

Rola pożywienia zbieranego z natury w życiu Polaków deportowanych do ZSRR w okresie drugiej wojny światowej

The role of foraging in the life of Poles deported to the USSR during World War II

Ewa Pirożnikow

Zamiejscowy Wydział Leśny w Hajnówce, Politechnika Białostocka, Ul. Piłsudskiego 8, 17-200 Hajnówka, email: ewapiroznikow@op.pl

Abstract. Polish exiles in Siberia and other eastern parts of the USSR during World War II used edible wild plants and animals only when other possibilities were not available. In this paper, archival reports of one hundred people who survived the exile were analyzed. People were using 68 taxa of plants, 15 taxa of fungi and 33 taxa of wild animals. This means that the Polish deportees were using a relatively small variety of plants, animals and fungi. The steppe environment, mainly of Kazakhstan, does not abound in great quantities of edible plants and animals. The daily diet consisted mainly of leaves, fresh fruits and the simplest meals. In contrast to the steppe, in the taiga environment plants played a significant role in survival. Natural food was in use primarily during the spring and summer, however the majority of families also prepared winter stocks. The model of wild food consumption used by Polish deportees in Siberia did not differ significantly from eastern Polish traditions. During the stay in exile, the main role of food supplier was played by children. Boys took part in hunting expeditions more often than girls. Wild food usually came from the neighborhood of settlements. The exiles got basic knowledge about wild food from native inhabitants. However, some aboriginal eating habits were unacceptable for Polish deportees. All in all, wild food was poorly evaluated by Polish deportees, although it helped them to survive these difficult years.

Key words: edible wild plants; wild food animals; fungi; hunger; famine; Stalinism; Siberia; Kazakhstan

Wstęp

Sytuacja życiowa i możliwości przeżycia polskich zesłańców na Sybir (czyli Syberię, Kazachstan, Uzbekistan i wschodnie rubieże europejskiej części ZSRR) były przedmiotem licznych opracowań (Ciesielski 1996, Kowalska 1998, Boćkowski 1999, Kowalski 2008). Jednym z aspektów życia na zesłaniu było zdobywanie produktów żywnościowych z dzikich stanowisk. W opracowaniach można znaleźć informacje o użytkowaniu przez zesłanych Polaków różnych gatunków dziko rosnących roślin, grzybów oraz zwierząt. Jednak

opracowania te nie pozwalają określić roli pożywienia zbieranego z natury w przeżyciu w okresie zesłania, skali zbiorów, źródeł informacji o przydatności do spożycia dziko rosnących roślin, grzybów i zwierząt dzikich, sposobach przygotowania pożywienia, konserwacji zapasów oraz oceny tego pożywienia.

Użytkowanie roślin dziko rosnących i grzybów w okresach głodu było przedmiotem wielu opracowań (np. Maurizio 1926, Łuczaj 2008) lecz opracowania te dotyczyły najuboższych warstw ludności wiejskiej w której pozyskiwanie pożywienia z natury było przekazywane z pokolenia na pokolenie w tym samym środowisku przyrodniczym.

W okresie II wojny światowej na słabo zagospodarowane obszary Związku Radzieckiego zostały zesłane z Polski (głównie ze wschodnich rejonów) rodziny inteligentkie najczęściej z miast oraz rodziny ziemiańskie, leśnicy, nierzadko również bogaci chłopci (Ciesielski 1996, Boćkowski 1999). Ludzie ci trafili do środowisk zupełnie odmiennych od polskich i większość nie dysponowała wiedzą o możliwościach zdobywania pożywienia w lasach i na stepach. Zesłanie można potraktować jako swoisty i tragiczny w skutkach eksperyment społeczny. Prześledzenie strategii dostosowywania się zesłańców do nowego środowiska może być pomocne w rozumieniu w jaki sposób i z jakimi kosztami wiązało się osadnictwo w nowych miejscach w czasach historycznych i prehistorycznych. Relacje zesłańców pozwalają na rekonstrukcję zdarzeń towarzyszących przystosowywaniu się do obcego środowiska społecznego i przyrodniczego.

Możliwość przeżycia poszczególnych rodzin zależała z jednej strony od: statusu zesłańców, możliwości zatrudnienia, wysokości zarobków, wielkości przydziałów żywności i zaopatrzenia, ilości rzeczy przywiezionych przez zesłańców z Polski, stanu zdrowia i wieku członków rodzin, przedsiębiorczości i determinacji zesłańców a także zmieniającej się w Związku Radzieckim sytuacji politycznej oraz ekonomicznej, stosunku miejscowej ludności do zesłańców, możliwości pomocy rodzin pozostających w Polsce oraz pomocy udzielanej zesłańcom przez UNRRA i ambasadę RP w Londynie, a z drugiej strony od warunków przyrodniczych w miejscach zesłania oraz umiejętności zdobycia i stosowania informacji niezbędnych dla przeżycia. Inne możliwości zdobywania pożywienia daje step, a inne tajga.

Niekorzystna sytuacja gospodarcza ZSRR oraz status zesłania były powodem dla którego sprawa pożywienia była określana przez polskich zesłańców jako nadrzędna; „W Sowietach zagadnienie jedzenia stało się sprawą pierwszoplanową dla stałych mieszkańców, a dla (...) Polaków stało się nadrzędne od dwóch lat.” (Chmielewski Stanisław), „Sprawa wyżywienia była najważniejsza.” (Chwiedź Tadeusz). Głód lub niedożywienie zesłańców był największym problemem życiowym; „Chleba przysługiwało 25 deko dla dziecka i 50 deko dla osoby pracującej. Było to bardzo mało, więc ciągle cierpieliśmy głód.” (Cegielska Wanda), „W ciągu sześcioletniego pobytu na Syberii jedliśmy tylko tyle, aby żyć. Jedynie marzenia, aby jeszcze raz w życiu najeść się do syta” (Kotłęga Wanda). „Najpilniejsze zajęcie (dzieci) to szukanie pożywienia i zaspokojenie permanentnego głodu.” (Arasimowicz Wanda).

W okresach głodu ludzie poszukują rozwiązania problemu i sięgają do zachowań wykraczających poza przyjęte społecznie schematy łamiąc zakazy i ograniczenia. Jednak nie wszystkie ograniczenia i normy społeczne są w takich sytuacjach łamane i różne grupy ludzi zachowują się w tych sytuacjach niejednakowo. Wśród zesłańców praktycznie nie było ludzi, którzy wcześniej doświadczyli głodu i niedożywienia, toteż sytuacja w której się znaleźli wymagała wypracowania specyficznych strategii zapewnienia sobie i rodzinie niezbędnej żywności. „Wszyscy, którzy kiedykolwiek zaznali prawdziwego głodu wiedzą, że jest to wielki pan, silniejszy od śmiertelnego niebezpieczeństwa i który zmusza do ryzyka, a już na pewno do myślenia; Jak się myśli, to zawsze coś z tego może wyjść.” (Kwapiszewski Wincenty). Miarą skuteczności wypracowanych strategii było przetrwanie. Większość

tekstów wspomnień opisuje heroiczne wysiłki rodzin podejmowane w celu zdobycia produktów żywnościowych.

Sytuacja żywnościowa Polaków, podobnie jak miejscowej ludności cywilnej, wyraźnie pogorszyła się po wybuchu wojny niemiecko-rosyjskiej; „W 1942 roku wszystkie produkty były zabierane dla wojska” (Różlaska Cecylia), „Początkowo było niedożywienie, a po wybuchu wojny niemiecko-sowieckiej – głód (...) Całe jedzenie szło na front, a poza tym były problemy transportowe.” (Zdzisław Fedus). Zmusiło to rodziny zesłańców do zmian stylu życia.

Celem pracy jest opis typów zachowań polskich zesłańców na Syberię w sytuacji braku żywności oraz głodu na podstawie pisemnych i ustnych relacji obejmujący (1) pozyskiwanie roślin dziko rosnących, grzybów i dzikich zwierząt w celach kulinarnych, (2) skalę, techniki, miejsca oraz ograniczenia zbioru surowców pokarmowych z naturalnych stanowisk, (3) osoby zajmujące się zbiorem, (4) techniki przygotowywania pokarmów oraz zapasów żywności, (5) ocenę pożywienia oraz (6) źródła informacji o przydatności pokarmowej, przetwarzania i miejscach zbioru.

Materialy i metody

Podstawą opracowania były opublikowane teksty wspomnień polskich zesłańców, teksty wspomnień z Archiwum Dokumentacji Zsyłek i Deportacji Muzeum Wojska Polskiego w Białymstoku oraz przeprowadzone ankiety (9 ankiet) – łącznie ze stu miejsc pobytu (Tab.1). Ankieta zawierała pytania o: gatunki użytkowanych roślin dziko rosnących, grzybów i zwierząt dzikich, użytkowane części roślin i zwierząt, formy pożywienia, skalę zbiorów surowców żywnościowych, techniki zbiorów tych surowców, źródła informacji o przydatności pokarmowej dziko rosnących roślin, dzikich zwierząt i grzybów oraz technik zbioru i polowań; osoby zajmujące się pozyskiwaniem żywności z natury, ograniczenia pozyskiwania tych surowców, ocenę pozyskiwanego pożywienia i rolę pożywienia z tych surowców w przetrwaniu w okresie zesłania, miejsce zesłania, pochodzenie społeczne respondenta, wiek, w którym autor lub respondent trafił na zesłanie.

Do opracowania wybrano 85 tekstów, w których wymieniony jest chociaż jeden gatunek dziko rosnącej rośliny, grzyba lub zwierzęcia użytkowane pokarmowo. Z tekstów wspomnień i jednego pamiętnika zesłańców zostały wybrane informacje, o które pytano w ankietach.

Gatunki zidentyfikowano na podstawie flory ZSRR oraz konsultacji z botanikami rosyjskimi. W tabelach zostały uwzględnione wszystkie użytkowane gatunki, nawet te o których zebrano pojedyncze informacje, o ile były wzmiankowane w literaturze opisującej pożywienie polskich zesłańców do ZSRR w okresie wojny. Na podstawie atlasów geograficznych, stron i map internetowych określono typ roślinności miejsc zesłania.

Na podstawie uzyskanych danych obliczono średnią liczbę użytkowanych gatunków przez pojedyncze rodziny. Oddzielnie dla tajgi, stepu i lasostepu, obliczono liczbę informacji o użytkowaniu poszczególnych części roślin, form pożywienia, osób dokonujących zbiorów i polujących, źródeł informacji o pożywieniu zdobywanym z natury. Za miarę roli dziko rosnących roślin, grzybów i dzikich zwierząt w diecie zesłańców przyjęto udział procentowy informacji o użytkowaniu.

Wyniki

Rośliny dziko rosnące

Pozyskiwanie roślin dziko rosnących w celach kulinarnych w większości przypadków następowało dopiero po przeżyciu pierwszej zimy na zesłaniu. Z tekstów, które omawiają

zastosowania roślin pokarmowych z dzikich stanowisk oraz z przeprowadzonych ankiet zebrano 561 informacji o użytkowaniu pokarmowym roślin dziko rosnących, co stanowi 68% wszystkich informacji o pozyskiwaniu pożywienia z dzikich stanowisk. 61 relacji pochodziło z miejscowości zlokalizowanych w tajdze, 33 na stepach, natomiast 6 w strefie lasostępu. Polscy zesłańcy użytkowali 68 taksonów roślin (46 gatunki i 22 rodzaje, Tab. 2). Do najczęściej użytkowanych pokarmowo roślin dziko rosnących należała borówka czarna, komosa biała i inne gatunki komosy, pokrzywy oraz borówka brusznica. Większość roślin wykorzystywanych pokarmowo to gatunki i rodzaje występujące na obszarze Polski, chociaż niektóre z nich występują u nas rzadko. Spośród użytkowanych pokarmowo taksonów roślin nie występują dziko w Polsce niektóre czosnki, morela, psiząb syberyjski (*Erythronium sibiricum*), lukrecja, morwa oraz tulipany. Większość tych roślin była użytkowana rzadko (wyjątkiem są dzikie gatunki czosnku). 25 informacji dotyczy użytkowania części nadziemnych określanych jako zielsko lub podziemnych albo grupy roślin określanych jako trawy (czyli rośliny zielne).

W przypadku czterech relacji nie wykazano użytkowania pokarmowego ani jednego gatunku roślin dziko rosnących (wymienione były tylko grzyby i zwierzęta). W pozostałych przypadkach liczba użytkowanych gatunków roślin przez jedną rodzinę waha się od jednego do 24. Znacznie większą liczbę gatunków użytkowano w tajdze niż na stepach – średnio autorzy wspomnień i ankietowani użytkowali w tajdze ok. pięciu gatunków, natomiast na stepach – dwa. Do najczęściej użytkowanych roślin w strefie tajgi należała borówka czarna, b. brusznica, pokrzywa, komosa i czosnek siatkowaty (*Allium victorialis*) natomiast w strefie stepu komosa, czosnki, szczaw zwyczajny, psianka czarna oraz pokrzywy (Rys.1).

Największa liczba informacji dotyczy użytkowania owoców i nasion (257 informacji) oraz pędów nadziemnych i liści (225 informacji); podziemne części roślin – kłącza, korzenie i bulwy, użytkowane były rzadziej, podobnie jak sok i żywica (Rys.2). W strefie tajgi ponad połowa informacji o użytkowaniu roślin dotyczy nasion i owoców natomiast w strefie stepu 60% informacji dotyczy użytkowania liści i pędów (Rys. 3).

Większość surowców roślinnych pozyskiwanych z natury była spożywana na surowo (41% wszystkich informacji); w większości były to owoce i nasiona. Najczęściej spożywano na surowo owoce borówki czarnej i nasiona sosny syberyjskiej (limby syberyjskiej) (Tab.2). W formie surowej oprócz liści i pączków spożywano także miazgę, np. brzozy. Niektóre owoce były spożywane na surowo dopiero po przemrożeniu, np. żurawiny, borówki, kalina, jarzębina, dzikie jabłka, róże.

W formie zup (24% informacji) spożywano głównie liście i pędy. Najczęściej były to liście pokrzywy lub komos. Zupy gotowano także z bulw lilii złotogłów. Na ogół zupy robiono tylko z jednego surowca; „Zebrane do wiadra jagody (czarne) stawiało się na ognisku i gotowało jagodową kwaśną papkę na śniadanie, obiad, deser i kolację.” (Trzaska Lech). Dania bardziej skomplikowane robiono rzadziej; „Babcia (...) kazała nam zbierać lebiędę, pokrzywy, szczaw i ziarenka traw, które rosły przy rzece Irtysz. (...) To wszystko potem było parzone i babcia dodawała jeszcze pisklę wrony.” (Szumowska Franciszka).

Spożywanie dziko rosnących roślin jako warzywa, podplomyki lub placki, sałatki, herbaty i przyprawy było znacznie rzadsze niż spożywanie na surowo lub w formie zup – 2-6% dla z wymienionych kategorii. Najczęściej spożywano w formie „szpinaku” liście łobody, komos, pokrzyw, lub smażyło liście *czeremszy* (czosnku siatkowatego) oraz cebule dzikich czosnków i gotowane kłącza łączenia baldaszkowego lub kłącza pałki. W formie placków lub podplomyków spożywano liście pokrzyw, lebiody, miazgę lipy drobnolistnej, ziarniki traw oraz nasiona lnianki. „Babcia piekła *lepioszki* (podplomyki) z otrąb lub ziarenek traw, prosa.” (Szumowska Franciszka). Niektóre surowce, np. owoce czeremchy, kłącza czermieni błotnej, kora brzozy były suszone, mielone na żarnach i dodawane do mąki pszennej lub żytniej z

której pieczono podpłomyki. Owoce dziko rosnących roślin były używane także jako nadzienie pierogów, np. owoce czeremchy, maliny kamionki, psianki czarnej.

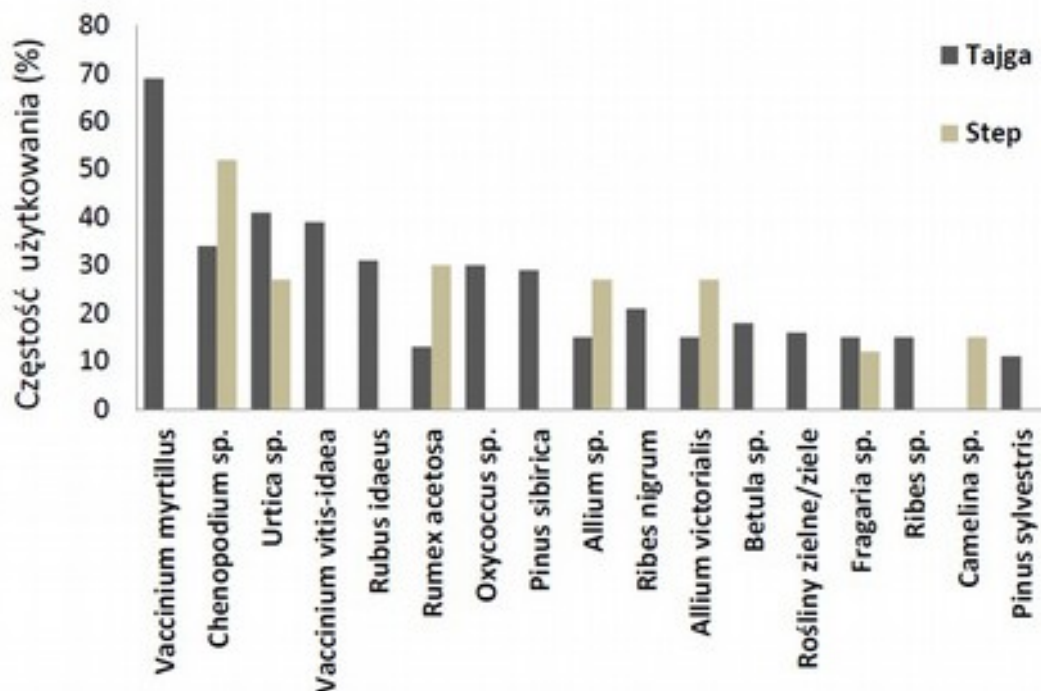


Fig. 1. Gatunki roślin dziko rosnących najczęściej użytkowane przez Polaków deportowanych do ZSRR w okresie drugiej wojny światowej. Most commonly used species.

