

Małgorzata Milecka

Średniowieczne dziedzictwo sztuki ogrodowej klasztorów europejskich

Hereditas Monasteriorum 1, 31-56

2012

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

Średniowieczne dziedzictwo sztuki ogrodowej klasztorów europejskich*

Wprowadzenie

Upowszechnianie wiedzy dotyczącej uprawy ogrodu, popularyzacja nowych, nieznanych gatunków roślin użytkowych i ozdobnych – to wszystko na europejskim gruncie we wczesnym średniowieczu działało się w znaczącym stopniu za przyczyną klasztorów¹. Także w Polsce ich rola w rozwoju ogrodnictwa była ogromna. Aleksander Brückner, omawiając rolę, jaką w kształtowaniu się kultury na ziemiach polskich odegrali zakonnicy, pisze: „[...] byli znakomitymi gospodarzami, kultura krajowa wiele im zawdzięczała; szczególnie wyszła z ogrodów klasztornych uprawa wszelkich kwiatów (róż i in.), drzew owocowych szlachetniejszych i warzyw”².

1. Średniowieczna wiedza na temat ogrodnictwa

1.1. Wpływy antyczne i arabskie

Ogrody europejskie mają swój początek w Grecji okresu klasycznego, jednak szczegóły dotyczące ich wyglądu znamy głównie dzięki starożytnym Rzymianom. Ich dzieła poświęcone sztuce ogrodowej, przechowane m.in. w księgozbiorach klasztornych, umożliwiły średniowiecznej Europie poznanie antycznej wiedzy na ten temat³.

Uznaje się, że dziedzictwo w zakresie kształtowania ogrodów, jakie średniowiecze wywodzi z rzymskiego ogrodnictwa, nie istnieje w zakresie kształtowania terenów zieleni i ich projektowania, lecz przetrwało tylko w niewielkim stopniu w sferze technik uprawy i składów gatunkowych roślinności⁴. Według wybitnego badacza ogrodów średniowiecznych

* Praca naukowa finansowana w ramach programu Ministra Nauki i Szkolnictwa Wyższego pod nazwą „Narodowy Program Rozwoju Humanistyki” w latach 2012–2016. Scientific work financed by the Ministry of Science and Higher Education under the name of the “National Programme for the Development of Humanities” in the years 2012–2016.

1 B. STĘPNIEWSKA, *Kompozycja zieleni*, cz. 2: *Średniowiecze*, Wrocław 1993, *passim*.

2 A. BRÜCKNER, *Dzieje kultury polskiej*, t. 1: *Od czasów przedhistorycznych do r. 1506*, Warszawa 1958³, s. 258–259. Por. B. STĘPNIEWSKA, *Kompozycja zieleni*, cz. 2: *Średniowiecze*, s. 142.

3 J. HARVEY, *Medieval Gardens*, London 1981, s. 18.

4 *Ibidem*, s. 22.

– Johna Harveya – formy, jakie przybierały ogrody, sady i parki pełnego średniowiecza, nie były podyktowane ani lekturą dzieł klasycznych, ani nowymi traktatami encyklopedystów. Głównym źródłem inspiracji było ogrodnictwo arabskie i bizantyjskie, z którym Zachód miał możliwość zapoznać się w okresie wypraw krzyżowych. Wyższe techniki uprawy wprowadzano równolegle z ponownym odkryciem antycznej nauki i technologii, najpierw przez uczonych muzułmańskich, a następnie europejskich. Aż do XIV w. najprawdopodobniej nie istniały żadne rodzime, europejskie traktaty na temat ogrodnictwa. W całej Europie łacińskiej funkcjonowały te same źródła informacji: najpierw traktaty uczonych i praktyków rzymskich, a od XII w. coraz bardziej dostępne tłumaczenia dzieł arabskich.

To, co pozostało jako spuścizna po antyku i co stanowiło istotny punkt wyjścia do dalszego rozwoju ogrodnictwa jako nauki, to cztery kompletne dzieła dotyczące rolnictwa i jedna praca encyklopedyczna zawierająca księgi botaniczne o rolnictwie, ogrodnictwie i *materia medica*. Były to *De re rustica*, w porządku chronologicznym: Katona Starszego (Marka Porcjusza Katona), Varrona (Marka Terencjusza Varrona), Columelli (Lucjusza Moderatusa Columelli) i Palladiusza (Rutiliusa Taurus Aemilianusa Palladiusa) oraz *Historia Naturalia* Pliniusza Starszego (Gajusza Pliniusza Drugiego)⁵; najpopularniejsze były traktaty Varrona, Columelli oraz, szczególnie, Palladiusza⁶. Dzieła te bazowały na doświadczeniach charakterystycznych dla klimatu południa, pod względem zarówno składu gatunkowego roślin, jak i sposobów ich uprawy, były zatem w większości nieużyteczne dla terenów północnej Europy⁷. Poza tym odnosiły się przede wszystkim do uprawy owoców i warzyw, niemal pomijając np. uprawę kwiatów czy estetyczne aspekty projektowania ogrodu⁸.

1.2. Najważniejsze traktaty europejskie

Pierwsze „europejskie” dzieła poświęcone ogrodnictwu powstały w XIII w. Są to: *Speculum maius* Wincentego z Beauvais, *Parva naturalia* Alberta Wielkiego, prace przyrodnicze Rogera Bacona oraz, najważniejsze z nich, *De agricultura* Pietra de Crescentisa z mniej więcej 1305 r., w której jeden rozdział został poświęcony *stricte* zakładaniu ogrodów⁹.

1.3. Pierwsze ogrody klasztorne

Już reguła zakonna Izydora z Sewilli podkreślała potrzebę założenia przy klasztorze ogrodu – stał się on trwałym elementem każdego klasztoru mniszego. Sławny, pochodzący z IX w. plan opactwa Sankt Gallen przedstawia kilka ogrodów. Główny ogród – wirydarz, ogród krzyżowy – znajduje się w sercu miejsca dostępnego tylko dla mnichów. Pozostałe ogrody położone są osiowo na wschód od kościoła: ogród ziołowy (*herbularius*) koło szpitalika,

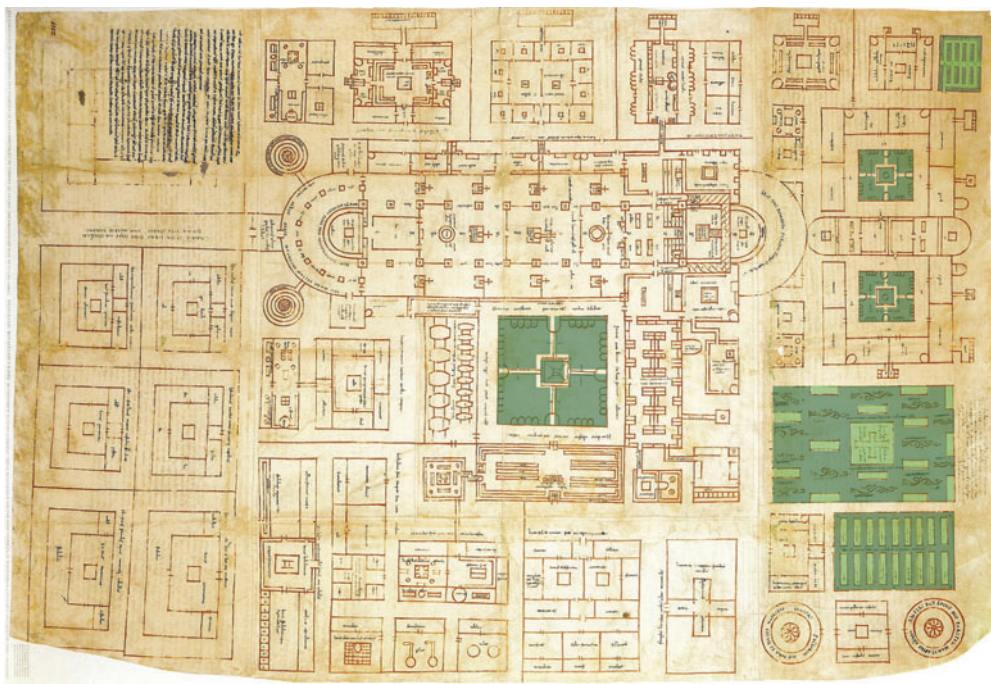
5 *Ibidem*, s. 20.

6 *Ibidem*, s. 21, 23.

7 *Ibidem*, s. 26.

8 *Ibidem*, s. 18.

9 Szeroką znajomość tego dzieła ułatwiły tłumaczenia rozprawy na różne języki: około 1350 r. na tokański, w 1383 r. na francuski, w 1474 r. na niemiecki, a w 1616 r. na angielski. Pracę tę przełożył na język polski Andrzej Trzcieski w 1549 r., L. MAJDECKI, *Historia ogrodów. Przemiany formy i konserwacja*, Warszawa 1981², s. 61–62.



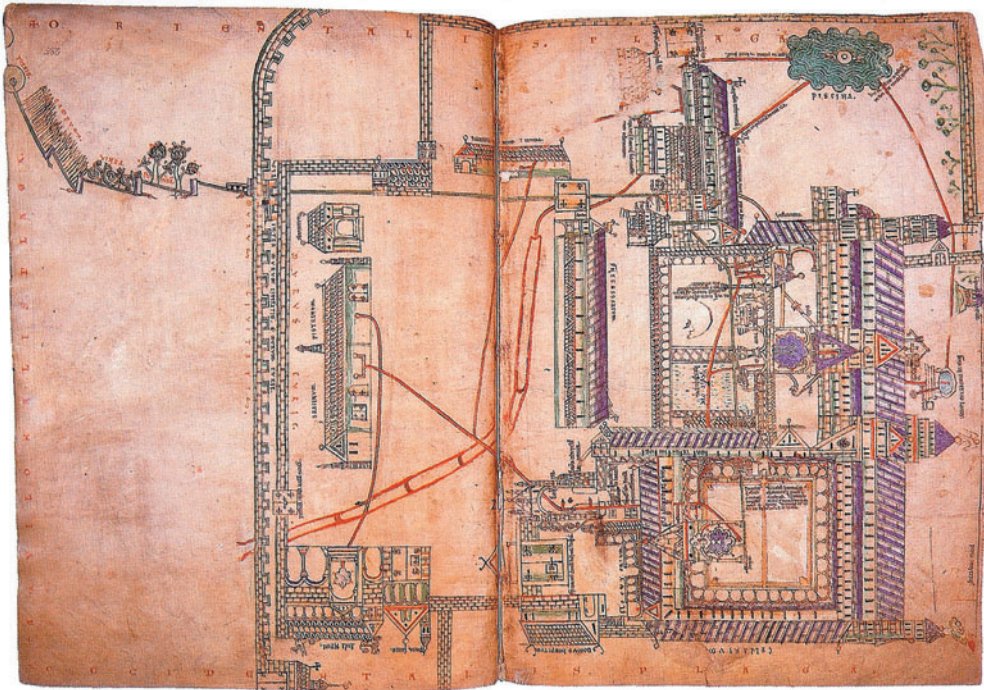
Ryc. 1. Ogrody na planie idealnego klasztoru z lat 816–830, odnalezionym w bibliotece opactwa Sankt Gallen. Za: M. MILECKA, *Ogrody cystersów*, s. 152, ryc. 70

ogród warzywny (*hortus*) oraz ogród owocowy (*pomarius*), który służył mnichom za cmentarz (na planie drzewa zostały oznaczone wokół centralnie usytuowanego krzyża)¹⁰.

