

Dziko rosnące rośliny jadalne w ankiecie Józefa Rostafińskiego z roku 1883

Łukasz ŁUCZAJ

ŁUCZAJ Ł. 2008. **Wild edible plants in Józef Rostafiński's questionnaire of 1883.** *Wiadomości Botaniczne* 52(1/2): 39–50.

This paper presents an analysis of 136 letters, written as a response to a detailed ethnobotanical query initiated by Józef Rostafiński in 1883. The aim of the study was to extract information concerning the use of edible plants. The letters collect information from many areas of Poland, mainly the south (Galicja), west (Wielkopolska), the Warsaw area and the present area of Belarus and Ukraine, giving a detailed account of wild edible plants used in the 19th century. Eighty-two taxa of edible plants were identified at least to the generic level. Most edible species belonged to the category of green vegetables. The most commonly used species included *Rumex*, *Chenopodium* and *Urtica* spp. In the times of food shortages in the south of Poland people also used the green parts of *Oxalis* spp., *Raphanus raphanistrum*, *Sinapis arvensis*, *Tilia* spp., *Cirsium rivulare*, *C. oleraceum*, *C. arvense*, *Symphytum officinale* and *Convolvulus arvensis*, whereas in lowland Poland *Silene inflata*, *Anchusa arvensis* and *Fallopia convolvulus* were used. In the present area of Belarus *Aegopodium podagraria*, *Heracleum sphondylium* and *Plantago* sp. green parts were added to soups. In the present area of Ukraine *Lamium album* and *Aegopodium podagraria* leaves were added to soups and *Tussilago farfara* leaves were used as food parcel wrapping. Generally, few species were used for raw salads, mainly those from the genera *Taraxacum*, *Veronica* and *Cardamine* used by landowners and townspeople. Only three species with edible underground parts were identified, i.e. *Elymus repens*, *Stachys palustris* and *Polypodium vulgare*. The most commonly used species of dry seeds and fruits were *Glyceria fluitans* (for soups), *Carum carvi* (as spice), *Bromus secalinus* (for famine flour). The culinary use of *Trapa natans* and *Nymphaea alba* seeds was also recorded. Among fleshy fruits *Vaccinium myrtillus* was recorded most frequently. The analysed letters increase our knowledge of the number of edible plants used in Poland within the last 200 years to over 140 species (ca. 5% of the flora). The letters contain information on the use of species which was not reported by any other Polish ethnographic work, probably due to the fact that their use became obsolete, e.g. *Anchusa arvensis*, *Silene inflata*, *Cardamine pratensis*, *Fallopia convolvulus* and an aquatic *Veronica* species.

KEY WORDS: ethnobotany, famine food, Belarus, Poland, Ukraine

Łukasz Łuczaj, Wyższa Szkoła Humanistyczno-Ekonomiczna w Łodzi, ul. Rewolucji 1905 r. 64, 90-222 Łódź, Poland; adres do korespondencji: Rzepnik 20A, 38-471 Wojaszówka, Poland, e-mail: lukasz.luczaj@interia.pl

WSTĘP

W polskim piśmiennictwie etnograficznym istnieje stosunkowo niewiele publikacji i badań użytkowania dzikich roślin jadalnych, pochodzących jeszcze z XIX w.; dane takie pojawiają się głównie w lokalnych monografiach etnograficznych z terenu Karpat oraz w dziełach Kolberga (Łuczaj, Szymański 2007). Tymczasem w Muzeum Ogrodu Botanicznego Uniwersytetu Jagiellońskiego od dawna spoczywa mało znany, a bardzo obszerny zbiór rękopisów, zawierający informacje na ten temat. Są to odpowiedzi na obszerną ankietę, dotyczącą użytkowania i nazewnictwa roślin, stworzoną przez słynnego botanika Józefa Rostafińskiego. Jedna część tego rękopisu znana była od dawna, opracowano ją wstępnie w latach 1982–1984 (m.in. Köhler 1986, 1993), a kilka lat temu odnaleziono dalszą jego część, która znajduje się w tej chwili w fazie wstępnego opracowania przez historyka botaniki, dr hab. Piotra Köhlera z Instytutu Botaniki UJ.

Celem tej pracy jest analiza i uporządkowanie informacji o dzikich roślinach jadalnych zawartych w pierwszej, historycznie opracowanej części zbioru listów.

METODY

Materiałem do pracy były odpowiedzi na ankietę napisane przez 136 korespondentów (uwzględniłem w pracy jedynie dostępne mi, opracowane już listy). Wzmianki na temat dzikich roślin jadalnych występują aż u 121 autorów, a cała baza danych składa się z około 650 rekordów (gatunek $\times$ lokalizacja). Duża część listów to odpowiedzi na poszczególne pytania, które są opatrzone odpowiednimi numerami. Często listy zawierają dygresje lub nie są podzielone według zadanych pytań, dlatego przeanalizowano całość rękopisu. Listy zostały napisane w latach 1883–1909, w zdecydowanej większości w 1883–1884, bezpośrednio po publikacji ankiety.

W najnowszej wersji ankieta liczyła 70 pytań (Köhler 1993) i dotyczyła różnych aspektów etnobotaniki. Aż kilkanaście z nich

zawierało treści związane z dzikimi roślinami jadalnymi, np.:

6) Czy uprawia się gdzieś ber, czy lud zbiera nasienie dzikiego bru i w ogóle nasiona traw, dziko rosnących, na pokarm (kaszę), szczególnie zaś

7) manny, mielca czy stokłosy lub odmiennie nazywanej trawy; w jakich ilościach, czy je sam zużywa, czy przynosi na targ do miasteczek?

21) Czy znana jest ludowi, choćby z tradycji, nazwa kucmerki albo słodyczki?

23) W ogóle, czy z nadejściem wiosny, zwłaszcza w głodne lata, zbiera lud zioła na pokarm lub zupę i jakie?

25) Pokrzywka, żegawka; kurdybanek, inaczej bluszczyk, czy używane i pod jaką nazwą?

26) Szczaw inaczej zajęcza kapusta, 27) barszcz (roślina), 28) gir albo girz,

33) Boże drzewko, smażone w maśle lub inne rośliny podobnie przyprawiane?

34) Sałaty i zioła na surowo i jakie?

43) Wiśnie, trześnie, czeremchy, co w danym miejscu oznacza się temi nazwami?

44) Czy znana jest jeszcze ludowi nazwa dracz dla krzewu powszechnie berberyssem nazywanego? Jakie jagody lud zbiera, zna i pod jaką nazwą sobie właściwą a mianowicie: a) Owoce złożenia malin. Owoc różowy (malina); owoc ciemnogrnatowy, lśniący, pokryty „farbą”, jak na węgierkach (jeżyna i ostrężyna), b) Porzeczki czerwone i czarne o liściach śmierdzących, c) Agrest, d) Poziemki, e) Małe krzewinki leśne o liściach lśniących, całych, z jagodami kulistymi czerwonymi (brusznice, kamionki) lub czarnymi (borówki i łohynie albo pijanice), f) Z jagodami podługznymi żórawiny, dereń. Czy inaczej?