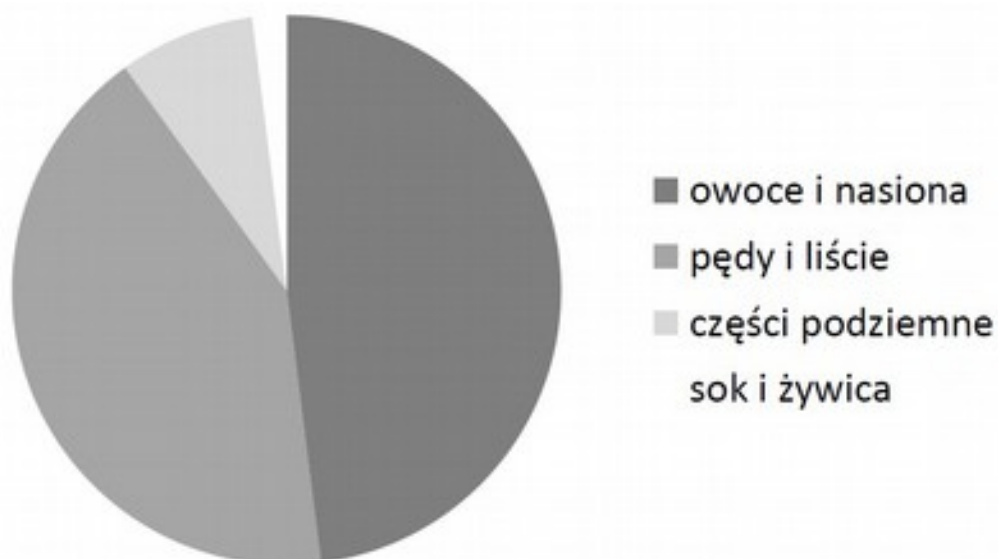


Fig. 2. Udział procentowy części roślin dziko rosnących użytkowanych przez Polaków deportowanych do ZSRR w okresie drugiej wojny światowej. Plant parts used.

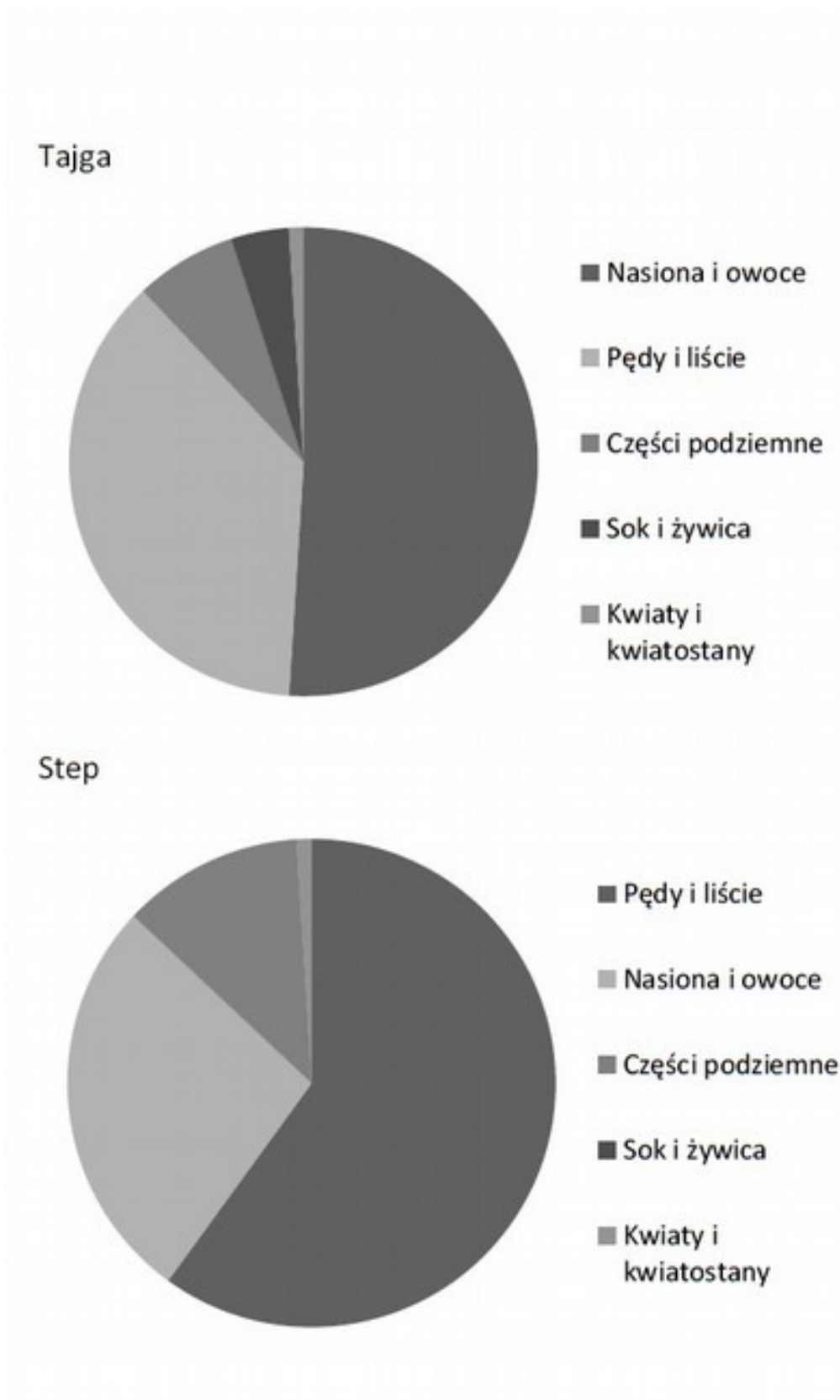


Fig. 3. Udział procentowy użytkowanych części roślin użytkowanych w strefie tajgi i stepu przez Polaków deportowanych do ZSRR w okresie drugiej wojny światowej. Comparison of plant parts used in the taiga and steppe zones.

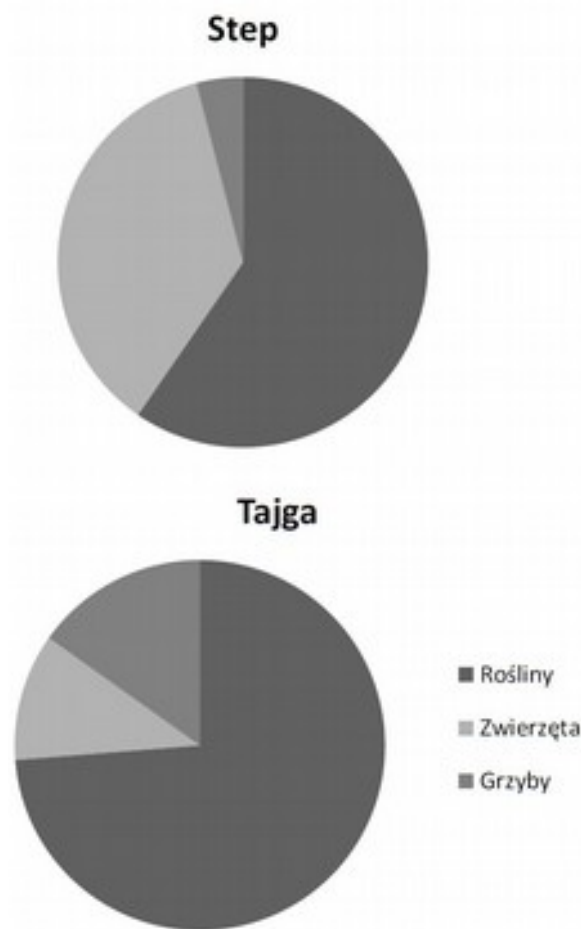


Fig. 4. Proporcja między wspomnieniami o roślinach, zwierzętach i grzybach w materiałach archiwalnych. The proportion between wild plants, fungi and animals in the archival materials.

Grzyby

W 52 analizowanych tekstach wspomnień i ankietach były 102 informacje o spożywaniu grzybów (13% wszystkich informacji o spożywaniu pożywienia zbieranego z natury). W 33 relacjach autorzy nie wymieniają nazw gatunków, tylko piszą „grzyby” (Tab. 3). 83% informacji o spożywaniu grzybów pochodzi z miejsc położonych w tajdze, 9% ze stepu i 8% lasostepu. Analizowany materiał zawiera informacje o spożywaniu 15 taksonów grzybów (Tab.3). Do najczęściej spożywanym grzybów w tajdze należały borowiki, mleczaj rydz, mleczaj okazały (*gruździe*, *hruźdy*) i maślaki. Natomiast w lasostepie i na stepie najczęstsze były mleczaj rydz i pieczarki. W niektórych miejscach zesłania jedzono wszystkie gatunki grzybów i spożywano je po wielokrotnym wygotowaniu; „Grzyby wszystkie zbierali i gotowali” (Różalska Cecylia). Grzyby najczęściej spożywano gotowane „na gęsto” lub jako dodatek do zup (Tab.3).

Dziki zwierzęta

Wśród 100 analizowanych tekstów i ankiet w 53 znajduje się 151 informacji o użytkowaniu dziko żyjących zwierząt w celach pokarmowych, co stanowi 19% wszystkich informacji o pozyskiwaniu żywności z natury. Najliczniejsze informacje dotyczą użytkowania ryb (63 informacje) i ptaków (53 informacje), podczas gdy ssaki były

użytkowane rzadziej (34 informacje) (Tab.4). O użytkowaniu pokarmowym gadów jest tylko jedna informacja. W celach pokarmowych pozyskiwano zwierzęta należące do 33 taksonów; ze ssaków – najczęściej susły i zające, z ptaków – wrony, z ryb – szczupaka. Poszczególne relacje dotyczą użytkowania od jednego do trzech gatunków ssaków, do czterech gatunków ptaków oraz do pięciu gatunków ryb. Dziko żyjące zwierzęta służyły jako pożywienie w strefie stepu częściej niż tajgi – w 70% relacji ze strefy stepu są informacje o użytkowaniu pokarmowym zwierząt, natomiast ze strefy tajgi – w 43% relacji. Średnia liczba użytkowanych gatunków zwierząt przez jedną rodzinę w strefie stepu wynosi 2,6 natomiast tajgi 1,8.

Najczęściej użytkowano tusze dorosłych zwierząt, jajka różnych gatunków ptaków oraz pisklęta (najczęściej wrony) oraz spiżarnie chomika, myszy polnej i burunduka (Tab. 4).

Tusze zwierząt były pieczone we własnym tłuszczu lub gotowane. Jajka spożywano także najczęściej gotowane lub smażone. Jest tylko jedna relacja o spożywaniu jajek na surowo.

Stosunkowo najłatwiejsze do zdobycia były zasoby spiżarni susłów, burunduka, dzięcioła czy myszy; „Jedna spiżarnia myszy to dobra garść zboża” (Chwiedź Tadeusz), „Kilka razy natrafiłam na nory chomików. Ukryte w nich ziemniaki były dorodne, nie przemarznięte. Przyniesione do domu starczyły na cały tydzień.” (Korcowska Apolonia).

Zapasy zimowe

W większości przypadków warunkiem przetrwania było przygotowywanie zapasów zimowych. Rodziny, które nie miały zapasów nie były w stanie przeżyć zimy; „Na zimę w zasadzie nie robili zapasów. Wymarło 70% ludzi.” (Studoł-Podhajska Stefania). „Lato i jesień maksymalnie wykorzystywaliśmy (...) do gromadzenia zapasów na zimę, wiedzieliśmy, że tylko dzięki nim mamy szansę przetrwania długiej syberyjskiej zimy, która trwa nawet osiem miesięcy. (...) Przypominam sobie, że najbardziej trudna do przetrwania była zima roku 1940/41. (...) Z głodu pojawiła się już opuchlizna. Wszyscy leżeliśmy w przekonaniu, że już nikt z nas się nie uratuje. (...) Po tej dramatycznej zimie wszyscy staraliśmy się o zapasy na zimę” (Kowalski Jerzy).

Na zimę gromadzono najwięcej owoców, najczęściej w formie mrożonej lub suszonej (10% informacji), albo kiszzonej. Gromadzenie zapasów wymagało znajomości technik przechowywania; „Przechowywano czarne jagody, borówki, maliny i poziomki w wiecznej zmarzlinie. Wg porad miejscowych należało ulepić ze śniegu beczkę, dla wzmocnienia połać wodą tworząca powłokę lodową i zabezpieczyć otwór – doskonale zamrożone owoce służyły do wiosny” (Helwing Zofia), „Borówek zbierano dużo, bo późno dojrzewają i można było mrozić” (Użycki Zbigniew). W strefie stepu przeważały zapasy roślin w formie suszu „Co się dało suszyliśmy na słońcu.” (Studoł-Podhajska Stefania), „Poziomki suszyliśmy na zimę na dachu lepianki.” (Wieligda-Czerpak Romualda), „Dzkie truskawki suszono na zimę na słońcu.” (Kwapiszewski Wincenty).

Zapasy te były niekiedy duże; „Na zimę jedna beczka zamrożonej brusznicy” (Fudała Tadeusz, Eugeniusz Kowalski) lub dwie skrzynki brusznic zamrożonych na zimę (Fedus Zbigniew). „Właziliśmy na te drzewa (limby syberyjskiej), napełnialiśmy torby szyszkami. Przynosząc w pobliże domostw, wkładając w żar rozpalonego ogniska, łuski się rozchylały, umożliwiając wydobycie orzechów. Zjadało się na bieżąco i robiło zapasy na zimę.” (Skirgajło Henryk), „Naraz przynosiłem worek orzeszków cedrowych ok. trzech litrów” (Użycki Zbigniew). Jednak robienie zapasów było w wielu przypadkach ograniczone, np. „Niewiele robiono zapasów, bo brakowało naczyń (Lasek Stanisław), „Beczki i sól ograniczały robienie zapasów na zimę, nie mówiąc już o braku czasu na dalekie eskapady w tajgę, zaś dzieci same nie mogły daleko się oddalać.” (...) „Na zapasy nie było miejsca w

barakach. Później Polacy sami zbudowali komórki na przechowywanie beczek z *czeremszą* i grzybami, gdzie stały zamrożone. Kłopot był z odmrażaniem.” (Użycki Zbigniew).

Wielu autorów wspomina, że ważną częścią zapasów na zimę były grzyby, najczęściej w formie kiszonej lub suszu używanego do gotowania zup. Zbigniew Użycki i Anna Gerus piszą, że grzyby solono w skrzynkach lub w beczkach. Niekiedy były to owocniki jednego gatunku; „Rydze kiszone w beczkach.” (Knysz Zofia).

W czternastu relacjach są informacje o gromadzeniu ryb na zimę w formie mrożonej lub suszonej; „Ryby solono i suszono na słońcu” (Chwiedź Tadeusz), „Drobne ryby suszone były na *pieczce*” (piecu) (Fedus Zbigniew). W miejscach położonych nad obfitującymi w ryby rzekami gromadzono ich dużo; 2-3 worki suszonych ryb na zimę (Chwiedź Tadeusz).

Skala i techniki zbiorów, połowów i polowań

Skala zbiorów surowców roślinnych była bardzo zróżnicowana. Niektóre surowce były zbierane w dużych ilościach, poziomki do dwóch wiader dziennie zbierało dziecko (Wieligda-Czerpak Romualda), lub „*Ziemiańkę* (takie poziomki o dużych owocach) wozilo się z lasu całymi beczkami.” (Czerwonko Anna), „Na górach położonych kilka kilometrów od naszych chat rosły maliny, czarne jagody, poziomki. W ciągu piętnastu minut można było nazbierać wiadro malin.” (Kwapiszewska-Choraży Jadwiga), „Przynosimy do domu całe kosze czarnych jagód, moroszki.” (Nizioł Lachocka Gizelda), „*Czeremszy* i dzikiej cebuli można było nazbierać do 10-20 kilogramów dziennie.” (na skup) (Fedus Zbigniew). „Przez całe lato pokrzywy odrastały i nie tylko my dzieci, ale i dorośli zbierali to zielsko całymi workami. Pamiętam, tatuś gdzieś pod koniec sierpnia przyniósł, idąc z pracy cały wór starych pokrzyw. (...) Trzeba dodać, że w pobliżu już nie było żadnych pokrzyw i żadnego zielska, które można by było zjeść. Wszystko było wydarte i wyzbierane do ostatniego korzonka.” (Arasimowicz Wanda). Ceniono także nawet niewielkie zasoby, np. „W zagajniku brzozowym było trochę jagód” (Żdanowicz Lidia).

W tajdze na ogół zbierano dużo grzybów; „Tej jesieni było dużo grzybów. (...) w 15 minut można było nazbierać pełny worek.” (Korcowska Apolonia). W niektórych rejonach grzyby obficie pojawiały się na stepach; „Jesienią (...) cały step pokrywał się białymi kapeluszami (pieczarek). Gotowało się je, suszyło i jadło do woli” (Choraży-Kwapiszewska Jadwiga). W miejscach w których występowały grzyby, zbierali je prawie wszyscy zesłańcy; „W tutejszych lasach było dużo niebezpiecznych żmij, więc ludzie bali się chodzić na grzyby. Jednak ponieważ stanowiły one uzupełnienie posiłków i ratowały przed głodem, prawie każda rodzina suszyła grzyby na zimę.” (Knysz Zofia). W miejscach w których grzyby pojawiały się rzadko były także zbierane; „Raz udało mi się zaleźć w opuszczonym wąwozie, gdzie był koński nawóz – pieczarki.” (Gruntowska Alina), „Pieczarki były rarytasem. Rosły tylko w jednym miejscu – 3-4 km od osiedla.” (Bobiatyński Zdzisław).

Ilość pozyskiwanych zwierząt zależała przede wszystkim od ich obfitości, możliwości ich pozyskania a także sprytu i zaradności „myśliwych” i „rybaków”. Zbigniew Fedus podaje, że mięso upolowanych ptaków było posiłkiem dwa-trzy razy na tydzień, w relacji Marii Sobieckiej jest wzmianka, że chłopcy przynosili do domu dużo wróbli upolowanych procą, Lidia Żdanowicz podaje, że niekiedy udawało się upolować do 12 susłów dziennie. W niektórych rejonach wiosną ważną częścią diety były jaja dzikich ptaków (Tyczyński Napoleon).

Autorzy relacji piszą najczęściej, że polowania nie były łatwe; „Stawialiśmy sidła, ale było mało wróbli.” (Sypuła-Gliwa), „Wiosną udawało się upolować kilka susłów i chomików.” (Wołek Krzysztof). Tam, gdzie pozyskanie zwierząt było łatwe, eksploatowano zasoby do wyczerpania; „Koło sowchozu wszystkie pisklęta wron były zjedzone.” (Chwiedź Tadeusz).

Podczas zbiorów dziko rosnących roślin rzadko używano jakiś ułatwień czy urządzeń; w relacjach zesłańców znalazły się tylko kilka wzmianek na ten temat, np. żeby zbierać żurawiny chłopcy zbudowali z chrustu *wolczą trapę* (kładkę z chrustu) przez bagno i chodzili na szerokich nartach (Eugeniusz Kowalski) „Borówki ze spiżarni burunduków płukało się z piasku i albo na sprzedaż, albo na zimowe zapasy” (Eugeniusz Kowalski), „Czarne jagody zbieraliśmy specjalnymi zbieraczkami wykonanymi z drutu” (Pilecka-Klera Janina).

