

Łukasz Łuczaj, Piotr Köhler

Liście i inne zielone części dziko rosnących roślin w pożywieniu mieszkańców ziem polskich na podstawie ankiet Józefa Rostafińskiego (XIX w.) i Józefa Gajka (XX w.)

Przegląd Historyczny 102/4, 733-770

2011

Artykuł został opracowany do udostępnienia w internecie przez Muzeum Historii Polski w ramach prac podejmowanych na rzecz zapewnienia otwartego, powszechnego i trwałego dostępu do polskiego dorobku naukowego i kulturalnego. Artykuł jest umieszczony w kolekcji cyfrowej bazhum.muzhp.pl, gromadzącej zawartość polskich czasopism humanistycznych i społecznych.

Tekst jest udostępniony do wykorzystania w ramach dozwolonego użytku.

ŁUKASZ ŁUCZAJ
Uniwersytet Rzeszowski
Zamiejscowy Wydział Biotechnologii
w Weryni

PIOTR KÖHLER
Uniwersytet Jagielloński
Instytut Botaniki

Liście i inne zielone części dziko rosnących roślin w pożywieniu mieszkańców ziem polskich na podstawie ankiet Józefa Rostafińskiego (XIX w.) i Józefa Gajka (XX w.)

1. HISTORIA BADAŃ NAD DZIKO ROSNĄCYMI ROŚLINAMI JADALNYMI W POLSCE

Głównym składnikiem pożywienia pierwotnych zbieraczy–łowców było, jak się przypuszcza, mięso oraz bogate w skrobię zgrubiałe podziemne organy roślin i owoce¹. Liście i młode pędy roślin, jako produkty niskokaloryczne, miały mniejsze znaczenie. Były one jednak zawsze dodatkowym źródłem pożywienia, dostępnym w przyrodzie w przypadku braku innego pokarmu. Dowodem na to jest znaczna liczba zielonych części roślin jedzona w takich sytuacjach chociażby przez pierwotnych mieszkańców Ameryki Północnej².

Wraz z rozwojem rolnictwa znaczenie liści jako pokarmu wzrosło z kilku powodów. Po pierwsze, dostarczały one mikroelementów i witamin przy diecie opartej na skrobiowych organach roślin. Po drugie, na polach uprawnych pojawiały się w dużej ilości chwasty. Te, które były względnie smaczne i bardzo pożywne, można było jeść bez dodatkowego nakładu energii, gdyż i tak trzeba było je usunąć z pola. Część chwastów była czasem nawet tolerowana, a niektóre, jak żyto i owies, stały się później roślinami uprawnymi. Relikty świadomego włączania chwastów w coroczny system uprawy znajdujemy w Meksyku. Chwasty kukurydzy (m.in. używana u nas komosa), tak zwane *quelites*, są tam tolerowane, dopóki nie osiągną wielkości odpowiedniej do spożycia. Dopiero wtedy są zbierane i konsumowane³.

¹ L. Cordain, J. Brand Miller, S. B. Eaton, N. Mann, S. H. A. Holt, J. D. Speth, *Plant–animal subsistence ratios and macronutrient energy estimations in worldwide hunter–gatherer diets*, „American Journal of Clinical Nutrition”, t. LXXI, 2000, nr 3, s. 682–692.

² D. Moerman, *Native American Ethnobotany*, Portland 1998.

³ R. A. Bye, *Quelites — Ethnoecology of Edible Greens — Past, Present, and Future*, „Journal of Ethnobiology”, 1981, nr 1, s. 109–123.

Ważnym czynnikiem kształtującym zainteresowanie dziko rosnącymi roślinami pokarmowymi, także w Europie, były okresy głodu i niedoborów żywności. Głód pojawiał się także w Polsce, szczególnie często w latach 1844–1897⁴, był jednak uważany za coś wyjątkowego. Okresy głodu i niedoborów żywności pojawiały się także wcześniej. Lwowski etnograf Adam Fischer przytacza informację z 1650 r., pochodzącą z Trembowli, że wskutek głodu „ludzie korę z lipiny darli, z plewami mieszały, melli i z tego chleb piekli”⁵. Stanisław Staszyc w roku 1800, w czasie podróży ze Lwowa przez Duklę do Bardiowa, zanotował w swoim dzienniku, że z powodu nieurodzaju: „Jedli tu więc ludzie chleb z owsa na pół z otrębami mieszanego. Komornicy najwięcej zielskiem utrzymywali się”⁶. Jednak długie okresy głodu nie występowały w każdym pokoleniu, stąd szybko o nich zapomniano. Jednym z głównych czynników, który zmniejszył zainteresowanie użytkowaniem dzikich roślin jadalnych w Europie, było rozprzestrzenienie się uprawy ziemniaka — łatwego do uprawiania i wydajnego źródła kalorii. Paradoksalnie to właśnie wybuch zarazy ziemniaczanej w połowie XIX w. spowodował okresowy nawrót do jedzenia takich roślin jak perz, gorczyca czy ostrożeń (oset), których spożywanie miało na dobre zaniknąć w XX stuleciu. Stulecie to, pomimo dwóch strasznych wojen, oszczędziło ludności Polski głodu na skalę, w której występował w latach trzydziestych na Ukrainie, czy w latach sześćdziesiątych w Chinach. Jednak problemem, który nurtował polską wieś w XIX w., było permanentne niedożywienie. Jedzono znikome ilości mięsa, odżywiając się głównie produktami ze zboża, ziemniaków i nabiału. Dzikie rośliny stanowiły ważne uzupełnienie pożywienia, szczególnie w biedniejszych gospodarstwach na tak zwanym „przednówku” (lub, jak pisali niektórzy jeszcze przed II wojną światową, „przednowku”)⁷.

Polska literatura poświęcona dziko rosnącym roślinom użytkowanym w charakterze pożywienia jest dosyć bogata. Jednak przez lata brakowało syntezy tego działu badań etnograficznych. Rzadko bywał on tematem prac botaników, a przez etnografów i historyków był często traktowany pobieżnie.

Wyjątkowo dużo uwagi kwestii udziału dzikich roślin w pożywieniu i propagowaniu ich użytkowania poświęcił Krzysztof Kluk (1739–1796) w swoich dwóch dziełach: „Dyckyonarz Roślinny” (1786–1788) i „Roślin potrzebnych, pożytecznych, wygodnych, osobliwie kraiowych albo które w kraiu użyteczne być mogą; utrzymanie, rozmnożenie i zażycie” (1778). Warto dodać, że ostatnio Ewa Pirowska z Uniwersytetu w Białymstoku dokonała analizy tych dzieł wła-

⁴ A. Maurizio, *Pożywienie roślinne w rozwoju dziejowym*, Warszawa 1926.

⁵ A. Fischer, *Zarys etnografii Polski Południowo-Wschodniej*, [w:] *Polska Południowo-Wschodnia*, Lwów 1939, s. 215.

⁶ A. Fastnacht, *Bieszczady w relacjach pamiętnikarskich z XIX w.*, „Rocznik Sanocki”, 1967, nr 2, s. 136.

⁷ Cf. *Pożywienie ludności wiejskiej*, red. A. Kowalska-Lewicka, Kraków 1973; W. Jostowa, *Tradycyjne pożywienie ludności Podhala*, „Lud”, t. XLI, 1954, s. 703–727.

śnie pod kątem roślin jadalnych⁸. W pracy Kluka mieszały się obserwacje tego, co je lud, relacje z innych krajów (od innych autorów) oraz własne eksperymenty kulinarne autora. Stąd dane z jego publikacji w niewielkim stopniu mogą być uwzględnione w badaniach etnograficznych. Podobny charakter miał „Zielnik ekonomiczno–techniczny” Geralda Wyżyckiego wydany w Wilnie w 1845 r. Także w tej książce trudno odróżnić wiadomości cytowane za innymi badaczami od wyników obserwacji samego Wyżyckiego.

Największym przedsięwzięciem XIX stulecia w dziedzinie etnobotaniki „gastronomicznej” była ankieta Józefa Rostafińskiego (1850–1928) z 1883 r., rozślana do kilkudziesięciu periodyków w trzech zaborach. Rostafiński, słynny botanik i historyk botaniki o szerokich zainteresowaniach, żywo zajmował się różnymi aspektami użytkowania roślin przez człowieka⁹.

Na ankietę odpowiadano listownie, niekiedy w formie tabel i zestawień. Rostafiński katalogował przychodzącą korespondencję, co później ułatwiało wysyłanie do poszczególnych respondentów zapytań uściślających nadesłane informacje. Listy nadesłane po śmierci Rostafińskiego znalazły się w posiadaniu Władysława Szafera (1886–1970), długoletniego dyrektora Instytutu Botaniki i Ogrodu Botanicznego Uniwersytetu Jagiellońskiego¹⁰. Następnie, nie zinwentaryzowane (przez bibliotekę), przechowywane były w Bibliotece Instytutów Botaniki UJ i PAN, gdzie zupełnie o nich zapomniano. Część obejmującą listy od 136 respondentów odnaleziono na początku lat osiemdziesiątych XX w. i przekazano do Muzeum Ogrodu Botanicznego UJ. Odpowiedzi te zostały częściowo opracowane, m.in. scharakteryzowano je pod względem składu osób biorących udział w ankiecie, a także wybranych pytań dotyczących np. nazewnictwa ziemniaka i użytkowania dziko rosnących roślin jadalnych. Kilka wybranych listów doczekało się także krótkich opisów¹¹. Reszta na przełomie XX i XXI w. również tra-

⁸ E. Pirożnikow, *Postulowany przez księdza Kluka program zdrowotnego użytkowania pokarmowego dziko rosnących roślin jako lekarstwo na nędzę jednych oraz na nadmiar zbytków innych*, [w:] *Materiały z konferencji Dzikie rośliny jadalne — zapomniany potencjał przyrody, Przemysł–Bolestraszyce 13 września 2007 r.*, red. Ł. Łuczaj, Bolestraszyce 2008, [dalej: *Materiały*], s. 67–81.

⁹ Z. Kosiek, *Rostafiński Józef Tomasz (1850–1928)*, [w:] PSB, t. XXXII, s. 147–151; *Józef Rostafiński — botanik i humanista*, red. A. Zemanek, Polska Akademia Umiejętności, Komisja Historii Nauki, Monografie, 1, Kraków 2000.

¹⁰ P. Köhler, *Szafer Władysław Józef, krypt. W.S. (1886–1970)*, [w:] PSB, t. XLVI, s. 401–407.

¹¹ Charakterystyka historyczna ankiety vide: idem, *Józefa Rostafińskiego „Odezwa do nie botaników o zbieranie ludowych nazw roślin”*, „Wszechświat”, t. LXXXVII, 1986, nr 1, s. 13–16; P. S. Köhler, A. Piekiełko–Zemanek, *Józefa Rostafińskiego Odezwa do nie botaników o zbieranie ludowych nazw roślin i udział w niej Marii Twardowskiej*, „Kwartalnik Historii Nauki i Techniki”, t. XXXI, 1986, nr 2, s. 471–480; P. S. Köhler, *Nieznane materiały Józefa Rostafińskiego do badań nad historią roślin uprawnych w Polsce. Unknown material of Józef Rostafiński concerning studies of the history of cultivated plants in Poland*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego, Prace Botaniczne”, t. XIV, 1987, s. 141–154; idem, *Ankieta Józefa Rostafińskiego z 1883 roku dotycząca ludowego nazewnictwa roślin w Polsce*, „Analecta”, 1993, nr 2 (2), s. 89–119; idem, *Nazewnictwo*

fiła do Muzeum Ogrodu Botanicznego UJ. Z zachowanych katalogów wynika, że w ankiecie wzięło udział prawie 370 osób, które nadesłały blisko 860 odpowiedzi. Do naszych czasów przetrwało jedynie 359 listów od 227 respondentów. Noszą one ślady wstępnego opracowania przez Rostafińskiego (potrójna numeracja, podkreślenia). Są uporządkowane według regionów i umieszczone w ośmiu czarnych teczkach z tektury. Wydaje się, że zachowane listy nie są zbiorem przypadkowym. Często są to tylko fragmenty z odpowiedziami na ankietę. Stąd można przypuszczać, że stanowią materiał wyselekcjonowany przez Rostafińskiego, zawierający najbardziej interesujące go informacje. Listy nie były nadsyłane równomiernie ze wszystkich ziem polskich. Przeważa Galicja i Wielkie Księstwo Poznańskie, mniej jest z Królestwa i części zaboru rosyjskiego (Polesie). Zdziwiał prawie całkowity brak listów z Wileńszczyzny.

Większość odpowiedzi nadesłano w 1883 r., niektóre w 1884, a bardzo nieznaczne nadchodziły aż do roku 1909. Z niektórymi respondentami Rostafiński wymieniał po kilka listów, dopytując się o szczegóły lub uzyskując nasiona, względnie zasuszone okazy niezidentyfikowanych roślin.

Respondentami byli ludzie różnych profesji, zwykle ziemianie lub inteligenci, zazwyczaj mający kontakt z ludem. Często w odpowiedziach wymieniano także łacińskie nazwy roślin, co nie zaskakuje, gdyż używali ich zawodowi biolodzy, botanicy–amatorzy i aptekarze. Ankieta, której część dotyczącą dziko rosnących roślin pokarmowych omówimy poniżej, została jedynie w bardzo niewielkiej części wykorzystana przez Rostafińskiego, m.in. w publikacjach o używaniu w charakterze pokarmu czyścica błotnego (*Stachys palustris*)¹² czy w pracy „O nazwach oraz użytkach ćwikły, buraków i barszczu”¹³.

i użytkowanie roślin leczniczych na ziemiach polskich w XIX wieku na podstawie ankiety Józefa Rostafińskiego, [w:] *Historia Leków Naturalnych*, t. IV: *Z historii i etymologii polskich nazw roślin leczniczych*, red. B. Kuźnicka, Warszawa 1993, s. 61–85; P. Köhler, *Ziołolecznictwo na Rzeszowszczyźnie w XIX wieku w świetle ankiety Józefa Rostafińskiego*, [w:] *Historia Leków Naturalnych*, t. III: *Zioloznawstwo w dawnej i współczesnej kulturze Rzeszowszczyzny*, red. B. Kuźnicka, Warszawa 1993, s. 119–124; P. Köhler, *Etnobotanika historyczna Żywiecczyny (na podstawie ankiety Józefa Rostafińskiego z 1883 r.)*, [w:] *54 Zjazd Polskiego Towarzystwa Botanicznego „Botanika w Polsce — sukcesy, problemy, perspektywy”. Streszczenia referatów i plakatów. Szczecin, 3–8 września 2007*, red. E. Kępczyńska, J. Kępczyński, Szczecin 2007, s. 112; P. Köhler, *Etnobotanika historyczna Żywiecczyny na podstawie ankiety Józefa Rostafińskiego z 1883 roku*, [w:] *Verba volant, scripta manet. Księga pamiątkowa dedykowana Mieczysławowi Barcikowi*, red. P. M. Żukowski, Kraków 2010, s. 43–63; charakterystyka dziko rosnących roślin jadalnych vide: Ł. Łuczaj, *Dziko rosnące rośliny jadalne w ankiecie Józefa Rostafińskiego z roku 1883*, „Wiadomości Botaniczne”, t. LII, 2008, s. 39–50.

¹² J. Rostafiński, *Krajowe warzywo ze Stachys palustris L.*, „Wszechświat”, 1888, nr 7 (6), s. 84–86.

