

ETNOBIOLOGIA POLSKA

Rocznik poświęcony etnobotanice, etnozologii i
etnomykologii

A Polish language journal devoted to ethnobotany,
ethnozoology and ethnomycology

Numer 4

2014

Redaktor naczelny – Editor-in-Chief

dr hab. prof. UR Łukasz Łuczaj, Zakład Botaniki, Instytut Biotechnologii Stosowanej i Nauk
Podstawowych w Weryni, Uniwersytet Rzeszowski

Zastępca redaktora naczelnego – Deputy Editor-in-Chief

dr Monika Kujawska, Instituto de Biología Subtropical, Puerto Iguazú, c. Bertoni 85,
3370, Misiones, Argentyna

Członek redakcji – Associate Editor

dr hab. prof. UR Krzysztof Oklejewicz, Zakład Botaniki, Wydział Biologiczno-Rolniczy,
Uniwersytet Rzeszowski

ADRES REDAKCJI – EDITORIAL ADDRESS

Pietrusza Wola 86
38-471 Wojaszówka
lukasz.luczaj@interia.pl
<http://etnobiologia.com>

WYDAWCA – PUBLISHER

AHA Psychoterapia i Edukacja
Pietrusza Wola 86
38-471 Wojaszówka

ISSN 2083-6228

Druk – Chemigrafia, ul. Białobrzeska 74, 38-400 Krosno

Etnobiologia Polska jest czasopismem naukowym wydawanym przez firmę AHA (z siedzibą jak adres redakcji) znajdującym się na liście B czasopism naukowych Ministerstwa Nauki i Szkolnictwa Wyższego. Przyjęte do druku prace ukazują się w wersji on-line (www.etnobiologia.com) oraz w druku – raz do roku, po skompletowaniu numeru (wersja pierwotna to wersja drukowana). Artykuły publikujemy w języku polskim z angielskim streszczeniem. Etnobiologia Polska publikuje artykuły dotyczące bezpośrednich relacji łączących człowieka z przyrodą, w szczególności:

- przyczynki dokumentujące dawne tradycje użytkowania roślin, zwierząt i grzybów,
- doniesienia o tworzeniu się nowych zwyczajów dotyczących użytkowania roślin i zwierząt oraz nowych form oddziaływania człowieka na ekosystemy,
- prace archeobotaniczne o powiązaniach etnobotanicznych,
- prace badające znajomość elementów środowiska przyrodniczego w społeczeństwie.

Artykuły przyjmujemy tylko w wersji elektronicznej, na adres: lukasz.luczaj@interia.pl

Staramy się aby cykl wydawniczy był szybki i aby recenzje były dostarczone autorowi w ciągu 4-8 tygodni. Publikacja opiera się na Creative Commons Attribution 3.0 License – prawo do przedruków i tłumaczeń ma za równo każdy, zarówno wydawca, jak i autor, pod warunkiem, że poda, iż artykuł pierwotnie ukazał się w piśmie Etnobiologia Polska, załączając numer i strony.

LISTA RECENZENTÓW ARTYKUŁÓW NADEŚLANYCH W ROKU 2014

THE LIST OF REVIEWERS (THIS ISSUE)

dr hab. prof. UMCS Krzysztof Grzywnowicz (Instytut Biologii i Biochemii, Uniwersytet Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie)

dr hab. Piotr Köhler (Instytut Botaniki, Uniwersytet Jagielloński)

dr hab. prof. UR Łukasz Łuczaj (Uniwersytet Rzeszowski)

dr hab. Piotr Mleczek (Instytut Botaniki, Uniwersytet Jagielloński)

dr Anna Drożdż (Pracownia Polskiego Atlasu Etngoraficznego, Uniwersytet Śląski, Cieszyn)

dr Piotr Klepacki (Ogród Botaniczny Uniwersytetu Jagiellońskiego)

dr Anna Kujawa (Instytut Środowiska Rolniczego i Leśnego PAN w Poznaniu Zakład Biologii Środowiska Stacja Badawcza w Turwi)

dr Monika Kujawska (Instituto de Biología Subtropical, Misiones, Argentyna)

dr Ewa Pirożnikow (Uniwersytet w Białymstoku)

mgr Klaudyna Hebda (Instytut Etnologii i Antropologii Kulturowej Uniwersytetu Jagiellońskiego)

mgr Rolandas Petkevičius (Instytut Kultury Litewskiej i Folkloru, Litwa)

SPIS TREŚCI

Łuczaj Łukasz & Köhler Piotr. Grzyby w ankiecie Józefa Rostafińskiego (1850-1928) ogłoszonej w 1883 r. Mushrooms in Józef Rostafiński's (1850-1928) questionnaire from 1883, pp. 5-54

Petkevičius Rolandas, Typek Joanna & Bilek Maciej. Jan Kazimierz Muszyński (1884-1957) prekursorem badań etnobotanicznych na Litwie. Jan Kazimierz Muszyński (1884-1957): a pioneer of ethnobotanical studies in Lithuania, pp. 55-82

Łuczaj Łukasz, Kosiek Tomasz, Stawarczyk Kinga, Hebda Klaudyna & Kotowski Marcin. Liście używane do zawijania gołąbków przez Ukraińców w rumuńskim Maramureș: notatka etnobotaniczna. Leaves used to make sarma rolls in the Ukrainian villages of Maramureș (Romania): an ethnobotanical note, pp. 83-87

Typek Joanna, Kujawska Monika. *Rośliny w wierzeniach ludowych w Słowniku wierzeń i zwyczajów słowiańskich* – niedokończone dzieło Adama Fischera. *Plants in Folk Beliefs in The Lexicon of Slavic Beliefs and Customs* – Adam Fischer's unfinished work, pp. 89-96

Gruszecki Robert, Myśliwiec Anna & Gruszecka Katarzyna. Wykorzystanie roślin w Wigilię Bożego Narodzenia w województwie lubelskim. Plants used on Christmas Eve in the Lublin region, pp.99-112

Köhler Piotr. Odpowiedź Kazimierza Karasiewicza na ankietę etnobotaniczną Józefa Rostafińskiego ogłoszoną w 1883 r. dotycząca okolic miejscowości Lwówek, Opalenica i Nowy Tomyśl. Kazimierz Karasiewicz's response to Józef Rostafiński's ethnobotanical questionnaire from 1883 regarding the area of Lwówek, Opalenica and Nowy Tomyśl, pp.113-116

Köhler Piotr. Odpowiedź Adama Wolińskiego (1856-1901) na ankietę etnobotaniczną Józefa Rostafińskiego (1850-1928) ogłoszoną w 1883 r. Adam Woliński's (1856-1901) response to Józef Rostafiński's (1850-1928) ethnobotanical questionnaire from 1883, pp.117-122

Kasper-Pakosz Renata. Przegląd etnobotanicznych badań roślin sprzedawanych na targowiskach. Ethnobotanical studies of plants sold in marketplaces: a review, pp. 123-134

Pirożnikow Ewa. 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, pp.135-172

Grzyby w ankiecie Józefa Rostafińskiego (1850-1928) ogłoszonej w 1883 r.

Mushrooms in Józef Rostafiński's (1850-1928) questionnaire from 1883

Łukasz Łuczaj^{1*} & Piotr Köhler²

¹ Zakład Botaniki, Instytut Biotechnologii Stosowanej i Nauk Podstawowych, Uniwersytet Rzeszowski, Werynia 502, 36-100 Kolbuszowa, email: lukasz.luczaj@interia.pl; * autor korespondencyjny

² Instytut Botaniki, Uniwersytet Jagielloński, ul. Kopernika 27, 31-501 Kraków, e-mail: piotr.kohler@uj.edu.pl

Abstract. In 1883, Józef Rostafinski (1850-1928), a botanist and professor at the Jagiellonian University in Kraków (then Austria-Hungary), produced a survey regarding the names and uses of plants in the former Polish territories, which was printed in around 60 newspapers. Two questions concerned also the names and uses of mushrooms. We analyzed the contents of thirty letters containing information on mushroom names and uses from the present territory of Poland, Belarus and Ukraine. Four responses contained very little information (on single taxa or general statements). Twenty-one responses contained the names of, mainly edible, taxa used in an area (sometimes toxic taxa were also listed). The number of edible taxa listed ranged from 5 to 27 taxa per letter (mean 14, median 13). Altogether 37 edible and 4 medicinal taxa were identified to genus or species level using ethnolinguistic data (several other taxa were not identified). Names of poisonous mushrooms usually have a general character apart from *Amanita muscaria* names.

Key words: historical ethnomycology, edible mushrooms, poisonous mushrooms, medicinal mushrooms, fungi

Wstęp

Ankieta Józefa Rostafińskiego jest jednym z najważniejszych zabytków europejskiej etnobotaniki. Oprócz pytań o nazwy i użytkowanie roślin w ankiecie znalazły się także dwa pytania (nr 67 i 68) o użytkowanie grzybów, uznawanych w tym czasie za część królestwa roślin (Köhler 1986, 1993). Celem tej pracy jest właśnie opracowanie materiałów dotyczących grzybów zawartego w odpowiedziach na tę ankietę.

O ile liczba materiałów dotyczących etnobotaniki historycznej jest dla drugiej połowy XIX i pierwszej połowy XX w. w Polsce wyjątkowo duża w porównaniu do innych krajów (por. np. Łuczaj 2011), materiały dotyczące etnomykologii są mniej liczne (np. Bartnicka-Dąbkowska 1964; Dekowski 1968, 1973; Marczyk 2003; Trojanowska 2008)

Materiały i metody

Ankieta Józefa Rostafińskiego (1850-1928) powstała w 1883 r. Autor rozesłał ją do kilkudziesięciu periodyków wszystkich trzech zaborów. Rostafiński, słynny botanik i historyk botaniki o szerokim spektrum zainteresowań, żywo zajmował się też różnymi aspektami użytkowania roślin przez człowieka. Nadesłane listy po śmierci Rostafińskiego znalazły się w posiadaniu Władysława Szafera (1886-1970), długoletniego dyrektora Instytutu Botaniki i Ogrodu Botanicznego Uniwersytetu Jagiellońskiego. Następnie, nie skatalogowane (przez bibliotekę), przechowywane były w Bibliotece Instytutu Botaniki UJ, gdzie zupełnie o nich zapomniano. Część z nich odnaleziono na początku lat 80-tych XX w. i przekazano do Muzeum Ogrodu Botanicznego UJ. Ta część listów (od 136 respondentów) została częściowo opracowana. Pozostała część listów na początku XXI w. trafiła z Biblioteki Instytutu Botaniki UJ również do Muzeum Ogrodu Botanicznego UJ. Z zachowanych katalogów wynika, że w ankiecie wzięło udział prawie 370 osób nadsyłając blisko 860 listów. Na podstawie zachowanego katalogu listów można stwierdzić, że przetrwało ich jedynie 359 od 227 korespondentów. Większość odpowiedzi na ankietę nadesłano w roku 1883, niektóre w 1884, a bardzo nieliczne aż do 1909 r. Z niektórymi respondentami Rostafiński wymienił po kilka listów, dopytując się pewnych szczegółów, czy uzyskując nasiona lub zasuszone okazy niezidentyfikowanych roślin (m.in. Köhler 1986, 1993; Łuczaj & Köhler 2011). Spośród 227 respondentów, których listy zachowały się do naszych czasów, odpowiedzi na pytania o grzyby pojawiły się w listach 29 osób, wliczając trzy odpowiedzi różnych osób przesłane przez Augustyna Heintzego jako odrębne listy. Tak niska liczba odpowiedzi wiąże się z dwoma rzeczami. Po pierwsze – pytania o grzyby zostały dodane w późniejszych wersjach ankiety. Po drugie – pytania te znalazły się na końcu długiej ankiety, kiedy respondent mógł być zmęczony szczegółowym odpowiadaniem na pytania.

Z nadesłanych przez autorów odpowiedzi na pytania o grzyby utworzono bazę danych złożoną z 468 rekordów, każdy z nich odpowiadający jednej nazwie grzyba lub jednej informacji ogólnej o grzybach (Tab. 1-3). Jako notowanie przyjęto wzmiankę od jednego autora. Wyjątkiem są tu listy Tomaszewskiej (która podaje osobne dwie listy dla dwóch regionów, stąd maksymalna liczba notowań wynosi 30 (Tab. 1). W analizie materiałów historycznych z dziedziny etnobiologii najpoważniejszym problemem jest oznaczenie gatunków, o których mówią materiały archiwalne. W większości takich materiałów brak jest nazw naukowych, a nawet jeśli są, mogą być błędnie podane. Na dodatek systematyka grzybów uległa przemianom: dawne gatunki są często obecnie całymi sekcjami w obrębie rodzaju. Badacze analizujący takie materiały dokonują często przybliżonego oznaczenia jedynie do rodziny lub rodzaju albo podają dwie lub kilka alternatywnych interpretacji. Jeśli chodzi o rośliny pomocna jest tu wiedza o rozmieszczeniu i ekologii potencjalnie użytkowanych gatunków albo inne informacje o użytkowaniu roślin z danego terenu (Łuczaj 2010). Tak na przykład w przypadku analizy danych o dzikich roślinach jadalnych w odpowiedziach na ankietę Rostafińskiego bezcenne okazały się odpowiedzi na podobne pytania w ankiecie Gajka z r. 1948, przeprowadzonej na terenie prawie całej Polski, co prawda ponad 60 lat później, ale opatrzonej bardzo bogatą dokumentacją zielnikową

(Łuczaj & Köhler 2011). Wiele z miejscowych nazw roślin jadalnych powtarza się w obu ankietach, co pozwala na odniesie nazw z ankiety Rostafińskiego do ankiety Gajka i znaczne zwiększenie prawidłowości oznaczenia. Niestety, w przypadku grzybów materiały *Polskiego Atlasu Etnograficznego* są mniej pomocne, bo nie zawierają okazów zielnikowych. Grzyby były tam identyfikowane przy pomocy prostego atlasu do oznaczania grzybów (Kłodnicki & Drożdż 2008). Zawartość tych ankiet nie została jeszcze opublikowana, choć przy oznaczaniu grzybów w ankiecie Rostafińskiego jeden z autorów (Ł.Ł.) przejrzał całość ankiety Gajka dotyczącą grzybów, w celu prześledzenia analogii w nazewnictwie grzybów.

Przy interpretacji nazw grzybów podanych przez respondentów Rostafińskiego wykorzystano głównie monografię nazw grzybów w Polsce Bartnickiej-Dąbkowskiej (1964), pracę Kopczyńskiego i Ławrynowicz (2000) oraz popularne atlasy grzybów i źródła internetowe oraz listy taksonów występujących w Polsce (Chmiel 2006; Wojewoda 2003). Bartnicka-Dąbkowska zebrała miejscowe nazwy grzybów z sieci ponad 300 stanowisk z tych ziem, które zarówno przed jak i po II wojnie światowej należały do Polski. Otrzymane wyniki stanowią wspaniały materiał porównawczy i w pewnych sytuacjach pozwoliły na prawie stuprocentowe oznaczenie taksonów. W przypadku, gdy dana nazwa jest używana na określenie dwóch lub więcej bardzo różnych taksonów, w nawiasie kwadratowym w załączniku podaliśmy liczbę cytowań danej nazwy w pracy Bartnickiej-Dąbkowskiej (1964). Wszystkie oznaczenia grzybów w załączniku naszej pracy należy traktować jako prowizoryczne. Zakładamy, że te bez znaku zapytania to oznaczenia prawie pewne, a te ze znakiem zapytania – bardzo prawdopodobne.

