

Odpowiedź Romana Gutwińskiego (1860-1932) na ankietę etnobotaniczną Józefa Rostafińskiego (1850-1928) ogłoszoną w 1883 r.

Roman Gutwiński's (1860-1932) response to Józef Rostafiński's (1850-1928) ethnobotanical questionnaire from 1883

PIOTR KÖHLER

Instytut Botaniki, Uniwersytet Jagielloński, ul. Kopernika 27, 31-501 Kraków,
e-mail: piotr.kohler@uj.edu.pl

Abstract. In 1883, Józef Rostafinski (1850-1928), a botanist and professor at the Jagiellonian University in Kraków (then Austria-Hungary), produced a survey regarding the name and use of plants in the former Polish territories, which was printed in around 60 newspapers. The most complete version of the questionnaire contained questions regarding approximately 130 species. One of the responses, by Roman Gutwiński (1860-1932), is presented in this article. When Gutwiński responded to the survey, he was an assistant of Rostafiński at the Jagiellonian University.

Key words: historical ethnobotany

Wstęp

Józef Rostafiński (1850-1928), botanik i profesor Uniwersytetu Jagiellońskiego w Krakowie, ogłosił w 1883 r. ankietę dotyczącą nazw i użytkowania roślin na ziemiach polskich. W najobszerniejszej wersji kwestionariusz zawierał pytania dotyczące ok. 130 gatunków (m.in. Rostafiński 1883). W odpowiedzi na ankietę nadesłano kilkaset odpowiedzi (Köhler 1986, 1993).

Poniżej zamieszczony jest przedruk listu Romana Gutwińskiego (1860-1932) wysłanego 3 IX 1883 r. Odpowiedzi dotyczą wsi Dębowiec leżącej na Pogórzu Jasielskim (obecnie w powiecie jasielskim), gdzie R. Gutwiński spędzał urlop letni. Gdy R. Gutwiński odpowiadał na ankietę, był asystentem u Rostafińskiego w Ogrodzie Botanicznym i Katedrze Botaniki Uniwersytetu Jagiellońskiego. Po zakończeniu pracy na Uniwersytecie Jagiellońskim pracował jako nauczyciel przyrody w gimnazjach we Lwowie (1885-1890),

Tarnopolu (1890-1892), Podgórzu pod Krakowem (1892-1900) i w Krakowie (1900-1928). Przez całe życie pracował naukowo, był jednym z współtwórców polskiej algologii (fykologii). Pozostawił ponad 50 publikacji (m.in. Hryniewiecki 1934).

Publikowana poniżej odpowiedź Gutwińskiego na ankietę Rostafińskiego jest jedynie fragmentem listu. Brak tu więc takich elementów, jak data nadania, imię i nazwisko nadawcy, oficjalny nagłówek, wstęp i zakończenie, oficjalny zwrot grzecznościowy oraz podpis autora. Zachowany fragment Rostafiński zaopatrzył w numer katalogowy, który pozwolił na podstawie spisu nadawców na zidentyfikowanie autora odpowiedzi. Data, w formie $\frac{3}{9}$ 83, została wpisana ołówkiem inną ręką niż Gutwińskiego. Zachowano oryginalną ortografię i interpunkcję, uzupełnienia umieszczono w nawiasach kwadratowych, a komentarze – w przypisach. Jak widać, autor listu zupełnie nie trzyma się prośby Rostafińskiego, by odpowiadając na kwestionariusz ankiety podawać numery poszczególnych pytań.

Zawartość listu

Dębowiec

Żyto

Dla żyta nie znają tutaj innej nazwy. Rozróżniają tylko kilka odmian, które zowią gatunkami i tak:

- a) Krzew – dlatego tak zwane, że po wykiełkowaniu każda roślinka wypuszcza z korzonków kilka i kilkanaście nowych łodyżek czyli rozkrzewia lub „krzewi się”,
- b) Szampańskie barwa ziarna jasno szara
- c) Świętojańskie. Sieją go na wiosnę przed dniem św. Jana razem z owsem, wyką, tatarką etc., które to ostatnie wykoszą na siano, a żyto zimuje i zbiera się w czasie żniw ogólnych.
- d) Perzowe. Żdźbło tej odmiany kładzie się na ziemię i zakorzenia w kilku miejscach („tak jak perz”) i w miejscach zakorzenia wypuszcza nowe źdźbła. Tak drugorzędne źdźbła, jak i macierzyste kończą się kłosem.

Tę odmianę sieją pomiędzy lasami – „bo na otwartym polu nie udaje się” – na wiosnę razem z owsem. Owies rosnąc silniej „zagłusza” żyto. Po skoszeniu owsa – żyto zimuje i „na przyszłe lato zbiera”.

