

SZIKRA RENÁTA

KONYHAKERT A MÚZEUMBAN

IAzon nem lepődünk meg, ha egy városi múzeumot szépen karbantartott park vesz körül. Akár régi, akár új múzeumról van szó, az épülete ritkán nélkülözi azt a zöld pufferzónát, ami a hétköznapi terét leválasztja a múzeumok sajátos mikrovilágáról, és ami lehetővé teszi, hogy befelé haladva rákészüljünk az élményre vagy kifelé menet, mielőtt újra belevetnénk magunkat a városi forgatagba, feldolgozzuk azt. A klasszikus angolpark ligete, a színes virágágyásokkal, kanyargós ösvényekkel és pihenőkkel a rekreáció színtere: lassít, lazít, kikapcsol. Múzeumot díszkerttel párosítani régi, jól bevált recept, ám haszonkerttel, veteménnyel köríteni sem olyan ritka tünemény, mint elsőre gondolnánk. A konyhakerti kalandozásunk a teljesség igénye nélkül villant fel izgalmas kísérleteket, közismert és valószínűleg csak nagyon kevesek számára megtapasztalt kertélményeket, de nem terjed ki az időszaki kiállításokhoz kapcsolódó organikus műalkotásokra, a művészeti projekt formájában megvalósuló provizórikus veteményekre, melyeknek a hatvanas évek vége óta, a környezettudatos, ökológiai problémákat feldolgozó művészeti irányzatok (environmental art, land art, ecological art) megjelenésével számos kortárs művészeti intézmény helyet adott.

A MŰLT VETEMÉNYE

- TÖRTÉNETI KONYHAKERT-REKONSTRUKCIÓK

IKlasszikus művészettörténeti példa, méret és kifinomultság tekintetében is első, a francia királyi konyhakert, a versailles-i kastélymúzeumhoz tartozó kertegyüttes részét képező Potager du Roi.¹ Az eredetileg a Napkirálynak tervezett, de ma is látogatható kilenchektáros terület a francia barokk kertek



A Potager du Roi, a versailles-i palota zöldség- és gyümölcskertje



szimmetrikus szerkezetét követi. A díszkertekre jellemző központi kerek medencét a *Grand Carré*, azaz egy 4×4 ágyásban rendezett zöldségeskert veszi körül. A fallal övezett központi egységet a külső sávban még 29, különböző hazai és egzotikus növényekre tervezett, egyedi mikroklímájú gyümölcsös és zöldséges zárt kert vette körül, melyek a királyi konyhára termeltek. A napsugarak trükkös vetítésével, súlylyesztett ágyásokban geotermikus fűtéssel a 17. század végén (!) márciusban eper, áprilisban primőr zöldségek, borsó kerülhetett a király asztalára. A francia forradalom után az ágyásokat és üvegházakat művelésre bérbe adták és a növényeket – köztük olyan egzótákat is, mint a kert kávécsérjei és 800 ananásznövénye – aukción értékesítették. A 19. század közepén a kert a Nemzeti Mezőgazdasági Intézet irányítása alá került, és a szakoktatás színtere lett. Az elmúlt évtizedekben az *École nationale supérieure du paysage* (Kertészeti és -tájépítészeti Egyetem) gondolja. Tevékenységük nemcsak a barokk kert szerkezeti elemeinek karbantartására terjed ki, hanem például a történelmi körte- és almafajták kutatására és kísérleti termesztésére is. A *Potager du Roi* alapítása óta tonnaszám termeli a zöldséget, gyümölcsöt, hol királyi asztalra, hol iskolai menzára vagy piaci értékesítésre. Több száz éves organikus fejlődő kertművészeti alkotás, mely az eredeti kertkoncepció megőrzése mellett képes alkalmazkodni működésének folyamatosan változó feltételeihez. Ebben eltér az olyan történelmi kertrekonstrukcióktól, melyek a múzeumi gyűjtemény vagy épületegyüttes kontextusába helyezve teszik egy adott kor kerteszmenyét közvetlenül megtapasztalhatóvá.

