

Pyszne pomidory i ponętka zwana „Warszawianką”. Rośliny ruderalne i pamięć ogrodów getta na gruzach Warszawy

Przedwojenni Warszawiacy byli przyzwyczajeni do jedzenia warzyw i owoców dojrzewających przy ulicach i skwerach. W czasie II wojny światowej starano się zagospodarować ogrodniczo każdy skrawek terenu, balkonu i parapetu, a miejskie warzywniki powstawały nie tylko w głodującym getcie. Pozostałości po tych uprawach tropił Roman Kobendza, botanik i dendrolog, który obserwował rośliny wyrosłe na zgliszczach Warszawy. Jednak obecnie jedzenie miejskich darów natury nie jest dla wszystkich oczywiste.

*„Zjedzenie czegoś z warszawskiej ulicy jest przerażające – to była pierwsza myśl, która przyszła nam do głowy, gdy inicjowaliśmy stworzenie książki *Głodni zielonej Warszawy*” – w ten sposób zaczyna się komentarz *Od wydawcy* w przewodniku po dzikorosnących roślinach stolicy zestawiony przez Jodie Baltazar przy współpracy z Pauliną Jeziorek. Autorka tej intrygującej książki nie miała takich skrupułów rozkoszując się smakiem współcześnie zebranych miejskich plonów. Rady dotyczące tego, gdzie i co zbierać oraz bardzo apetyczne przepisy co z tych zebranych ziół, owoców i warzyw zrobić to właśnie zawartość tomu wydanego przez Muzeum Powstania Warszawskiego w 2018 r. Jakie rośliny opisane przez profesora Kobendzę mogłyby się znaleźć w tuż powojennej edycji przewodnika po dziko rosnących jadalnych roślinach stolicy?*

Warszawski przewodnik po jadalnych roślinach ruderalnych

Miejskie spacerowanie i przegryzanie zebranych po drodze owoców lub warzyw to nie jest wynalazek

współczesnych miejskich aktywistów. Na przykład profesor Kobendza wspomina z ukontentowaniem smak pomidorów, które rosły w zrujnowanej Warszawie w 1947 r. Zebrał je, i zjadł, prowadząc swoje badania nad florą ruderalną.

„W czasie okupacji niemieckiej w Warszawie, a po skończonej wojnie w wielu innych miastach Polski, prowadziłem obserwacje nad florą gruzowisk, powstałych w czasie działań wojennych. Opuszczone, nieuczęszczane ulice i place pokryły się roślinnością ruderalną, która wcześniej występowała tylko na peryferiach miast. Między kamieniami jezdni, płytami chodnikowymi, kamieniami zabrukowanych ulic i placów zjawiała się dość bogata flora” – wyjaśniał czytelnikom w referacie opublikowanym w 1949 r. Wśród roślin ruderalnych opisanych przez profesora Kobendzę pojawiały się, między innymi, rośliny uprawiane przez ludzi: rośliny ozdobne, zioła lecznicze lub pożywienie, w tym właśnie pyszne pomidory. Które z opisanych przez botanika roślin ruderalnych przechowały pamięć o przedwojennych i wojennych ogrodach tworzonych na terenie getta w Warszawie?

Na gruzach i w chodnikach

Dla Jodie Baltazar współczesna przygoda z dzikorosnącymi roślinami jadalnymi w Warszawie zaczęła się od pomidora. „Pewnego razu zatrzymałam się przed Pałacem Kultury, żeby zawiązać but. Kiedy oparłam nogę na murku i spojrzałam w dół, spostrzegłam w pobliżu coś wyjątkowego: ze szczeliny pomiędzy chodnikiem a murkiem wyrastała łodyga pomidora. Nawet gruba warstwa betonu, jak widać, nie jest w stanie powstrzymać sił natury” – dzieli się swoją przygodą w autorskim wprowadzeniu do Głodnych zielonej Warszawy.

Roman Kobendza z pewnym zdziwieniem odnotował obecność pomidorów wśród powojennych zgliszcz. „Przez kilka lat można było obserwować w Warszawie na gruzach mak, niekiedy słonecznik i pomidory, które kiełkowały, kwitły i owocowały. Pomidory, które w normalnych warunkach są przesadzane na teren z inspektów, w cieplejszych miejscach gruzowisk, aż do roku 1947 kiełkowały, nierzadko owocowały, dając smaczne owoce”.

