

LEGUMINÓZY, KŘÍŽATÉ, MIŘÍKOVITÉ, PYSKATÉ

Rudolf Hauschka

Bílkovina, tuk, uhlovodany a soli byly popsány jako potravní kategorie, které člověk potřebuje pro výstavbu své bytosti jako celku - fyzického těla, životního těla, duševního těla a Já - a sice jako podnět oněch funkčních pochodů, které slouží jako fyziologická základna činnosti jeho ducha a duše. Ačkoli jsou všechny rostliny co do látky převážně uhlovodany, odrážejí se přesto v charakteru čtyř rostlinných čeledí, jimž má být věnována tato kapitola, tytéž čtyři potravní kategorie nedvojznačným způsobem a poukazují tak rovněž na jejich souvislost s lidskými bytostnými články i orgánovými soustavami (H. Walter).

Leguminózy

Leguminózy neboli rostliny motýlokvěté (vikvovité, bobovité) jsou zcela osobitou rostlinnou čeledí. Rostlina je obecně čistě vegetativní bytostí; na animální procesy není založena. Pohyb, který je zvířatům vlastní a jehož výrazem v živočišném organismu je bílkovina, popř. dusík, se v této podobě u rostliny neobjevuje, neboť rostlina je fixována na půdu. Avšak v jednom stadiu vývoje se prvek pohybu ve formě motýlů, včel a brouků k rostlině přece jen přibližuje. Rostlina vrůstá právě tak směrem nahoru do živočišné sféry, jako směrem dolů do sféry minerální. A co se děje na jejím horním pólu, je podivuhodným setkáním světové duševnosti reprezentované světem hmyzu se světem čirého života rostliny.

Výsledkem tohoto doteku je květ se zárodky semen a vidíme, jak se zde jako zhmotněný stín vrhaný živočišnou sférou objevuje v semeni bílkovina. Jen k tomuto doteku má rostlina dispozice; nemá však dispozice k hlubšímu proniknutí živočišnosti do své ústrojnosti. Dojde-li k tomu, pak víme, že tu vznikají jedovaté rostliny. Rostlinné jedy (alkaloidy) nejsou ničím jiným než deformovanou bílkovinou, odbouranou substancí živočišné povahy, kterou rostlina není s to vyloučit jako zvíře, ale ukládá ji v sobě (*Nauka o substancích*).

V Vlastně bychom měli být překvapeni, že leguminózy nejsou rostlinami jedovatými, neboť mají tak vysloveně animální znaky jako sotva která jiná rostlina. Už jenom květ je dočista motýl, spoutaný motýl, doklad toho, jak moc se živočišná podstata s rostlinou spojila. K tomu přistupuje enormní tvorba bílkoviny v luštěninách, která je dávana do souvislosti se schopností leguminóz přímo asimilovat vzdušný dusík. Mluví se sice o hlízkových bakteriích, které jsou usídlené na kořenech a které příjem dusíku zprostředkují, ale názory na jejich funkci se dnes různí a pro naši úvahu není ani rozhodnutí v této otázce tak důležité. Podstatné je, abychom rostlinnou bytost prostoupenou bílkovinou a nadanou živočišnými kvalitami chápali tak, aby mohl ožít její praobraz.

K tomu je nutné, abychom si vzali na pomoc pojmy z moderní duchovní vědy, které na mnohý záhadný fenomén vrhají jasné světlo. Vývoj Země i s přírodními říšemi, které ji obývají, ukazuje v minulosti taková stadia, na jejichž základě lze dnešním formám rozumět lépe,

bytostněji, než kdyby je člověk musel objasňovat jen na základě dnešních podmínek existence. Duchovní věda tak líčí, jak v prehistorii, kdy se Měsíc dosud neoddělil od Země, nebyla rostlinná říše této s Měsícem spojené Země onou vlastní rostlinnou říší v dnešním smyslu, nýbrž jak tehdejší rostliny byly ještě takřkajíc duševně vznětlivé. Přírodní říše nebyly v té době dosud tak ostře od sebe oddělené: rostliny byly do jisté míry rostlinozvířaty. Víme už také, že atmosféra tenkrát ještě nebyla tak mrtvá jako dnes, ale že byla prostoupena živoucí, jemnou bílkovinnou substancí tekutě vzdušné povahy. Lidstvo, které tenkrát prodělávalo takřkajíc svůj kojenecký vývojový stupeň, přijímalo toto kosmické mléko jako potravu. Je nasnadě, že tehdejší rostlino- zvířata tuto bílkovinnou atmosféru podobným způsobem asimilovala. Když pak po oddělení Měsíce začala živoucí bílkovinná atmosféra odumírat a jako pozůstatek se zachoval především náš dnešní dusík, nastaly ony veliké metamorfózy, díky kterým lze tyto prazákladní atmosferické procesy nalézt zvnitřněle ve zvláštních orgánech nebo speciálních částech živých organismů.