Ogrody zostały także zaznaczone na pochodzącym z połowy XII w. planie opactwa benedyktyńskiego w Canterbury, który uwzględnia m.in. przebieg kanałów i systemów nawadniających. Znajdziemy tu wirydarz (ogród krzyżowy) oraz ogrody ziołowy i owocowy z cmentarzem. O tym, że cmentarz, podobnie jak w Sankt Gallen, spełniał także funkcje ogrodu, świadczą zaznaczone tu: bujna roślinność, drzewa oraz zbiornik na wodę, gdzie trzymano ryby, a być może także uprawiano lecznicze rośliny wodne. Na obydwu planach podobnie wyglądają nasadzenia roślin w ogrodzonym ogrodzie ziołowym, w pobliżu terenu szpitalnego. Z rysunków wynika też, że rośliny były posadzone na wydłużonych grządkach, wytyczonych w rzędach obok siebie. Plan opactwa z Canterbury różni się od planu z Sankt Gallen brakiem ogrodu warzywnego, uwzględniono na nim natomiast ogród dla przełożonego opactwa, służący zapewne jedynie przyjemności i odpoczynkowi¹¹.

10 S. HAUSCHILD, *Das Paradies auf Erden. Die Gärten der Zisterzienser*, Stuttgart 2007, s. 21.

11 *Ibidem*, s. 24.



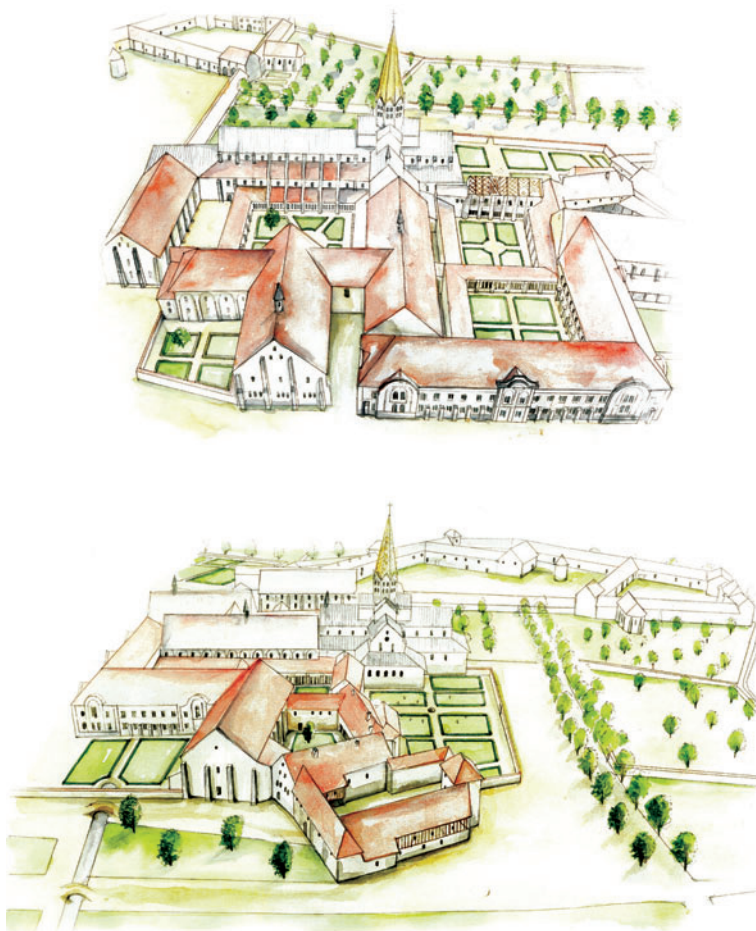
Ryc. 2. Christ Church, Canterbury. Plan Wiberta z 1165 r. ukazujący układ przestrzenny klasztoru, w tym także jego ogrody i instalacje wodne. Za: M. MILECKA, *Ogrody cystersów*, s. 153, ryc. 71

1.4. Wkład cystersów

Biorąc pod uwagę, że cystersi wyrosli z buntu przeciw benedyktynom, wykształcili odmienny styl życia i własny porządek przestrzeni, swoistą estetykę i sztukę, trudno nie podać w wątpliwość tego, że ogrody benedyktyńskie były idealnymi wzorcami dla cystersów. Rodzi się zatem pytanie, czy programowo skromni cystersi nie widzieli w ogrodach swych starszych braci czegoś równie niewłaściwego jak odrzucone wieże kościelne (cysterski nakaz bezwieżowości) czy zbyt ciekawe, ponieważ odwracające uwagę od wewnętrznego przeżycia, dekoracje kościołów. Co ciekawe, zakon cysterski w XII i XIII w. nie zostawił po sobie żadnych śladów piśmiennych na temat ogrodnictwa – tekstów dotyczących hodowli roślin, receptur medycznych, traktatów o szczególnych metodach uprawy, uprawie winorośli czy drzew owocowych lub o sposobach ujarzmiania wody¹².

Początkowo ogrody cysterskie miały zapewne charakter ściśle użytkowy i były traktowane głównie jako źródło pożywienia dla ascetycznej, wegetariańskiej wspólnoty, która mogła żywić się tylko darami ziemi. Pod wpływem estetyki św. Bernarda z Clairveaux szybko nabrały one znaczenia mistycznego, jako obraz i ziemskie odbicie Boskiego porządku, wido-

12 M. MILECKA, *Ogrody cystersów w krajobrazie małopolskich opactw filii Morimondy*, Lublin 2009, s. 148.



Ryc. 3. Rekonstrukcje średniowiecznych ogrodów Cîteaux. Za: M. MILECKA, *Ogrody cystersów*, s. 147, ryc. 67

my znak upływu czasu, związany z dynamiką pór roku i ciągłych przemian sensualnych we wnętrzach ogrodowych.

Anonimowy cystersz z Clairvaux w liście z początku XIII w. opisuje swoje opactwo jako miejsce pełne słońca, spokoju i miłości, które mnisi uznali za raj. Jest to sielski obraz otaczających go zadbanych lasów, sadów i winnic, nawadnianych przez liczne kanały, gdzie praca w ogrodzie klasztornym sprawia przyjemność dzięki wszechobecnemu spokojowi. Za pomocą cytatów z *Pieśni nad Pieśniami* przeobraża ogrody Clairvaux w raj, w którym chorzy odpoczywają na trawie w chłodnym cieniu drzew, ciesząc się kolorami i zapachami roślin, delektując się świeżym powietrzem i śpiewem ptaków¹³.

13 S. HAUSCHILD, *Das Paradies auf Erden*, s. 9; M. MILECKA, *Ogrody cystersów*, s. 148–149.

2. Rośliny w średniowiecznym ogrodzie klasztornym

Według interpretacji żydowskiego filozofa Filona Aleksandryjskiego Bóg najpierw stworzył rośliny, aby człowiek uświadomił sobie, że to On, a nie słońce, jest dawcą życia i wzrostu. Całkowita zależność roślin od ziemi, słońca i deszczu ukazywała całkowitą zależność od Boskiej Opatrzności¹⁴. Na skutek Boskiej kreacji istnienie roślin poprzedziło stworzenie człowieka, a nawet nieba. Bóg stworzył rośliny, aby były pokarmem dla zwierząt i ludzi, a więc w celu utylitarnym:

Rozkazał, aby się okryła zielenią i kłosami, aby wydała różnego rodzaju rośliny, obfitą trawę na pastwiskach i to wszystko, co miało służyć jako pasza dla zwierząt oraz pożywienie dla ludzi. Ponadto sprawił, że zaczęły rosnąć wszelkiego rodzaju drzewa. Nie zapomniał o żadnym gatunku zarówno drzew dziko rosnących, jak i tak zwanych szlachetnych. Zaraz w pierwszej chwili ich powstania obwiesił je owocami, w przeciwieństwie do obecnego sposobu ich wegetacji. Obecnie bowiem każda roślina z osobną rośnie stopniowo, i w różnym czasie, a nie wszystkie razem i w jednej porze¹⁵.

Stworzone w trzecim dniu Wielkiego Aktu rośliny miały być nie tylko podstawowym źródłem pokarmu, ale także źródłem poznania samego Boga. Ta ich rola była w ogrodach średniowiecznych niezwykle istotna. Uprawa roślin miała zbliżać człowieka do Boga. Człowiek, inspirując się aktem Boskiej kreacji, rozmnażając rośliny i pielęgnując je, na dany sobie, ziemski sposób powoływał do życia niższe stworzenie, które miało mu służyć i być częścią Dobra najwyższego:

Przystępując zaś do szczegółowego omawiania uprawy roślin i rolnictwa wypada najpierw wyobrazić sobie najdoskonalsze rośliny wszechświata oraz wielkiego Hodowcę i Opiekuna. Zatem najdoskonalszym znawcą sztuki uprawiania roślin jest Władca wszechrzeczy, natomiast rośliną, która zawiera w sobie jednocześnie ogromną ilość poszczególnych roślin, wystających z niej jak gałęzie ze wspólnego korzenia, jest ten świat¹⁶.

Nie ulega zatem wątpliwości, że istotę średniowiecznych ogrodów klasztornych stanowią uprawiane w nich rośliny użytkowe: jadalne, gospodarcze, lecznicze i symboliczne (używane do błogosławieństwa i ochrony przed złymi mocami).

2.1. Znaczenie symboliczne – rośliny istotną częścią planu Bożego

W klasztorze wszystko nacechowane było religijną symboliką – liturgia, plan i bryła architektury, a nawet lokalizacja były nie przypadkowe, lecz uwarunkowane prawdami wiary i charyzmatem zgromadzenia¹⁷. Zarówno ogród, jak i rośliny w nim uprawiane miały istotne znaczenie symboliczne. W Biblii znajdziemy kwiaty symbolizujące nowe życie lub odpuszczenie grzechów, czystość i piękno stworzenia, kruchość i niestałość naszego życia na ziemi¹⁸.

Dużo roślin połączono z osobą Matki Bożej. Piękno lilii i róży (ulubionych roślin średniowiecza) zostało właśnie Jej poświęcone, jako symbol doskonałej czystości i zjednoczonej z Nią

14 S. KŁOCZOWSKI, *Florarium christianum. Symbolika roślin – chrześcijańska starożytność i średniowiecze*, Kraków 2006, s. 10.

