

ULYKKEN SLÅR TIL IGJEN

Pesten i 1360 og litt om medisin



Ekspertene er enige om at regelmessig årelating hjelper mot mange ting, og cistercienserne på Hovedøya sier at det gir god sangstemme.

Det vil jo ingen ende ta. Sankt Bernard skrev at fiendens piler er i luften på alle kanter, og han tenkte på alle farene som truer menneskene – til sist døden som den siste fiende. Mange har nok gått ut av dette liv når de har levd under femti vintre – selv om de som blir gamle kan leve atskillig lengre.

Nå er jeg en gammel mann. Hvis det min mor fortalte, stemmer, er jeg omkring førti vintre gammel, og tre ganger i min levetid har byen blitt rammet av pest. Verst var det naturligvis under digerdøden, men den kom tilbake, og ti vintre senere er vi nå rammet tredje gang.

ULYRKEN SLÅR TIL IGJEN

Det er naturligvis mange tiltak folk griper til når pesten rammer. Siden det virker som pesten kommer i luften, er det vanlig å tenne på einer og la røken fylle husets rom. Det fortelles at i Avignon sitter paven mellom to ildsteder.

Det er også mange som setter sin lit til teriak. Opprinnelig hadde den 67 ingredienser, men senere har man vært henvist til å bruke det man kan få tak i – og teriak kan inneholde gull- og perlestøv, rosenblader og honning, maur, valeriana og gentiana, lakris og kardemomme. Her østpå setter mange sin lit til kalmusurt, som gir hjelp også mot influensa og lus.

I utlandet skal man ha brukt eddik: Det sies at fire tyver unngikk å bli hengt under et pestangrep fordi de utleverte en oppskrift på teriak – en håndfull malurt, oregano, mjødurtt og salvie, femti nellikspiker, rikelig med kamfer og rosmarin, og til slutt kvann og borremynte. Dette skulle trekke i eddik i femten dager.

Det er en flytende grense mellom folkemedisin og den vitenskapelige, men medisinsk kunnskap gjør fremskritt: I Bjørgvin er det nå leger av begge kjønn, og det fortelles at der er det foretatt en hareskåroperasjon. Ellers er det jo vanlig at barberere tar seg av både årelating, kopping, katekisering og klyster. Årelating hjelper mot mye.

Mye ny viten er kommet fra Salerno i Syd-Italia. Islendinger sa allerede for to hundre vintre siden at der nede fant man de beste legene. Byen er et møtested for øst og vest, og den har et av universitetene som er begynt å dukke opp.

Ikke minst har byen gitt tilgang til hva muhammedanerne vet. Allerede da en kollega av meg, Henrik Harpestreng ved katedralen i Roskilde, skrev sine bøker over tre generasjoner før vår tid, hadde han plukket opp atskillig av dette.

ULYRKEN SLÅR TIL IGJEN

Den farligste sykdommen, bortsett fra pest, er lepra. Vi vet ikke hvem som får denne skrekkelige sykdommen, og vi vet heller ikke om noen måte å stanse den på for de stakkarne som blir rammet. På grunn av både smitten og de spedalskes utseende og vond lukt fra sårene, er de i Oslo samlet i trygg avstand fra byen, og det er en egen kirkegård for dem.

I domkapitlet dyrker vi ikke mye selv, men vi eier blant annet en grasgard vi fikk av Håkon 5 og Krossløkka, der det dyrkes noe. Men da jeg i ettermiddag unnet meg en liten tur i byen, ble jeg slått av hvor mange nyttige planter som vokser aldeles fritt rundt om: burot, reinfann (som Hildegard anbefaler mot alle overflødige kroppsvæsker, mot hoste og mot dårlig fordøyelse), nesle, skvallerkål, bulmeurt (som er et bedøvelsesmiddel og mot tannverk), kattost (som både kan brukes til mat og som medisin – mot blødende sår, øyebetennelse og tannverk), kongsllys (mot leppesår og dårlig ånde og mot alle truende farer) og borre.

Mange råd skal hjelpe mot de skadedyrene som det kryr av. I natt ble jeg oppspist av både lopper (som kan hoppe en halv alen langt) og av lus (så jeg må ha en omgang med en lusekam). De som er ansvarlige for våre fellesmåltider i kannikgården, klager også over fleskebiller, mus og rotter.

Vi drikker mye lettøl ettersom vannet er dårlig, og ølet smakes gjerne til med pors, som Hildegard foreslår.

DAGENS OPPSKRIFTER: LUTENDRIKK

Det trengs én flaske vin, kardemomme, ingefær, kanel og muskatnøtt. Bruker man hele stykker krydder, blir det ikke rusk i blandingen.

Har man sukker, brukes det; hvis ikke, honning.

Serveres ved romtemperatur.