¹³ Idem, *O nazwach oraz użytkach ćwikły, buraków i barszczu*, „Rozprawy Akademii Umiejętności, Wydział Filologiczny”, 1916, t. LIII (ser. 3, t. VIII), s. 261–304.

W najobszerniejszej wersji ankieta liczyła siedemdziesiąt pytań¹⁴ i dotyczyła różnych aspektów etnobotaniki. Jedynie kilka z nich zawierało treści związane z dzikimi roślinami jadalnymi:

- 6) Czy uprawia się gdzie ber, czy lud zbiera nasienie dzikiego bru i w ogóle nasiona traw, dziko rosnących, na pokarm (kaszę), szczególnie zaś
- 7) manny, mielca czy stokłosa lub odmiennie nazywanej trawy; w jakich ilościach, czy je sam zużywa, czy przynosi na targ do miasteczek?
- 21) Czy znaną 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 bluszczuk, 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 znaną jest jeszcze ludowi nazwa dracz dla krzewu powszechnie berberysem 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) Porzeczek czerwone i czarne o liściach śmierzdzących. 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 podłużnymi 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 wyłacza i z czego? Len, konopie, mak (szary czy biały), słonecznik, rzepak. Albo przynajmniej z tradycji jak niegdyś bywało?

Pod koniec lat dziewięćdziesiątych XIX i na początku XX w. pojawiło się kilkanaście lokalnych monografii etnograficznych, w których uwzględniono zbieractwo, w tym dzikie rośliny¹⁵. Badania nad użytkowaniem dziko rosnących roślin jadalnych były prowadzone na ziemiach polskich na początku XX stulecia niezależnie przez kilku wybitnych badaczy. Po Rostafińskim tematem tym zajmował się

¹⁴ P. Köhler, *Ankieta*.

¹⁵ Np. O. Kolberg, *Chełmskie. Obraz etnograficzny*, cz. I i II, Kraków 1890; idem, *Mazowsze. Obraz etnograficzny*, cz. IV i V, Kraków 1888; M. Wysłouchowa, *Przyczynki do opisu wsi Wisły w Cieszyńskim*, „Lud”, 1896, nr 2, s. 126–141; S. Eljasz-Radzikowski, *Polscy górale tatrzańscy*, „Lud”, 1897, nr 3, s. 225–272.

Adam Maurizio (1862–1941). Silnie związany ze Lwowem, był jednym z twórców nauki o żywieniu. Jego rodzina przybyła do Galicji ze Szwajcarii. W swoim fundamentalnym dziele „Pożywienie roślinne w rozwoju dziejowym”, opublikowanym w 1926 r.¹⁶ po polsku (później także po niemiecku i francusku¹⁷), dzikie rośliny jadalne traktował w sposób syntetyczny, starając się zebrać informacje z całego globu. Maurizio patrzył na użytkowanie dzikich roślin jadalnych przez pryzmat ewolucjonizmu, jako historyk pożywienia. Podkreślał redukcję liczby spożywanych gatunków w miarę rozwoju cywilizacji i techniki. Scharakteryzował też dokładnie pożywienie głodowe z XIX w. i czasu I wojny światowej. Przytoczył jednak niewiele przykładów z Polski. Częściej cytował dane z Niemiec, Skandynawii, Rosji, czy Syberii.

Równoległe z dziełem Maurizio, w 1929 r.¹⁸ została opublikowana „Kultura ludowa Słowian” Kazimierza Moszyńskiego (1887–1959). Autor, wybitny znawca etnografii ludów słowiańskich, dość krótko, ale w sposób trafny i syntetyczny, charakteryzuje podstawowe taksony roślin używane jako pokarm przez te ludy. To właśnie Moszyński jako pierwszy zwrócił uwagę na relatywnie małe kulturowe znaczenie dziko rosnących roślin pokarmowych u Słowian w porównaniu do innych ludów Eurazji — wątek, do którego będziemy wracać w dalszych częściach tej rozprawy. W dziele „O sposobach badania kultury materialnej Prасłowian” poświęcił temu zagadnieniu cały rozdział¹⁹. Pisał m.in.: „Niezwykłe ubóstwo ludowego zbieractwa roślinnego Polski i zachodniej Rusi wyjaskrawi się jednak i należycie uwypukli dopiero wtedy, gdy je porównamy ze stosunkowo znacznym bogactwem dzikich płodów roślinnych we wspomnianych krajach”²⁰. To ubóstwo Moszyński przeciwstawiał bogactwu dzikich roślin zbieranych w Hercegowinie. Szerzej problem zróżnicowania użytkowania zielonych części roślin w różnych krajach Europy przedstawił niedawno i podsumował Łukasz Łuczaj, który uważa, że niska kulturowa pozycja zielonych części roślin jest typowa dla większości Słowian, z wyjątkiem części Słowian Południowych²¹.

¹⁶ A. Maurizio, op. cit.

¹⁷ Idem, *Geschichte unserer Pflanzennahrung, von den Urzeiten bis zur Gegenwart*, Berlin 1927; idem, *Histoire de l'alimentation depuis la Préhistoire jusqu'à nos jours*, Paris 1932.

¹⁸ K. Moszyński, *Kultura ludowa Słowian*, t. I: *Kultura materialna*, Kraków 1929.

¹⁹ Idem, *O sposobach badania kultury materialnej Prасłowian*, Wrocław 1962, s. 101–114.

²⁰ Ibidem, s. 102.

²¹ Ł. Łuczaj, *Polska, Włochy, Japonia i Ameryka, czyli kilka kulturowych porównań dotyczących użytkowania kulinarnego dzikich roślin*, [w:] *Materiały*, s. 5–12; idem, *Changes in the utilization of wild green vegetables in Poland since the 19th century: a comparison of four ethnobotanical surveys*, „Journal of Ethnopharmacology”, t. CXXVIII, 2010, s. 395–404; idem, *Zielisko — symbol głodu i wyrafinowania: herbofilia i aherbia w kuchniach różnych narodów*, [w:] *Historie kucenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze*, red. R. Stolična, A. Drożdż, Cieszyn–Katowice–Brno 2010, s. 178–187.

W 1934 r. Kuratorium Oświaty we Lwowie przeprowadziło wśród nauczycieli wiejskich z terenów obecnego pogranicza Polski i Ukrainy (głównie powiatów: Krosno, Sanok, Lesko, Nadwórna, Kołomyja i Kosów) ankietę etnograficzną zawierającą między innymi pytanie o rośliny używane na przednówku. Ankietę przypuszczalnie ułożył Adam Fischer (1889–1943), etnograf, profesor Uniwersytetu Lwowskiego²². Po jego śmierci, wraz z resztą jego zbiorów, odpowiedzi na tę ankietę znalazły się w zasobach Polskiego Towarzystwa Ludoznawczego. Odpowiedzi na pytanie o pożywienie na przednówku (z ponad dwustu miejscowości) zostały opracowane dopiero niedawno przez Łuczaję²³.

Po II wojnie światowej intensywne badania etnobotaniczne rozpoczął zespół badaczy z kręgu Polskiego Towarzystwa Ludowego pod przewodnictwem Józefa Gajka (1907–1987). Badania te były prowadzone jako jeden z tematów do „Polskiego Atlasu Etnograficznego” (dalej: PAE). Pierwsze cztery kwestionariusze dotyczyły użytkowania roślin: nr 1 i 2 — zbieractwa (z lat 1948–1949), nr 3 i 4 — ziołolecznictwa²⁴. Kwestionariusz nr 1 miał postać tabelki, do której wpisywano nazwy użytkowanych roślin, a kwestionariusz nr 2 służył do rozszerzenia informacji o większą liczbę szczegółów. Oto pytania z ankiety nr 2 Gajka:

1. Wypisać miejscową, powszechnie używaną przez lud nazwę:
2. Podać inne nazwy, rzadziej używane w tej miejscowości:
3. Podać nazwiska, wiek i miejsce urodzenia osób, które nazywają tę roślinę inaczej:
4. Określić miejsce, w którym roślinę zerwano (las, pole, łąka, miedza itp.) oraz podać datę zerwania roślin:
5. Zaznaczyć krzyżykiem w odpowiedniej kratce, w których miesiącach lud zbiera tę roślinę jako pożywienie:
6. Wypisać nazwy ludowe tej jadalnej części rośliny:
7. Czy zbierano tę roślinę dawniej, za pamięci najstarszych ludzi? w jakich latach?
8. Czy jest zbierana obecnie?
9. Jeśli zbieranie tej rośliny wyszło z użycia, ustalić powody (dlaczego?)
10. Kto zajmuje się zbieraniem (dzieci, starcy, kobiety, mężczyźni?)

²² Fischer Adam, [w:] *Nowa Encyklopedia PWN*, t. II, Warszawa 1995, s. 371.

²³ Ł. Łuczaj, *Dzikie rośliny jadalne używane w okresach niedoboru żywności we wschodniej części Karpat (powiaty Krosno, Sanok, Lesko, Nadwórna, Kosów i Kołomyja) według ankiety szkolnej z 1934 roku*, [w:] *Materiały*, s. 161–181.

²⁴ Z. Kłodnicki, A. Drożdż, *Dzikie rośliny jadalne — materiały, mapy i opracowania tekstowe Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego*, [w:] *Materiały*, s. 109–124; Ł. Łuczaj, *Archival data on wild food plants eaten in Poland in 1948*, „Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine”, 2008, nr 4 (4), strony nienumerowane.

11. Może zbiera się ją tylko na przednówku lub w latach głodu (np. w czasie wojny?) Określić dokładnie!
 12. Czy roślinę tę zbierają i jadają tylko dzieci, czy też i starsi?
 13. Podać nazwy potraw przygotowanych z tej rośliny:
 14. Czy robi lud z tej rośliny zapasy na zimę? Jak ją przechowuje?
- Miejsce na uwagi korespondenta nieprzewidziane w pytaniach ankiety:
Nazwa naukowa:

Znamy ankiety ze 193 stanowisk, lat 1948–1949, przechowywane w pracowni PAE w Cieszynie, Polskim Towarzystwie Ludoznawczym we Wrocławiu i archiwum Instytutu Etnologii UJ. Połowę z nich opracowano w 2008 r.²⁵, resztę odnaleziono w Cieszynie i Wrocławiu później; większość (poza kilkoma arkuszami znalezionymi ostatnio w archiwum PTL we Wrocławiu) opracowano pod kątem użytkowania zielonych części roślin w roku 2010²⁶.

Pytania dotyczące roślin pokarmowych pojawiły się także w kwestionariuszu nr 6, przy pomocy którego w latach 1964–1969 zbadano 333 stałe punkty — miejscowości sieci PAE. Prace te prowadzone były dość pobieżnie z powodu dużej liczby pytań z różnych dziedzin kultury materialnej. Zakres badań użytkowania roślin był także mniejszy niż w latach czterdziestych, stąd dane zawarte w tym kwestionariuszu nie przyniosły specjalnych odkryć. W latach siedemdziesiątych rozesłano kilka kwestionariuszy dotyczących użytkowania wybranych gatunków roślin jadalnych, głównie ich owoców²⁷. Kwestionariusz nr 6 miał łącznie sto kilkadziesiąt stron, dlatego badacze i respondenci wypełniali go pobieżnie i uzyskane wyniki (pomijając fakt, że przez dwadzieścia lat od kwestionariusza nr 2 wiedza tradycyjna uległa pewnemu regresowi) są dosyć ogólne. Na dodatek kwestionariusz nr 6 był wypełniany przez etnografów, którzy przybyli z zewnątrz, podczas gdy dane z lat czterdziestych pochodzą od respondentów lokalnych — miejscowych miłośników folkloru, nauczycieli, urzędników, księży i wykształconych rolników.

Niezależnie od badań PAE, na początku lat sześćdziesiątych XX w. Maria H e n s l o w a (1920–2007), etnolog z Instytutu Historii Kultury Materialnej PAN, opublikowała monografię użytkowania kilku rodzajów roślin pokarmowych: *Chenopodium*, *Rumex*, *Sambucus*, *Urtica* i *Atriplex*²⁸. Jest to praca dosyć pobieżna, która wniosła niewiele do badań nad dzikimi roślinami jadalnymi.

Wracając do badań PAE, część wyników tej ogromnej i unikatowej na skalę światową pracy etnobotanicznej została opublikowana w formie map użytkowania wybranych gatunków (a w części także map nazewnictwa) w zeszytach 5 i 6 PAE, a streszczenie wyników ukazało się w „Komentarzach do Polskiego

²⁵ Ł. Ł u c z a j, *Archival*.

²⁶ Idem, *Changes*.

²⁷ Z. K ł o d n i c k i, A. D r o ż d ż, op. cit.

²⁸ M. H e n s l o w a, *Rośliny dziko rosnące w kulturze ludu polskiego*, Wrocław 1962.

Atlasu Etnograficznego”. Niestety znaczna część przygotowanych przez następcę Gajka, Janusza Bohdanowicza (1933–1998), map do zeszytu 7 PAE nigdy nie została powielona i spoczywa w archiwum pracowni PAE w Cieszynie. Mapy z zeszytu 7 oraz część niepublikowanych materiałów z archiwum PAE zostały wykorzystane w kilku najnowszych publikacjach Łuczaja²⁹. Ciekawe zestawienie przemian (regresu) jakie dokonały się w zbieractwie na wsi polskiej opracowała w swojej rozprawie magisterskiej Marzena Jędrusiak³⁰. Praca ta została oparta na porównaniu danych atlasowych z lat sześćdziesiątych z danymi o zbieraniu dzikich roślin jadalnych, pochodzącymi z lat 2000–2003, zebranymi przy pomocy kwestionariusza opracowanego przez Rastislavę Stoličną i Zygmunta Kłodnickiego (obecnego kierownika PAE) w 1998 r. Część z tych danych zebrano z tych samych miejscowości, co w latach sześćdziesiątych.

Dzikimi roślinami jadalnymi interesował się także Jakub Mowszowicz (1901–1983), pochodzący z Wilna profesor botaniki, pracujący na Uniwersytecie Łódzkim³¹. Opublikował on listy dzikich roślin pokarmowych i przyprawowych³². Były to jednak raczej listy roślin potencjalnie użytecznych, gdyż nie zawierały źródeł pochodzenia informacji przy każdym gatunku, a w bibliografii na końcu pracy dominowały źródła zagraniczne. Publikacje Mowszowicza, choć opracowane w formie naukowej, należy plasować w ciągu zestawień popularyzatorskich takich jak „Dykcjonarz Roślinny” Kluka oraz zestawienie dzikich roślin jadalnych Polski Łuczaja³³. Ponieważ celem niniejszej pracy jest charakterystyka dzikich roślin jadalnych używanych w Polsce, nie będziemy cytować jeszcze innych poradników, przewodników i książek kucharskich, których autorzy zajmowali się tym tematem, a które ukazały się w języku polskim na przestrzeni ostatnich wieków. Nie wniosły one prawie nic do dokumentacji zjawisk etnograficznych.

²⁹ Ł. Łuczaj, W. Szymański, *Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish countryside: a review*, „Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine” 2007, nr 3 (17), strony nienumerowane; Ł. Łuczaj, *Archival*; Ł. Łuczaj, *Zapomniane dzikie rośliny pokarmowe południa Polski — czyściec błotny, paprotka zwyczajna, bluszczyk kurdybanek i ostrożeń łąkowy*, [w:] *Materiały*, s. 183–199.

³⁰ M. Jędrusiak, *Grzyby i rośliny dzikorosnące w pożywieniu ludności wsi (na przykładzie badań osiemdziesięciu dwóch miejscowości z obszaru Polski)*, praca magisterska, Uniw. Śląski, Etnologia, Kraków 2004.