Jenom leguminózy, tyto sběrači dusíku - takový má člověk dojem - se pevně drží starých praforem asimilace bílkoviny. Zatímco ostatní rostlinný svět se úplně přeorientoval na slunce a v jeho světle buduje z kyslíčnicku uhličitého a vody v zelených listech svou substancí, škrob, zachovaly si leguminózy schopnost asimilovat dusík jako mrtvolu kdysi kosmicky živoucí bílkovinu a oživovat ho v sobě na rostlinnou bílkovinu. Posledně uvedené je významné; neboť kdyby to nedokázaly, kdyby se tedy dusík nestával plnohodnotnou živou bílkovinou, pak by se leguminózy musely stát jedovatými.

Jistě, ani ony nezmeškaly všeobecný vývoj rostlinné říše k zelené rostlině sluneční povahy, a přesto - podívejme se jen s notnou dávkou uměleckého vcítění na rostlinu fazolu. Vždyť je to takové malé atavistické rostlinozvíře, jak se tu tak se svými motýlky plazí vzhůru po opoře a nakonec vytvoří semena, která vypadají úplně jako malé ledviny!

Motýlokvěté zahrnují celou jednu velikou skupinu rostlin sloužících člověku za potravu, jejichž lusků a semen bychom se jen neradi zříkali. Kromě fazolu sem patří hrách, čočka a sója, kromě toho ale také jetel. S tím se sice v našich kuchyních asi sotva setkáme, zato je ale hodnotným krmivem pro dobytek a potravou pro včelstva. Tak přispívají jeteloviny zprostředkovaně i pro člověka k tomu, že jsou v přírodě vytvářeny ty nejpodstatnější potraviny, mléko a med.

Do čeledi motýlokvětých patří i akáty a zlatý déšť. Zatímco květy akátu, obalované v těstíčku a usmažené, představují oblíbený a lahodný pokrm, je u zlatého deště na místě opatrnost. U něj zřejmě tak docela neplatí, co bylo výše popsáno jako atavistické schopnosti leguminóz. Obzvláště ono vnitřní oživení asimilovaného dusíku na plnohodnotnou živou bílkovinu se mu už ne a ne podařit. A tak je zlatý déšť ve všech svých částech jedovatý.

Obsah bílkovin těchto rostlin se akumuluje v semeni. Pro názornost si uveďme srovnání s jinými semeny:

obiloviny	10 procent bílkovin
luštěniny	25 procent bílkovin

Luštěniny jsou tak požívány jako potrava, která podporuje zvyšování obsahu bílkovin v orgánech. Svou osobitostí budou ovšem - jak to bylo popsáno již u jednostranné výživy bílkovinami - vyvolávat tendenci k

tvrdnutí, ke zhutňování a těžknutí tělesné substance a k silnému poutání duševní a duchovní složky člověka na jeho tělesnost. Z toho důvodu a také na základě celé atavistické podstaty leguminóz pochopíme, proč škola moudrosti, jako byla škola pythagorejců, požívání luštěnin zapověděla. Bílkovina těchto rostlinozvířat má více animální charakter než bílkovina mléka.

Taková úvaha vrhá také světlo na vyprávění o Ezauovi, který za čočkovou krmí prodal své prvorozenství. Ezau je v obrazné mluvě Starého zákona líčen oproti chytrému Jákobovi jako chlupatý, primitivní člověk. V Jákobovi se již podílí individuální Já na utváření fyzického mozku a schopnosti myšlení, Ezau naproti tomu reprezentuje starou, na rodinu vázanou duševnost a nemůže proto nést proud budoucnosti. Za čočkovou krmí prodá své prvorozenství na základě sil své pudové přirozenosti, zajatých v látkové výměně.

