

# Kmieć, Krzysztof

---

## Rośliny przyprawowe - rośliny lecznicze jako motyw ekslibrisu

---

Analecta 13/1-2(25-26), 221-239

---

2004

Artykuł umieszczony jest w kolekcji cyfrowej Bazhum, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych tworzonej przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego.

Artykuł został zdigitalizowany i opracowany do udostępnienia w internecie ze środków specjalnych MNiSW dzięki Wydziałowi Historycznemu Uniwersytetu Warszawskiego.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.



*Krzysztof Kmieć*  
Katedra Farmakognozji  
Collegium Medicum  
Uniwersytetu Jagiellońskiego

## **ROŚLINY PRZYPRAWOWE – ROŚLINY LECZNICZE JAKO MOTYW EKSLIBRISU**

Związek między farmacją, a kuchnią może się zdawać odległy. Ale tylko na pozór. Przyglądając się dokładniej stwierdzimy, że wiele składników naszej codziennej diety to produkty, które dostarczają farmacji składników wykorzystywanych w technologii aptecznej i przemysłowej. Wymienić tutaj można np. skrobię pszeniczną, ziemniaczaną czy ryżową. Każda z nich jest środkiem odżywczym i dietetycznym, ale też leczniczym, jak np. skrobia ryżowa, którą stosujemy jako lek przeciwbiegunkowy zwłaszcza u dzieci i osób starszych. Kasza gryczana zawiera jeden z ważniejszych flawonoidów jakim jest rutozyd zwany powszechnie rutyną. To on jest podstawowym składnikiem tak powszechnie stosowanego w wielu schorzeniach leku, jakim jest Rutinoscorbin. Kasza gryczana jest też przemysłowym źródłem pozyskiwania rutozydu. Jego podstawowe działanie to uszczelnianie i uelastycznianie naczyń kapilarnych oraz właściwości oksydo-redukcyjne. Kolorowe ciemne soki i ogólnie dostępne owoce, z których je otrzymujemy jak np. owoc borówki czernicy zwanej nieprawidłowo jagodą, powinny być stałym składnikiem naszej diety. Występujące w nich antocyjany mają zasadniczy wpływ na stan naszych naczyń, i mają szczególny, korzystny wpływ na mikrokrążenie w obrębie gałki ocznej. Dlatego dużo soków powinni pić wszyscy ci, którzy szczególnie wysilają wzrok – pracujący przy komputerze, zawodowi kierowcy dużo jeżdżący nocą, osoby wykonujące zawody wymagające

dużej precyzji oraz osoby z niedowidzeniem zmiernym czyli popularną kurzą ślepotą. Duża ilość antocyjanów w winach pitych szczególnie we Francji spowodowało powstanie określenia „*french paradox*”. Francuzi pomimo obfitego i tłustego jedzenia nie zapadają tak często jak inne nacje na schorzenia naczyń, mają niższy poziom cholesterolu i rzadziej występują u nich zawały serca. Kieliszek czerwonego wina dziennie jest lekarstwem. Wspomniany powyżej suszony owoc borówki czernicy to bezpieczny środek zapierający stosowany w biegunce u dzieci. Jako przykład można też wymienić zyskujące coraz większą popularność w naszej kuchni karczochy. Spożywanie ich znacznie obniża poziom cholesterolu i lipidów oraz działa wyraźnie żółciopędnie. Świadczą o tym np. takie preparaty jak Cynarex, Cynarein produkowane z karczochów. Korzeń cykorii pobudza łaknienie i trawienie, a także jest używany do produkcji zamiastek kawy i kaw bezkofeinowych. Odmiana korzeniowa cykorii spożywczej jest spożywana jako jarzyna. Jej wartość doceniono umieszczając ją w *Farmakopei Polskiej VI*. Ze względu na obecność tak koniecznych organizmowi nienasyconych kwasów tłuszczowych trzeba wspomnieć o olejach jadalnych jak np. olej słonecznikowy. Najbardziej znanym i spożywanym od czasów starożytnych jest olej z oliwek, o niezaprzeczalnych walorach odżywczych i dietetycznych. W większych dawkach działa żółciopędnie, łagodząc też dolegliwości bólowe spowodowane kamicą woreczka żółciowego. Jest też bardzo dobrym środkiem profilaktycznym w zapobieganiu chorobie wieńcowej, a także jako rozpuszczalnik lipofilnych substancji leczniczych do wstrzyknięć. Występująca w flavedo – żółtej części skórki cytrynowej hesperydyna, która wzięła swą nazwę od starożytnych strażniczek złotych jabłek Hesperyd, jest podstawowym składnikiem Detralexu bardzo szeroko stosowanego leku w różnych postaciach schorzeń naczyniowych. Takich przykładów można przytoczyć więcej.

Ale najwięcej ścisłych powiązań można podać w stosunku do klasycznych przypraw kulinarnych, które są powszechnie stosowanymi lekami w oficjalnej medycynie. Takie właśnie rośliny stały się motywem serii ekslibrisów linorytnicznych wykonanych przez autora dla Mario de Filippis. Jest to największy w świecie kolekcjoner ekslibrisów, którego zbiór liczy znacznie ponad 100 tysięcy prac. Z tego ponad 7 tysięcy to ekslibrisy wykonane dla niego przez artystów z całego świata. Bezpośrednią inspiracją do wykonania trzynastu ekslibrisów z motywami roślin przyprawowych jest fakt, że Mario de Filippis jest znanym restauratorem w Arezzo koło Rzymu, gdzie z własną rodziną prowadzi restaurację „Piwnica Świętego Franciszka”. Menu jego restauracji codziennie zdobi inny ekslibris o tematyce kulinarnej. Poniżej w kolejności powstania ekslibrisów podano opisy roślin w nich przedstawione.

Cebula zwyczajna – *Allium cepa* L., liliowate – *Liliaceae*

Ryc. 1. Cebula zwyczajna – *Allium cepa* L., X3,  
70 × 30 mm, 1996, op. 526

Jest bardzo starą i popularną rośliną warzywną i przyprawową oraz jedną z najdawniej uprawianych. Oczywiście cebuli jest wg De Candolle'a Azja – może to być Afganistan, Beludżystan, Turkiestan. Ale dzisiaj nie znamy dzikiej formy cebuli, która jest przodkiem cebuli uprawnej. Mogą to być dwa dzikie gatunki *Allium pskemense* i *A. Vavilovii* blisko spokrewnione z dzisiejszą cebulą. Informacje o jej uprawie sięgają roku 3200 p.n.e., a więc I dynastii egipskiej. Podobnie datowana jest u Sumerów, gdzie była uprawiana w ogrodach pałacowych i przy świątyniach. Wymieniana jest w zielniku chińskiego cesarza Szen-Nunga uważanego za „ojca” chińskiego rolnictwa i lecznictwa oraz akupunktury. Znana była Hebrajczykom i innym narodom Wschodu. Karmiono nią robotników egipskich podczas budowy piramidy Cheopsa. O jej ważności świadczy fakt, że wizerunki cebuli przetrwały na egipskich freskach i hieroglifach i jest ona tam wyrażona osobną zgłoską. Babilończycy nauczyli Egipcjan, że cebula jest symbolem doskonałości. Jak podają nie-

