

Klio w kuchni, czyli jak zagłodzić historię

Autor tekstu: **Adrianna Ewa Stawska-Ostaszewska**

W znaczych progach oo. Dominikanów w Warszawie 25 kwietnia Roku Pańskiego 2008 miało miejsce kuriozalne wydarzenie opatrzone tytułem: „Kuchnia natury. Tradycje zdrowego żywienia w Polsce”. Było to już piąte spotkanie z cyklu „Klio w kuchni. Kultura kulinarna Dawnej Rzeczypospolitej”, organizowane przez Muzeum Historii Polski.

Już sam program zapowiadał, że owo spotkanie niewiele wspólnego będzie miało z kulturą kulinarną Rzeczypospolitej. Bo cóż wnosi do naszej historii św. Hildegarda z Bingen nad Renem, wykształcona mistyczka z XII w. i jak ma się jarska kuchnia kosowska do kuchni polskiej. Cóż to jest „zupa z hurutu”, nieznanego nikomu ziała. Gdzie się podziały renesansowe zielniki Unglera, Falimirza, Spiczyńskiego, w których pełno uwag o zdrowym odżywianiu, gdzie prace renesansowych lekarzy Szeligi, Strusia i Oczki? A Siennik? Polski przekład Aleksego Pedemontana? Marcin z Urzędowa? Szymon Syreniusz?

W zasadzie można uznać, że nie odbyła się planowana dyskusja o tradycjach zdrowego odżywiania. Bowiem mistrz Marian Janusz Kawałko dyskutować nie miał z kim. Jeśli już to z publicznością, która przybyła tłumnie zwabiona szyldem Muzeum Historii Polski.

O ile Marian Janusz Kawałko, autor „Historii ziółowych”, rzeczywiście jest znawcą przedmiotu, o tyle obecność Alfredy Walkowskiej była wręcz niestosowna i to z dwóch przyczyn. Po pierwsze reprezentuje ona prywatne przedsiębiorstwo komercyjne przerobu orkiszu, dla którego przykrywką jest Polskie Centrum św. Hildegardy. Po drugie jej wynurzenia mają z nauką tyle wspólnego, co znachorstwo z medycyną.

Historia to nauka niemal ścisła, bazująca na źródłach materialnych, dokonująca krytycznej oceny i posługująca się dostępnym współczesnej nauce warsztatem badawczym. Przynajmniej tak mi się do tej pory zdawało, ale zawsze przecież mogą się mylić...

„Sześć złotych reguł św. Hildegardy z Bingen” to twórcza kompilacja zaleceń lekarzy antycznych, której Alfreda Walkowska nie chce i nie może dostrzec. Dieta hildegardowa, w skład której wchodzi przetwory z orkiszu (jedna z trzech popularnych wtedy odmian pszenicy), warzywa i owoce, produkty i przetwory mleczne oraz mięso, jest żywcem zaczerpnięta z greckich dzieł dietetycznych. Podobno Hildegarda stawiała właśnie na orkisz, kasztany jadalne i fenkuł. Zauważmy, że wszystkie trzy surowce to rośliny występujące na naturalnych stanowiskach basenu Morza Śródziemnego. Nad Renem, nawet w XII w., fenkuł trzeba było hodować w inspektach, a kasztany sprowadzać z południa Francji lub Włoch. Orkisz, już w starożytności był głównym składnikiem diety chorych oraz sportowców (zalecano go gladiatorom na zwiększenie masy mięśniowej).

Na moje pytanie: skąd w zalecanych przez Hildegardę gatunkach mięs występuje strusina i skąd strusie nad średniowiecznym Renem, Alfreda Walkowska odpowiedziała: proszę się o to nie martwić, Bóg jest wielki. Pozostawiam to stwierdzenie bez komentarza.