15 FILON ALEKSANDRYJSKI, *Pisma*, t. 1, przeł. L. JOACHIMOWICZ, Warszawa 1986, s. 42.

16 *Ibidem*, s. 10.

17 Więcej na ten temat M. MILECKA, *Ogrody cystersów*, s. 91–97.

18 M. BILIMOFF, *Les plantes, les hommes et les dieux*, Rennes 2003, s. 116.

miłości. Girlandy z owoców odmiany *Rosa canina*, które przesuwno w palcach, odmawiając *Zdrowaś Mario*, dały, jak się wydaje, początek różańcowi¹⁹.

Róża dała także swą nazwę rozetom, różyciom, witrażom katedr. Papieże, by wynagrodzić pobożność panów i książąt, ofiarowywali im róże ze złota. Róże, symbol miłości Bożej, odzwierciedlały także piękno stworzenia, jak pisała o tym św. Hildegarda z Bingen:

Całe Stworzenie jest Ogrodem boskim [...]. Widzę Niebo, bo widzę wszystko to, co Bóg stworzył, Lilię, Różę [...]²⁰.

Symbolika róży była także często wykorzystywana przez mistyków. W XII w. św. Bernard z Clairvaux pisał:

Ileż ran na ciele Zbawiciela, tyleż róż [...] lecz przypatrzcie się uważnie zwłaszcza ranie Jego półotwartego serca! Tutaj kolor róży jest jeszcze bardziej wyraźny²¹.

W późnym średniowieczu róża była odczytywana jako symbol tajemnicy i właśnie jako znak tajemnicy srebrna róża znalazła się w herbie Marcina Lutra. W Niemczech zawieszano róże nad stołem biesiadnym „na znak, że wszystko, co się tu usłyszało, biesiadnicy powinni zachować w tajemnicy”. Róże stanowiły część symboliki alchemików, dla których rola Najświętszej Marii Panny była niezwykle doniosła. „Białe i czerwone róże odsyłały do pierwszych zasad, a liczba ich płatków do metali i planet”²².

Bardzo wczesnie pojawiają się w różnych źródłach (także w pismach św. Hildegardy z Bingen) owoce: jabłka, gruszki, śliwki, nieszpułki, morwy, figi, pigwy, brzoskwinie i wiśnie, jednakże żaden owoc nie odgrywał w symbolice chrześcijańskiej tak doniosłej roli jak winogrono²³. Winorośl i wino, które dzięki niej powstaje, były uważane za dary Boga. Na całe wieki związane zostały z pokojem i spokojem, a zniszczenie winnicy lub nieurodzajność krzewów uważano za omen śmierci i dewastacji. Symboliczne znaczenie wina w chrześcijaństwie daje szczególną rangę uprawie winorośli. Winnice, jako rozszerzenie ogrodu warzywnego, były zakładane na skraju terenu objętego klauzurą, gdzie rozróżnienie między ogrodnictwem a pracą w gospodarstwie zależało jedynie od wielkości przedsięwzięcia²⁴.

Według J. F. Leroux-Dhuys'a uprawa winorośli mogła przetrwać upadek Cesarstwa Rzymskiego głównie dzięki biskupom. Utrzymywali oni winnicę wokół swojej siedziby, aby zadość uczynić potrzebom komunii eucharystycznej (wówczas pod dwiema postaciami) i rzymskiemu zwyczajowi obdarowywania winem wybitnych gości. Wszystkie klasztory przejęły tę tradycję, a w szczególności cystersi. Ich winnice szybko stały się jednymi z najsławniejszych²⁵.

19 *Ibidem*.

20 *Ibidem*.

21 *Ibidem*.

22 *Ibidem*.

23 *Ibidem*.

24 M. MILECKA, *Ogrody cystersów*, s. 168.

25 J. F. LEROUX-DHUY, *Les abbayes cisterciennes en France et en Europe*, Paris 1998, s. 106. Należy tu przypomnieć, że na naszych ziemiach do XIV w. było ciepło, co umożliwiało zakładanie winnic. Mała epoka lodowcowa, mająca apogeum w XVII w., uniemożliwiła przetrwanie tych upraw. Obecnie obserwujemy kolejne ocieplenie i pojawianie się na naszych ziemiach winnic.



Ryc. 4. Motyw winorośli pojawia się często w dekoracjach cysterskich – kościół opacki w Pontigny. Fot. M. MILECKA

2.2. Rośliny podstawą średniowiecznej medycyny

Podczas gdy lekarze antyku klasycznego zaopatrywali się w składniki do lekarstw w środowisku naturalnym, na terenie, gdzie żyli ich pacjenci (co oczywiście nie wyklucza uprawy roślin wykorzystywanych do celów leczniczych), lekarze europejscy (a prawdopodobnie także bizantyjscy) pozyskiwali rośliny lecznicze przede wszystkim z ogrodów założonych specjalnie w celu ich uprawy. O ich wczesnym pojawieniu się świadczą chociażby plan klasztoru w Sankt Gallen czy opis Walahfrida Strabo w jego sławnym *Hortulusie*²⁶.

Nowa metoda zdobywania roślin leczniczych wywarła znaczący wpływ na terapię leczniczą – dzięki ogrodowi, w którym rośliny takie były hodowane, lekarze przestali być uzależnieni od sezonowej dostępności roślin będących składnikami leków i mogli polegać na zapasach zgromadzonych w odpowiednich porach roku, różnych dla zbioru poszczególnych „medycznie użytkowych” części roślin. Ponadto taka uprawa umożliwiła standaryzację, ponieważ rośliny uprawiane w tych samych warunkach mają tendencję do przejawiania tych samych cech charakterystycznych: botanicznych, chemicznych czy farmaceutycznych.

Te dwa czynniki zmieniły praktykę leczenia farmaceutycznego – nieprzerwanie dostępny zapas roślin będących podstawą średniowiecznej farmakopei eliminował technikę zastępowania, mającą na celu rekompensowanie braku jakiejś rośliny innym gatunkiem, który prawdopodobnie miał podobne cechy lecznicze.

Święty Benedykt z Nursji poświęcił cały rozdział opiece nad chorymi braćmi (c. 36, *De infirmis fratribus*). Nie tylko zajął się moralnymi aspektami leczenia, które otrzymać mieli chorzy

26 A. TOUWAIDE, *The Legacy of Classical Antiquity in Byzantium and the West*, [w:] P. DENDLE, A. TOUWAIDE (ed.), *Health and Healing from the Medieval Garden*, Woodbridge 2008, s. 27.



Ryc. 5. Siostra zakonna opiekująca się chorą w średniowiecznym szpitalu – obraz w Muzeum w Beaune. Fot. M. MILECKA

– „posługujcie im tak, jakby byli samym Jezusem Chrystusem” – ale także wskazał na środki terapeutyczne, wchodząc w szczegóły²⁷. Tak czuła chrześcijańska uwaga poświęcona chorym zapoczątkowała proces, który przetransformował benedyktyńskie klasztory w najważniejsze centra wprowadzające postęp w naukach medycznych. Zielniki spisywane i kopowane w klasztorach odgrywały doniosłą rolę jako zbiory receptur sporządzania leków oraz swoiste modelowe przykłady ogrodów klasztornych.

Istotny wkład w rozwój ziołolecznictwa miała św. Hildegarda, która w *Physica* zebrała całą ówczesną wiedzę dotyczącą ziół, opisując ponad tysiąc roślin i podając podstawowy „zestaw medyczny”, składający się z 28 ziół stosowanych w leczeniu. Tworzyły go m.in.: alpinia galgant, bazylia, bylica pospolita, chrzan, cynamon, cząber ogrodowy, czosnek, gałka muszkatołowa, gorczyca, goryczka, goździki, hyzop, imbir, koper, liście laurowe, lubczyk, łoboda ogrodowa, mięta nadwodna, mięta pieprzowa, pieprz, pietruszka, pokrzywa, rukiew wodna, szaflwia, szczypior i wrotycz pospolity.

Opactwa benedyktyńskie stały się najważniejszymi wczesnymi miejscami studiowania i praktykowania medycyny. Mnisi sami wyposażali je w odpowiednie pomieszczenia i urządzenia przeznaczone do opieki nad chorymi oraz wzbogacali swoje biblioteki w teksty, które reprodukowały klasyczną wiedzę z zakresu medycyny; zapisywali też rezultaty obser-

27 M. MILECKA, *Ogrody cystersów*, s. 162.

wacji oraz codzienną praktykę lekarską²⁸. Analiza katalogów bibliotecznych z okresu od VIII do XI w. wydaje się potwierdzać decydującą rolę opactwa benedyktyńskiego na Monte Cassino w przekazywaniu różnych łacińskich farmakopei wykorzystywanych do tłumaczeń dokonywanych później na języki narodowe²⁹. Nie ma pewności co do przepływu w średniowieczu tej wiedzy do klasztorów innych zgromadzeń, ale należy przypuszczać, że w związku z kontaktami kulturalnymi i gospodarczymi zakonów również i ona przenikała z klasztoru do klasztoru, by w konsekwencji wpłynąć na swoistą „specjalizację” w tej dziedzinie domów zakonnych.

2.3. Rośliny podstawą klasztornej diety

Posiłki w klasztorze były mało wyrafinowane – by nie nazywać ich „prostymi” – ale musiały być pożywne. U cystersów główny posiłek w ciągu dnia składał się z dwóch gotowanych dań oraz owoców i warzyw dostępnych o danej porze roku, do picia zaś każdy z mnichów otrzymywał około pół pinty wina na dzień³⁰. Mnisi w Cluny w XII w. jedli o wiele lepiej – główny posiłek składał się z trzech dań: suszonej fasoli, sera lub ryby w środy, soboty i w dni świąteczne oraz z warzyw dostępnych w danej porze roku. Warzywa zwykle były przygotowywane na tłuszczu i doprawiane solą i pieprzem.

Badania nad odżywianiem się w średniowieczu umożliwiły poznanie gatunków warzyw rosnących w ogrodach tego okresu. Na klasztornych grządkach dominowały por i kapusta, ale poszczególne regiony miały swoje specjalności. Warto podkreślić, że ogólny termin „ziola” obejmował także czosnek, marchew, ogórecznik lekarski i wiele innych roślin. Wysoko ceniono groch, bób, a także soczewicę, wykę i groszek. Uprawa pietruszki przekraczała średnią wielkości upraw innych roślin – na podmokłych terenach paryskich zajmowała ona kilka grządek, nawet jedną ósmą warzywnika³¹.