W pracy uwzględniono także informacje o zbieractwie grzybów na obszarach leżących obecnie poza granicami Polski (Ukraina, Białoruś) zawarte w kilku listach.

Wyniki i dyskusja

Ogółem zidentyfikowano (na podstawie opisów, nazw ludowych lub łacińskich) – z dokładnością do rodzaju, sekcji lub gatunku – 37 taksonów grzybów jadalnych, trzy taksony trujące oraz cztery taksony lecznicze (obok jednego nieoznaczonego grzyba leczniczego *powietrzna bedłka*). Listę tę można by zwiększyć o kolejne kilka gatunków, których oznaczenia są bardzo niepewne. Średnia liczba wymienionych gatunków grzybów jadalnych (spośród autorów, którzy wymienili ich kilka, wynosi 14 (mediana – 13). W ankietach pojawia się też kilka ogólnych nazw na grzyby trujące lub odnoszących się do bliżej niezidentyfikowanych grup grzybów (np. *psie grzyby*).

Jedynie u trzech autorów (Franciszek Kowalski, Florian Łoziński i Stanisława Okolska) odpowiedzi na pytania o grzyby zawierają także nazwy łacińskie. Uzyskane odpowiedzi można podzielić na dwie grupy. Do pierwszej należą odpowiedzi skąpe: 5 autorów, którzy napisali jedynie o jednym do 3 taksonów grzybów albo udzielili odpowiedzi ogólnej o grzybach (m.in. Łękawski). Drugą grupę stanowi 25 listów 22 autorów (w tym pięciu autorów z obecnego terytorium Białorusi, a dwóch z zachodniej Ukrainy), którzy zamieścili dokładne wyliczenia użytkowanych grzybów, głównie jadalnych. Liczba omawianych taksonów waha się od 5 do 27. Najbogatszego materiału dostarczyły listy Stanisławy Okolskiej, Antoniego Gdowskiego, Marii Hempel (1834-1904), polskiej florystki i etnografki (Kutrzeba-Pojnarowa, 1960-1961), Adama Kubaszewskiego (1847-1927), ogrodnika i dendrologa (Günther 1971), Floriana Łozińskiego i Mariny Tomaszewskiej (Tab. 2).

Większość informacji dotyczy grzybów jadalnych, jedynie 62 notowania (prawie 15% całości danych) to informacje o grzybach trujących lub niejadalnych (Tab. 3).

Stanisława Okolska podała z dwóch miejscowości Zabłocie i Dziwle w okolicach Sieradza aż 53 nazwy grzybów należących do przynajmniej 27 gatunków. Antoni Gdowski (Lisice nad Nerem, pow. kolski, gub. kaliska; Bielice, pow. kutnowski, gub. warszawska) podał 25 nazw grzybów jadalnych należących do 23 taksonów. Maria Hempel (powiat janowski, gubernia lubelska) podała 21 nazw grzybów jadalnych należących do 20 taksonów oraz nazwy trzech taksonów grzybów trujących. Adam Kubaszewski dostarczył 28 nazw w tym 22 nazwy grzybów jadalnych (21 taksonów) i 6 nazw grzybów trujących z okolic Pleszewa w obecnym woj. wielkopolskim. Florian Łoziński podał 27 nazw

jadalnych grzybów należących do 16 taksonów (większość grzybów miała podwójne nazwy – polskie i poleszuckie), pięć trujących (3 taksony), 1 takson leczniczy. Marina Tomaszewska podała nazwy grzybów aż z dwóch miejscowości – Kudynowce w Żłoczowskim i Winniki w Samborskim – obie miejscowości obecnie na terenie zachodniej Ukrainy.

W odpowiedziach na pytania o grzyby zwykle nie pojawiają się opisy ich przyrządzania. Wyjątkiem jest jedna wzmianka o marynowaniu i parę wzmianek o kiszeniu grzybów, zwyczaj, który podobnie jak i w naszych czasach nie był powszechny, więc wzbudzał zainteresowanie respondentów, którzy uznali to zjawisko za warte odnotowania. Mowa tu o listach Nielubowicza i Ossowskiego z Białorusi i Matulewicza z okolic Garwolina oraz Okolskiej z Zabłocia. Nielubowicz wymienia aż siedem taksonów kiszonych grzybów: *borowiki* (*Boletus edulis* ss. lato), *koźlaki* (*Leccinum* spp.), jakies *kuny* (lub *suny*?), maślaki (*Suillus* spp.), mchowiki (*Xerocomus* sp.), rydze (*Lactarius deliciosus* ss. lato) i zielonki (*Tricholoma equestre*). Także Matulewicz pisze o kiszeniu rydzów, a Ossowski również o zielonkach i niezidentyfikowanych „radówkach”. Okolska także wymienia *T. equestre* (jako *członki*).

Liczba taksonów cytowanych przez poszczególnych autorów listów (z II połowy XIX w.) jest zbliżona do list gatunków grzybów jadalnych użytkowanych przez lud podawanych w II połowie XX w. w kilku innych pracach etnograficznych (Dekowski 1968, 1973; Marciniak 2008; Szulczewski 1996; Tync 1994). Tak na przykład w dwudziestowiecznych badaniach Dekowski (1968, 1973) zanotował użytkowanie 27 gatunków grzybów w Puszczy Kozienickiej, a 26 w okolicach Łowicza. Łuczaj & Nieroda (2011) zanotowali użytkowanie 17 taksonów grzybów na Pogórzu Strzyżowskim. Wygląda więc na to, że liczba taksonów grzybów zbierana obecnie, w stosunku tej użytkowanej w XIX w. nie uległa znacznym zmianom, w przeciwieństwie do obserwowanego zaniku zbieractwa roślin (np. Łuczaj 2011). Podkreślić jednak należy, że obecnie zanika użytkowanie krowiaka podwiniętego (olszówki) (*Paxillus involutus* (Batsch: Fr.) Fr.) i piestrzenicy kasztanowatej (*Gyromitra esculenta* (Pers.: Fr.) Fr.) wskutek kampanii informacyjnej, prowadzonej od kilkadziesiąt lat, związanej ze zdarzającymi się zatruciami tymi taksonami (Burda 1998). W odpowiedziach na ankietę Rostafińskiego odnotować należy także częstą obecność różnych taksonów z rodzaju mleczał *Lactarius*. Być może obecnie są one rzadziej użytkowane (por. np. Pawłowska & Gajek 1981a, b). Definitywną odpowiedź na to pytanie mogą jednak dać dopiero szersze badania etnomykologiczne.

Wśród taksonów trujących dominuje muchomor czerwony (*Amanita muscaria*) – pod różnymi nazwami zawierającymi w sobie rdzeń *much-*, *musz-* (od *mucha*). Był to bowiem grzyb przede wszystkim używany do trucia much. W liście jednej z respondentek znajduje się informacja o fermentowaniu owocników tego muchomora przez cztery tygodnie i następnie używaniu ich do leczenia reumatyzmu. Pozostałe grzyby lecznicze wspomniane przez informatorów to jakiś gatunek nadrzewny (jako *hubka*) używany do tamowania krwawienia, *Phallus impudicus* (jako *morowa bedłka*) używany podczas zarazy oraz wysuszony do okadzania przeciw bólowi gardła, *puchy/purchawy* (przypuszczalnie któryś z gatunków z rodzaju *Lycoperdon*, może *Bovista* albo *Calvatia*?) używano na oparzenia, *Morchella* sp. (jako *zemplane serce*) oraz niezidentyfikowana *powietrzna bedłka*. Lista wymienionych gatunków jest dosyć skąpa i odpowiada najpowszechniej używanym grzybom uważanym za lecznicze wymienionym w polskich opracowaniach etnomykologicznych (Marczyk 2003, Trojanowska 2008 oraz prace cytowane przez tych autorów).

Wnioski

Pomimo trudności w oznaczeniu wielu nazw ludowych, ankietę Rostafińskiego jest najbogatszym dziewiętnastowiecznym materiałem źródłowym dotyczącym etnomykologii nie tylko w Europie Wschodniej, ale także na świecie. Co ciekawe liczba podawanych taksonów jadalnych przez respondentów tej ankiety jest zbliżona do danych uzyskiwanych w wieku XX i XXI, co wskazuje na relatywnie małe przemiany w długości listy zbieranych taksonów grzybów.

Podziękowania

Serdecznie dziękujemy dr Valerii Kolosovej za pomoc w interpretacji białoruskich nazw grzybów, dr Annie Kujawie za niezwykle uważną recenzję oraz dr hab. Piotrowi Mleczce za pomocne uwagi.

Literatura

- Bartnicka-Dąbkowska B 1964. Polskie ludowe nazwy grzybów. *Prace Językoznawcze* 42: 1–142
- Burda PR 1998. *Zatrucia ostre grzybami i roślinami wyższymi*. PWN, Warszawa
- Chlebicki A 2010. Zawilości etymologiczne i znaczeniowe nazw „huba” i „hubka”. *Wiadomości Botaniczne* 54(1/2): 35–40
- Chmiel MA 2006. Checklist of Polish larger Acomycetes. Krytyczna lista wielkoowocnikowych grzybów workowych Polski. In: Mirek Z (ed.), *Biodiversity of Poland*, Vol. 8. Instytut Botaniki PAN im. W. Szafera, Kraków
- Dekowski JP 1968. Z badań nad pożywieniem ludu łowickiego. *Prace i Materiały Muzeum Archeologicznego i Etnograficznego w Łodzi. Seria Etnograficzna* 12: 1–245
- Dekowski JP 1973. Rośliny dziko rosnące w tradycyjnym pożywieniu chłopów kozienickich. In: Kowalska-Lewicka inicjał H. (ed.), *Pożywienie ludności wiejskiej*. Muzeum Etnograficzne w Krakowie, Kraków, pp. 247–256
- Günther K 1971. Kubaszewski Adam (1847-1927). *Polski Słownik Biograficzny* 16: 12–13
- Kłodnicki Z, Drożdż A 2008. Dzikie rośliny jadalne – materiały, mapy i opracowania tekstowe Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego. In: Łuczaj Ł (ed), *Dzikie rośliny jadalne: zapomniany potencjał przyrody*. Mat. konf. Przemysł-Bolestraszyce 13 września 2007. Arboretum i Zakład Fizjografii w Bolestraszcach, Bolestraszyce, pp. 109–124
- Kopczyński K, Ławrynówic M 2000. Polskie regionalne nazwy grzybów. In Lisiewska M, Ławrynówic M (ed), *Monitoring grzybów*. Polskie Towarzystwo Botaniczne Sekcja Mikologiczna, Unidruk S.C. Poznań-Łódź, pp. 133–142
- Köhler P 1986. Józefa Rostafińskiego „Odezwa do nie botaników o zbieranie ludowych nazw roślin”. *Wszechświat* 87(1): 13–16
- Köhler P 1993. Ankieta Józefa Rostafińskiego z 1883 roku dotycząca ludowego nazewnictwa roślin w Polsce. *Analecta – Studia i Materiały z Dziejów Nauki* 2(2): 89–119
- Kutrzeba-Pojnarowa A 1960-1961. Hemplówna Maria (1834-1904). *Polski Słownik Biograficzny* 9: 387
- Łuczaj Ł 2010. Plant identification credibility in ethnobotany: a closer look at Polish ethnographic studies. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 6: 36
- Łuczaj Ł 2011. Dzikie rosnące rośliny jadalne użytkowane w Polsce od połowy XIX w. do czasów współczesnych. *Wild food plants used in Poland from the mid-19th century to the present*. *Etnobiologia Polska* 1: 57–125
- Łuczaj Ł, Köhler P 2011. Liście i inne zielone części dziko rosnących roślin w pożywieniu mieszkańców ziem polskich na podstawie ankiet Józefa Rostafińskiego (XIX w.) i Józefa Gajka (XX w.). *Przegląd Historyczny* 52(4): 733–770
- Łuczaj Ł, Nieroda Z 2011. Collecting and learning to identify edible fungi in Southeastern Poland: age and gender differences. *Ecology of Food and Nutrition* 50(4): 319–336

Marciniak M 2008. Dzikie rośliny jadalne w kulturze wsi wschodniej części polskich Karpat. In: Łuczaj Ł (ed), Dzikie rośliny jadalne: zapomniany potencjał przyrody. Mat. konf. Przemysł-Bolestraszyce 13 września 2007. Arboretum i Zakład Fizjografii w Bolestraszytach, Bolestraszyce, pp. 125–132

Marczyk M 2003. Grzyby w kulturze ludowej. Atla 2, Wrocław

Pawłowska J, Gajek J 1981a. Zbieranie i spożywanie grzyba mleczaj chrząstka *Lactarius vellereus*. In: Gajek J (ed), Polski Atlas Etnograficzny, zeszyt VI. Polska Akademia Nauk, Instytut Historii Kultury Materialnej, Warszawa, mapa 314

Pawłowska J, Gajek J 1981b. Zbieranie i spożywanie grzyba mleczaj smaczny *Lactarius volemus*. In: Gajek J (ed), Polski Atlas Etnograficzny, zeszyt VI. Polska Akademia Nauk, Instytut Historii Kultury Materialnej, Warszawa, mapa 315

Szulczewski JW 1996. Pieśń bez końca: Zbiór tekstów folklorystyczno-etnograficznych pod redakcją Wojciecha Łysiaka. PSO, Poznań

Trojanowska A 2008. Wiedza o grzybach leczniczych w polskiej literaturze naukowej XIX wieku. Seria: Rozprawy z Dziejów Nauki i Techniki 18. Retro, Warszawa

Tync B 1994. Żywność. In: Udziela S (ed), Ziemia Biecka. Sądecka Oficyna Wydawnicza, Nowy Sącz, pp. 83–92

Wojewoda W 2003. Checklist of Polish larger Basidiomycetes. Krytyczna lista wielkoowocnikowych grzybów podstawkowych Polski. In: Mirek Z (ed), Biodiversity of Poland, Vol. 7. Instytut Botaniki PAN im. W. Szafera, Kraków

Tab. 1 Liczba notowań poszczególnych taksonów grzybów. Pominięto oznaczenia wątpliwe lub niepewne (np. *Entoloma*, *Clitopilus*). Jako notowanie przyjęto wzmiankę od jednego autora. Wyjątkiem są tu listy Tomaszewskiej (która podaje osobne dwie listy dla dwóch regionów) oraz Heintzego (który dodatkowo podaje odpowiedzi małżeństwa Królów i parafian), stąd maksymalna liczba notowań wynosi 30. *Frequency list for the records identified to genus or species level. Doubtful identifications were omitted in calculations.*