³¹ J. Hereźniak, K. Czyżewska, *Profesor Jakub Mowszowicz*, [w:] *Sylwetki Łódzkich Uczonych*, zes. 58, Łódź 2000; M. Ławrynowicz, *Profesor Jakub Mowszowicz (1901–1983) — in memoriam*, „Wiadomości Botaniczne”, t. XXIX, 1985, nr 3, s. 179–184.

³² J. Mowszowicz, *Botaniczne zestawienie naczyniowych roślin jadalnych dziko rosnących w naszym kraju*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Łódzkiego”, Seria 2, 1970, nr 36, s. 3–22; idem, *Systematyczny przegląd roślin przyprawowych dziko rosnących i niektórych hodowanych w Polsce*, „Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Łódzkiego. Nauki matematyczno-przyrodnicze”, Seria 2, 1969, nr 31, s. 3–19.

³³ Ł. Łuczaj, *Dzikie rośliny jadalne Polski. Przewodnik survivalowy*, Krosno 2002.

Powyżej wymieniono prace o charakterze ponadregionalnym, natomiast bardzo ważnym źródłem informacji o użytkowaniu roślin są lokalne prace folklorystyczne zawierające rozdziały o zbieractwie i gospodarce przyswajającej, bądź wręcz osobne prace regionalne poświęcone temu zagadnieniu. Pierwsze tego typu publikacje pochodzą z drugiej połowy XIX w. (np. badania Oskara Kolberga), ale i we współczesnych publikacjach folklorystycznych można znaleźć nieznanne z wcześniejszej literatury informacje o użytkowaniu gatunków roślin jadalnych³⁴. Szczególnie dużo prac regionalnych pochodzi z terenu Karpat³⁵, głównie wyższych części Karpat Zachodnich, gdyż był to teren bardzo intensywnie penetrowany przez etnografów już od XIX stulecia.

Celem dalszej części niniejszej pracy jest scharakteryzowanie i porównanie obrazu użytkowania kulinarnego zielonych części dziko rosnących roślin w wypowiedziach na ankiety Rostafińskiego i Gajka. Aktualne łacińskie i polskie naukowe nazwy roślin przedstawiono według „Krytycznej listy roślin naczyniowych Polski”³⁶.

2. LIŚCIE I ZIELONE PĘDY ROŚLIN W ANKIECIE ROSTAFIŃSKIEGO

2.1. ROŚLINY GOTOWANE LUB SMAŻONE

Zielone części roślin wykorzystywano najczęściej wiosną, kiedy na wsi brakowało innego pożywienia, a liście i pędy były młode i był ich dostatek. Najczęściej podawano je w formie zup lub gęstych breji. Oprócz dzikich roślin w skład takich

³⁴ Np. U. Janicka-Krzywda, *Rośliny dziko rosnące zbierane w okolicach Babiej Góry*, [w:] *Materiały*, s. 151–159; E. Pirożnikow, *Tradycja użytkowania roślin dziko rosnących na Podlasiu — poszukiwanie smaków, zdrowia i zaspokojenia głodu*, [w:] *Historie kuchenne: Rola i znaczenie pożywienia w kulturze*, red.: R. Stolićna, A. Drożdż, Cieszyn–Katowice–Brno 2010, s. 188–200.

³⁵ M. Wysocka, op. cit.; S. Eljasz-Radzickowski, op. cit.; J. Sulisz, *Zapiski etnograficzne z Ropczyc*, „Lud”, 1906, nr 12, s. 57–81; W. Jostowa, *Pożywienie pasterzy, zbójników i myśliwych tatrzańskich*, „Wiedza i Życie”, t. XXI, 1954, s. 96–98; W. Jostowa, *Tradycyjne*; S. Piętko, *Gospodarka przyswajająca we wsi Brenna, powiat Cieszyn, w latach 1945–1970*, praca magisterska, Uniwersytet Jagielloński, Wydział Filozofii i Etnografii, Kraków 1971; M. Kopacz, *Prymitywne sposoby zdobywania żywności w Jurgowie na polskim Spiszu pod koniec XIX i w XX wieku*, „Rocznik Muzeum Etnograficznego w Krakowie”, 1976, nr 6, s. 197–212; W. Doliński, *Zbieractwo, łowiectwo, rybołówstwo na Polskim Spiszu w XX w. na przykładzie wsi Łąpsze Niżne*, praca magisterska, Uniwersytet Jagielloński, Wydział Filozofii i Etnografii, Kraków 1982; B. Tync, *Żywność*, [w:] *Ziemia biecka. Lud polski w powiatach gorlickim i grybowskim*, red. S. Udziela, Nowy Sącz 1994 i in. cytowane w: Ł. Łuczaj, W. Szymbański, op. cit.

³⁶ *Flowering Plants and Pteridophytes of Poland. A Checklist. Krytyczna lista roślin kwiatowych i paprotników Polski*, red. Z. Mirek, H. Piękoś-Mirkowa, A. Zajac, M. Zajac, Kraków 2002.

potraw wchodziły składniki typowe dla polewek, szczególnie kasze, masło (lub inne tłuszcze, np. słonina czy oleje roślinne), śmietana, jajka i ziemniaki. Dodawano je w miarę możliwości, jeśli były dostępne.

Najczęściej wymienianą dziką rośliną jadalną w listach do Rostafińskiego jest szczaw (93 autorów z terenu obecnej Polski), przypuszczalnie głównie szczaw zwyczajny *Rumex acetosa* (trzech autorów podało jego nazwę łacińską). Był on jadany jako składnik zup, a w dworach — także sosów; dzieci jadły go na surowo. Większość respondentów stwierdza, że terminem „zajęcza kapusta” (występuje obok szczawiu w pyt. 26) określano szczawik *Oxalis*. 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 szczawik żółty *O. stricta*). Wzmianki o szczawiku dotyczą głównie informacji o jego jedzeniu jako surowej przekąski przez dzieci, rzadziej jako składnika polewek.

Prawie tak samo często jak szczaw, w odpowiedziach na ankietę pojawiają się gatunki z rodzajów *Chenopodium* (komosa) i *Atriplex* (łoboda), zwykle od siebie nie rozróżniane przez lud (łącznie 88 respondentów z terenu dzisiejszej Polski, głównie pod nazwami: lebioda, komosa, łoboda, rzadziej — kamasa, komasa, faćka, wołok, jarmuż i mącznica). Jedzono je najczęściej sparzone wrzątkiem a potem smażone, rzadziej gotowane lub surowe. W kilku listach dokładnie określono gatunek (komosa biała *Chenopodium album* — pięć listów, k. wielonasienna *Ch. polyspermum* — dwa listy. Łękawski podaje jeszcze, że w okolicach Warszawy pod nazwą mącznica jedzono, oprócz dwu wcześniej wymienionych gatunków, także k. strzałkowatą *Ch. bonus-henricus*, k. wielolistną *Ch. hybridum* i k. trójkątną *Ch. urbicum*). W 1883 r. komosa i łoboda były jeszcze powszechnie używane w wielu rejonach Polski i zdecydowana większość autorów pisze o nich w czasie terażniejszym, jako o typowym pożywieniu wiejskiej biedoty. Przypuszczalnie znaczna większość jedzonych dawniej w Polsce komosowatych to komosa biała³⁷. Jednak, co ciekawe, w listach do Rostafińskiego zachował się też jeden mały okaz zielnikowy rośliny z rodzaju *Atriplex*. Przesłał go A. Olsztyński z miejscowości Podpniewki (koło 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”³⁸. O używaniu łobody rozłożystej *Atriplex patula* pisał Zygmunt Morawski z Brzeżan w Tarnopolskiem („Na pewne tylko tyle wiem, że zbierają tam z wiosną łobodę (*Atriplex patula*) na szpinak”) oraz Stanisława Okolska, ze wsi Zabłocie koło Wielunia. Natomiast Michał Słupnicki pisał, że w miejscowości Węldzisz na Rusi „łoboda czerwona” jest używana na

³⁷ Cf. Ł. Ł u c z a j, *Dziko rosnące*.

³⁸ W artykule zachowano oryginalną pisownię odpowiedzi na ankietę (przyp. red.).

zupę. Chodzi tu przypuszczalnie o czerwonoлистną formę uprawianej lub dziczałej łobody ogrodowej *Atriplex hortensis*.

Następną rośliną, której zielone części jedzono powszechnie, zwykle w formie zupy, była pokrzywa (83 autorów). Z całą pewnością używano obu gatunków pokrzywy rosnących naturalnie na ziemiach polskich, gdyż nazwę łacińską pokrzywy zwyczajnej (*Urtica dioica*) wymieniono w jedenastu, a p. żegawki (*U. urens*) — w siedmiu listach, albo z nadesłanych opisów roślin wynika, że używano gatunku pierwszego, drugiego lub obu.

O ile wyżej wymienione gatunki używano w całej Polsce, to użytkowanie liści i młodych pędów ostów i chwastów z rodziny krzyżowych (*Brassicaceae*) ograniczone było w dużym stopniu do Galicji. Aż w 33 listach respondenci wspominają o przyrządzaniu polewki lub zieleniny z zielonych części chwastów polnych o żółtych kwiatkach, określanych najczęściej nazwą pszonak, ale także: pczonok, pczonóg, psonok, pszczonak, pszczólnak, pszczólnak, dziki rzepak, gorczyca, hołdryk, chodrych, gorczyca, łopucha, ognicha i świrzepa. W kilku listach wymieniana jest nawet łacińska nazwa rzodkwi świrzepy *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, aptekarza z Biecza. Należy być szczególnie ostrożnym, gdy interpretujemy nazwę „gorczyca”, gdyż obok jednej z wymienionych roślin może też ona oznaczać potrawę z mieszaniny różnych chwastów lub być miejscową nazwą komosy. Oba powyższe zastosowania terminu „gorczyca” odnotowano w odpowiedziach na ankietę.

Gatunki z rodzaju ostrożeń (*Cirsium*), wystąpiły w siedemnastu listach pod nazwą oset, szczerbacz lub czerbacz. W niektórych listach wprost podano ich nazwy łacińskie: *Cirsium arvense* (ostrożeń polny), *C. oleraceum* (o. warzywny) i *C. rivulare* (o. łąkowy); w innych możemy odgadnąć przynależność do gatunku po opisie siedliska. Ostatni z wymienionych gatunków, ostrożeń łąkowy, 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 pięciu listach, podczas gdy ostrożeń polny w czterech a o. warzywny w dwóch). Roślina ta masowo występuje w Karpatach, a jej liście są najdelikatniejsze ze wszystkich gatunków rodzaju *Cirsium*. Gorczyca polna, rzodkiew świrzepa i ostroźnie, choć niekiedy używane w czasach powstania ankiety, były uważane za rośliny głodowe, jedzone w okresach nieurodzajów, w przeciwieństwie do lebiody i pokrzywy, które w niektórych wsiach spożywane były rokrocznie. Píše o tym dokładnie kilku autorów, m.in. Wilhelm Fusek: „Z nadejściem wiosny lud zbiera na pokarm: *Urtica dioica*, *Chenopodium album*, a w czasie głodu: *Brassica sinapistrum*, *Convolvulus arvensis*, *Symphytum officinale*, *Oxalis acetosella*, *Carduus rivularis*: *C. oleraceus*”.

Bluszczyk kurdybanek (*Glechoma hederacea*) pojawia się w listach aż 25 autorów, częściowo dzięki temu, że jest wymieniony w pytaniu nr 25. Używano go

(pod różnymi nazwami) głównie jako przyprawę do rosółu lub innych zup „zamiast pietruszki”, jak stwierdziło aż pięciu respondentów. Aż dziesięć listów pochodzi z Karpat. Omawiana roślina spożywana była zarówno w Beskidach, jak na Podbeskidziu od Białej Krakowskiej (obecnie Bielsko–Biała) i Łęk (okolice Kęt³⁹), przez Rabkę, Limanową, Grybów, Staszówkę (okolice Gorlic), Rzepiennik, Dębowiec (okolice Jasła) aż po Drohobycz, Niżankowice (okolice Starego Sambora) i Bukowinę. Według pięciu respondentów używano jej też w Wielkopolsce w następujących miejscowościach: Oświęcim (okolice Ostrzeszowa), Sęszew (okolice Poznania), Uścięcice, Dakowy Mokre i Dakowy Suche (okolice Nowego Tomysła), Chodzież (koło Piły) i Trzemeszno (okolice Gniezna). Co ciekawe, na Kujawach (w Kamiennej, okolice Włocławka) kurdybanek uprawiano i także dodawano do zup. Dokładne opisy używania bluszczyku na wyżej wymienionych stanowiskach zamieszczono we wcześniejszej pracy⁴⁰. W jeszcze nie opublikowanej części odpowiedzi na ankietę znajduje się pięć kolejnych wzmianek, przesuwających zasięg użytkowania tego gatunku po Mazowsze. O jego spożywaniu między Lublińcem a Woźnikami pisał Juliusz Ligoń (kurdybanek — „używają jako przyprawę do rosółu”), we wsi Dziwle koło Piotrkowa Trybunalskiego — Stanisława Okolska (bluszczyk⁴¹ — „używany tu był jako przyprawa do potraw, w miejsce pietruszki do rosółu”), w dawnym powiecie warszawskim — Aleksandra Korycińska (kurdybanek — „do rosółu kładą”), w okolicach Janowa Lubelskiego — Apolinary Chrzanowski (bluszczyk, kurdybanek — „używają jako przyprawę do rosółu”), wreszcie niejaka I. Rzaszka z powiatu skoczowskiego (kondrotek⁴² — „bywało dawniej, teraz już może rzadko, że zbierano do osłodzenia wodzionki (zupy). Listki te nadawały zupie zapach podobny do pietruszki, która to ostatnia, dawniej podobnie za *luxus* uznawana, obecnie tego plebejusza wyrugowała”).

Informacje o jedzeniu podagrycznika *Aegopodium podagraria* pojawiają się w dwudziestu listach. Jego młode pędy jedzono wiosną gotowane w formie polewki, często z innymi roślinami, np. pokrzywą. Znano go pod nazwą śnitka, sznitka, snitka, gier, gir i girz. Większość wiadomości pochodzi z terenów obecnie należących do Białorusi i Ukrainy (szczególnie z Polesia), a jedynie osiem wzmianek — z obecnego obszaru Polski. Ciekawy sposób przyrządzania podagrycznika opisuje Jadwiga Wojniłowiczówna z Lipy na Polesiu Rzeczyckim: „Lud wiosną zbiera śnitkę młodą i gotuje z kwasem drzewnym: klonowym, brzożowym”. Sok brzożowy, tym razem fermentowany, pojawił się w ankietach jeszcze tylko dwa razy (z Polesia i z Janowa Lubelskiego). Raz też utarta kora brzozy przerabiana na mąkę wymieniana jest jako pożywienie głodowe (Błudniki koło Halicza). W obecnych granicach Polski podagrycznik używano w następujących miejscowościach:

³⁹ P. K ö h l e r, *Etnobotanika historyczna Żywiecczyzny na podstawie ankiety*.

⁴⁰ Ł. Ł u c z a j, *Zapomniane dzikie*.

⁴¹ Autorka podała też nazwę łac. *Glechoma hederacea*.

⁴² Vide wyżej.