50) Czy hoduje czarnuszkę, kolendrę, koper, koperek, anyż, kmin; czy te rośliny są uprawiane w pańskich ogrodach?

58) Czy lud do postnej omasty kupuje olej, czy go sam wytłacza i z czego? Len, konopie, mak (szary czy biały), słonecznik, rzepak. Albo przynajmniej z tradycji jak niegdyś bywało?

Respondentami ankiety byli ludzie różnych profesji, zwykle pochodzący z ziemiaństwa lub

inteligencji, zazwyczaj mający zarazem kontakt z ludem. Często spotyka się też nazwy łacińskie roślin, co nie jest zaskakujące, gdyż używali ich zawodowi biolodzy, botanicy-amatorzy albo aptekarze (lista respondentów patrz: Köhler 1993).

Aktualne nazwy łacińskie podane zostały według pracy Mirka et al. (2002).

WYNIKI

WARZYWA ZIELONE GOTOWANE LUB SMAŻONE

Najczęściej wymienianą dziką rośliną jadalną był szczaw (63 autorów listów), przypuszczalnie głównie *Rumex acetosa* (trzech autorów podało jego nazwę łacińską). Szczaw był jadany jako składnik zup, a na dworach także sosów, dzieci jadły go na surowo. Większość respondentów stwierdza, że terminem „zajęcza kapusta” (występuje obok szczawiu w pyt. 26) określano szczawik *Oxalis* (8 listów). Z kontekstu wynika, że chodzi tu głównie o rodzimy, leśny szczawik zajęczy *O. acetosella*, (w trzech listach wymieniono tę nazwę łacińską), chociaż jeden z respondentów pisze też o jedzeniu szczawiku o kwiatach żółtych (przypuszczalnie *O. stricta*).

Prawie tak samo często jak szczaw pojawiają się gatunki z rodzajów *Chenopodium* i *Atriplex*, zwykle nie rozróżnianych przez lud (łącznie 62 korespondentów, głównie pod nazwą *lebioda*, *komosa* lub *łoboda*, rzadziej *kamasa*, *komasa*, *wołok* i *mącznica*). Jedzono je najczęściej sparzone wrzątkiem i potem smażone, rzadziej gotowane lub surowe. W kilku listach autor dokładnie określił gatunek (*Chenopodium album* – 3 listy, *Ch. polyspermum* – 2 listy, a Łękowski podaje jeszcze, że w okolicach Warszawy pod nazwą *mącznica* jedzono, oprócz dwu wcześniej wymienionych gatunków także *Ch. bonus-henricus*, *Ch. hybridum* i *Ch. urbicum*). W roku 1883 *lebioda* była jeszcze powszechnie używana w wielu rejonach Polski i zdecydowana większość autorów pisze o niej w czasie teraźniejszym, jako o typowym pożywieniu wiejskiej biedoty. Przypuszczalnie znaczna większość

jedzonej dawniej w Polsce *lebiody* to *Chenopodium album* (por. Łuczaj 2008). Jednak, co ciekawe, w listach do Rostańskiego zachował się też jeden mały okaz zielnikowy rośliny z rodzaju *Atriplex*. Przysłał go A. Olsztyński z miejscowości Podpniewki (okolice Pniew, Poznańskie), opatrując takim komentarzem: „Lebioda, lebiodka, przesyłam szanownemu Panu liście i nasienie w trzech odmianach. Używa się na zieloną potrawę wcześniej z wiosny jak szpinaku, który się też w ogrodach pańskich uprawia.” O używaniu *Atriplex* pisał też Zygmunt Morawski z Brzeżan w Tarnopolskiem: „Na pewne tylko tyle wiem, że zbierają tam z wiosną łobodę (*Atriplex patula* L.) na szpinak”.

Następną rośliną, której zielone części jedzono powszechnie, zwykle w formie zupy, była pokrzywa (listy 52 autorów). Na pewno używano obu gatunków pokrzywy, gdyż nazwę łacińską *Urtica dioica* wymieniono w jedenastu, a *U. urens* w siedmiu listach.

O ile wyżej wymienione gatunki używano w całej Polsce, to użytkowanie liści i młodych pędów „ostów” i chwastów z rodziny krzyżowych ograniczone było w dużym stopniu do Galicji. Aż w 25 listach respondenci wspominają o przyrządzaniu polewki lub zieleniny z zielonych części chwastów polnych o żółtych kwiatach, określanych najczęściej nazwą *pszonak*, ale także: *pczonok*, *pczonóg*, *psonok*, *pszczonak*, *pszczołnak*, *pszczołnak*, *dziki rzepak*, *gorczyca*, *hołdryk*, *chodrych* i *świrzepa*. W kilku listach wymieniana jest nawet nazwa łacińska *Raphanus raphanistrum*, choć zapewne na równi z tym gatunkiem użytkowano podobną i równie pospolitą gorczycę polną *Sinapis arvensis*, której nazwa jako *Brassica sinapistrum* pojawia się tylko w liście Wilhelma Fuska.

Gatunki z rodzaju *Cirsium*, wystąpiły w piętnastu listach pod nazwą *oseł*, *szczerbacz* lub *czerbacz*. W niektórych listach używane gatunki zidentyfikowano, dokładnie podając ich nazwy łacińskie – *Cirsium arvense*, *C. oleraceum* i *C. rivulare*, w innych możemy odgadnąć przynależność do gatunków po opisie siedliska. Ostatni z wymienionych gatunków, ostrożeń łukowy *C. rivulare* miał swoją odrębną

nazwę *szczerbacz* (lub *czerbacz* itp.) używaną powszechnie od Podhala po Doły Jasielsko-Sanockie. Przypuszczalnie właśnie *szczerbacz* był najczęściej użytkowanym gatunkiem (zidentyfikowano go w 5 listach), częściej niż ostrożeń polny (4 listy) i warzywny (2 listy), jako że jest to roślina występująca masowo w Karpatach, o liściach najdelikatniejszych ze wszystkich gatunków rodzaju *Cirsium*. Zaznaczyć należy, że zarówno *pszonak*, *oset* i *szczerbacz* były, pomimo że używane od czasu do czasu w okresie powstania ankiety, uznawane za rośliny głodowe, jedzone w okresie nieurodaju, w przeciwieństwie do lebiody i pokrzywy, która w niektórych wioskach spożywana była rokrocznie. Pisz o tym dokładnie kilku autorów, m.in. Wilhelm Fusek, aptekarz z Biecha: „Z nadejściem wiosny lud zbiera na pokarm: *Urtica dioica*, *Chenopodium album*, a w czasie głodu: *Brassica sinapistrum*, *Convolvulus arvensis*, *Symphytum offic.* *Oxalis acetosella*, *Carduus rivular.* *C. oleraceus*.”