którzy autorzy Egipcjanie zaczęli cebulę darzyć takim szacunkiem, że w ogóle przestali ją jeść. W Rzymie handlarze cebulą tzw. *ceparii* mieli na rynku uprzywilejowane miejsce dla handlu tym warzywem. Po podboju Galii najbardziej ceniono sobie w Rzymie cebulę galijską, a więc pochodzącą z terenów dzisiejszej Francji. Rzymianie znali sposób łagodzenia nieprzyjemnego zapachu cebuli przez zjadanie naci pietruszki. Cebula znalazła też swoje miejsce we wzorcowym ogrodzie klasztoru benedyktynów Sankt Gallen, który powstał w roku 820 za czasów panowania Karola Wielkiego. Ma dużą wartość dietetyczną i jest wykorzystywana przez wszystkie kuchnie świata. Uważana jest za warzywo zdrowia i długowieczności. Cebula była codzienną przyprawą na dworze Władysława Jagiełły.<sup>I</sup> W rachunku z 1389 roku odnotowano że „za miarę cebuli kupionej w Krakowie 9 groszy, za pietruszkę kupioną tamże na przyprawę dla króla 3 szkójce”. W styczniu tego roku korczyk cebuli kosztował 4.5 grosza. Dużą ilość cebuli wysiewano w majątkach królewskich.<sup>II</sup>

Główną substancją czynną jest olejki eteryczny zawierający związki siarki podobne do alliiny w czosnku. Powstają one dopiero po uszkodzeniu tkanki cebuli. Przyczyną naszego płaczu nad krojoną cebulą jest aldehyd tiopropionowy. Cebula poprawia trawienie, działa dezynfekująco na przewód pokarmowy, znosi nadmierną fermentację i wzdęcia. Jest stosowana w bakteryjnych infekcjach



jamy ustnej oraz bardzo pomocna w leczeniu schorzeń górnych dróg oddechowych. Syropy zawierające sok ze świeżej cebuli wzmagają wydzielanie rzadkiego śluzu w drogach oddechowych ważnego w odkształcaniu. Tampon do nosa nasycony niewielką ilością świeżego soku jest prostym, skutecznym sposobem w leczeniu nieżytów górnych dróg oddechowych i grypy. Cebula działa przeciwmiażdżycowo, obniża ciśnienie krwi oraz poziom cukru we krwi. Preparaty z cebuli ułatwiają prawidłowe zabliznianie trudno gojących się ran i oparzeń. Francuscy lekarze zalecają spożywanie jednej cebuli dziennie jako środka moczopędnego i hamującego przerost prostaty. Pomimo ostrego i przykrego zapachu cebula znajduje zastosowanie w kosmetyce, służąc pielęgnacji włosów z łupieżem i łojotokiem. Zewnętrzne łuski cebuli zawierające dużą ilość flawonoidu kwercetyny używane są jako najpopularniejszy środek do barwienia jaj wielkanocnych.

### Czosnek pospolity – *Allium sativum* L., liliowate – *Liliaceae*



Ryc. 2. Czosnek pospolity – *Allium sativum* L., X3, 70 × 30 mm, 1996, op. 527

Podobnie jak cebula, ważna roślina o znaczeniu odżywczym i leczniczym znana w różnych rejonach świata starożytnego wymienionych powyżej. Czosnek, który pochodzi z Azji Centralnej – prawdopodobnie ze stepów kirgiskich stał się znany w wielu kulturach Europy i Azji. W starożytnym Egipcie był uważany za roślinę „świętą” i jego uprawa w przydomowych ogródkach była zabroniona pod groźbą surowej kary, ale też był zakazany kapłanom jako pokarm nieczysty. Umieszczano go także w grobowcach faraonów. Wzmianki o czosnku znajdziemy w papyrusach egipskich sprzed 3200 r p.n.e. oraz w Starym Testamencie, w księgach hinduskich i chińskich. Podczas budowy piramidy Cheopsa na sam czosnek i cebulę dla robotników wydano około 1600 talentów srebra (talent to ponad 26 kg). Uważano, że oprócz wartości odżywczych i leczniczych usuwa zmęczenie, dlatego podawano go ciężko pracującym niewolnikom. Papyrus podaje informację, że nadzorca budowniczych piramidy donosi swojemu przełożonemu o buncie robotników

i strajku, ponieważ nie dostarczono im na czas miesięcznych racji czosnku. Szczególnie jednak cenili go sobie Żydzi. W Starym Testamencie, w VI księdze Mojżeszowej Żydzi wyrzekając na monotonię pożywienia z manny mówią: „Wspominamy sobie na ryby, któreśmy jadalі w Egipcie darmo, na ogórki, i na melony, i na łuczki, i na cebulę, i na czosnek. A teraz dusza nasza wywiędła, nic innego nie mając, oprócz tej manny przed oczyma swemi”. (rozd. XI, wers.

5–6). Swemu upodobaniu do czosnku i jego specyficznemu zapachowi, zawdzięczają Żydzi przypisane im już od Średniowiecza pojęcie „*fetor judaicus*”. Jego właściwości bakteriobójcze i bakteriostatyczne znali i wykorzystywali Rzymianie. Legioniści rzymscy wysyłani do najodleglejszych zakątków imperium nosili na szyi wianuszki ząbków czosnku, które zabezpieczały ich przed różnymi chorobami dzięki naturalnej inhalacji. Uważano, że podnosił także ich męstwo i zdolność bojową. Lud rzymski żywił się czosnkiem, chlebem i winem. Dla niego uprawiano czosnek w specjalnych ogrodach na „*alliatum*” czyli potrawę dla biedoty. „*Alliatus*” to u Plautusa zjadacz czosnku, czyli przedstawiciel plebsu. U starożytnych czosnek oprócz wartości pokarmowych, przyprawowych i leczniczych był uważany za roślinę magiczną. Według Odyseji Homera, Hermes daje Odyseuszowi „*molly*” – gatunek czosnku, dla odczarowania go z uroku rzuconego przez Kirke. Uważano go za roślinę apotropaiczną, czyli odpędzającą „złe oko”. Jest znany w wielu najstarszych kulturach Europy i Azji. U wielu ludów aryjskich czosnek był uważany za środek przeciw czarom, dodawano go do paszy dla bydła jako ochronę przed złem. Przez współczesnych historyków określany umownie jako „antybiotyk starożytności”. Jest wymieniany w najstarszych źródłach piśmienniczych – księgach hinduskich i chińskich jako roślina magiczna i lecznicza. Do dzisiaj bardzo cenią go Chińczycy, których kuchnię trudno sobie wyobrazić bez czosnku. Warto wspomnieć, że w Średniowiecznej Europie czosnek był częściej spożywany niż obecnie. Szczególną rolę odgrywał w okresach epidemii. Zalecano wówczas spożywanie większych ilości czosnku, nacierano nim ciało oraz noszono jego główki jako amulety. W Europie Wschodniej zawieszano bukiety kwitnącego czosnku na oknach, aby odpędzić wampiry. W Czechach na Nowy Rok dawano go psom. Nie wiadomo jednoznacznie, co jedzono na dworze króla Władysława Jagiełły. W rachunkach królewskich tylko w dwu miejscach w miesiącu czerwcu 1394 roku znajdujemy wydatek: „*pro luk et petroselino*”. W czerwcu jeszcze nie mogły to być cebulki czosnku, tylko młoda zieleń części nadziemnej. Ale jest też możliwe, że była to zieleń porów – *Allium porrum* L. lub pochodzącego z Azji Środkowej rokambułu (rokambułu) – *A. scorodoprasum* Lam. W tych czasach zieleń wszystkich gatunków rodzaju *Allium* nazywano powszechnie łukiem. Natomiast cebulki czosnku, które zarówno po łacinie jak i popularnie nazywano *Allium*, nie są ani razu wspomniane w rachunkach Jagiełły. Dużą i niepodważalną rolę spełnił czosnek, podobnie jak i cebula, podczas ostatniej wojny dla jeńców i więźniów obozów koncentracyjnych, a niegdyś dla żeglarzy dalekich szlaków morskich. W najnowszych czasach czosnek wchodził w skład diety żołnierzy amerykańskich walczących w Wietnamie.