¶ A Loire menti Château Villandry teraszos díszkertjeinek egyike a kastély reneszánsz stílusához igazodó formális konyhakert,² amely a tulajdonos, Joachim Carvallo megbízására készült, valójában alig több mint száz évvel ezelőtt. A konyhakertek, különösen a nagy alapterületűek pusztán gyakorlatias szempontból is szigorúan geometrikus rendszerűek voltak. Az eltérő növényfajtákat megfelelő sor- és tőtávolságra telepíteni, gondozni és szüretelni legegyszerűbben keskeny, egymás mellé sorolt ágyásokban lehet (manapság ezt



A Château Villandry konyhakertje



A Metropolitan Museum of Art rekonstruált kolostorkertje, a Bonnefont

az elméletet felülírja az organikus gazdálkodásra jellemző növénytársítás elve), de Villedry esetében a kert funkcionálitása egyértelműen háttérbe szorul az esztétikai értéke mögött. A madártávlatra komponált műalkotás elsősorban „látványvetemény”. Az évszakonként újratervezett zöldségfélék kiválasztásánál nem elsődleges szempont, hogy a termést fel is használják (még talán az sem, hogy autentikusak-e, azaz valóban előfordulhattak-e egy 16. századi kertben, bár a területen folytattak növényrégészeti kutatásokat is), hanem hogy a gondosan összeválogatott pompás példányok katonás sorai és az ágyások színmezői harmonikus kompozícióba rendeződjenek.

¶ Korbú és a múzeum gyűjteményéhez igazodó kertrekonstrukcióra azonban ott is rábukkanhatunk, ahol eredetileg egészen biztosan korábban nem volt hasonló. A Metropolitan Museum of Art „kolostorához”, az 1930-as években létrehozott, eredeti középkori épületmaradványokat magába foglaló Met Cloisterhez is csatlakoznak kertek³. Míg a „Judy Black Garden” zárt kertje a virágos és gyógynövényekkel szegélyezett ágyásokkal a középkori pihenőkerteket mintázza, addig a „Bonfont” a hagyományos kolostorkertek gyógyító növényeit mutatja be, a Nagy Károly 9. századi rendelkezésében felsorolt 89 növényfajta alapozva, melyeket a frank uralkodó a Sankt Gallen-i apátság zöldség és fűszerkertjében látott. Ezt más kontinensekről származó egzotikus fűszernövények sora, és csak zöldségfélékből mintegy negyven, középkorban ismert és termelt fajta egészíti ki, mindegyik ellátva származására és felhasználására vonatkozó információs táblával. A kerthez csatlakozik egy fűzfásövénnyel körülvett gyümölcsös is, vadalmával, birssal, bodzával, bogycsücsökkel. A négyzetes alaprajzú, szimmetrikus osztatú kertek a középkorban elhelyezett kúttal, a négy égtájjal és a paradicsomkert négy folyójára utalva a világegészt szimbolizálják. A harmadik kolostorkertet („Trie”) a múzeum egyik leghíresebb műtárgygyűjteményének, az egyszarvú vadászát ábrázoló hét, 1500 körül szőtt kárpit hímes mezején beazonosított virágaival telepítették be. A manhattani „paradicsomkertekben” a MET középkori kódexeinek miniatúráin, oltárfestményein

és kárpitjain megörökített csaknem négyszáz különféle növény látható, tanulmányozható élőben.

¶ A látvány, és a kertek bejárása során szerzett sokoldalú esztétikai és érzéki élmény, a fizikai és szellemi rekreáció mellett a múzeumi kertek egyik legfontosabb funkciója az ismeretterjesztés, az edukáció. Különösen hatékony, ha egyes történelmi események interpretálásához nemcsak műkincsek vagy dokumentumok állnak rendelkezésünkre, hanem eleven szemléltető eszközök is. A ma egyre népszerűbb városi kertészkedés egyik történelmi előképe is így lett múzeumi „tárgy”, vagy inkább interaktív modell a washingtoni Smithsonian Természettudományi Múzeumban. A Victory Garden vetemény⁴ a múzeumkomplexum kilenc kertje közül az egyik (több haszonkert is van közöttük, például a beporzó rovarok védelmében kialakított tankert). Az Egyesült Államokban és Nagy-Britanniában a két világháború alatt és a háborúkat követő ínséges esztendőkből az élelmiszerhiány ellensúlyozására a lakosság az úgynevezett „győzelem kertekben” állította elő a zöltség és gyümölcsfogyasztásának csaknem felét, s erre az ország vezetése buzdította is a hátszágban maradókat. Minden parlagon heverő területet, kibombázott foghíjtelket, városi parkot, előkertet igyekeztek bevonni az élelmiszer-termelésbe. A Smithsonian mintaveteménye huszadik századi kertrekonstrukció, egyike annak a húszmillió kisebb-nagyobb konyhakertnek, melyet családok, cserkészcsapatok, munkahelyi és vallási közösségek műveltek az 1940-es években. Az Amerikai Történelmi Múzeum kiállításának részét képezi egy fiktív alak, Mary Scott és kitalált családja által művelt kert, amelyben a negyvenes években népszerű bő hozamú zöltség- és gyümölcsfajtákat mutatják be, amiket közvetlen fogyasztásra és tartósítással a frontra termeltek. A múzeum gyűjteményében számos háttéranyag, plakát, propagandaprosppektus, vetőmag-katalógus, receptgyűjtemény egészíti ki a háromdimenziós, organikus „mútgárgyat”, melynek gondosan karbantartott és szezononként megújított ágyásai mellett képes-szöveges táblák segítenek eligazodni nemcsak a történelmi jelenségek, hanem a növényfajták között is.