Polowanie i łowienie ryb wymagało sprzętu, który najczęściej był wytwarzany własnym sumptem przez zesłańców. W rejonach nadrzecznych oraz w pobliżu jezior ryby były stosunkowo najłatwiejsze do zdobycia. Często wiosną po ustąpieniu wylewów na łęgach ryby łapano ręcznie z wysychających oczek wodnych lub zbierano z trawy (Wojtyło Roman).

W wielu rejonach ZSRR pozyskiwanie dzikich zwierząt przez polskich zesłańców było ograniczone ponieważ przestrzegano administracyjnych zakazów polowań i połowu ryb; „Łowienie ryb na własną rękę było w Sowietach surowo zabronione.” (Chmielewski Zdzisław), „Rosjanie nie pozwalali Polakom łowić ryb wędką” (Wojtyło Roman). Najpoważniejszym graniczeniem był brak broni i sprzętu; „Z powodu braku sprzętu i broni łowieckiej (...) to chodzące i latające czy też pływające „jedzenie” było wciąż poza zasięgiem głodujących.” (Fedus Zbigniew). Niektórzy zesłańcy nie spożywali np. jaj i piskląt z powodu skrupułów moralnych; „Kiedyś pozbierałyśmy jajka dzikich ptaków, ale mama zabroniła tego” (Śmigielska Aleksandra). Na ptaki polowano z użyciem procy (Sobiecka Maria, Kaczyński Włodzimierz) albo zastawiono na nie sidła (Sypuła-Gliwa J., Łazdowski Józef, Czyżyński Tadeusz). Wykonanie i obsługa tych urządzeń wymagały nie lada pomysłowości i umiejętności; „Zimą wabiło się wrony i łapało na haczyk.” (Chwiedź Tadeusz). W sidła łapano także susły, świstaki i zające (Krzywiński Kazimierz, Tyczyński Napoleon, Jadowska Regina, Zdanowicz Lidia, Czyżyński Tadeusz, Fedus Zbigniew). Na susły i chomiki polowano zalewając nory wodą (Zdanowicz Lidia, Paryżak Zofia, Chwiedź Tadeusz). Były to jednak trudne zadania i nie zawsze się kończyły sukcesem; „Polowanie na *susliki* nam się nie udawało.” (Pachocka Stefania). Bardzo nieliczni zesłańcy mieli możliwość polowania własną lub pożyczoną bronią śrutową; „Na broń śrutową nie trzeba było mieć żadnego zezwolenia (tylko na kulową było potrzebne zezwolenie)” (Kwapiszewski Wincenty).

Do połowu ryb najczęściej używano zrobionej z leszczynowego kija wędkę z haczykiem własnej roboty lub ościeniem (Pachocka Stefania, Burzyński Kazimierz, Wojtyło Roman, Skirgajło Henryk). Niekiedy łowiono własnoręcznie wykonaną siecią lub podbierakiem (Dziedzic Marian, Wilk Hilary Marcin, Kuczyński Henryk, Sedlak Danuta). Sprzęt do łowienia ryb niekiedy wypożyczano u miejscowych (Janocha Albin, Kaczyński Włodzimierz).

Skala zbiorów niektórych produktów była niekiedy na tyle duża, że część produktów zbierano na skup i handel; zbierano najczęściej owoce (borówki brusznicy, rzadziej borówki czarnej, bagiennej, żurawin, liście *czeremszy*, szczawiu). Niektóre rodziny zesłańców nie użytkowały borówek, lecz zbierały je wyłącznie na sprzedaż (Jarosz Stanisław). Za sprzedane surowce kupowano żywność albo ubrania, np. ciepłe skarpety; „ (...) sprzedaję (...) jednego rubla za szklankę jagód. Ludzie szybko rozkupują, a ja zadowolona lecę po chleb, a potem zupę” (Nizioł Lachocka Gizelda) , „Za jedno wiadro jagód można było kupić jedną szklankę mleka, lub jedną szklankę kaszy, mąki lub cukru” (Kwiatkowska Danuta). W niektórych obozach dzieci były zmuszone przez nadzorców z NKWD do zbierania jagód na skup w celu wykonania planu skupu (Wronka Zofia). W niektórych przypadkach dzieci organizowały „brygady” zbieraczy i sprzedawców; Chłopcy zbierali brusznicę, a starsze siostry jeździły do miasta sprzedawać (Eugeniusz Kowalski).

Grzyby na skup zbierane były rzadko – w analizowanym materiale jest sześć informacji o zbieraniu grzybów na skup.

Miejsca zbiorów, połowów i polowań

Najchętniej zbierano rośliny w pobliżu miejsca zamieszkania, np. pokrzywy pod płotem (Jewtucha Bronisława), „Skoro świt wylegali z baraków starszycy, dzieci i tzw. *nietrudnosposobnyje*, którzy bardzo skutecznie oczyszczali z chwastów najbliższe otoczenie.” (Fedus Zbigniew), „Pokrzywy i lebiody było mało – rosły tylko przy śmietnikach. Kto pierwszy się dorwał, to miał.” (Eugeniusz Kowalski). Stanowiska roślin używanych do gotowania w sąsiedztwie miejsc zamieszkania były eksploatowane do wyczerpania, np. „Wokół sowchozu wszystko było zjedzone.” (Chwiedź Tadeusz), „Wszystka trawa była jadalna. Nawet toczyły się walki o lebiodę, której również brakowało.” (Domagała Franciszka). Zbiór roślin w sąsiedztwie miejsca zamieszkania pozwalał przeżyć osobom samotnym i chorym, np. Stanisław Fudała wspomina, że kiedy był w domu sam (rodzice w tym czasie pracowali daleko od domu i nie wracali na noc) w okresie choroby komosa i łopian z obejścia były jedynym pożywieniem.

W większości przypadków sytuacja zmuszała do zbierania roślin daleko od miejsca zamieszkania, np. „Po lebiodę i lucernę ludzie chodzili po kilka kilometrów w step” (Lasek Stanisław), „Aby łączyć ziół (na zupę) trzeba było chodzić 10 km.” (Szumowska Franciszka), „Po *kiedrowyje* orzeszki (nasiona limby syberyjskiej) chodzono daleko (do 10 km), bo koło *pasiołka* wszystko było wybierane.” (Użycki Zbigniew), „Chodziłam kilka razy do lasu z jedną Rosjanką kilkanaście kilometrów po poziomki.” (Kierska Halina), „Kilometrami chodziliśmy po jagody” (Arasimowicz Wanda).

Zbiór roślin napotykał na różne ograniczenia. Początkowo – do amnestii w roku 1941 wyprawy po rośliny do lasu były rzadkie i ograniczone do zbiorów w drodze z pracy, ponieważ zesłańcom nie wolno było oddalać się od miejsca zamieszkania. Największymi ograniczeniami był jednak brak znajomości miejsc i silny lęk przed zabłądzeniem w tajdze, np. „Zapuszczanie się w głąb tajgi, może z nadzieją na zdobycie czegoś innego do zjedzenia, graniczyło z samobójstwem. Nieznany teren pełen groźnych pułapek, jakimi były topieliska, bagna, moczary. Brak doświadczenia, nieoznakowanie szlaków decydujących o znalezieniu drogi powrotnej stanowiło śmiertelne zagrożenie.” (Trzaska Lech), „Chodzili po jagody, ale bali się chodzić do tajgi, bo tam ludzie błądzili.” (Sypuła-Gliwa J.), „Ludzie ginęli w tajdze – były dwa wypadki, że nie wrócili” (Użycki Zbigniew), „Bardzo bałem się chodzić sam przez las. (...) i znowu wyszliśmy z tego okropnego lasu.” (Sieczko Bronisław). Lęk zesłańców budziły także niebezpieczne zwierzęta, np. „Zbierano też maliny, ale tam były niedźwiedzie i ludzie bali się.” (Fudała Tadeusz). Mimo obaw dzieci przedsięwzięły nawet dalekie wyprawy po pożywienie ponieważ „Głód jest silniejszy niż strach.” (Chwiedź Tadeusz). Dalekie wyprawy w step budziły mniej obaw niż tajga; „Podobało mi się tam, wszędzie widziałam taką ogromną przestrzeń, same równiny, nawet nie ma na czym oka zawiesić. Step jak okiem sięgnąć (...). Nareszcie nie otaczały mnie ogromne i straszne drzewa.” (Bijaczyk Irena).

Zbieranie niektórych roślin wymagało od dzieci nie tylko odwagi, cierpliwości oraz dużych nakładów pracy ale także pokonywania trudności terenowych, „Jednym z utrudnień były moczary i bagna. (...) Mama zawsze błagała nas, żebyśmy uważały.” (Michalik Łucja), „Na jagody rzadko jeździli, bo były za rzeką (Obem)” (Sawicki Jan).

Zbieranie niektórych roślin wymagało znacznej sprawności fizycznej, np. „Orzeszków cedrowych nie dało się dużo zbierać, bo na niższych gałęziach były zebrane wszystkie szyszki, a na drzewa nie dało się wchodzić, bo bardzo kruche gałęzie.” (Sawicki Jan) toteż orzeszki cedrowe zbierano najczęściej w czasie wyrębu drzew (Wądołowska Irena).

Na suchych stepach możliwości zbioru ogranicza fenologia roślin; „Na stepie rośliny były tylko wiosną. Potem step wysychał.” (Bujalska Irena) oraz właściwości szaty roślinnej; „Lebioda była jedyną rzeczą, jaką można było znaleźć na stepie, a potem spożytkować jako jedzenie” (Siedlecka Barbara).

Kto zbierał rośliny jadalne z dzikich stanowisk?

Zbieraniem roślin do celów kulinarnych zajmowały się głównie dzieci bez dozoru i pomocy dorosłych; na 188 informacji o osobach zbierających 90% dotyczy dzieci. „Do zadań dzieci należało wspomaganie rodzin w zaopatrywaniu w dary natury nadające się do jedzenia” (Śmigielska Aleksandra), „Im bardziej byliśmy głodni, tym bardziej stawaliśmy się zaradni i kiedy rodzice szli do pracy do lasu, my dzieci myśleliśmy jak im pomóc” (Fabiańska-Szczyglewska Jadwiga), „Podczas wakacji chodziliśmy z innymi dziećmi po szczaw, jagody, grzyby nad rzekę lub w tajgę” (Sieczko Bronisław), „Przyszło lato (1940), żywność się skończyła. Ja i moja siostra Jadwiga miałyśmy za zadanie zbierać w lesie to, co można było zjeść” (Dzieci) (Michalik Łucja).

W zbiorach roślin nie zaznacza się różnica między udziałem chłopców i dziewcząt – najczęściej na zbiór roślin do tajgi lub na step wychodziły wszystkie starsze dzieci (88 informacji). Niekiedy zbioru dokonywały dzieci samotnie wybierając się do tajgi lub na step. Dotyczyło to surowców najbardziej poszukiwanych i występujących w niewielkich ilościach, np. komos. W 17 przypadkach zbiorem roślin zajmowały się dzieci w towarzystwie niepracujących osób *nietrudnosposobnych*, czyli starców i chorych; „Latem dnie są bardzo długie, więc po pracy wszyscy idą do lasu na jagody.” (Nizioł-Lachocka Gizelda), „Do obowiązków dzieci starszych i niepełnosprawnych należało zbieranie grzybów i jagód z których część suszono na zimę.” (Musur Józef). W nielicznych przypadkach zbiorem zajmowały się same osoby dorosłe.

Gotowaniem pożywienia dla całej rodziny w wielu przypadkach zajmowały się dzieci. „Dzieci wykopywały te *susaki* (łączeń baldaszkowaty, *Butomus umbellatus*) i gotowały dla pracujących rodziców.” (Fabiańska-Szczyglewska Jadwiga).

Zebrano 43 informacje o tym, kto zaopatrywał rodziny w grzyby. W 81% były to same dzieci, natomiast w pozostałych przypadkach – dzieci razem z niepracującymi osobami dorosłymi. W zbieraniu grzybów równie często uczestniczyli chłopcy jak dziewczęta.

Stawianiem sidła na zwierzęta, polowaniem i łapaniem ryb najczęściej zajmowały się dzieci; z 83 uzyskanych informacji 90% dotyczyło dzieci. Polowaniem i pozyskiwaniem ryb znacznie częściej zajmowali się chłopcy niż dziewczęta. W wielu relacjach podkreślona jest rola sukcesów łowieckich i wędkarskich chłopców w przetrwaniu rodzin w okresie zesłania; „Od Rosjan kupiłem starą strzelbę. Gdyby nie ja, to my byśmy zginęli w tej tajdze z głodu.” (Bancewicz Józef), „W wolnych chwilach (od podstawowych zajęć) chodziłem nad rzekę łowić ryby, nieraz sam, innym razem z kolegami (...). Złapanie choćby kilku ryb, łagodziło zapotrzebowanie na mięso i tłuszcz.” (Kawa Mieczysław), „I tak nasz brat zaczyna łowić wspólnie ze staruszką ryby w oddalonej o pięć kilometrów rzece. (...) Już nie przymieramy głodem, a nawet możemy trochę usmażonych rybek sprzedać na pobliskim ryneczku ” (Pilecka-Klera Janina), „Potem jak ojciec mi pokazał jak łowić ‘na żywca’ ryb starczyło dla całej rodziny” (Fedus Zbigniew).

Rola dziko rosnących roślin, grzybów i dzikich zwierząt w diecie zesłańców

Rola surowców spożywczych zbieranych w naturze w diecie zesłańców zależała od skali zbiorów, połowów i polowań, umiejętności przyrządzania surowców oraz oceny smaku. W diecie we wszystkich strefach roślinności największe znaczenie odgrywały rośliny; w strefie tajgi rośliny miały największe znaczenie – udział informacji o kulinarnym użytkowaniu roślin dziko rosnących w strefie tajgi był znacznie wyższy niż w strefie stepu (Rys. 4). W strefie stepu znacząco większe znaczenie w diecie stanowiły produkty zwierzęce niż w tajdze. Grzyby odgrywały mniejszą rolę niż rośliny i zwierzęta; w strefie tajgi ich udział w diecie był

wyższy niż na stepie. Rola wymienionych grup organizmów w diecie zesłańców osadzonych w strefie lasostepu była podobna jak na stepach, lecz większe znaczenie miały grzyby.

Najczęściej dziko rosnące rośliny były użytkowane w okresach przednowków; „Wiosną pokrzywy były codziennym pożywieniem, później szczaw i komosa” (Misiejuk Józef), „Pokrzywa i lebioda były stałym pożywieniem na wiosnę” (Jerzy Kowalski). Często dziko rosnące rośliny i grzyby latem były jedynym pożywieniem, szczególnie dotyczyło to tych zesłańców, którzy pracowali w sowchozach w których za pracę płacono dopiero po zakończeniu zbiorów płodów rolnych. „Latem żywiliśmy się grzybami, jagodami i zielskiem” (Bils Maria), „Gotowało się zupy z lebiody, pokrzywy, końskiego szczawiu, raczej nikt czegoś innego nie gotował.” (Gruntowicz Alina), „Latem pokrzywa, lebioda i inne rośliny rosnące w polu i tajdze były podstawą żywienia” (Kuczyński Henryk), „Jagody, grzyby i zielsko wszelkiego gatunku – to pożywienie na co dzień” (Arasimowicz Wanada), „Wiosną i latem żywiły nas stepy, zielem do zup wodnistych zaprawionych lebiodą z drobnymi buraczkami pastewnymi (...) placki ze zmarzniętych ziemniaków z *dzikim ryżem*” (nasionami lnianki) (Chirowski Henryk), „Tajga w okresie wiosny i lata może wyżywić ludzi.” (Misiejuk Józef), „Grzyby, szczaw, lebiodę i pokrzywy gotowano tylko latem – zimą jedzono w stołówce.” (Śmigielska Aleksandra), „Nie posiadaliśmy żywności, a jedynym źródłem utrzymania stała się borówka czernica, której w otoczeniu było pod dostatkiem. Zebrane wiadra jagody stawiało się na ognisku i gotowało jagodową kwaśną papkę na śniadanie, obiad, deser i kolację.” (Trzaska Lech).

W wielu przypadkach dziko rosnące rośliny były jedynie uzupełnieniem diety i taktowane były jako żywność funkcjonalna; „Pokrzywa była naszym uzupełnieniem pożywienia” (Stadnik Stanisław), „W lasach stopniowo pojawiły się porzeczki, maliny, jagody, borówki i żurawiny. Mieliśmy wreszcie wspomagające źródło żywności, tak potrzebne wycieńczonemu organizmowi.” (Korcowska Apolonia), „Trochę na jagodach, malinach, trochę jeszcze na moroszkach, też bardzo smacznych i na porzeczkach czerwonych i czarnych ludzie przyszli do siebie i odżyli.” (Studoł-Podhajska Stefania). W innych przypadkach podawano, że był to sposób na tymczasowe tłumienie głodu „Jak chleba nie było, to żyliśmy tylko czarnymi jagodami.” (Studoł-Podhajska Stefania), „Wykopywało się patykiem *sarnaki* (bulwy lili złotogłów) i jadło się na surowo; trochę to głód tłumilo (Eugeniusz Kowalski), „Było tam dużo dzikich roślin, którymi można było się pożywić i chociaż trochę stłumić głód, który towarzyszył nam codziennie” (Jerzy Kowalski). „Jagody zaspakajały głód.” (Studoł-Podhajska Stefania), „Żywić żuło się, by oszukać głód.” (Kwiatkowska Danuta), *Puczkę (Heracleum sibiricum)* jadło się po trochu żeby nie czuć głodu (Eugeniusz Kowalski).

Grzyby były ważnym produktem żywnościowym zesłańców szczególnie latem i jesienią; „Latem żywiliśmy się grzybami, jagodami i zielskiem.” (Bils Maria).

Mięso zwierząt było znaczącą częścią diety i pozawalało uniknąć głodu w nielicznych przypadkach; „Mięso susłów było na wiosnę podstawowym pożywieniem.” (Paryżak Zofia). Najczęściej zwierzęta były tylko urozmaiceniem skąpej i monotonnej diety; „Chomiki były uzupełniającym pożywieniem.” (Chmielewski Zdzisław), „W wolnych chwilach (od podstawowych zajęć) chodziłem nad rzekę łowić ryby, nieraz sam, innym razem z kolegami (...). Złapanie choćby kilku ryb, łagodziło zapotrzebowanie na mięso i tłuszcze.” (Kawa Mieczysław), „Jak ojciec zdobył prawdziwe haczyki, złowione ryby w znacznym stopniu wzbogaciły nasze skromne racje żywnościowe.” (Fedus Zbigniew), „Pragnienie białka zwierzęcego zaspakajaliśmy okazjonalnie zjadając jaja dzikich ptaków.” (Wolk Krzysztof). Pożywienie z dzikich zwierząt było bardzo cenione przez polskich zesłańców i przygotowywano je przede wszystkim dla osób chorych i wycieńczonych, np. Irena Walczak podaje, że mięso świstaków było jedzeniem dla rekonwalescentów.