Z bogactwa substancji czynnych najważniejszy jest olejek eteryczny zawierający związek siarkowy alliinę. Po rozdrobnieniu, pod wpływem enzymu alliinazy

powstaje z niej allicyna o charakterystycznym zapachu. Dalszymi produktami przekształceń są ajoeny i cysteiniosulfotlenek. Czosnek zapobiega rozwojowi bakterii gnilnych i fermentacyjnych, reguluje jelitową florę bakteryjną i działa żółciopędnie. Działa też przeciwmiażdżycowo i obniża ciśnienie krwi oraz ogólnie odtruwa organizm. Jeden ze związków, cysteiniosulfotlenek obniża poziom cholesterolu we krwi. Z bogatej listy innych związków występujących w czosnku należy wymienić garlicynę o działaniu antybiotycznym oraz substancje o charakterze męskich i żeńskich hormonów płciowych. Kuracje czosnkowe nie wywołują skutków ubocznych, dlatego mogą być stosowane przez czas dłuższy także u osób starszych. Preparaty czosnku mogą być wykorzystywane zewnętrznie jako środek gojący i odkażający rany. Najbardziej skuteczny jest świeży bezpośrednio spożywany czosnek. Jego ostry i nieprzyjemny zapach może być neutralizowany przez spożywanie liści pietruszki, kopru lub selera oraz picie czerwonego wina. Jest to niewątpliwie surowiec, który można określić jako swoistego rodzaju *panaceum* – zwłaszcza dla ludzi starszych. Lista preparatów leczniczych z zawartością czosnku jest bardzo długa.

### Papryka roczna – *Capsicum annuum* L., psiankowate – *Solanaceae*



Ryc. 3. Papryka roczna (pieprz turecki)  
– *Capsicum annuum* L., X3,  
70 × 30 mm, 1996, op. 528

Podobnie jak większość roślin użytkowych z rodziny psiankowatych, papryka pochodzi ze Środkowej i Południowej Ameryki, gdzie uważana jest za jedną z najstarszych roślin uprawnych Nowego Świata. Badania etnobotaniczne wskazują, że była uprawiana przez Indian meksykańskich już 5200 lat p.n.e. Natomiast za jej ojczyznę uznaje się Brazylię. Namacalnymi dowodami uprawy papryki w Peru są znaleziska archeologiczne w prastarych grobowcach w Ancon i Huaca Prieta. Nosi ona wiele nazw synonimowych takich jak: pieprz turecki, pieprzowiec roczny, pieprzowiec ostry, pieprz hiszpański, pimenta roczna. Taksonomia pieprzowca jest sporna, a systematycy uznają jeden, dwa lub cztery gatunki. Spożywczo jako przyprawę wykorzystuje się dojrzałe czerwone owoce, których głównym składnikiem jest zaliczana do alkaloidów – kapsaicyna, o ostrym piekącym smaku. Natomiast jako warzywo używa się odmian łagodnych bez kapsaicyny o różnych kolorach – żółtym, czerwonym, pomarańczowym, zielonym. Na przestrzeni wieków wyhodowano odmiany ostrej i różnej w kształtach papryki, które



noszą różne nazwy jak np. Chili, z którego otrzymuje się tzw. pieprz Cayenne (*Piment enrage*), Czuszka, Tabasco i inne. Dzisiaj paprykę hoduje się na całym świecie, gdzie tylko znajduje ona odpowiednią sumę ciepła do wegetacji.

Małe dawki ostrej papryki pobudzają wydzielanie soków trawiennych i ułatwiają przyswajanie pokarmów, ale należy pamiętać, że większe dawki uszkadzają nerki i drogi moczowe. Leczniczo wykorzystuje się wyciągi z papryki tylko zewnętrznie jako silnie rumieniące i rozgrzewające, w postaci mazideł, maści, plastrów na bóle gośćcowe, w zapaleniu korzonków nerwowych, nerwobólach, oraz w bólach stawowych i mięśniowych. Owoce papryki to też bogate źródło licznych karotenoidów – m.in. kapsantyna, kapsorubina, zeaksantyna, będących m.in. prekursorami ważnej dla organizmu witaminy A czyli retinolu. Barwniki karotenoidowe mogą być używane do barwienia innych produktów spożywczych. Owoce papryki zawierają też dużo witaminy C. I to właśnie z jej owoców węgierski biochemik A. Szent-Györgyi wyizolował w 1928 r. tę witaminę i ustalił jej wzór. Ponadto występuje kapsidiol – bicykliczny seskwiterpen i kapsocydyna – saponozyd steroidowy. W kuchni używa się świeżej i suszonej papryki słodkiej i ostrej do wielu potraw jak np. gulasz, sosy, fasola, ryż, różne mięsa, sałatki. Suszona papryka jest składnikiem tak znanych przypraw złożonych jak curry, pieprz ziołowy.

### Pieprz czarny – *Piper nigrum* L., pieprzowate – *Piperaceae*



Jest to najbardziej popularna w świecie przyprawa, która wywodzi się z Malabaru na południowo-zachodnim wybrzeżu Indii. O tym jak dawno człowiek świadomie uprawiał pieprz świadczą informacje w starych pismach sanskryckich, gdzie nosił on nazwę „pippali”. Informacje o pieprzu trafiły do Europy prawdopodobnie w okresie azjatyckich wypraw Aleksandra Macedońskiego. Pliniusz Starszy, który nie lubił pieprzu, dziwił się szczególnym upodobaniem Rzymian do tej ostrej przyprawy i wyszydzał współobywateli, że tak drogo płacą za ostry smak obcej przyprawy. Król Hunów Atylla, zażądał 3000 funtów pieprzu jako część okupu „by nie złupił Rzymu”. Znakomity król Franków Karol Wielki też miał swoje *panaceum* zawierające pieprz. Jak wielkie znaczenie w stosunku do innych przypraw miał pieprz świadczy ogólna nazwa handlarzy przyprawami korzennymi – „piperasi”. „Groszem pieprzowym” nazywano specjalną opłatę od handlu pieprzem. W Średniowieczu był tak lubiany