Chodzież w Poznańskim (girz), Międzyzyleś, pow. Radzymin (gir, girz, „nieznany u nas. Starzy ludzie mówią, że to jest zielsko trudne do wytepienia i podobno jadalne w czasie głodu”), Sobieńki koło Garwolina (śnitka, „gotują jak kapustę”), Wischin/Wisin koło Kościerzyny (girz, „używano w kuchni na zupę i jarmuż”), Modrynec koło Hrubieszowa (gir, „zbierają na zieleninę”), Turaszówka (obecnie dzielnica Krosna) i Potok koło Krosna (barsznica, „Na surowo jedzą tylko barsznicę⁴³ [...]. Z nadejściem wiosny zbiera tu lud na zupę, którą nazywa: pachana [przypis dolny autorki listu: „znana też tu nazwa paciary i balandy (pewnie ta ostatnia przekręcona nazwa polenty”)], — pokrzywy, lebiode, barsznicę (pewnie odmienna nazwa barszczu)”, Olszany koło Przemyśla („znanym jest »gir« mieszają do zieleniny”).

Obok rzodkwi świrzepy, gorzycy polnej oraz ostrożni–ostów (*Cirsium*), następnymi w kolejności częstości występowania w ankietach roślinami, których zielone części używano jako pożywienie, są: lipa, barszcz zwyczajny, lepnica, poziewnik, jasnota i żywokost. Liście lipy (*Tilia*) używano głównie jako pożywienie głodowe na Pogórzu Karpackim (aż pięć listów; gotowano je na polewkę lub suszono i dodawano do mąki do wypieku placków i chleba) i w trzech innych częściach Polski (Roztocze, Mazowsze i pogranicze Ziemi Chełmińskiej i Warmii). W południowo–wschodniej części powiatu biłgorajskiego podczas głodu 1854 r. „używano tartych suszonych liści lipowych jako domieszkę do chleba”, w powiecie węgrowskim (gub. siedlecka) („wyjątkowo widziałem zieleninę z młodych listków przyrządzaną (we dworze)”) oraz we wsi Tylice w dawnym powiecie lubawskim, obecnie woj. warmińsko–mazurskie („z nadchodzącą wiosną lud zbiera lipowe młode liście”).

Użytkowanie barszczu zwyczajnego (*Heracleum sphondylium* s.l.) zanotowano w ankietach niemal wyłącznie na obszarze Białorusi (sześć z ośmiu listów o tym gatunku), jako barszcz, borszcz lub barszczewnik. Jedynie Łękawski 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”), a niejaki Michalski donosił ze wsi Wischin/Wisin z okolic Kościerzyny: „używano w kuchni na zupę i jarmuż”. Co ciekawe, wspomniany wcześniej Łękawski 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”.

⁴³ Jeden z autorów tego artykułu (ŁŁ) pochodzi z Krosna i od dziecka słyszał jak na podagrycznik mówi się tu „barsznica”. Zresztą inny respondent Rostafińskiego tak pisał o podagryczniku z pogranicza polsko–ruskiego: „Z warzyw pod tą liczbą umieszczonych znany nam tylko **Szczaw** oraz **Gir** czyli **Gier** na rusi, na mazurach zwą go Bażnicą” (podkreślenie Ł. Ł, P. K).

Na Niżu Polskim jako składnik gotowanych zielenin używano jeszcze dwóch innych rodzajów roślin nie użytkowanych w innych częściach dawnej Rzeczypospolitej, o których pamięć w XX w. zagięła zupełnie. Były to: farbownik *Anchusa* (trudno rozstrzygnąć, czy chodzi tu o farbownik lekarski *A. officinalis*, farbownik polny *A. arvensis*, czy — co jest prawdopodobne — o oba gatunki), nazywany zwykle tłusty kiepek (siedem listów), oraz lepnica *Silene*, znana jako skrzypek lub skrzyпка (sześć odpowiedzi). Tak np. pisał 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 »Tłusty Kiepek« (*Anchusa arvensis*) d Szczaw dziki e Żegawkę (*Urtica urens*) Młode listki tych roślin gotują same lub z kaszą jęczmienną — tylko biedniejsi”. Tłusty kiepek występuje też w liście Augustyna Heintzego z Trzemeszna, zawierającym ogólny opis pożywienia w Wielkopolsce („ma rósć na wiosnę i mieć liście grube, tłuste, [...] i kwitnąć niebiesko”) oraz w listach niejakiego Bulińskiego z miejscowości Polskie Brzozie koło Brodnicy w ziemi chełmińskiej („Faćka sporządzana bywa na wiosnę i w lecie z rozmaitych roślin razem zmieszanych i bywa przyrządzana jak szpinak; tłusty kepek ma liść dosyć mięsisty i roztarłszy go zdaje się być tłusty”), Bronisławy Bobrzyńskiej z miejscowości Międzyzyles, pow. Radzymin („Do zielenin dodają także roślinę zwaną skrzypek, ma on liście podobne szczawio- wym, ale twarde i skrzypiące, dodają także roślinę zwaną »tłusty kiepek«. Ma ten kiepek liście mięsiste i kosmate, rozkładające się w bukiet, kwitnie niebiesko”), Bzowskiego i Sawickiego z Siedlec („zbiera lud”) i Zielińskiego z Kociewia („lud zbiera, gotuje jarmuż na gęsto”). Maria Hempel⁴⁴ podaje, że farbownik lekarski (*Anchusa officinalis*) znano w Janowie Lubelskim pod nazwą „języczki”. Autorka podała bardzo dokładny opis zielenin spożywanych w tych okolicach: „zbiera lud wiosną na jadło łobodę, mięsza doń konopkę, sałatkę, niekiedy pokrzywę i liście gorzycy. Lud rusiński dodaje jeszcze skrypkę, goździki, jęczyczki i w małej ilości pietruszeczkę wodną. Z tych ziół przyrządzona potrawa zwie się powszechnie »zieleniną« (po rusińsku: *natyna*, a jeżeli nie z siekanych liści sporządzona: *woloki*)”. Wymienioną przez siebie pietruszeczkę wodną autorka zidentyfikowała jako jaskier rozłogowy (*Ranunculus repens*), konopkę jako poziewnik miękkowłosy (*Galeopsis pubescens*), goździki jako bniec biały (*Melandrium album*), a skrypkę jako lepticę rozdętą (*Silene inflata*, obecnie *S. vulgaris*). Ponieważ wymienieni wcześniej Szpadkowski i Hempel oznaczyli skrzypek *vel* skrypkę jako lepticę rozdętą, przypuszczać można, że i inne informacje dotyczące jedzenia roślin o tej nazwie w środkowo-wschodniej Polsce dotyczą tego samego gatunku. Mowa tu

⁴⁴ Maria Hempel (1834–1904), polska florystka i etnografka, autorka notatek florystycznych (m.in. z Chełmszczyzny) ogłaszanych na łamach „Pamiętnika Fizjograficznego”. Zielenik roślin z okolic Łukowa ofiarowała w 1880 r. Muzeum Komisji Fizjograficznej Akademii Umiejętności w Krakowie. K. K. [K. K o w a l s k a], *Hempel (Hemplówna) Maria (1834–1904)*, [w:] *Słownik Biologów Polskich*, red. S. F e l i k s i a k, Warszawa 1987, s. 205–206.

o listach Bronisławy Bobrzyńskiej ze wsi Międzyłże, pow. Radzymin („Do zielenin dodają także roślinę zwaną skrzypek, ma on liście podobne szczawiovym, ale twarde i skrzypiące”), Jana Chrościewskiego o Lubelskiem („na wiosnę zbierają na polach pierwsze wyrosłe ziółka rośliny skrzyz zwanej, mięsistszej niż szpinak, którą gotują na jarzynę z przymieszką kaszy jęczmiennej” i w innym miejscu: „rośnie z wiosny kępka, ma listki podługne, wąskie i na wiosnę te listki zerwane dla samej mięsistości i smaku bez odoru używane są na jarzynę i nawet na stołach dostatniejszych, zanim szpinak urośnie na zagonach. Skrzyzka latem ma kwiat biały z rozdętym kielichem, a rośnie na gruncie suchym na murawie i na polu wyrasta na 1/2 stopy, dość powszechnie rośnie wszędzie”), Józefa Rogalewicza o Lubelskiem i części Podlasia („w czasie przednówka na wiosnę lud zbiera dziką łobodę, liście gorczycy, jako też tak zwany przez lud skrzyziec i z tego robią zieleniny zwane włokiem”) oraz Władysława Semerau, o wsi Tylice koło Lubawy, obecne woj. warmińsko-mazurskie (skrzypek — „(listki jak gwoździkowe); z nadchodzącą wiosną lud zbiera”).

W pięciu listach z obszaru nizin pojawia się informacja o jedzeniu rośliny o nazwie konopka, w dwóch wypadkach zidentyfikowanej jako poziewnik. Cytowana już Maria Hempel oznaczyła konopkę jako poziewnik miękkowłosa (*Galeopsis pubescens*). Na ten sam gatunek wskazuje opis z listu Antoniego Gdowskiego z miejscowości Lisice nad Nerem (obecnie pow. kolski, woj. wielkopolskie): „Pokrzywa konopki rośnie wysoko jak konopie, stąd nazwa. Liście ma gładze i w dalszych odstępach jak u głuchej pokrzywy, a kwiat większy jednostajnie karmazynowego koloru, podczas gdy u głuchej jest mniejszy różowy kropkowany”. Nazwę łacińską poziewnika szorstkiego (*Galeopsis tetrahit*) wymienia natomiast Stanisława Okolska ze wsi Zabłocie (d. powiat łaski, Sieradzkie). Respondentka ta pisała też: „Lud w naszej okolicy niechętnie jada zieleniny. W razie tylko niedostatku jada zieleninę z rodzaju lebiody, rosnącej obficie pod płotami, mieszając do tego młode odrośle poziewnika, albo też z pokrzywy żegawki”. Tymczasem niejaki Buliński ze wsi Polskie Brzozie (d. pow. brodnicki) pisał, że konopkę „na wiosnę zbiera lud na pokarm, na tak zwaną fackę”. Także Apolinary Chrzanowski pisał o powiecie janowskim na Lubelszczyźnie, że z konopki „której liście podobne do konopi; razem zmieszanych, obgotowanych w wodzie, następnie posiekanych na drobno i okraszonych jakim tłuszczem przygotowują potrawę zwaną zielenica lub zielenizna; potrawa ta jest na wiosnę prawie powszechną”.

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* (szczyrzec), z *Urtica dioica* (pokrzywa) i z *Lamium album*”. A Aleksander Hohn pisał o Ciężowie (okolice Stanisławowa): „Midunkie całkiem podobne do pokrzywy, tylko że nie piecze, liście siecze a robiąc zaprasz-

kę, 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”).

Spożywanie siekanych gotowanych liści żywokostu lekarskiego *Symphytum officinale* (zwanego też: kosztyna, kostyfól), opisał trzech autorów listów ze środkowej części Pogórza Karpackiego. Oprócz wspomnianego wcześniej Fuska z Biecza, pisze o nim także Przybyłkiewicz jako o pokarmie w wioskach, które obecnie 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 arvensis*) »oset niekołący zbożowy«: a nie »diabli« który bardzo kłuje:/, »pszonak«, lebiode, lipowe liście, »kwiaty koniczu«, młode pokrzywy, sity zw: siciną, liście fasoli, dalej *Symphytum officinale*”. Warto tu zaznaczyć, że wspomniana jadalna „sicina” to prawdopodobnie sit leśny *Scirpus sylvaticus*, pospolity na Podkarpaciu gatunek, którego nasady pędów do niedawna były jadane powszechnie przez dzieci⁴⁵. O jedzeniu w Bieczu pędów powoju polnego *Convolvulus arvensis* wspomina cytowany już Fusek. Przymuszcza, że 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 mąki, placki, któremi głód oszukiwano”. Lud zbierał także liście maku. Niejaki Rybaczyk pisał o terenach obecnej Ukrainy (Mikulińce, Tarnopol, Zbaraż, Nowe Siolo): „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 jako pożywienia także 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 miętę, suchowierzch, psonok, łobodę i zwykle ugotowane w mleku spożywał”. Wymieniony tu suchowierzch to prawdopodobnie głowienka pospolita *Prunella vulgaris*⁴⁶. Dalej autor ten wspomina o gotowaniu mięty z mlekiem macierzanki (przymuszcza, że m. zwyczajnej *Thymus pulegioides*).

Dziewięciśl beżłodygowy (*Carlina acaulis*) służył za pokarm w Karpatach. Jan Złóża pisał o wsiach Chochołów, Witów, Dziańsz i Ciche koło Zakopanego:

⁴⁵ Ł. Łuczaj, W. Szymański, op. cit.

⁴⁶ Nazwa głowienki powszechnie znana na południu Polski, cf. P. Köhler, *Zielnik Seweryna Udzieli — dokumentacja pracy „Rośliny w wierzeniach ludu krakowskiego”*, „Lud”, t. LXXX, 1996, s. 179–186.

„Z »dziewięciornika« używają na pokarm liści młodych, które siekają do gotowania, a korzenia ani pączków nie używają”. O prawdopodobnym jedzeniu tego gatunku (pod nazwą „dziewierciok”) donosi z Bystrej (okolice Jordanowa) Jan Bodnarski. W opisanych wcześniej przez Złóżę wsiach jedzono też muszec (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 »muszec« 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 nieznaną jest naukowa nazwa owego wątrobcza, być może był to podbiał.

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; »Podorożnik« i »Tryputnik« na kwasne zupy”.

W Wielkopolsce lud zbierał na zieleninę (na tzw. jarmuż) roślinę zwaną krężolek (Mijanowo koło Trzemeszna, inf. Augustyn Heintze). Także w Żabikowie koło Poznania (inf. Janina Omańkowska) lud zbierał wiosną „pewną odmianę powoju dzikiego z szerokimi liśćmi, który nazywa się krężółkiem”. Roślinę tę autorka listu zidentyfikowała jako *Polygonum convolvulus* (obecnie rdestówka powojowata *Fallopia convolvulus*). Jako pożywienie głodowe używano też liści leszczyny (*Corylus avellana*) (okolice Gołuchowa i Pleszewa, inf. Adam Kubaszewski) i jej kwiatostanów. Wiadomości o tych ostatnich znajdujemy w pięciu listach, m.in. w liście Pallana o wsiach Dulczówka i Łęki (okolice Pilzna, pod nazwą „rzęsy”), w liście M. Bulińskiego z miejscowości Polskie Brzozie, pow. brodnicki („także w czasie głodnym ludzie używali »brzyszc«, są to te żółte kózki na leszczynie w czasie kwitnienia, na których się właściwy kwiat znajduje; te kózki ludzie obrywali, suszyli i mełli na mąkę”), Feliksa Kołaczkowskiego spod Lublina („chleb z otrąb pszenicznych na wół z mąką z kotków suszonych leszczyny” — o wielkim głodzie w 1780 r.) oraz Bronisławy Bobrzyńskiej ze wsi Międzyłęś, pow. Radzymin („opich, mrzyk, myrsik — Stary jeden człowiek mówił mi, że tak nazywał się kwiat leszczyny gotowany na jarzynę w czasie głodu”).