W przypadku 85 analizowanych tekstów wspomnień i ankiet są informacje na temat zawodu zesłanych osób. Największy udział mają rodziny inteligenckie (urzędników, policjantów i wojskowych) oraz chłopskie odpowiednio 26 i 25%), mniejszy udział mają autorzy z rodzin osadników wojskowych (19%), ziemiańskich (14%) oraz leśników (13%) natomiast najmniejszy z robotniczych (4%). W większości wyróżnionych grup zawodowych relacje pochodzą głównie z tajgi, tylko w grupie inteligentów większość relacji dotyczy stepu. Wyróżnione grupy różniły się średnią liczbą użytkowanych dziko rosnących roślin, grzybów i dzikich zwierząt. W strefie tajgi największą liczbę taksonów dziko rosnących roślin, grzybów i dzikich zwierząt użytkowały rodziny leśników (średnio 13 gatunków), w rodzinach chłopów użytkowano średnio ok. 5,6 taksonów, wojskowych – pięciu, ziemiańskich 4,5.

Źródła wiedzy o jadalnych roślinach dziko rosnących

Możliwości zdobywania pożywienia z natury ograniczał brak informacji o jadalnych roślinach i miejscach ich występowania. Grupy polskich zesłańców początkowo żyły w pełnej izolacji od miejscowej ludności i były pozbawione możliwości zdobywania informacji niezbędnych do przetrwania w warunkach syberyjskich; „Tubylcy początkowo bali się kontaktów z nami, ponieważ oficjalna propaganda przedstawiała nas jako nieludzkich prawie potworów, wyzyskiwaczy. Jednak bardzo szybko zweryfikowali swoją opinię i już bez żadnych oporów nawiązywali kontakty, zwłaszcza handlowe(...) Byli przy tym życzliwi i ciekawi życia w Polsce.” (Kwapiszewski Wincenty). W analizowanych wspomnieniach zesłańców znalazło się 128 informacji o źródłach wiedzy na temat użytecznych pokarmowo roślin oraz technik zbioru, przygotowywania do spożycia oraz przechowywania. 66% informacji pochodziło od dorosłych Rosjan, Kazachów, Ukraińców i innych nacji zamieszkujących osady w których zostali osadzeni polscy zesłańcy lub wsie w najbliższym sąsiedztwie. W przypadku 78 informacji (z 543) o jadalnych roślinach dziko rosnących podane są tylko nazwy w języku rosyjskim, kazachskim lub uzbeckim (Tab. 2). „W przeżyciu pomagały nam kobiety kazachskie.” (Siedlecka Barbara), „O tym, co zbierać do jedzenia dowiedzieliśmy się od Rosjan.” (Sawicki Jan) „Rosjanie nauczyli jaką trawę (do jedzenia) zbierać, jak zdzierać skórę z młodych brzoźek i zbierać zeszłoroczne jagody.” (Studoł-Podhajska Stefania), „Nas uczyła odróżniania roślin jadalnych Rosjanka, która miała pięcioro dzieci.” (Michalik Zofia), „Rosjanie podpowiadali nam, że należy latem zbierać w górach korzonki dzikiego czosnku oraz soczyste lodygi różnych ziół, których było pod dostatkiem, a które drobno pokrajane spożywano jako sałatki.” (Urbanowicz Stanisława), „Miejscowi byli bardzo przyjaźni i nas uczyli jak leczyć domowymi sposobami i co nadaje się do jedzenia” (Pachocka Stefania), „Gdyby nie Kazachowie, to nikt by nie przeżył. Oni patrzyli na nas trochę inaczej niż Rosjanie.” (Kostrzewa Irena). Albin Janocha pisze, że od Rosjan nauczyli się zbierać jagody do naczyń zrobionych z kory brzoźowej. Często grupy polskich zesłańców nie były skonsolidowane i kontakty z miejscową ludnością były lepsze niż „ze swoimi”; „Bardziej można było polegać na Rosjaninie niż na Polaku. Polak za jedzenie by oczy wydrapał” (Sworowska Zofia), „Polacy byli ze sobą skłócen; lepsze były stosunki z Rosjanami.” (Sawicki Jan). Z upływem czasu Polacy uczyli się korzystać z różnych kontaktów z miejscową ludnością „W czasie zabaw tanecznych (...) nawiązało się wiele przyjaźni i innych związków zbliżających do siebie tę młodzież. W niektórych wypadkach kontakty z Rosjankami były korzystne dla Polaków i ich rodzin.” (Korczońska Apolonia). Ograniczeniem zdobywania informacji była początkowo bariera językowa. W pierwszym roku (1940) nie było kontaktu z Kazachami, bo nie rozumieliśmy ich języka.” (Bujalska Irena).

Przejmowano także zwyczaje dawno osiadłych mieszkańców Syberii obserwując ich zachowania; „Jadło się pokrzywy i inne rośliny, które spożywali mieszkający tu ludzie”

(Musur Józef). Polscy zesłańcy dostosowywali zwyczaje miejscowe do swoich potrzeb i gustów; „Dziki czosnek *kambała* pokazał Rosjanin i używaliśmy ich bulwek jako przyprawy do zupy.” (Kwapiszewski Wincenty). Herbata z liści żurawiny jest pyszna – nauczyliśmy się jej od Rosjan, natomiast od Kazachów nauczyliśmy się przyprawiania koniny piołunem.” (Helwing Zofia).

Jednak zwyczaje pokarmowe obcych nie zawsze były możliwe do zaakceptowania i nawet w sytuacjach krytycznego głodu Polacy uważali je za niedorzeczne, np. „Tymczasem w okresie, kiedy ja łąziłem po obozie, druga brygada wschodnich ludzi, tj. Chińczyków, Koreańczyków, Kirgizów itd. – 20-30 ludzi (...) Z głodu zbierali różne zioła i korzenie, gotowali to i jedli. Aż trafili na nieznane rośliny, a może za dużo się najedli, jednym słowem 32 Chińczyków zmarło, został tylko brygadzysta Rosjanin, który nie chciał tego jeść, miał szczęście.” (Kuczyński Edward).

17% informacji pochodziło od miejscowych dzieci. Polscy zesłańcy z pewną trudnością pokonywali opory przed nawiązywaniem kontaktów w miejscowych. Takich oporów miały najmniej dzieci; „Z miejscowymi trzeba było żyć bez zadzierania, liczyła się zaradność. (...) od razu zaprzyjaźniliśmy się – nie było na co czekać. Wszystko wiedzieliśmy od miejscowych.” (Bobiatyński Zdzisław), „Zawieraliśmy przyjaźnie z kazachskimi i ruskimi dziećmi.” (Wołk Krzysztof), „Polskie dzieci trzymały się razem, co nie przeszkadzało przyjaźnić się z dziećmi miejscowymi. Piszę miejscowymi, ponieważ w sowchozie była istna mieszanka. Obok Rosjan byli Kozacy, Ukraińcy (...)” (Gruntowicz Alina).

W najtrudniejszej sytuacji życiowej były rodziny, które nie nawiązały kontaktów z tymi, którzy tam dłużej mieszkali, np. „Tam na miejscu zbierało się rozmaite trawy i czasami mama gotowała nam z tego zupy. Myśmy wszystko jedli, bo nikt nam nie mówił, co się nadaje do jedzenia, a co nie. Co się zerwało, to mama gotowała.” (Łowczynowska Regina).

17% informacji o źródłach wiedzy o roślinach jadalnych dorośli polscy zesłańcy posiadali jeszcze przed wywózką, chociaż nie koniecznie dysponowali praktycznym doświadczeniem ich wykorzystywania. Dotyczyło to roślin często wykorzystywanych w Polsce, np. borówek, poziomek, pokrzywy, komos i róż. Najcenniejsze doświadczenia pochodziły od tych, którzy trafili drugi raz na zesłanie. „Był z nami pan Feliks Szczepański, były jeniec austriacki, który w okresie rewolucji był na Syberii i miał doświadczenie – dzięki niemu suszyliśmy czarne jagody i grzyby a brusznice i żurawiny ubijało się w naczyniach z kory brzozej.” (Nielubowicz Bohdan).

Zapewne większość zbieranych grzybów była znana zesłańcom z Polski. Tylko w 14 przypadkach autorzy piszą skąd czerpali wiedzę o przydatności grzybów do spożycia. Siedmiu autorów pisze, że o sposobach konserwacji grzybów oraz ich przydatności do spożycia dowiedzieli się od miejscowej ludności. „Miejscowi nauczyli nas kisić pod jesień duże białe kapelusze *gruźdi*, które bardzo smakowały.” (Wołk Krzysztof). Na uwagę zasługują trzy relacje w których dzieci „podpatrzyły” u miejscowych dzieci które grzyby i w jakich miejscach należy zbierać.

Zanim zostały nawiązane kontakty z miejscową ludnością polscy zesłańcy wykazywali wiele inwencji w pokonywaniu trudności aprowizacyjnych i sami eksperymentowali w tej dziedzinie mimo, że te eksperymenty często odbijały się na zdrowiu, np. „*Paślona* (psianka czarna) – zjedzenie owoców powodowało zawroty głowy, być może zatrucie, którego objawy z upływem czasu i spożywania ustępowały.” (Helwing Zofia), „Gotowano liście szczawiu końskiego – od tego była biegunka” (Kwiatek Czesław), „Po zjedzeniu nasion wyki była ostra biegunka” (Kowalczyk Włodzimierz), po zjedzeniu gęstej zupy z nasion robinii akacjowej wszyscy dostali silnej biegunki i wymiotowali (Kwapiszewski Wincenty), „Miazga topoli – jak raz brat się najadł, to przez godzinę nic nie mógł mówić, bo od tego język drętwiał” (Eugeniusz Kowalski), „Pani Kosińska najadła się blekotu podczas kopania ogródka (...) słodki korzeń... Po zjedzeniu biła i kopała, ale w

końcu wyszła z tego obronną ręką.” (Wołk Adam), „Kiedyś dzieci najadły się słodkich korzeni blekotu.” (Śmigieliska Aleksandra). Niekiedy eksperymenty te były tragiczne w skutkach; „Jeden raz próbowano piec placki z miazgi spod kory łoży; ludzie dostali obstrukcji, niektórzy umarli.” (Zagórska Weronika).

W okresach głodu zbierano jakiegokolwiek rośliny do jedzenia; „Jadło się wszystko, co tylko było można.” (Bils Maria), „Nie zbierałyśmy tylko tych traw, których nie jadły zwierzęta.” (Arasimowicz Wanda).

Niektórzy autorzy wspominają, że zbyt duże ilości grzybów w diecie były powodem niestrawności; „W krótkim czasie nasze żołądki przestały grzyby trawić, a potem nawet przyjmować, więc zbieraliśmy je na zapas.” (Kwapiszewski Wincenty).

Do zbierania grzybów przystępowano bez żadnych oporów jednak w wielu przypadkach miały miejsce zatrucia grzybami, np. smardze – „Po zjedzeniu (...) u wielu osób wystąpiło zatrucie i zaburzenia psychiczne.” (Szymański Leon), „Latem można było pójść do lasu na grzyby, ale niektórzy się nimi potruili.” (Bils Maria), „Krażyły plotki, że zatruta się grzybami.” (Korcowska Apolonia), „Raz nabieraliśmy białych grzybów, a *babuszka* z sąsiedztwa popatrzyła i powiedziała: *Na scienku budzietie dratsa* (będziecie na ścianę wchodzić). Zapewne były to grzyby nie trujące lecz halucynogenne.” (Wołk Adam).

O technikach polowu i polowań polscy zesłańcy najczęściej dowiadywali się od miejscowych dzieci i dorosłych; „Dzieci rosyjskie otaczały nas nieśmiałą opieką, uczyły nas rozpalania pieca, łowienia ryb, jeżdżenia na nartach zrobionych ze sztachet wyrwanych ze starego zapomnianego cmentarza.” (Nowakowska Danuta), „Rosjanie pokazali jak skręcać koński włos na żyłkę do łowienia ryb” (Fedus Zbigniew). Często w polowach i polowaniach uczestniczyły grupy złożone z polskich i miejscowych dzieci; „Razem z przyjaciółką, kołchoźnicą Wałą chodziłyśmy polować na susły.” (Paryżak Zofia).

Ocena jedzenia z dziko rosnących roślin

Na ogół zesłańcy bardzo nisko oceniali jedzenie z dziko rosnących roślin, w szczególności dotyczyło to czosnku siatkowatego; „Niestety Polacy nie doceniali znaczenia *czeremszy* (czosnek siatkowaty) przede wszystkim ze względu na wyjątkowo nieprzyjemny smak. (...) *Czeremsza* ratowała przed *cyngą* – skorbutem. Ale o tym wówczas nie wiedzieliśmy” (Fedus Zbigniew), „*Kolba* (czosnek siatkowaty) kiszona paskudnie śmierdzi.” (Sawicki Jan). Także inne rośliny nie były oceniane wysoko; „Zupa z lebiody nie była smaczna, bo mdła – z pokrzywy lepsza.” (Sawicki Jan), „Chleb z *pierscionków* (*Calla palustris*) był gorzki (Kuczyński Henryk), „*Klukwa* (owce żurawiny) jesienią nie nadawała się do jedzenia, bo była kwaśna i gorzka, dopiero wiosną po stopnieniu śniegu (...) (Kawa Mieczysław), „Kawa z żołądki, którą poczęstował Rosjanin była gorzka.” (Paryżak Zofia), „Zupa (z mąki z żołądki) jest tak gorzka, że nawet świnie niechętnie ją jedzą. My też próbowaliśmy piec *lepioszki* z żołądki – były gorzkie. Nawet w rosoli z wron i wróbla – mdliły.” (Woźniak-Orlicka Leokadia).

Niska ocena jedzenia z dziko rosnących roślin wynikała z faktu, że nie dawało ono poczucia sytości; „(...) ale zielskiem się nie najesz ” (Jewtucha Bronisława), „Chociażby człowiek wypełnił żołądek tymi „wspaniałościami” aż po brzegi, to i tak czuło się głód.” (Kawa Mieczysław), „Na zimę suszono też na powietrzu trochę jagód, ale przecież one nie mogły zastąpić podstawowego jedzenia.” (Kwapiszewski Wincenty).

Niektórzy zesłańcy wspominają, że dziko rosnące rośliny są szkodliwe; „Pędy barszczu na surowo maskują głód; są narkotyczne, dużo nie można jeść (...). Bulw lilii nie można zjeść dużo, bo szkodliwa, ale trochę zabijało głód” (Eugeniusz Kowalski).

Niektórzy oceniali potrawy z dziko rosnących roślin jako możliwe do jedzenia; „Lebioda i pokrzywa jak szpinak – nie są takie złe.” (Kierska Halina). Często pożywienie nie

smakowało z powodu braku soli lub cukru; „Dokąd mieliśmy sól, pożywienie nawet bez okrasz miało jakiś smak, gorzej było w Kazachstanie, kiedy podstawą posiłku była sama lebioda ugotowana na wodzie.” (Choraży-Kwapiszewska Jadwiga), „Pamiętam, jak nazbierałam wiadro czerwonych porzeczek. Ugotowałam zupę, ale bez cukru była kwaśna. Znajome kobiety doradziły, by ugotować buraki cukrowe i zrobić z nich syrop. (...) Ugotowany syrop dodałam do porzeczek, ale ciężko było to zjeść.” (Korcowska Apolonia).

Niektóre rośliny były oceniane jako bardzo smaczne; „*Susaki* (łączeń baldaszkowaty) smakowały jak ziemniaki” (Fabiańska-Szczyglewska Jadwiga), „Na wiosnę, kiedy z ziemi zaczynały wyglądać tulipany, wszystkie dzieci biegły na step, aby wykopać cebulkę tulipana, bo była słodka.” (Gruntowicz Alina), „Jagody były dużą atrakcją, na stepie najpierw dzikie truskawki, a w kartofliskach *paślona* (psianka czarna) – granatowe duże i słodkie jagody. Sporo zjadaliśmy w stepie kamionek, zbierać na zapas nie warto, bo twarda pestka stanowiła ponad pół jagódki, ale smak pyszny.” (Wołk Krzysztof) „Sok z brzoź – tak smacznego soku nigdy później nie smakowałam.” (Prejzner Irena), „Lebioda zielsko delikatesowe” (Arasimowicz Wanda), „Placki z gotowanych liści lebiody i pokrzywy były pyszne.” (Eugeniusz Kowalski), „Przysmakiem był szpinak z lebiody lub lebiodowe placki.” (Bujalska Irena), „Nasiona *kedrów* (limby) dzieci lubiły.” (Knysz Zofia) , „Cedr – „Orzeszki” cieszył się powodzeniem” (Janocha Albin).

Na ogół grzyby bardzo ceniono jako pożywienie, które daje poczucie sytości i jest smaczne; „Pieczarki smakowały nawet bez soli i okrasz.” (Choraży-Kwapiszewska Jadwiga), „Jesienią, kiedy skończyły się grzyby to fatalnie dokuczał nam głód.” (Choraży-Kwapiszewska Jadwiga), „Wielkim rarytasem były zielone purchawki.” (Szumowska Franciszka).

Ocena smaku pokarmów przygotowanych z dzikich zwierząt przez polskich zesłańców była bardzo zróżnicowana, np. „*Susliki* – dobre mięso” (Krzywiński Kazimierz), podobnie ocenia je Zofia Helwing „Susły – mięso gotowane i duszone z dzikim czosnkiem było smaczne” a Janina Bieździak oceniła je jako znakomite „Susły – jeden z najprzedniejszych elementów wyżywienia” jednak najczęściej smak mięsa susłów oceniano gorzej – „Susły jadło się ale z obrzydzeniem.” (Solińska Jadwiga), „Mięso susłów ma smak tranu.” (Paryżak Zofia), „Susły – niesmaczne mięso.” (Stanisława Urbanowicz). Mięso niektórych ptaków nie było cenione; „Okazało się, że młode wrony mają gorzkawe mięso, a ponadto mało, same kości i dużo flaków.” (Kwapiszewski Wincenty), także jajka dzikich ptaków nie były smaczne; „Jajka kosów spożywane na surowo lub upieczone na patelni były zdecydowanie niesmaczne.” (Helwing Zofia). Najczęściej jednak mięso i jaja ptaków oraz ryby oceniano jako bardzo smaczne i sycące; „Pisklęta wron gotowane lub pieczone jedliśmy ze smakiem.” (Arasimowicz Wanda), „Pisklęta wróbla, sroki i szpaka ugotowane smakowały, szkoda, że posiłek maleńki.” (Wołk Krzysztof) , „Te maleńkie rybki ugotowane smakowały bardzo.” (Wołk Krzysztof), „Jeż dobry, bo ma dużo słoniny.” (Tadeusz Chwiedź). Tadeusz Chwiedź uważa, że ocena smaku zależała od stopnia wygłodzenia „Wszystko było smaczne.”