Takson Taxon	Liczba wzmianek w listach No. of respondents (N=30)	Status
borowik szlachetny <i>Boletus edulis</i> Bull.: Fr. ss. lato	23	jadalny / edible
pieprznik jadalny <i>Cantharellus cibarius</i> Fr.	23	jadalny / edible
mleczaj rydz i pokrewne gatunki <i>Lactarius deliciosus</i> (L.: Fr.) Gray ss. lato (= <i>L. d.</i> ss. stricto, <i>L. deterrimus</i> Gröger, <i>L. salmonicolor</i> Heim & Leclair)	22	jadalny / edible
maślak <i>Suillus</i> spp.	20	jadalny / edible
mleczaj chrząstka <i>Lactarius vellereus</i> (Fr.) Fr. i m. biel <i>L. piperatus</i> (L.: Fr.) Gray	20	głównie jadalny / mainly edible
muchomor czerwony <i>Amanita muscaria</i> (L.: Fr.) Hook.	20	trujący / poisonous
gołąbek <i>Russula</i> spp.	18	głównie jadalny / mainly edible
koźlarz <i>Leccinum</i> spp.	18	jadalny / edible

opieńka <i>Armillaria</i> spp.	18	jadalny / edible
pieczarka <i>Agaricus</i> spp.	18	zwykle jako jadalny / mainly edible
gąska zielonka <i>Tricholoma equestre</i> (L.: Fr.) P.Kumm. ss. lato	12	jadalny / edible
podgrzybek <i>Xerocomus</i> spp.	12	jadalny / edible
sarniak dachówkowaty <i>Sarcodon imbricatus</i> (L.: Fr.) P. Karst & kolczak oblączasty <i>Hydnum repandum</i> L.: Fr.	8	zwykle jako jadalny / mainly edible
twardzioszek przydrożny <i>Marasmius oreades</i> (Bolt.: Fr.) Fr.	8	jadalny / edible
korarówka <i>Ramaria</i> spp.	6	jadalny / edible
mleczaj smaczny <i>Lactarius volemus</i> (Fr.) Fr.	6	jadalny / edible
smardz <i>Morchella</i> sp.	6	jadalny / edible
czubajka kania <i>Macrolepiota procera</i> (Scop.: Fr.) Singer	5	jadalny / edible
krowiak podwinięty <i>Paxillus involutus</i> (Batsch.: Fr.) Fr. ss. lato	5	jadalny / edible
mleczaj welnianka <i>Lactarius torminosus</i> (Schaeff.: Fr.) Pers.	5	głównie trujący, także jako jadalny* / mainly poisonous, also as edible
piestrzenica kasztanowata <i>Gyromitra esculenta</i> (Pers.: Pers.) Fr.	5	jadalny / edible
purchasek <i>Lycoperdon</i> spp. może także / maybe also <i>Bovista</i> , <i>Calvatia</i> ?	4	jadalny/niejadalny – zależnie od miejscowości, leczniczy / mixed (edible and poisonous), medicinal
plachetka zwyczajna <i>Rozites caperatus</i> (Pers.: Fr.) P.Karst.	3	mixed (edible and poisonous)
gąska niekształtna <i>Tricholoma portentosum</i> (Fr.: Fr.) Quéf.	2	jadalny / edible
lejkowiec dęty <i>Craterellus cornucopioides</i> (L.: Fr.) Pers.	2	jadalny / edible
sromotnik smrodliwy <i>Phallus impudicus</i> L.: Pers.	2	leczniczy / medicinal
trufla <i>Tuber</i> sp., tęgoscór pospolity <i>Scleroderma citrinum</i> Pers. lub/or piestrak jadalny <i>Choiromyces meandriformis</i> Vittad.	2	jadalny / edible
klejówka świerkowa <i>Gomphidius glutinosus</i> (Schaeff.: Fr.) Fr. (?)	1	trujący / poisonous
siedziun sosnowy <i>Sparassis cripisa</i> (Wulf.): Fr.	1	jadalny / edible

* Wzmianka o jedzeniu mleczaja welnianki pochodzi z Bobrujska na Białorusi. W Polsce ten grzyb jest uznawany za niejadalny, ale jadany jest (po odpowiednim długotrwałym przyrządzeniu), np. w Estonii (Łukasz Łuczaj, niepublikowane badania terenowe).

Tab. 2 Lista nazw grzybów jadalnych (odpowiedzi na pytanie 67) wymienionych przez respondentów Rostafińskiego. [B] – liczba stanowisk z pracy Bartnickiej-Dąbkowskiej (1964), w których zanotowano daną nazwę, [BE] – obecnie terytorium Białorusi, [UA] = obecnie terytorium Ukrainy. Rozwinięcie skrótów nazw naukowych – poniżej tabeli

Imię i nazwisko korespondenta <i>Correspondent's name</i>	Nazwa miejscowa <i>Local name in the responses</i>	Nazwa łacińska w listach <i>Latin name in the responses</i>	Miejsce <i>Place</i>	Opis taksonu w liście <i>Description in the responses</i>	Prawdopodobna nazwa naukowa <i>Possible scientific name</i>
Lękawski	[informacja ogólna o grzybach]		okolice Warszawy	lud nazywa grzyby tak, jak je Jundziłł oznaczył. Stwierdzam to prawie codziennie rozpytując kobiety przynoszących bedłki i grzyby na targi warszawskie.	
Tomaszewska Marina	[brak nazwy]		Kudynowce w Złoczowskiem [UA]	i malutkie czerwone rosnące pod wiśniami [„grzyby zbierane na pokarm”]	
Okolska Stanisława	baba	<i>Agaricus campestris</i>	wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	bardzo są pożywne	Aga? [B0]
Okolska Stanisława	babie uszy		wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	bardzo są pożywne	Gyr esc
Zieliński J.	babie uszy [= murchle]		Kociewie	ludowe nazwy grzybów	Gyr esc
Laskarys Antonina z Zabiełłów	babka		Bobrujsk [BE]		Lec
Ossowski Antoni	babki		Chołuj, pow. Ihumeń [BE]		Lec
Woyniłłowiczówna Jadwiga	babki		wieś Lipów, pow. Rzeczyca, gub. mińska [BE]		Lec
Bodnarski Jan	babskie uszy		wieś Bystra, pow. Jordanów		Gyr esc
Matulewicz Jan	bagniak		Maciejowice, pow. Garwolin	pod spodem żółtawy z wierzchu orzechowy	Sui var
Hempel Maria	barany		pow. Janów, gub. lubelska	z grzybów jada lud	Por umb? por. też: Mac [B5], Spa

[B1], Gyr esc [B1], Ram [B1]

Okolska Stanisława	bedłki	wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie		?
Wawrzynkiewicz (z Terleckich) Konstancja	bedłki	Janów Podlaski		?
Gdowski Antoni	bedłuszki	Lisice nad Nerem, pow. Koło, gub. kaliska; Bielice, pow. Kutno, gub. warszawska	biało-siwawe, podobne do sójek, tylko niższe	Cop com [B], [<i>sójka</i> to ludowa nazwa kani]
Okolska Stanisława	białacze	wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	białe zupełnie	Lac vel?
Bodnarski Jan	biel	wieś Bystra, pow. Jordanów		Lac vel
Hempel Maria	biele	pow. Janów, gub. lubelska	z grzybów jada lud	Lac vel
Łoziński Florian	bil	Podole [UA]		Lac, może Lac vel?
Tomaszewska Marina	bili	Kudynowce w Złoczowskiem [UA]	grzyby zbierane na pokarm	Lac vel
Laskarys Antonina z Zabiełłów	borowik	Bobrujsk [BE]		Bol edu
Nielubowicz W.	borowiki	pow. Pińsk [BE]	kwasi na zimę	Bol edu
Ossowski Antoni	borowiki	Chołuj, pow. Ihumeń [BE]		Bol edu
Woyniłowiczówna Jadwiga	borowiki	wieś Lipów, pow. Rzeczycza, gub. mińska [BE]		Bol edu
Okolska Stanisława	brzozówka żółta	wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	rosnąca pospolicie w brzozowym lasku	Lec?
Heintze, odp. małżonków Krolów	bycze jaja [= purchowki]	Trzemeszno, W. K. Poznańskie		Lyc? Scl?
Zieliński J.	champinony [= pieczarki]	Kociewie	ludowe nazwy grzybów	Aga
Kapusta Michał	cholewy	Brzeźnica, Czernichów,	grzyby zbierane na pokarm	Cra cor

Łoziński Florian	chrusciel		Kalwaria, Liszki, Skawina, Tynec, Podole [UA]		Lac, może Lac vel?
Łoziński Florian	chrustil		Podole [UA]		Lac, może Lac vel?
Gdowski Antoni	chrząszcze		Lisice nad Nerem, pow. Koło, gub. kaliska; Bielice, pow. Kutno, gub. warszawska	okrągłe, twarde, rosnące zwykle w piasku na krótkim trzonie	Lac vel
Heintze, inf. od Hernesa Jana	chrząszcze		Mianowo, Trzemeszno, W. K. Poznańskie		Lac vel
Heintze, odp. małżonków Krolów	chrząszcze		Trzemeszno, W. K. Poznańskie	duże białe bedłki, u góry jakby zadarty kapelusz, brzegi do góry [!], w środku dziura, na ziemi rozpostarte	Lac vel
Okolska Stanisława	chrząszcze	<i>Agaricus velereus</i>	wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	białe twarde bedłki	Lac vel
Wawrzynkiewicz (z Terleckich) Konstancja	chrząszcze		Janów Podlaski		Lac vel
Wesołowski Karol	chrząszcze		Wilatów, pow. Mogilno, W. K. Poznańskie	na pokarm zbierają	Lac vel
Tomaszewska Marina	czepczyci [= pieczarki]		Kudynowce w Złoczowskiem [UA]	grzyby zbierane na pokarm	Aga [B0]
Tomaszewska Marina	czerwoniaki		Winniki w Samborskiem [UA]		Lec aur [B3]
Kostrzewski	czerwonki		pow. Pleszew, W.K. Poznańskie		? Lec aur lub Rus alu?
Okolska Stanisława	czerwonki		wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	podobne do słojka [?]	Rus alu [B26], Rus eme [B4], Lac vol [B4], Lec aur [B1], Sui grev [B1]
Czarnocka Helena	czeszczewiki		Nieśwież, Sluck, Mińsk [BE]	lud uważa jako okrasę suszone grzyby	?
Okolska Stanisława	członki [= słonki, podczłonki]		wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	bedłki żółte rosnące w lasach sosnowych na piasku, zbierane bywają na zakiszenie na zimę z	Tri equ

			solą i pieprzem	
Gdowski Antoni	gąski	Lisice nad Nerem, pow. Koło, gub. kaliska; Bielice, pow. Kutno, gub. warszawska	zielone	Tri equ
Heintze, inf. od Hernesa Jana	gąski	Mianowo, Trzemeszno, W. K. Poznańskie		Can [B80], Tri equ [B99], Tri por [B17], Tri nud [B20]
Matulewicz Jan	gąski	Maciejowice, pow. Garwolin	całe żółte	Tri equ
Heintze, odp. małżonków Krolów	gąski	Trzemeszno, W. K. Poznańskie	w jesieni najbardziej rosną - żółciuchne, przykryte zupełnie mechem	Tri equ
Wesołowski Karol	gąski	Wilatów, pow. Mogilno, W. K. Poznańskie	żółte, niskie, na pokarm zbierają	Tri equ
Zakrzewscy	gąski	Ostrosite Trzemeszyńskie lub Pleszewskie		Tri
Zieliński J.	gąski	Kociewie	ludowe nazwy grzybów	Tri
Kostrzewski	gęsi pępek	pow. Pleszew, W.K. Poznańskie		Sui, może także Xer, por. (Sui gra [B19], Sui bov [B11], Xer chr [B10])
Heintze, inf. od Hernesa Jana	gęsie pępki	Mianowo, Trzemeszno, W. K. Poznańskie		Sui, może także Xer, por. (Sui gra [B19], Sui bov [B11], Xer chr [B10])
Kubaszewski Adam	gęsie pępki	okolice Pleszewa, W. K. Poznańskie		Sui, może także Xer, por. (Sui gra [B19], Sui bov [B11], Xer chr [B10])
Matulewicz Jan	gliwy	Maciejowice, pow. Garwolin	grzyby rosnące na topoli wygotowane i wyplukane, gotowało się powtórnie w czystej wodzie do jedzenia	Ple?

Kapusta Michał	gniewosze	Brzeźnica, Czernichów, Kalwaria, Liszki, Skawina, Tyniec	grzyby zbierane na pokarm	przypuszczalnie jakiś zmieniający barwę Boletaceae (por. Xer bad [B9], Gyr cya [B8], Bol lur [B1])
Bodnarski Jan	gołąbka	wieś Bystra, pow. Jordanów	pieczone, smażone lub gotowane - czy też nie te gołąbki figurują w przysłowiu: „Pieczone gołąbki nie pójdą same do gąbki” (gęby; ust), gdyż tu lud często to przysłowie powtarza i pod gołąbkami rozumie tu grzyby	Rus
Hempel Maria	gołąbki	pow. Janów , gub. lubelska	z grzybów jada lud	Rus
Kijeński St.	gołąbki	Bór, Kądzielna, Smyków, Wierzchowiny, Woła Wadowska, koło Radomyśla, pow. Mielec	z czerwonym wierzchem	Rus
Kostrzewski	gołąbki	pow. Pleszew, W.K. Poznańskie		Rus
Okolska Stanisława	gołąbki	wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	z zielonawym kapeluszem	Rus
Wawrzynkiewicz (z Terleckich) Konstancya Zieliński J.	gołąbki gołąbki [= serojatki]	Janów Podlaski Kociewie	ludowe nazwy grzybów	Rus Rus
Matulewicz Jan	gołąbki białe	Maciejowice, pow. Garwolin		Rus
Matulewicz Jan	gołąbki czerwone	Maciejowice, pow. Garwolin		Rus
Matulewicz Jan	gołąbki sine	Maciejowice, pow. Garwolin		Rus
Kowalski Franciszek	gołąbki siwe	Dębowiec koło Jasła		Rus
Kowalski Franciszek	gołąbki zielone	Dębowiec koło Jasła		Rus
Bodnarski Jan	gorzkał	wieś Bystra, pow.	nie używany lub rzadko	? Tyl?