Ciekawostką odnotowaną w listach do Rostafińskiego jest używanie, jako składnika wiejskich polewek, młodych pędów chabra bławatka (*Centaurea cyanus*), zwyczaj nie notowany dotychczas w żadnej publikacji etnograficznej (w XX w. z kwiatów bławatka robiono napój). Szczegółowo opisał to w swoim liście z okolic Malborka Józef Łęgowski (1852–1930), badacz kultury Pomorza, nauczyciel języka polskiego w gimnazjum w Wejherowie, późniejszy prezes Towarzystwa

Naukowego w Toruniu⁴⁷: „Na jarmuż, której nazwy lud nie zna, lecz mówi i na roślinę i na zupę z niem. *kul*, zbierają na wiosnę »komosę«, młody »chaber« i młody »oset« (gatunek rosnący w zbożu i ogrodach), liście ćwikły i liście »łobody«, którą w ogrodach hoduje. Rośliny te pojedynczo lub kilka razem posiekane gotuje na dosyć rzadką zupę i chętnie jada. Zimą robi się jarmuż tak: jarmuż suszy się w jesieni, zimą kraje się odgotowaną ćwikiel i razem z posiekanym jarmużem gotuje się na zupę (*kul*). Gotuje się także latem zupa z posiekanego szczawiu”. Drugim autorem piszącym o spożywaniu tej rośliny była Konstancja Wawrzynkiewicz z Terleckich z Janowa Podlaskiego („co rośnie w życie i ma niebieskie kwiaty; młody dodają [do zielenin]”). Oboje autorzy używają nazwy „chaber”, Łęgowski podaje też nazwę łacińską.

Wracając do Pogorza Karpackiego — dwóch respondentów wspomniało w listach także o jedzeniu koniczyny (*Trifolium* spp.) w okresach głodu (R. Gutwiński o Dębowcu koło Jasła, i Emilia Mróz o Rzepienniku koło Gorlic). Gutwiński pisał, że używano kwiaty koniczy w latach głodu na jarzynę. Przepuszczalnie o jakiś gatunek koniczyny chodzi także w liście Juliusza Ligonja, który pisał, że „krasikon”⁴⁸, między Lublińcem a Woźnikami, „w ciężkich tylko latach zbierał lud biedny z wiosną i gotował na zupę”.

Liście podbiału pospolitego *Tussilago farfara* na obszarze obecnej Ukrainy były (i dalej są) używane do zawijania gołąbków. Pisze 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 tatarski lub prosa, którą to potrawę nazywa[ją] gołąbkami”. Z obecnych granic Polski mamy tylko jedną wzmiankę o jedzeniu podbiału. Niejaki Ł. Zaleski pisał ze wsi Krzymosze koło Siedlec, że „komosa i podbiał gotowane razem z kaszą służą za pokarm”. W innym miejscu swego listu Łoziński wymienił jeszcze inną ciekawą roślinę jadalną Podola, o której nie ma innych wzmianek w polskiej literaturze etnobotanicznej — szarłat szorstki (*Amaranthus retroflexus*), zwany tam szczyrzec. Także o jedzeniu razem z innymi gatunkami w formie szpinaku i polewki jakiegoś gatunku szarłatu pisze Rybaczyk, także z Podola, używając przy tym nazwy szczyrzyca, prawie identycznej z obecną oficjalną ukraińską nazwą szarłatu. Natomiast Józef Pałka pisał, że w Błudnikach (okolice Halicza) w okresach głodu, używano „świeże liście buczyny⁴⁹ [...] z przymieszką jakiegokolwiek bądź mąki lub otrąb”.

Lekarze Bzowski i Sawicki donosili z okolic Siedlec o używaniu tataraku zwyczajnego (*Acorus calamus*) w formie „kłębów smażonych w cukrze”. Natomiast

⁴⁷ A. Dz. [A. Dzieczkowski], *Łęgowski Józef, ps. Dr Nadmorski, Dr J. L. Kozłowski, Janowicz, krypt. Dr N, dr Ł., dr XJL i K (1852–1930)*, [w:] *Słownik Biologów Polskich*, red. S. Feliksia, Warszawa 1987, s. 338–339.

⁴⁸ Nazwę „krasikon” na określenie koniczyny zanotowano w ankietach Gajka.

⁴⁹ Czyli buk zwyczajny *Fagus sylvatica*.

według Rajmunda Ciołkowskiego boże drzewko (*Artemisia abrotanum*) w miejscowości Posada Kossow [?], koło Kosowa, pow. sokołowski, smażono na maśle do marynaty.

Bardzo ciekawej informacji dostarczył Modest Aleksander Skarżyński, właściciel dóbr ziemskich w Gąsce koło Łukowa. Pisał on, że rdest czerwony „podobno dawniej suszyli tłuczony używali w miejsce pieprzu”. Przypuszczalnie miał na myśli pospolity u nas rdest ostrogorzki *Polygonum hydropiper*, gatunek o smaku przypominającym papryczki chili, używany m.in. w kuchni japońskiej. Tymczasem Witold Horodyński pisał z ziemi łukowskiej, że wsi Niedźwiadka, że „na przednówku w latach głodnych używane [są] liście wiązu”.

Stanisława Okolska donosiła ze wsi Dziwle i Zabłocie koło Piotrkowa Trybunalskiego, że „podobno w czasie głodu zbierano tu roślinę wodną nazywaną koziołkiem, lecz rośliny tej nie umiano mi wskazać ani w Dziwłach, ani w Zabłociu”. Późniejsze badania PAE pokazały, że w Łódzkim koziołkiem nazywano osokę aloesowatą (*Stratiotes aloides*) i rzeczywiście jedzono ją w całym tym regionie⁵⁰.

Tajemniczo brzmi wzmianka Jana Matulewicza w liście o Maciejowicach koło Garwolina. Był tam jadany niejaki sniadek albo sniadek, „roślina wcześniej z wiosny kwitnąca, kwiat żółty, zapach do czosnku podobny i cała roślina także”. Może chodzi tu o smaczną i pachnącą czosnkiem, podobną, żółto kwitnącą i bardzo pospolitą na Mazowszu złość żółtą (*Gagea lutea*)? Ten sam autor pisał, że w Maciejowicach jedzą skrzyp polny, zwany tam trzustka, podał nawet nazwę łacińską *Equisetum arvense*: „zbierają szczególnie podczas głodu, potrawa zwana gorczycą przyrządza się z »trzustki« i »komosy« lub z jednej z nich: kraje się, parzy i soli”. A może miał on na myśli lepicinę rozdętą, nazywaną na Mazowszu „skrzypek”? Mógł sprawdzić w indeksie jakiegoś klucza nazwę łacińską pod hasłem „skrzyp”. Kilka przekłamań o podobnej genezie, np. mylenie lebiody (*Chenopodium album*) z lebiodką (*Origanum vulgare*) można znaleźć w różnych pracach etnograficznych⁵¹.

Trudno też jednoznacznie zidentyfikować roślinę nazywaną szanda, o której Konstancja Wawrzyńkiewicz pisała, że jadano ją w Janowie Podlaskim („liść jak mięty, rośnie pod płotem”). Przypuszczalnie chodzi tu o rzadką szantę zwyczajną *Marrubium vulgare* lub o inną roślinę z rodziny jasnotowatych. Podobnie hipotetycznie zakładać można, że mirnik wymieniony przez Michalskiego ze wsi Wischin/Wisin koło Kościerzyny („używano w kuchni na zupę i jarmuż”) to aromatyczny marchewnik anyżowy *Myrrhis odorata*, często nazywany właśnie mirnikiem.

⁵⁰ Ł. Ł u c z a j, *Archival*.

⁵¹ Idem, *Plant identification credibility in ethnobotany: a closer look at Polish ethnographic studies*, „Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine”, t. XXXVI, 2010, nr 6, strony bez numeracji.

2.2. ROŚLINY SPOŻYWANE GŁÓWNIEM NA SUROWO

Zielone części roślin spożywane na surowo miały w kuchni mniejsze znaczenie, niż gotowane lub smażone. Liście, młode pędy roślin oraz zielone owoce i nasiona jadały na surowo głównie dzieci, np. w czasie wypasu bydła, a także — na modłę francuską — wyższe sfery. Najczęściej konsumowanymi surowymi zieleninami były liście szczawiu (*Rumex acetosa*) i szczawiku (*Rumex acetosella*), ulubione przysmaki dziecięce. Wspomina o tym wielu respondentów oraz autorzy innych publikacji etnograficznych. Natomiast rośliną 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 — p. bobowniczek *Veronica beccabunga* lub p. bobownik *V. anagallis-aquatica*. Ale który — tę kwestię rozstrzygnąć mógłby tylko okaz zielnikowy. Bobownik pojawił się aż w czterech listach. Bronisław Malisz pisze o Niżankowicach (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 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”. Z kolei Stanisław Russocki pisał z Warszawy: „Sałaty, »rzechuche wodną« — »bobownik« oba te ostatnie gatunki rosną po źródłach nawet w zimie pod śniegiem [...] można go zbierać, które to ostatnio używają najwięcej żydzi na zielono z octem”. Niestety nie wiadomo, jaki dokładnie teren opisywał autor. Zaś niejaki Lippoman stwierdził: „Jako sałatę jadają na rusi »Bobownik«”. W następnym liście wysłał (nie zachowany) okaz zielnikowy: „Załączam »bobownik« [*veronica* — przypis Rostafińskiego], które i tu rośnie na miejscach mokrych (Listki drobne)”.

Inną spożywaną na surowo rośliną terenów podmokłych była rzechucha, którą zbierano też w zimie. Russocki pisze, że rosła ona „po źródłach”. Wskazuje to na rzechuchę gorzką *Cardamine amara* lub, co mniej prawdopodobne, rukiew wodną *Nasturtium officinale*. Zawsze precyzyjny Fusek wymienia zaś pośród roślin jedzonych w Bieczu inny gatunek — rzechuchę łąkową: „*Cardamine pratensis*. Rzechucha. Na surowo lub z octem jako sałatę”. Dzięki rzechuchę, przypuszczalnie któryś z gatunków z rodzaju *Cardamine*, używano też w Wielkopolsce. Gajowiecki pisał bowiem z Chodzieży, że zbierano „dawniej »girz« i »rzechuchę«, bardziej z biedy aniżeli ze zwyczaju. Do dziś dnia zbierają: »szczaw« i »czarne jagody« na zupę; »borówki«, »żórawiny« i »jeżyny« na kapustę; czasem także »tarki« zimą; z »jarzębiny« robią powidła na poty”. Natomiast o zbieraniu rzechuchy w środkowej Polsce wspominał Leopold Dobrzelewski: „Zbierają głównie »szczaw«, na zupy — na zieleninę do pieczonego i do omletów powszechnie używany — a »rzechuchę«, na wczesną sałatę”. J. Michalski donosił też z miejscowości Wischin/Wisin koło Kościerzyny, że rzechuchę „na wiosnę zbiera lud na zupę na pokarm zamiast sałaty”. W listach do Rostafińskiego jest jeszcze kilka informacji o jedze-

niu rzeżuchy, ale mogą one równie dobrze dotyczyć uprawnej pieprzycy siewnej, gdyż nie podano, czy zbiera się tę roślinę ze stanu dzikiego.

Wiosenną sałatę robiono też z ziarnopłonu wiosennego (*Ficaria verna*). Łękawski pisał, że w okolicach Warszawy „lud używa [...] sałatę z młodych liści *Ranunculus ficaria*”. Najpewniej o tym gatunku pisał też Franciszek Bogusiewicz ze wsi Olszany w Przemyskiem: „»Jaskier« — kwitnie żółto — robią na wiosnę sałatę, gdy tej jeszcze nie ma”. O jedzeniu *Ficaria verna* pisze też Maria Hempel z okolic Janowa Lubelskiego. Podaje też nazwę miejscową „sałatka”. Ziarnopłon używano według niej zarówno jako składnik gotowanej zieleniny — mieszanki różnych gatunków, jak też osobno na surową sałatę („Również używają za sałatę młodych listków”). Przepuszczalnie ten gatunek, używany w okolicach Siedlec, miał na myśli także Stanisław Bzowski pisząc, że „używają na pokarm” sałatę dziką albo inaczej leśną sałatę.

Wreszcie Wielubowicz donosił z powiatu pińskiego: „dolną część sitowia, *Scirpus lacustris*, na wiosnę zajada młodzież nadwodnych osad mająca pod dostatkiem czasu na zbieranie tego przysmaku”. Obecnie roślina ta nosi nazwę oczeret jeziorny *Schoenoplectus lacustris*.

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

2.3. KUCHNIA CHŁOPIŃSKA A KUCHNIA DWORSKA

Chociaż większość autorów 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, z tym, co jedzą chłopci. Lebioda, choć głównie pokarm chłopów, była czasem jadana także w wyższych sferach. Hrabia Stanisław Mieroszowski (1827–1900), poseł krakowski do Sejmu i do Rady Państwa w Wiedniu, pisał: „W czasie głodu zbiera lud na wiosnę »lebiodę« [...] i po dworach bardzo młodą lebiodę jedzą zamiast »spinaku«, gdy tego jeszcze nie ma”. A Joachim Szyl z Wielkopolski donosił: „Na przednówku nędzą żywi się »lebiodą«, która czasami i przez możniejszych używana w miejsce »szpinaku«”.

Rośliną zarówno chłopską, jak dworską był bluszcz kurdybanek (*Glechoma hederacea*). Jak pisał Piotr Parylak, nauczyciel gimnazjalny ze Stanisławowa: „używają go do rosołu, 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 jar-

muż »lebiodę«, »mlec« [?], liście »maku«, łąty od ziemniaków. Na pański stół »żegawki« i »kurdyban«⁵² (Julian Jezierski, student medycyny). Jak zatem widać, wiele z wymienionych roślin używał zarówno lud, jak dwory, jednak przyrządzane z nich potrawy były różne. 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 wykwitne sosy. Podobna różnica występowała przy używaniu tzw. mlecza. A. Kubaszewski pisał o Wielkopolsce: „Po niektórych dworach używają na sałatę wiosenną Mlec (*Taraxacum officynale*) — za przykładem francuzów pod nazwą *Pissenlit*”. Tymczasem w tym samym regionie, w okolicach Uścięcic lud używał mlecza „na jarmuż” (Jezierski), podobnie w okresie głodu używano mlecza w okolicach Dębowca (tu informator F. Kowalski podał też nazwę łac. *Sonchus*). Jak pokazują ankiety PAE, w XX w. modę na jedzenie surowych listków mniszka umocnili Polacy powracający do kraju z pracy we francuskich kopalniach.

Użytkowanie łośpianu jako pożywienia praktykowała tylko szlachta podlaska. Telesfor Szpadkowski, budowniczy z Warszawy, pisał: „Łopianu młodego głąbiki drobna szlachta w okolicy Tykocina czasami soli jak ogórki”. Co ciekawe, o podobnej praktyce pisał sto lat wcześniej Kluk, mieszkający przecież w niedalekim Ciechanowcu: „Łodygi na wiosnę poki miękkie są, i ogonki liściowe, obłupione, mogą się gotować iak szparagi, do zdrowego na stół zażycia; albo kwasieć iak ogórki”⁵².

Także lepnica rozdęta (zwana: skrzyż, skrzypek) trafiała czasem na pańskie stoły. Jan Chróściechowski pisał o Lubelskiem: „Na wiosnę zbierają na polach pierwsze wyrosłe ziółka rośliny »skrzyż« zwanej, mięsistszej niż szpinak, którą gotują na jarzynę z przymieszką kaszy jęczmiennej” i w innym miejscu: „rośnie z wiosny kapka, ma listki podłużne, wąskie i na wiosnę te listki zerwane dla samej mięsistości i smaku bez odoru używane są na jarzynę i nawet na stołach dostatniejszych, zanim szpinak urośnie na zagonach”.