Dyskusja

Podstawowym materiałem w niniejszej pracy są wspomnienia zesłańców. Wśród ok. 400 przejranych tekstów w ok. 27% tekstów nie ma wzmianek o użytkowaniu w celach kulinarnych dziko rosnących roślin, grzybów i dzikich zwierząt. Wybrano 85 tekstów najbardziej typowych i zawierających najwięcej informacji o pozyskiwaniu pożywienia z natury.

Większość wspomnień została napisana po roku 2000 przez osoby, które trafiły na zesłanie jako dzieci; 70% autorów analizowanych tekstów znalazło się na zesłance w wieku 2-12 lat, 26% – w wieku 13-18 lat, tylko 5% tekstów została napisana przez osoby, które trafiły na

zsyłkę jako dorośli. Dzieci reagowały na sytuację życiową na zesłaniu inaczej niż dorośli; z jednej strony dzieci czuły się zagubione w nowej rzeczywistości, odczuwały lęki i doświadczały traumy a drugiej strony bez oporów nawiązywały nowe kontakty z dziećmi i dorosłymi i szybko uczyły się funkcjonowania w nowych warunkach.

Bardzo trudno ocenić, czy wspomnienia dotyczą tylko własnych doświadczeń, czy też zawierają także informacje zdobyte np. dzięki opowiadaniom innych zesłańców. Jednak styl zapisów (znaczny ładunek emocji) pozwala przyjąć, że są to zapisy autentycznych przeżyć autorów i ich rodzin.

Na zesłaniu podstawowym czynnikiem warunkującym przetrwanie było zdobycie pożywienia w zupełnie obcym środowisku. Aby zdobywać potrzebną żywność zesłańcy wykazywali się heroicznym wysiłkiem fizycznym, moralnym i intelektualnym. Stanisław Ciesielski (1996) podaje pięć podstawowych źródeł żywności: pracę, zakupy na wolnym rynku, pomoc od rodzin z kraju i z placówek opiekuńczych polskiej ambasady, handel wymienny i kradzież. Pozyskiwanie produktów żywnościowych z natury (polowanie na susły, łowienie ryb, czy zbieranie dziko rosnących roślin jadalnych) uważa za efekt wygłodzenia i ratowanie się przed śmiercią głodową, a nie za ważne źródło wartościowej żywności. Podobny pogląd przedstawia Daniel Boćkowski (1999), który cytuje Aleksandrę Kowalską-Siry „Niestety, jeśli rodzina była liczna, a zarobionych pieniędzy i prądziejowego chleba mało – widmo śmierci głodowej nieraz zaglądało w oczy. Wtedy jadło się wszystko, co możliwe – bulwy kwiatów, liście pokrzywy, dziki szczaw, czeremchę”. Jednak w okresie drugiej wojny światowej w ZSSR na terenach na których rolnictwo było słabo rozwinięte produkty żywnościowe pozyskiwane z naturalnych stanowisk były ważną częścią diety zarówno wśród rdzennej ludności jak i osiadłej od niedawna (czyli np. zesłańców). Aby zwiększyć pozyskiwanie żywności z dzikich stanowisk po wybuchu wojny z Niemcami (22.06.1941) wydano w ZSRR kilka książek opisujących zastosowania najpospolitszych dziko rosnących roślin pokarmowych (Keller 1941, Gllerbach, Korjakina i in. 1942, Tarčevskij 1942).

Polscy zesłańcy traktowali zbieranie roślin z dzikich stanowisk oraz polowanie na zwierzęta jako ostateczność i sięgali po te zasoby najczęściej dopiero po wyczerpaniu innych możliwości zdobycia produktów żywnościowych. Polscy zesłańcy uważali za pożywienie przede wszystkim produkty rolnicze; „Ciągle jestem spragniona chleba i kartofli. Po przyjeździe do Polski obiecujemy sobie postawić przed każdym litr mleka, bochen chleba i miskę kartofli.” (Kierska Halina), „Chleba zawsze brakowało (...) Nic nie mogło go zastąpić. Był najbardziej pożądaną rzeczą.” (Rękas 2010). Zesłańcy pochodzili w większości z miast (inteligencja) lub wsi z zamożnych grup społecznych (ziemianie, osadnicy wojskowi, bogaci chłopci), które w kraju w niewielkim stopniu korzystały z „darów natury”. W tej sytuacji pożywienie zbierane z natury było traktowane jedynie jako ratunek od głodu i wycieńczenia; „Chyba tylko dary lasu uratowały nas od śmierci.” (Łaba Janina), „Dzięki temu bogactwu tajgi ludzie przetrwali.” (Kwiatek Czesław), „Ludzie stopniowo i powoli uczyli się tych nieznanym im dotąd terenów. Poznawali nowe gatunki roślin i możliwości ich wykorzystania, poznawali też klimat. Wszystko pod kątem przeżycia i jak najlepszego wykorzystania dóbr natury” (Rękas 2010). Pokonanie oporów przed spożywaniem dziko rosnących roślin pozwoliło wielu rodzinom zesłańców na przetrwanie. Kowalski (2008) pisze, że w niedostatecznej sytuacji aprowizacyjnej „(...) przy ciągłym niedożywieniu i głodzie, braku witamin, starano się w miarę możliwości na wszelkie dostępne sposoby uzupełniać codzienną dietę. Zesłańcy, dzięki własnej inicjatywie i pomysłowości oraz poznaniu miejscowych roślin, a także nauczaniu się sposobów ich przyrządzania od ludności tam zamieszkałej potrafili przygotować posiłki praktycznie ze wszystkiego, co nie szkodzi człowiekowi.”

Znalezienie się nowym, nieznanym środowisku przyrodniczym i społecznym zmusiło zesłańców do szybkiego gromadzenia doświadczeń i podejmowania wysiłku aby zapewnić

sobie i rodzinie możliwość przeżycia. Jednak nie jednakowo reagowali na sytuację życiową na zesłaniu ludzie pochodzący z różnych grup społecznych. Stosunkowo najlepiej radzili sobie chłopcy, którzy mają zakodowane przekonanie, że mogą liczyć tylko na siebie (Kowalska 1998). Ponadto byli to ludzie przyzwyczajeni do ciężkiej pracy fizycznej. Ta sama autorka pisze „Zesłańcy związani przed wojną (...) z administracją, wojskiem, policją zazwyczaj nie zabiegali o zapewnienie sobie przetrwania na dłuższy czas, gdyż liczyli na rychłą „odgórną” zmianę swojego losu.” (Jednak dalej Kowalska pisze, że inteligenci radzili sobie zaskakująco dobrze – wykazywali się umiejętnością przystosowania się przede wszystkim poprzez wyszukiwanie nowych możliwości dodatkowego zarobkowania). Pewnym ułatwieniem pozwalającym na gromadzenie wiedzy koniecznej do przetrwania w nowych warunkach była znajomość języka rosyjskiego nabyta w szkołach w okresie zaboru przez starszych zesłańców ze wschodnich rubieży Polski.

O przystosowaniu i przetrwaniu decydowały z jednej strony warunki przyrodnicze, charakter pracy, środowisko społeczne, a z drugiej strony indywidualna zdolność podejmowania decyzji wynikająca z inteligencji, odporności psychicznej oraz wieku i zdrowia. Wspomaganie się żywnością zbieraną w naturze było jednym z wielu aspektów przystosowania służącego przetrwaniu, dlatego przedstawione w niniejszej pracy wyniki różnią się od szerszych opracowań, które biorą pod uwagę także inne aspekty życia na zesłaniu. Zebrane przeze mnie relacje wskazują, że stosunkowo najwięcej pożywienia z natury w strefie tajgi pozyskiwali członkowie rodzin leśników dla których środowisko to nie było aż tak odmienne jak dla zesłańców reprezentujących inne zawody. W tej grupie są relacje o dużej skali zbiorów i polowań, stosowaniu niezwykłych technik oraz użytkowaniu największej liczby gatunków. W grupie relacji osób pochodzących z rodzin chłopskich jest tylko nieco większa różnorodność pozyskiwanych z natury produktów niż w grupie wojskowych i ziemian lecz jest więcej informacji o dużych skalach zbiorów, robieniu zapasów i roli tych produktów w przetrwaniu.

Różnorodność ocen pożywienia zbieranego z natury zawartych w analizowanych tekstach wynika nie tylko z pozycji społecznej rodzin przed wywózką ale także z tego, że wspomnienia te zostały napisane po 60-70 latach i to co odczuwały dzieci w czasie zsyłki zostało opisane przez osoby w zaawansowanym wieku, dysponujące doświadczeniem życiowym i wiedzą zdobytą po powrocie do kraju.

Liczne badania etnobiologiczne wskazują, że zbiorem dziko rosnących roślin w celach kulinarnych zajmują się głównie kobiety (Moszyński 1968), co w analizowanym materiale nie znajduje potwierdzenia przede wszystkim dlatego, że na zesłaniu obowiązywał nakaz pracy wszystkich zdolnych do pracy dorosłych oraz dzieci od 16 lub 12 roku życia (Boćkowski 1999, Ciesielski 1996). W tej sytuacji obowiązek aprowizacji rodziny spadał na dzieci, tym bardziej, że często praca była tak wyczerpująca, że dorośli nie mieli siły, aby podejmować się dodatkowych zadań po powrocie. W zbieraniu roślin i grzybów w równym stopniu uczestniczyły dziewczęta i chłopcy. Polowań i łowienia ryb częściej podejmowali się chłopcy niż dziewczęta. Te zadania wymagają sprytu i pomysłowości oraz często współpracy w grupach, które są bardziej właściwe chłopcom niż dziewczętom.

Bardzo niskie zarobki i niewystarczające przydziały żywności powodowały konieczność poszukiwania dodatkowych źródeł zaopatrzenia w żywność (Ciesielski 1996). Najczęściej zesłańcy uciekali się do zbioru roślin dziko rosnących dopiero „w ostateczności” i na ogół nie w pierwszym roku pobytu. Najpierw wykorzystywane były przywiezione z Polski zapasy żywności i do czerwca 1941r., żywność z paczek przysyłanych z Polski, później wymieniano przywiezione rzeczy na produkty żywnościowe. Mimo surowych kar za zbieranie kłosów i ziemniaków pozostawionych po żniwach i wykopkach na polach wiele rodzin korzystało z tych produktów. W okresach zimowych często jedzono paszę dla zwierząt hodowlanych, np. owies. Wykorzystywano także resztki żywności i odpady przetwórstwa

rolnego, np. obierki ziemniaków, wysłodki, padlinę. Niekiedy uciekano się do kradzieży zboża i ziemniaków czy żebractwa. Kradzież zboża i innych produktów żywnościowych wśród miejscowej ludności nie uchodziła za naganną, była społecznie akceptowanym zwyczajem warunkującym przeżycie; „W sowchozie oprócz Polaków przebywali Persjanie, Uzbegy, Czeczeni, Kozacy. Zawsze mówili oni Polakom, że jak w lecie nie ukradniesz, to zimy nie przeżyjesz.” (Szumowska Franciszka). Dopiero po wyczerpaniu wszystkich możliwości zdobycia pożywienia pokonywano lęk przed tajgą lub bezdrożami stepów i zbierano rośliny pokarmowe; „Najcięższa była pierwsza zima. Ludzie niewiele ze sobą przywieźli, a tu bardzo zimno i trudno coś zdobyć (...) Wielu tego nie przetrwało.” (Augustyński Eugeniusz).

Oswajanie nowego środowiska było ograniczone administracyjnie zakazem oddalania się od *specpasioilka*, czyli zamkniętej osady zesłańców; „Nawet wyjście po drewno trzeba było meldować.” (Kwapiszewski Wincenty). Zakaz ten często był łamany; „Chociaż nasz obóz był obozem więźniów, cały ogrodzony z wieżami, w których byli strażnicy z bronią, ludziom nie bronili iść do lasu. Dobrze wiedzieli, że kto by chciał uciec, to albo go zjedzą wilki, albo komary.” (Nizioł Lachocka Gizelda).

Po wybuchu wojny z Niemcami (22.06.1941) nastąpiło ograniczenie norm żywnościowych i zaopatrzenia – żywność szła na front. Amnestia, która była efektem porozumienia Sikorski-Majski (30.07.1941r.) zmieniła na korzyść sytuację polskich zesłańców. Od połowy lipca 1941 roku do niektórych miejsc deportacji Polaków zaczęła napływać pomoc ambasady RP w Londynie (Boćkowski 1999).

Po wyjściu armii gen. Andersa na Bliski Wschód propaganda radziecka przedstawiała Polaków jako kolaborantów Hitlera, co rzutowało na kontakty z miejscową ludnością. „Prości ludzie nie wierzyli w naszą kolaborację, ale doświadczeni od wielu już lat wiedzieli, że z takimi, których władze traktują jako wrogów, zbyt bliskich kontaktów mieć nie należy.” (Kwapiszewski Wincenty).

Wyczerpanie się zapasów rzeczy przywiezionych z Polski, które można było wymieniać na żywność znacznie pogorszyło sytuację żywnościową zesłańców. „W następnych latach (po 1942 roku) staliśmy się takimi samymi nędzarzami jak tubylcy z tą tylko różnicą, że oni byli bardziej zżyci z przyrodą i łatwiej im było wydrzeć przyrodzie środki do życia. Myśmy się dopiero od nich uczyli.” (Skirgajło Henryk). Niekorzystną sytuację aprowizacyjną pogłębił nieurodzaj W 1943 roku. „Zbieranie pokrzywy, komosy i wiosennych pędów skrzyphu rozpoczęło się dopiero w 1943 r. – wtedy, gdy nie było już żadnych rzeczy przywiezionych z Polski na sprzedaż. Przed tym jedli obierki z ziemniaków i nadpsute mięso padniętych koni.” (Kwapiszewski Wincenty).

Wśród analizowanych relacji do wyjątkowych należą dwie, które podają, że zbiór pożywienia z natury zaczęto od razu po przyjeździe na miejsce zesłania; „Babcia świetnie orientowała się w jakiej sytuacji znalazła się nasza rodzina. Już pierwszego dnia babcia zaczęła gotować to, co rosło wokół stepu. Kazała nam zbierać lebiodę, pokrzywy, szczaw i ziarenka trawy, które rosły przy rzece Irtysz.” (Szumowska Franciszka), „Już pierwszego lata, my dzieci nauczyliśmy się rozróżniać stepowy czosnek, lebiodę i pieczarki spotykane podczas wypraw po *kiziaki*. Rzadko udawało się znaleźć pożyteczne rośliny, ale jeżeli wpadły w zasięg wzroku zbierałyśmy wszystko do ostatniego ździebelka i starałyśmy się zapamiętać te szczęśliwe miejsca, dostarczające odrobiny witamin.” (Bujalska Irena).

Środowiska w które trafili zesłańcy zasadniczo różniły się od siebie pod względem przyrodniczym. Inne możliwości zdobywania pokarmu, materiałów budowlanych oraz opału są w strefie stepu niż tajgi. Zanim wprowadzono zaawansowane techniki rolnicze podstawą utrzymania się przy życiu społeczności zamieszkujących stepy była hodowla owiec, kóz, koni i bydła – mięso i mleko zwierząt hodowlanych było podstawą diety. Polscy zesłańcy do Kazachstanu i Uzbekistanu zostali osiedleni w okresie w którym dopiero rozpoczynało się

rolnicze zagospodarowywanie stepów w celu uprawy zbóż i bawełny. Brak zwierząt hodowlanych stawiał zesłańców w skrajnie niekorzystnej sytuacji aprowizacyjnej. Możliwości zdobywania pożywienia w naturze na stepach są bardzo ograniczone przede wszystkim dlatego, że większość roślin wysycha wczesnym latem, grzybów i łatwych do upolowania zwierząt jest niewiele. Toteż zasoby przydatnych do konsumpcji dóbr pozyskiwanych z natury były najczęściej niewystarczające i eksploatowane do wyczerpania.

Przedstawione wyniki wskazują na stosunkowo niewielką liczbę użytkowanych taksonów roślin przez polskich zesłańców. W wielu miejscach polscy zesłańcy nie eksploatowali dostępnych w naturze zasobów żywności, np. soku brzoźowego, owoców czeremchy, jaj ptaków. Z 29 taksonów w powszechnie użytkowanych pokarmowo w strefie tajgi (Tarčevskij 1942) polscy zesłańcy użytkowali 14, natomiast z 32 taksonów najczęściej użytkowanych we wszystkich strefach roślinnych ZSRR wymienionych w opracowaniu Kellera (1941) polscy zesłańcy użytkowali 10. Używanie rosyjskich, kazachskich i uzbeckich nazw roślin, grzybów i zwierząt (nawet tych, które w Polsce są często użytkowane w celach kulinarnych) świadczy o tym, że informacje o przydatności do spożycia tych produktów zesłańcy pozyskali od miejscowej ludności.

W okresach głodu i niedoborów żywności spożywa się rośliny niezbyt smaczne oraz takie, które wymagają specjalnych technik przygotowania do jedzenia, np. odgoryczania lub wypłukiwania szkodliwych substancji. W przedstawionym materiale nie ma takich roślin, np. kłaczy rdestu wężownika, czy grążela żółtego, które zawierają dużo skrobi (Tarčevskij 1942) lecz wymagają dość skomplikowanej obróbki przed spożyciem. Wg badań ankietowych w 1934 roku we wschodniej części Karpat w okresach niedoborów żywności użytkowano 43 taksony dziko rosnących roślin bez uwzględnienia powszechnie zbieranych owoców leśnych i polnych (Łuczaj 2008) natomiast w pamięci mieszkańców województwa podlaskiego zachowały informacje o użytkowaniu w okresach przednówek i głodu 49 taksonów roślin leśnych (badania nie uwzględniały roślin łąkowych, ruderalnych i segetalnych) (Pirożnikow 2014). Prawdopodobnie stopień wykorzystania zasobów pożywienia pozyskiwanego w okresach niedoborów żywności z dzikich stanowisk kształtuje się bardzo długo (przez wiele pokoleń) i potrzeba dużo czasu aby przybysze przejęli miejscowe tradycje.

Wzorec wykorzystywania roślin dziko rosnących w celach kulinarnych w okresach niedoborów żywności nie odbiega od wzorców z pierwszej połowy XX wieku przedstawionych w innych badaniach z obszarów Polski wschodniej. We wschodnich Karpatach największe znaczenie w diecie w okresach przednówek miały potrawy z komosy (Łuczaj 2008), natomiast na Podlasiu owoce roślin dziko rosnących oraz potrawy z pokrzyw (Pirożnikow 2008). W obu pracach zwraca uwagę znacznie większy udział liści w pokarmach głodowych niż codziennych i świątecznych. W Polsce używano w tradycyjnej diecie liści nielicznych gatunków roślin (Łuczaj 2011). W pożywieniu polskich zesłańców spożywanie liści jest bardzo częste, mimo że nie jest to pokarm ani kaloryczny ani sycący. Łuczaj (2010) zwraca uwagę, że używanie „dzikich warzyw” liściowych jest typowe dla biednych społeczeństw rolniczych szczególnie w okresach niedoborów żywności. Tak więc głód na zesłaniu zmusił Polaków do radykalnej zmiany zwyczajów pokarmowych, na co zwraca uwagę także Rzepkowska (2010).