		Jordanów		
Hempel Maria	gramotki		pow. Janów, gub. lubelska	z grzybów jada lud ?
Matulewicz Jan	gromadki, gromawki [=poróżniki]		Maciejowice, pow. Garwolin	rosną na wałach, suchych miejscach, nie w lasach, maleńkie, bardzo smaczne, jedzą się z kaszą jaglaną, smażą je także ze śmietaną
Bodnarski Jan	grzyb		wieś Bystra, pow. Jordanów	grzyb prawdziwy Bol edu
Łoziński Florian	grzyb [= hryb]	<i>Boletus edulis</i>	Podole [UA]	Bol edu
Kowalski Franciszek	grzyb czerwony	<i>Boletus rufus</i>	Dębowiec koło Jasła	Bol lur [B1], Bol sat [B1], Xer bad [B1], Lec aur?
Okolska Stanisława	grzyb jadalny	<i>Boletus edulis</i>	wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	Bol edu
Matulewicz Jan	grzyb piaskowy [= kozak]		Maciejowice, pow. Garwolin	sinieje po przekrajananiu Gyr cya [B3], Xer bad [B3], możliwe też, że chodzi o Lec aur
Kowalski Franciszek	grzyb podziemny		Dębowiec koło Jasła	Cho? może też Sc1 lub Tub
Kowalski Franciszek	grzyb prawdziwy	<i>Boletus edulis</i>	Dębowiec koło Jasła	Bol edu
Kostrzewski	grzybki		pow. Pleszew, W.K. Poznańskie	zbiera na pokarm Bol edu
Liszewski Jan	grzyby		wieś Rasząg, pow. Olsztyn	suszą się jeszcze gdzieś na zimę, i ryby
Poznańskie	grzyby		Poznańskie	marynowane Bol edu
Okolska Stanisława	grzyby		wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	Bol edu
Heintze, odp. małżonków Krolów	grzyby dubeltowe		Trzemeszno, W. K. Poznańskie	właściwe grzyby Bol edu

Tomaszewska Marina	grzyby gliwe		Kudynowce w Złoczowskiem [UA]	grzyby zbierane na pokarm	? Ple
Czarnocka Helena	grzyby prawdziwe		Mińsk, Nieśwież, Słuck, [BE]	lud uważa jako okrasę suszone grzyby	Bol edu
Hempel Maria	grzyby prawdziwe		pow. Janów, gub. lubelska	z grzybów jada lud	Bol edu
Wawrzynkiewicz (z Terleckich) Konstancya	grzyby prawdziwe		Janów Podlaski		Bol edu
Wesołowski Karol	grzyby prawdziwe		Wilatów, pow. Mogilno, W. K. Poznańskie	czarne z grubym korzonkiem, na pokarm zbierają	Bol edu
Tomaszewska Marina	grzyby siwe		Kudynowce w Złoczowskiem [UA]	grzyby zbierane na pokarm	?
Kubaszewski Adam	gularki		okolice Pleszewa, W. K. Poznańskie		Mac
Łoziński Florian	hołubinka		Podole [UA]		Rus
Tomaszewska Marina	hołubinki		Winniki w Samborskiem [UA]		Rus
Tomaszewska Marina	hрудzy		Winniki w Samborskiem [UA]		Lac vel [B2]
Woyńłłowiczówna Jadwiga	hрудzy		wieś Lipów, pow. Rzeszyca, gub. mińska [BE]		Lac vel [B2]
Łoziński Florian	hryb [= grzyb]	<i>Boletus edulis</i>	Podole [UA]		Bol edu
Okolska Stanisława	huby [= podciechy]		wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie		Bor lur? (por. podciech = Bol lur [B5], Gyr cya [B4], Sui bov [B2], Sui gra [B1])
Tomaszewska Marina	hyrkani		Winniki w Samborskiem [UA]		?
Łoziński Florian	jajecznik [= jajecznyk, maślak]	<i>Boletus luteus</i>	Podole [UA]		Sui, np. Sui lut [B1]
Łoziński Florian	jajecznyk [= jajecznik, maślak]	<i>Boletus luteus</i>	Podole [UA]		Sui, np. Sui lut [B1]
Bodnarski Jan	jedliczak [= rydz] [autor podał dwa		wieś Bystra, pow. Jordanów	rosnący pod jodłami	Lac sal

Matulewicz Jan	rodzaje rydza: jedliczak i sośniak] kania	Maciejowice, pow. Garwolin		Mac [B52], Aga [B1], Ama vag [B1]
Zakrzewscy	kieliszki	Ostrosite Trzemeszyńskie lub Pleszewskie		Cra cor [B2], Can [B1]
Czarnocka Helena	kobyłki	Mińsk, Nieśwież, Słuck, [BE]	lud uważa jako okrasę suszone grzyby	Lac vel [B1]
Kubaszewski Adam	kokotki	okolice Pleszewa, W. K. Poznańskie		Can [B5]
Łoziński Florian	kołpak	Podole [UA]		Roz? por. Mor [B9], Cop com [B4], Roz [B3], Aga [B1], Mac [B1], ukraińskie ковпак i rosyjskie колпак: Roz
Matulewicz Jan	kołpak	Maciejowice, pow. Garwolin	liczne grzyby, białe z wierzchu, wygotowywa się w wodzie, płucze, a później gotuje z kaszą jaglana	Cop com lub Roz? Mor [B9], Cop com [B4], Roz[B3], Aga [B1], Mac [B1]
Hempel Maria	kołpaki	pow. Janów, gub. lubelska	z grzybów jada lud	? Mor [B9], Cop com [B4], Roz [B3], Aga [B1], Mac [B1]
Łoziński Florian	korkoniuszka	Podole [UA]		?
Łoziński Florian	korowycia [= krówka]	Podole [UA]		Lac vol?
Kubaszewski Adam	korzeniec [= kurzyniec]	okolice Pleszewa, W. K. Poznańskie		?
Okolska Stanisława	kozaki [= krakusy]	wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie		Lec aur [B2]
Kowalski Franciszek	kozak	<i>Boletus scaber</i> Dębowiec koło Jasła		Lec
Matulewicz Jan	kozak [= grzyb piaskowy]	Maciejowice, pow. Garwolin	sinieje po przekrajanu	Lec?
Kostrzewski	kozaki	pow. Pleszew, W. K.		Lec

Wesołowski Karol	kozaki		Poznańskie Wilatów, pow. Mogilno, W. K. Poznańskie	wysoko rosnące z cienkim korzonkiem, na pokarm zbierają	Lec
Zakrzewscy	kozaki		Ostrosite Trzemeszyńskie lub Pleszewskie		Lec
Gdowski Antoni	kozaki [= kozłarki]		Lisice nad Nerem, pow. Koło, gub. kaliska; Bielice, pow. Kutno, gub. warszawska		Lec
Kubaszewski Adam	kozaki białe		okolice Pleszewa, W. K. Poznańskie		Lec
Kubaszewski Adam	kozaki brązowe		okolice Pleszewa, W. K. Poznańskie		Lec
Kubaszewski Adam	kozaki czerwone		okolice Pleszewa, W. K. Poznańskie		Lec aur
Łoziński Florian	kozar, kozak [= kozur]	<i>Boletus scaber</i>	Podole [UA]		Lec
Tomaszewska Marina	kozary		Winniki w Samborskiem [UA]		Lec inn
Tomaszewska Marina	kozary		Kudynowce w Złoczowskiem [UA]	grzyby zbierane na pokarm	Lec inn
Okolska Stanisława	kozia skóra [= sarnówka]		wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	twarda bedłka bezblaszkowa, jakby kutnerem siwym pod spodem pokryta, wierzch kapelusza porozszczepiany. [kilka słów mało czytelnych]	Sar
Okolska Stanisława	koziary		wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	z szarym wielkim kapeluszem	Lec
Kubaszewski Adam	kozie brody		okolice Pleszewa, W. K. Poznańskie	po dębach	Spa bre? (por. Ram [B102], Spa [B45])
Heintze, odp. małżonków Krolów	kozie brody		Trzemeszno, W. K. Poznańskie		Ram [B102], Spa [B45]
Okolska Stanisława	kozie brody	<i>Clavaria flava</i>	wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	bardzo używane na pokarm, powszechnie gotowane z mlekiem	Ram fla [B102], Spa [B45]
Okolska Stanisława	kozie brody	<i>Clavaria</i>	wieś Zabłocie, pow. Łask,	bardzo używane na pokarm,	Ram bot [B102], Spa [B45]

Zakrzewscy	kozie brody	<i>botrytis</i>	Sieradzkie Ostrosite Trzemeszyńskie lub Pleszewskie	powszechnie gotowane z mlekiem	Ram [B102], Spa [B45]
Wesołowski Karol	koziebrody		Wilatów, pow. Mogilno, W. K. Poznańskie	jastrzębiate, buroczerwone, na pokarm zbierają	Ram [B102], Spa [B45]
Woyniłłowiczówna Jadwiga	kozlaki		wieś Lipów, pow. Rzeczyca, gub. mińska [BE]		Lec inn
Heintze, inf. od Hernesa Jana	kozoki		Mianowo, Trzemeszno, W. K. Poznańskie		Lec
Heintze, odp. małżonków Krolów	kozoki		Trzemeszno, W. K. Poznańskie		Lec
Łoziński Florian	kozur [= kozar, kozak]	<i>Boletus scaber</i>	Podole [UA]		Lec
Czarnocka Helena	koźlaki		Mińsk, Nieśwież, Słuck, [BE]	lud uważa jako okrasę suszone grzyby	Lec
Nielubowicz W.	koźlaki		pow. Pińsk [BE]	kwasi na zimę	Lec
Wawrzynkiewicz (z Terleckich) Konstancya	koźlaki		Janów Podlaski		Lec inn
Gdowski Antoni	koźlarki [= kozaki]		Lisice nad Nerem, pow. Koło, gub. kaliska; Bielice, pow. Kutno, gub. warszawska		Lec
Okolska Stanisława	krakusy [= kozaki]		wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	tak nazwane z powodu czerwonego kapelusza	Lec
Wawrzynkiewicz (z Terleckich) Konstancya	krasnoholowcy		Janów Podlaski		Lec aur
Czarnocka Helena	krasnoholowiki		Mińsk, Nieśwież, Słuck, [BE]	lud uważa jako okrasę suszone grzyby	Lec aur
Woyniłłowiczówna Jadwiga	krasnoholowiki		wieś Lipów, pow. Rzeczyca, gub. mińska [BE]		Lec aur
Kubaszewski Adam	krowie gąbki		okolice Pleszewa, W. K. Poznańskie	wydające z siebie ciecz podobną mleku, poczerwonawe	Lac vol (z opisu), ale por. Sar [B70], Hyd [B2], Pax inv [B6], Lac vol

[B2], Pax atr [B2], Sui bov [B1]

Gdowski Antoni	krowie gęby	Lisice nad Nerem, pow. Koło, gub. kaliska; Bielice, pow. Kutno, gub. warszawska	kształtu poprzekręcanego i podobne do krowiej gęby	Sar ([B70] i z opisu)
Heintze, inf. od Hernesa Jana	krowie gęby	Mianowo, Trzemeszno, W. K. Poznańskie		Lac vol?, j.w.
Kowalski Franciszek	krówka	Dębowiec koło Jasła	jadany surowo	Lac vol
Łoziński Florian	krówka [= korowycia]	Podole [UA]		Lac vol
Bodnarski Jan	krówki	wieś Bystra, pow. Jordanów	jadane surowe	Lac vol
Czarnocka Helena	krówki	Mińsk, Nieśwież, Słuck, [BE]	lud uważa jako okrasę suszone grzyby	Lac vol
Hempel Maria	krówki	pow. Janów, gub. lubelska	z grzybów jada lud	Lac vol
Okolska Stanisława	krówki	wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	bedłki ceglastego koloru, sączące obficie biały płyn po przekrojeniu, bedłka smaczna i dobra	Lac vol
Nielubowicz W.	kuny [sunny?]	pow. Pińsk [BE]	kwasi na zimę	?
Laskarys Antonina z Zabiełłów	kupa-sera	Bobrujsk [BE]		?
Gdowski Antoni	kurki	Lisice nad Nerem, pow. Koło, gub. kaliska; Bielice, pow. Kutno, gub. warszawska		Can
Heintze, inf. od Hernesa Jana	kurki	Mianowo, Trzemeszno, W. K. Poznańskie		Can
Kostrzewski	kurki	pow. Pleszew, W. K. Poznańskie		Can
Heintze, odp. małżonków Krolów	kurki	Trzemeszno, W. K. Poznańskie		Can
Okolska Stanisława	kurki	wieś Zabłocie, pow. Łask,		Can

Cantharellus

		<i>cibarius</i>	Sieradzkie		
Okolska Stanisława	kurki	<i>Cantharellus</i>	wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie		Can
Wesołowski Karol	kurki		Wilatów, pow. Mogilno, W. K. Poznańskie	drobne, ceglate, na pokarm zbierają	Can
Zakrzewscy	kurki		Ostrosite Trzemeszyńskie lub Pleszewskie		Can
Wawrzynkiewicz (z Terleckich) Konstancya	kurze nóżki		Janów Podlaski		Can
Zieliński J.	kurzejki		Kociewie	ludowe nazwy grzybów	Can
Hempel Maria	kurzelapki		pow. Janów, gub. lubelska	z grzybów jada lud	Can [B4], Ram [B1]
Kubaszewski Adam	kurzyniec [= korzeniec]		okolice Pleszewa, W. K. Poznańskie	duże grzyby ze smaką jak wymię od krowy, gotują w mleku	?
Łoziński Florian	lisica [= liszka, łysycia]	<i>Cantharellus ciborius</i>	Podole [UA]		Can
Czarnocka Helena	lisice		Mińsk, Nieśwież, Słuck, [BE]	lud uważa jako okrasę suszone grzyby	Can
Ossowski Antoni	lisicy		Chołuj, pow. Ihumeń [BE]		Can
Woyńłowiczówna Jadwiga	lisiczki		wieś Lipów, pow. Rzeczyca, gub. mińska [BE]		Can
Kowalski Franciszek	lisówka		Dębowiec koło Jasła		Can
Laskarys Antonina z Zabiellów	lisyca		Bobrujsk [BE]		Can
Łoziński Florian	liszka [= lisica, łysycia]	<i>Cantharellus ciborius</i>	Podole [UA]		Can
Kapusta Michał	liszki		Brzeźnica, Czernichów, Kalwaria, Liszki, Skawina, Tyniec	grzyby zbierane na pokarm	Can
Bodnarski Jan	liwy		wieś Bystra, pow. Jordanów		?
Łoziński Florian	łysycia [= lisica,	<i>Cantharellus</i>	Podole [UA]		Can

	liszka]	<i>ciborius</i>			
Okolska Stanisława	majowe bedłuszki		wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	rosnące rzędami na trawnikach i nad drogami	Ent, Mar, Cli, Cal?
Kostrzewski	maślaki		pow. Pleszew, W. K. Poznańskie		Sui
Zakrzewscy	maslaki		Ostrosite Trzemeszyńskie lub Pleszewskie		Sui
Wawrzyńkiewicz (z Terleckich) Konstancya	masluchy		Janów Podlaski		Sui
Kowalski Franciszek	maślak	<i>Boletus luteus</i>	Dębowiec koło Jasła		Sui
Laskarys Antonina z Zabiełłów	maślak		Bobrujsk [BE]		Sui
Łoziński Florian	maślak [= jajecznik, jajecznyk]	<i>Boletus luteus</i>	Podole [UA]		Sui
Gdowski Antoni	maślaki		Lisice nad Nerem, pow. Koło, gub. kaliska; Bielice, pow. Kutno, gub. warszawska		Sui
Kubaszewski Adam	maślaki		okolice Pleszewa, W. K. Poznańskie		Sui
Nielubowicz W.	maślaki		pow. Pińsk [BE]	kwasi na zimę	Sui
Okolska Stanisława	maślaki	<i>Boletus luteus</i>	wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie		Sui
Ossowski Antoni	maślaki		Chołuj, pow. Ihumeń [BE]		Sui
Heintze, inf. od Hernesa Jana	maślerze		Mianowo, Trzemeszno, W. K. Poznańskie		Sui
Heintze, odp. małżonków Krolów	maślerze		Trzemeszno, W. K. Poznańskie		Sui
Wesołowski Karol	maślerze		Wilatów, pow. Mogilno, W. K. Poznańskie	szare, niskie, na pokarm zbierają	Sui
Kijeński St.	maśliski		Bór, Smyków, Kądzielna, Wierzchowiny, Wola Wadowska, koło		Sui