Jedzenia podagrycznika *Aegopodium podagraria* nie wymieniają żadne inne źródła etnograficzne z obecnego obszaru Polski (Łuczaj, Szymański 2007, Łuczaj 2008), poza analizowaną ankietą, gdzie jego spożywanie jest udokumentowane aż w czternastu listach. Jego młode pędy jedzono wiosną, gotowane w formie polewki, często z innymi roślinami, na przykład pokrzywą. Znano go pod nazwą *śnitka*, *sznitka*, *snitka*, *gier*, *gir*, *gierz* lub *barsznica*. Większość wzmianek o jedzeniu podagrycznika pochodzi z terenów obecnie należących do Białorusi i Ukrainy (szczególnie z Polesia). Informacje o jego spożywaniu pochodzą także ze wschodniej części województwa podkarpackiego (Potok koło Krosna, jako *barsznica* [sic!]) i Olszany koło Przemyśla jako *gir*) i z Chodzieży w Poznaniu (*gierz*). Nie ma, co prawda, pewności, że owa *barsznica* spod Krosna to nie *Heracleum*, jednak autor tego artykułu pochodzi z Krosna i zaobserwował, że nazwa *barsznica* jest tam używana powszechnie do tej pory na *Aegopodium* i jest tam główną nazwą tej rośliny. Ciekawy sposób przyrządzania podagrycznika opisuje Jadwiga Wojniłowiczówna z Lipy na

Polesiu Rzeczyckim: „Lud wiosną zbiera śnitkę młodą i gotuje z kwasem drzewnym: klonowym, brzozowym.” Sok brzozowy, tym razem fermentowany, pojawił się w ankietach tylko jeszcze jeden raz, też z Polesia (Wielubowicz). Raz też utarta kora brzozy przerabiana na mąkę wymieniana jest jako pożywienie głodowe (Błudniki koło Halicza).

Obok *pszonaku* (*Raphanus* i *Sinapis*) oraz *ostów* (*Cirsium*), następnymi w kolejności częstości występowania w ankietach roślinami, których zielone części używano jako pożywienie, jest lipa, barszcz zwyczajny, jasnota biała i żywokost. Liście lipy używano wyłącznie jako pożywienie głodowe na Pogórzu Karpackim (5 listów). Gotowano je na polewkę lub suszono i dodawano do mąki do wypieku placków i chleba.

Użytkowanie barszczu zwyczajnego (*Heracleum sphondylium* s.l.) zanotowano w ankietach prawie wyłącznie na obszarze Białorusi (pięć z sześciu listów o tym gatunku, jako *barszcz*, *borszcz* lub *barszczewnik*). Jedynie Łękowski pisze o używaniu „rośliny barszczu” w okolicach Warszawy („Gotują też szczaw, młode liście berberysu, rośliny barszczu, szczawiu zajęczego, liści rabarbarowych, a płyn otrzymany czysto naturalny, podprawiają śmietaną i mąką i to się barszczem nazywa.”). Być może miał na myśli właśnie *H. sphondylium*. Co ciekawe, autor ten donosi także o robieniu polewek z liści berberysu: „Liści berberysowych używają młodych w okolicach Warszawy – w Przasnyszu widziałem lud używający tych liści podczas żniwa – co im pragnienie zmniejsza a ubogie kobiety Barszcz i zupę z nich przyrządzają.”

Inną rośliną używaną jako składnik zup i zielenin była jasnota (przypuszczalnie głównie jasnota biała *Lamium album*). Informacje o jej przyrządzaniu pochodzą aż od sześciu autorów, w tym pięciu z terenów obecnej Ukrainy. Na Ukrainie jasnotę nazywano *medunka*, *midunka* lub *pokrzywa głucha*. Florian Łoziński pisał: „Lud na Podolu zbiera na wiosnę liście z *Chenopodium album* (łoboda), z *Amaranthus retroflexus* (szczercz) z *Urtica dioica* (pokrzywa) i z *Lamium album*.” A Aleksander Hohn pisał

o Ciężowie (okolice Stanisławowa): „*Mi-dunkie*” całkiem podobne do pokrzywy, tylko że nie piecze, liście siecze a robiąc zaprawkę, potrawę na gęsto przyrządzoną podobną do szpinatu sporządza. Jeśli chodzi o teren współczesnej Polski, jedynie z Wielkopolski (Jeżewo) o używaniu *martwej pokrzywy* donosiła Stanisława Lewandowska („martwą pokrzywę biorą na jarmuż”).

Bluszcz kurdybanek pojawia się w listach aż szesnastu autorów, częściowo dzięki temu, że występuje w pytaniu nr 25. Używano go (pod różnymi nazwami) głównie jako przyprawę do rosół lub innych zup, jak stwierdziło aż trzech respondentów „zamiast pietruszki”. Większość wzmianek (dziesięć listów) pochodzi z Karpat, od Bielska Białej aż po Drohobycz, Niżankowice (okolice Starego Samboru) i Bukowinę. Używano go też w Rabce, Łękach (okolice Kęt), Limanowej, Grybowie, Staszówce (okolice Gorlic), Rzepienniku, Dębowcu (okolice Jasła). Według pięciu respondentów rośliny tej używano też w Wielkopolsce, w następujących miejscowościach: Oświęcim (okolice Ostrzeszowa), Stęszew (okolice Poznania), Uścicie, Dakowy Mokre i Dakowy Suche (okolice Nowego Tomysła), Chodzież i Trzemeszno (okolice Gniezna). Co ciekawe na Kujawach (w Kamiennej, okolice Włocławka), *kurdybanek* uprawiano i także używano do zup (Edward Zieliński).

Spożywanie siekanych gotowanych liści żywokostu lekarskiego *Symphytum officinale*, opisało trzech autorów listów ze środkowej części Pogórza Karpackiego. Oprócz wspomnianego wcześniej Fуска z Biecza, pisze o nim też Przybyłkiewicz jako o pokarmie w wioskach, które teraz stanowią część lub przedmieścia Tarnowa oraz w okolicy między Zakliczynem i Melsztynem: „lebiode, pszonak, czerbacz, kostyfól jako kapustę krają i maszczą” oraz Roman Gutwiński (Dębowiec, okolice Jasła): *Podczas głodowych lat zbierano na jarzynę: powój (Convolv. arv.) „oseł niekolący zbożowy” /:a nie „djabli” który bardzo kluje:/, „pszonak”, lebiode, lipowe liście, „kwiaty koniczu”, młode pokrzywy, sity zw: sicina, liście fasoli, dalej*

Symphytum offic. (...). Warto tu zaznaczyć, że owa wspomniana jadalna *sicina* to prawdopodobnie sit leśny *Scirpus sylvaticus*, pospolity na Podkarpaciu gatunek, którego nasady pędów jadały do niedawna powszechnie dzieci (por. Łuczaj, Szymański 2007).

O jedzeniu w Bieczu pędów powoju *Convolvulus arvensis* wspomina cytowany już Fusek. Przypuszczalnie ten sam gatunek miała na myśli Izabella Jędrzejewiczowa, pisząc o Hyżnem na Rzeszowszczyźnie: „w roku 852–53 i 54; opowiadano mi, iż tarto, suszone liście z drzew śliwkowych i z jakiegoś „powoju” (nie widziałam go) i robiono z tej maki, placki, którymi głód oszukiwano”.