W analizowanych tekstach zwraca uwagę bardzo duży udział w diecie produktów spożywanych na surowo oraz najprostszycy potraw, często przygotowanych z pojedynczych produktów (kiszonki, zupy, bryje, podplomyki). Jest to typowe dla pożywienia głodowego (Rzepkowska 2010).

Poglądy i przekonanie dotyczące tego, co nadaje się jedzenia są bardzo głęboko zakodowaną częścią kultury i nawet w skrajnych sytuacjach aprowizacyjnych w grupie społecznej rzadko dochodzi do przełamania wewnętrznych oporów szczególnie w stosunku do produktów budzących obrzydzenie. Ilustracją tej postawy w warunkach zesłania jest

relacja Edwarda Kuczyńskiego dotycząca zachowań kulinarnych napotkanych na zesłaniu Azjatów „Dwóch z nich złapało węża, podzielili się nim po połowie i jedli prawie na żywca. (...) Tacy byli Chińczycy, nie mogli wytrzymać z głodu, zbierali i jedli wszystko, nawet robaki drzewne, było tego bardzo dużo w lesie. Zbierali je w kociołki, gotowali i jedli.” Zapewne ta postawa jest przyczyną niepochlebnych opinii o smaku mięsa chomików, zupy z pokrzyw i innych dziko rosnących ziół. W czasie prowadzonych przeze mnie badań ankietowych we wsiach województwa podlaskiego dotyczących między innymi pożywienia w okresach głodu i przednówka członkowie uboższych rodzin chłopskich opowiadali o jedzeniu zup z roślin zbieranych w lesie i na przychaciach, natomiast członkowie rodzin bogatszych opowiadali o tym niechętnie i często wspominali, że sąsiedzi jedli, ale w ich rodzinie nie było takiej potrzeby (Pirożnikow 2010). Tę postawę dobrze wyjaśnia wypowiedź „Zupa z lebiody albo z pokrzyw, w moim domu to była hańba, bo to jedzenie ubogich ludzi, niemal świńskie jedzenie” (Janowicz Sokrat inf. ustna). Natomiast o spożywaniu owoców leśnych mówili chętnie, bo na Podlasiu panuje przekonanie, że owoce z lasu są zdrowsze niż z sadu (Pirożnikow 2010).

Innym powodem dla którego nie przypisywano dużego znaczenia w diecie większości zesłańców pożywieniu pozyskiwanemu z naturalnych stanowisk były lęki przed lasem. „Zapuszczanie się w głąb tajgi, może z nadzieją na zdobycie czegoś innego do zjedzenia, graniczyło z samobójstwem. Nieznany teren pełen groźnych pułapek, jakimi były topieliska, bagna, moczary. Brak doświadczenia, nieoznakowanie szlaków decydujących o znalezieniu drogi powrotnej stanowiło śmiertelne zagrożenie.” (Trzaska Lech) „W tutejszych lasach było dużo niebezpiecznych żmij, więc ludzie bali się chodzić na grzyby”. (Knysz Zofia). Te lęki jednak były wcześniej, czy później pokonywane, mimo, że w wielu relacjach są informacje że grzybiarze, czy zbieraczki ziół i jagód zabłądziły i zginęły w lesie.

W analizowanych tekstach zwraca uwagę duża skala zbiorów surowców pokarmowych zbieranych w naturze. Pokonywanie problemu transportu tych surowców oraz umiejętność ich przechowywania na długą zimę zdaje się być jednym z ważniejszych elementów strategii dostosowania do warunków życia na zesłaniu. Poczucie tymczasowości panujące w niektórych grupach zesłańców powodowało, że Polacy dopiero po upływie pierwszej zimy spędzonej na Syberii uczyli się przygotowywania odpowiednio dużych zapasów. Także Kowalska (1998) pisze, że „Najważniejszy w losie zesłańców był pierwszy rok, a zwłaszcza pierwsza zima”. W tym czasie dokonywała się dramatyczna selekcja, decydowały się dalsze losy, a przede wszystkim przebiegał proces adaptacji (...). ”

Wszyscy autorzy wspomnień i ankietowani zwracają uwagę, że pobyt na zesłaniu był doświadczeniem, które kompletnie zmieniło pogląd na życie i pozostawiło niezatarte ślady w osobowości. Większość moich rozmówców i autorzy niektórych tekstów wspomnień zwracają uwagę, że głód spowodował zapobiegliwość i przekonanie o konieczności gromadzenia dużych zapasów żywności oraz konieczność przekazywania wiedzy o przydatności pokarmowej produktów zdobywanych w naturze młodemu pokoleniu. Niektórzy do dziś lubią zupę pokrzywową i dobrze wspominają wyborny smak lebiody, natomiast inni mają uraz i niechęć do potraw z dzikich roślin. Temat użytkowania pożywienia zdobywanego w naturze stał się elementem zachowanej pamięci, która kształtuje postawy osób represjonowanych w okresie drugiej wojny światowej oraz ich rodzin. Opowieść o głodzie i przetrwaniu często stanowi główną kanwę opowieści sybiraków.

Podziękowania

Serdecznie dziękuje panom Bogusławowi Koselowi pracownikowi Muzeum Wojska w Białymstoku za konsultacje i udostępnienie archiwów, Vasylovi Chanievičowi i Gienadiemu Bierzowskiemu pracownikom Muzeum Represji Politycznych w Tomsku za konsultacje i pomoc w oznaczaniu roślin i zwierząt występujących na Syberii oraz paniom prof. dr hab.

Marii Zamarajewej z Instytutu Biologii Uniwersytetu w Białymstoku i dr hab. Kristinie Toderič z Państwowego uniwersytetu w Samarkandzie za konsultacje oraz pomoc w oznaczaniu roślin stepowych.

Literatura

Arasimowicz W 1995. Zesłanie na Sybir (1940-1946), Wrocław

Augustyński E 2000. Moje poszukiwanie miejsca na dalsze życie. Wspomnienia małego „Sybiraka”. Kresowe Stanice 4: 62-71

Boćkowski D 1999. Czas Nadziei. Obywatele Rzeczypospolitej Polskiej w ZSRR i opieka nad nimi placówek polskich w latach 1940-1943. Wydawnictwo NERITON, Instytut Historii PAN, Warszawa

Bujalska I 2009. Tak było. Stowarzyszenie Rodzin Osadników Wojskowych i Cywilnych Kresów Wschodnich, Warszawa

Burzyński K 2007. Oczami młodego zesłańca. Zesłaniec 30: 167-190

Cegielska MW 2000. Mój pobyt na zesłaniu w Kazachstanie. In: Wirski A (ed.) Sybiracy. Martyrologia Polaków na wschodzie. Miscellana, Koszalin, pp. 162-165

Chmielewski S 2002. Zapiski niebohaterskich przeżyć. Polskie Towarzystwo Ludoznawcze, Wrocław

Chmielewski Z 2002. W sowieckiej niewoli. Polskie Towarzystwo Ludoznawcze, Wrocław

Chirowski H 2001. Wybrane wspomnienia z deportacji. In: Tańska I (ed.) Wspomnienia Sybiraków. Wydawnictwo Comandor, Warszawa, pp.155-156

Choraży-Kwapiszewska J 2013. Do Polski wyjechaliśmy w maju 1946. In: Gryc A (ed.) Wspomnienia deportowanych z ziemi podlaskiej na Syberię i do Kazachstanu w latach 1939-1956. Towarzystwo Przyjaciół Hajnówki, Hajnówka, pp. 71-90

Ciesielski S 1996. Polacy w Kazachstanie 1940-1946. Zesłańcy lat wojny. Wyd. II. Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego, Wrocław

Czyżyński T 2010. Wspomnienia. Zesłaniec 43: 59-63

Dziedzic M 2010. Tułaczka. Zesłaniec 44: 62-76

Fedus Z 1997. Syberia wryta w pamięć dziecka. Polskie Towarzystwo Ludoznawcze: Urząd d/s Kombatantów i Osób Represjonowanych, Warszawa-Wrocław

Fedus Z 2001. Na oceanie bezprawia. In: Tańska I (ed.) Wspomnienia Sybiraków. Wydawnictwo Comandor, Warszawa, pp. 61-63

Fudała T 2000. Na środkowym Uralu. In: Banach W i Suszycki W (eds.) Sybirackie wspomnienia. Muzeum Miasta Ostrowa Wielkopolskiego, Ostrów Wielkopolski, pp. 71-100

Fudali S 2011. Wbite w pamięć dziecka. Zesłaniec 47: 31-39

- Gllerbach MM, Korjakina VF 1942. Glavniješie dikorastuščie piščevyje rastienja Leningradzskoj oblasti. Leningrad
- Janocha A 1993. Pod opieką Matki Bożej; wspomnienia Sybiraka 1939-1956. Polskie Towarzystwo Ludoznawcze, Wrocław
- Kaczyński W 2012. Z głodu jadło się wrony. In: Łonszyn P (ed.) Sybiracy gminy Rewal. Gminny Ośrodek Kultury w Rewalu. Rewal, pp. 11-23.
- Kierska H 1996. Kędy kazachski step... Dziennik deportowanej 1939-1946. Polskie Towarzystwo Ludoznawcze, Wrocław
- Keller BA 1941. Dikie sedobnyje rastienija. Akademia Nauk SSR, Moskovskij Botaničeskij Sad, Moskva
- Komarov VL 1934-1960. Flora SSSR. Izdatel'stvo Akademii nauk SSSR, Leningrad
- Korcowska A 2009-2010. Sybirackie losy rodziny Hałonów. Nakład własny. Wrocław
- Kostrzewa I 2000. W Kazachstanie. In: Banach W, Suszycki W (eds.) Sybirackie wspomnienia. Muzeum Miasta Ostrowa Wielkopolskiego, Ostrów Wielkopolski, pp. 54-70
- Kotłęga W 2000. Wspomnienia z pobytu w Ałtajskim Kraju w latach 1941-1946. In: Wirski A (ed.) Sybiracy. Martyrologia Polaków na wschodzie. Miscellana, Koszalin, pp. 148-155
- Kowalska B 2000. Warunki bytowania. In: Wirski A (ed.) Sybiracy. Martyrologia Polaków na wschodzie. Miscellana, Koszalin, pp. 125-127
- Kowalska E 1998. Przeżyć aby wrócić! Polsce zesłańcy lat 1940-1941 w ZSRR i ich losy do roku 1946. Wydawnictwo NERITON Instytut Historii PAN, Warszawa
- Kowalski G 2008. Warunki życia codziennego na zesłaniu. Zesłaniec 36: 25-48
- Kowalski J 2013. Utracone dzieciństwo. In: Gryc A (ed.) Wspomnienia deportowanych z ziemi podlaskiej na Syberię i do Kazachstanu w latach 1939-1956. Towarzystwo Przyjaciół Hajnówki, Hajnówka, pp. 95-107
- Kuczyński E 2008. Wspomnienia łagienika. Zesłaniec 36: 81-94
- Kuczyński H 2007. Syberyjski koszmar. In: Kuczyński H (ed.) Syberyjski szlak. Biblioteka Publiczna w Suwałkach im. Marii Konopnickiej, Suwałki, pp. 21-60
- Kwapiszewski W 1992. Rapsodia Ałtajska. Biblioteczka „Sybiraka”, Białystok
- Kwiatkowska D 2001. Maria. In: Tańska I (ed.) Wspomnienia Sybiraków. Wydawnictwo Comandor, Warszawa, pp. 92-94.
- Lachocki E 2009. W drodze na Syberię. Zesłaniec 39: 102-121
- Lasek S 2012. Wspomnienia Kresowiaków-Sybiraków. Zesłaniec 53: 62-94
- Łowczynowska R 2012. Stopy przymarzały do butów. In: Łonszyn P (ed.) Sybiracy gminy Rewal. Gminny Ośrodek Kultury w Rewalu, Rewal, pp. 59-77
- Łozdowski J 2012. Jak smakują szpaki. In: Łonszyn P (ed.) Sybiracy gminy Rewal. Gminny Ośrodek Kultury w Rewalu, Rewal, pp. 51-58

Łuczaj Ł 2008. 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. In: Łuczaj Ł (ed.) Dzikie rośliny jadalne – zapomniane potencjały przyrody. Mat. konf. Przemyśl-Bolestraszyce 13 września 2007 r., Bolestraszyce, pp. 161-181.

Łuczaj Ł 2010. Zielsko – symbol głodu i wyrafinowania: aherbia i herbofilia w kuchniach różnych narodów. In: Stolična R, Drożdż A (eds.) Historie kuchenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze. Uniwersytet Śląski w Katowicach, Cieszyn – Katowice – Brno, pp. 178-187

Łuczaj Ł 2011. Dzikie rosnące rośliny jadalne użytkowane w Polsce od połowy XIX w. do czasów współczesnych. Etnobiologia Polska 1:57-125

Malinowski M 2011. O pobycie na zesłaniu. Zesłaniec 46:51-61

Marcinkowski T 2014. Wspomnienia. Z Łucka na Syberię. Kurier Galicyjski 1(197)

Maurizio A 1926. Pożywienie roślinne i rolnictwo w rozwoju dziejowym. Kasa im. Mianowskiego, Warszawa

Michalik Ł 2000. Wspomnienia. In: Wirski A (ed.) Sybiracy. Martyrologia Polaków na wschodzie. Miscellana, Koszalin, pp. 5-19

Misiejuk J 2007. Perkowicze -Pienga Łapa- Charków. In: Kuczyński H (ed.) Syberyjski szlak. Biblioteka Publiczna w Suwałkach im. Marii Konopnickiej, Suwałki, pp. 111-131

Moszyński K 1967. Kultura ludowa Słowian. Tom I. Kultura materialna. Książka i Wiedza, Warszawa

Musur J 2001. Wspomnienia. In: Tańska I (ed.) Wspomnienia Sybiraków. Wydawnictwo Comandor, Warszawa, pp. 49-52

Nizioł Lachocka G 2009. Niezapomniane jutro. Zesłaniec 39: 89-102

Nowakowska D 2001. Oczami dziecka. In: Tańska I (ed.) Wspomnienia Sybiraków. Wydawnictwo Comandor, Warszawa, pp. 221-23

Owczarek H 2010. Urywki wspomnień mojego zesłania na Sybir. Zesłaniec 43: 64-71

Paryżak Z 2001. Moje wspomnienia. In: Tańska I (ed.) Wspomnienia Sybiraków. Wydawnictwo Comandor, Warszawa, pp. 178-184

Pawełko W 2007. Jarzębina II – Kazachstan. In: Kuczyński Henryk (ed.) Syberyjski szlak. Biblioteka Publiczna w Suwałkach im. Marii Konopnickiej, Suwałki, pp. 143-145

Pirożnikow E 2008. Tradycje użytkowania dziko rosnących roślin leczniczych i pokarmowych wschodniego Podlasia. In: Górniak A, Poskrobko B (eds.) Park Krajobrazowy Puszczy Knyszyńskiej w systemie ochrony przyrody i edukacji środowiskowej, Supraśl, pp. 64-81

Pirożnikow E 2010. Tradycja użytkowania roślin dziko rosnących na Podlasiu –

poszukiwanie smaków, zdrowia i zaspokojenia głodu. In: Stolična R, Drożdż A (eds.) Historie kuchenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze. Uniwersytet Śląski w Katowicach, Cieszyn-Katowice, pp. 188-200

Pirożnikow E 2014. Lasy jako źródło pożywienia przednówkowego na Podlasiu. Studia i Materiały CELP 38/1: 23-30,

Rzepkowska A 2010. Zrobić coś z niczego. O sposobach odżywiania w warunkach zasłania do ZSRR. In: Stolična R, Drożdż A (eds.) Historie kuchenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze. Uniwersytet Śląski w Katowicach, Cieszyn – Katowice – Brno, pp. 86-98

Rękas K 2010. Bez domu i chleba. Zesłaniec 43: 41-58

Skirgajło H 2010. Moje syberyjskie zielone lata. Zesłaniec 42: 37-78

Solińska J 1993. Sybiraczka. Wojewódzki Ośrodek Animacji Kultury w Białymstoku, Białystok

Studoł-Podhajska S 2000. W Bisierowie i okolicy. In: Banach W, Suszycki W (eds.) Sybirackie wspomnienia. Muzeum Miasta Ostrowa Wielkopolskiego, Ostrów Wielkopolski, pp. 9-53

Sypuła-Gliwa J 2001. Urodzona na Syberii. In: Tańska I (ed.) Wspomnienia Sybiraków. Wydawnictwo Comandor, Warszawa, pp. 131-133

Szor K 2001. Wspomnienie o przymusowym pobycie mojej rodziny na nieludzkiej ziemi. In: Tańska I (ed.) Wspomnienia Sybiraków. Wydawnictwo Comandor, Warszawa, pp. 134-139

Śmigielska A 2012. Jak wrócimy do Ojczyzny. Zesłaniec 51: 57-86

Tarčevskij VV 1942. Dikorastuščie sedobnyje rastienija Vologotskiej oblasti. Vologidskij Gasudarstviennyj pedagogičeskij istitut, Vologda

Telega J 2012. Syberia to był mój uniwersytet życia. Zesłaniec 52: 47-59

Trzaska L 2011. Przez Syberię do Indii. Zesłaniec 47:159-171

Tyczyński N 2007 Z Podola do Kazachstanu. In: Kuczyński H (ed.) Syberyjski szlak. Biblioteka Publiczna w Suwałkach im. Marii Konopnickiej, Suwałki, pp. 61-72

Urbanowicz S 2007. Syberyjska gehenna. in: Kuczyński H (ed.) Syberyjski szlak. Biblioteka Publiczna w Suwałkach im. Marii Konopnickiej, Suwałki, pp. 161-174

Użycki Z 2002. Syberia nie wierzy łzom. Wydawnictwo Comandor, Warszawa

Walczak I 2001. Moje wspomnienia z dzieciennych lat. In: Tańska I (ed.) Wspomnienia Sybiraków. Wydawnictwo Comandor, Warszawa, pp. 198-202

Wądołowska I, Gray K 2013. Wspomnienia sióstr. In: Gryc A (ed.) Wspomnienia deportowanych z ziemi podlaskiej na Syberię i do Kazachstanu w latach 1939-1956. Towarzystwo Przyjaciół Hajnówki, Hajnówka, pp. 128-132