Křížaté

Rostliny křížaté neboli brukvovité jsou zcela jiného druhu. Svou signaturu má rostlina díky čtyřem křížmo proti sobě postaveným korunním lístkům, které září jako malé bílé nebo žluté kříže.

Rostlina stojí pevně v prostoru a na zemi, a když, vyšlechtěná v kulturní plodinu, začne ukládat substanci, vytváří hlávky. Tyto útvary jsou však mimořádně rozmanité, což svědčí o tom, že schopnosti plastického proměňování této rostlinné čeledi jsou velmi živé.

Ve všech členech této čeledi působí intenzivní sirný proces. Tvorba látek a jejich proměny, na nichž se síra podílí, jsou tím nejrozmanitějším způsobem podněcovány. Síru známe jako onen prvek, „kterým si duch omočí prsty“, chce-li hmotně působit v jevovém světě (Rudolf Steiner). V **Nauce o substancích** byla popsána tepelná kvalita síry jako kvalita kvočny, která vysedí život. Tento sirný proces uchovává plastické síly růstu v čeledi křížatých natolik schopné proměny, že se mohou hromadit až ke vzniku hlávky ve všech možných částech rostliny. Brukvovitá rostlina tento vznik hlávky, tedy ukládání pozemské substance, obměňuje obecně po všech stránkách. Člověk ji může přímo vykrmovat, tuto plastickou zelnou rostlinu, a je to právě onen sulfurický prvek, který v ní tak hluboko vězí, co vede k této bujnosti takového utváření.

Že zelí musí při vaření odvětrat, aby mohly hrubší, nelibě páchnoucí sulfurické prvky uniknout, to ví každá hospodyňka. Brukvovité utvářejí tedy od kořene až po květ všude hlávky:

tuřín	(kořenová hlávka)
kedluben	(stonková hlávka)
bílé zelí	(pevná listová hlávka)
červené zelí	(nasládle barevná listová hlávka)
kapusta	(zkadeřená listová hlávka)
kadeřávek	(zkadeřené volné listy)
růžičková kapusta	(malé pupenové hlávky)
květák	(květová hlávka)

Jak zelí, tak i všichni ostatní zástupci křížatých mají listy a stonek potažené tenkou modrozelenou vrstvou vosku. To je významné, neboť tvorba vosku je výrazem také sulfurických procesů, které se v tvorbě květu a semene setkávají s kosmickým ohnivým procesem a vedou až k tvorbě oleje. Jsou stupněm mezi pryskyřicí a mastným olejem. A skutečně nacházíme ve všech semenech křížatých rostlin bohatě oleje.

Vždyť obzvlášť řepková a tuřínová semena jsou naším hlavním dodavatelem oleje a tuku. Srovnání pšeničných zrn a řepkových semen nám se vší zřetelností ukáže tukovou podstatu čeledi křížatých:

Pšenice	1 procento oleje
řepka	40 procent oleje

Jiní zástupci této čeledi projevují svou sulfurickou podstatu v metamorfóze v ostré éterické oleje, jako hořčice, ředkev, řeřicha a křen. Že se tyto éterické oleje obsahující síru vyskytují nejen v květové a semenné části rostliny, ale že pronikají rostlinu celou - u řeřichy oblast listovou, u ředkve a křenu dokonce i kořen - propůjčuje těmto druhům takřka terapeutický charakter, neboť síla pronikání těchto substancí v potravě způsobí jak oživení málo aktivní látkové výměny, tak i osvobození nervových procesů v hlavě. Obzvlášť křen vykazuje příbuznost vůči tepelně varným procesům v játrech, vůči tvorbě žluči; křen vyrovnává nakupení v této oblasti, přivádí síly Já do látkové výměny a spouští ohnivé procesy na jejich pravém místě, takže se tím odlehčí nervovému systému a odstraní sklon k migréně.

Celkově tato rostlinná čeleď tedy poukazuje svou silou proměny v tvaru i látce na plastické a chemické aktivity, které jsou lokalizovány především v játrech. Na jednu stranu podporují tvorbu a ukládání substancí, obtěžkávají do jisté míry život hmotou, dělají to však v teple sulfurického živlu a způsobují proto na druhou stranu zrychlení a roznícení celé látkové výměny. Obě tendence jsou zastoupeny v příslušnicích čeledi křížatých, podle toho, převládá-li v nich spíše prvek plastický nebo chemický.