		Radomyśla, pow. Mielec		
Kapusta Michał	maślochy	Brzeźnica, Czernichów, Kalwaria, Liszki, Skawina, Tynec	grzyby zbierane na pokarm	Sui
Hempel Maria	maśluchy	pow. Janów, gub. lubelska	z grzybów jada lud	Sui
Woyniłowiczówna Jadwiga	maśluki	wieś Lipów, pow. Rzeczyca, gub. mińska [BE]		Sui
Nielubowicz W.	mchowiki	pow. Pińsk [BE]	kwasi na zimę	Xer por. białoruska podstawowa nazwa podgrzybka (Xer): mahavik, i por. mchownik: Sui gra [B1], mchownik: Lac tor [B1], mchatka: Hyd [B1]
Laskarys Antonina z Zabiełłów	mochownik	Bobrujsk [BE]		Xer por. białoruska podstawowa nazwa podgrzybka (Xer): mahavik, i por. mchownik: Sui gra [B1], mchownik: Lac tor [B1], mchatka: Hyd [B1]
Woyniłowiczówna Jadwiga	mołoczaje	wieś Lipów, pow. Rzeczyca, gub. mińska [BE]		Lac, najprawdopodobniej Lac vel [B1]
Czarnocka Helena	muchowiki	Mińsk, Nieśwież, Słuck, [BE]	lud uważa jako okrasę suszone grzyby	Xer por. białoruska podstawowa nazwa podgrzybka (Xer): mahavik, i por. mchownik: Sui gra [B1], mchownik: Lac tor [B1], mchatka: Hyd [B1]
Ossowski Antoni	muchowiki	Chołuj, pow. Ihumeń [BE]		Xer por. białoruska podstawowa nazwa podgrzybka (Xer): mahavik, i por. mchownik: Sui gra [B1],

				mchownik: Lac tor [B1], mchatka: Hyd [B1]
Woyniłłowiczówna Jadwiga	muchowiki	wieś Lipów, pow. Rzeszyca, gub. mińska [BE]		Xer por. białoruska podstawowa nazwa podgrzybka (Xer): mahavik, i por. mchownik: Sui gra [B1], mchownik: Lac tor [B1], mchatka: Hyd [B1]
Zieliński J.	murchle [= babie uszy]	Kociewie	ludowe nazwy grzybów	Gyr esc
Gdowski Antoni	niemka	Lisice nad Nerem, pow. Koło, gub. kaliska; Bielice, pow. Kutno, gub. warszawska		Roz
Gdowski Antoni	olszówki	Lisice nad Nerem, pow. Koło, gub. kaliska; Bielice, pow. Kutno, gub. warszawska	gotują na barszcz na kwaśno przyprawianym, przez co tenże nabiera czarnego koloru, jak zupa "czarnina"	Pax inv
Kostrzewski	olszówki	pow. Pleszew, W. K. Poznańskie		Pax
Kubaszewski Adam	olszówki	okolice Pleszewa, W. K. Poznańskie		Pax inv
Heintze, odp. tutejszych parafian	olszówki	Trzemeszno, W. K. Poznańskie		Pax inv
Okolska Stanisława	olszówki	wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	bedłki na miejscach bagnistych rosnące	Pax inv, Gyr liv?
Wawrzynkiewicz (z Terleckich) Konstancja	opienki	Janów Podlaski		Arm
Laskarys Antonina z Zabiełłów	opieńka	Bobrujsk [BE]		Arm
Czarnocka Helena	opieńki	Mińsk, Nieśwież, Stuck, [BE]	lud uważa jako okrasę suszone grzyby	Arm
Hempel Maria	opieńki	pow. Janów, gub. lubelska	z grzybów jada lud	Arm

Okolska Stanisława	opieńki		wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	rosnące do później jesieni przy starych pniach ściętych drzew dębowych, są one bardzo smaczne i zdrowe	Arm
Woyńłłowiczówna Jadwiga	opieńki		wieś Lipów, pow. Rzeszyca, gub. mińska [BE]		Arm
Kostrzewski	opinki		pow. Pleszew, W. K. Poznańskie		Arm
Kubaszewski Adam	opinki		okolice Pleszewa, W. K. Poznańskie		Arm
Gdowski Antoni	orzechówki		Lisice nad Nerem, pow. Koło, gub. kaliska; Bielice, pow. Kutno, gub. warszawska		?
Ossowski Antoni	osowiaki [= podosinniki]		Chołuj, pow. Ihumeń [BE]		Lec aur
Czarnocka Helena	osówki		Mińsk, Nieśwież, Słuck [BE]	lud uważa jako okrasę suszone grzyby	Lec aur?
Heintze, inf. od Hernesa Jana	owsionki		Mianowo, Trzemeszno, W. K. Poznańskie		? ale Ama cit, Lac tor, Tri equ [B1]
Heintze, odp. małżonków Krolów	owsionki		Trzemeszno, W. K. Poznańskie	mniejsze [niż podpinki] w jesieni rosna, po polu - białe na wierzchu, korzeń wysoki	
Okolska Stanisława	panna	<i>Agaricus campestris</i>	wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	bedła rosna na polach i wysoko wyrasta z ogromnym parasolowatym kapeluszem	Mac?
Kowalski Franciszek	pazurki	<i>Clavaria</i>	Dębowiec koło Jasła		Ram
Łoziński Florian	peczycia, [może: peczerycia] [= pieczarka, szampionka]	<i>Agaricus campestris</i>	Podole [UA]		Aga
Tomaszewska Marina	peczeryci		Winniki w Samborskiem [UA]		Aga

Matulewicz Jan	pepki		Maciejowice, pow. Garwolin	do grzybów podobne kleiste	Sui
Zieliński J.	pepki		Kociewie	ludowe nazwy grzybów	Sui
Gdowski Antoni	piaskowe grzyby		Lisice nad Nerem, pow. Koło, gub. kaliska; Bielice, pow. Kutno, gub. warszawska		Gyr cya?
Tomaszewska Marina	pidpeńki		Winniki w Samborskiem [UA]		Arm
Łoziński Florian	pidpeńki [= podpieńki]		Podole [UA]		Arm
Łoziński Florian	pieczarka [= szampionka]	<i>Agaricus campestris</i>	Podole [UA]		Aga
Hempel Maria	pieczarki		pow. Janów, gub. lubelska	z grzybów jada lud	Aga
Kapusta Michał	pieczarki		Brzeźnica, Czernichów, Kalwaria, Liszki, Skawina, Tyniec	grzyby zbierane na pokarm	Aga
Kostrzewski	pieczarki		pow. Pleszew, W. K. Poznańskie		Aga
Okolska Stanisława	pieczarki		wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	zbierane bywają celem zbytu ich na targach i po dworach, lud nie jada	Aga
Zakrzewscy	pieczarki		Ostrosite Trzemeszyńskie lub Pleszewskie		Aga
Matulewicz Jan	pieczarki [?]		Maciejowice, pow. Garwolin	pieką się z solą wprost na t...sie [nieczytelne] lub węglach, są ciemno brunatne pod spodem białe z wierzchu	Aga
Zieliński J.	pieczarki [= champinony]		Kociewie	ludowe nazwy grzybów	Aga
Tomaszewska Marina	pieczarki [= czepczyci]		Kudynowce w Złoczowskiem [UA]	grzyby zbierane na pokarm	Aga
Heintze, odp. małżonków Krolów	pieczorki		Trzemeszno, W. K. Poznańskie		Aga

Heintze, inf. od Hernesa Jana	pieczory	Mianowo, Trzemeszno, W. K. Poznańskie		Aga
Łoziński Florian	pitypka [= podlipki]	Podole [UA]	rosną pod drzewami i krzewami lipowymi	?
Bodnarski Jan	pliszki	wieś Bystra, pow. Jordanów	z powodu niestrawności mówią o nich, że "można je 7 razy jeść"	Can [B11], Hyd [B1]
Laskarys Antonina z Zabiełłów	plus	Bobrujsk [BE]		?
Gdowski Antoni	płachty [= sójki]	Lisice nad Nerem, pow. Koło, gub. kaliska; Bielice, pow. Kutno, gub. warszawska	na wysokim cienkim trzonie, a kapelusz jak parasol rozpięty	Mac (por. <i>plachty</i> Roz [B4], Tri port [B1], ale <i>sójka</i> Mac [B9], Mor [B1], może dwa gatunki pomieszane)
Kapusta Michał	pniakówki	Brzeźnica, Czernichów, Kalwaria, Liszki, Skawina, Tyniec	grzyby zbierane na pokarm	Arm? [B8] ale kilka innych też pod tą nazwą
Bodnarski Jan	pocieć	wieś Bystra, pow. Jordanów		Bol lur?
Łoziński Florian	podasycznyk lub podasocznyk? [nazwa nieczytelna]	Podole [UA]	rośnie w lasach osikowych	Lec aur
Woyńłłowiczówna Jadwiga	podbałaki	wieś Lipów, pow. Rzeczyca, gub. mińska [BE]		?
Okolska Stanisława	podciechy [= huby]	wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie		Bol lur?
Kostrzewski	podcieki	pow. Pleszew, W. K. Poznańskie		Bol lur
Okolska Stanisława	podczłonki [= słonki, członki]	wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	bedłki żółte rosnące w lasach sosnowych na piasku, zbierane bywają na zakiszenie na zimę z solą i pieprzem	Tri equ
Kostrzewski	poddąbki	pow. Pleszew, W. K. Poznańskie		?
Matulewicz Jan	podgrzyb	Maciejowice, pow. Garwolin	podobny zupełnie do grzyba	Xer?
Łoziński Florian	podlipki [= pitypka]	Podole [UA]	rosną pod drzewami i krzewami	?

		lipowymi		
Łoziński Florian	podasocznik lub podasycznik? [nazwa nieczytelna]	Podole [UA]	rośnie w lasach osikowych	Lec aur?
Ossowski Antoni	podosinniki [= osowiaki]	Chołuj, pow. Ihumeń [BE]		Lec aur?
Laskarys Antonina z Zabiełłów	podosinowik	Bobrujsk [BE]		Lec aur?
Woyniłłowiczówna Jadwiga	podosinowiki	wieś Lipów, pow. Rzeczyca, gub. mińska [BE]		Lec aur?
Gdowski Antoni	podpieńki	Lisice nad Nerem, pow. Koło, gub. kaliska; Bielice, pow. Kutno, gub. warszawska		Arm
Tomaszewska Marina	podpieńki	Kudynowce w Złoczowskiem [UA]	grzyby zbierane na pokarm	Arm
Wesołowski Karol	podpieńki	Wilatów, pow. Mogilno, W. K. Poznańskie	szare, na pokarm zbierają	Arm
Łoziński Florian	podpieńki [= pidpeńky]	Podole [UA]		Arm
Heintze, inf. od Hernesa Jana	podpinki	Mianowo, Trzemeszno, W. K. Poznańskie		Arm
Kowalski Franciszek	podpinki	Dębowiec koło Jasła		Arm
Heintze, odp. małżonków Krolów	podpinki	Trzemeszno, W. K. Poznańskie	czzerwione, jakby kto pokropił czarnem, zadzierane, w kupie stoją	Arm
Zakrzewscy	podpinki	Ostrosite Trzemeszyńskie lub Pleszewskie		Arm
Kostrzewski	podróżniczki	pow. Pleszew, W. K. Poznańskie		Mar
Okolska Stanisława	podróżniczki	wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	rosnące rzędami na trawnikach i nad drogami	Mar
Matulewicz Jan	podróżniki [= gromawki, gromadki]	Maciejowice, pow. Garwolin	rosną na wałach, suchych miejscach, nie w lasach, małeńkie, bardzo smaczne, jedzą się z kaszą	Mar

			jaglaną, smażą je także ze śmietaną	
Okolska Stanisława	podsadówki	wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	bedłki rosnące na trawnikach w ogrodzie, lecz już bardzo rzadki w wiśniowych sadach	Mar, Ent, Cli?
Laskarys Antonina z Zabiełłów	podwiśniaki	Bobrujsk [BE]		Ent, Cli?
Ossowski Antoni	pohnojki [= szmpiony]	Chołuj, pow. Ihumeń [BE]		Aga
Woyniłłowiczówna Jadwiga	polowyje hryby	wieś Lipów, pow. Rzeczycza, gub. mińska [BE]		? Aga
Okolska Stanisława	pomarańczowki	wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	delikatna bedłka z pomarańczowemi blaszkami	?
Ossowski Antoni	ponczoszki	Chołuj, pow. Ihumeń [BE]		? Roz [B1]
Tomaszewska Marina	potiuki	Winniki w Samborskiem [UA]		Bol lur? <i>potiak</i> = Gyr cya, ale w Karpatach jest rzadki
Tomaszewska Marina	prawdywi	Winniki w Samborskiem [UA]		Bol edu
Kijeński St.	prawdziwe grzyby	Bór, Kądzielna, Smyków, Wierzchowiny, Wola Wadowska, koło Radomyśla, pow. Mielecki		Bol edu
Kapusta Michał	prawdziwki	Brzeźnica, Czernichów, Kalwaria, Liszki, Skawina, Tyniec	grzyby zbierane na pokarm	Bol edu
Gdowski Antoni	prawdziwy grzyb	Lisice nad Nerem, pow. Koło, gub. kaliska; Bielice, pow. Kutno, gub. warszawska		Bol edu
Zieliński J.	prawe	Kociewie	ludowe nazwy grzybów	Bol edu
Heintze, odp. małżonków Krolów	psie grzyby	Trzemeszno, W. K. Poznańskie		?