Wilk HM 2001. Ty nie zginiesz. Norbertinum, Lublin

Wojtyło R 2009. W tajdze Sybiru i na stepach Ukrainy. Zesłaniec 41: 59-92

Wołk A 2012. Dzienniczek z wywózki na Syberię spisany przez Adama Wołka. Ciechanowiecki Rocznik Muzealny 8: 247-255

Woźniak-Orlicka L 2005. Po tamtej stronie wojny. Pamiętnik Sybiraka. Wydawnictwo Buk, Białystok

Wójcik L 2001. Nie mam nawet wspomnień. In: Tańska I (ed.) Wspomnienia Sybiraków. Wydawnictwo Comandor, Warszawa, pp. 233-235

Zagórska W 2001. Fragmenty syberyjskich wspomnień. In: Tańska I (ed.) Wspomnienia Sybiraków. Wydawnictwo Comandor, Warszawa, pp. 140-144

Strony internetowe

Bieżdziak Janina

www.pamieciprzyszlosc.pl/files/0001/8322/Janina_Be_dziak.pdf(15.01.2014)

Bijaczyk Irena www.przelomy.muzeum.szczecin.pl (20.01.2014)

Bis Maria Ośrodek Karta HB15a/0209-I/11 (20.01.2014)

Czerwonko Anna Wspomnienia sybirackie.

http://www.pamieciprzyszlosc.pl/files/0001/8321/Anna_Czerwonko.pdf(15.01.2014)

Domagała Franciszka <http://www.goksir.swidnica.pl/doc/News/2010/wspomnienia.pdf>
(20.02.2014)

Dziobak Franciszek kamienpomorski.pl/redartice.php?article_id=176 (20.01.2014)

Homerska Maria Moje wspomnienia.

www.pamieciprzyszlosc.pl/files/0001/8301/Homerska.pdf(15.02.2014)

Gerus Anna <http://www.goksir.swidnica.pl/doc/News/2010/wspomnienia.pdf>(15.02.2014)

Jadowska Regina www.sybiracy2010.sybiracy.pl/wspomnienia/(22.01.2014)

Jarosz Stanisław Wspomnienia. www.pamieciprzyszlosc.pl/files/0001/8305/Jarosz_Stanis_aw.pdf (15.01.2014)

Jewtucha Bronisława A myślałam, że stamtąd nie wrócę. [www.sybiracy2010/](http://www.sybiracy2010.pl) (22.01.2014)

Józefowska Zdzisława www.sybiracy2010.sybiracy.pl/wspomnienia/(22.01.2014)

Kawa Mieczysław Gniazdo orląt polskich wśród tajgi

www.pamieciprzyszlosc.pl/files/0001/8354/sami_o_sobie.pdf (15.01.2014)

Knysz Zofia Moje wspomnienia z Syberii

www.mojewojennedzieinstwo.pl/PDF17_knysz_moje (15.01.2014)

Kołodziejska Rozalia Wspomnienia z pobytu w ZSRR 1940-1946. www.sybiracy.centrix.pl
(22.01.2014)

Kowalczyk Włodzimierz Moje sybirackie dzieciństwo.

www.pamieciprzyszlosc.pl/files/0001/8327/1.pdf (15.01.2014)

Krzywiński Kazimierz Wspomnienia.
http://www.pamieciprzyszlosc.pl/files/0001/8331/Krzywi_ski_Kazimierz.pdf(15.01.2014)

Kuklik Tadeusz Wspomnienia.
http://www.pamieciprzyszlosc.pl/files/0001/8332/Kulik_Tadeusz.pdf (22.01.2014)

Kwiatek Czesław Wspomnienia.
www.pamieciprzyszlosc.pl/files/0001/8333/Kwiatek_czes_aw.pdf(22.01.2014)

Łaba Janina Ecce homo.
http://www.pamieciprzyszlosc.pl/files/0001/8341/Janina__aba.pdf(15.01.2014)

Merczańska Aurelia
http://www.pamieciprzyszlosc.pl/files/0001/8343/Merczanska_Aurelia.pdf(20.02.2014)

Michalik Zofia <http://www.goksir.swidnica.pl/doc/News/2010/wspomnienia.pdf> (22.02.2014)

Nielubowicz Bohdan Sześć lat poniewierki. Wspomnienia. www.sybiracy.centrix.pl.
(22.01.2014)

Paniok Helena Wspomnienia.
http://www.pamieciprzyszlosc.pl/files/0001/8345/paniok_helena.pdf(15.01.2014)

Robert Krystyna www.przelomy.muzeum.szczecin.pl/attachments/559_wspomnienia_Sybirakow.pdf (10.01.2014)

Rogaś Wanda Sybir w oczach nastolatki. www.uczyc-się-histirii.pl/pl/pobierz/507
(15.01.2014)

Różalska Cecylia
http://www.pamieciprzyszlosc.pl/files/0001/8415/R__alska_Cecylia.pdf(15.01.2014)

Siedlecka Barbara BBC.jelenia-gora.pl/Content/8633/Barbara_Siedlecka_pamiętam
(15.01.2014)

Sobiecka Maria http://www.pamieciprzyszlosc.pl/files/0001/8352/Maria_Sobiecka.pdf
(15.01.2014)

Stadnicka-Skrzypczak K. Stracone dzieciństwo.
www.sybiracy2010.sybiracy.pl/wspomnienia/(22.01.2014)

Stadnik Stanisław http://www.pamieciprzyszlosc.pl/files/0001/8417/Stadnik_Stanis_aw.pdf
(15.01.2014)

Stajner Czesław http://www.pamieciprzyszlosc.pl/files/0001/8351/Czes_aw_Steiner.pdf
(15.01.2014)

Szafałowicz Anna Witaj nam Polsko. www.sybiracy2010.sybiracy.pl/wspomnienia/
(22.01.2014)

Sznajder Stanisław <http://www.goksir.swidnica.pl/doc/News/2010/wspomnienia.pdf>
(15.01.2014)

Szymański Leon Byłem tam. www.osadnicy.org./050strona04(15.01.2014)

Wieligda-Czerpak Romualda

http://www.pamieciprzyszlosc.pl/files/0001/8353/Romualda_Wieligda_-_Czerpak.pdf
(15.01.2014)

Wronka Zofia Wspomnienia z Kazachstanu. www.sybiracy2010.sybiracy.pl/wspomnienia/
(22.01.2014)

Wulw Jan <http://www.goksir.swidnica.pl/doc/News/2010/wspomnienia.pdf> (15.01.2014)

Żdanowicz Lidia [saga.wordpress.com.wspomnienia-z-syberii](http://saga.wordpress.com/wspomnienia-z-syberii) (15.01.2014)

Materiały archiwalne Muzeum Wojska Polskiego w Białymstoku

Gruntowicz Alina; Archiwum Dokumentacji Zsyłek i Deportacji MWP w Białymstoku

Pilecka-Klera Janina; Archiwum Dokumentacji Zsyłek i Deportacji MWP w Białymstoku

Prejzner Irena 2013; Archiwum Dokumentacji Zsyłek i Deportacji MWP w Białymstoku

Sieczko Bronisław; Archiwum Dokumentacji Zsyłek i Deportacji MWP w Białymstoku

Szumowska Franciszka; Archiwum Dokumentacji Zsyłek i Deportacji MWP w Białymstoku

Ankiety:

Bobiatyński Zdzisław, Chwiedź Tadeusz, Helwing Zofia, Kowalski Eugeniusz, Pachocka Stefania, Sawicki Jan, Werpachowski Jarosław, Wołk Krzysztof, Wołk Adam

Tab. 1. Miejsca zesłania i autorzy relacji o użytkowaniu dziko rosnących roślin, grzybów i zwierząt podczas pobytu na zesłaniu do ZSRR w okresie drugiej wojny światowej. (t – tajga, s- step, l/s – lasostep). The list of archival reports used in the study.

Nr	Środo-wisko	Miejsce zesłania miejscowość; rejon; obwód <i>Place, region</i>	Źródło <i>Source</i>
1	s	Ostaszkowo Smoleńsk	Werpachowski Jarosław - ankieta
2	t	Zaskoje; Talmenka; Altajski Kraj	Kowalski Jerzy 2013 Kowalski Eugeniusz - ankieta
3	t	Niuchmiż; Wierchnia Tojma; Archangielsk	Helwing Zofia - ankieta
4	t	Zielony Bór; Wołżega; Wologda	Sieczko Bronisław Archiwum Dokumentacji Zsyłek i Deportacji MW w Białymstoku
5	t	Kaskawo; Rowdzin; Archangielsk	Łaba Janina www.pamieciprzyszlosc.pl
6	t	Kaskawo; Rowdzin; Archangielsk	Homerska Maria www.pamieciprzyszlosc.pl
7	t	Bijsk; Altajski Kraj	Telega Jadwiga 2012
8	t	Nienda; Kotłas; Archangielsk	Kulik Tadeusz www.pamieciprzyszlosc.pl
9	t	Tiubil; Krasnojarski Kraj	Śmigielska Aleksandra 2012
10	t	Jeluga; Kotłas; Archangielsk	Józefowska Zdzisława www.sybiracy2010/...
11	t	Łapa; Wierchnia Ura; Archangielsk	Misiejuk Józef 2007
12	t	Małyje Izby; Plisieck; Archangielsk	Szor Kazimiera 2001
13	s	Zwienigorodek; Turgaj; Akmolińsk	Owczarek Henryk 2010
14	s	Sow. Pieszcząński; Maksymogorsk; Pawłodar	Malinowski Karol 2011
15	t	Kurianowo; Wologda	Arasimowicz Wanda 1995
16	t	Tiuszowsk; Czusowoj; Kraj Permski	Musur Józef 2001
17	t	Siużwa; Mendelejewo; Kraj Permski	Studół-Podhajska Stefania 2000
18	t	?; Uchta; Komi	Sypuła-Gliwa J. 2001
19	t	Muraszi; Kirow	Kołodziejska Rozalia www.sybiracy.centrix.pl
20	t	Muraszi; Kirow	Augustyński Eugeniusz 2000
21	t	Sidorow; Muraszi; Kirow	Kawa Mieczysław www.pamieciprzyszlosc.pl/
22	t	?Mysowoje; Uwat; Tobolsk	Jarosz Stanisław www.pamieciprzyszlosc.pl
23	t	Sidorow, Kwartał 88; Objaczewo; Komi	Kwiatek Czesław www.pamieciprzyszlosc.pl/
24	s	Dżoł-Kuduk; Kaganowicze; Pawłodar	Bobiatyński Zdzisław; ankieta
25	t	Krasnojarka; Swierdłowski	Michalik Zofia www.gogsir/swidnica.pl/News/...
26	t	Chychlowka; Nowaja Lala; Swierdłowski	Fudała Tadeusz 2000
27	t	Nikolsk; ?; Swierdłowski	Knysz Zofia www.mojewojennedziecinstwo.pl
28	t	?; Irbit; Swierdłowski	Wulw Jan www.gogsir/swidnica.pl/News/....
29	t	Krutiecha; ?; Swierdłowski	Zagórska Weronika 2001
30	t	?; Abakan; Chakasja	Gerus Anna www.gogsir/swidnica.pl/News/....
31	s	Kuroczna; Pietuchowo; Kurgan	Pawelko Wiktoria 2007
32	t	78 kwartał, Suzansk, Nowosybirsk	Kowalska Bronisława 2000
33	t	Czystoje; Karagugga; Omsk	Robert Krystyna www.przelomy.muzeum...
34	s	Iwanowka; Makinowka; Akmoliński (Omski)	Kierska Halina 1996
35	t	Barzanowo; Tara; Omsk	Kuczyński Henryk 2007
36	t	Łag. Inta; Komi	Wilk Hilary Marcin 2001
37	l/s	Lebiazje, Barnauł, Altajski Kraj	Prejzner Irena 2013. Archiwum Dokumentacji Zsyłek i Deportacji MW w Białymstoku
38	s	Kalamanka; Barnauł; Altajski Kraj	Żdanowicz Lidia saga.wordpress.com.wspomnienia-z-syberii
39	l/s	Inia; Barnauł; Altajski Kraj	Merczańska Aurelia www.pamieciprzyszlosc.pl
40	s	Centralnaja Elektrieskaja Stancja; Pawłodar; Kazachstan	Bujalska Irena 2009
41	t	Łag. Barnauł; ?; Altajski Kraj	Wójeik Lidia 2001
42	t	Cziornińkoje; Talmenka; Altajski Kraj	Kwapiszewski Wincenty 1992
43	t	Kruticha; Altajski Kraj	Fabiańska-Szczygłowska Danuta 2001

44	t	?; Kaniuszyn; Altajski Kraj	Szafałowicz Anna www.sybiracy2010/...
45	t	Udacznaja; Tajszet; Irkuck	Pilecka-Klera Janina Archiwum Dokumentacji Zsyłek i Deportacji MW w Białymstoku
46	t	Asino; Tomsk	Szczepański Zbigniew www.sybiracy.centrix.pl
47	t	Aresznaja; Mański; Krasnojarski Kraj	Michalik Łucja 2000
48	t	Aresznaja; Mański; Krasnojarski Kraj	Stadnik Stanisław www.pamieciprzyszosc.pl
49	t	Ungut; Mański; Krasnojarski Kraj	Sznajder Stanisław www.goksir/swidnica.pl/News/wspomnienia
50	t	Wachowka; Tsieniew; Krasnojarski Kraj	Janocha Albin 1993
51	s	Diwnoe; Apanasienk; Stawropolski Kraj	Gruntowicz Alina Archiwum Dokumentacji Zsyłek i Deportacji MW w Białymstoku
52	t	Krasnogorskoje; Reszma; Krasnojarski Kraj	Kowalczyk Włodzimierz www.pamieciprzyszosc.pl
53	l/s	Krasnyj Son; ?; Krasnojarski Kraj	Urbanowicz Stanisława 2007
54	t	Toczka Borzowa; Aban; Krasnojarski Kraj	Stajner Czesław www.pamieciprzyszosc.pl
55	t	Tuleń; Aban; Krasnojarski Kraj	Fedus Zbigniew 2001
56	l/s	Kańsk; Aban; Krasnojarski Kraj	Fedus Zbigniew 1997
57	t	Jużna Kadra; Udierej; Krasnojarski Kraj	Użycki Zygmunt 2002
58	s	Chmielowka; Sorokino; Altajski Kraj	Kwapiszewski Wincenty 1992
59	t	?; Krasnojarsk	Domagała Franciszka www.goksir/swidnica.pl/News/wspomnienia
60	t	?; Krasnojarsk	Jewtucha Bronisława sybiracy2010/...
61	t	Toporoki; Irkuck	Korcowska Apolonia 2009-2010
62	t	Zołotaja Gora; Tajszet; Irkuck	Prejzner Irena 2013. Archiwum Dokumentacji Zsyłek i Deportacji MW w Białymstoku
63	s	Miasowchoz; Kima; Akmolińsk; Kazachstan	Lachocki Eugeniusz 2009
64	s	Siemijarsk; Pawłodar; Kazachstan	Pachocka Stefania - ankieta
65	s	sov. 4129; Pawłodar; Kazachstan	Chwiedź Tadeusz - ankieta
66	t	?; Archangielsk	Nizioł Lachocka Gizelda 2009
67	t	Smolnyj; Kazachstan	Jadowska Regina www.sybiracy2010/...
68	t	Tuligany; Ust-Izym; Omsk	Dziedzic Marian 2010
69	s	Majkan; Pawłodar; Kazachstan	Sobiecka Maria www.pamieciprzyszosc.pl
70	s	Kalińskij; Pawłodar; Kazachstan	Solińska Jadwiga 1993
71	s	Majkargaj; Lebiaże; Pawłodar	Łowczynowska Regina 2012
72	s	Kustonaj; Kazachstan	Paniok Helena www.pamieciprzyszosc.pl
73	s	Bolszewik; Kokpekty; Semipatyńsk; Kazachstan	Tyczyński Napoleon 2007
74	s	Tałyjsaj; ?; Kazachstan	Paryżak Zofia 2001
75	t	Agres Stalin; Chakaska; Krasnojarski Kraj	Skirgajło Henryk 2010
76	s	?; Kazachstan	Bijaczyk Irena www.przelomy.muzeum.szczecin.pl
77	t	Borzowo; Aban; Krasnojarski Kraj	Wojtyło Roman 2009
78	s	?; Kazachstan	Chirowski Henryk 2001
79	s	Atbassar; Akmolińsk; Kazachstan	Helwing Zofia - ankieta
80	l/s	Woskresienka; Airatawsk; Północny Kazachstan	Czerwonko Anna www.pamieciprzyszosc.pl
81	s	Czułak Sandyk; Północny Kazachstan	Siedlecka Barbara BBC.jelenia-gora.pl/...
82	l/s	Razkazicha; Barnaul; Altajski Kraj	Sawicki Jan – ankieta
83	s	Kima; Północny Kazachstan	Siedlecka Barbara BBC.jelenia-gora.pl/...
84	s	Presnoreduta; Presnogorkowsk; Kustojan; Kazachstan	Fudali Stanisław 2011
85	s	sow. Urlutiubsko; Pałodar; Kazachstan	Szumowska Franciszka Archiwum Dokumentacji Zsyłek i Deportacji MW w Białymstoku
86	s	?; Farab; Zambyl; Kazachstan	Chmielewski Zdzisław 2002
87	s	Machorowka i Połtawka; Kijały; Północny Kazachstan	Wołk Krzysztof 1987; - ankieta Wołk Adam - ankieta

88	t	?;Czemachowo;Toms	Pachocka Stefania - ankieta
89	s	Koł. Bał-Ozu-Zu; Czulek-Kur-Han; Aczi-saj	Lasek Stanisław 2012
90	s	Usuktas; Czajen; Czemkient; Uzbekistan	Czyżyński Tadeusz 2010
91	s	Cziment; Uzbekistan	Michalik Zofia www.gogsir/swidnica.pl/News/wspomnienia
92	s	Jurewka; Biszek; Kirgizja	Kaczyński Włodzimierz W; Łonszyn 2012
93	t	?;?;?	Kwiatkowska Danuta W; Tańska 2001
94	t	Oktabryjskie Zołotyje Poiski; Tisulsk; Nowosibirs	Sawicki Jan - ankieta
95	t	Muczna Niżna; Wierchnietojansk; Archangielsk	Dziobak Franciszek kamienpomorski.pl/redartice.php?article_id
96	s	Okonieszkowo; Omsk	Marcinkowski Tadeusz 2014
97	t	Kamieniuszka; Isowsk; Swierdłowski	Rogaś Wanda uczy się historii.pl/pl/...
98	t	Kubało; Ustiansk; Archangielsk	Szymański Leon osadnicy.org./050strona04
99	t	Telmenka; Ałtajski Kraj	Bis Maria Ośrodek Karta HB15a/0209-I/11
100	t	Szuszylki; Asino; Toms	Stadnicka-Skrzypczak Krystyna www.sybiracy2010/...