W poszukiwaniu gatunków uprawianych warzyw i ziół spożywczych pomocne jest wspomniane dzieło św. Hildegardy, w którym autorka najprawdopodobniej w większości omawia rośliny sadzone w ogrodach jej klasztoru. Wiele z nich było znanych starożytnym Grekom lub Rzymianom: bób (*Vicia faba*), kapusta i kapusta warzywna (*Brassica oleracea*), ogórek (*Cucumis sativus*), czosnek (*Allium sativum*), por (*Allium porrum*), sałata siewna (*Lactuca sativa*), cebula (*Allium cepa*), groch (*Pisum sativum*), rzodkiew zwyczajna (*Raphanus sativus*), cebula szalotka (*Allium ascalonicum*) i marek (*Sium sisarum*). Warto odnotować, że niektóre odmiany, dziś powszechnie znane, stały się takie, ponieważ były bardzo popularne u Rzymian. Przykładem jest sałata z Kos, pochodząca z greckiej wyspy o tej nazwie, dziś zwana sałatą rzymską³².

28 M. A. D'ARONCO, *Gardens on Vellum: Plants and Herbs in Anglo-Saxon Manuscripts*, [w:] P. DENDLE, A. TOUWAIDE (ed.), *Health and Healing*, s. 109.

29 *Ibidem*, s. 114.

30 T. N. KINDER, *Cistercian Europe – Architecture of Contemplation*, Grand Rapids Michigan-Cambridge U.K. 2002, s. 30.

31 P. PRÉVÔT, *Histoire des jardins*, Bordeaux 2006, s. 66.

32 M. HALES, *Monastic Gardens*, New York 2000, s. 87.

Święta Hildegarda wymienia także: ciecierzycę (*Cicer arietinum*), glistnik jaskółcze ziele (*Chelidonium majus*), karczoch (*Cynara scolymus*), koper włoski (*Foeniculum vulgare*), marchew (*Daucus carota*), musztardę gorczycę (*Sinapis alba*), oregano lebiodkę (*Origanum vulgare*), pietruszkę (*Petroselinum crispum*), portulakę (*Portulaca oleracea*), rukiew wodną (*Rorippa nasturtium-aquaticum*), rzeżuchę pieprzycę (*Lepidim sativum*), seler (*Apium graveolens*), soczewicę (*Lens esculenta Moench*)³³, tykwę (*Lagenaria vulgaris*), wilczomlecz (*Euphorbia* spp.) i woskownicę (*Myrica gale*)³⁴. Rośliny aromatyczne i lecznicze także miały swoje miejsce w ogrodzie warzywnym. W tekstach często pojawiają się czosnek dęty (cebula siedmiolatka) i szaflwia.

Z klasztorami wiąże się także rozwój sadów i winnic. Główne produkty pochodzące z tej grupy plantacji były podzielone na trzy kategorie: jabłka i cydr, inne owoce, wino i likiery. Drzewa owocowe, które cieszyły się w średniowieczu dużą popularnością, były przedmiotem ochrony. Ich niszczenie było karane wysoką grzywną, a zniszczenie sadów podczas wojen uznawano za bardzo poważną stratę. Wiemy, że mnisi wymieniali między sobą nasiona i sadzonki roślin. Szara reneta, ceniona do dziś gatunek jabłek, to odkrycie cystersów z Morimundu, skąd zawędrowało do licznych filii tego opactwa i potem podbiło cały świat. Jak pisze L. Moulin:

Mnisi z Sainte-Croix-de-la-Bretonnerie szczepią gatunki przywiezione z Vendôme, a mnisi z Saint-Germain-des-Pres sprowadzają z Reims 300 drzewek śliwkowych dla swojej włości w Cachan koło Paryża. Zakon maltański przewozi ziemię z Sycylii na Maltę, aby w niej hodować drzewa pomarańczowe. Przykłady można by mnożyć. Aż do końca ancien régime'u mnisi byli niestrudżonymi krzewicielami postępu w rolnictwie i ogrodnictwie³⁵.

Ważnym celem uprawy owoców było sporządzanie z nich napojów – w czasach, gdy ludzie często chorowali po wypiciu wody, napoje sfermentowane uważano za bezpieczne, a nawet posiadające istotne właściwości lecznicze. Destylowany cydr, czyli alkohol jabłkowy, był tak samo mocny jak współczesna brandy, miał te same antyseptyczne właściwości i nadawał się do przechowywania miękkich owoców, takich jak brzoskwinie, śliwki i wiśnie. Z czasem z cydru wyprodukowano ocet, którego używano do marynowania warzyw i owoców w celu przedłużenia ich przydatności spożywczej³⁶. Kolejnym napojem fermentowanym wyrabianym w klasztorach był napój z gruszek – nieco słodszy niż cydr, podawany do posiłków. Owoce były gniecione i składowane w drewnianych pojemnikach, a fermentacja zachodziła samoistnie, pod wpływem drożdży obecnych na skórze³⁷.

Szczególnie charakterystyczne dla średniowiecznej diety jest łączenie leczniczych i pożywczych właściwości roślin, zgodnie z powszechnie obowiązującą w średniowieczu „teorią płynów”. Według niej zarówno rzeczy, jak i istoty żywe są stanowione poprzez szereg zawiłych połączeń przeciwstawnych cech zimnych i ciepłych, suchych i wilgotnych (por.

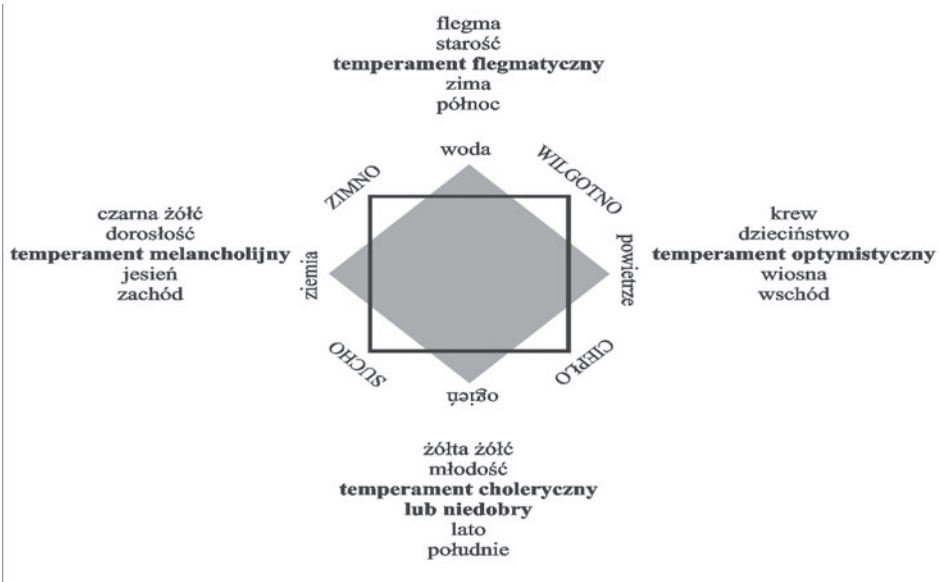
33 Choć św. Hieronim zabraniał mniszkom spożywania soczewicy, jako... podniecającej seksualnie, zob. L. MOULIN, *Życie codzienne zakonników w średniowieczu (X–XV wiek)*, przeł. E. BĄKOWSKA, Warszawa 1986, s. 183.

34 M. HALES, *Monastic Gardens*, s. 88.

35 L. MOULIN, *Życie codzienne zakonników*, s. 184.

36 M. HALES, *Monastic Gardens*, s. 97.

37 *Ibidem*, s. 98.



Ryc. 6. Temperament pożywienia. Według R. P. KELLY, za: T. SCULLY, *A Cook's Therapeutic Use*, s. 62

ryc. 6). Świat był postrzegany jako mieszczący cztery żywioły: ziemię, wodę, powietrze i ogień i kreowany przez nie³⁸. Żywioły niewątpliwie są powiązane z czterema cechami: ciepło (w ogniu i powietrzu), zimno (w ziemi i wodzie), suchość (w ziemi i ogniu) i wilgoć (w powietrzu i wodzie)³⁹. Dokonano klasyfikacji roślin pod względem przynależności do żywiołu, planety, a nawet dnia tygodnia. Uważano, że same rośliny szanują wewnętrzną hierarchię, której osią i boską linią jest powierzchnia ziemi (por. ryc. 7). Wiedzę tę wykorzystywano przy stosowaniu roślin leczniczych oraz przy dobieraniu najbardziej właściwej dla zdrowia diety⁴⁰. Żywiołom porządkowanym od ognia do powietrza i następnie do ziemi odpowiadały rośliny (i zwierzęta) odpowiednio „gorące”, „ugotowane”, „zimne” i „surowe”⁴¹.

Rycina 6 pokazuje zależności, jakie widziano w średniowieczu pomiędzy temperamentami, porami roku, kierunkami świata, wiekiem oraz płynami ustrojowymi a żywiołami i wynikającymi z nich właściwościami, jak ciepło, zimno, wilgotność czy suchość. Z rysunku wynika, że np. żywioł powietrza związany jest z sąsiadującymi z nim właściwościami ciepła i wilgoci. Żywioł ten przypisuje się temperamentowi optymistycznemu, wiosnie, wschodowi, dzieciństwu i krwi. Sąsiaduje z żywiołami wody i ognia, a przeciwstawny jest żywiołowi

38 Istniały dwa rodzaje traktatów o takiej tematyce rozpowszechnianych w późnym średniowieczu: jeden – składający się z trzech pisemnych tradycji – opisywał zależności między wszystkimi siedmioma planetami a roślinami; druga grupa tekstów obejmowała opisy poszczególnych roślin wywodzących swe moce od określonej planety.

39 T. SCULLY, *A Cook's Therapeutic Use of Garden Herbs*, [w:] P. DENDLE, A. TOUWAIDE (ed.), *Health and Healing*, s. 60.

40 *Ibidem*, s. 66.

41 P. DENDLE, *Plants in the Early Medieval Cosmos*, [w:] P. DENDLE, A. TOUWAIDE (ed.), *Health and Healing*, s. 51.



Ryc. 7. Późnośredniowieczny i renesansowy „łańcuch bytów” dla królestwa roślin

ziemi. Z tego wynika, że najbliższe wszystkim cechom przypisywanym temu żywiołowi są cechy sąsiadujących z nim żywiołów. Nawet dziś, gdyby rozpatrywać sytuację podobieństwa charakterów, pór roku czy wieku, widać wyraźnie te zależności. Charakter optymistyczny posunięty do granic rozsądku łatwo przerodzić się może w choleryczny, a minimalny optymizm to przecież nic innego jak flegmatyzm. Podobnie jest z wiekiem człowieka – dzieciństwo przechodzi w młodość, która ma część cech dziecięcych, część dorosłych. W wieku starczym zaś może się zdarzyć, że człowiek dziecinnieje. Wyraźnie więc obserwacje średniowieczne okazują się trafne, mimo że zostały przeprowadzone tak dawno.