Kubaszewski Adam	purchasek		okolice Pleszewa, W. K. Poznańskie	więcej dla bydła, z chlebem na laxe proszek	Lyc
Laskarys Antonina z Zabiełłów	radowka		Bobrujsk [BE]		?
Ossowski Antoni	radówki		Chołuj, pow. Ihumeń [BE]	tylko kwaszą w wodzie bez soli na zimę	?
Woyniłłowiczówna Jadwiga	reszoczki		wieś Lipów, pow. Rzeszyca, gub. mińska [BE]		por. <i>reszotki</i> = Sui bov, Xer chry [B]
Okolska Stanisława	rulki		wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	bedłki na miejscach bagnistych rosnące	?
Kubaszewski Adam	rychłe kurki		okolice Pleszewa, W. K. Poznańskie		Can?
Kowalski Franciszek	rydz		Dębowiec koło Jasła		Lac del
Laskarys Antonina z Zabiełłów	rydz		Bobrujsk [BE]		Lac del
Łoziński Florian	rydz	<i>Agaricus deliciosus</i>	Podole [UA]		Lac del
Bodnarski Jan	rydz smrekowy		wieś Bystra, pow. Jordanów		Lac det
Gdowski Antoni	rydze		Lisice nad Nerem, pow. Koło, gub. kaliska; Bielice, pow. Kutno, gub. warszawska		Lac del
Hempel Maria	rydze		pow. Janów, gub. lubelska	z grzybów jada lud	Lac del
Heintze, inf. od Hernesa Jana	rydze		Mianowo, Trzemeszno, W. K. Poznańskie		Lac del
Kapusta Michał	rydze		Brzeźnica, Czernichów, Kalwaria, Liszki, Skawina, Tyniec	grzyby zbierane na pokarm	Lac del
Kostrzewski	rydze		pow. Pleszew, W. K. Poznańskie		Lac del
Kubaszewski Adam	rydze		okolice Pleszewa, W. K. Poznańskie		Lac del

Małecki Antoni	rydze	Poznańskie	marynowane	Lac del
Matulewicz Jan	rydze	Maciejowice, pow. Garwolin	kwaszą się na wsi tak samo jak buraki, tylko że daje się jeszcze cebuli i pieprzu	Lac del
Nielubowicz W.	rydze	pow. Pińsk [BE]	kwasi na zimę	Lac del
Heintze, odp. małżonków Krolów	rydze	Trzemeszno, W. K. Poznańskie		Lac del
Okolska Stanisława	rydze	wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	zbierane bywają celem zbytu ich na targach i po dworach, prawie nigdy do jedzenia, bo to lud nazywa pańską bedłką	Lac del
Ossowski Antoni	rydze	Chołuj, pow. Ihumeń [BE]	jedzą świeże i suszą na zimę do potraw, solą	Lac del
Wawrzyńkiewicz (z Terleckich) Konstancja	rydze	Janów Podlaski		Lac del
Wesołowski Karol	rydze	Wilatów, pow. Mogilno, W. K. Poznańskie	czerwone, na pokarm zbierają	Lac del
Zakrzewscy	rydze	Ostrosite Trzemeszyńskie lub Pleszewskie		Lac del
Zieliński J.	rydze	Kociewie	ludowe nazwy grzybów	Lac del
Tomaszewska Marina	ryszki	Winniki w Samborskiem [UA]		Lac del
Woyńłłowiczówna Jadwiga	ryzki [= rydze]	wieś Lipów, pow. Rzeszyca, gub. mińska [BE]		Lac del
Hempel Maria	sadówki	Janów pow., gub. lubelska	z grzybów jada lud	Ent? Cli? Cal?
Okolska Stanisława	sarnówka [= kozia skóra]	wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	twarda bedłka bezblaszkowa, jakby kutnerem siwym pod spodem pokryta, wierzch kapelusza porozszczepiany	Sar
Kubaszewski Adam	sarnówki	okolice Pleszewa, W. K. Poznańskie		Sar [B4], Hyd [B4]

Gdowski Antoni	sarny		Lisice nad Nerem, pow. Koło, gub. kaliska; Bielice, pow. Kutno, gub. warszawska	kształtu wiórów ze spodem szarym jak sarna	Sar
Okolska Stanisława	scierniówka	<i>Agaricus campestris</i>	wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	bedła rosnąca na polach i wysoko wyrasta z ogromnym parasolowatym kapeluszem	Aga, Vol, Mac?
Zieliński J.	serojatki [= gołąbki]		Kociewie	ludowe nazwy grzybów	Rus
Wesołowski Karol	serowiatki		Wilatów, pow. Mogilno, W. K. Poznańskie	niskie, fioletowe, na pokarm zbierają	Rus
Heintze, odp. małżonków Krolów	serowiotki [= surowoski]		Trzemeszno, W. K. Poznańskie	siwe	Rus
Okolska Stanisława	sine grzybki		wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	siniejące po przekrojeniu	Gyr cya, Lec, Xer, Bol lur?
Kowalski Franciszek	siniak	<i>Boletus cyaneus</i>	Dębowiec koło Jasła		Xer bad lub Gyr cya
Okolska Stanisława	sinki		wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie		? podobnie jak <i>siniak</i> : Gyr cya [B104], Xer bad [B43], Bol lur [B20]
Okolska Stanisława	sitarki		wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie		Sui bov
Kijeński St.	sitorki		Bór, Kądzielna, Smyków, Wierzchowiny, Wola Wadowska, koło Radomyśla, pow. Mielecki		Sui bov
Kostrzewski	siwki		pow. Pleszew, W. K. Poznańskie		? Tri por [B20], Rus vir [B16]
Kubaszewski Adam	siwki		okolice Pleszewa, W. K. Poznańskie		? Tri por [B20], Rus vir [B16]
Zakrzewscy	siwki		Ostrosite Trzemeszyńskie lub Pleszewskie		? Tri por [B20], Rus vir [B16]
Łoziński Florian	siwulka [= sywulka]		Podole [UA]		? Tri por [B3], Rus vir [B1], Gyr

					cya [B1]
Hempel Maria	siwulki		pow. Janów, gub. lubelska	z grzybów jada lud	? Tri por [B3], Rus vir [B1], Gyr cya [B1]
Hempel Maria	słodówki		pow. Janów, gub. lubelska	z grzybów jada lud	?
Kubaszewski Adam	słomki		okolice Pleszewa, W. K. Poznańskie		Tri eque [B2]
Okolska Stanisława	słonki [= podczłonki, członki]		wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	bedłki żółte rosnące w lasach sosnowych na piasku, zbierane bywają na zakiszenie na zimę z solą i pieprzem	Tri equ
Bodnarski Jan	smardz		wieś Bystra, pow. Jordanów		Mor lub Gyr esc. por. Mor [B67], Gyr esc [B29], Ram [B19]
Okolska Stanisława	smardze	<i>Morchella esculenta</i>	wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie		Mor lub Gyr esc. por. Mor [B67], Gyr esc [B29], Ram [B19]
Woyńłłowiczówna Jadwiga	smarszczy		wieś Lipów, pow. Rzeszyca, gub. mińska [BE]		Gyr esc [B3], Mor [B1]
Kubaszewski Adam	smarżdze rychłe		okolice Pleszewa, W. K. Poznańskie		Mor lub Gyr esc, por. <i>smardz</i> : Mor [B67], Gyr esc [B29], Ram [B19]
Kowalski Franciszek	smordz	<i>Morchella</i>	Dębowiec koło Jasła		Mor lub Gyr esc, por. <i>smardz</i> : Mor [B67], Gyr esc [B29], Ram [B19]
Heintze, inf. od Hernesa Jana	smordze		Mianowo, Trzemeszno, W. K. Poznańskie		Mor lub Gyr esc, por. <i>smardz</i> : Mor [B67], Gyr esc [B29], Ram [B19]
Heintze, odp. małżonków Krolów	smordze		Trzemeszno, W. K. Poznańskie		Mor lub Gyr esc, por. <i>smardz</i> : Mor [B67], Gyr esc [B29], Ram [B19]
Gdowski Antoni	sosnowe		Lisice nad Nerem, pow. Koło, gub. kaliska; Bielice, pow. Kutno, gub.	żółtawe	Sui?

Bodnarski Jan	sośniak [= rydz] [autor podał dwa rodzaje rydza: jedliczak i sośniak]		warszawska wieś Bystra, pow. Jordanów	rosnący pod sosnami	Lac del
Okolska Stanisława	sowa	<i>Agaricus campestris</i>	wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	bedła rosnąca na polach i wysoko wyrasta z ogromnym parasolowatym kapeluszem	Mac
Heintze, inf. od Hernesa Jana	sowy		Mianowo, Trzemeszno, W. K. Poznańskie		Mac
Kostrzewski	sowy		pow. Pleszew, W. K. Poznańskie		Mac
Heintze, odp. małżonków Krolów	sowy		Trzemeszno, W. K. Poznańskie	podobne do poprzednich [do pieczorek] tylko większe	Mac
Gdowski Antoni	sójki [= płachty]		Lisice nad Nerem, pow. Koło, gub. kaliska; Bielice, pow. Kutno, gub. warszawska		Mac? (<i>plachty</i> = Roz [B4], Tri port [B1], ale <i>sójka</i> = Mac [B9], może chodzi o dwa różne taksony)
Zieliński J.	sówki		Kociewie	ludowe nazwy grzybów	Mac? Mor [B1] ale <i>sowa</i> = Mac [B54], Mor [B8], Cop atr [B1], Cop com
Kostrzewski	srojatki		pow. Pleszew, W. K. Poznańskie		Rus
Tomaszewska Marina	sterniuki		Kudynowce w Złoczowskiem [UA]	grzyby zbierane na pokarm	?
Czarnocka Helena	surojeszki		Mińsk, Nieśwież, Słuck, [BE]	lud uważa jako okrasę suszone grzyby	Rus
Gdowski Antoni	surowiatki		Lisice nad Nerem, pow. Koło, gub. kaliska; Bielice, pow. Kutno, gub. warszawska	czerwono-żółte	Rus
Heintze, odp. małżonków Krolów	surowioski [= serowiołki]		Trzemeszno, W. K. Poznańskie		Rus
Ossowski Antoni	swinarki		Chołuj, pow. Ihumeń [BE]		Lac tri lub Lac vel?

Laskarys Antonina z Zabiełłów	swiniarka		Bobrujsk [BE]		por. Lac vel [B4], Pax inv [B1], Cra cor [B1], Rus vir [B1] i rosyjskie Сви́нушка: Pax
Zakrzewscy	swojaki		Ostrosite Trzemeszyńskie lub Pleszewskie Bobrujsk [BE]		?
Laskarys Antonina z Zabiełłów	syrojieszka		Bobrujsk [BE]		Rus
Okolska Stanisława	syrojadki	<i>Agaricus roseus</i>	wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie		Rus
Woyniłłowiczówna Jadwiga	syrojieszki		wieś Lipów, pow. Rzeszyca, gub. mińska [BE]		Rus
Ossowski Antoni	syrojeżki		Chołuj, pow. Ihumeń [BE]		Rus
Łoziński Florian	sywulka [= siwulka]		Podole [UA]		? Tri por [B3], Rus vir [B1], Gyr cya [B1]
Łoziński Florian	szampionka [= pieczarka]	<i>Agaricus campestris</i>	Podole [UA]	nazywają szlachcianki	Aga [B5]
Ossowski Antoni	szampiony [= pohnojki]		Chołuj, pow. Ihumeń [BE]		Aga? ale por. Aga [B24], Mac [B5]
Kijeński St.	śniołki		Bór, Kądzielna, Smyków, Wierzchowiny, Wola Wadowska, koło Radomyśla, pow. Mielecki	pewna odmiana grzybów	? por. <i>śniatek</i> : Xer bad [B1]
Gdowski Antoni	świniarki		Lisice nad Nerem, pow. Koło, gub. kaliska; Bielice, pow. Kutno, gub. warszawska	ciemnobrunatne podobne do surowiatek, tylko ciemniejsze	Lac tri? ale por. Lac vel [B4], Pax inv [B1], Cra cor [B1], Rus vir [B1]
Matulewicz Jan	świniarki		Maciejowice, pow. Garwolin	rosną do później jesieni, z wierzchu siwe pod spodem białe	Lac tri? ale por. Lac vel [B4], Pax inv [B1], Cra cor [B1], Rus vir [B1] i rosyjskie Сви́нушка: Pax
Okolska Stanisława	tanecznicie		wieś Zabłocie, pow. Łask,	rosnące rzędami na trawnikach i	Mar

		Sieradzkie	nad drogami	
Zakrzewscy	taneczniczki	Ostrosite Trzemeszyńskie lub Pleszewskie		Mar
Woyniłłowiczówna Jadwiga	tanstuchy	wieś Lipów, pow. Rzeczyca, gub. mińska [BE]		Mar, por. <i>tanecznicze, tańcówki</i>
Heintze, odp. małżonków Krolów	tańcówki	Trzemeszno, W. K. Poznańskie	małe, po drogach, też na wygonach	Mar [B]
Wesołowski Karol	tańcówki	Wilatów, pow. Mogilno, W. K. Poznańskie	szerokie, szarobiałe, na pokarm zbierają	Mar [B]
Heintze, inf. od Hernesa Jana	tańcujski	Mianowo, Trzemeszno, W. K. Poznańskie		Mar [B]
Okolska Stanisława	tłuszcze	wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	gruba bedłka z fioletowym połyskiem, bardzo już rzadka	Gom? por. <i>tłuszcz</i> : Pax inv [B1], Gom glu [B1]
Laskarys Antonina z Zabiełłów	tołstucha	Bobrujsk [BE]		por. <i>tłuszcz</i> : Pax inv [B1], Gom [B1], <i>tłuszczek Lac vol</i> [B1], <i>tłuszczka Gom</i> [B]
Woyniłłowiczówna Jadwiga	trufle	wieś Lipów, pow. Rzeczyca, gub. mińska [BE]		? Cho [B15], Tub [B31], Scl [B16]
Matulewicz Jan	turki	Maciejowice, pow. Garwolin	kapelusz ciemnożółty podługowaty	? por. Roz [B24], Aga [B1], Mac [B3], Mor [B1]
Woyniłłowiczówna Jadwiga	warunki	wieś Lipów, pow. Rzeczyca, gub. mińska [BE]		?
Laskarys Antonina z Zabiełłów	wołnianka	Bobrujsk [BE]		Lac tor
Gdowski Antoni	zajęcze	Lisice nad Nerem, pow. Koło, gub. kaliska; Bielice, pow. Kutno, gub. warszawska		różne Boletaceae, głównie Xer, Gyr cya
Heintze, odp. małżonków	zajęcze	Trzemeszno, W. K.	czerwone na wierzchu	różne Boletaceae, głównie Xer