Lud zbierał także liście maku. Niejaki Rybaczek pisał o obecnych terenach Ukrainy (Mikulince, Tarnopol, Zbaraż, Nowe Sioło): „Zbierają tu (...) mak z wiosną na pokarm w różnych formach jako szpinak i na zupę.” Podobną informację podaje z Wielkopolski Julian Jezierski. Trudno określić, czy w tych dwu listach chodzi o ogrodowy mak lekarski czy mak polny *Papaver rhoeas* lub pokrewne dzikie gatunki.

W Beskidach używano także jako pożywienia mięty. Ignacy Janasiński pisał: „w pewnym ubogim domku w czasie nieurodzaju w okolicy Grybowa zbierano ją, polewano wrzącą wodą i z mlekiem używano na pokarm.” A Jan Biedroń pisał o okolicach Limanowej: „Z wiosną zbierał lud podczas głodów na pokarm miętkę, suchowierzech, psonok, łobodę i zwykle ugotowane w mleku spożywał.” Wymieniony tu *suchowierzech* to prawdopodobnie *Prunella vulgaris* (por. Köhler 1996). Dalej wspomina też ten autor o gotowaniu z mlekiem macierzanki (przypuszczalnie *Thymus pulegioides*).

Dziewięciśl bezłodygowy (*Carlina acaulis*) służył za pokarm w Karpatach. Tak pisze Jan Złóża o wsiach Chochółów, Witów, Dzianisz, Ciche koło Zakopanego: *Z „dziewięciornika” używają na pokarm liści młodych, które siekają do gotowania, a korzenia ani pączków nie używają.* O jedzeniu przypuszczalnie tego gatunku (pod nazwą *dziewięciok*) donosi z Bystrej (okolice Jordanowa) Jan Bodnarski. W opisanych wcześniej przez Złóża wsiach jedzono też *musce*

(przypuszczalnie gwiazdnicę pospolitą *Stellaria media*): „Z wiosną na przednowku oprócz sałaty, którą sieją na grzędach, zbierają na pokarm jako warmuz: lebiodę dzikorosnącą, którą tutaj „łobodą” nazywają, muszcz tutaj „musec” zwany, młode łodygi kminu po łąkach rosnącego i oset mniej kolczasty, który się na rolach znajduje; w czasie zaś większego głodu zbierają: „dziewięciornik” (...) i wątrobiec, roślina około chałup rosnąca, która ma liść do wykroju serca podobny. Te rośliny gotują i jedzą.” Niestety nieznana jest naukowa nazwa owego wątrobcza.

Tymczasem informacje o jedzeniu jakiegoś gatunku babki pochodzą jedynie z terenu obecnej Białorusi. Słotwińska pisała o miejscowości Rawonice (dawny powiat ihumeński): „Z nadejściem wiosny lud u nas zbiera na pożywienie najpierw z ziemi wychodzącą pokrzywę i sznitkę, potem zaś szczaw, barszcz i babkę (*Plantago*) którą nazywa „Tryputnik”. Podobna informacja pochodzi od Antoniego Ossowskiego z miejscowości Kuchcice w tym samym powiecie: *Na zupy zbierają „Barszcz” roślina; „Polorożnik i Tryputnik” na kwasne zupy.*

W Wielkopolsce tymczasem lud zbierał na zieleninę (na tzw. „jarmuż”) roślinę zwaną *krężolek* (Mijanowo koło Trzemeszna, inf. Augustyn Heintze). Także w Żabikowie koło Poznania (inf. Janina Omańkowska), gdzie lud zbierał wiosną „pewną odmianę powoju dzikiego z szerokimi liśćmi, który nazywa się krężółkiem”. Po wymianie korespondencji z Rostańskim roślina ta została w końcu zidentyfikowana jako *Polygonum convolvulus* (obecnie *Fallopia convolvulus*). Jako pożywienie głodowe używano też liści leszczyny (okolice Gołuchowa i Pleszewa, inf. Adam Kubaszewski) i jej kwiatostanów (w dwóch listach z południa kraju m.in. w liście Pallana o wsiach Dulczówka i Łęki, okolice Pilzna, jako *rżęsy*).

Wracając do Pogorza Karpackiego – dwóch respondentów wspomniało w ankietach także o jedzeniu koniczyny (*Trifolium* spp.) w okresach głodu (Gutwiński o Dębowcu, okolice Jasła i Emilia Mróz o Rzepienniku, okolice Gorlic). Ten pierwszy pisał, że używano *kwiaty koniczy* w lata głodu *na jarzynę*.

Liście podbiału *Tussilago farfara* były (są nadal jak mi wiadomo) na obszarze obecnej Ukrainy używane do zawijania gołąbków. Piszę o tym dwóch respondentów. Piotr Parylak stwierdził: „Podbiał albo bilica, po rusku: pidbil (...) z tego liścia robią gołąbki nadziewane jagłami, kukurudzą na Bukowinie i w Galicji.” A Florian Łoziński opisując Podole, donosił: „W liście szczawiu i podbiału zawijają krupy z tatarki lub prosa, którą to potrawę nazywa gołąbkami.” W innym miejscu listu ten sam autor wymienił jeszcze inną ciekawą roślinę jadłną Podola, szarłat (*Amaranthus retroflexus*), zwany tam *szczerczec* o którym nie ma innych wzmianek w polskiej literaturze etnobotanicznej. Natomiast Józef Pałka pisał, że w Błudnikach (okolice Halicza) w okresach głodu, używano „świeże liście buczyny (...) z przymieszką jakiegokolwiek bądź mąki lub otrąb.”

W okolicach Warszawy jako składnik gotowanych zielenin używano jeszcze dwóch innych roślin, nigdy więcej poza tą ankietą przez etnobotaników nie notowanych: *Silene inflata* i *Anchusa arvensis*. Pisał o tym Telesfor Szpadkowski: *Na wiosnę lud między Bugiem i Wisłą gotuje na pokarm: a Komosę (*Chenopodium polyspermum*) b Lipnicę v Skrzypek (*Silene inflata*) c Miodunkę, zwaną tam „Thusty Kiepek” (*Anchusa arvensis*) d Szczaw dziki e Żegawkę (*Urtica urens*) Młode listki tych roślin gotują same lub z kaszą jęczmienną – tylko biedniejsi. Ów thusty kiepek występuje jeszcze w liście Augustyna Heintzego z Trzemeszna, przy ogólnym opisie pożywienia w Wielkopolsce, a opis wskazuje na ten sam lub podobny gatunek („ma rósć na wiosnę i mieć liście grube, tłuste, (...) i kwitnąć niebiesko”).*