Jednak hodowanie pomidorów w warunkach ekstremalnego ogrodnictwa prowadzonego w

warszawskim getcie nie było takie proste. Za Kennethem I. Helphandem o ogrodach powstających w tak trudnych warunkach jakie panowały w czasie okupacji mówi się jako o ogrodach „zbuntowanych” lub „wyzywających”. To tłumaczenia angielskiego terminu defiant gardens. Wegetację roślin wyznaczały tam nie tylko zmiany pór roku i biologiczne cykle rozwojowe, ale okoliczności zewnętrzne i Zagłada.

Pomidory w getcie

Mary Berg, która dorastała w getcie i opisała swoje doświadczenia – wspomina o uprawianiu kuchennego ogródka balkonowego w mieszkaniu przy ulicy Siennej 41. „Upał potworny, przesiaduję wciąż na balkonie naszego mieszkania. Jest na drugim piętrze. Pomidory, groszek, marchewka i rzodkiewki w skrzynkach za oknami – usychają. Tylko zalane słońcem niebo nad głową przypomina wolność” – pisze we fragmencie datowanym na 10 lipca 1941 r.

Natomiast Janina Bauman opisywała swoją pracę w ogrodzie przy ul. Elektoralfnej należącym do Towarzystwa Toporol, którą podjęła w lecie, kiedy nie uczęszczała do szkoły. Nastoletnia Janina i jej koleżanki zgłosiły się do pracy, aby pomóc głodującym – plony z poletek zagospodarowanych przez to towarzystwo były dzielone między potrzebujących. Zanim jednak pod okiem instruktora Tadka można było hodować owoce i warzywa należało uprzętnąć i przygotować grunt.

„Po dziesięciu dniach naszej wytężonej pracy gruz został wreszcie usunięty. Przez następne dwa tygodnie przekopywaliśmy grunt. Borykanie się ze stwardniałą, wysuszoną ziemią, pełną odłamków cegieł, szkła i metalu, wyczerpywało nas znacznie bardziej niż przenoszenie gruzu. Dla niektórych dziewcząt okazało się to ponad siły”. – pisała wspominając wydarzenia z 23 czerwca 1941 r. – „Lecz dla tych, którzy wytrwali, nadszedł wreszcie radosny dzień, gdy skończyła się męka i można było przystąpić do uprawiania poletki. Pod doświadczonym okiem Tadka sialiśmy bądź sadzili warzywa i jarzyny – marchew, buraki, cebule, ogórki, pomidory, wszystko, co miało szansę przyjąć się i dojrzeć”.

Nie wszystkim było dane cieszyć się owocami ciężkiej pracy. W chaosie przeprowadzek wymuszanych zmianami przebiegu muru getta porzucano cierpliwie uprawiane ogrody

balkonowe i podwórzowe. Taka sytuacja spotkała przyjaciółkę Mary Berg podczas wyprowadzki z ulicy Siennej 41. Budynek, w którym mieszkały dziewczęta został wydzielony z getta. „Na niektórych balkonach wciąż jeszcze stoją skrzynki z na pół zwiędłymi roślinami. Na balkonie Lutki Leder zostało kilka krzaczków pomidorów. Małe czerwone kulki drżą na wietrze. Najwyraźniej Lutka zapomniała przed opuszczeniem mieszkania zerwać drogocenne owoce, które hodowała przez całe lato” – pomidory usychające na krzaczku to jedno z ostatnich wspomnień Mary związanych z mieszkaniem na terenie małego getta. Zapisała je pod datą 6 października 1941 r.

Drzewa owocowe wśród warszawskich ruin

„Nie brak też drzew i krzewów owocowych, które rozsiewało ptactwo lub ludzie, jak np.: jabłoń, grusza, czereśnia, agrest” – zanotował skrupulatnie Roman Kobendza. Prawdopodobnie najslynniejszym drzewem owocowym, które przetrwało zagładę getta była muranowska mirabelka, która została wycięta w grudniu 2016 r. przez dewelopera przy zabudowie posesji na tyłach współczesnej ul. Andersa.