Tab. 2. Użytkowanie pokarmowe roślin dziko rosnących przez Polaków deportowanych do ZSRR w okresie drugiej wojny światowej. Numerami oznaczono miejscowości i autorów (Tab. 1)

Lp. No.	Nazwa gatunku <i>Taxon</i>	Nazwa gatunku <i>Original name used</i>	Użytko- wana część <i>Part used</i>	Sposób użytkowania <i>Use</i>	Źródło (numer yzob. Tab. 1) <i>Source (numbers see Tab. 1)</i>
1	<i>Abies sibirica</i>	<i>pichta</i> 35	nasiona	surowe	35
2	<i>Acorus calamus</i>	<i>bluszcz</i> 65	podstawy pędów	surowe	65
3	<i>Angelica archangelica</i>	<i>didle</i> 2, <i>djagile</i> 2, <i>puczka</i> 58,	ogonki liściowe	surowe	2, 58
4	<i>Armeniaca vulgaris</i>		owoce	surowe	15
5	<i>Allium nutans</i>	<i>slizun</i> 75	liście	surowe	75
6	<i>Allium schoenoprasum</i>		liście	sałatka/surowe	9, 30, 56, 64, 65, 70
7	<i>Allium</i> sp.	<i>dzika cebula</i> 30, 47, 54, 65, 94 <i>cebula</i> 55, 71 <i>cebula łąkowa</i> 56 <i>czosnek</i> 30, 53, 47, 65, 79, 88, <i>ług</i> 14 <i>kambala</i> 42	liście bulwy	sałatka/surowe surowe gotowane/prażone zupa przyprawa na skup zapas	2, 14, 30, 40, 47, 54, 55, 56, 75, 88, 94 30, 47, 54, 65, 87, 88 53, 65, 71, 79 24 42, 79, 88 56, 75 87
8	<i>Allium victorialis</i>	<i>czeremsza</i> 50, 55, 56, 61, 62, 75, <i>czereпча</i> 57 <i>kołba</i> 94	liście	surowa zupa (stołówka) zupa kiszona smażona mrożona na skup	57, 61 47, 55, 56, 57, 62 49, 50, 55, 61, 94 50, 56, 57 94 57 56, 75
9	<i>Arctium</i> sp.		liście korzenie	zupa gotowane	84 58
10	<i>Armoracia rusticana</i>		korzeń	surowy do chleba	34
11	<i>Artemisia</i>		liście	przyprawa/konina	79, 87

	<i>absithum</i>				
12	<i>Atriplex</i> sp.	<i>lebioda</i> 11, 35	liście	gotowane	11, 35, 98
13	<i>Betula</i> sp.		sok	surowy fermentowany słodzenie kawy	2, 21, 23,35, 37, 55, 56 68,97 37, 47
			kora narośl miazga	mielona do mąki kawa surowa/gotowana	33 16 2, 16, 17
14	<i>Butomus umbellatus</i>	<i>susaki</i> 43 <i>ungusum</i> 57	kłącza	gotowane ?	43, 57
15	<i>Calla palustris</i>	<i>pierścionki</i> 35	kłącza	suszone/mielone	35
16	<i>Camelina</i> sp.	<i>ryżyk</i> 64	nasiona	gotowane placki	64, 65, 71 78
17	<i>Caragana arborescens</i>		młode li. kwiaty	surowe surowe	79 79
18	<i>Cerasus</i> sp.		owoce	suszone	91
19	<i>Chenopodium</i> sp.	<i>lebioda</i> 76, 83 <i>komosa</i> 35 ,98	liście	gotowane (zupa)	2, 5, 6, 9, 11, 13, 14, 15, 21, 28, 32, 35, 39, 45, 47, 51, 52, 55, 56, 58, 59, 60, 61, 62, 65, 68,69, 76, 78, 79, 82, 83, 84, 85, 89, 93, 98 100
				szpinak placki suszone/zima	34, 40,58, 96 2, 40, 65, 96 5, 6
20	<i>Cirsium</i> sp.		ziele	gotowane	100
21	<i>Equisetum arvense</i>		pędy wiosenne	zupa szpinak	58 58
22	<i>Erythronium sibiricum</i>	<i>kandyk</i> 75	bulwy	surowe gotowane	75 75
23	<i>Fragaria vesca/ F. viridis</i>	<i>ziemlanika</i> 80 <i>dzikie truskawki</i> 42	owoce	surowe	2, 3, 9, 15, 17, 34, 42, 61, 67, 80, 87, 88, 96
			liście	mrożone /beczka suszone herbata	3 42, 3 34, 64
24	<i>Glycyrrhiza glabra</i>		korzeń	surowy	71
25	<i>Heracleum sibiricum / H. dissectum</i>	<i>puczka</i> 2, 75	mł. pędy	zupa surowe	75 2
26	<i>Hippophae rhamnoides</i>	<i>oblepicha</i> 7	owoce	surowe	7
27	<i>Larix sibirica</i>	<i>listwiennica</i> 7	żywica	surowa gotowana	75, 61, 99 7
28	<i>Lilium martagon</i>	<i>saranek</i> 29 <i>saranka</i> 75 <i>sarnak</i> 2,13, 44	bulwa	zupa surowa	29, 44, 75 2, 13, 75
29	<i>Morus</i> sp.		owoce	surowe	15
30	<i>Malus</i> sp.	<i>bojarka</i> 2, 91	owoce	suszone surowe	91 2
31	<i>Medicago</i> sp.		ziele	gotowane	89
32	<i>Mentha</i> sp.		ziele	herbata	50
33	<i>Nuphar lutea</i>		nasiona	surowe	81
34	<i>Oxalis acetosella</i>	<i>ptasi szczaw</i> 2,	liście	zupa	2
35	<i>Oxycoccus palustris / O. microcarpus</i>	<i>klukwa</i> 2, 7, 8, 12, 21,	owoce	surowe	3, 7, 8, 11, 12, 15, 17, 23, 22, 25, 42, 43, 61, 89
				mrożone/beczka gotowane/kisiel suszone	3, 6, 46, 88 3, 88 17

			liście	surowe/zapas na sprzedaż herbata	2 4, 8 3
36	<i>Padus avium</i>		owoce	surowe pierogi suszone do mąki suszone/placki	2, 64 64 42 75
37	<i>Papaver sp.</i>		kwiaty/ nasiona	surowe	91
38	<i>Pinus sibirica</i>	kiedra 62, kiedr 27, 57 cedr 9, 22, 49, 50, 55, 75, 77, 88, 94, 100,	nasiona	surowe	9, 15, 22, 27, 45, 49, 50, 55, 57, 61, 62, 75, 77, 88, 94, 97, 100,
39	<i>Pinus sylvestris</i>		żywica mł. pędy mł. pędy miazga szpilki szyszki	„żwaczki” surowe syrop surowa zupa zupa	37, 43, 93 23, 35 88 23,35, 97 93 41
40	<i>Populus sp.</i>		mł. owoce miazga	surowe surowa	65 2
41	<i>Prunus cerasifera</i>	guruk 92	owoce	surowe	92
42	<i>Pulmonaria dacica</i>	trawa miodunka 32	liście nektar	gotowane surowy	32 2
43	<i>Quercus sp.</i>		owoce	kawa	74,
44	<i>Ribes spp.</i>		owoce	surowe zupa	9, 17, 25, 30, 42, 50, 55, 56, 100 61
45	<i>Ribes nigrum</i>	smrodzina 2, 9, 26, 42, 50, 62,	owoce liście	surowe dżem czaj	2, 9, 17, 25, 30, 42, 50, 55, 56, 61, 62, 100 36 26,
46	<i>Rosa sp.</i>		owoce	surowe mrożone herbata	2, 64, 87 64 64
47	<i>Rubus chamaemorus</i>	moroszka 12	owoce	surowe ?	12, 17, 66
48	<i>Rubus idaeus</i>		owoce pędy liście+ow.	surowe mrożone suszone herbata herbata	2, 3, 4, 11, 15, 17, 25, 26, 45, 46, 50, 55, 56, 61, 88, 67, 98, 100 3 17, 20,26 17, 26, 28, 50, 88 3, 88
49	<i>Rubus saxatilis</i>	kościanki 17, 87 kostrank 12 kamianiczki 87,	owoce	surowe pierogi	12, 17, 87 87
50	<i>Rubus sp.</i>	jeżyny 61,	owoce	surowe	61,
51	<i>Rumex acetosa</i>		liście	surowe zupa (stołówka) zupa kiszony na sprzedaż	24, 56, 64, 86 55 4, 9, 11, 14, 24,38, 43, 54, 55, 56, 65, 66, 70, 71, 79, 85 98 56, 70
52	<i>Rumex sp. (R. confertus ?)</i>	koński szczaw 76	liście	zupa na gęsto	5, 6, 10, 21, 51 23,76

53	<i>Salix sp.</i>		miazga kwiatostan	placki surowe	29 2
54	<i>Solanum nigrum</i>	<i>paślona 79 paslon 34, 83, 87,</i>	owoce	surowe pierogi	64, 79, 83, 87 34, 83
55	<i>Sorbus sibirica</i>		owoce	surowe do chleba surowe/ przemrożone skup	4, 99 2, 61 61
56	<i>Taraxacum officinale s.l.</i>		liście korzenie	sałatka gotowane ?	14, 61, 62 14
57	<i>Thymus sp.</i>		liście	herbata przyprawa/konina	79 79
58	<i>Tilia cordata</i>		miazga pączki liś.	suszona/do mąki surowe	28, 93 35
59	<i>Trifolium hybridum</i>		kwiatostan	suszone/placki	18
60	<i>Thulipa sp.</i>		bulwy	surowe	9, 51, 75
61	<i>Typha latifolia</i>		kłęczce	surowe gotowane	2 2
62	<i>Urtica dioica / U. cannabina</i>		liście owoce	gotowane /zupa zupa (stołówka) gotowane/gęsto placki suszone/zima smażone z czosnkiem	1, 2, 5, 6, 9, 11, 13, 15, 16, 21, 28, 31, 32, 35, 38, 39, 43, 45, 47, 48, 51, 52, 55, 56, 58, 60, 61, 62, 82, 85, 93, 98, 100 15, 23, 27 16, 34, 58, 79 2, 6, 16 94
63	<i>Vaccinium myrtilus</i>		owoce	? surowe gotowane mrożone suszone na sprzedaż suszone/herbata	2, 3, 4, 5, 6, 8, 11, 12, 15, 16, 17, 18, 19, 22, 23, 25, 26, 27, 28, 30, 33, 38, 45, 50, 54, 55, 56, 57, 60, 61, 66, 75, 77, 82, 95, 97, 98, 99, 100 53, 32 3 5, 6, 16, 20, 21, 23, 42, 46 8, 28, 52, 56, 93, 97 57
64	<i>Vaccinium uliginosum</i>	<i>łochynia 2, 11 sinice 12</i>	owoce	surowe	2, 8, 11, 12,
65	<i>Vaccinium vitis- idaea</i>	<i>brusiny 12</i>	owoce liście	surowe mrożone/beczka suszone na sprzedaż czaj	4, 8, 11, 17, 42, 43, 45, 61, 95, 98 2, 3, 5, 6, 12, 25, 26, 42, 46, 50, 55, 56, 57, 62, 77, 5, 6, 17 2, 8, 22 26
66	<i>Valeriana officinalis</i>		korzenie	herbata	21
67	<i>Viburnum opulus</i>		owoce	surowe/przemroż.	2, 42
68	<i>Vicia sp.</i>		nasiona	surowe	52
	„Trawa”		podstawy pędów owoce	surowe <i>lepioszki</i> zupa	27 85 85

	Rośliny zielne	<i>chwasty</i> 19, 91 <i>zielsko</i> 15, 31 <i>trawy</i> 17,41, 59,71	ziele	gotowane/zupa surowe/sałatka	10, 15, 16, 17, 19, 21, 31, 41, 35, 41, 59, 71, 91 53
	Rośliny zielne		cebule korzenie kłącza	gotowane? na sprzedaż	28, 33, 61,62, 99 3, 93
	Owoce dzikie		owoce	?	49, 68

Tab. 3 Użytkowanie pokarmowe grzybów przez Polaków deportowanych do ZSRR w okresie drugiej wojny światowej. Numerami oznaczono miejscowości i autorów (Tab. 1). Fungi used by the deported Poles (source numbers – see tab. 1)

Lp. No.	Nazwa taksonu <i>Taxon</i>	Nazwa taksonu w testach wspomnień <i>Original name used</i>	Sposób użytkowania <i>Use</i>	Źródło (numery zob. Tab. 1) <i>Source</i> (numbers see Tab. 1)
	Grzyby		gotowane suszone mrożone kiszone na skup	6, 9, 16, 19, 25, 27, 28, 33,34, 41, 50, 53, 54,55, 56, 60, 61, 63, 67, 68, 75, 77,80, 91, 95, 96, 97, 98, 99, 100 5, 6, 8, 11, 16, 17, 20, 21, 27, 46, 61 5, 6, 57 2, 11, 61 43, 52, 61
1	<i>Agaricus</i> sp.	pieczarki	gotowane	24, 40, 51, 54, 80, 87
2	<i>Armillaria mellea</i> <i>sensu lato</i>	opieńki	gotowane	2, 3, 61
3	<i>Boletus</i> sp.	prawdziwki	gotowane suszone	2, 3, 42, 50, 56, 57, 80 42
4	<i>Cantharellus cibarius</i>	kurki	gotowane	42
5	<i>Lactarius</i> sp.	rydz	kiszone pieczone gotowane	2, 27, 42, 56, 57, 61 61 2, 26
6	<i>Lactarius resimus</i>	hruzdy/gruździe 3, 87,	kiszone	2, 3, 30, 42, 80, 87
7	<i>Lactarius torminosus</i>	wielnianka	kiszone	12
8	<i>Leccinum aurantiacum</i>	podosiniak kozak czerwony	gotowane	2, 26
9	<i>Leccinum</i> sp.	kozaki	gotowane na skup	2, 22, 42 22, 57
10	<i>Lycoperdon perlatum</i>	Purchawka	gotowane	85
12	<i>Russula</i> sp.	surojadki	gotowane	2, 42
13	<i>Suillus</i> sp.	maślak	gotowane	2, 26, 42, 57
14	<i>Tricholoma</i> sp.	zielonki	kiszone	2,
15	<i>Xerocomus</i> sp.	podgrzybki	gotowane na skup	3, 42 22

Tab. 4 . Użytkowanie pokarmowe dzikich zwierząt przez Polaków deportowanych do ZSRR w okresie drugiej wojny światowej. Numerami oznaczono miejscowości i autorów (patrz Tab. 1). Food use of wild animals (source numbers see. Tab.1)

Lp. No.	Nazwa gatunku <i>Taxon</i>	Nazwa taksonu <i>Original names used</i>	Użytkowana część <i>Part used</i>	Sposób użytkowania <i>Use</i>	Źródło (numer yzob. Tab. 1) <i>Source (numbers see Tab. 1)</i>
Ssaki					
1	<i>Alces alces</i>	łoś	tusza		56
2	<i>Apodemus agrarius</i>	mysz polna	spizarnia	gotowane	65
3	<i>Cricetulus barabensis</i>	chomik	spizarnie tusza	pieczone	34, 61 86, 87
4	<i>Erinaceus roumanicus</i>	jeż	tusza	pieczone ?	65, 91
5	<i>Lepus timidus</i> <i>Lepus europaeus</i>	zając	tusza	na sprzedaż	2, 15, 38, 42, 56, 64, 67, 90, 99 46
6	<i>Marmota bobac</i>	świstak	tusza	gotowane	73
7	<i>Sciurus vulgaris</i>	wiewiórka	tusza	gotowane ?	68
8	<i>Spermophilus major</i>	suseł	tusza	gotowane na sprzedaż	38, 53, 65, 70, 72, 73, 74, 79, 82, 87 65,
9	<i>Tamias sibiricus</i>	burunduk	spizarnie		2
10	<i>Vulpes vulpes</i>	lis	tusza	gotowane ?	47, 90
Ptaki			jajka	gotowane/surowe / jajecznicza	14, 24,36,56, 66,70, 75, 85, 87
			pisklęta	gotowane	36,75, 87
1	<i>Anatinae</i>	kaczki	jajka dorośle	gotowane/surowe ?	2, 65, 73 14, 36,56
2	<i>Anser sp.</i>	gęś	dorośle jajka	? gotowane	56 65
3	<i>Coloeus monedula</i>	kawka	jajka	gotowane	65
4	<i>Columba sp.</i>	gołąb	tusza	gotowany	23, 34
5	<i>Corvus corone orientalis</i>	wrona	pisklęta dorośle jajka	gotowane pieczone gotowane	15, 52, 58, 65, 85, 96 15 65, 92
6	<i>Corvus corax</i>	kruk	tusza	gotowane	90
7	<i>Loxia sp.</i>	krzyżodziób	tusza	gotowany	23
8	<i>Lyrurus sp.</i>	cietrzew	tusza	pieczony	36,46
9	<i>Passer sp.</i>	wróbel	tusza	gotowany	1, 18, 69, 73
10	<i>Passer sp.</i>	wróbel	tusza	gotowany	1, 18, 69, 73
11	<i>Perdix sp.</i>	kuropatwa	tusza	pieczona	90
12	<i>Phasianus colchicus</i>	bażant zwyczajny	tusza	pieczony	90
13	<i>Strigiformes</i>	sowa	tusza	pieczona	50
14	<i>Tetrao sp.</i>	głuszc	tusza	pieczony	21, 56
15	<i>Tetrastes sp.</i>	jarząbek	tusza tusza	pieczony zupa	46 2

16	<i>Turdus</i> sp.	kos	jajka jajka	surowe jajecznicza	79 79
Gady					
1	<i>Testudo horsfieldii</i>	żółw stepowy	tusza	gotowany	91
Ryby				pieczone/ smażone	11, 14,21, 22, 23,24, 36, 45, 52, 55, 58, 63, 64, 68, 73, 77, 79,86, 87,92, 97, 98, 99
				gotowane/galki	81
				gotowane/ucha	11, 24, 46, 56, 65, 81
				suszone/zima	11, 30, 56, 65, 67, 73
				kiszzone/zima	56, 64
				mrożone/zima	2, 14, 65, 73
				sprzedaż	45
1	<i>Esox lucius</i>	szczupak pospolity	tusza	pieczony na sprzedaż zupa	2, 36,43, 50, 65, 70 36 63
2	<i>Gobio</i> sp.	kielb	tusza	suszone	2, 56
3	<i>Gymnocephalus cernua</i>	jazgarz	tusza	smażone gotowane/ucha	56, 65 56
4	<i>Lota lota</i>	miętus pospolity	tusza	gotowane	11
5	<i>Perca fluviatilis</i>	okoń pospolity	tusza	smażone	56, 65, 80
6	<i>Rutilus</i> sp.	plóć	tusza	smażone gotowane/ucha	56 56
7	<i>Thymallus</i> sp.	lipień	tusza	smażone ?	56