WARZYWA JEDZONE NA SUROWO

Zielone części roślin spożywane na surowo miały w kuchni mniejsze znaczenie niż te gotowane lub smażone. Na surowo liście roślin jadły głównie dzieci, i na modłę francuską, wyższe sfery. Najczęściej jedzonymi surowymi zieleninami były liście szczawiu i szczawika, ulubione przysmaki dziecięce. Wspomina o tym zarówno

wielu respondentów tej ankiety, jak i inne publikacje etnograficzne. Rośliną natomiast nie wymienianą wcześniej w polskiej literaturze etnobotanicznej, a używaną w XIX w. był *bobownik*. Z opisu wynika, że chodzi tu o jeden z dwóch gatunków przetacznika – bobowniczek *Veronica beccabunga* lub bobownik *V. anagallis-aquatica*. Ale który, rozstrzygnąć mógłby tylko okaz zielnikowy. *Bobownik* pojawił się aż w czterech listach. Bronisław Malisz pisze o Nizankowicach (okolice Starego Sambora): „Na sałaty używany bywa t.z. bobownik i hiszpanka /: są to rośliny, czyli raczej zieleniny w wodzie rosnące.” Co to jest „hiszpanka” nie udało się mi ustalić. A Parylak tak pisał o Galicji Wschodniej i Bukowinie: „Bobownika używają do kąpieli osłabionych dzieci i robią z niego sałatę w zimie, bo on jest całą zimę pod śniegiem.” Natomiast Stanisław Russocki pisał z Warszawy: „Sałaty, rzezuche wodną – bobownik oba te ostatnie gatunki rosną po źródłach nawet w zimie pod śniegiem (...) można go zbierać, które to ostatnio używają najczęściej zydzi na zielono z octem”. Niestety nie wiem, jaki dokładnie teren opisywał. Zaś niejaki Lippoman stwierdził: „Jako sałatę jadają na rusi Bobownik”. W następnym liście wysłał (nie zachowany) okaz zielnikowy: „Załączam bobownik [„veronica” – przypis Rostańskiego], które i tu rośnie na miejscach mokrych (Listki drobne).”

Inną używaną na surowo rośliną terenów podmokłych była *rzezucha*, też zbierano ją w zimie. Russocki pisze, że owa *rzezucha* rosła „po źródłach”. Wskazuje to na *Cardamine amara* lub *Nasturtium officinale*. Zawsze precyzyjny Fusek wymienia zaś pośród roślin jedzonych w Bieczu inny gatunek – rzezuchę łąkową: „*Cardamine pratensis*. Rzezucha. Na surowo lub z octem jako sałatę.” *Dziką rzezuchę* używano też w Wielkopolsce. Gajowiecki pisał bowiem z Chodzieży, że zbierano „dawniej girz i rzezuchę, bardziej z biedy aniżeli ze zwyczaju. Do dziś dnia zbierają: szczaw i czarne jagody na zupe; borówki, żórawiny i jeżyny na kapustę; czasem także tarki zimą; z jarzębiny robią powidła na poty.” Natomiast o zbieraniu rzezuchy w Polsce Środkowej wspomnieli Leopold

Dobrzelewski: „Zbierają głównie szczaw, na zupy – na zieleninkę do pieczystego i do omletów powszechnie używany – a rzezuchę, na wczesną sałatę (...).”

Wreszcie Wielubowicz donosił z powiatu pińskiego: „dolną część sitowia, *Scirpus lacustris*, na wiosnę zajada młodzież nadwodnych osad mająca podostatkiem czasu na zbieranie tego przysmaku”.

Wiosenną sałatę robiono też z ziarnopłonu. Łękowski pisał bowiem, że w okolicach Warszawy „lud używa (...) sałatę z młodych liści *Ranunculus ficaria*”. Najpewniej o tym gatunku pisał też Franciszek Bogusiewicz ze wsi Olszany w przemyskim: „Jaskier – kwitnie żółto – robią na wiosnę sałatę, gdy tej jeszcze nie ma.”

Jeszcze inny ciekawy gatunek, pieprzycznik przydrożny (*Cardaria draba*), wymienia Lippoman: „na Ukrainie jadałem będąc dzieckiem sałatę z listków Kochlearyi draba verna zparzonych przedtem wodą gorącą do odjęcia goryczy.” Inną rośliną używaną na surowo, ale też i gotowaną, był *mlec*z (przypuszczalnie *Taraxacum* spp., może też *Sonchus* spp.), wspomniany w trzech listach.

NASIONA I OWOCE SUCHE

Rostański uzyskał dosyć obszerny materiał na temat użytkowania manny jadalnej (*Glyceria fluitans*), które już wtedy – w roku 1883 było w silnym regresie, głównie z powodu żmudności jej zbioru. Napisało o niej aż 46 respondentów! Znaczna część tych wypowiedzi (około połowa) dotyczy tego samego obszaru – Niziny Sandomierskiej, a w szczególności okolic Tarnowa i Mielca. Mannę zbierano także w Wielkopolsce, na Mazowszu, Podlasiu i Polesiu. Robiono z niej kaszę przez otłukiwanie jej w stępach, zwykle gotowano ją z mlekiem. Była to roślina wysoko ceniona. Zbierano ją albo na własny użytek, albo sprzedawano do dworów lub miast. W kilku miastach jeszcze w 1883 roku ludzie przynosili ją na targ (Tarnów, Mielec, Kraków i Warszawa).

Odpowiadając na pytanie o mannę, dwóch respondentów z okolic Bochni opisało roślinę, którą można z kontekstu (siedlisko)

prowizorycznie oznaczyć jako chwastnica jednostronna *Echinochloa crus-galli* albo włóśnica *Setaria* sp. Stanisław Pallan opisał to tak: „mannę zbierali przed kilkunastu laty na kaszę w Bocheńskim przy Dąbrówce – w czasie przednowków plewiąc proso – robili z niej kaszę – ale to trudne do zbierania i nie spore. W targ nie noszą.” Podobnie pisał Jan Czubek o wsi Bączków: *Manna „zawadzi się” (rośnie rzadko) w prosie; ale dawniej chodzili ludzie z przetakami na mannę do lasu.*

Jeśli chodzi o zbieranie „dzikiego bru”, to Rostafiński uzyskał pozytywne odpowiedzi jedynie od trzech respondentów. Domyślić się można, że chodzi, o któryś dziki gatunek włóśnicy, *Setaria viridis* lub *S. glauca*. Tak więc Stanisław Myszkowski pisał: *Nasienie dzikiego „bru” używanego na kaszę zbierają w okolicy Cieszanowa w Miłkowie, Dzikowie, Krówiczy i przyległych wsiach.* Wspomnił o nim też Pallan: „dzikiego bru teraz nie zbierają – ale na przednówkach” (inf. o wsiach Dulczówka i Łęki ok. Pilzna). A Józef Berkowski pisał, że zbierają go w Wielkopolsce (okolice Odolanów): „zbierają nasienie z dzikiego bru na pokarm we wsi Granowiec”.

Pięciu autorów z różnych stron Galicji (m.in. Hyżne, okolice Rzeszowa; Łęki, okolice Kęt; okolice Radomyśla; Winniki, okolice Samboru) pisze też o używaniu *stokłosy* czyli stokłosy żytniej (*Bromus secalinus*), zawsze pogardliwie, używano jej bowiem tylko w czasie niedoborów żywności (robiono z niej kaszę lub dodawano do ziarna mielonego na mąkę).