Ludzie średniowiecza pragnęli lepiej poznawać i definiować, a przez to oswojąc otaczający świat, co czynili poprzez opisywanie zależności, co do których istnienia w przyrodzie mieli przekonanie. Z pewnością rola roślin była uznawana za znaczącą. Rycina 8 przedstawia zasadę powiązania różnego rodzaju pożywienia z właściwościami poszczególnych żywiołów. Przykładowo cebula jest najsilniej związana z żywiołem powietrza, ponieważ w czterostopniowej skali ma najwyższą wartość ciepła i wilgotności. Pieprz czarny i czosnek z kolei reprezentują żywioł ognia, ponieważ określone zostały najwyższymi wartościami dla ciepła i suchości. Im niższa wartość pożywienia, czyli im znajduje się ono bliżej środka

		CIEPŁO				ZIMNO					
		3	2	1	1	2	3	4			
SUCHO	4	glistnik, czosnek, olej z nasion lnu, nasiona musztardowe, pieprz (czarny), olej z orzechów włoskich							cebula	4	
	3		anyżek, liść laurowy, ser (stary), cy namon, goździki, rzeczucho ogrodowa, koper ogrodowy, dygłan, galindale, hirop, pietruszka, rukola (sucha), szalwia			rukola (świeża), imbir	olej z oliwek, pieprz (długi)			3	
	2	królik	majeranek, ruta, fenkuł	migdały (gorzkie), kminek, kardamon, kolendra, rukiew wodna, gołąb (stary), nona wielki (?), miod, chrzan, galica muskatowa, pistacja, mięta, mewa (z krzewu), paw, rzodkiewka, romanu tymanek (dziki), wino (białe)	karczka, kwiat brzo czarnego, orzech włoski (świeży), ciocięcina	pasternak, korzeni rzepy	olej migdałowy, ciecierzycy, rosół, gołąb (młody), winogrona (słodkie), tłuszcz, jagięcina, wargoba, mewa (z drzewa), sok owocowy przed fermentacją, buranina, orzechy pinowe, przepiórki (latem), rodzynki, drożdż, flaki (niezre), nasć rzepy			2	
	1	pieprz (biały)	sól	kapusta (dzika), rumanek, szalwia muskatowa, orzech laskowy, szafran, pieprz kabcza	ogórecznik, kurczak, skrobka (z maki pszennej)	pskietka, zółko jaja, oliwki (dórzka), buziut, granat słodki, kumparwa, pšenica				1	
WILGOTNO	1		piśno, pigwa, gruska (gorzka), ocet	kapusta (domowa), jęczmień, fasola (suszona), gęsiatko, niespółka, owsis, oliwki (zielone), gruska (słodka), soego, groch	jabłko, fasola (świeża), ser (młody), ciecierzycy, endywia, szpinak, wiśnia, brzoskwinia	malwa				WILGOTNO	
	2		soczewica	wółowina, koźlina, gęś, czapla, cytryna, granat (kwiaty), przepiórki (zimna), królik, szczaw, jeleni, labędź, flaki (górné), seler (dziki)	pomarańcze	mielko (ziadło), wiperzowina	szpak, boćwina, śliwki białko jaja, salsia, melon, prosis, dynia, kabaczek			2	
	3		liść laurowy	winogrona (nieodjezralé), sok z niedojrzałych owoców							3
	4	grzyby									4

Ryc. 8. Właściwości pożywienia. Według R. P. KELLY, za: T. SCULLY, *A Cook's Therapeutic Use*, s. 61

wykresu, tym ma słabsze indywidualne cechy danego żywności, a większy udział innych żywności. Przykładowo orzech laskowy umieszczono przy wartości 1 dla ciepła i przy wartości 1 dla suchości. Wiadomo więc, że nieobce będą mu cechy charakteryzujące wilgotne czy zimne.

W średniowieczu znano teorię o doborze diety do charakteru człowieka; jeśli ktoś miał temperament choleryczny, nie podawano mu pożywienia, w którym znajdowałyby się składniki z przedziału ciepło–sucho, by nie wzmacniać niekorzystnych cech takiego charakteru. Raczej dodawano do pożywienia składniki o przeciwnych właściwościach, czyli np. śliwki, białko jaja, melony, dynie. Gdy chciano, aby człowiek o charakterze melancholijny stał się bardziej dynamiczny, czyli nabrał korzystniejszych cech charakteru cholerycznego, podawano mu więcej czosnku, orzechów i pietruszki, ponieważ znajdują się w przedziale ciepło–sucho, a ograniczano podawanie grzybów, liścia laurowego czy soczewicy. Możliwe było zatem np. łagodzenie charakteru poprzez podawanie pożywienia, którego składniki miały wartości zbliżone do 1. Gdy chciano nieco umiarkować charakter optymistyczny, czyli określany przez cechy ciepła i wilgoci, podawano pacjentowi ogórecznik, kurczaka czy mąkę pszenną, a ograniczano cebulę, winogrona i rodzynki. Zabieg taki stosowano oczywiście, gdy charakter pacjenta nie wymagał znaczących zmian, lecz jedynie niewielkiej korekty. Gdy potrzebne były znaczące zmiany, sięgano po rośliny ze skrajnymi wartościami prezentowanymi na wykresie. Uważano, że dzięki tej metodzie możliwe jest w pew-

nym zakresie także leczenie; jeśli lekarz np. uznał, że pacjent ma zbyt dużo „żółtej żółci”, zalecał pożywienie ją ograniczające, czyli takie, które na wykresie opisane jest wartością 1 dla ciepła i suchości; jeśli natomiast kuracja miała wywierać mocniejszy wpływ, należało korzystać z pożywienia leżącego jak najdalej po stronie przeciwnej, czyli chory powinien spożywać więcej śliwek, dyni czy melona.

Na ryc. 8 każda roślina jest przyporządkowana odpowiedniemu temperamentowi i poddana waloryzacji, przykładowo:

- ogórecznik jest ciepły w stopniu 1, wilgotny w stopniu 1,
- szalwia muszkatolowa – ciepła 1, sucha 1,
- hyzop – ciepły 3, suchy 3,
- majeranek – ciepły 2–3, suchy 2–3,
- mięta – ciepła 2, sucha 2,
- pietruszka – ciepła 2–3, sucha 2–3,
- rozmaryn – ciepły 1–2, suchy 1–2,
- ruta – ciepła 2–3, sucha 2–3,
- szalwia – ciepła 2–3, sucha 2–3.

Wartości podane w stopniach dla poszczególnych roślin określają, jak dana roślina wpływa (1 – umiarkowanie, 2 – średnio, 3 – maksymalnie) oraz jakie cechy prezentuje – wilgoć, suchość, ciepło, zimno⁴².

2.4. Inne wykorzystanie roślin

Roślinom leczniczym nierzadko były przypisywane funkcje magiczne. Wiele roślin wykorzystywano w obrządkach rytualnych. Kilka gatunków roślin powszechnie uprawianych w ogrodach uważano za talizmany⁴³. Takie rośliny jak bylica, bukwnica, nagietek, ruta czy werbena były uważane za ochronne dla tego, kto nosił choć niewielką, jakąkolwiek ich część. Cebulka narcyza trzymana w domostwie miała chronić domowników, to samo działanie przypisywano rojnikowi. Mimo jego pogańskiej nazwy lub może właśnie z jej powodu starano się, aby rósł na dachach i chronił w ten sposób od uderzeń pioruna.

Gdy talizmany okazywały się nieskuteczne i demony zagrażały człowiekowi i zwierzętom, pod ręką była druga linia obrony – rytualne egzorcyzmy i substancje uważane za skuteczne w eliminowaniu demonów. Bardzo użyteczna była w takich wypadkach pojedyncza łodyga kopru włoskiego lub werbeny, a obrzędy egzorcyzmowania wspomagano czosnkiem, pićm wody święconej lub zawieszaniem na sobie łydyg absyntu (bylicy piołunu)⁴⁴.

Coraz częściej doceniano rośliny wydzielające aromat i wykorzystywano je jako środki konserwujące i wzmacniające. Nawet inkaust, niezbędny do pracy w skryptorium, był wyrabiany z soku kapuścianego, siarczanu miedzi i z galasówek, długo gotowanych z gumą

42 T. SCULLY, *A Cook's Therapeutic Use*, s. 63–65.

43 J. STANNARD, *Alimentary and Medicinal Uses of Plants*, [w:] E. B. MACDOUGAL (ed.), *Medieval Gardens* (Dumbarton Oaks Research Library and Collection Trustees for Harvard University), Washington 1986, s. 69–91.

44 W. GAERTE, *Wetterzauber im späten Mittelalter nach gleichzeitigen bildlichen Darstellungen*, „Rheinisches Jahrbuch für Volkskunde”, 3, 1952, s. 226–273.

arabską oraz z dodatkiem piwa lub wina⁴⁵. Można też było roślinami i wyrobami z nich (np. jabłkami lub cydrem) płacić wynagrodzenie, czynsze etc.⁴⁶

3. W poszukiwaniu gatunków roślin uprawianych w średniowiecznym ogrodzie klasztornym

3.1. X–XIII w.

Na pytanie, jakie gatunki uprawiano w średniowiecznych ogrodach klasztornych, częściowo udzielono odpowiedzi w poprzednich rozdziałach. Problem ten na poziomie badań szczegółowych nasuwa jednak liczne trudności. Badacze w swych dociekaniach korzystają z kilku grup źródeł. Dostępne są trzy spisy roślin pochodzące z X–XIII w., które sugerują, że w klasztorach wykorzystywano (a zatem zapewne także uprawiano) dość dużo roślin. Pierwszy pochodzi z *Księgi lekarskiej*. Ułożona w latach 926–946 przez angielskiego mnicha o imieniu Bald i napisana przez skrybę Cilda, zawiera przepisy na ziołowe leki przygotowywane przy użyciu bylicy, bukwicy, fiołków, dziurawca, krwawnika i werbeny. Drugi – z *Lacungi*, księgi czarów ziołowych z XI w., w której opisano zastosowanie lecznicze takich roślin jak chwastnica, pokrzywa, rumianek, rzeżucha, trybula oraz odmiany jabłoni. Ostatni pochodzi z *De naturis rerum*, napisanej przez opata Aleksandra z Necham w Anglii w połowie XIII w., zawierającej opis ogrodu idealnego, w którym rosną m.in.: bylica boże drzewko, dyptam, hyzop, kapusta włoska, kolendra, koper włoski, mięta, pieprzyc, pietruszka, piwonie, sałata, seler, szalwia, ruta oraz warzywa stosowane do przyrządzenia zup, takie jak buraki, łoboda, szczaw oraz malwa⁴⁷.

Hortulus Walahfrida Strabo oraz plan Sankt Gallen ukazują prawie idealnie zgodne kompozycje ogrodów ziołowych i składy uprawianych w nich roślin – są nimi: kmin (*cuminum*), irys (*gladiola*), koper (*foeniculum*), lubczyk (*levisticum*), mięta (*mentha*), szalwia (*salvia*), szalwia muszkatołowa (*sclaregia*), stulisz (*sisimbrum*), rozmaryn (*rosmarinus*), ruta (*ruta*). Kolejne grządki zewnętrzne zawierają lilie (*lilium*) i różę (*rosa*), jedna grządka zewnętrzna jest miejscem hodowli kozieradki (*fena greca*). Grządki lilii i róż oraz grządki szalwi i ruty zostały w obu źródłach usytuowane obok siebie. W obydwu szalwię spotkamy przy wejściu do ogrodu, gdzie rośnie obok ruty⁴⁸.