Ryc. 4. Pieprz czarny  
– *Piper Nigrum* L., X3,  
70 × 30 mm, 1996, op. 529



i ceniony, że odgrywał rolę środka płatniczego. O plantacjach tej przyprawy na dzisiejszej indonezyjskiej wyspie Jawie pisał już Marco Polo w XII w. Zapotrzebowanie na tę przyprawę po odkryciu morskiej drogi do Indii spowodowało, że zyski z handlu pieprzem i innymi przyprawami „korzennymi” sięgały 1000%, a cena dorównywała cenom szlachetnych kruszców. Nic dziwnego, że słynna Kompania Wschodnioindyjska działała dzięki temu nieprzerwanie przez 270 lat. Z tą bardzo powszechną obecnie przyprawą egzotyczną spotykamy się też na dworze Władysława Jagiełły, gdzie pieprz należał do tych nielicznych przypraw, których używano stale i figurujących w rachunkach ze wszystkich lat, wspomnianych wyżej rejestrach handlowych Władysława Jagiełły i królowej Jadwigi. I nie była to przyprawa bardzo droga, jak na odległość skąd ją sprowadzano, chociaż jej cena wahała się w różnych latach. Ale pieprz wykorzystywano na dworze Jagiełły nie tylko jako przyprawę. Już w 1393 roku aptekarz nadworny „*apotecarius Andrea*” przyrządzał dla króla jegomości cukierki – *confectus* i powidelka – *electuaria*. W ich skład oprócz cukru i miodu wchodził pieprz, imbir, goździki, cynamon, kubeba, pieprz gwinejski, anyż i inne. Te cukierki i powidelka były barwione szafranem i pokrywane złotem lub srebrem.<sup>III</sup> Aptekarz przyrządzał je dla króla do spożycia na miejscu, a także do podróży – „dla króla jegomości w drogę”.<sup>IV</sup> Z polecenia króla wysyłano je też np. księciu Witoldowi, lub wręczano jako podarki od króla wybitnym gościom dworu.<sup>V</sup>

Pieprz stosowany z umiarem działa pobudzająco na układ trawienny, zwiększa wydzielanie na drodze refleksyjnej śliny, soku żołądkowego i żółci. Działa też wiatropędnie. W dawnych aptekach pieprz wchodził w skład tzw. pigułek azjatyckich. Nasiona zawierają nawet do 10% alkaloidu piperyny o charakterystycznym piekącym smaku oraz pachnący wieloskładnikowy olejek eteryczny zawierający felandren, cytral, limonen, pinen, sabinen i kariofilen. Pieprz czarny otrzymuje się z zielonych niedojrzałych owoców, które podczas fermentacji i suszenia kurczą się, marszczą i stają się brunatnoczarne dzięki flobafenom powstającym przez polimeryzację garbników katechinowych. Znany jest też pieprz biały, który otrzymuje się z owoców dojrzałych, z których po wysuszeniu zostaje starta zewnętrzna część owocu. Ostatnio coraz powszechniejszy jest pieprz zielony, który otrzymuje się z nasion niedojrzałych dzięki specjalnym zabiegom produkcyjnym. Trudno wymieniać potrawy, do których dodaje się pieprzu i nie ma takiej kuchni, która nie stosowałaby tej przyprawy. Wymienione powyżej pachnące składniki olejku eterycznego znalazły zastosowanie w przemyśle kosmetycznym.

### Imbir lekarski – *Zingiber officinale* Roscoe, imbirowate – *Zingiberaceae*



Ryc. 5. Imbir lekarski  
– *Zingiber officinale* Roscoe,  
X3, 70 × 30 mm, 1996, op. 575

różne gatunki imbiru, także taki, którego używano do wytwarzania leków dla króla.<sup>VI</sup> Rozpowszechnienie hodowli imbiru na Antylach i w Meksyku zawdzięczamy Hiszpanom.

Zawarty w kłączach olejek eteryczny z seskwiterpenami nadaje mu charakterystyczny, ostry i aromatyczny smak i zapach wykorzystywany w kuchni do przyprawiania mięs. Te składniki olejku eterycznego to zingiberen i zingiberol. Na całość zapachu mają też wpływ takie terpeny jak felandren, kamfen, linalol, borneol, cytral, cyneol, limonen. Natomiast lekko gorzkawy smak pochodzi od zawartych w żywicach aldehydów gingerolu, szogaolu, zingeronu i zinferolu. Wykorzystuje się go do sporządzania znakomitej nalewki imbirowej, piwa imbirowego oraz ciasteczek imbirowych. W Chinach kandyzowane kłącza, oblewane czekoladą są znanym przysmakiem. Jest składnikiem słynnego indyjskiego curry. Imbir jest znanym afrodyzjakiem. W medycynie islamskiej jest uznawany za roślinę świętą. Wspomina się o nim już w Koranie: „Imbir jest tym środkiem, który ułatwia trawienie i wzmacnia aktywność płciową”. Silne działanie przeciwwymiotne, o czym decyduje wspomniany powyżej gingerol, wykorzystywane jest w zapobieganiu i likwidowaniu skutków choroby lokomocyjnej. Już same nazwy leków – Avioplant, Lokomotiv, mówią jakiego typu dolegliwości likwiduje zawarty w nich imbir. Aktywność biologiczna surowca skierowana

Przyprawa najbardziej znana z kuchni chińskiej zarówno w postaci świeżego jak i suszonego, sproszkowanego kłącza. Obecnie imbir pochodzi tylko z upraw w Azji Południowo-Wschodniej oraz w innych rejonach świata, a jego kłącza przed użyciem są dodatkowo preparowane. Ale najbardziej ceniony jest pachnący i słodki imbir jamajski. O jego hodowli piszą już najstarsze chińskie księgi medyczne. W literaturze sanskryckiej wspomina o nim Jadzurweda. Do Rzymu za czasów cesarów sprowadzano świeży, rosnący imbir w doniczkach glinianych. W Grecji i Rzymie spożywano też smakołyk w postaci imbiru gotowanego w cukrze. W Europie był jednym z pierwszych „korzeni wschodnich”. Już w XI wieku wspominają o nim anglosaskie księgi weterynaryjne. W Anglii za czasów Henryka VIII imbir był jednym ze składników leku zalecanego przeciw zarazie morowej. Na dworze Jagiełły poza wspomnianymi cukierkami imbir był wykorzystywany jako przyprawa do ryb, a prawdopodobnie także do flaków, które wtedy już jadano. Już wtedy istniały

jest na hamowanie syntezy cholesterolu, działanie przeciwwirusowe, przeciwwrzodowe. Preparaty zawierające sproszkowany korzeń imbiru lub wyciąg jak np. Zinaxin, polecane są pacjentom cierpiącym na reumatyzm. W krajach wschodniej Azji rozdrobniony imbir stosuje się przeciw bólowi głowy.