W świetle znanych i wielokrotnie poddawanych krytycznej analizie źródeł ikonografii antycznej, cytowane przez Alfredę Walkowską rewelacje na temat cudownie objawionego programu dietetycznego św. Hildegardy są funta kłaków warte. W bezpośredniej rozmowie, na moją sugestię, że święta zapewne studiowała dzieła Antyku, Walkowska energicznie zaprzeczyła i zacytowała autorkę, iż wiedza ta została jej w cudowny sposób objawiona... Żadna normalna osoba, żyjąca w XII w., nie powołałaby się na dzieła z kościelnego indeksu ksiąg zakazanych. To oczywiste. Co nie zmienia faktu, że już pobieżna analiza dzieł Hildegardy wykazuje wiele identycznych stwierdzeń, a szczegółowe badanie źródłowe wykazałoby nie tylko skąd, ale także ile owych rewelacji zaczerpnięto. Nie jest wszak tajemnicą, że biblioteki zakonne przechowywały zakazane księgi, a niektórzy wybrańcy, tacy jak, niewątpliwie wykształcona arystokratka, Hildegarda z Bingen, mieli do nich nieograniczony dostęp (wspomnieć warto choćby o rękopisie z klasztoru w Fuldzie, w Niemczech, kompilacyjnym dziele przypisywanym Apicjuszowi, a zawierającym przepisy dietetyczne z prac greckich lekarzy, które od 1929 r. znajduje się w bibliotece nowojorskiej Akademii Medycznej).

Dlaczego piszę, że Alfreda Walkowska uprawia znachorstwo pod przykrywką „medycyny zdrowotnej św. Hildegardy”? Oprócz ziół uświęconych ponad trzema tysiącami lat medycznej praktyki, bezkrytycznie lansowane są przez „ekspertkę” cudowne właściwości bertramu,

galgantu i piołunu.

Chodzi tu właściwie o bertram lekarski, astrowaty znad basenu Morza Śródziemnego, środek na pasożyty przewodu pokarmowego znany już w Antyku, jeszcze do niedawna w powszechnym użyciu, Hildegarda mogła oczywiście i słusznie twierdzić, że: „bertram jest pożyteczny i dobry dla wszystkich – zdrowych i chorych. „Wypędza” z człowieka chorobę i zapobiega zachorowaniu”, bowiem już w starożytności bertram stosowany był jako środek zapobiegający robaczycy, a z wykopalisk archeologicznych, z badań dołów kloacznych wiemy, że nieomal wszyscy ludzie w Średniowieczu cierpieli na wszelkie możliwe choroby pasożytnicze;

Galgant, podobny w smaku i właściwościach do imbiru, którego polska nazwa to gałgant chiński, w Chinach uprawiany przemysłowo na przyprawę, przez chińską medycynę praktycznie pominięty ze względu na niską wartość terapeutyczną, pani Walkowska sprzedaje galgant w torebeczkach opatrzonych logo z wizerunkiem Hildegardy, jako czysty ekologicznie produkt; czy wierzyć, że w Chinach coś jest ekologicznie czyste, jeśli jest uprawiane przemysłowo...?; wśród wielu wskazań terapeutycznych św. Hildegardy czytamy, że gałgant „znosi skurcze żołądkowo-jelitowe (syndrom Roemheld)”, choroba zwana zespołem żołądkowo-sercowym Roemhelda, w której dolegliwości jamy brzusznej naśladują nerwicę serca nie poddaje się kuracji gałgantem, ani nawet imbirem, przyczyną zespołu Roemhelda najczęściej jest refluksowa choroba żołądka lub przepuklina rozworu przełykowego otrzewnej, zatem leczenie zawsze powinien prowadzić lekarz, a nie terapeuta medycyny hildegardowej, jak siebie określa Walkowska;

Każdego lekarza w zdumienie może wprawić zalecenie piołunu, jako panaceum na nieomal wszystkie dolegliwości, a już szczególnie uwaga o leczeniu duszy tym specyfikiem. Wyciąg z bylicy piołun jest głównym składnikiem m.in. absyntu. Ze względu na intensywnie gorzki smak i silny aromat w kuchni stosuje się go rzadko i w małych ilościach. W medycynie ze względu na zawartość trujących tujonu i tujolu oraz azulenu (ten ostatni dał nazwę środkowi przeciw wszom) stosowany jest ostrożnie, jako środek pobudzający wydzielanie przewodu pokarmowego, w tym w zastojach żółci. Stosowanie ziela piołunu lub jego wyciągów bez zaleceń lekarza może przy przedawkowaniu prowadzić do silnych zatruc i zaburzeń czynności mózgu, gdyż tujon i tujol działają porażająco na ośrodkowy układ nerwowy.

Wydawałoby się, że zarówno miejsce, jak i organizator – Muzeum Historii Polski – pozwolą zebranim zetknąć się ze świetną tradycją ziołolecznictwa polskich bractw zakonnych, z historią polskich herbarzy i staropolskiej medycyny do czasów współczesnych. Nic bardziej mylnego. Okazuje się, że pod płaszczykiem nauki można historię zagłodzić powołując się na wizje i objawienia.