Krolów Kubaszewski Adam	zajęcze dydki	Poznańskie okolice Pleszewa, W. K.		? zob. <i>zajęcze</i>
Okolska Stanisława	zajęcze grzybki	Poznańskie wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie		różne Boletaceae, głównie Xer, Gyr cya
Laskarys Antonina z Zabiełłów	zajęczy borowik	Bobrujsk [BE]		różne Boletaceae, głównie Xer, Gyr cya
Laskarys Antonina z Zabiełłów	zielonka	Bobrujsk [BE]		Tri equ (ale też może może Rus vir
Heintze, inf. od Hernesa Jana	zielonki	Mianowo, Trzemeszno, W. K. Poznańskie		Tri equ
Nielubowicz W.	zielonki	Pińsk pow. [BE]	kwasi na zimę	Tri equ
Ossowski Antoni	zielonki	Chołuj, pow. Ihumeń [BE]	tylko kwaszą w wodzie bez soli na zimę	Tri equ
Woyńłłowiczówna Jadwiga	zielonki	wieś Lipów, pow. Rzeczycza, gub. mińska [BE]		Tri equ
Zakrzewscy	zielonki	Ostrosite Trzemeszyńskie lub Pleszewskie		Tri equ
Okolska Stanisława	żółte bedłki [= kurki]	wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	rosnące gromadnie	Can

Legenda tabeli 2. Aga – *Agaricus* spp., Ama – *Amanita* spp., Ama cit – *A. citrina* (Schaeff.) Pers., Ama mus – *A. muscaria* (L.: Fr.) Hook., Ama pan – *A. pantherina* (DC.: Fr.) Krombh., Ama rub – *Amanita rubescens* (Pers.: Fr.) Gray, Ama vag – *Amanita vaginata* (Bull.: Fr.) Vittad (włączając pokrewny *A. fulva* (Schaeff.) Pers.), Arm – *Armillaria* spp., Bol edu – *Boletus* sect. *Boletus*, szczególnie *B. edulis* Bull.: Fr., Bol lur – *Boletus* sect. *Luridi*, np., *B. luridiformis* Rostk. i pokrewne gat., może np. *B. luridus* (Schaeff.) Fr., Bol sat – *B. satanas* Lenz, Cal – *Calocybe gambosa* (Fr.) Donk, Cal – *Calvatia gigantea* (Batsch) Lloyd, Can – *Cantharellus cibarius* Fr., Cho – *Choiromyces meandriiformis* Vittad., Cli – *Clitopilus prunulus* (Scop.: Fr.) P. Kumm., Cop atr – *C. atramentarius* (Bull.: Fr.) Fr., Cop com – *Coprinus comatus* (Müll.: Fr.) Pers., Cra cor – *Craterellus cornucopioides* (L.: Fr.) Pers., Ent – *Entoloma clypeatum* (L.) P. Kumm., Fom – *Fomes fomentarius* (L.) J. Kickx f., Gom – *Gomphidius glutinosus* (Schaeff.: Fr.) Fr. (?), Gyr liv – *Gyrodon lividus* (Bull.: Fr.) Sacc., Gyr esc – *Gyromitra esculenta* (Pers.: Pers.) Fr., Gyr cya – *Gyroporus cyanescens* (Bull.) Quél., Hyd – *Hydnum repandum* L.: Fr., Lac – *Lactarius* spp., Lac del – *L. deliciosus* (L.: Fr.) Gray ss. lato

(włączając: Lac sal – *L. salmonicolor* Heim & Leclair i Lac det – *L. deterrimus* Gröger), Lac vel – *L. vellereus* (Fr.) Fr., *L. piperatus* (L.: Fr.) i pokrewne gat., Lac tor – *L. torminosus* (Schaeff.: Fr.) Pers., Lac tri – *L. trivialis* (Fr.: Fr.) Fr., Lac vol – *L. volemus* (Fr.) Fr., Lac tor – *Lactarius torminosus* (Schaeff.: Fr.) Pers., Lec – *Leccinum* spp., Lec aur – gatunki o pomarańczowych kapeluszach, głównie *L. aurantiacum* (Bull.) Gray lub *L. versipelle* (Fr.) Snell, Lec inn – inne gatunki z rodzaju *Leccinum* nie posiadające pomarańczowych kapeluszy, Lyc – *Lycoperdon* spp. może też *Bovista* i/lub *Calvatia*, Mac – *Macrolepiota procera* (Scop.: Fr.) Singer, Mar – *Marasmius* cf. *oreades* (Bolt.: Fr.) Fr., Mor – *Morchella* sp., Onn – *Onnia tomentosa* (Fr.) P. Karst., Pha imp – *Phallus impudicus* L.: Pers., Pax inv – *Paxillus involutus* (Batsch.: Fr.) Fr. ss. lato, Pax atr – *Paxillus atrotomentosus* (Batsch.: Fr.) Fr., Phe – *Phellinus igniarius* (L.) Quéł., Ple – *Pleurotus* sp., Pol umb – *Polyporus umbellatus* (Pers.) Fr., Ram – *Ramaria*, *Clavaria* i pokrewne rodzaje, Ram bot – *Ramaria botrytis* (Pers.: Fr.) Ricken, Ram fla – *Ramaria flava* (Schaeff.: Fr.) Quéł., Roz – *Rozites caperatus* (Pers.: Fr.) P. Karst., Rus – *Russula* spp., Rus alu – *Russula alutacea* (Pers.: Fr.) Fr., Rus eme – *R. emetica* (Schaeff.) Pers.: Fr., Rus vir – *Russula virescens* (Schaeff.) Fr. i inne podobne gatunki gołąbków o zielonawych kapeluszach, Sar – *Sarcodon imbricatus* (L.: Fr.) P. Karst s.l., Scl – *Scleroderma citrinum* Pers., Spa – *Sparassis* spp., głównie *S. crispa* (Wulf.) Fr., Spa bre – *S. brevipes* Krombh., Sui – *Suillus* spp., Sui bov – *S. bovinus* (L.: Fr.) Roussel, Sui lut – *S. luteus* (L.: Fr.) Roussel, Sui gra – *S. granulatus* (L.: Fr.) Roussel, Sui var – *Suillus variegatus* (Schwein.: Fr.) O. Kuntze, Tri – *Tricholoma equestre* (L.: Fr.) P. Kumm. ss. lato i *T. portentosum* Fr.: Fr.) Quéł., Tri equ – *T. equestre*, Tri por – *T. portentosum*, Tub – *Tuber* sp., Tyl – *Tylopilus felleus* (Bull.) P.Karst. Vol – *Volvariella gloiocephala* (DC.: Fr.) Boekh. & End., Xer – *Xerocomus* spp., Xer bad – *X. badius* (Fr.: Fr.) Kühner & Gilbert, Xer chr – *X. pascuus* (Pers.) Krombh. = *X. chrysenteron* (Bull.) Quéł.

Tab. 3. Grzyby niejadalne wymienione przez respondentów Rostańskiego (głównie odpowiedzi na pytanie 68) – przy niektórych respondenci podali użytkowanie (do trucia much, lecznicze lub do rozpalania ognia).

Imię i nazwisko korespondenta <i>Correspondent's name</i>	Nazwa miejscowa <i>Local name in the responses</i>	Nazwa łacińska w listach <i>Latin name in the responses</i>	Miejsce <i>Place</i>	Dodatkowe informacje w listach <i>Additional information in the responses</i>	Prawdopodobna nazwa naukowa <i>Possible scientific name</i>
				muszory	
				psie grzyby	
Okolska Stanisława	bedłka muchomór	<i>Agaricus muscarius</i>	wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	zbierana bywa w celu wygubienia much	Ama mus
Okolska Stanisława	chuba drzewna	<i>Polyporus tomentarius</i>	wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	używaną bywa dziś jeszcze do zatamowania krwi, po wygotowaniu jej w wodzie, wysuszeniu i zmięczeniu przez bicie kamieniami, używaną zaś dawniej bywała do napalenia ognia, razem z krzesiwkiem, krzemieniem i próchnem płóciennem.	<i>Onnia tomentosa</i> (Fr.) P. Karst., <i>Fomes fomentarius</i> (L.) J. Kickx f lub <i>Phellinus igniarius</i> (L.) Quel.?, por. Chlebicki (2010) Być może autorka przekręciła “fomentarius” na “tomentarius”
Chrzanowski Apolinary	denna bedłka, denta bedłka		pow. Janów, gub. lubelska	nie jest jadalny; rośnie w lasach grzyb wadający mocny na kilkanaście kroków rozchodzący się zapach piżma. Jest to rzeczywiście rzadki okaz, raz tylko znalazłem w Gaju Polichniańskim ową bedłkę, jest ona zupełnie podobna do	Pha imp (por. Trojanowska 2008)

			kołpaków rosnących na jęczmieniskach, lecz kapelusz jej jest brunatny i wilgotny (jakby ciecz sączący), zapach nadzwyczaj mocny podobny do piżma lub jaśminu.	
Tomaszewska Marina	durni iwany	Winniki w Samborskiem [UA]		?
Woyniłowiczówna Jadwiga Hempel Maria	gluchyje hryby gnojówki	wieś Lipów, pow. Rzeczyca, gub. mińska [BE] pow. Janów, gub. lubelska	jako szkodliwe mają	? (por. Bol lur [B1]) jakiś gatunek występujący na pastwiskach, por. Aga [B7], Copr com [B3], Cop atr [B2], Mac [B1]
Gdowski Antoni	Górale	Lisice nad Nerem, pow. Koło, gub. kaliska; Bielice, pow. Kutno, gub. warszawska		Lac vel [B4], Lac vol [B3]
Kijeński St.	Górale	Bór, Kądzielna, Smyków, Wierchowiny, Wola Wadowska, koło Radomyśla, pow. Mielecki	jadowite	Lac vel [B4], Lac vol [B3]
Kubaszewski Adam	Hubka	okolice Pleszewa, W. K. Poznańskie	do krzesania ognia potrzebowana oraz do tamowania krwi	? por. Chlebicki (2010)
Matulewicz Jan	hubka [= żagiew]	Maciejowice, pow. Garwolin	służyła do przechowywania ognia przez noc gdy nie było zapalek, gotowano ją a później wybijano walkiem nie jest jadalny	? por. Chlebicki (2010)
Chrzanowski Apolinary Kowalski Franciszek	kobyle wargi kurzawki	pow. Janów, gub. lubelska Dębowiec koło Jasła		Sar [B1], Lac vel [B1] Lyc, Cal, Bov, Scl?
Tomaszewska Marina	marahuchy	Winniki w Samborskiem [UA]		? (Ama mus)
Łoziński Florian	marymucha [= muchomór]	<i>Amanita muscaria</i> Podole [UA]		Ama mus

Kostrzewski	morowa bedłka		pow. Pleszew, W. K. Poznańskie	Jest w naszej okolicy w borach iglicowych bedłka, którą lud nazywa morowa bedłka. Szukają po deszczu latem z daleka już nieprzyjemną woń wydają; jest biała okrągła; te zbierają i w domu pod słońcem na oknie postawiają, gdzie po upływie 3 lub więcej godzin owe jajko nadmają się samo i wychodzi z niego ciemnozielona bedłka na próżnym szypułku. Smierdzi nieprzyjemnie; sok wypuszcza zielonawy lepisty (lepki). smaku słodkiego. Suszą ją na poddaszu. Lud powiada, że [p...uralo] powietrze /dżuma/ to tej bedłki używano przy kadzeniu i herbatę pito. - Kiedy w gębie [...]: w gardle kogo boli, bedłkę tą ususzoną na końcu zapalają i dymem okadzają.	Pha imp
Zieliński J.	muchajery [= muchomory]		Kociewie	trujące grzyby nazywa lud "psie"	Ama mus
Kowalski Franciszek	mucharówki	<i>Agaricus muscarius</i>	Dębowiec koło Jasła		Ama mus
Chrzanowski Apolinary	mucharówki [= muchary, muchomory]		pow. Janów, gub. lubelska	nie jest jadalny	Ama mus
Gdowski Antoni	muchary		Lisice nad Nerem, pow. Koło, gub. kaliska; Bielice, pow. Kutno, gub. warszawska		Ama mus
Matulewicz Jan	muchary		Maciejowice, pow. Garwolin	są dwoistego gatunku: czerwone białe nakrapiane a drugie sinawe, jakby z zadrami, na surowo polewają się mlekiem i trują muchy	Ama mus i Ama pan?
Chrzanowski Apolinary	muchary [= mucharówłki, muchomory]		pow. Janów, gub. lubelska	nie jest jadalny	Ama mus

Kijeński St.	muchary [= wężówki]		Bór, Kądzielna, Smyków, Wierzchowiny, Wola Wadowska, koło Radomyśla, pow. Mielecki	jadowite	Ama mus
Nielubowicz W.	muchomory		pow. Pińsk [BE]	[do pyt. 69] Piją też czasami spirytus nalany na muchomory; słyszałem też za rzecz pewną (w rżnięciu żołądka. W 1850 roku pocztyljon wiozący mnie w ołonieckiej gubernii powiadał mi iż jadają tam muchomory jak u nas syrojeże - t.j. niegotowane po zdarciu skórki. zbierają jeszcze w celu leczniczym, teraz w jesieni, kiedy najpiękniej wurastają, kładą je w butelki szczelnie zatkawszy, zakopują w mierzwę końską, gdzie cztery tygodnie leżeć powinny. Sok jaki się tym sposobem wytworzy dobry jest na reumatyzmy, czyli jak lud mówi suche bóle.	Ama mus, Ama rub?
Okolska Stanisława	muchomory		Zabłocie	grzyby trujące	Ama mus
Tomaszewska Marina	muchomory		Kudynowce w Złoczowskiem [UA]		Ama mus
Wawrzynkiewicz (z Terleckich) Konstancja	muchomory		Janów Podlaski		Ama mus
Woyniłłowiczówna Jadwiga	muchomory		wieś Lipów, pow. Rzeszyca, gub. mińska [BE]		Ama mus
Chrzanowski Apolinary	muchomory [= mucharówka, muchary]		pow. Janów, gub. lubelska	nie jest jadalny	Ama mus
Hempel Maria	muchomory [= muchorówki]		pow. Janów, gub. lubelska	jako szkodliwe mają	Ama mus
Łoziński Florian	muchomór [= marymucha]	<i>Amanita muscaria</i>	Podole [UA]		Ama mus
Boberski Władysław	muchomór [grzyb]		Stróssów, pow. Trembowla	do robienia trucizny	Ama mus
Hempel Maria	muchorówki [= muchomory]		pow. Janów, gub. lubelska	jako szkodliwe mają	Ama mus