### Wanilia płaskolistna – *Vanilla planifolia* Andr., storczykowate – *Orchidaceae*



Ryc. 6. Wanilia płaskolistna – *Vanilla planifolia* Andr., X3, wana do nadawania i poprawiania smaku ciast, 70 × 30 mm, 1996, op. 577

Ta znana przyprawa pochodzi z Centralnej Ameryki i tam też jest głównie uprawiana. Wanilia jest wiecz- nie zielonym pnączem, epifitem nadrzewnym. Stosu- jąc ją z reguły nie pamiętamy, że jest ona storczy- kiem. Hodowle w innych rejonach świata np. na Jawie nie udawały się, chociaż rośliny dobrze rosły i obficie kwitły. Jednak nie zawiązywały owoców, gdyż nie by- ło tam kolibrów ani owadów, które mogłyby zapylać kwiaty. Metoda ręcznego zapylania za pomocą cien- kich prętów bambusowych pozwoliła na szybkie roz- przestrzenienie się hodowli w krajach tropikalnych. Wykorzystuje się dojrzałe długie owoce, które uzys- kują charakterystyczny i przyjemny zapach po wysu- szeniu i zabiegach fermentacyjnych. Zabiegi te są pil- nie strzeżoną tajemnicą wytwórców. Tak przygoto- wane prawie czarne owoce pokryte są delikatnym na- lotem waniliny występującej pierwotnie w formie gli- kozydowej. Jest ona główną substancją wykorzysty- waną do nadawania i poprawiania smaku ciast, słodkich potraw, lodów, kremów, czekolady, cukier- ków. Na całość bukietu zapachowego wanilii składają się też liczne alkohole i estry aromatyczne. Stosowana jest też w perfumerii oraz do przyprawiania tyto- niu. Ludność Ameryki Środkowej na długo przed przybyciem Europejczyków używała wanilii jako leku zwalczającego zmęczenie i strach oraz wzmacniającego serce i poprawiającego ogólne samopoczucie. W Europie te właściwości wy- korzystywano podobnie, jednocześnie stosując wanilię jako afrodyzjak. Nalew- ki z wanilii stosowano w farmacji do poprawiania smaku i zapachu leków, zwłaszcza pediatrycznych. Obecnie powszechnie wykorzystuje się syntetycznie otrzymaną wanilinę, ale jej zapach nie dorównuje subtelnemu bukietowi na- turalnej wanilii. W czasach Montezumy – ostatniego władcy państwa Azteków pito narodowy napój zwany też pokarmem bogów sporządzony na bazie nasion kakaowca o nazwie „chocoatl” – stąd dzisiejsza czekolada – z dodatkiem ostrej papryki i wanilii. Łacińska nazwa kakaowca *Theobroma cacao* nadana po jego odkryciu oznacza właśnie pokarm bogów.



**Muszkatołowiec wonny – *Myristica fragrans* Houtt,  
muszkatołowcowate – *Myristicaceae***



Ryc. 7. Muszkatołowiec wonny  
– *Myristica fragrans* Houtt, X3,  
70 × 30 mm, 1996, op. 593

Muszkatołowiec wonny, m. korzenny – to piękne wiecznozielone drzewo pochodzi z Moluków skąd rozprzestrzeniło się na całą strefę tropikalną. Przyprawą są zarówno nasiona zwane popularnie gałką muszkatołową, jak i szkarłatnej barwy osnówka muszkatołowa (*arillus*) osłaniająca nasienie i nosząca z arabskiego nazwę macis – czyli kwiat muszkatołowca. Jest to nazwa umowna i nie odpowiadająca botanicznemu wizerunkowi kwiatu. Muszkatołowiec dotarł do Europy już w XII w. dzięki Arabom. Natomiast ciekawe jest to, że w odróżnieniu od innych przypraw nie był znany światu starożytnemu. Z dobrodziejstw smaku i zapachu gałki muszkatołowej korzystał też król Władysław Jagiełło. Kupowano ją wraz z innymi przyprawami, nieraz jednocześnie z kwiatem muszkatołowym, który był dwa razy droższy. Przyrządzano z nich cukierki oraz stosowano do potraw, o czym świadczą zakupy łącznie z ryżem i przesyłanie ich do miejscowości,

gdzie przebywał król. Nasiona muszkatołowca pozbawione osnówki i twardej łupiny suszy się nad ogniem z węgla drzewnego, a następnie moczy w mleku wapiennym i ponownie suszy. Te zabiegi pozostawiają na powierzchni nasion biały nalot i zabezpieczają je przed pleśnieniem i owadami. Ale też może dla ukrycia uszkodzeń i plam. Gałka muszkatołowa jest bardzo znaną i cenioną przyprawą aromatyczną pobudzającą wydzielanie soków trawiennych, zapobiegającą wzdęciom i wzmagającą trawienie. Gałką przyprawia się głównie mięsa, wędliny, sery, ale także niektóre ciasta, jak np. pierniki. Wchodzi w skład przyprawy curry. Jej aromat jest tak intensywny i charakterystyczny, że znalazło to odbicie w łacińskiej nazwie rodzajowej *Myristica* – od greckiego słowa oznaczającego „balsamiczny”. Także nazwa gatunkowa odnosi się do zapachu. Podobnie jest w języku polskim – muszkatołowiec wonny, korzenny.

Spśród wielu składników na największą uwagę zasługuje mirystycyna – związek fenolowy o silnym fizjologicznym działaniu. Zbyt duże dawki mogą powodować stany euforii i halucynacji z towarzyszącymi im nudnościami i wymiotami. Innym ważnym związkiem jest safrol, o podobnym działaniu, któremu w większych dawkach przypisuje się też właściwości rakotwórcze. Na całość bukietu zapachowego gałki muszkatołowej mają też wpływ pinen, kamfen, linalol, borneol,



geraniol, terpineol. Dwie gałki muszkatułowe powodują zmiany psychiczne charakteryzujące się bezosobowością, pobudzeniem ruchowym i płonąca twarzą. Związki te mają też działanie poronne. W XIX w. na terenie Londynu działały tzw. „The nutmeg ladies”, które przy pomocy gałki muszkatułowej dokonywały aborcji. Na Dalekim Wschodzie spirytusowy roztwór muszkatułowego olejku eterycznego o działaniu drażniącym na skórę jest stosowany do nacierań w nerwobólach i schorzeniach reumatycznych. We współczesnej medycynie europejskiej stosuje się wiele leków z olejkami eterycznymi pozbawionymi safronu jak np. Argol, Vapo-Rub, które są wykorzystywane jako antyseptyczne w leczeniu przewlekłych i nawracających zakażeń dróg oddechowych. Tłusty olej muszkatułowy zwany też masłem muszkatułowym ma konsystencję łoju i jest podstawą do wyrobu maści, plastrów stosowanych w reumatyzmie. Jako afrodyzjak gałka muszkatułowa ma specjalne znaczenie zarówno w krajach skąd pochodzi i jest uprawiana, jak również w krajach europejskich, gdzie Matthiolus już kilka wieków temu polecał ją jako pomagającą Venus w działaniu. Powoduje wzmocnienie przeżyć zmysłowych. Smażona w cukrze niedojrzała owocnia gruszkowatego kształtu, jest przysmakiem w Azji Południowo-Wschodniej. Z soku owoców otrzymuje się czerwoną farbę.