— . —

W czasie głodów zbierano niedojrzałe kłosa „zielone, kiedy jeszcze klej w ziarnie” – suszono w piecach (do pieczenia chleba), następnie wykruszano zeschnięte ziarno, omielono w żarnach z łusek i ziarno tak oczyszczone używano jako „kaszę żytną”.

Orkisz¹

Orkisz uprawiają tylko po małych gospodarstwach i w małych ilościach, bo „potrzebuje pola tłustego” – „na takim jak jęczmień nie uda się”. Ziarna orkiszu używają na kaszę i mąkę. Z ostatniej robią „prażuch”. Legumina ta zatrzymuje swą nazwę i wtedy, gdy jest sporządzana z mąki jęczmiennej, żytniej, pszenicznej lub kukurudzanej. Orkisz ma ziarno brudno-żółtej barwy.

Samopsza²

Uprawiają ją i teraz – tak samo, jak orkisz i w takiejże glebie. Wyróżnia się zaś od orkiszu ziarnem „cieńszem i barwą tegoż pięknie żółtą”. Ziarna używają w tym samym celu co ziaren orkiszu.

Jagiel³ używają tak w Dębowcu, jak i wsiach sąsiednich, a w tych ostatnich nawet jako potrawę niedzielnej i świąt uroczystych.

Ber⁴ sieją lecz rzadko „bo ziarna twardsze od jagiel, stąd kasza niedobra, jałowa, ostra”.

Bardzo rzadko uprawiają tutaj „**Lincię**”⁵. Roślina ta posiada niskie łodyżki, strąki krótkie i płaskie – ziarno szare „tabaczkowe” podobne do ziarna wyki. Na pokarm sporządzają ziarna Linci tak samo jak „groch okrągły” (*Pisum sativum*).

Grykę⁶ uprawiają powszechnie pod nazwą tataraki lub hreczki. Kwiaty ma białe z odcieniem bladioróżowym, owoce na krawędziach gładkie, czasem jakby nieco faliste.

Owies. Odróżniają następujące „gatunki”:

- a) Rychlik – sieją go wcześniej z wiosną.
- b) Sybirski – ma pochodzić z Syberyi, a do Dębowca przybył około 1825 r. Żdźbła ma wysokie, wiechę rozgałęzioną „wiecha konarzysta jak jódka (jodła)” – bardzo dobry na paszę; „zbiera się gdy jeszcze dobrze bury”.
- c) Węgierski – pochodzi z Węgier – ma wiechę w jedną stronę zwisłą „powiesistą”.

Jęczmień znają dwu- i sześćro-rzędowy.

Kartofle zwą ziemniakami.

Uprawiają: karpiele, pasternak, marchew, rzepę, burak „ćwikłowy i pastewny v[el] biały”, kalarepę. Po dworach zaś: karczochy, jarmuż i kalafior.

— . —

¹ Pszenica orkisz *Triticum spelta* L.

² Pszenica samopsza *Triticum monococcum* L.

³ Proso zwyczajne *Panicum miliaceum* L.

⁴ Włośnica ber *Setaria italica* (L.) P. Beauv.

⁵ Chodzi o soczewicę *Lens culinaris* Medik. Cytowana przez Gutwińskiego nazwa pochodzi od niemieckiej nazwy soczewicy – die Linse.

⁶ Rostafiński w kwestionariuszu pyta zarówno o tatarkę, jak i grykę, czyli o dwa różne gatunki: *Fagopyrum tataricum* (L.) Gaertn. i *F. esculentum* Moench. Z odpowiedzi Gutwińskiego wynika, że ten młody botanik, w ślad za mieszkańcami Dębowca, ich nie rozróżniał.

Kucmerkę⁷ znają powszechnie. Rośnie między zbożem a podczas głodowych lat gotowano korzenie tej trawy⁸ na jarzynę.

„**Cebula**” – „szczypiórek” v[el] „trebulka”, czosnek i „łuczek”⁹, którego cebula składa się z cienkich i drobnych „piórek” jak cebula trebulki.

III

Podczas głodowych lat zbierano na jarzynę: powój (*Convolv[ulus] arv[ensis]*), „oset niekolący zbożowy”¹⁰ /:a nie „djabli”, który bardzo kłuje¹¹:/, „pszonak”¹², lebiodę¹³, lipowe liście, „kwiaty koniczu”, młode pokrzywy, sity zw[ane]: „siciną”¹⁴, liście fasoli, dalej *Symphytum offic[inale]*, które zwią w Dębowcu „kosztyfoł”, w Królestwie nad Wisłą „wyciągacz”, a koło Radomyśla na Piaskach „barbarzyniec”. („Kosztyfoł[?]” – rośnie po łąkach – kwitnie fioletowo – liście ma ściągłe podobne do liści „Szczerbacza”¹⁵, który również rośnie na łąkach wilgotnych i również był używany na jarzynę.)