A svájci Vevey városában található élelmiszer-múzeum, az Alimentarium előtt, a Genfi-tóban 2009-ben avatták fel Jean-Pierre Zaugg *A villa* című szobrát

- ¶ Sajátos múzeumi műfajhoz sorolhatók az élelmiszer-alapanyagokra és feldolgozásuk történetének bemutatására alapított speciális intézmények. Az önmagát első élelmiszer-múzeumként meghatározó Alimentariumot⁵ a 19. században sűrített tejjel debütáló Nestlé élelmiszeripari cég alapította és üzemelteti a hetvenes évek óta, a multinacionális cég svájci központjában, Vevey-ben. A múzeum izgalmas interaktív kiállításai az élelem termelésének, feldolgozásának, fogyasztásának szinte minden aspektusát tárgyalják, beleértve az aktuális táplálkozási irányzatokat is. Az intézmény a Genfi-tóra néző panorámás-teraszos „konyhakerttel” is rendelkezik, ami az időszaki kiállításokhoz és kulináris workshopokhoz kínál közvetlen tapasztalatszerzés mellett feldolgozható alapanyagot is.
- ¶ Ha azonban csupán a vetemény szempontjából releváns speciális gyűjteményekre összpontosítunk, akkor is számos kevéssé ismert, ám meglepő példát találunk világszerte. Köztudott, hogy például az Amerikából importált és meghonosított burgonya nem egy alkalommal mentette meg a háború, vagy mezőgazdasági katasztrófák, aszályok sújtotta területek lakóit az éhínségtől, és Európában alapélelmiszerünké vált. Burgonyamúzeumból⁶ csak Európában kilenc található (Ausztriában, Dániában, Franciaországban, Olaszországban; Belgiumban és Németországban több is), de akad az Egyesült Államokban és Kanadában is. Ez utóbbi⁷ a Prince Edward-szigeten nemcsak a termesztés és feldolgozás minden létező eszközét, berendezését vonultatja fel évszázadokra visszamenően, hanem egy hatalmas (gépesített) farmot is fenntart, ahol vezetett túrán lehet gyönyörködni egy hatalmas krumpiliültetvényben. A termény egy részével természetesen a múzeum éttermében felszolgált fogások formájában is találkozhatunk. A élelmiszer- és zöldségmúzeumok többségének azonban, így például a kifejezetten izgalmasnak tűnő tajvani Újhagyma Múzeumnak vagy a Parma közeli Collecchio paradicsomnak szentelt Museo de pomodorónak⁸ sincs bemutatókertje: maradnak a biológiaszertárakból ismert, és a diorámákhoz hasonlóan kissé avíttnek tűnő, óriásira nagyított

műanyag modellek, mezőgazdasági és élelmiszeripari be-
rendezések, melyek sokkal inkább a feldolgozott terményt,
a nemzeti jelképpé vált pasta egyik alapkiegészítőjét, a para-
dicsomszószt helyezik a vizsgálat fókuszába. Ezek a speciális
múzeumok esetenként magánkezdeményezésre jönnek lét-
re (ilyen a belga krumplimúzeum⁹) vagy élelmiszerfeldolgo-
zó cégek alapítják őket (mint a német krumplipüré-por gyár,
a Pfanni müncheni Kartoffelmuseuma¹⁰), és sok esetben az
agro- és gasztroturizmus szolgálatában állnak, ahogyan a pár-
mai megyei élelmiszer-múzeumok¹¹ (mert a paradicsom mel-
lett van tésztnak, parmezánnak, sonkának, szaláminak, var-
gányának, bornak dedikált kiállítóhely is a régióban).