Oczywiście istnieją wcześniejsze relacje na temat ogrodów, jednakże wiersz Walahfrida jest pierwszym znaczącym i odnoszącym się do rzeczywistości źródłem o koncepcji artystycznej dotyczącym ogrodnictwa w Europie Środkowej. *Hortulus*, podobnie jak *herbularius* z planu klasztoru w Sankt Gallen, niewiele zawiera informacji na temat ogrodu kuchenne-

45 L. MOULIN, *Życie codzienne zakonników*, s. 195.

46 M. HALES, *Monastic Gardens*, s. 97.

47 *Ibidem*, s. 55.

48 Użytek i piękno nie są w obydwu prezentowanych dokumentach wykluczającym się przeciwieństwem. W *Hortulusie* flora traci charakter listy. Walahfrid prezentuje bogactwo roślin, które grupuje parami, w taki sposób, że walory jednej rośliny przy drugiej zostają uwydatnione. Skala porównań jest różnorodna, autor ogranicza się do kształtu i koloru. Cała charakterystyka roślin jest wyeksponowana w sposób bardziej poetycki niż botaniczny, zob. H. D. STOFFLER, *Kräuter aus dem Klostergarten*, Stuttgart 2005³, s. 42.



Ryc. 9. Rekonstrukcja roślin na grządkach *Hortulusa* Walahfrida Strabo.

Za: M. MILECKA, *Ogrody cysterskie*, s. 163, ryc. 77

go. Na planie z Sankt Gallen w ogrodzie ziołowym przedstawione zostały liczne gatunki, z których dziś nie wszystkie zakwalifikowalibyśmy do grupy roślin leczniczych. Interesujące jest potraktowanie roślin uważanych za zwykłe warzywa jednocześnie jako roślin leczniczych.

Warto podkreślić, że ogrody przedstawione na planie z Sankt Gallen i w wierszu Walahfrida są przykładem modelu uprawy aktualnego we wczesnym średniowieczu. Analiza składów gatunkowych roślin w nich rosnących uwidacznia ściśle powiązanie z wcześniejszym kaptularzem *de villis* Karola Wielkiego i listą roślin uprawianych w ogrodach cesarskich⁴⁹.

49 *Ibidem*, s. 33. Jeśli chodzi o kompozycję ogrodu i obsadzenie roślinnością, w *Hortulusie* Walahfrida i *herbulariusie* z planu z Sankt Gallen opisany został ogród, który często spotykany jest do dziś, z jego różnorodnymi formami, zapachami i kolorami. Krzyż oraz oś środkowa były z reguły wyznacznikiem podziału ogrodu chłopskiego. Ogrodzenie, konstrukcja i otoczenie grządek i ścieżek oraz funkcja ogrodu wielozadaniowego wynikały z funkcjonalnego i praktycznego wykorzystania przestrzeni ogrodowej. Te obszary zmieniały i nadal zmieniają się w zależności od krajobrazu, tradycji i gustu ogrodnika. Powszechne rośliny kuchenne, ale również kwiaty i zioła, z którymi wiązano różnorakie oczekiwania, znalazły tu swoje miejsce. Do naszych czasów przetrwały rośliny z listy ogrodów ziołowych Karolingów. Przede wszystkim jednakże z powodu kontaktu ze Wschodem i Nowym Światem dołączyło do nich później wiele roślin. Wydaje się jednak, że z reguły obok siebie sadzono zawsze szałwię, rutę, boże drzewko, lilię i różę stulistną, zob. *ibidem*, s. 34.

Stoffler, poszukując „modelowego” składu gatunkowego roślin uprawianych w ogrodzie klasztornym, zwraca uwagę na podobieństwo listy roślin z kapitułarza *de villis* do listy roślin zalecanej przez Johanna Colerusa⁵⁰. Były wśród nich m.in.: betonia, buraki, cebula, chmiel, chrzan, czosnek, dzięgiel biały i czerwony, fiołek niebieski i biały, goździki, groszek, jałowiec, lawenda, lilie, lubczyk ogrodowy, kapusta, kminek, kokornak, koper, majeranek, mak, marchew, ogórki, pietruszka, por, rozmaryn, ruta, rzepik, szaflwia, wilcza jagoda i żywakost.

Badacze nie są jednak jednomyślni co do wiarygodności tych źródeł. P. Meyvaert uważa, że lista roślin przedstawiona na planie z Sankt Gallen nie jest miarodajna. Brak na niej ważnych gatunków stanowiących podstawę mniszego jadłospisu, takich jak bób, kabaczek i por. Badacz ten powołuje się na hipotezę B. Bischoffa, który sugeruje, że nazwy warzyw i ziół na planie z Sankt Gallen zostały dodane później, w celu wypełnienia pustych prostokątów oznaczających grządki na planie, a wielkość poletek należy traktować czysto teoretycznie, gdyż w żaden sposób nie odpowiada rzeczywistym potrzebom klasztoru. Wskazuje na zbyt mały obszar przeznaczony pod uprawę porów, stanowiących w tym czasie podstawę diety klasztornej (zupa *warmosium*, oferowana codziennie braciom, którzy z różnych względów nie jedli innych potraw). Jego zdaniem cały obszar między licznymi warsztatami klasztoru był wykorzystany pod uprawę roślin, a przestrzeń klasztorna była mniej uporządkowana niż wynika to z planu z Sankt Gallen⁵¹. Badacz ten uważa, że bardziej wiarygodnym źródłem wiedzy na temat roślin sadzonych w ogrodach klasztornych są księgi rachunkowe, i w swych analizach powołuje się na jedną z nich⁵².

Cennym źródłem informacji jest także analiza znaków klasztornej migowki, powszechnie używanego wobec konieczności zachowania ciszy, w tym w refektarzu⁵³. Lista opracowana przez Williama z Hirsau pod koniec XI w. na podstawie zwyczajów w Cluny jest najbardziej bogata w treści nas interesujące. Znajdujemy tu podział na rośliny „strączkowe” (*legumina*), do których zaliczono fasolę, groch i soczewicę, oraz „warzywa” (*olera*), do których zaliczono bylicę piołun, cebulę, czosnek, dynię, hyzop, kabaczek, koper włoski, koperek, por, różę, rutę, rzepę, rzodkiewkę i seler. Daje nam to obraz upraw w ogrodach opactwa w Hirsau.

Ponieważ podstawowy znak dla „warzywa” (używany jako część znaku dla konkretnych warzyw) był identyczny ze znakiem dla „pora”, zdaniem tego badacza można przyjąć, że w Hirsau, podobnie jak w innych miejscach, pory uprawiane były w dużych ilościach i stanowiły fundamentalny element diety. Niektóre z wymienionych roślin były najwyraźniej używane tylko jako przyprawy; inne były uprawiane do celów medycznych. Znaki dla owoców (*poma*) rzucają światło na miejscowe sady, w których przeważały jabłonie i grusze, a uprawiano także brzoskwinie, duże i małe śliwy, jeżyny, duże i małe orzechy, niesplik, pigwy,

50 *Ibidem*, s. 35.

51 P. MEYVAERT, *The medieval monastic garden*, [w:] E. B. MACDOUGALL (ed.), *Medieval Gardens*, s. 23–53.

52 Księga rachunkowa opactwa Beaulieu w Hampshire – *ibidem*, s. 35.

53 Więcej na ten temat M. MILECKA, *Cysterski krajobraz ciszy*, [w:] S. BERNAT (red.), *Dźwięk w krajobrazie jako przedmiot badań interdyscyplinarnych* (Prace Komisji Krajobrazu Kulturowego PTG, 11), Lublin 2008, s. 183–192.

truskawki, winogrona i wiśnie⁵⁴. Jadano w Hirsau także „egzotyczne owoce zagraniczne” (*poma peregrina*), tzn. *pomum cedrinum* (pomarańcze lub cytryny) i kasztany (*castanee*)⁵⁵.

3.2. Archeofity w Bierzwniku

Polscy badacze mają także ważne dokonania w zakresie poszukiwań dawnych gatunków roślin uprawianych w klasztorach. Na terenie opactwa cysterskiego w Bierzwniku prowadzone były badania archeofitów. Archeofitami botanicy nazywają rośliny, których gatunki sprowadzono na obcy teren przed XV w. J. Kujawa-Pawlaczyk, badając rośliny porastające wzgórze klasztorne, określiła 37 gatunków zaliczanych do archeofitów⁵⁶. Najlicniejsza grupa wywodzi się z terenów śródziemnomorskich. Według niej z przybyciem cystersów wiązać można pojawienie się ośmiu gatunków, spośród których najbardziej charakterystycznym jest *Rosa villosa* – róża jabłkowata, uprawiana ze względu na wielkość owoców. Pozostałe to: *Clematis viticella* – powojnik włoski i *Clematis vitalba* – powojnik pnący, *Galanthus nivalis* – śnieżyczka przebiśnieg, *Ornithogalum umbellatum* – śniadek baldaszkowaty, *Philadelphus lemoniei* – jaśminowiec ‘Lemona’, *Muscari botryoides* – szafirek drobnokwiatowy i *Syringa vulgaris* – lilak pospolity. Wśród pozostałych archeofitów znajdujemy wiele roślin stosowanych jako lecznicze, np. *Malva sylvestris* – śláz dziki i *Sisymbrium officinale* – stulisz lekarski (stosowane w leczeniu górnych dróg oddechowych).

Cenne z punktu widzenia odtworzenia diety cystersów jest określenie roślin uprawnych, jak np.: *Armoracia lapathifolia* – chrzan pospolity czy *Chenopodium bonus-henricus* – komosa strzałkowata (roślina sałatowa), a także chwastów współwystępujących z uprawami, np.: *Agrostemma githago* – kąkol polny czy *Fumaria officinalis* – dymnica pospolita (uprawy zbóż). Wiele archeofitów było umiejętnie wykorzystywanych przez cystersów w lecznictwie i uprawianych w ogrodach, także w wirydarzu wraz z roślinami ozdobnymi⁵⁷.