Odrośle nie używają – natomiast „przyrostek”.

Liści Żegawki „Zagawki” używają tutaj podczas cholery do wódki.

Wódkę tę sporządzają w ten sposób: kwiat pokrzywowy, listeczki „Zagawki”, czosnek „piórka czosnku”, owoce jałowca, kamforę, zyto palone „tak jak kawa” moczą w okowicie 6-9 dni „na ciepłe w cieniu” i tak otrzymaną wódkę piją „na czczo serca” i kilka razy przez dzień („bo bardzo grzeje w żołądku a więc odpędza kurcze i niedopuszcza rozwolnienia”).

Liście **łopuch**¹⁶ a rozgrzewane w serwatce i nią zwilżone przykładają na brzuch słabym małym dzieciom w celu powstrzymania rozwolnienia.

Ruta, czosnek, sól i kwaśna śmietana stłuczone razem i zmieszane na plaster przykładają na przyszcz zwany „morowcem”. (Morowiec podobny jest do czeraka, mocno pali, boli aż do mdłości – ma barwę czerwono-siną „morągowatą”).

Ruta, sól, czosnek utłuczone na plaster przykładają na miejsce ukąszone przez „dziuga” tj. „długiego cieniutkiego robaka, z czerwoną główką, który żyje w wodach nieczystych, a także w ziemi się znajduje i po ulewnych deszczach z niech wychodzi, skąd mniemanie, że z deszczem spada”.

⁷ Szkoda, że Gutwiński nie podał nazwy łacińskiej. Być może dla niego było to oczywiste. Dziś to tak oczywiste już nie jest. Kucmerka czyli marek kucmerka to *Sium sisarum* L., ale z innych odpowiedzi na ankietę Rostańskiego wiadomo, że w okolicach Dębowca kucmerką nazywano *Stachys palustris* L., którego bulwiaste kłącza były jadane w czasach głodu. Informacja Gutwińskiego o gotowaniu „korzeni” kucmerki na jarzynę wskazuje na ten drugi gatunek. Patrz także: Łuczaj et al. 2011.

⁸ Pomyłka Gutwińskiego. Ani *Sium sisarum* L. (Apiaceae), ani *Stachys palustris* L. (Lamiaceae) nie są trawami.

⁹ Łuk w większości wschodnio- i południowosłowiańskich języków oznacza cebulę.

¹⁰ Może: *Cirsium avense* (L.) Scop.

¹¹ Może np. *Cirsium vulgare* (Savi) Ten.

¹² Najprawdopodobniej *Sinapis arvensis* L. lub *Raphanus raphanistrum* L.

¹³ *Chenopodium album* L.

¹⁴ Może: *Scirpus sylvaticus* L. – w wielu miejscach Karpat i Pogórza surowe wnętrza łodyg tej pospolitej rośliny do tej pory jadają dzieci.

¹⁵ Według innych odpowiedzi na ankietę „szczerbacz” to prawdopodobnie *Cirsium rivulare* (Jacq.) All. lub może *C. oleraceum* (L.) Scop. (por. Łuczaj 2008, 2011).

¹⁶ Łopian większy *Arctium lappa* L.

Boże drzewko mieszają „na surowo” z masłem niesolonem i używają „na rany”.

Liście czarnej olszy przykładają na miejsca spuchnięte skutkiem „róży”.

Liście „białej lili” świeże a płatki korony w oliwie moczone przykładają na rany gnojące się – a te wywołują usunięcie gorączki i gojenie się ran.

35) Zupa kwaśna z owsa – zwie się żurem.

Zupa kwaśna z żyta – zwie się barszczem.

Zupa kwaśna z buraków – zwie się barszczem burakowym.

Bania – liście ostroklapowe – ogonki ich płytko bruzdkowane pokryte kłującymi włosami – koniuszki kwiatu pomarańczowego odgięte, później zwisłe¹⁷.

Gruszki

Brzuchacze albo **pokrywki** duże pękate podobne z kształtu do kalarepy.

Dawidki małe gruszki tylko jako „zależałki” jadalne – bo w stanie świeżym „dławią”.

Gdule duże gruszki sypkie jak ziemniak, kanarkowo-żółte.

Jakubówkami zwą gruszki i jabłka te, „które dojrzewają około św. Jakuba”.

Kapustnice

Małgorzatki okrągłe czerwone małe dojrzewają „na św. Małgorzatę”.

Cukrówki

Jabłka

Mączki zielone białoplamione.

Muszkatułki

„Zimostrawki” wszystkie, które późno dojrzewają.

Cyganki duże jabłka o czarnym licu zamiast czerwonego.

Śliwy

„Kobylochy” = kobyły, lubaszki, krakowianki, dymne, tarne.