**Goździkowiec korzenny – *Syzygium aromaticum* Merr. et Perry,  
(*Eugenia caryophyllata* Thunb.), mirtowate – *Myrtaceae***



Ryc. 8. Goździkowiec korzenny  
– *Syzygium aromaticum*  
Merr. et Perry, (*Eugenia caryophyllata* Thunb.),  
X3, 70 × 30 mm, 1996, op. 594

Wiecznozielone drzewo goździkowca pochodzi z Moluków, które wcześniej nosiły nazwę Wysp Goździkowych. Surowcem przyprawowym i leczniczym są kwiaty goździkowca, a właściwie całkowicie wykształcone, lecz nie rozwinięte pąki kwiatowe. Jest to cenna przyprawa aromatyczno-konserwująca, pobudzająca apetyt, przyspieszająca trawienie, aromatyczna. Stosuje się ją głównie do marynat i przetworów z owoców oraz do kompotów. Szczególne znaczenie ma jako przyprawa do grzanego wina, ponczu, kruszonu oraz po sproszkowaniu do pierników. Goździki znane są od wieków. Wymieniają je pisma sanskryckie, znaleziono je w niektórych grobowcach staroegipskich, co świadczy o kontaktach starożytnych kultur śródziemnomorskich z azjatyckimi. W Europie odnaleziono je w Argentarii w Alzacji w szkatule z okresu frankońskiego (V–VI w.). Goździki w okresie panowania Karolingów należały do obowiązkowych przypraw królewskich. W starożytności i Średniowieczu ofiarowywano je w Europie jako cenny

dar. Ich wędrówkę po Europie zawdzięczamy Arabskim kupcom. Ta aromatyczna przyprawa znana była na dworze Władysława Jagiełły nie tylko jako składnik cukierników, ale też stosowano ją powszechnie w kuchni. Ceną ustępowała tylko szafaranowi, a jeden funt goździków równał się cenie wołu, czyli ponad 20 szkojców, podczas gdy dozorca tych zwierząt otrzymywał rocznie 48 szkojców.

Głównym i najważniejszym składnikiem jest olejek eteryczny zawierający do 95% eugenolu – związku fenolowego o wybitnych właściwościach bakteriobójczych, silniejszych od samego fenolu. Stąd jego powszechne zastosowanie w preparatach stomatologicznych. Wykorzystuje go przemysł kosmetyczny jako dodatek do past do zębów, mydeł i płynów do płukania jamy ustnej. Z eugenolu otrzymuje się wanilinę. W ciekawy sposób sprawdza się wartość handlową goździków. Rzucone na powierzchnię wody powinny pływać pionowo „główką” do góry. Jeśli pływają poziomo, to znaczy, że zostały celowo pozbawione olejku eterycznego lub nastąpiło to wskutek złego przechowywania. Ze względu na kształt goździki nazywano dawniej „gwoździkami”. Czasem sproszkowane goździki były zafałszowywane owocami goździkowca, które zwano też goździkami macicznymi. Tę zaskakującą nazwę nadano im, ponieważ dawniej w medycynie ludowej stosowano je w dolegliwościach okresu klimakterium u kobiet.

### Anyz gwiazdkowaty, badian – *Illicium verum* Hook., badianowate – *Illiciaceae*



Ryc. 9. Anyz gwiazdkowaty, badian – *Illicium verum* Hook., X3, 70 × 30 mm, 1996, op. 605

Drzewo anyżu gwiazdkowatego (badianu prawdziwego, badianu anyżowego) pochodzi z Chin, ale obecnie znane jest tylko z upraw w Azji Południowo-Wschodniej. Nazwa pochodzi od bardzo wyraźnych i charakterystycznych owoców w postaci gwiazdek. Głównym składnikiem owocu jest olejek eteryczny zawierający do 90% anetolu – związku fenolowego, który jest identyczny z olejkami anyżowym otrzymywanym z europejskiego biedrzeńca anyżu. Na całość zapachu mają też wpływ limonen, safrol, pinen, p-cymen i cyneol. Owoce anyżu gwiazdkowatego działają rozkurczowo, bakteriobójczo i pobudzają wydzielanie soków trawiennych. Szczególnie w krajach azjatyckich są cenniejszą przyprawą do niektórych mięs, drobiu, pierników, kompozycji przyprawowych. Podobnie jak i nasz anyż ma właściwości przeciwskurczowe i przeciwdziała wzdęciom i nadmiernej fermentacji w jelitach. Ułatwia kaszel i odkrztuszanie. Inny składnik dianetol ma działanie estrogenne. W rodzaju *Illicium* istnieje inny gatunek – badian japoński, zwany w Japonii „szikimi”

– *Illicium anisatum* L. (syn. badian trujący, *Illicium religiosum* Sieb. et Zucc). Jest to małe drzewko uprawiane w Japonii, południowych Chinach i na Tajwanie wokół świątyń buddyjskich i na cmentarzach. Jego owoce są identyczne w budowie z owocami anyżu gwiazdkowatego, choć nieco mniejsze. Nie mają też zapachu anyżowego, lecz zapach niezbyt przyjemny, podobny do terpentyny. Jest to istotna cecha diagnostyczna ze względu na zdarzające się dawniej groźne dla zdrowia zafałszowania owoców leczniczego anyżu gwiazdkowatego. W Chinach są używane do trucia szczurów i jako przynęta na ryby. Warunkują to dwa związki – szikimikotoksyna i szikimina. W XIX wiecznej Europie opisano wiele przypadków zatrucia tymi owocami, również śmiertelnych. Tak było np. w Hamburgu, gdzie masowe zatrucia wystąpiły, gdy w pewnej piekarni użyto do pierników badianu zafałszowanego owocami „szikimi”. Anyż gwiaździsty przez wiele lat był nazywany anyżem syberyjskim, gdyż był sprowadzany drogą lądową z Chin przez Rosję.

### Kardamon malabarski – *Ellettaria cardamomum* Mat., imbirowate – *Zingiberaceae*



Ryc. 10. Kardamon malabarski surowiec aromatyczno-ostry i żołądkowy. Olejek po-  
– *Ellettaria cardamomum* Mat., budza trawienie, działa ożywczo, pobudzająco i wia-  
X3, 70 × 30 mm, 1996, op. 606 tropędnie. W starożytności ceniono kardamon jako lek  
i afrodyzjak. W Indiach praktykuje się też żucie kardamonu, szczególnie po ob-  
fitych posiłkach, także jako składnika używki betelu. W znajdujących się na te-  
renie Europy i USA indyjskich restauracjach, na zakończenie posiłku otrzymamy  
do przegryzienia m.in. nasiona kardamonu. Aromat kardamonu wykorzystuje  
też przemysł cukierniczy, perfumeryjny, tytoniowy i spirytusowy.



**Ostrysz długi, kurkuma – *Curcuma longa* L., imbirowate – *Zingiberaceae***

Ryc. 11. Kurkuma, ostrysz długi  
– *Curcuma longa* L., X3,  
70 × 30 mm, 1996, op. 607

Terenem występowania tej rośliny, która dostarcza cennego kłącza są Indie i Chiny. Stamtąd dotarł do Azji Mniejszej i Europy. O kontaktach handlowych w starożytności świadczą zapiski o kurkumie w Starym Testamencie. Kłącze jest głównym składnikiem curry, nadającym całej przyprawie charakterystyczny smak, zapach i barwę. Trudno wymieniać potrawy, do których dodaje się kurkumę bądź curry, ale najczęściej są to wszelkiego rodzaju mięsa, sosy. W Indiach popularną i tanią potrawą jest soczewica z sosem curry. W Europie doceniono kurkumę już po pierwszej wojnie światowej jako lek stosowany w schorzeniach wątroby i woreczka żółciowego.