3.3. Tradycyjne gatunki rodzime (europejskie)

Wiele gatunków roślin rodzimych lub całkowicie naturalizowanych w Europie było znanych niezależnie od wiedzy czerpanej z traktatów rzymskich i arabskich. Szeroko dostępne, niekiedy lokalnie występujące w nadmiarze, stanowiły część krajobrazu naturalnego; wykorzystywano je z wyboru lub z konieczności. Gatunki takie jak fiołek, jabłoń, lilia, leszczyna, kapusta, pasternak, pietruszka, szparagi i tymianek należały do ważnych średniowiecznych roślin ogrodowych, znano też ich liczne zastosowania⁵⁸. Szczegółowe badania składów gatunkowych ogrodów średniowiecznych przeprowadziła C. Opsomer-Halleux. Wykorzystała ona m.in. zielniki – chociaż przyznaje, że dotyczą flory wybrzeży Morza Śródziemnego, w związku z czym nie nadają się do badań nad ogrodami północnej Europy, poza tym należą do tekstów „żywych”, a ponieważ wiedza botaniczna podlegała ciągłym

54 P. MEYVAERT, *The medieval monastic garden*, s. 36.

55 *Ibidem*, s. 37.

56 J. KUJAWA-PAWLACZYK, *Archeofity występujące na terenie opactwa cysterskiego w Bierzwniku*, „Zeszyty Bierzwnicze”, 4, 2002, s. 101–104.

57 Informacja własna uzyskana na terenie opactwa w Bierzwniku.

58 J. STANNARD, *Alimentary and Medicinal*, s. 73.

zmianom, ich zawartość nie musi odpowiadać uprawom miejsca (klasztoru), gdzie zostały skopiowane⁵⁹.

3.4. Nowsze badania

C. Opsomer-Halleux sporządziła zestawienie 143 gatunków roślin ogrodowych, składające się z ziół opisanych w zielnikach jako rosnące w ogrodach, roślin opisanych w traktatach ogrodniczych i rolniczych jako mające lecznicze właściwości oraz z roślin wzmiankowanych w źródłach tradycyjnych, takich jak kapitułarz *de villis* czy *Hortulanus* Walafrida⁶⁰. Rośliny zostały ułożone alfabetycznie, według nazw używanych w zielnikach, przy których podano ich nazwy botaniczne i potoczne. Zestawienie to pokazało, że wiadomości zaczerpnięte z tak różnych kategorii źródeł zgadzają się ze sobą oraz z nowymi ustaleniami badaczy, w tym P. Meyvaerta⁶¹.

W ramach realizowanego na Uniwersytecie w Liège projektu THEOREMA opracowano wszystkie łacińskie recepty od pierwszego stulecia aż do śmierci Konstantyna Afrykańczyka (około 1087 r.), tworząc bazę danych zbierającą tradycyjną medycyną wiedzę, która może być wykorzystana do dalszych badań farmakologicznych oraz historycznych. Opracowana na tej podstawie lista wykorzystywanych w lecznictwie roślin dowodzi, że rośliny ogrodowe były wykorzystywane do przygotowywania leków, ale często nie były ich głównym składnikiem. Wykorzystywano także dzikie rośliny oraz egzoty z *armarium pigmentorum*⁶².

4. Formy uprawy i średniowieczne praktyki ogrodnicze

Metody pracy i narzędzia używane w ogrodzie w zasadzie nie różniły się od tych stosowanych w polu. Rabata ogrodowa znajdowała się z reguły przy ścianie budynku lub tworzyła obwódkę wysypanej piaskiem alejki. Ogrody użyźniano nawozem zwierzęcym. Nasiona siano z ręki, w rzędach lub w inspekcji. Gdy wykiełkowały i wypuściły pierwsze listki, były przerzedzane. Czasami przesadzano do ogrodu rośliny dziko rosnące. W zależności od potrzeby stosowano irygację. Larwy owadów usuwano ręcznie, a mrówki i inne stawonogi były odstraszane poprzez spryskiwanie gleby różnymi preparatami. Rdze, infekcje grzybowe, pleśń itp. zwalczano, pałac zarażone części roślin⁶³.

Plony zbierano do wiklinowych koszy. Część przeznaczano do natychmiastowej konsumpcji, resztę przetwarzano i składowano na wiele sposobów (każdy z nich wyrastający z wielowiekowych doświadczeń ludowych)⁶⁴. Nasiona oraz zioła suszono na powietrzu, a potem

59 C. OPSOMER-HALLEUX, *The medieval garden and Its Role in Medicine*, [w:] E. B. MACDOUGALL (ed.), *Medieval Gardens*, s. 100.

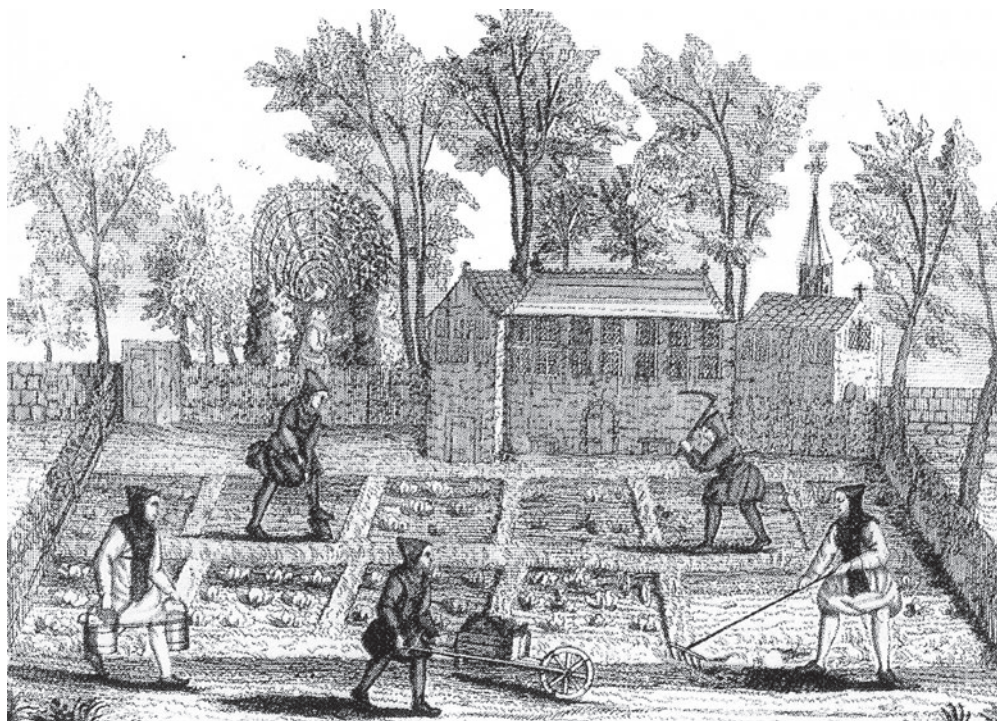
60 *Ibidem*, s. 102.

61 P. MEYVAERT, *The medieval monastic garden*, s. 23–53.

62 C. OPSOMER-HALLEUX, *The medieval garden*, s. 104 podkreśla, że dom lekarza na planie z Sankt Gallen zawiera takie *armariolum*. Potwierdzenie wykorzystywania roślin egzotycznych w tamtym okresie przynosi także przykład opactwa w Corbie, w północnej Francji, które nabywało corocznie z Kalabrii około 100 kg egzotycznych przypraw, jak cynamon, gałka, imbir, w celach medycznych.

63 G. ORLOB, *Frühe und mittelalterliche Pflanzenpathologie*, Leverkusen 1973.

64 L. COGLIATI ARANO, *The Medieval Health Handbook – Tacuinum Sanitatis*, New York 1976.



Ryc. 10. Prace, prawdopodobnie cystersów, w średniowiecznym ogrodzie klasztornym.
Za: G. VAN ZUYLEN, *Tous les jardins du monde*, Paris 1994

przechowywano w naczyniach bądź w wyschniętych tykwach. Korzenie były otrząsane z ziemi oraz innych zanieczyszczeń i umieszczane w ciemnym i chłodnym pomieszczeniu, z którego później wyewoluowały dzisiejsze piwnice ziemne. Soloną kapustę przechowywano w drewnianych lub glinianych beczkach. Ogórki i oliwki przygotowywano, dodając solną zalewę. Nieuszkodzone jabłka wieszano w przewiewnym miejscu, np. na belkach piwnicznych, aby uchronić je od gnicia i obijania. Cebula i czosnek były wiązane w pęki lub wieszane na sznurach konopnych⁶⁵. Inne plony składowano w piwnicach, zakopywano w czystym, białym piasku, układano w stosach lub beczkach, rozdzielając poszczególne warstwy słomą.

Wiele prac w ogrodzie przedstawiono m.in. na osiemnastowiecznych kaflach pieca znajdującego się w bibliotece opactwa cysterskiego w Salem. Pośród przedstawień wielu innych „klasztornych” aktywności pokazano na nich mnichów przy pracach ogrodniczych i rolniczych: uprawie ziemi, szczepieniu drzewek owocowych, przycinaniu winorośli, ale także sadzeniu roślin na grządkach, siewie i żniwach. Widoczne są na nich metody pracy i stosowane narzędzia oraz religijny kontekst tych czynności.

65 J. STANNARD, *Alimentary and Medicinal*, s. 79–80.



Ryc. 11. Praktyki ogrodnicze cystersów według przedstawień na osiemnastowiecznych kafkach pieca w bibliotece opactwa cysterskiego w Salem. Za: J. F. LEROUX-DHUYs, *Les abbayes cisterciennes*

5. Podsumowanie

Krótkowieczność materiału roślinnego stanowiącego istotę ogrodów oraz stała ewolucja sztuki ogrodniczej sprawiły, że nie zachowały się żadne średniowieczne ogrody klasztorne. Mimo to, dzięki źródłom pisanim, bogatej ikonografii oraz badaniom archeologicznym i związanym z nimi specjalistycznym ekspertyzom, wiemy o nich stosunkowo dużo. W zachowanych przestrzeniach średniowiecznych klasztorów trudno dziś odczytać ślady pierwszych wirydarzy, ogrodów lekarskich i kuchennych oraz sadów-cmentarzy – ich lokalizacji zazwyczaj możemy się jedynie domyślać, dopóki archeolodzy nie odnajdą ich pod-

ziemnych reliktyw. Z pewnością wiemy natomiast, że ewoluowały; z czasem zastępowały je nowe kompozycje, które pomimo różnorodnych przemian przechowywały jednak choćby najmniejszą część pierwotnych układów. Ważnym postulatem jest, aby w wypadku renowacji klasztorów zwrócić uwagę na prawidłową rewaloryzację ich ogrodów. Niestety, większość aranżacji zieleni wprowadzanych w naszym kraju na teren odnawianych klasztorów odpowiada raczej współczesnym wyobrażeniom o ogrodach i ich funkcjach niż rezultatom badań nad dziejami konkretnego założenia ogrodowego. Spowodowana takim postępowaniem degradacja zabytkowej przestrzeni często przynosi nieodwracalne szkody.

