ilyen történetek kedvesek Rochez és Tim Master számára. Sok amerikai azonban valószínűleg anélkül élvezte a Chartreuse ízét a kevert italokban, hogy valaha is megtanulta volna a nevét. A járvány kezdetén teljesíthetetlennek tűnt az a feladat, hogy rábeszéljék a fogyasztókat arra, hogy otthonaikba savzöld likőröket vásároljanak fel a bártenderek, a sommelier-k vagy italkeverő szakemberek segítségével nélkül – mondta Rochez. „Nem volt könnyű feladat: a bor- és szeszital-forgalmazók fele alapvetően bezárt – mondta Master. – Okosan kell eladnunk. Azt láttuk, hogy a kiskereskedelemben ugrásszerűen nő az értékesítés. Az emberek nem mennek el vacsorázni vagy iszogatni, hanem otthon bontják meg az üvegeket.”

Franciaországban Delafon folyamatosan azon dolgozik, hogy változatossá tegye a Chartreuse termékcsaládját. Mivel a céget egyre inkább aggasztja a likőr két fő összetevőjének, a cukornak és az alkoholnak az egészségre gyakorolt káros hatása, más lehetséges növényi alapú termékek után kutatnak, amelyek erkölcsileg jobban illelénének a koloszor értékeihez: ilyenek lehetnének például a növényi gyógyszertkészítmények, az aromaterápia, a balszámok vagy a kenőcsök. Nem ez lenne az első eset, amikor a karthauziak meg akarnak újulni. A rend közel ezeréves történelme során osztályrészük volt már természeti katasztrófa, országból kiűzetés, járványok, nélkülözés, és csalók mesterkedései. „Minden alkalommal talpra álltak, felépültek, és újragondolták magukat” – mondta róluk Nadège Druzkowski, a dokumentumfilm készítője.

Ez az átalakulásra való hajlandóság, miközben hűek maradnak a rend örökségéhez, egyszerűen fényűzés és biztosíték is a zűrzavar idején – vélekedett Delafon. – Amikor ennyire mélyen vannak a gyökereink, akkor lehetővé válik számunkra, hogy elfeledkezzünk az időlegesről és tekintetünket a távoli jövő felé emeljük.

(*The New York Times*)

Meghan Woolley¹

Szeretetlenül egy 12. századi angol törvénykönyvben

A *Doktor Szósi* című vígjáték zárójelenetében Elle Woods Arisztotelészt idézi a diplomaosztó ünnepségen elhangzó beszédében: „A jog szenvedély nélküli értelem.” „Nem akarom megbántani Arisztotelészt”, folytatja, de „arra jöttem rá, hogy a szenvedély kulcsfontosságú összetevője a jog tanulmányozásának és gyakorlásának”. Elle egy olyan ellentétet ragad meg, amely a rendszerint érzelmentesnek tartott jog és a valóságban mindig érzelmekkel járó gyakorlása között feszül. Ez az elmélet és gyakorlat közti ellentét évszázadokra, sőt évezredekre nyúlik vissza.

A jogtörténet dacol minden olyan feltételezéssel, hogy a jognak, természeténél fogva, nem lenne köze az emberi érzésekhez. Ehelyett rávilágít azokra az árnyalt módzatokra, amelyek során az érzelmek befolyással vannak a jogi eljárásokra, és lehetővé teszik a törvény számára, hogy nagyobb társadalmi súlyt kapjon. A jog nem egyszerűen elvont elvek alkalmazásáról, hanem valóságos emberek közti viszonyok alakításáról szól. Az érzelmek egyik módját jelentik annak, ahogy a jog, akár egy emberölés tárgyalásakor, akár egy szerződés aláírásakor, kapcsolódik a résztvevők tágabb értelemben vett társadalmi valóságához.

¹ Meghan Woolley a középkorral foglalkozó jog- és kultúrtörténész, PhD-hallgató az észak-karolinai Duke Egyetemen, ahol tudományos írást és középkori történelmet oktat. Az észak-karolinai Durham-ben él.