Głównym składnikiem jest olejek eteryczny zawierający ketony seskwiterpenowe jak np. turmeron oraz kurkuminy pochodne kwasu ferulowego – kurkumina i dezmetoksykurkumina o silnie żółtym zabarwieniu. Stosuje się bardzo dużo różnych preparatów o silnie żółciopędnym działaniu jak np. Solaren, Cholesol, Cholagogum, Vegetabill, Temoebilin. Wykazano też działanie bakteriostatyczne i fungistatyczne tego surowca oraz rozkurczowe i przeciwzapalne. Kurkumina służyła do barwienia lnu, wełny, jedwabiu, bawełny, cienkich skór, drewna, papieru, a także włosów na kolor intensywnie żółty. Do dzisiaj w Indiach można spotkać żyjących ascetycznie świętych mężów sadhu, którzy swoje czarne lub siwe włosy mają zabarwione na żółto. Stąd inna popularna nazwa tego surowca to szafran indyjski. W laboratoriach wskaźnikowe papierki kurkumowe były używane do wykrywania alkaliów i kwasu borowego.

**Kapar ciernisty – *Capparis spinosa* L., kaparowate – *Capparidaceae***

Roślina przyprawowa znana najbardziej w basenie morza Śródziemnego, chociaż można ją spotkać także w Indiach, Turkiestanie, w Tybecie, Himalajach i na Kaukazie. Najbardziej pierwotne ludy Mezopotamii – myśliwi i zbieracze żyjący w niewielkich hordach zbierali na stepie asyryjskim m.in. owoce kaparów, o czym świadczą znalezione obfite resztki. Spożywane są przede wszystkim zebrane

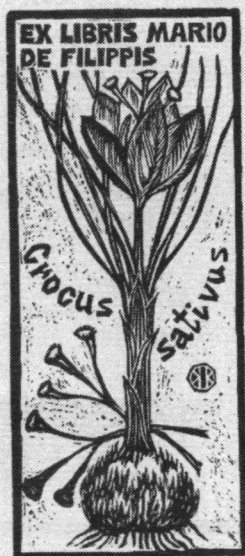




Ryc. 12. Kapar ciernisty  
– *Capparis spinosa* L., X3,  
70 × 30 mm, 1996, op. 608

w odpowiednim momencie pączki kwiatowe, marynowane w occie, solance lub przechowywane w oliwie. Te ostatnie nazywa się kaparami oliwnymi. Jest to pikantna przyprawa korzenna zwana też kaparkami. Za najlepsze uważane są kapary prowansalskie o średnicy 7 mm. Na południu Europy jadane są też owoce kaparów. Należy przypomnieć, że pączki kwiatowe i niedojrzałe owoce nasturcji ze względu na pikantny smak są namiastką kaparów dodawaną do mięs i ryb. One też mogą służyć do zafałszowania prawdziwych kaparów. Kapary zawierają aż 5% rutozydu, znanego związku flawonoidowego o działaniu uszczelniającym i uelastyczniającym naczynia. Są także bardzo bogate w witaminę C. Były stosowane przez lekarzy starożytnych, chociaż podawali oni, że mogły powodować wzdęcia i odruchy wymiotne. Kora i liście kaparu zawierają alkaloid stachydrynę.

### Szafran uprawny – *Crocus sativus* L., kosaćcowate – *Iridaceae*



Ryc. 13. Szafran uprawny  
– *Crocus sativus* L., X3,  
70 × 30 mm, 1996, op. 609

Nazwa szafranu pochodzi od arabskiego słowa „zaf-ran” co oznacza „być żółtym”. Wyraźna żółta barwa, którą nadaje szafran spowodowała, że w starożytnym Rzymie barwiono nim brzeg urzędniczej szaty „*toga praetexta*”. Wartość leczniczą i przyprawową tej rośliny stanowią znamiona szupka. Jeden kilogram tej cennej przyprawy uzyskuje się ze 100–130 tysięcy kwiatów. W Średniowieczu szafran był surowcem tak cennym, że za próbę jego zafałszowania groziło spalenie na stosie. A do fałszowania używano jeszcze dużo później sproszkowanego kłącza wspomnianej wyżej kurkumy. Na dworze Jagielly szafran był powszechnie stosowany i należał do tych nielicznych przypraw aromatycznych, które spotyka się we wszystkich okresach, objętych rachunkami dworu, a nie tylko między 1393–1395 rokiem, jak większość innych przypraw egzotycznych. Świadczy to, że szafran był wtedy powszechną, wprost konieczną przyprawą. Z przypraw egzotycznych jedynie pieprz był równie rozpowszechniony

w kuchni królewskiej. Uwzględniając wysoką cenę tej przyprawy zadziwia fakt dużych zakupów, nierzadko po kilka funtów na raz. Stosowano szafran do potraw oraz barwienia ciasta wielkanocnego.<sup>VII</sup> W naszej narodowej epopei *Panu Tadeuszu* szafran jest dwukrotnie wymieniany – raz jako przyprawa i powtórnie jako odniesienie do żółtego koloru. Już Mickiewicz zwrócił uwagę na przesadę w ozdabianiu mundurów przez wojskowych rosyjskich, a szczególnie wyższych szarż, o czym mówi poniższy cytat. W innym miejscu użyto szafranu do przedstawienia koloru dojrzewających pól pszenicznych na zmieniających się obrazach serwisu stołowego.

... Bo u Moskalów lada jenerał, Mospanie,  
To tak się świeci w złocie jak szczupak w szafranie...

Ks. IV, w. 399.

Szafran zawiera krocynę – żółty barwnik o charakterze glikozydu, gorycz pikrokrocynę, safranal nadający zapach oraz olejek eteryczny i karoteny jak np. krocetynę – ceglastoczerwony barwnik, który wyraźnie obniża poziom cholesterolu we krwi. Szafran ma ostry, charakterystyczny zapach, a smak gorzki i koźrenny. Niewielkie ilości szafranu przyspieszają trawienie i wzmagają funkcje żołądka. Dawniej krople przygotowane z szafranu stosowano w schorzeniach oczu. Jako przyprawa szafran używany jest w minimalnych ilościach – barwi ryż na żółto, służy też do zabarwiania zup, szczególnie nadaje się do mięsa jagnięcego i zup rybnych.