Ogrody klasztorne praktycznie do okresu dziewiętnastowiecznych kasat spełniały ważne funkcje, daleko wybiegające poza użytkowe. Ich rewaloryzacja będzie miała nie tylko istotne znaczenie krajoznawcze i edukacyjne, ale także proekologiczne. Ukaże bowiem ich tak charakterystyczną cechę: dążenie do odnalezienia poprzez ich uprawianie sensu trudu pracy własnej, radości z bezpośredniego kontaktu z ziemią i jej owocami, w zgodzie i harmonii z naturą. Radość „wyprodukowania” niewystandaryzowanej istoty żywej, jaką jest roślina, troski o nią, a wreszcie zebrania i spożycia plonu tej pracy, niekończąca się cykliczność tych czynności mają głęboki wymiar duchowy, tak potrzebny współczesnemu człowiekowi.

Prawidłowo rewaloryzowane ogrody klasztorne mogłyby być zatem nie tylko niematerialnymi zabytkami dokumentującymi minione mody w sztuce ogrodowej i zespołami zieleni



Ryc. 12. Urzekająca czystość kompozycji cysterskiej w zrewaloryzowanym ogrodzie w opactwie Fontenay. Fot. M. MILECKA

dopełniającymi historyczne budowle, ale przede wszystkim inspiracją dla często gubiącego się w nowoczesnych metodach ogrodnictwa, wzorcem dla rozprzestrzeniającego się i pochłaniającego nasz świat chaosu przestrzennego i bezmyślnej degradacji środowiska naturalnego. Tak chyba należy widzieć misję i najważniejszy cel ochrony ogrodów klasztornych w kontekście nowej filozofii egzystencji współczesnego człowieka.

Wychodząc z tych założeń, kierowany przeze mnie zespół badawczy włączył się do prac związanych z realizacją projektu badawczego *Dziedzictwo kulturowe po klasztorach skasowanych na ziemiach dawnej Rzeczypospolitej oraz na Śląsku w XVIII i XIX w.: losy, znaczenie, inwentaryzacja*. W ramach podejmowanych przez nas zadań naukowych przeprowadzane będą badania założeń ogrodowych. Dla wybranych zespołów klasztornych zostaną przeprowadzone kwerendy archiwalne i biblioteczne oraz badania terenowe, pogłębione o analizy stopnia zachowania historycznych układów oraz opracowanie wytycznych konserwatorskich. Wyniki badań będą publikowane i przekazywane służbom konserwatorskim, w celu jak najlepszej ochrony tego niewątpliwie cennego i, przez kruchość materii ogrodowej, delikatnego zasobu.

Jesteśmy przekonani, że rezultaty prac nad poznaniem i rekonstrukcją założeń ogrodowych funkcjonujących w wybranych skasowanych klasztorach będą miały znaczenie nie tylko naukowe, ale także praktyczne i przyczynią się do rewaloryzacji przynajmniej niektórych z nich.

Małgorzata MILECKA
Wydział Ogrodnictwa i Architektury Krajobrazu
Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie

Hereditas Monasteriorum
vol. 1, 2012, s. 31–56

Średniowieczne dziedzictwo sztuki ogrodowej klasztorów europejskich

Streszczenie

Tradycja zakonu pustelniczego narodziła się w trakcie pierwszych dwóch setek lat istnienia chrześcijaństwa, ale to św. Benedykt był inicjatorem życia zakonnego opartego na jego regule samowystarczalności i wspólnego życia, która to została udoskonalona w szóstym stuleciu. Święty Benedykt w szczególny sposób odniósł się do słów Chrystusa: „Byłem przybyszem, a wyście mnie przyjęli... Byłem chory, a odwiedziście mnie” (Mt 25, 35–36). Jego filozofia, w której kładł nacisk na ciepłe podejmowanie podróźnych wszystkich stanów oraz szacunek dla chorych, wpłynęła na ukształtowanie kilku typów ogrodów klasztornych, m.in. ogrodów ziołowych (lekarskich) i kuchennych oraz sadów i cmentarzy. Wkład klasztorów w rozwój ogrodnictwa jest ogromny i obejmuje rozwój i rozpowszechnianie produkcji roślin, uprawę ziemi, w tym jej nawożenie, rekultywację i irygację. Klasztory przodowały w technikach wykorzystywania wód i zarządzania nimi, gospodarki lasami, prowadzenia winnic, sadów oraz ogrodów użytkowych i rekreacyjnych. Rozpowszechnianie wiedzy botanicznej i medycznej przez zbieranie, kopiowanie i ilustrowanie rękopisów również zawdzięczamy zakonowi. Wielu opatów posiadało rzetelną wiedzę ogrodniczą, a także medyczną. W szczególności zakony benedyktynów i cystersów wpłynęły na rozwój rolnictwa i ogrodnictwa, poszerzając granice zamieszkałych terenów. Wiele domów zakonnych zajmowało się opieką nad chorymi, dając tym samym początek instytucji szpitala.

Zapisy zakonników zawierają wiele użytecznych wiadomości z zakresu botaniki i medycznego zastosowania roślin. Wiedza ta nie ma jednak korzeni chrześcijańskich, została bowiem przeniesiona na grunt europejski wraz z przeniknięciem do kultury chrześcijańskiej starożytnych traktatów łacińskich. To, co pozostało jako spuścizna po antyku i stanowiło istotny punkt wyjścia do dalszego rozwoju ogrodnictwa jako nauki, to cztery kompletne prace dotyczące rolnictwa i jedna praca encyklopedyczna zawierająca księgi botaniczne o rolnictwie, ogrodnictwie i *materia medica*. Istotny rozwój ogrodnictwa jako nauki stosowanej przyniosły czasy Karola Wielkiego i działalność kilku wybitnych opatów. Warto wymienić tu Alcuina – opata klasztoru św. Marcina, Benedykta z Aniane – sławnego opata w Languedoc, uznawanego za twórcę znanej listy roślin *Capitulare de villis* Gozberta – opata Sankt Gallen, czy też opata Haito z Reichenau, a także jedyną w tym gronie kobietę – św. Hildegardę z Bingen. Dzięki ich listom, planom, a nawet wierszom (poemat Walahfrida Strabo *Hortulus*) wiele dziś wiemy na temat średniowiecznych ogrodów klasztornych, ich kompozycji i struktury przestrzennej, składów gatunkowych produkowanych roślin oraz ich znaczenia dla współczesnych. Rośliny użytkowe były wówczas bardzo cenione nie tylko z uwagi na walory spożywcze i zdrowotne, ale także ze względu na istotną dla średniowiecznej duchowości wartość symboliczną i duchową, a niekiedy nawet magiczną. Sądzono bowiem, że każda roślina została stworzona celowo, by służyć człowiekowi, oraz że ma specyficzne, jej tylko przypisane właściwości. Wiele roślin przeznaczonych do spożycia było jednocześnie uznawanych za lecznicze. W szczególności dotyczyło to owoców i warzyw, które miały uznaną wysoką wartość leczniczą i były stosowane w specjalnych dietach, m.in. w prezentowanej bliżej w artykule diecie opartej na tzw. teorii płynów. Autorka artykułu, dzieląc się informacjami na temat znaczenia ogrodu i rozwoju praktycznej nauki ogrodnictwa w średniowiecznym klasztorze, stara się dać odpowiedź na pytanie, jakie rośliny sadzono w średniowiecznych ogrodach klasztornych, jakie stosowano wówczas formy uprawy i praktyki ogrodnicze; dzieli się także refleksjami nad problemem ochrony dziedzictwa sztuki ogrodowej klasztorów we współczesnym świecie.

Słowa kluczowe

sztuka ogrodowa, średniowiecze, Europa, klasztor, ogród klasztorny, symbolika roślin, botanika, medycyna, zielarstwo, praktyki magiczne, egzorcyzm, archeofit, rośliny uprawne, praktyki ogrodnicze, dziedzictwo

Małgorzata MILECKA
Faculty of Horticulture and Landscape Architecture
University of Life Sciences in Lublin

Hereditas Monasteriorum
vol. 1, 2012, p. 31–56

Medieval heritage of the European monasteries garden arts

Summary

The tradition of the hermit orders emerged within the first two hundred years of Christianity, but it was st. Benedict who initiated the idea of the convent life based on the self-sufficiency and common living, improved during the 6th century. St. Benedict referred in a particular way to the words of Christ: „I was a stranger and you invited me in [...], I was sick and you looked after me” (Matthew 25:35–36). By putting the emphasis on warm hospitality for all of the travelers from different states and respect for the ill people, his philosophy shaped few types of monastic gardens. Among the other gardens there were: herbal (medical), kailyard and the orchard/graveyard. The input of the convents in the development of the horticulture is huge if consider the progress and dissemination of plant production, but also land cultivation, its fertilization, restoration and irrigation. The orders were leaders in techniques of management and usage of waters, forests, keeping the vineyards, orchards, and utilitarian and recreational gardens. The widespread of botanical and medical knowledge by collecting, copying and illustrating manuscripts is also owed to the convents. Many abbots had solid knowledge of gardening, but also of medicine according to st. Benedict. In particular, the Benedictines and Cisterians influenced the development of farming and gardening by expanding the boundaries of inhabited areas. A lot of convents were taking care of ill people, giving the beginning of hospital institutions.

The monks' records contain many useful information concerning the botanical knowledge and medical use of plants. This knowledge, however, has no Christian roots as it was transferred to the European grounds along with the inflow of the ancient Latin treatises to the Christian culture. What have left as a legacy of antiquity, and what was an important starting point for further development of the horticulture as a science, are four complete works on agriculture and one encyclopedic work containing botanical books on agriculture, gardening, and materia medica. A significant progress of the horticulture as an applied science have brought the times of Charles The Great, and several prominent brothers. It is worth to mention here the names of: Alcuin – the abbot of st. Martin monastery, the famous Benedict of Aniane – the abbot of Languedoc (considered as the author of the *Capitulare de villis* plant list), Gozbert of St. Gall, abbot Haito of Reichenau, but also the only women among the above mentioned – Hildegard of Bingen. Through their letters, plans, and even poems (*Hortulus* – the poem of Walafrid Strabo), it is now known a lot more about medieval monastic gardens, their composition, spatial structure, the species of cultivated plants, and their importance for contemporary people. The useful plants were highly valued at that time, not only as the healthy groceries, but also for their importance for medieval spirituality as the spiritual and symbolic value, sometimes even magical. It was believed that each plant was created with a purpose, having added specific values, to serve man. Many plants intended for human consumption were also considered to be sanative. In particular, it concerned fruits and vegetables considered as highly therapeutic, so they were used in specially composed diets, i.a. in presented in detail in the article diet, based on the so-called theory of liquids. The author of this article, sharing the information about the importance of garden and the developing practical science of horticulture in medieval orders, is trying to give answer, which plants were grown in the medieval monastic gardens, which forms of cultivation and gardening practices were used, and reflects her thoughts on the problem of protecting the legacy of monastic garden art in the contemporary world.

Keywords

horticulture, Middle ages, Europe, monastery, monastic garden, symbolism of plants, botany, medicine, herbalism, magical practice, exorcism, archaeophyte, cultivated plants, the use of plants, heritage