Nie było to nasadzenie z czasów wojny. Przedwojenną historię drzew owocowych z terenów, gdzie w czasie II wojny światowej zostało wyznaczone getto wspomina Halina Birenbaum w rozmowie z Moniką Tutak-Gol: „Pamiętam wiele mirabelek. W Dzielnicy Północnej w Warszawie, w dzielnicy żydowskiej, rosło sporo owocówek. Ludzie sadzili je, zwłaszcza biedniejsi mieszkańcy, żeby zrywać z nich owoce, dzięki temu mieli co jeść. Robili z nich kompoty, przetwory, ciasta. Wiem, o którą mirabelkę pytasz”.

Ponętka „Warszawianka” i inne kwiatki

„Flora ruin wykazuje związek z uprawami miejskimi, świadczyć o tym mogą gatunki roślin ozdobnych jak: nagietek lekarski (*Calendula officinalis* L.), ponętka (*Cosmos bipinnata* L.), mietelnik żakula (*Kochia scoparia* Schrad.). Ten ostatni gatunek pokrywał znaczne obszary ruin ghetta w Warszawie” – dzięki opisom Romana Kobendzy można dodać plam koloru na czarno-białe fotografie zrujnowanego terenu północnego Śródmieścia. Opisany przez botanika mietelnik żakula jest nazywany inaczej cyprysikiem letnim i świetnie sprawdza się w ogrodowych

żywopłotach. Nagietki kwitną na pomarańczowo, a kwiaty ostów (fachowo: popłoch pospolity) przyciągają uwagę głęboką purpurą. Natomiast płatki ponętki (kosmos podwójnie pierzasty) mogą być białe, różowe lub czerwone. Ich obecność wśród ruin Warszawy była dostrzegana przez powracających po wojnie mieszkańców – dlatego do dziś jedna z potocznych nazw tej rośliny to „Warszawianka”.

Dzikie rośliny jadalne wśród zgliszcz

Roman Kobendza wymienia także kilka roślin, które były znane w tradycyjnych kuchniach ludowych – często jako składniki tzw. bieda przepisów ratujących od głodu w sytuacjach ekstremalnych, ale nie tylko. Na przykład bylica pospolita i krwawnik pospolity są wykorzystywane w ziołolecznictwie, ale po odpowiednim przygotowaniu (i w umiarkowanych ilościach) mogą być na przykład dodatkiem do piwa lub sałatek. Bylica pospolita jest popularna w kuchni azjatyckiej. Zaś Jodie Baltazar wspomina, że dowiedziała się o kuchennym użyciu tej rośliny od Wietnamki, która ją zbierała w Warszawie.