Pod koniec XIX w. powszechne było jeszcze zbieranie dzikiego kminku *Carum carvi* jako przyprawy. O ile inne przyprawy były uprawiane, to kminek zbierano po łąkach. Aż szesnastu autorów wspomina o zbieraniu tego gatunku z dzikich stanowisk. Doniesienia te pochodzą głównie z obszaru dawnej Galicji oraz terenów obecnej Białorusi. Jedynie Kazimierz Karasiewicz pisał z Wielkopolski: „Koper hodowany; anyż i kmin zbierają na łąkach.” Może był to biedrzyk mniejszy (*Pimpinella saxifraga*)? O zbieraniu jakiegoś *anyżu* pisał też Wodecki. A może to inna nazwa kminku, inaczej *karolka*,

gdyż Adam Woliński pisał z Oporowa (okolice Pońca): *anyż nazywa tu „karólek”, zbiera po łąkach i sprzedaje.*

Aż jedenastu autorów wspomina o wytłaczaniu oleju z nasion buka. Większość z autorów pisze o tym w czasie przeszłym albo ze słyszenia (Mroczkowski o Bukowinie). W przeszłości wytwarzano olej bukowy w okolicach Zakopanego i Limanowej, w Rojówce (okolice Nowego Sącza) i w Hyżnem (okolice Rzeszowa). Na współczesny autorom charakter wyrobu oleju bukowego świadczą jedynie listy Julii Dydyńskiej z Sielnicy (okolice Przemyśla), Franciszka Wodeckiego (o Zamojszczyźnie) oraz Michała Słunickiego z Iwowskiego (Węldzisz). Ten ostatni pisał też o wytłaczaniu oleju z żółodzi: „Robią także olej z bukowego owocu, dobry, z żółodzi cierpki.”

Bardzo ciekawe są dwie wzmianki o wytłaczaniu oleju z nasion lipy. Fusek z Biecza pisał: „Olój (...) rzadko bardzo ale się trafia gdzie dużo lip, z nasienia lipy. Przed kilku laty przyniósł mi wieśniak takowy okaz. Olój bez zapachu i smaku, ma być doskonały do omasty”. Także niejaki Lippoman wspomina, że wcześniej niektóre dwory wytłaczały olej lipowy.

Jedynie w jednym liście wspomniano o zbieraniu orzechów laskowych (Antonina Laskarys, o miejscowości Bobrzyńsk, obecnie Białoruś). Autorka tego listu opisuje też gatunki liści podkładane pod chleb przy jego wypieku: „Wielka moc tataraku, ajerem tu zwanego; liście używają pod chleb. – Żółędzie, na korce, do spsienienia trzody chlewnej i na kawę, do aptek, a liście dębowe pod chleb (z tej przyczyny niema tu kiszkowych katarów)”. Tymczasem w Szczawnem (okolice Sanoka) pod chleb podkładano liście jaworu (Grobowski).

W dwóch listach z Kresów pojawiają się też wzmianki o jedzeniu orzechów kotewki (*Trapa natans*). Michał Wierzbowski pisał: „Donoszę przy tej sposobności iż w Niżniowie nad Dniestrem orzechy wodne *Trapa natans* zwane tamże „żółunki (1^{szy} przyp l. mn.) bywają w stanie pieczonym lub gotowanym od ludności tamecznej spożywane.” A niejaki Wielubowicz informował, że w powiecie pińskim jedzą: „nasiona

grzybienia, trapa natans gotowane i surowe, w wielkiej ilości rodzące tu w okolicy i znane pod nazwą orzechów wodnych.” Autor ten identyfikuje też w następnym liście wspomnianego wcześniej *grzybienia* jako grzybienia białego *Nymphaea alba*.

OWOCE MIĘSISTE

W odpowiedziach na ankietę stosunkowo mało jest, jak na ich powszechność, informacji o owocach roślin dziko rosnących. Autorzy najczęściej wspominają o zbieraniu do jedzenia owoców borówki czernicy *Vaccinium myrtillus* (11 listów), poziomki *Fragaria vesca* (8 listów), borówki brusznicy *Vaccinium vitis-idaea* (8 listów), jeżyny *Rubus* subgenus *Rubus* spp. (8 listów), żurawiny *Oxycoccus palustris* (7 listów), tarniny *Prunus spinosa* (7 listów), maliny *Rubus idaeus* (6 listów), grusz *Pyrus* sp. (5 listów), czeremchy *Padus avium* (5 listów). Rzadziej zbierano owoce dzikich jabłoni (4 listy), berberysu *Berberis vulgaris* (4 listy), czarnego bzu *Sambucus nigra* (4 listy), róży *Rosa* spp. (4 listy, Fusek w swoim liście wymienia też nazwę *Rosa canina*), łochyni *Vaccinium uliginosum* (3 listy), czarnej porzeczki *Ribes nigrum* (smrodyna, smorodinka – 3 listy), jarzębiny *Sorbus aucuparia* (2 listy), głogu *Crataegus* sp. (1 list), jałowca *Juniperus communis* (1 list) i agrestu *Ribes uva-crispa* (1 list).

Rostafiński uzyskał bardzo mało informacji o czeremsze. Oprócz informacji o jej nazwach, informacji zaprzeczających jej jedzeniu, spożywanie owoców tego gatunku wspomniano tylko w pięciu listach, z Podkarpacia i zachodniej Ukrainy. Jędrzejewiczowa pisała o Hyżnem: „czeremchy zowią tu kocirpkami, i jadają dojrzały owoc”, Franciszek Kowalski o okolicach Dębowca i Jasła: „Kocierpka (= *Prunus Padus*) (...) Owoce kocierpki jadają”. Także we wsi Ciężów (okolice Stanisławowa): „czeremcha owoc (...) zrywają i młodzi i parobcy gałęzie i jedzą to z wielkim apetytem ku wielkiemu naszemu zdziwieniu” (inf. Hohn), podobnie o wsi Wodniki (okolice Halicza) anonimowy autor pisał: „dzieci chłopskie objadają”, a Piotr Prysak

pisał ogólnie o Galicji Wschodniej: „Czeresznie i czeremchy – *Prunus padus* jadają owoce.”

Agrest (*Ribes uva-crispa*) pojawia się w korespondencji tylko raz, w liście Mariny Tomaszewskiej o Winnikach (okolice Samboru): *Jagody lud zbiera następujące (...) dziki agrest, którego owoc włoskami pokryty, zwany przez lud „wapryny”*. W liście tym wspomniana jest też czeremcha „której jagód nie jadają”.