## PRZYPISY

- <sup>I</sup> Cennem źródłem do poznania tego właśnie charakteru owej epoki są rejestra skarbowe Władysława Jagiełły i królowej Jadwigi. Rejestra te zachowały się w archiwach i obejmują lata od 1388 do 1420. W r. 1854 hr. Aleksander Przeździecki ogłosił drukiem wyciągi z tych rejestrów w dziełku: *Życie domowe Jadwigi i Jagiełły z rejestrów skarbowych z lat 1388–1417* (6)
- <sup>II</sup> *in Jadowniki pro XI talentis seminis ceparum, quotlibet talentum per II scot.* (6)
- <sup>III</sup> W tem przyrządzaniu leków w postaci karmelków, czy powidełek i zdobieniu ich srebrem i złotem znać wpływ medycyny arabskiej, Arabowie bowiem, jak wszystkie ludy Wschodu, mają wstręt do rzeczy gorzkich lub przykrych w smaku. Lekom przykrym, których smaku nie można było poprawić, nadawali Arabowie najchętniej postać pigulek, które pokrywali złotem i srebrem. (6)
- <sup>IV</sup> ...gotowe cukierki zapakowano w specjalne drewniane słoiki (*ollulae de ligno*). (6)
- <sup>V</sup> Rzecz charakterystyczna, iż wydatki i to dość znaczne na wszelkie łakocie i przyprawy egzotyczne spotyka się prawie wyłącznie tylko do r. 1395 w rejestrach Hinczki, a więc jeszcze za życia królowej Jadwigi. W latach późniejszych, nawet w rejestrach krakowskich, już niema wydatków na cynamon, gwoździ i cukierki. Widocznie nasza młodziutka królowa starała się dogadzać swemu litewskiemu małżonkowi i sprowadzała dla niego zachodnioeuropejskie łakocie. Gdy królowa umarła, niktą z rachunków królewskich wydatki na słodczyce. Ciekawa

jednak rzecz, iż po r. 1395 znikają z rachunków wydatki na mydło (*smigma*), które dawniej kupowano bardzo często i przesyłano królowi do miejsc jego pobytu, np. str. 186 (r. 1394): „*pro I lapide smigmati misso dno Regi in Zarnowecz VII sc.*”(6)

VI ...na str. 212 (r. 1394) znajdujemy taką pozycję: „*pro II libris zynzyberis de alio genere, quam prius emptus est, ad confectus ad conventionem parandum pro dno Rege cum dno Rege Ungariae celebrandum I sexag, item pro II libris zynzyberis ad confectus regales in Korczin parandos pro ore dni Regis specialier I marc III ferton*”(6) [za dwa funty imbiru innego rodzaju, niż (ten rodzaj) który wcześniej kupiono, dla króla na lekarstwo «miksturę» i na przygotowanie spotkania z królem węgierskim jedna kopa (została zapłacona): dalej za dwa funty imbiru na lekarstwa «mikstury» królewskie, które mają być sporządzone w Korczynie, specjalnie (jako lek) na usta króla jedna grzywna i trzy wiadrunki] tłum. A. Rzepiela.

VII ...w wydatkach w wielką sobotę (18/IV 1394, str. 505) znajdujemy wydatek „za lut szafrana do placków III grosze”. Używano szafranu jednak i do cukierków bo w r. 1394 (str. 186) widzimy pozycję: „*pro auro et croco quod super confectus ad Carnisprivum Andree apotecario datum erat I sexag*”. Za złoto i szafran, wydany aptekarzowi Andrzejowi do cukierków 1 kopa groszy. (6)

## PIŚMIENICTWO

1. Henneberg M., Skrzydlewska E.: *Zatrucia roślinami wyższymi i grzybami*. PZWL, Warszawa, 1984
2. Hoppe H.A.: *Drogenkunde*. Walter de Gruyter Berlin-New York, 8 Auflage, 1975
3. Kohlmünzer S.: *Farmakognozja*. PZWL Warszawa, wyd. V. 1998
4. Lutomski J., Alkiewicz J.: *Leki roślinne w profilaktyce i terapii*. PZWL Warszawa, 1993
5. Mickiewicz A.: *Pan Tadeusz*. opr. Stanisław Pigoń, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wrocław-Warszawa-Kraków-Gdańsk, wyd. VIII. 1980
6. Muszyński J.: *Warzywa, owoce i przyprawy korzenne w Polsce w wieku XIV*. Nakładem mr. Fr. Heroda, Redaktora „Wiadomości Farmaceutycznych” ss.45, Warszawa, 1924
7. Muszyński J.: *Farmakognozja*. PZWL Warszawa, 1957
8. Nowiński M.: *Dzieje upraw i roślin uprawnych*. PWRiL Warszawa, 1970
9. Nowiński M.: *Dzieje roślin i upraw ogrodnich*. PWRiL Warszawa, 1977
10. Nowiński M.: *Dzieje upraw i roślin leczniczych*. PWRiL Warszawa, 1980
11. Podbielkowski Z.: *Słownik roślin użytkowych*. PWRiL Warszawa, wyd. V, 1985
12. de Roche M.: *Pokarmy miłosne*. Wydawnictwo Watra, Warszawa, 1991
13. Rumińska A., Ożarowski A.: *Leksykon roślin leczniczych*. PWRiL Warszawa, 1990
14. Schaffner W.: *Rośliny lecznicze, chemizm, działanie, zastosowanie*. Multico Warszawa, 1996
15. Strzelecka H., Kowalski J.: *Encyklopedia zielarstwa i ziołolecznictwa*. Wydawnictwo Naukowe PWN, Warszawa, 2000
16. Walewski W. et all.: *Słownik towaroznawczy*. Polskie Wydawnictwa Gospodarcze, Warszawa, 1955
17. Wichtl M.: *Teedrogen und Phytopharmaka*. Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft GmbH, Stuttgart, 3 Auflage, 1997
18. Volak J., Stodola J.: *Rośliny lecznicze*. PWRiL Warszawa, 1987

**Spice plants – medicinal plants as a motif in exlibris**

## SUMMARY

Many plants that man has known from the earliest times of humankind also have a place in contemporary official medicine, although now they are less frequently used in a direct way. They do, however, form a basis for producing many composite drugs, as well as pure isolated medicinal substances, which are easy in dosage and thus make the therapeutic process easy to control. Many of those plants are staple components of our diet, as well as spices that are used in our kitchens on an everyday basis. They add flavour and aroma to dishes and also keep food from decaying. Additionally they function to stimulate digestion by increasing the secretion of saliva, and digestive juices in the stomach and in the gall bladder. They also regulate the bacterial flora of the digestive tract, which has an impact on the level of general health of a person.

Most of today's spices from Asia, Africa and Europe have been known since antiquity, where they were used in the cultures of ancient Egypt, Sumer, Assyria and Greece. To a large extent, the spread of those spices is attributable to the Arabs, and later to European explorers. The stock of spice plants grew even larger after the discovery of America by the Europeans. The value of spices was so great that special expeditions were organized to obtain them, and their importation into Europe cost many a human life; however, this contributed to many exotic species finding their way into, for instance, the court of King Władysław Jagiełło.

Recent years have brought about discoveries of many new compounds in spice plants, which has allowed such plants to acquire new uses in treatment. One of these involves the rhizome of ginger, which is used as an anti-emetic in motion sickness in the form of the 'Avioplant' preparation.

The medicinal and spice plants presented in the paper have been comprised in thirteen exlibris dedicated to Mario de Filippis, the greatest collector of bookplates in the world, and also an excellent restaurateur from Arezzo near Rome.