Okupacyjna Warszawa jako defiant garden

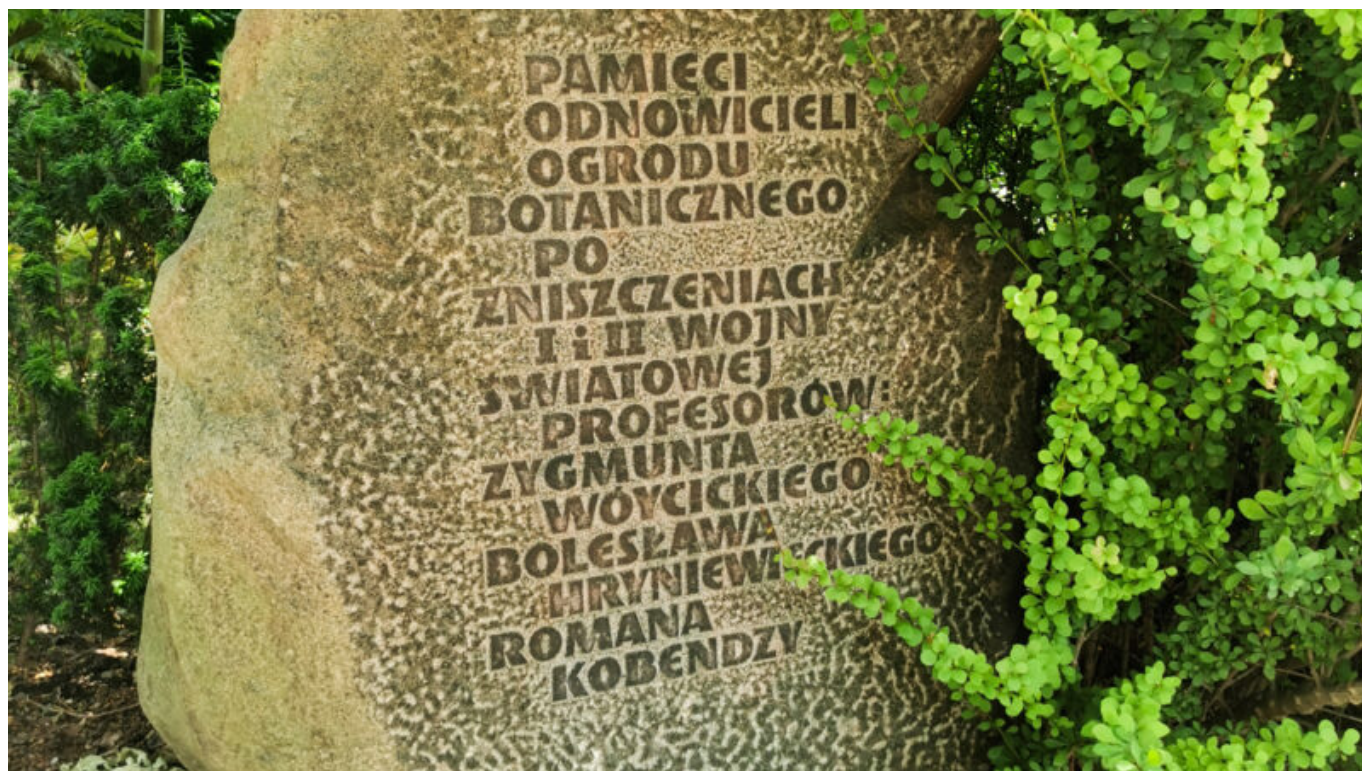
Dlaczego warto jeść dzikie rośliny? Jodie Baltazar odpowiada odwołując się do tragicznej historii Warszawy. „Zdobyta wiedza o dzikiej roślinności przyda się każdemu na całe życie, bez względu na miejsce, w jakim przyjdzie mu przebywać, gdyż wiele z opisanych w tej książce gatunków znajdziemy w każdej szerokości geograficznej” – pisze we wstępie – „Poważne konflikty o podłożu społeczno-politycznym mogą w każdej chwili odmienić los wielu z nas i przyczynić się do drastycznego pogorszenia warunków naszej egzystencji. Nie trzeba zresztą sięgać daleko po przykłady. Codzienne wykorzystanie dziko rosnących roślin jadalnych stało się udziałem warszawiaków podczas ostatniej wojny, gdyż wskutek niemieckiej polityki okupacyjnej żywotność była racjonowana, a przez to również droga. Do łask wróciły wówczas m. in. komosa, cykoria oraz żołądzie. Oczywiście nikt nie chciałby powtórki tak straszliwych doświadczeń, ale w ostateczności my też moglibyśmy liczyć – przynajmniej częściowo – właśnie na pożywienie roślinne niepochodzące z produkcji rolnej. Aby je jednak eksploatować, trzeba najpierw wiedzieć jak”.

W tekście wykorzystano cytaty z książek: Janina Bauman, *Zima o poranku. Opowieści dziewczynki z warszawskiego getta* w tłumaczeniu autorki (wydanie: Kraków 1989); Mary Berg, *Dziennik z getta warszawskiego* w tłumaczeniu Marii Salapskiej (wydanie: Warszawa 1983); *To nie deszcz, to ludzie*. Halina Birenbaum w rozmowie z Moniką Tutak-Goll (e-wydanie: Warszawa 2019) oraz Roman Kobendza, *Roślinność ruderalna na gruzach miast polskich*, w: *Sprawozdania z posiedzeń Wydziału IV Nauk Biologicznych Towarzystwa Naukowego Warszawskiego*, XLII, 1949, Towarzystwo Naukowe Warszawskie (Warszawa 1952) a także Jodie Baltazar, współpraca Paulina Jeziorek, *Głodni zielonej Warszawy. Przewodnik po dzikich jadalnych roślinach stolicy*, Warszawa 2018.









fot. Agnieszka Kuś

Autor: Agnieszka Kuś

Data publikacji: 2021-08-23

Data wydruku: 2023-05-26 08:40

Źródło: <https://1943.pl/artukul/pyszne-pomidory-i-ponetka-zwana-warszawianka-rosliny-ruderalne-i-pamiec-ogrodow-getta-na-gruzach-warszawy/>