Zabrakło obecności osób naprawdę mogących powiedzieć coś na temat kuchni natury i historii zdrowego żywienia w Polsce, jak prof. Romana Meissnera prezesa Polskiego Towarzystwa Historii Medycyny i Farmacji, czy choćby botanika dr Henryka Różańskiego z Zakładu Historii Nauk Medycznych Akademii Medycznej w Poznaniu, że już nie wspomnę o: dr hab. Iwonie Arabas (IHN PAN) autorce licznych artykułów na temat polskiej historii opioidów oraz książki „Apteczki domowe w polskich dworach szlacheckich. Studium z dziejów kultury zdrowotnej”, Warszawa 2006, dr hab. Robercie Zaborowskim (IHN PAN) specjalizującym się w historii psychologii, dr Bożenie Urbanek (IHN PAN) zajmującej się historią pielęgniarstwa, dr Jaromirze Jeszke (IHN PAN), specjalizującym się w polskim leczeniu ludowym oraz antropologią medyczną, mgr Anny Trojanowskiej (IHN PAN) badającej stosowanie grzybów w leczeniu ludowym... a to dopiero początek listy naukowców z prawdziwego zdarzenia, do tego wykładowców akademickich, a więc ludzi umiejących mówić.

Sytuację ratowały jedynie występ Kapeli Brodów oraz uczciwie zaopatrzone w ryby bufet. Prezentacja ziół z apteki zakonnej opactwa benedyktynów w Tyńcu i degustacja chleba pielgrzyma, jakie odbywały się poza główną salą, były jedynymi świadectwami nadal żywej tradycji ziołolecznictwa zakonnego w Polsce.

Adrianna Ewa Stawska-Ostaszewska

Dziennikarka, tłumaczka, pisarka, autorka kryminału "Śmierć w klasztorze" oraz "Kuchnia kresowa z Podlasia". Pisze gawędy kulinarno-historyczne dla miesięcznika Zabytki/Heritage.

[Pokaż inne teksty autora](#)

(Publikacja: 05-08-2008)

Oryginał. (<http://www.racjonalista.pl/kk.php/s,5996>)

Contents Copyright © 2000-2008 Mariusz Agnosiewicz
Programming Copyright © 2001-2008 Michał Przech

Autorem tej witryny jest Michał Przech, zwany niżej Autorem.
Właścicielem witryny są Mariusz Agnosiewicz oraz Autor.

Żadna część niniejszych opracowań nie może być wykorzystywana w celach komercyjnych, bez uprzedniej pisemnej zgody Właściciela, który zastrzega sobie niniejszym wszelkie prawa, przewidziane w przepisach szczególnych, oraz zgodnie z prawem cywilnym i handlowym, w szczególności z tytułu praw autorskich, wynalazczych, znaków towarowych do tej witryny i jakiegokolwiek ich części.

Wszystkie strony tego serwisu, wliczając w to strukturę katalogów, skrypty oraz inne programy komputerowe, zostały wytworzone i są administrowane przez Autora. Stanowią one wyłączną własność Właściciela. Właściciel zastrzega sobie prawo do okresowych modyfikacji zawartości tej witryny oraz opisu niniejszych Praw Autorskich bez uprzedniego powiadomienia. Jeżeli nie akceptujesz tej polityki możesz nie odwiedzać tej witryny i nie korzystać z jej zasobów.

Informacje zawarte na tej witrynie przeznaczone są do użytku prywatnego osób odwiedzających te strony. Można je pobierać, drukować i przeglądać jedynie w celach informacyjnych, bez czerpania z tego tytułu korzyści finansowych lub pobierania wynagrodzenia w dowolnej formie. Modyfikacja zawartości stron oraz skryptów jest zabroniona. Niniejszym udziela się zgody na swobodne kopiowanie dokumentów serwisu Racjonalista.pl tak w formie elektronicznej, jak i drukowanej, w celach innych niż handlowe, z zachowaniem tej informacji.

Plik PDF, który czytasz, może być rozpowszechniany jedynie w formie oryginalnej, w jakiej występuje na witrynie. **Plik ten nie może być traktowany jako oficjalna lub oryginalna wersja tekstu, jaki zawiera.**

Treść tego zapisu stosuje się do wersji zarówno polsko jak i angielskojęzycznych serwisu pod domenami Racjonalista.pl, TheRationalist.eu.org oraz Neutrum.eu.org.

Wszelkie pytania prosimy kierować do redakcja@racjonalista.pl