

## *Trapist i trapisti*

Ako kažem *trapist*, najprije pomišljamo na sir. A ako kažem *trapisti*, nitko neće pomisliti na sir nego na ljude. I jednina može biti i tko i što, no množina samo tko. Ipak, sir i trapisti nerazdvojno su povezani, pa podimo redom!

Nekoć su u mojoj IV. gimnaziji (na Rooseveltovu trgu, gdje je danas Muzej Mimara) podvornici Luka i Tomo pod velikim odmorom prodavali đacima sendviče. Jurili smo u prizemlje u prostoriju odakle su i zvonili (toliko puta izbavljajuće). Sendviči su bili u pletenoj košari, na bijelom platnenom ubrusu, kakvim su bili i pokriveni. Bili su to vrlo jednostavni sendviči. U žemlji s prorezom po sredini bila je ili šnita šunkerice ili šnita *trapista*. Tada smo svaki malo tvrđi sir za rezanje zvali trapist. Ponuda je bila slaba. Znali smo još za *ementaler* (po švicarskom Emmenthalu uz gornji tok rijeke Emme), no on je za učeničku užinu bio preskup, a zbog specifična okusa nisu ga svi ni voljeli (ja prva), pa su Luka i Tomo igrali na sigurno.

Ime *trapist* rabili smo neovlašteno, kao i *konjak* za svaku vrstu *vinjaka*, premda se tako smio zvati samo onaj vinski derivat nazvan po Cognacu u francuskoj pokrajini Charente, koji se proizvedio ondje od kraja 17. stoljeća. Te okrugle kolutove sira iz mliječne industrije sigurno nisu proizveli oni po kojima je sir dobio ime, a to su redovnici trapisti, nazvani tako po opatiji La Trappe u Francuskoj (1664). Da taj sir nije bio proizveden industrijski nego onako kako ga trapisti rade već stoljećima po tajnoj recepturi (točno se zna kada će i komu biti otkrivena tajna), ne bi Luka i Tomo posegnuli ni za njim jer bi im i on bio preskup za đačka usta. Za danas najrašireniju *gaudu* (po Goudi blizu Rotterdama) nismo tada

još znali, pa je trapist dugo bio jedini sir za narodske sendviče. Ni topljeni sir na listiće nije nam trebao jer smo sendviče jeli hladne.

Naziv *trapist* (govorim o ljudima) odnosi se na tri reformirane kongregacije cistercita koje su se 1892. ujedinile u jedan red. No i sami *cisterciti* nastali su reformom benediktinskog reda u 11. stoljeću, a ime su dobili po samostanu Citeauxu što ga je 1098. osnovao Robert de Molesmes. Red se brzo širio, osobito od 1112., kada mu opat postaje sv. Bernard iz Clairvauxa, no od 14. stoljeća red naglo opada. U Hrvatsku cisterciti dolaze na početku 13. stoljeća, a najstarija cistercitska opatija jest ona u Topuskom (1205). Bila je jedna i u Zagrebu na Dolcu (1315), pa su se časni oci spuštali iz Sv. Marije na Potok i ondje se lijepo hladili. Zbog odjeće (bijela halja i crni haljetak bez rukava) narod ih je prozvao *svrakari*. Cisterciti su u gradnjama voljeli šiljaste lukove, a jedan takav stoji i danas u Topuskom, gdje cistercita nakon 1521. više nema.

Najpoznatiji samostan trapista u našoj blizini jest onaj u Banjoj Luci. Osnovao ga je 1869. opat Franz Pfanner. Nekolicinu svoje subraće (uz geslo *Ora et labora*, bez priče, dakle uz zavjet šutnje) doveo je u krajeve pod Osmanlijama na Delibašino brdo i rekao im: Evo vam samostana! Začudeni redovnici nisu znali na što Pfanner misli, a on im je pokazao drvenu kolibu i rekao: Evo ga! Ta koliba, koju simbolično zovu kolijevka, i danas (uz Pfannеровu bistu) stoji u dvorištu samostana Marija Zvijezda, nekoć pokraj Banje Luke, a danas već kao dio grada.

Već dugo želim posjetiti Mariju Zvijezdu jer ti su redovnici svojim dolaskom na to mjesto stvorili doslovno čuda. Ljetos sam to i ostvarila. Međugradskim autobusom preko Stare Gradiške i za tri sata evo nas u Banjoj Luci (da bude jasno: može se pisati Banjaluka i Banja Luka, razlika je u deklinaciji; ako pišemo jednu riječ, genitiv glasi iz Banjaluke, a ako pišemo dvije, iz Banje Luke itd.). Usput, Banja Luka nije nikakvo pristanište (o lukama koje to nisu, kao i o brodovima koji ne plove, već sam pisala), nego znači banova livada. Muž i ja razgledali smo sve što smo zapisali kao važno (npr. Kastel i obnovljenu Ferhadiju), no najviše me privla-

čila Marija Zvijezda, baza vrijednih trapista. Do nje vozi gradski autobus br. 1. Trapisti su morali prekinuti i zavjet šutnje te se posvetiti pastoralu jer drugih snaga za to nije bilo. A što su sve ovdje napravili? Sve što im je trebalo da u proizvodnom radu budu što samostalniji. Iste godine čim su došli osnovali su ciglanu i kovačnicu s radionicom za plugove, prihvatili su se i uzgoja žitarica te podigli silos (1870) i mlin (1872), a 1882. proradio je pogon za proizvodnju nadaleko poznata sira. U samo deset godina (1869–1879) podigli su pilanu, sušionicu za voće (šljiva je bilo u izobilju), pivovaru, tvornicu crijepa, klaonicu, predionicu i tkaonicu, tiskaru s kartonažom i knjigovežnicom te niz obrtničkih radionica (bačvarsku, stolarsku, kolarsku). Ni na tome nisu stali. Godine 1879. podigli su bolnicu (i danas se ortopedija nalazi na tom mjestu), obiteljske kuće za svoje radnike, đачki dom i sirotište, most, a njihova hidroelektrana na Vrbasu (1899) bila je prva na Balkanu i sve do 1922. jedini izvor električne energije u Banjoj Luci. Danas je „malo ruku, malena i snaga“, u samostanu su samo dva redovnika, no nastoje primiti sve posjetitelje. Naputili nas iz turističkog ureda neka samo pozvonimo, pa smo upali baš u vrijeme objeda, no otac Franjo Apanović brzo je pojeo i uveo nas u svoje carstvo: prodavaonicu sira i biljnih tinktura koje sam spravlja.

Dugo nam je i detaljno objašnjavao sve o svojem redu i radu. Iako bi razloga za ozlojeđenost bilo mnogo („sve su nam uzeli“), u Mariji Zvijezdi ne kukaju. Kolut sira ciglaste kore u lijepoj kartonskoj kutiji i nekoliko bočica biljnih tinktura (više i ne znam čemu služe) nije ono po čemu ću pamtitu Mariju Zvijezdu. Pamtit ću je po miru, strpljenju, upornosti i marljivosti, odlikama koje nam danas toliko nedostaju.

(Godište XXVII, broj 668, 10. listopada 2019.)