Miříkovité

Miříkovité neboli okoličnaté (mrkvovité) rostliny mají všechny tutéž podobu. Jak jsou křížatá ve svém utváření a své substancialitě rozmanitá a schopná proměny, tak jednotvárně se prezentuje čeleď miříkovitých, třebaže do ní patří stovky druhů. Této pozoruhodné vlastnosti porozumíme jen tehdy, pokud se na sebe necháme habitus miříkovitých působit v tichém soustředění. Vidíme rozcupované listy, které se až na listová žebra jakoby **rozplývají** v prostoru, spirálovitě uspořádané na **dutém**, podélně rýhovaném stonku; stonek pak zase ničí sám sebe a rozbíhá se do mnoha **paprsků**, z nichž každý se dále dělí na menší a jemnější paprsky, na jejichž konci se rozzáří většinou bílé až načervenalé pěticípé hvězdičky drobných kvítků. Celá rostlinná bytost je jakoby prozářena světlem a světlem utvářena. Z tvaru listů můžeme poznat, jak dalece je spoluutvářelo světlo oproti ostatním utvářejícím silám. Podle toho, zda je list celokrajný nebo jen vroubkovaný, anebo zubatý či dokonce zpeřený a zcela rozcupovaný, jako u miříkovitých rostlin, můžeme u něj konstatovat stupeň světelné působnosti ve výstavbě rostliny. Světlo odnímá hmotu listů, uvolňuje ji - téměř až na odolnější látkovost listových žebere. Světlem protvarované jsou proto zelené listy, vysoký stonek, ba i okoličnaté květenství a malé, drobnoučné kvítky. Celá miříkovitá rostlina má odstředivou tendenci směrem k periférii a nikoli jako rostlina křížatá tendenci diferencovanosti v pozemském prostoru.

Člověku se to zdá téměř jako zázrak, že tato vzletná rostlinná čeleď vytváří též tuhý, masitý kulový kořen, jako například mrkev nebo celer nebo také pastinák. Co se zde ale jako substance

tvorí, má také charakter světla, je to světelný *uhlovodan*, cukr a škrob. Mrkev je sladká a do určité míry i celer a pastinák. Žlutá, jakoby květová barva mrkve svědčí rovněž o tom, že zde kosmické síly jako jinak pouze v květu působí až dolů do kořene.

Co jsme si uvedli již o výživě uhlovodany obecně, stává se na pozadí podstaty miříkovitých rostlin ještě zřejmějším. Její účinnost začíná tam, kde se potravní proud rozplývá přes stěvní stěnu a podporuje stoupající výživný proud. Člověk vytváří pro kosmický proces pokračování rostliny, když ničí, přivádí k rozplynutí to, co rostlina vybudovala, a pak si z toho, z uvolněných sil světla, včleňuje nervový systém. Světlo, které rostlinu venku vystavělo, pracuje v nás vnitřně na výstavbě nervového systému.

Miříkovité rostliny ukazují ve své výstavbě působení světla; na těchto rostlinách může člověk poznat, jak smyslově nervový proces v člověku nalézá v těchto procesech světelného utváření svou základnu. Obrazem světelných procesů smyslově nervových v horním pólu člověka jsou v látkové výměně procesy odbourávání a vyměšování. Miříkovité rostliny přivádějí síly odbourávání na periferii, podporují vylučování potu, mléka a moči a vytvářejí tím prostor pro zdravé včlenění duchovně duševního článku člověka do jeho *prostupného* fyzického.

Tam, kde v čeledi miříkovitých vznikají aromatická semena, jako u koriandru, fenyklu, kmínu a anýzu, vidíme, že tato semena představují lék pro škody nedostatečného trávení uhlovodanů - hromadění plynného organismu v látkové výměně, tzn. nadýmání. Je také pozoruhodné, že tato semena se přednostně používají jako koření pro chléb a pečivo.

Kopru, kerblíku a petrželky si ceníme jako aromatických přísad pro nejrůznější pokrmy. Jako všechny miříkovité jsou i tyto rostlinami světelně uvolňujícími, ve výživě odlehčujícími, nesoucími vzestupný proud výživy a působícími téměř ve směru koření, ba mohli bychom říci, že jsou krev čistícími jarními bylinami.