Krokosz¹⁸ używają zamiast szafranu.

¹⁷ Rostafiński we wcześniejszych wersjach kwestionariusza podaje po trzy cechy pozwalające odróżnić dwa gatunki dyni. Jednakże cechy te, prawdopodobnie omyłkowo, zostały przemieszane. Gutwiński w swej odpowiedzi cytuje niektóre z tych cech, na których podstawie można wnosić, że chodzi o *Cucurbita pepo* L.

W ogródkach chodują:

„Nogietki”, śmierzdziszki v[el] śmierzdziuchy, „trzewiczki” (= *Aconitum*), „Kogutki” = *Aquilegia*, fasolę z białymi i czerwonymi kwiatami, którą zwią „węgierskim grochem v[el] fasolą”. „Nasturcyę” = *Tropaeolum*, „Małwy v[el] ślazy”, „barwinek”, „sroczkę” = *Delphinium*, wyczkę zwaną niekiedy „pięknym Jasiem”¹⁹, „georginie”²⁰ i inne w miarę indywidualnego gustu.

— . —

„**Dzięgiel**” (*Pimpinella*) moczą w okowicie przeciw cholerze.

„**Dzwonki**” (*Hypericum perforat[um]*) zbierają przed czasem kwitnienia, suszą w cieniu i odwar z tegoż używają jako lek „na przesilenie”.

Lubczykiem ze solą nacierają krowy „gdy je dziug spanuje”.

Wrotycz używają do kąpieli małym dzieciom „gdy mają wrzody, bo się krew czyści”.

Lewandę również do kąpieli „na suchoty dzieciom”.

Szczaber i **majeranek** na przyprawę do flaków, ostatni także do kiełbas niektórzy używają oraz **dzięciom** (dają wachać w mniemaniu że to pamięć wzmacnia) „na pamięć”.

Marunka²¹ smarzona w maśle niesłone – służy do smarowania dzieci, „gdy się otrzęsą przez bieganie i skakanie”.

Mięta kędzierka do „twarogu” tj. sera rozrobionego z mlekiem i do „gumulek”.

Mięta pieprzowa – odwar na powstrzymanie rozwolnienia.

Szałwija gotowana w mleku małym dzieciom na kaszel; także do płukania zębów w celu ich wzmocnienia „gdy się chwieją” oraz na skorbut i fluksyę.

Rumianek odwar piją „na poty”, a także do zmywania głowy jako srodek oczyszczający.

Czarnuszka do pieczywa.

Kolendra do marynowania szynek.

Kmin²² na zupę i do chleba.

Koper do kwaszenia ogórków.

Macierzanka odwar z żółtkiem na kaszel. Samą roślinę zaś dają pod kurę do gniazda na noc, by kurczęta rosły i pluskwy ginęły.

Olej kupują: „konopny” i (lniany) „lanny”.

¹⁸ Krokosz barwierski *Carthamus tinctorius* L.

¹⁹ Prawdopodobnie odmiana *Phaseolus coccineus* L.

²⁰ Ozdobne odmiany różnych gatunków z rodzaju *Dahlia* sp.

²¹ Przypuszczalnie *Tanacetum parthenium* L.

²² Kminek zwyczajny *Carum carvi* L. nazywany w większości listów do Rostafińskiego *kminem*.

Literatura

Hryniewiecki B 1934. Roman Gutwiński (4.XI. 1860 - 27.X. 1932). Jego życie i zasługi naukowe. Acta Societatis Botanicorum Poloniae 11(4): 661-683

Köhler P 1986. Józefa Rostafińskiego „Odezwa do nie botaników o zbieranie ludowych nazwroślin”. Wszechświat 87(1): 13-16

Köhler P 1993. Ankieta Józefa Rostafińskiego z 1883 roku dotycząca ludowego nazewnictwaroślin w Polsce. Analecta – Studia i Materiały z Dziejów Nauki 2(2): 89-119

Łuczaj Ł 2008. Dziko rosnące rośliny jadalne w ankiecie Józefa Rostafińskiego z roku 1883, Wild food plants in the questionnaire of Józef Rostafiński from 1883. Wiadomości Botaniczne 52(1 /2): 39-50

Łuczaj Ł 2011. Dziko rosnące rośliny jadalne użytkowane w Polsce od połowy XIX w. do czasów współczesnych. Wild food plants used in Poland from the mid-19th century to the present. Etnobiologia Polska, 1: 57-125

Łuczaj Ł J, Svanberg I, Köhler P 2011. Marsh woundwort, *Stachys palustris* L. (Lamiaceae): an overlooked food plant. Genetic Resources and Crop Evolution 58(5): 783-793

Rostafiński J 1883. Odezwa do niebotaników o zbieranie ludowych nazw roślin. Kraków