3. WYNIKI BADAŃ „POLSKIEGO ATLASU ETNOGRAFICZNEGO”

Obraz użytkowania zielonych części roślin, wynikający z badań zespołu PAE z lat 1948–1949 i 1964–1969, jest podobny do uzyskanego dzięki ankiecie Rostafińskiego. Najczęściej wymienianymi zielonymi warzywami były: komosa, szczaw i pokrzywa. Inne gatunki pojawiały się jedynie w poszczególnych regionach, głównie jako rośliny głodowe używane do przełomu XIX i XX w., np. żywokost i ostrożeń łąkowy w dawnej Galicji oraz śláz dziki i zaniedbany, a także rdest i ostrożeń polny na Niżu Polskim.

⁵² K. Kluk, *Dykcjonarz roślinny*, t. I, Warszawa 1786, s. 48.

O ile jednak w odpowiedziach na ankietę Rostafińskiego opis użytkowania wielu roślin pojawia się w czasie teraźniejszym, to w badaniach PAE, oprócz szczawiu i dziecięcych przekąsek, takie gatunki jak komosa (lebioda) i pokrzywa pojawiają się głównie jako przeżytki przeszłości, spożywane do II wojny światowej lub tylko przez niektórych, starszych ludzi.

Bardzo wiele roślin wymienionych w ankiecie Gajka to przekąski dziecięce. Rośliny te nie miały znaczenia w kuchni dorosłych, lecz były znane i chętnie jedzone przez dzieci. Wymienić tu należy przede wszystkim listki szczawiku zajęczego i żółtego, wnętrza młodych pędów tataraku oraz zielone, niedojrzałe owoce ślazów.

W kilku ankietach PAE, podobnie jak w listach do Rostafińskiego, pojawiają się wzmianki o użytkowaniu liści bluszczu kurdybanka jako przyprawy, czy wspomnienia o używaniu liści ostroźnia i jasnoty jako pożywienia głodowego.

Ciekawostką z tej ankiety jest pochodzący z trzech miejscowości z obecnego województwa łódzkiego opis używania na pożywienie osoki aloesowatej *Stratiotes aloides*. Były to: Zamość koło Brzezin (jako „koziełek”), Zarzęcin koło Opoczna („Liście tej rośliny gotowano w formie kapuśniaczku [...] tylko w okresie głodu i na przednówku”) i Glinnik koło Rawy (pod nazwą „koziełek”).

Dane o rodzajach użytkowanych najpospoliciej znajdujemy i w listach do Rostafińskiego i w ankietach PAE. Pewne taksony występują jednak tylko w jednej z tych ankiet (Tabela 1). Choć listy do Rostafińskiego, jako starsze, zawierają więcej takich taksonów, to w ankietach PAE znalazły się gatunki nie wspomniane przez respondentów Rostafińskiego. Wymienić tu należy przede wszystkim użytkowanie pokarmowe rdestów. Nauczyciel z Żyrakowa koło Dębicy, Tadeusz Sygnarski, donosił na przykład o jedzeniu w czasach głodu rdestu ptasiego *Polygonum aviculare*, znanego w tamtej miejscowości jako spożyc. W archiwum PAE zachowały się też dwa arkusze zielnikowe, oznaczone jako rdest szczawiolistny *Polygonum lapathifolium* ssp. *pallidum* (= *P. tomentosum*), gatunek używany jako pożywienie głodowe we wsiach Zarzęcin koło Opoczna (jako gdest) oraz w okolicach Łucka (Wołyń, przez mieszkańców przesiedlonych do Barwina koło Miastka). Jakiś gatunek rdestu (grdes, rdest) jedzono też we wsi Zamość k. Brzezin (Łódzkie). Walenty Kunysz, rolnik z Kraczkowej koło Rzeszowa, informował natomiast o dodawaniu liści cykorii podróżnika *Cichorium intybus* do głodowej potrawy zwanej szabaga, przyrządzanej z liści ostroźnia łąkowego. W Pruchnej na Śląsku Cieszyńskim jadano natomiast pędy stokrotki zwyczajnej *Bellis perennis*. Informację z leśnictwa Jagodzin koło Pizsa leśniczy Gustaw Optacy przysłał do PAE w formie listu. Opisał w nim używanie w kuchni mazurskiej przytulii wonnej *Galium odoratum*, nazywanej tam „mistrz leśny” i *waldmeister*. Kwitnące pędy tej rośliny dodawano często przyprawiając wódki, likiery, herbaty, budynie i słodycze. Leśniczy załączył też okaz zielnikowy przytulii.

Barbara Jankowska, jedna z najbardziej aktywnych członkiń zespołu PAE, dostarczyła w latach sześćdziesiątych XX w. cennych danych z terenów Podhala

i Pogórza. Zebrane przez nią w wioskach stałej sieci PAE informacje dotyczą między innymi ostroźnia łąkowego i bluszczyku, wymienianych już w listach do Rostafińskiego. Natomiast w Bukowinie Tatrzańskiej i Dzianiszu badaczka zanotowała użytkowanie w przeszłości listków i łodyg krwawnika (lokalna nazwa „krwowik”) jako przyprawy do placków zwanych „moskale”.

4. NAZWY POTRAW Z LIŚCI

Omawiane ankiety dostarczają także dużo materiału obejmującego nazewnictwo potraw przygotowywanych z liści. Nazwy te mają charakter regionalny i — co ciekawe — zwykle częściowo pokrywają się z nazwami komosy, najpospolitszego składnika zielonych zup.

Na Podhalu polewkę z mieszanki różnych gatunków polnych i łąkowych znano pod nazwą warmuz. Nazwa ta pojawia się także w kwestionariuszach PAE z miejscowości Kacwin i Frydman w powiecie nowotarskim. Tak pisze o tej potrawie Jan Złóża w liście z 1883 r. o miejscowościach Chochołów, Witów, Dzianisz i Ciche koło Zakopanego: „Warmuz jest to ogólna nazwa dawana nie tylko potrawie sporządzanej z zielenin, ale zieleniny uzbierane, nim jeszcze sporządzone zostały jako potrawa, nazywają już warmuzem. [...] Liście zielenin jako też i łodygi, dopóki są jeszcze miękkie i soczyste siekają i siekane gotują, wyjąwszy sałaty, którą, całe liście i grubsze nawet głąbiki, gotują. Z »dziewięciornika«⁵³ używają na pokarm liści młodych, które siekają do gotowania, a korzeni ani pączków nie używają. Okaz muszczu »musec«⁵⁴ załączam w liście. [...] roślina ta rośnie jako chwast całymi kłębami na grzędach, [...] zarazem i to nadmienić wypada, że muszec i lebiodeę jedzą, chociaż ich głód do tego nie zmusza, [...] uważają te dwie rośliny niejako za przysmak, zajmują miejsce szpinaku. Co się tyczy kminu po łąkach rosnącego, to mogę wyjaśnić, iż ziarnka tegoż kminu używają wszędzie jako przyprawy w pieczeniu chleba przyprawiając nim z wierzchu lub do ciasta dodając, a w szpitalach zaś z tegoż samego ziarnka sporządzają »zupę kminkową«. [...] W okolicy Chochołowa z wiosną, póki łodyga tegoż kminu jest miękka i soczysta zbierają i siekają łodygę wraz z pierzastem liściem na warmuz, a kiedy zaś łodyga stwardnieje i już się użyć nie da, [...] to wtedy czekają na dojrzałe ziarno kminu, po dojrzeniu zbierają toż ziarno, kto pilniejszy, [...] uzbiera czasem z końcem lata i pół korca, [...] sprzedają go żydom, którzy kminek skupują nawet i w małych ilościach, jak np. kwartę i pół kwarty, co oni z tem robią niewiem. Mieszkańcy zaś tej okolicy używają nasienia kminu jako przyprawy do zasmażeń np. kapusty”.

Nazwa „jarmuz”, pierwotnie nadawana warzywom z rodziny kapustowatych, przeszła na potrawę z gotowanych zielenin, także dzikich. W takim znacze-

⁵³ Dziewięcisz bezłodygowy (*Carlina acaulis*).

⁵⁴ Przepuszczalnie gwiazdnica pospolita (*Stellaria media*).

niu jarmuż wymienia kilkunastu respondentów ankiety Rostafińskiego, głównie z Wielkopolski. Na przykład Zbigniew Chądzyński z Pakości pisał: „Z nadejściem wiosny lud zbiera szczaw na zupe — »kamasę«[,] »lebiode«[,] »Żegawki«[,] liście z buraków[,] liście z kartofli[,] pokrzywy na potrawę zwaną Jarmuż”. Potrawa z dzikich roślin — jarmuż — wymieniana jest też w listach do Rostafińskiego z Górzna, z terenów Kociewia oraz z następujących miejscowości wielkopolskich: Uścięcice (powiat Buk), Pakość, Trzemeszno, Wilatów, Poznań, Jezewo pod Borkiem, Chodzież, Gołuchów, Podpniewki (koło Pniew), Nowa Wieś (pow. słupecki) i Lisice (pow. kolski). Czasem identyfikowano jarmuż z komosą, głównym składnikiem potrawy. Na przykład W. Zentkeler z miejscowości Ostroróg pod Szamotułami pisał: „zbierają jarmuż pod nazwą »łoboda« na pokarm”, a w innym miejscu listu: „»łoboda« znaczy to samo co »lebioda«, »lebiodka«; zbierają ją [...] i przyprawioną jak jarmuż spożywają”.

Nazwę „jarmuż” na określenie komosy i potraw z jej udziałem zanotowano także w badaniach PAE w miejscowościach Ochodza i Potulin koło Wągrowca oraz w Obornikach (woj. wielkopolskie), a także w centralnej Polsce (Łódź–Jędrzejów), niekiedy w formie „jarmucha” (Krzepocin k. Łęczycy, Wola Owsiana k. Kutna) i „jarmułka” (Zamość w woj. łódzkim, Płock, Węgrzynowice koło Rawy Mazowieckiej: „listki gotują a później smażą na tłuszczu z jajkiem”) oraz w północnej Polsce (Brzostowa koło Lipna, Drożdzenica koło Tucholi).

W niektórych miejscowościach na Niżu potrawę z komosy i samą tę roślinę nazywano „faćka”. Pisał o tym na przykład Władysław Semerau, o wsi Tylice (pow. lubawski, dawne Prusy Królewskie): „Z nadchodzącą wiosną lud zbiera; zazwyczaj z siekaniny wszystkich (lub kilku) wymienionych razem gotuje się »faćka«, którą chcący mówić poprawnie zowią »zieleniną«, wystawiając wyraz faćka na pośmiewisko”, a także M. Buliński z miejscowości Polskie Brzozie (pow. brodnicki): „Faćka sporządzana bywa na wiosnę i w lecie z rozmaitych roślin razem zmieszanych i bywa przyrządzana jak szpinak”. Faćka pojawia się też w badaniach PAE (Biała–Stara koło Płocka, Płock, Piaski koło Sierpca). W Piaskach wprawdzie ją „gotowano, płukano, a następnie smażono na słoninie z jajkiem”. Potrawę z komosy zwaną „foćka” zauważono we wsi Leksyn k. Płocka. Natomiast w Górznie zanotowano oboczną przypuszczalnie formę nazwy tej potrawy — „jaćka”.

Inną nazwą potrawy z dzikich roślin jest „gorczyca”. Jan Puścion (wieś Rażny, pow. węgrowski) pisał do Rostafińskiego: „Gotowano dawniej gorczycę (zupe) z komosy, z pokrzywy, siekając te ziele i gotując je z jęczmienną kaszą i trochę maki”. A Roman Ziołecki donosił z Pisz: „Lud tutejszy zbiera i z tego przyrządza potrawę podobną do jarmuża, szpinaku, którą nazywa gorzycą, gorycą”. O potrawie określanej mianem „gorczycy” pisze też Bronisława Bobrzyńska z miejscowości Międzyłże koło Radzymina: „Kiedy nadejdzie wiosna, a z nią przednówek, kobiety wiejskie zbierają komosę, łobodę, żegawki młode, gotują, siekają, zasypują kaszą jęczmienną, kraszą czem można i jedzą nazywając tę potrawę »gorczycą«. Czasem

kładą i łopuchę⁵⁵ do tej zieleniny, ale ponieważ piecze i pali po zjedzeniu, nie bardzo chcą ją mieszać”. Halina Bojanowska, badaczka PAE, donosiła w 1965 r. ze wsi Cieciora koło Kolna: „Lebiodę zwaną na wsi »gorczycą« jedli jeszcze niektórzy starsi 5 lat temu. Obecnie już nie jedzą. Sposób przygotowania: Liście lebiody drobno krajano, sparzano gotującą wodą i odciedzano »aby gorzyc odeszła«. Następnie znowu zalewało się wodą, wsypywało garść kaszy jęczmiennej, dodawało masła i soli i gotowało się”.

Na terenach od Podola po wschodnią część Lubelszczyzny mieszaną potrawę z liści dzikich roślin nazywano „natyna”. Dokładna definicja tej potrawy nie jest jednoznaczna. Na przykład Florian Łoziński pisał do Rostafińskiego: „Lud na Podolu zbiera na wiosnę liście z *Chenopodium album* (łoboda), z *Amaranthus retroflexus* (szczyrzec) z *urtica dioica* (pokrzywa) i z *Lamium album*. Pierwszą jako potrawę zna pod nazwą łobody, zaś szczyrzec, lamium i pokrzywę nazywa natyną”. Zygmunt Morawski, z miejscowości Brzeżany (Tarnopolskie): „Łoboda na szpinak zbierana ma tam powszechną nazwę z ruskiego wziętą »natyna«”. Rzeczywiście, nazwa „natyna” jest szeroko rozpowszechniona na Ukrainie, stosowana jest też na Huculszczyźnie i Pokuciu⁵⁶. Maria Hempel pisała o „natynie” także z okolic Janowa Lubelskiego: „zbiera lud wiosną na jadro łobodę, mięsza doń konopkę, sałatkę, niekiedy pokrzywę i liście gorzycy. Lud rusiński dodaje jeszcze skrypkę, goździki, jęczyczki i w małej ilości pietruszeczkę wodną. Z tych ziół przyrządzona potrawa zwie się powszechnie »zieleniną« (po rusińsku: *natyna*, a jeżeli nie z siekanych liści sporządzona: *wołoki*)”. Druga wymieniona w tym liście nazwa zielenin z terenów pogranicza polsko–ukraińskiego, *wołok* (bądź *włok*) pojawia się też w innych materiałach Rostafińskiego i PAE. Respondent ankiety Rostafińskiego, Józef Rogalewicz, pisał o Lubelszczyźnie: „w czasie przednówku na wiosnę lud zbiera dziką łobodę, liście gorzycy, jako też tak zwany przez lud skrzypiec i z tego robią zieleniny zwane włokiem”.

Włok pojawia się też w ankietach PAE z miejscowości Wysokie i Wólka Łabuńska koło Zamościa oraz Haliczany koło Chełma. Rolnik Władysław Chmielowski, korespondent PAE z 1948 r., bardzo dokładnie opisał miejsce włoku w miejscowej kuchni. Informacje o polewkach z dzikich roślin można znaleźć w dwóch jego kwestionariuszach: jednym dotyczącym rzodkwi świrzepy i drugim — komosy białej (oba zawierają okazy zielnikowe). Chmielowski tak pisze o świrzepie: „gorzycyca dzika czyli ognicha. [...] Polska ludn[omość] nie używa. Używali i jadalni Ukraińcy, gotowali z kaszą jęczmienną z czosnk[iem.] [...] Potrawa ta nie przyjęła się u ludn[omości] Polskiej. [...] [Nazwa potrawy:] *Wołok* lub *Natyna*. [...] Potrawę przygotowuje się ze słoniną śmietaną, mieszając kaszą jęczmienną”. A o komosie, podając jej sześć miejscowych nazw (świniucha, lebioda, hałatajda, wołoki, zielenina, łoboda) pisze: „Zbiera się na włok[.] Zawsze w okresie wiosennym. [...]