Pyskaté

Rostliny hluchavkovité neboli pyskaté odhalí svou podstatu, prozkoumáme-li je svým nosem a jazykem, tzn. přivoníme-li k nim a ochutnáme-li je. Všechny vyvíjejí *hřejivou* vůni a chuť. Jedinečné na tom je, že nejen květ vydává vůni, ale že celá rostlina přes listy, stonek až ke kořenům jako by byla ponořena do utvářející síly aromatického ohně. Vezměme si například list takové máty peprné, rozemněme ho mezi prsty nebo mezi zuby a pokusme se nechat na sebe kvality vůně a chuti ve vši rozjímavosti působit. Budeme cítit, jak námi proudí příjemné teplo. Celá naše bytost se cítí zklidněná láskyplně obsažena v tomto aromatu. Nikoli síly roznícení, nýbrž uklidnění a harmonizace spočívají v mnoha individuálně aromatických způsobech v této rostlinné čeledi. Těžké se stává lehčím, chladné teplejším a fádňím chutnějším, což uspokojivě oslovuje síly látkové výměny.

Nositelem těchto hřejivých sil harmonizace jsou éterické oleje, prostupující celou rostlinu; a ty opět vděčí za tuto vlastnost vodíku, který jsme v *Nauce o substancích* nazvali prvkem ohně. V rostlinné říši nejsou na vodík bohatší substance, než éterické oleje. Na křídlech tohoto prvku táhne to je ven do kosmických dálav; nesou rostlinu vzhůru k její podstatě. Tyto substance jsou skutečně zprostředkovatelem v nejvlastnějším slova smyslu mezi jevem a podstatou ve smyslu Goethově. Ve vůni rostliny se chápeme její nejnítěrnější podstaty, a tato vůně také ihned před naším vnitřním zrakem vykouzlí obraz její podstaty, tzn. její pozemskou jevovou formu.

Jen se podívejme na rozdíl mezi éterickými a mastnými oleji, které se tvoří teprve ve zralém semeni! Také mastný olej je bohatý na vodík, ale je vytvořen teprve ze zpětného záření kosmu jako odpověď na proces rozplývání květu, na odmate- rializování v procesu aromatizace. Proto je mastný olej nasycenou substancí, přivrácenou pozemskému životu; i v něm je síla tepla, vázaná však nyní jako nejvyšší **syntéza** rostlinné chemie, srovnatelná se solí a vytvořená z kyseliny a glycerinu, který zde zastupuje zásadu. Mastný olej má zcela jinou tendenci než olej éterický, přibližuje se Zemi, jak jsme to viděli u křížatých. Je to substance, která po vzoru soli spočívá sama v sobě, hmotou obtěžkané kosmické teplo, které z ní pak také můžeme spalováním opět uvolnit.

Pyskaté rostliny však za všech okolností reprezentují gesto rozplývání, aromatizování, přeneseno na člověka: činnost zažívání vně střevní stěny. Tak slouží především procesům asimilace a transsubstanciaci v krvi, vyprovázejí substance z jejich jevové formy do rozplynulého světa bytostných sil, které z nich uvolňujeme jejich odbouráváním, a přivádějí tyto síly ústrojnosti Já ke tvorbě **té jedné** individuální lidské bílkoviny.

Jak máta, meduňka, majoránka, tymián a šalvěj, tak i saturejka a rozmarýn prohřívají náš proud potravy a mají svou oblast působení zvláště tam, kde srdeční systém působí jako zprostředkovatel mezi pochody horní a dolní ústrojnosti v člověku.

Ledas komu bude připadat podivné, že tyto rostliny formované ohnivou utvářející silou mívají často opravdu mohutný čtyřhranný stonek. K tomu mají jejich vstřícně do kříže nad sebou uspořádané listy sklon ke kvadratickému, ba kubickému habitu, jak ho má v jeho dokonalé podobě jen sůl Země. Ano, ale sůl a oheň už jsou jednou příbuzné a nebudeme daleko od pravdy, budeme-li v čeledi pyskatých spatřovat stupeň, na němž moudrost soli nalézá praobrazný výraz. Ohnivé síly jsou vedeny podobou, která nese zcela signaturu pozemských sil soli, avšak jsou také zase uvolňovány vzhůru k aromatu éterického oleje a sjednocují tak sestup i vzestup v jednom procesu života.