AGRÁRTÖRTÉNELEM A HÁZTÁJI MINTAKERTBEN

¶ Egy adott ország agrártörténelmének bemutatását, a nemzeti
identitás részét képező helyi termékek propagálását országos
múzeumok is felvállalják. A Svájci Nemzeti Múzeum francia
nyelvterületen lévő intézménye, a Château de Prangins¹² pél-
dával 1998-ban klasszikus formában, az eredeti helyére újon-
nan telepített haszonkertje a kantonokban termelt hagyo-
mányos fajták mellett, a 18. századi gyűjteményi fókuszhoz
igazodva a távoli tájakról Európába került, a 18. században
még kuriózumnak tekintett zöldségeket is felsorakoztat-
ja, melyeket részben a múzeum kávézó-étterme használ fel.
A kertben tartott vezetések, workshopok egyik központi té-
mája, hogy mit tanulhatunk a történeti kertrekonstrukció se-
gítségével a nagyüzemi mezőgazdálkodás elterjedése előtti
föld- és környezetkímélő gazdálkodási módszerekből. Ha-
sonló szándékkal művelik konyhakertjeiket világszerte a sza-
badtéri néprajzi múzeumok, skanzenek is. A hagyományos
paraszti gazdálkodás módszereit, a népi kertkultúrát és a ház-
táji gazdaságot gyakorlatból egyre kevesebben ismerik, mi-
közben a túlnépesedés és az ökológiai katasztrófa árnyékában
a környezettudatos gazdálkodásnak, sőt hosszabb távon akár
az önellátásra való képességnek is minden bizonnyal egyre
fontosabb szerep jut majd.

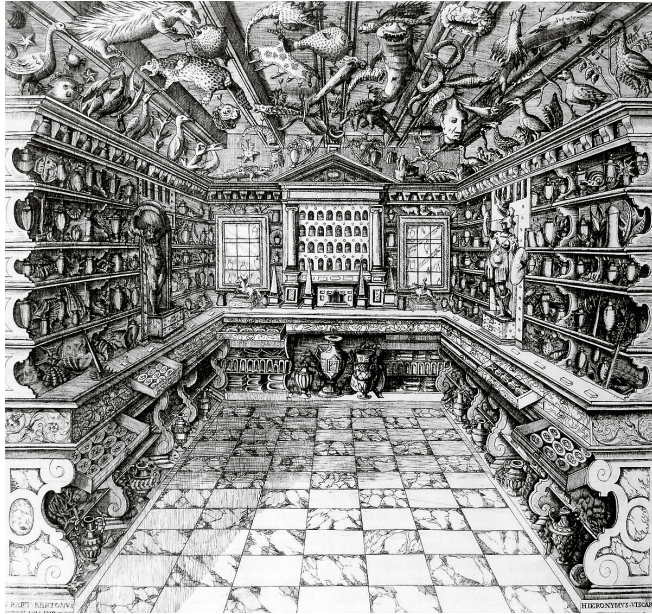


A svájci Château de Prangins történeti kertrekonstrukciója

¶ Zárásképpen hazai példát hozva a Szentendrei Szabadtéri Néprajzi Múzeum egyes tájegységeinek közvetlenül a parasztportákhoz kapcsolódó veteményeseire és gyümölcsöskertjeire is vethetünk egy pillantást, melyeket a múzeum munkatársai művelnek önkéntes segítők bevonásával, iskolai csoportok, nyugdíjasok vagy akár céges csapatépítés keretében. Így a porták gazdasági épületeiben, kamráiban látható – egy város lakó szemével nézve ismeretlen rendeltetésű – szerszámokat, tárolóeszközöket használatban megfigyelve, vagy akár használva közvetlen tapasztalathoz lehet jutni elődeink földművelési módszereit illetően. Az egykor természetes, ma újrafelfedezett biogazdálkodás számos praktikája elsajátítható ily módon, a növényi hulladékot, állati trágyát a talaj javítására alkalmazott komposztálástól a hasznos növénytársítások évszázados megfigyeléseken alapuló gyakorlatáig. Sőt, mindezt a Skanzen dél-dunántúli tájegységének zárdori portáján közösségi kert formájában, tapasztalt kertészek támogatásával saját veteményük kialakításában is kamatoztathatják a környékbeli jelentkezők.¹³

Jegyzetek

- [1] <http://www.potager-du-roi.fr/site/potager/index.html>
- [2] <https://www.chateauvillandry.fr/>, <https://www.chateauvillandry.fr/chateau-gardens/virtual-tour-of-the-gardens/the-kitchen-garden/?lang=en>
- [3] <https://www.metmuseum.org/about-the-met/collection-areas/medieval-art-and-the-cloisters/met-cloisters-gardens>
- [4] <https://gardens.si.edu/gardens/victory-garden/>
- [5] <https://www.alimentarium.org>
- [6] https://en.wikipedia.org/wiki/List_of_potato_museums
- [7] <https://canadianpotatomuseum.com/>
- [8] <https://pomodoro.museidelcibo.it/>
- [9] <https://www.potatomuseum.com/>
- [10] <http://www.kartoffelmuseum.de/>
- [11] <https://www.museidelcibo.it/>
- [12] <https://www.chateaudeprangins.ch/en>
- [13] <https://skanzen.hu/hu/latogatas/jo-tudni/kozossegi-kert>



Francesco Calzolari (1522–1609): Wunderkammer – Cabinet of Curiosities