⁵⁵ Przymuszczałnie chodzi tu o rzodkiew świrzepę lub gorzycę polną.

⁵⁶ Ł. Ł u c z a j, *Dziki rośliny jadalne używane w okresach niedoboru żywności*.

Włok, gotowana z kaszą jęczmienną nazywa się kszocha lub nacina. [...] U nas ludność zamieszkiwała razem z ludnością Ukraińską i zwyczaj gotowania tej potrawy przyjęty od Ukr. ludu. *Wołok*, typowa nazwa ukraińska”.

Jeszcze inną nazwą potraw z dzikich roślin była „zielenina”. Nazwy tej użył sam Rostafiński w swojej ankiecie, a także jego korespondent z Janowa Lubelskiego Apolinary Chrzanowski: „razem zmieszanych, obgotowanych w wodzie, następnie posiekanych na drobno i okraszonych jakim tłuszczem przygotowują potrawę zwaną zielenica lub zielenizna; potrawa ta jest na wiosnę prawie powszechną”. Natomiast korespondent PAE ze wsi Radomyśl koło Siedlec podał „zieleninę” jako nazwę komosy.

Jeszcze inna rzadka nazwa potrawy z udziałem komosy i innych dzikich roślin to bańdoszka (wieś Zamość, woj. łódzkie, nazwa z ankiety PAE). Na północy Polski stosowano też czasem niemieckie słowo *kul* (od nazwy kapusty: *kohl*) na określenie gotowanych zielenin. Pisał o tym korespondent Rostafińskiego z Malborka Józef Łęgowski: „Na jarmuż, której nazwy lud nie zna, lecz mówi i na roślinę i na zupę z niem. *kul*, zbierają na wiosnę »komosę«, młody »chaber« i młody »oset« (gatunek rosnący w zbożu i ogrodach), liście ćwikły i liście »łoboddy«, którą w ogrodach hoduje. Rośliny te pojedynczo lub kilka razem posiekane gotuje na dosyć rzadką zupę i chętnie jada. Zimą robi się jarmuż tak: jarmuż suszy się w jesieni, zimą kraje się odgotowaną ćwikłą i razem z posiekanym jarmużem gotuje się na zupę (*kul*). Gotuje się także latem zupa z posiekanego szczawiu”.

Jeden z respondentów PAE, Walenty Kunysz, pisał o miejscowości Kraczkowa k. Rzeszowa, że przyrządzana tam potrawa z liści żywokostu nazywała się malesszka, a z liści ostrożnia łąkowego (nazywanego tam puzdra lub szczyrbacz) — szabaga. Przyrządzano ją do ok. 1880 r. Kunysz donosi także, iż: „Z opowiadań starszych wynikało że Szczyrbacz nie tylko w latach głodu był zpożywany ale tak samo zajadano go ze smakiem nawet w latach nieurodzaju”.

W cytowanym już wcześniej liście o Turaszówce (dzielnica Krosna) i Potoku koło Krosna Janina Łozińska podała aż trzy synonimiczne nazwy zup z udziałem dziko rosnących zielonych części roślin — pachana, paciara i balanda.

5. DYSKUSJA I PODSUMOWANIE

Jednym z głównych problemów etnobotaniki historycznej jest prawidłowa identyfikacja nazw roślin. Im dalej wstecz, tym nazwy w źródłach bardziej odbiegają od współczesnych, nawet ludowych nazw. Na przykład w wydany w 1613 r. „Zielniku” Szymona S y r e ń s k i e g o (1541–1611), obok nazw używanych współcześnie, napotykamy wiele określeń, które już dawno wymarły. W ankiecie Rostafińskiego wielu respondentów podawało nazwy łacińskie, szczególnie wiarygodne w przypadku osób, które interesowały się botaniką, względnie były zawodowymi biologami lub aptekarzami, jak aptekarz z Biecza Wilhelm Fusek

(1842–1914)⁵⁷, botanik Roman Gutwiński (1860–1932)⁵⁸ opisujący Dębowiec, znany zoolog Władysław Dybowski (1838–1910)⁵⁹ piszący o ziemi nowogródzkiej, Maria Hempel (1834–1904)⁶⁰ — florystka z Lubelszczyzny, Maria Twardowska (1858–1907)⁶¹ — florystka z powiatu pińskiego, Adam Kubaszewski (1847–1927)⁶² — dendrolog–ogrodnik u hrabiny Działyńskiej w Gołuchowie, Władysław Boberski (1846–1891)⁶³ — lichenolog, nauczyciel gimnazjalny we Lwowie, Tarnowie i Tarnopolu, Tytus Chałubiński (1820–1889)⁶⁴ — botanik i lekarz, Władysław Lubomeński (1841–1907)⁶⁵ — profesor rolnictwa, dyrektor Wyższej Szkoły Rolniczej w Dublanach pod Lwowem i inni.

Kwestionariusze Gajka, choć rozesłane ponad 60 lat po badaniach Rostańskiego, wnoszą zbliżoną ilość cennych informacji, które dodatkowo udokumentowane są arkuszami zielnikowymi, pozwalającymi na precyzyjną identyfikację używanych roślin. W przeciwieństwie do ankiety Rostańskiego, w ankietach nr 1 i 2 Gajka nie sugerowano gatunków, co umożliwiło zbadanie prawdziwych proporcji pomiędzy częstością używania różnych grup gatunków. W ankiecie Rostańskiego brak np. pytania o spuszczenie soku brzoźowego, stąd tylko dwie wzmianki na ten temat, tymczasem respondenci Gajka często o tej praktyce wspominali. Szkoda, że wagi tych badań nie docenił chyba sam ich organizator, a także jego sukcesorzy, którzy wyniki pierwszych ankiet z lat czterdziestych XX w. określili jako mało zadowalające⁶⁶, podczas gdy były one ewenementem na skalę światową!

Aby w zestawieniach użytkowanych dawniej roślin oznaczać pewność identyfikacji danej nazwy, Łuczaj zaproponował jednoliterowy, międzynarodowy kod wierności (*credibility code*)⁶⁷. Kodu tego użyto także w tabelarycznym zestawieniu taksonów w tej pracy (Tab. 1):

⁵⁷ J. Typek, M. Bilek, *Sylwetki farmaceutów–uczestników powstania styczniowego*, cz. II: *Farmaceuci małopolscy*, „Farmacja Polska. Biuletyn Informacyjny Okręgowej Izby Aptekarskiej w Krakowie”, t. VII, 2004, nr 4, s. 30–36.

⁵⁸ B. Hryniewiecki, *Gutwiński Roman (1860–1932)*, [w:] PSB, t. IX, s. 196.

⁵⁹ A. Jakubski, *Dybowski Władysław (1838–1910)*, [w:] PSB, t. VI, s. 44–45.

⁶⁰ A. Kutrzeba–Pojnarowa, *Hemplówna Maria (1834–1904)*, [w:] PSB, t. IX, s. 387.

⁶¹ Mowsz. [J. Mowszowicz], *Twardowska Maria (1858–1907)*, [w:] *Słownik Biologów Polskich*, red. S. Feliksiak, Warszawa 1987, s. 548–549; B. Hryniewiecki, *Udział kobiety polskiej w rozwoju botaniki*, „Czasopismo Przyrodnicze”, t. VII, 1933, nr 1–3, s. 1–17.

⁶² K. Günther, *Kubaszewski Adam (1847–1927)*, [w:] PSB, t. XVI, s. 12–13.

⁶³ Z. Boberski, *Boberski Władysław (1846–1891)*, [w:] PSB, t. II, s. 150–151.

⁶⁴ A. Wrzosek, *Chałubiński Tytus (1820–1889)*, [w:] PSB, t. III, s. 253–257.

⁶⁵ S. Jentys, *Władysław Lubomeński*. „Rocznik Nauk Rolniczych”, t. IV, 1909, s. XXIII–XXXIX.

⁶⁶ J. Bohdanowicz, *Pożywienie. Zbiactwo — żywienie głodowe*, [w:] *Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego*, t. III: *Pożywienie i sprzęty z nim związane*, red. J. Bohdanowicz, Wrocław 1996, s. 10–21; Z. Kłodnicki, A. Drodź, op. cit.

⁶⁷ Ł. Łuczaj, *Plant identification*.

- H (od ang. *herbarium*) — potwierdzono okazem zielnikowym;
- A (od ang. *authority*) — potwierdzono przez botanika–eksperta (bez rozróżnienia zawodowych i amatorów);
- O (od ang. *obvious*) — nazwa oczywista, używana na dużym obszarze, np. brzoza, lipa;
- L (od ang. *Latin*) — oznaczenie na podstawie nazwy naukowej, łacińskiej bądź krajowej, podane przez nie–botanika;
- N (od ang. *name*) — oznaczono na podstawie nazwy ludowej, przy pomocy innych publikacji o rozmieszczeniu nazw ludowych;
- M (od ang. *mode*) — oznaczono na podstawie sposobu użytkowania danych rośliny;
- D (od ang. *description*) — oznaczono dzięki werbalnemu opisowi rośliny;
- R (od ang. *range*) — oznaczono lub sprecyzowano oznaczenie na podstawie map zasięgów roślin;
- U (od ang. *uncertain*) — oznaczenie niepewne (kod dodawany do innych kodów);
- P (od ang. *picture*) — oznaczono na podstawie rysunku, obrazu lub fotografii.

Prezentując wyniki ankiet Rostafińskiego i Gajka można mieć odczucie, że opisy używanych roślin to przeszłość, zaginiony świat, do którego pamięć mieszkańców wsi nie ma już dostępu. Okazuje się jednak, że przy dużej dozie pracy i wytrwałości można jeszcze dotrzeć do starszych osób, które pamiętają liście w pożywieniu głodowym albo pasterskie przekąski — relikty takiego pożywienia. Dotyczy to najbardziej archaicznych obszarów rolniczych, nie tylko w Karpatach, które zostały bardzo dobrze udokumentowane w obu opisywanych ankietach oraz w innych badaniach etnograficznych. Miejscem, na którym powinni się teraz skupić etnobotanicy tropiący ostatki tradycji dzikich roślin pokarmowych, są niziny, szczególnie wschodnia część Polski: Podlasie, Mazowsze i Lubelszczyzna. W ciągu ostatnich kilku lat badania Ewy Pirożnikow wykazały przetrwanie pamięci o użytkowaniu wielu dzikich roślin, o których — jak się wydawało — zapomniano (np. podagrycznik i barszcz) oraz takich, o których uczeni nie wiedzieli, że były w Polsce używane (np. zielone owoce jesionu do zupy)⁶⁸. Przetrwanie pamięci o spożywaniu tych roślin może być związane z faktem, że graniczące z Podlasiem Polesie, jak wynika z ankiety Rostafińskiego, już w XIX w. charakteryzowało się silniejszą tradycją dodawania dzikich roślin do polewek.

Choć lista używanych w Polsce dzikich warzyw zielonych zawiera kilkadziesiąt gatunków, należy pamiętać, że jest ona niewielka w skali stosunkowo dużego kraju i tak szeroko prowadzonych badań. Na przykład we Włoszech listy tej długości udaje się etnobotanikom sporządzić nawet w jednej wsi! Większa liczba gatunków zielonych warzyw jedzonych w Italii wynika nie tylko z faktu, że tamtejsza flora liczy ponad dwa razy więcej gatunków niż polska, lecz także z powszechnej tradycji przyrządzania potraw w postaci wielogatunkowych mieszanek.

⁶⁸ E. Pirożnikow, *Tradycja użytkowania*.

Liczba użytkowanych w Polsce dzikich roślin jadalnych jest niska także w skali pojedynczych miejscowości. Według badań PAE z 1948 r. w obrębie jednej wsi zbierano średnio jedenaście gatunków dzikich roślin, a najdłuższa zanotowana lista obejmowała 39 gatunków. Dużą ich część stanowiły owoce oraz rośliny jedzone w małych ilościach przez dzieci pasące bydło⁶⁹. Na Podlasiu Ewa Pirożnikow zanotowała spożywanie (lub pamięć o nim) średnio trzynastu gatunków w jednej wsi⁷⁰. Dla porównania w jednej miejscowości południowych Włoch (7 tys. mieszkańców) zanotowano współcześnie użytkowanie (lub pamięć o nim) 44 gatunków, a w innej miejscowości, Castelmezzano, z mniej niż tysiącem mieszkańców, aż 60 gatunków⁷¹.

Należy zaznaczyć, że pod względem spożywania dziko rosnących roślin Włochy nie są jednolite. Polska jest podobna do ich północnej części, w której gorzkawe liście są mało cenione, natomiast używa się chętnie owoców, podczas gdy w części środkowej i południowej zielone części dzikich roślin były i częściowo wciąż są spożywane⁷². Mała akceptacja gorzkiego smaku roślin z rodziny złożonych w polskiej kulturze (cenionych we Włoszech) może być jedną z głównych przyczyn zanikania omawianych potraw.

Chociaż w 1948 r. jedna czwarta wzmianek o zbieraniu dzikich roślin dotyczyła spożywania liści lub młodych pędów, to w większości wypadków był to, oprócz szczawiu, wąski repertuar roślin głodowych lub postrzeganych jako pokarm biedoty (komosa, pokrzywa) oraz przekąsek dziecięcych, głównie szczawiku. Pośród dwudziestu najczęściej używanych roślin, jedzono zielone części tylko pięciu gatunków (szczaw, pokrzywa, lebioda, szczawik i tatarak). Dla porównania w Garfagnana, małym obszarze środkowych Włoch, na liście dwudziestu dzikich roślin jadalnych o największym znaczeniu kulturowym znalazło się aż siedemnaście zielonych warzyw i przypraw! Owo „kulturowe znaczenie” wyznaczono na podstawie współczynnika biorącego pod uwagę częstość spożywania i subiektywną ocenę wartości smakowej według badanych.

Jakie są przyczyny tak małego udziału zielonych części dzikich roślin w diecie mieszkańców ziem polskich? Odpowiedzi może być kilka i pewnie każda z nich

⁶⁹ Ł. Łuczaj, *Archival*.

⁷⁰ E. Pirożnikow, *Tradycja użytkowania*.

⁷¹ A. Pieroni, S. Nebel, R. F. Santoro, M. Heinrich, *Food for two seasons: culinary uses of non-cultivated local vegetables and mushrooms in a south Italian village*, „International Journal of Food Sciences and Nutrition”, t. LVI, 2005, s. 245–272.