W ankiecie Rostafińskiego udało się uchwycić trzy przypadki rozróżniania odrębnych taksonów w podrodzaju jeżyna (*Rubus* subgenus *Rubus*). Wojniłowiczówna pisała, że lud na Polesiu rozróżnia „ożynę bujniejszą czarną i jarynę drobniejszą brunatnoczerwoną”. W tym wypadku *jaryną* nazywano zapewne jeżynę wzniesioną *Rubus nessensis*, a *ożyną*, jakiś inny gatunek z podrodzaju *Rubus*, nie – *R. nessensis* i nie-popielicę (o sinych owocach), być może nazwa ta odnosi się do jeżyny fałdowanej *Rubus plicatus*. Zaś Kubaszewski podaje, że lud w okolicach Pleszewa i Gołuchowa (Wielkopolska) zbierał: *Jerzyny „Jarzyny” z dużym owocem dojrzewającym w bardzo różnym czasie od lata do późnej jesieni. Jerzyny z owocem blade niebieskim, po kilka ziarn tylko mający, pod nazwą wężówki*. W tym wypadku nazwa *wężówki* zapewne odnosi się do jeżyny popielicy *R. caesius*. Natomiast Michał Kapusta z okolic Krakowa (Czernichów, Liszki, Tyniec, Skawina, Kalwaria i Brzeźnica) pisał: „Ostrężyny, Poziomki, Popieliny. (...) Popieliny są czarne. Ten to jest owoc okryty farbą, jak na węgiorkach (śliwach).” Z listu tego wynika, że dobrze odróżniane były przez lud podkrakowski jeżyny popielice „popieliny” *R. caesius*. Ten sam autor wymienia też inne owoce – *kamionki*, które z opisu wyglądają jednak nie na malinę kamionkę, a na borówkę brusznicę („małe krzewinki leśne, o liściach lśniących, z jagodami czerwonymi”).

Owoców jarzębiny *Sorbus aucuparia* używano w Wielkopolsce do wyrobu powideł (Chodzież, inf. Gajowiecki i Uścięcice, inf. Jezierski). Także jedynie z Wielkopolski pochodzą informacje o spożywaniu owoców dzikiego bzu. Kubaszewski pisał o okolicach Gołuchowa i Pleszewa: „Lud ubogi zbiera również jagody

z (*Sambucus nigra*), zwiąc Chyczką Chyćką, tak krzew jako też jego jagody, ostatnie gotują nie tylko na powidła ale również przyrządzają na strawę zowiąc bryją z Chyczki.” O robieniu zup z owoców bzu pisała Maria Szoldrska (o okolicach Poznania) i Jezierski (o Uścięcicach i Dakowach). A Heinze pisał ogólnie o Wielkopolsce: *Z bzu (Sambucus nigra) zbierają kwiat na herbatę i owoc czyli jagody, które „hyćką” albo „hyćkami” zwano. Z ostatnich gotowano polewkę i robiono powidła. Również głów, owoc dzikiej róży, na zupę brano.*

W trzech listach pojawia się też wzmianka o zbieraniu dzikiej czarnej porzeczki (*Ribes nigrum*), zwanej w Wielkopolsce *smrodyna* (Kubaszewski o okolicach Gołuchowa i Pleszewa, Waleria Grygrowicz o okolicach Trzemeszna), a na Polesiu *smorodin[ka]* (Wojniłowiczówna, wieś Lipa).

Co ciekawe wszystkie informacje o używaniu dzikich jabłek, w Wielkopolsce znanych jako *dębniaki*, odnoszą się do potraw kwaszonych: kiszzonej kapusty (Janina Omańkowska, Żabikowo – okolice Poznania, Antoni Małecki, ogólnie o Poznaniu, Leopold Dobrzelewski, ogólnie o Lubelszczyźnie) i barszczu z razowego chleba. O tej polewce pisał Dobrzelewski: „Na podlasiu a po większej części w lubelskiem, barszcz robią z buraków (...) Drugi barszcz robią z razowego chleba. – Chleb czerstwy rzucają kawałkami w beczkę wody, do której kładą niektórzy leśne jabłka – żurawiny i jagody zwane tam borówkami. (...) Po kilku dniach, woda w beczce kiśnie – na spodzie jej robi się osad z chleba klarując sam barszcz vel kisiel (...)”

KŁĄCZA

Odpowiedzi na ankietę przynoszą informacje jedynie o kilku gatunkach jadalnych kłączy, nie ma w nich wzmianek o żadnych jadalnych korzeniach i bulwach. Odkrycie spożywania kłączy czyścica błotnego (*Stachys palustris*), pod nazwą *kucmerka* (lub jej wariantami), przejętą z nazwy marka *kucmerki* (*Sium sisarum*), było jednym z najważniejszych osiągnięć ankiety (Rostański 1888). Roślinę tę, wymienioną w ośmiu

listach, spożywano jedynie w środkowej części Karpat zachodnich i na ich przedpolu (Rojówka – okolice Nowego Sącza, okolice Tarnowa, Dębicy, Dąbrowy Tarnowskiej, Żabna, Dębowca, Jasła, Tuchowa i wsie koło Radomyśla Wielkiego: Wadowska, Smyków, Bór, Wierzchowiny i Kądzienka). Nazywano ją *kucmerka*, *kuczmérka*, *kuczmerka*, *kuczmurka*, *kucmury*, *kucmery* oraz *świńskie ogony*. Ta ostatnia nazwa z okolic Radomyśla została potwierdzona przez żywe okazy nadesłane autorowi ankiety (Rostański 1888). W kilku listach wymieniona jest też nazwa łacińska rośliny. Kłącza czyścica używano głównie jako pożywienia głodowego, robiono z niego polewki, bryje, placki, suszono też na mąkę i jedzono na surowo. Jak pisał Przybyłkiewicz: „z wiosną zbierają kłącze, suszą w piecu i tłuką w stępie albo po prostu zawijają w szmatę i uderzają czem twardym.” A Stanisław Pallan pisał: „Kuczmurką nazywają tu roślinę, którą załączam – w czasie przednowków jedzą ludzie jej korzenie, bo są smaku słodkiego – myszy to bardzo lubią i zdarza się czasem wyorać tych korzeni cały kapelus, co myszy nanosiły sobie na zapas – lubią to także i ziemne psy”.

Innym pokarmem głodowym były kłącza *perzu* bądź *pyrzu* (*Elymus repens*). Wymienia go sześciu autorów z Karpat i ich przedpola, od Nowego Targu po Grąziową w Górach Słonnych. Zazwyczaj kłącza te suszono, mielono i pieczono z nich placki.

Rostański w pytaniu 21 wspominał jeszcze o *słodyczce*. Uzyskał na nie trzy odpowiedzi. Dwie z nich na pewno dotyczą kłączy paprotki zwyczajnej (*Polypodium vulgare*). Jędrzejewiczowa pisała o Hyżnem: „ma to być ziele, z liściem nieco zbliżonym do paproci, którego korzeń wygrzebują dzieci pastuszki, i na surowo żują, dla smaku słodkiego.” A Franciszek Kowalski pisał: „Słodyczkę nosili chłopci z okolic Jasła na sprzedaż – gdzie ją jako uczeń kupowałem, były to łodygi podziemne *Polypodium vulgare*.” Franciszek Żuk Skarszewski pisał o podnowosądeckiej Rojówce: „Kuczmérka albo słodyczka używana do wódki.” Nie wiadomo jednak, jaką roślinę miał na myśli, mówiąc

o *słodyczce* (Rostafiński oznaczył tę informację znakiem „?”).