⁷² M. P. Ghirardini, M. Carli, N. Del Vecchio, A. Rovati, O. Cova, F. Valigi, G. Agnetti, M. Macconi, D. Adamo, M. Traina, F. Laudini, I. Marcheselli, N. Caruso, T. Gedda, F. Donati, A. Marzadro, P. Russi, C. Spaggiari, M. Bianco, R. Binda, E. Barattieri, A. Tognacci, I. M. Girardo, L. Vaschetti, P. Caprino, E. Sesti, G. Andreozzi, E. Coletto, G. Belzer, A. Pieroni, *The importance of a taste: A comparative study on wild food plants consumption in twenty-one local communities in Italy*, „Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine”, 2007, nr 3, artykuł nr 22, strony nienumerowane.

jest częściowo prawdziwa. Po pierwsze, w typowo rolniczym kraju, jakim jest Polska, rośliny te zawsze miały uboczne znaczenie⁷³. Po drugie, silna jest u nas pozycja kapusty — warzywa, które daje dużą masę zieleniny i które zmonopolizowało ten rodzaj pokarmu. Po trzecie, Polska jest krajem głównie nizinnym, o dostatecznym poziomie wilgotności i powierzchni pól, aby uprawiać warzywa. Po czwarte, silne są u nas skojarzenia zielonych części dzikich roślin z głodem i przednówkiem. Poza tym duże znaczenie mogła mieć pogarda polskiej szlachty dla chłopstwa i wszystkiego, co się z nim wiąże. Współcześnie użytkowanie zielonych warzyw przetrwało albo w krajach najbiedniejszych albo w tych, w których istnieją silne kulturowe skojarzenia zielonych warzyw ze zdrowiem i gdzie są one częścią kontinuum pożywienia — lekarstwo⁷⁴.

Na koniec trzeba podkreślić, że przedsięwzięcia i Rostafińskiego i Gajka zajmują niezwykle ważne miejsce w światowej etnobotanice. Jeśli chodzi o dzikie rośliny jadalne, ale także o wiele innych aspektów użytkowania roślin, nie ma na świecie podobnych przedsięwzięć z wyjątkiem podobnej do Rostafińskiego ankiety Jacoba Hurta (1839–1907) z Estonii z 1888 r.⁷⁵ Materiały uzyskane przez tego badacza zostały współcześnie zdigitalizowane i są dostępne w Internecie. Część z nich, dotycząca m.in. używanych roślin leczniczych, została już opracowana. Ankieta Rostafińskiego przyczyniła się do zebrania informacji o zbieractwie i uprawie roślin u zarania polskich badań etnograficznych. Co ważne, objęła cały teren dawnej Rzeczypospolitej. Wiele ciekawych informacji pochodzi z nizin, skąd mamy mało późniejszych badań ludoznawczych. Niektórzy informatorzy bardzo dokładnie opisali miejscowe zwyczaje dotyczące roślin, tworząc jakby małe monografie regionalne, czasem opatrzone łacińskimi nazwami roślin, a nawet ich zaszuszonymi okazami (które do obecnych czasów prawie się nie zachowały). Podobnie ankiety PAE objęły cały kraj. Co prawda ta z lat czterdziestych nie pokryła go w sposób zupełny (przeważają dane z południa i wschodu Polski), ale niezwykle istotna była w nich dokumentacja zielnikowa. Informacje o samym użytkowaniu roślin są zwykle uboższe w detale, niż w ankiecie Rostafińskiego, lecz zwykle towarzyszą im arkusze zielnikowe, co daje pewność oznaczenia nazw ludowych, ważną tak dla etnobotanika, jak dla etnolingwisty. Fakt, że paru innych polskich pionierów etnobotaniki (nie znających nawet nazwy tej dyscypliny) jeszcze w końcu XIX w. także dokumentowało swoje dane okazami zielnikowymi (Seweryn Udziała i Eliza Orzeszkowa), stawia polskie badania w tej dziedzinie, pod względem metodologicznym, na czele wszystkich krajów europejskich, na równi z pracami dokumentującym etnobotaniczne tradycje Indian Ameryki Północnej, prowadzonymi w Stanach Zjednoczonych w końcu XIX stulecia.

⁷³ Ł. Łuczaj, *Changes*.

⁷⁴ Obszerniejsza dyskusja tego zagadnienia — *ibidem*.

⁷⁵ R. Soukand, A. Raal, *Data on medicinal plants in Estonian folk medicine: Collection, formation and overview of previous research*, „Folklore — Electronic Journal of Folklore”, t. XXX, 2005, s. 173–200.

Tabela 1. Rośliny, których zielone części używano w żywnieniu na współczesnym obszarze Polski. Dane z ankiety: Rostańskiego (1883–1884) oraz Gajka (1948–1949 i 1964–1969)

Sposób przyrządzenia: S — surowe, G — gotowane, smażone, pieczone.
Typ potrawy: p — polewka lub breja, d — przekąska dziecięca, smakołyk, s — sałatka, l — kiszonka, z — zioto przyprawowe, m — do mąki na chleb.
Z obszaru obecnie należącego do: BE — Białorusi, UA — Ukrainy, PL — Polski.
Sposób oznaczenia: H — okaz zielnikowy (głównie z lat 1948–1949), A — nazwa naukowa podana przez znawcę roślin, L — nazwa naukowa podana przez nie-eksperta, O — nazwa oczywista (np. lipa), D — z opisu rośliny, N — na podstawie wiedzy o nazwach ludowych, U — oznaczenie niepewne

Gatunek	Sposób oznaczenia	Główne nazwy ludowe	Metoda obróbki	Typ potrawy	Liczba notowań						
					1883–1884 BE	1883–1884 UA	1883–1884 PL	1948–1949 PL	1964–1969 PL	Razem	
<i>Rumex acetosa</i> L. (głównie)	H										
<i>R. acetosella</i> L.	H	szczaw, scow	SG	pd	7	10	93*	160	315*	585	
<i>R. thyrsiflorus</i> Fingerh.	H										
<i>Chenopodium album</i> L. (głównie)	H										
<i>Ch. polyspermum</i> L.	A	lebioda, łoboda,									
<i>Ch. bonus-henricus</i> L.	A	komosa, faćka,	G	p	4	9	88	120	236*	457	
<i>Ch. hybridum</i> L.	A	warmuz, mącznica									
<i>Ch. urbicum</i> L.	A										
<i>Atriplex patula</i> L.	A										
<i>Urtica dioica</i> L.	H	pokrzywa,	G	p	10	6	83*	67	102*	268	
<i>U. urens</i> L.	H	żegawka									
<i>Oxalis</i> spp. (głównie)	H	szczawik zajęczy,									
<i>Oxalis acetosella</i> L.	H	zajęcza kapusta	SG	dp		1	13	85	12	111	
<i>O. stricta</i> L.)											
<i>Sinapis arvensis</i> L.	H	pszonak, pszonak,									
<i>Raphanus raphanistrum</i> L.	H	gorczyca, ognicha,	G	p	2		33	8	17	60	
		łopucha, hodrych									
<i>Acorus calamus</i> L.	H	tatarak, lepiech	S	d			1	33		34	

Gatunek	Sposób oznaczenia	Główne nazwy ludowe	Metoda obróbki	Typ potrawy	Liczba notowań					
					1883–1884 BE	1883–1884 UA	1883–1884 PL	1948–1949 PL	1964–1969 PL	Razem
<i>Taraxacum</i> spp.	H	mlecz, maj	SG	sp			4	21	9*	33
<i>Cirsium rivulare</i> (Jacq.) All.	H	oset, szczyrbacz,	G	p			17	3	9	29
<i>C. oleraceum</i> (L.) Scop.	H	szczyrbak, scyrbok								
<i>C. arvense</i> (L.) Scop.	H									
<i>Glechoma hederacea</i> L. s. l.	H	kudroń, kurdybanyk, kondratek	G	z		2	19*	4	3	28
<i>Aegopodium podagraria</i> L.	A	gier, gir, barsznica	G	p		3	8*			20
<i>Malva sylvestris</i> L.	H	ślaz	SG	pd				15	3	18
<i>M. neglecta</i> Wallr.	H									
<i>Mentha longifolia</i> (L.) Huds.	H	mięta, dzika mięta,	G	z			1	8	8	17
i <i>M. arvensis</i> L.	H	końska mięta								
<i>Lamium</i> spp. (głównie <i>Lamium album</i> L.)	H	głucha pokrzywa, medunka	G	p		5	1	2	4	12
<i>Tilia</i> spp. (głównie <i>Tilia cordata</i> Mill.)	O	lipa	SG	pdm			8	1	2	11
<i>Heracleum sphondylium</i> L.	H	barszcz	G	p		6	2*	2	1*	11
<i>Equisetum arvense</i> L.	H	trzustka, sypułki	SG	dp			1	4	5	9
<i>Anchusa arvensis</i> (L.) M.Bieb. <i>Anchusa officinalis</i> L.	A	tlusty kielek	G	p			7			7
<i>Silene vulgaris</i> (Moench) Garcke	A	skrzypek, skrzyпка	G	p			6		1	7
<i>Galeopsis</i> spp. m.in. <i>G.</i> <i>pubescens</i> Willd., <i>G. tetralit</i> L.	A	konopek, konopka, ziomber	G	p			5		1	6

Gatunek	Sposób oznaczenia	Główne nazwy ludowe	Metoda obróbki	Typ potrawy	Liczba notowań					
					1883-1884 BE	1883-1884 UA	1883-1884 PL	1948-1949 PL	1964-1969 PL	Razem
<i>Cardamine</i> spp.	A	rzeżucha	S	s		4	1			5
<i>Carum carvi</i> L.	H	kminek, kmin, anyzek	G	p		1 ^s		4		5
<i>Symphytum officinale</i> L.	H	żywokost, kosz- tyfał	G	p		3	1			4
<i>Stratiotes aloides</i> L.	H	koziel, koziołek	G	p		1	3			4
<i>Ficaria verna</i> Huds. (= <i>Ranunculus ficaria</i> L.)	A	sałatka	G	p		4				4
<i>Veronica</i> sp. (<i>V. beccabunga</i> L.?)	AD	bobownik	S?	s		3	1			4
<i>Achillea millefolium</i> L.	A	krwawnik	G	z				2		2
<i>Polygonum tomentosum</i> Schrank i inne <i>Polygonum</i> spp.	H	rdest, gdes itp.	G	p			3			3
<i>Tussilago farfara</i> L.	O	podbiał	G	p		2	1			3
<i>Centaurea cyanus</i> L.	A	chaber	G	p			2			2
<i>Thymus</i> sp.	H	macierzanka	G	z			1	1		2
<i>Fallopia convolvulus</i> (L.) Á.Löve	A	krężolek	G	p			2			2
<i>Ranunculus repens</i> L.	A	pietruszczyka wodna	G	p			2			2
<i>Ulmus</i> sp.	O	wiąz	?	?			1	1		2

Gatunek	Sposób oznaczenia	Główne nazwy ludowe	Metoda obróbki	Typ potrawy	Liczba notowań					
					1883–1884 BE	1883–1884 UA	1883–1884 PL	1948–1949 PL	1964–1969 PL	Razem
<i>Plantago</i> sp.	A	babka	G	p	1			1		2
<i>Myrrhis odorata</i> (L.) Scop. ?	NU	mirnik	G	p			1			1
<i>Arcium</i> spp.	A	łopian	S	k			1			1
<i>Artemisia abrotanum</i> L.	A	boże drzewko	G	z			1			1
<i>Bellis perennis</i> L.	H	stokrótka, gęsie pompki	?	?				1		1
<i>Cichorium intybus</i> L.	N	podróżnik, twardostoj	G	p				1		1
<i>Berberis vulgaris</i> L.	O	berberys	SG	pd				1		1
<i>Melandrium album</i> (Mill.) Garcke = <i>Silene alba</i> (Mill.) E.H.L.Krause	A	goździki	G	p				1		1
<i>Stellaria media</i> (L.) Vill. (?)	N	musec, muszcz	G	p				1		1
<i>Convolvulus arvensis</i> L.	A	b.d.	G	p				1		1
<i>Scirpus sylvaticus</i> L. (?)	N	sicina	S	d				1		1
<i>Trifolium</i> sp.?	N	krasikoń	G	p				1		1
<i>Prunella vulgaris</i> L.	N	suchowierzch	G	p				1		1
<i>Polygonum aviculare</i> L.	H	spożyc	G	p					1	1

Gatunek	Sposób oznaczenia	Główne nazwy ludowe	Metoda obróbki	Typ potrawy	Liczba notowań					
					1883-1884 BE	1883-1884 UA	1883-1884 PL	1948-1949 PL	1964-1969 PL	Razem
<i>Polygonum hydropiper</i> L.	A	rdest czerwony	?	z		1				1
<i>Ranunculus</i> sp. (?)	N	jaskier	?	?			1			1
<i>Galium odoratum</i> (L.) Scop.	H	mistrz leśny, waldmeister	G	z			1			1
<i>Schoenoplectus lacustris</i> (L.) Palla = <i>Scirpus lacustris</i> L.	L	sitowie	S	d	1					1
<i>Amaranthus retroflexus</i> L.	L	szczerzec	G	p		1				1
<i>Amaranthus</i> sp.	N	szczurzyca	G	p		1				1
<i>Cardaria draba</i> (L.) Desv.	L	b.d.	S	s		1				1
<i>Fagus sylvatica</i> L.	O	buk	G	m		1				1

* Nazwa gatunku występuje w ankiecie, gatunek „sugerowany” (np. „Pokrzywka, żegawka; kurdybanek, inacej bluszczyk, czy używane i pod jaką nazwą?”).

^s Jedyne w jednym liście wyraźnie mowa o stosowaniu w kuchni zielonych części kminku, w kilku listach opisano użytkowanie nasion jako przyprawy (głównie do chleba), a w kilku nie wymieniono sposobu użytkowania (np. w liście z Łęk Koło. Kęt: „kminek zbierają po polach”).

Leaves and the Green Parts of Wild Plants in the Cuisine of Poland and the Polish “Eastern Borderlands” According to the Files of Józef Rostafiński (19th C.) and Józef Gajek (20th C.)

The article presents data on uses of the green parts of wild plants in the cuisine of Poland and its former eastern territories, in the 19th century and in the first half of the 20th century. Two monumental sets of documents, which are very important for European ethnobotany, are used. One is a file of letters, the responses of 227 people to a 70 question query issued in several periodicals by the botanist Professor Józef Rostafiński from Kraków, in 1883. The second set consists of questionnaires from 1948 (193 localities) and 1964 (333 localities), designed by the ethnographer Professor Józef Gajek, for the purposes of collecting data for the Polish Ethnographic Atlas. The materials contained in these archival sources have only been partially analyzed before.

The studied materials document the use of nearly 70 species of plants in green soups, potherb and salads. In most cases this food was eaten in spring by the poorer members of society. Fat hen (*Chenopodium album*) was the most important and widely used wild green vegetable, to the extent that sometimes soups composed of mixtures of wild species had the same name as the local name for *Chenopodium*. Other frequently used species were sorrel *Rumex* spp., nettle *Urtica* spp. and wood sorrel *Oxalis* spp. Less frequently used, mainly in times of severe food shortages, were wild radish *Raphanus raphanistrum*, wild mustard *Sinapis arvensis*, thistle *Cirsium* spp., comfrey *Symphytum officinale*, linden *Tilia* spp., mallow *Malva* spp., bladder campion *Silene vulgaris*, bugloss *Anchusa* spp., hemp-nettle *Galeopsis* spp. and dandelion *Taraxacum* spp. In the present territory of Belarus hogweed *Heracleum sphondylium* was widely used for soups, and in the territory of Ukraine — goutweed *Aegopodium podagraria*. The leaves of ground ivy *Glechoma hederacea* were traditionally used as spice for soups in some parts of Poland.

The gradual disappearance of wild greens from Polish cuisine is discussed. The present decline in the use of this category of food can be attributed mainly to its low cultural status and associations with famine and poverty.

The presented archival material is unique on a European scale and has no counterpart in terms of the size of geographic range of the study and its level of detail. The 1948 study is also very significant, as it contains herbarium documentation of wild food plants, enabling the detailed identification of folk names.

Translated by Łukasz Luczaj, Piotr Köhler