Niezidentyfikowany gatunek szuwarowy, przypuszczalnie oczeret *Scirpus lacustris* lub pałka *Typha* sp., pojawia się natomiast w liście Leopolda Dobrzelewskiego: „W czasie bytności mej w Podlasiu, polując na rzece Krznie (...) zauważyłem włościan rusinów pływających czółnami, którzy po brzegach rzeki wyrwali z korzeniem rodzaj szuwaru jak młoda trzcina, z tego obcinali korzenie, składali w czółna – obierali one z pierwszego włókna i z apetytem surowe jedli.”

KUCHNIA CHŁOPSKA I DWORSKA

Chociaż większość autorów listów – odpowiedzi na ankietę Rostafińskiego – pochodziła z ziemiaństwa lub inteligencji, w zamierzeniu była to ankietka dotycząca głównie używania roślin przez lud. Jednak często respondenci dokonywali ciekawych porównań tego, co jada się w danym miejscu we dworze, a tego co jedzą chłopci.

Lebioda, choć głównie pokarm chłopów, była jednak czasem jadana także w wyższych sferach. Niejaki Mieroszowski pisał: „W czasie głodu zbiera lud na wiosnę lebiodę (...) i po dworach bardzo młodą lebiodę jedzą zamiast spinaku, gdy tego jeszcze nie ma.” A Waniorek z Góry pod Czarnkowem (wielkopolskie) donosił: „Na przednówku nędza żywi się lebiodą, która czasami i przez możniejszych używana w miejsce spinaku.”

Rośliną zarówno chłopską, jak i dworską był bluszcz kurdybanek (*Glechoma hederacea*). Jak pisał Parylak: „używają go do rosółu, do przyprawy nawet w lepszych domach na Bukowinie i w Drohobyckiem.” Podobnie w miejscowościach Uścięcice, Dakowy Mokre i Dakowy Suche (Wielkopolska): „Dawniej przy większej biedzie, zbierano na jarmuż lebiodę, mlecz (?), liście maku, łęty od ziemniaków. Na pański stół żegawki i kurdyban” (Jeziński). Inną rośliną jadaną i przez lud, i przez dwory była manna.

Podsumowując, wiele z wymienionych roślin używał zarówno lud, jak i dwory, jedynie

potrawy były inne. Lud gotował proste polewki, zasmażał rośliny z tym co miał, zalewał mlekiem, zasypywał mąką. W dworach rośliny przyrządzano „jak szpinak”, stosowano „zamiast sałaty”, „z octem”, a ze szczawiu robiono wykwintne sosy. Podobna różnica występowała przy używaniu tzw. *mlecz*a. Kubaszewski pisał o Wielkopolsce: „Po niektórych dworach używają na sałatę wiosenną Mlecz (*Taraxacum officinale*) – za przykładem francuzów pod nazwą Pissenlit.” Tymczasem w tym samym regionie, w okolicach Uścięcic lud używał *mlecz*a „na jarmuż” (Jeziński), podobnie w okresie głodu używano *mlecz* w okolicach Dębowca (tu informator Kowalski podał też nazwę łac. *Sonchus*, przypuszczalnie omyłkowo zamiast *Taraxacum*).

Użytkowanie łopianu jako pożywienia praktykowała tylko szlachta podlaska. Szpadkowski pisał: „Łopianu młodego głąbiki drobna szlachta w okolicy Tykocina czasami soli jak ogórki”. Co ciekawe, o podobnej praktyce pisał 100 lat wcześniej Kluk (1786), mieszkający przecież w niedalekim Ciechanowcu.

W Galicji zaś potrawą „pańską” były kwiaty robinii i bzu czarnego. Tak pisze ks. Pałka o Błudnikach (okolice Halicza): *Kwiat bzu białego i akacyj umaczany w wodnym cieście i tak usmażony przychodzi na stołach pańskich, „bez” jednak czasami przyrządza tak samo i lud, lecz zbyt rzadko i w zasobniejszych tylko domach.* Podobnie wypowiada się Germanowa ogólnie o Galicji: „Smażą w cieście kwiat bzu białego i akacyi białej ale to już w klasie średniej.” Z bardziej wysublimowanych zastosowań kulinarnych warto wymienić używanie na Podolu kwiatów dziurawca zwyczajnego (*Hypericum perforatum*) do barwienia wódki (Łoziński).

PODSUMOWANIE

Analiza odpowiedzi na ankietę Rostafińskiego wykazuje, że dostarczają one informacji o użytkowaniu jako pokarm 82 taksonów dzikich roślin, z tego kilkunastu, których zastosowanie kulinarne nie było znane z terenu Polski

(Łuczaj, Szymański 2007, Łuczaj 2008), co podnosi ogólną liczbę dziko rosnących roślin jadalnych użytkowanych w ciągu ostatnich 200 lat w obecnych granicach Polski do ponad 140 gatunków (ok. 5% flory).

PODZIĘKOWANIA. Dziękuję dr. hab. Piotrowi Köhlerowi za cenne wskazówki przy opracowaniu materiału.

LITERATURA

- KLUK K. 1805–1811 (reprint wydania z 1786). *Dykcyonarz Roślinny*. Drukarnia Xieży Piarów, Warszawa.
- KÖHLER P. 1986. Józefa Rostafińskiego „Odezwa do nie botaników o zbieranie ludowych nazw roślin”. *Wszechświat* **87**(1): 13–16.
- KÖHLER P. 1993. Ankieta Józefa Rostafińskiego z 1883 roku dotycząca ludowego nazewnictwa roślin w Polsce. *Analecta* **2**(2): 89–119.
- KÖHLER P. 1996. Zielnik Seweryna Udzieli – dokumentacja pracy „Rośliny w wierzeniach ludu krakowskiego”. *Lud* **80**: 179–186.
- KÖHLER P. 2007. Etnobotanika historyczna Żywiecczyzny (na podstawie ankiety Józefa Rostafińskiego z 1883 r.). W: E. KĘPCZYŃSKA, J. KĘPCZYŃSKI (red.), 54 Zjazd Polskiego Towarzystwa Botanicznego „Botanika w Polsce – sukcesy, problemy, perspektywy.” Streszczenia referatów i plakatów. Szczecin, 3–8 września 2007. Oficyna IN PLUS, Szczecin, s. 112.
- ŁUCZAJ Ł., SZYMAŃSKI W. 2007. Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish countryside: a review. *J. Ethnobiol. Ethnomed.* **3**: 17.
- ŁUCZAJ Ł. 2008. Archival data on wild food plants used in Poland in 1948. *J. Ethnobiol. Ethnomed.* **4**: 4.
- MIREK Z., PIĘKOŚ-MIRKOWA H., ZAJĄC A., ZAJĄC M. (eds.) 2002. Flowering plants and pteridophytes of Poland. A checklist. Krytyczna lista roślin kwiatowych i paprotników Polski. W. Szafer Institute of Botany Polish Academy of Sciences, Kraków.
- ROSTAFIŃSKI J. 1888. Krajowe warzywo ze *Stachys palustris* L. *Wszechświat* **7**(6): 84–86.