Okolska Stanisława	muszarka		Dziwle		Ama mus
Kapusta Michał	muszarki			grzyby trujące	Ama mus
Kostrzewski	muszarki		pow. Pleszew, W. K. Poznańskie		Ama mus
Kubaszewski Adam	muszarki		okolice Pleszewa, W. K. Poznańskie		Ama mus
Zakrzewscy	muszarki		Ostrosite Trzemeszyńskie lub Pleszewskie		Ama mus
Wesołowski Karol	muszary		Wilatów, pow. Mogilno, W. K. Poznańskie	największe trujące bedlki, czerwone, białe nakrapiane jadowite	Ama mus
Heintze, odp. małżonków Krolów Kubaszewski Adam	muszory niemki		Trzemeszno, W. K. Poznańskie okolice Pleszewa, W. K. Poznańskie		Ama mus Roz
Zakrzewscy	parszywe grzyby		Ostrosite Trzemeszyńskie lub Pleszewskie		?
Tomaszewska Marina	pesiuki		Kudynowce w Złoczowskim [UA]	grzyby trujące	?
Hempel Maria	plachty		pow. Janów, gub. lubelska	jako szkodliwe mają	? Roz [B4], Tri port [B1],
Wawrzynkiewicz (z Terleckich) Konstancja	podębnie [?]		Janów Podlaski		?
Kowalski Franciszek	podsiecz [= podsiek]	<i>Boletus satanas</i>	Dębowiec koło Jasła		Bol lur
Kowalski Franciszek	podsiecz [= podsiecz]	<i>Boletus satanas</i>	Dębowiec koło Jasła		Bol lur
Okolska Stanisława	powietrzna bedłka		wieś Zabłocie, pow. Łask, Sieradzkie	zbierana w celu leczniczym, wysuszona przykłada się na rany, jest ona bowiem jak wydmuchnięta z lekkiej gazy, z bardzo przyjemnym zapachem, widziałam ją tylko jeden raz, trzon ma cienki, wysoki, wyrastający z obwódki białej także lekkiej, zdaje mi się, że ona	?

		należy do bedlek obloczkowatych, wyrasta w jesieni na miejscach wilgotnych		
Kubaszewski Adam	psie bedłki	okolice Pleszewa, W. K. Poznańskie	w ogóle trujące lud zowie psie bedłki	?
Kubaszewski Adam	psie gąłorki [oryginał nieczytelny]	okolice Pleszewa, W. K. Poznańskie		?
Zakrzewscy	psie grzyby	Ostrosite Trzemeszyńskie lub Pleszewskie		?
Kostrzewski	psie maślaki	pow. Pleszew, W. K. Poznańskie		?
Kostrzewski	psie opinki	pow. Pleszew, W. K. Poznańskie		przypuszczalnie ogólna nazwa na kilka gat. grzybów podobnych do opieńki
Kostrzewski	psie rydze	pow. Pleszew, W. K. Poznańskie		Lac tor
Kubaszewski Adam	psie rydze	okolice Pleszewa, W. K. Poznańskie		Lac tor, Lac ruf
Kapusta Michał	psiegrzyby		grzyby trujące	?
Matulewicz Jan	puchy [= purchawy]	Maciejowice, pow. Garwolin	mają być dobre od oparzelizny	Lyc, Cal?
Matulewicz Jan	purchawy [= puchy]	Maciejowice, pow. Garwolin	mają być dobre od oparzelizny	Lyc, Cal?
Heintze, odp. małżonków Krolów	purchowki [= bycze jaja]	Trzemeszno, W. K. Poznańskie	jadowite	Lyc, Scl
Tomaszewska Marina	resztki [?]	Kudynowce w Złoczowskiem [UA]	grzyby trujące	?
Hempel Maria	rusinki	pow. Janów, gub. lubelska	jako szkodliwe mają	Rus eme?
Kostrzewski	sarnówki	pow. Pleszew, W. K. Poznańskie		Sar [B4], Hyd [B4]

Heintze, odp. małżonków Krolów Łoziński Florian	serowiolki [= surowoski] Siniak	Trzemeszno, W. K. Poznańskie Podole [UA]	siwe (...) jadowite	Rus ? Gyr cya [B104], Xer bad [B43], Bol lur [B20]
Kubaszewski Adam	swiniorki	okolice Pleszewa, W. K. Poznańskie		Lac vel? por. Lac vel [B4], Pax inv [B1], Cra cor [B1], Rus vir [B1]
Łoziński Florian	syniak	Podole [UA]		? Gyr cya [B104], Xer bad [B43], Bol lur [B20]
Tomaszewska Marina	szelinki	Winniki w Samborskiem [UA]		?
Hempel Maria	świnki	pow. Janów, gub. lubelska	jako szkodliwe mają	Lac vel [B10], Lac vol [B2], Pax atr [B8], Pax inv [B4], Bol lur [B4], Rus vir [B1]
Łękawski	trucizny			?
Łoziński Florian	wałujka, hołujka	Podole [UA]	kilka gatunków grzybów pod tą nazwą	?
Woyniłłowiczówna Jadwiga Okolska Stanisława	wasilki wełnianka	wieś Lipów, pow. Rzeczyca, gub. mińska [BE] Dziwle		? Lac tor
Gdowski Antoni	wełnianki	Lisice nad Nerem, pow. Koło, gub. kaliska; Bielice, pow. Kutno, gub. warszawska	podobne bardzo do rydzów, tylko spód i sok w środku mają biały	Lac tor
Hempel Maria	wełnianki	pow. Janów, gub. lubelska	jako szkodliwe mają	Lac tor
Kijeński St.	wężówki [= muchary]	Bór, Kądzielna, Smyków, Wierzchowiny, Wola Wadowska,	jadowite	Ama [B6]

			koło Radomyśla, pow. Mielecki		
Wesołowski Karol	zajęczy grzyb		Wilatów, pow. Mogilno, W. K. Poznańskie		różne Boletaceae, głównie Xer, Gyr cya
Łoziński Florian	zemłene serce	<i>Morchella</i> prawdopodobnie <i>rotunda</i>	Podole [UA]	moczą w wódce i używają jako lekarstwa	Mor
Matulewicz Jan	żagiew [= hubka]		Maciejowice, pow. Garwolin	służyła do przechowywania ognia przez noc gdy nie było zapalek, gotowano ją a później wybijano walkiem jako szkodliwe mają	Fom lub Phe?
Hempel Maria	żydówki		pow. Janów, gub. lubelska		?

Skróty nazw gatunków w ostatniej kolumnie – zob. Tab. 2.

Załącznik

Fragmenty listów z informacjami o grzybach. Po nazwisku i imieniu podano rok napisania listu oraz teren, do którego odnosi się informacja

Boberski Władysław, 1883, Stróssów, pow. Trembowla [obecnie Terebovlia, miasto w obwodzie tarnopolskim na zachodniej Ukrainie]

Dziędzierzawy tudzież ciemierzycy używają do robienia trucizny i grzybów muchomorów.

Bodnarski Jan, 1883, wieś Bystra, pow. Jordanów [obecnie w woj. małopolskim]

Nazwy jadalnych grzybów -

1) Grzyb = grzyb prawdziwy -

2) Gołąbka - pieczone, smażone lub gotowane - czy też nie te gołąbki figurują w przysłowiu:

„Pieczone gołąbki nie pójda same do gąbki” (gęby; ust), gdyż tu lud często to przysłowie powtarza i pod gołąbkami rozumie tu grzyby 3) Sośniaki 4) pociec 5) gorzkal - (nie używany lub rzadko) - 6) rydz - 3 gatunki -

1) rydz smrekowy, 2) sośniak, 3) jedliczak rzeczywiście są one nieco różne od siebie. 7) pliszki - z powodu niestrawności - mówią o nich „że je można 7 razy jeść”. 8) Biel - 9) liwy - 10) Krówki - jądane surowe - 11) smardz, 12) Babskie uszy -

Chrzanowski Apolinary, 1883, pow. Janów, gub. lubelska [obecnie w woj. lubelskim]

Z grzybów używają na pokarm: grzyby, maslochy (masluchy, pępki). Kozaki z koloru podobne do grzybów, lecz na cieńszym korzeniu obsadzone. Bywają też i koloru ciemno-pomarańczowego. Gołąbki białe i siwe. Gąski i Rydze. Roje, Chrzaszczce, Swinki, Łopionki, Kurze nóżki, żółte białe grzybki o przyjemnym zapachu, Kołpaki, Pieczarki (piecorki). Podpienki i Krówki. Rośnie w lasach grzyb wydający mocny na kilkanaście kroków rozchodzący się zapach piżma, którego lud nazywa Dentą (lub Denna) bedłką. Jest to rzeczywiście rzadki okaz, raz tylko znalazłem w Gaju Polichniańskim ową bedłkę, jest ona zupełnie podobna do Kołpaków rosnących na jęczmieniskach, lecz kapelusz jej jest brunatny i wilgotny (jakby ciecz sączący), zapach nadzwyczaj mocny podobny do piżma lub jaśminu. Grzyb ten, jak i również Mucharówki (muchary, muchomor), Rusiny i Kobyle wargi nie jest jadalny.

Czarnocka Helena, 1883, Nieśwież, Słuck i Mińsk [obecnie Njasvizh, Sluck i Minsk na Białorusi]

[pyt. 58] Lud używa jako okrasę konopie tarte i grzyby suszone, których nazwiska są następujące: czuszczewiki, osówki, kozłaki, muchowiki, grzyby prawdziwe, krasnoholowiki, kobyłki, surojeszki, lisice, opieńki i krówki.

Gdowski Antoni, 1883, Lisice nad Nerem, pow. Koło, gub. kaliska [obecnie w woj. wielkopolskim]; Bielice, pow. Kutno, gub. warszawska [obecnie w woj. łódzkim]

ad. 67. Na pokarm zbiera lud następujące grzyby i pod temi nazwami:

prawdziwy grzyb, 2. piaskowe grzyby, ze spodem białym, 3. zajęcze, 4. sosnowe (żółtawe), 5. kozłarki lub kozaki, 6. maślaki, 7. surowiatki (czerwonawo-żółte), 8. orzechówki, 9. płachty vel sójki, na wysokim cienkim trzonie, a kapelusz jak parasol rozpięty, 10. bedłuszki – biało-sinawe, podobne do poprzedzających, tylko niższe, 11. niemka, 12. kurki, żółte, drobne, 13. chrzaszczce, okrągłe, twarde, rosnące zwykle u piasku na krótkim trzonie, 14. gąski – zielone, 15. krowie gęby – kształtu poprzekręcanego i podobnego do gęby krowiej, 16. sarny – kształtu wiorów ze spodem szarym jak sarna, 17. podpienki – bedłki rosnące koło pni ściętych drzew, 18. olszówki gotują na barszczu na kwaśno przyprawianym, przez co tenże nabiera ciemnego koloru jak zupa „czarnina”, 19. świniarki, ciemnobrunatne, podobne do surowiatek, tylko ciemniejsze, 20. rydze.

ad. 68. Z trujących grzybów znane są pod nazwami: 1. górale, 2. muchary – czerwone zwykle z białymi brodawkami, 3. wełnianki – podobne bardzo do rydzów, tylko spód i sok w środku mają biały.

Heintze [Augustyn], odpowiedzi małżonków Krolów, 1884, Trzemeszno, W. K. Poznańskie [obecnie w woj. wielkopolskim]

Ad 67. Kozaki, rydze, gąski („w jesieni najbardziej rosną – żółciuchne, przykryte zupełnie mechem”), zajęcze (czerwone na wierzchu), grzyby dubeltowe (właściwe grzyby), kurki, podpinki („czerwone, jakby to pokropić czarnym, zadzierane, w kupie stoją, mniejsze owsionki, w jesieni rosną”), maślerze, pieczorki, owsionki (po polu – białe na wierzchu, korzeń wysoki), sowy (podobne do poprzedzających tylko większe), chrząszcze („duże białe bedki, u góry jakby zadarty kapelusz, brzegi do góry, w środku dziura, na ziemi rozpostarte”), kozie brody, smordze, psie grzyby, tańcówki (małe, po drogach, też na wygonach), jadowite: muszory, serowiatki (siwe), purchowki (= bycze jaja). Serowiatki także surowiatki jest to zdaje się tylko eufemizm [...], która powstaje, jeśli się drugą i piątą głoskę tego wyrazu opości i jaką ludu daje pewnemu gatunkowi grzybów.

Heintze [Augustyn], odpowiedzi tutejszych parafian, 1884, Trzemeszno, W. K. Poznańskie [obecnie w woj. wielkopolskim]

Ad 67. Olszówki. Grzybów było w bród. Chłopy biorą.

Heintze [Augustyn], inf. od Jana Hermesa, 1884, , Mianowo k. Trzemeszna, W. K. Poznańskie [obecnie w woj. wielkopolskim]

Ad 67. Rydze, krowie gęby, gąski, gęsie pępki, kozaki, podpinki, kurki, tańcuji, maślerze, zielonki, pieczory, owsionki, sowy, chrząszcze, smordze („dudek orze na nie”)

Hempel Maria, 1883, pow. Janów, gub. lubelska [obecnie w południowo-zachodniej części woj. lubelskiego]

Z grzybów jada lud: grzyby prawdziwe, rydze, maśluchy, gołąbki, kurzełapki, słodówki, pieczarki, opieńki, siwulki, kołpaki, gramotki, krówki, biele, sadówki, barany.

Jako szkodliwe znają: muchomory czyli muchorówki, żydówki, świnki, rusinki, płachty, wełnianki, gnojówki, denne bedłki. Wszystkie w ogóle grzyby uznane za szkodliwe lub nieużyteczne zwie lud psiami bedłkami.

Kapusta Michał, 1884, Czernichów, Liszki, Tyniec, Skawina, Kalwarya i Brzeźnica [obecnie w woj. małopolskim]

67) Lud grzyby zbierane na pokarm zowie: Liszki, Prawdziwki, Rydze, Pniakówki, Maśluchy, Gniéwosze, Cholewy i Pieczarki.

68) Lud zowie grzyby trujące: Muszarki, Psiegrzyby

Kijeński Stanisław, 1883, Wola Wadowska, Smyków, Bór, Wierzchowiny, Kądzielna, koło Radomyśla, pow. Mielec [obecnie w woj. podkarpackim]

[do pyt. 32] Używają nazwy „śniołki” dla pewnej odmiany grzybów. Inne odmiany grzybów zwane: „maśliski”, „sitorki”, „gołąbki” (z czerwonym wierzchem), „prawdziwe grzyby”, „muchary albo węzówki” (jadowite), „górale” (jadowite).

Kostrzewski [brak imienia], 1884, pow. Pleszew, W. K. Poznańskie [obecnie w woj. wielkopolskim]

U nas lud nazywa grzyby które zbiera na pokarm grzybki, masłaki, kozaki, sowy, siwki, kurki, czerwoni, olszówki, poddąbki, opinki, podróżniczki, pieczarki, rydze, gęsi pępek, srojadki, gołąbki, podcieki, Trujące nazywa u nas lud, muszarki, psie rydze, psie opinki, psie maślaki, sarnówki.

Jest w naszej okolicy w borach iglicowych bedłka, którą lud nazywa morowa bedłka. Szukają po deszczu latem z daleka już nieprzyjemną woń wydają; jest biała okrągła; te zbierają i w domu pod słońcem na oknie postawiają, gdzie po upływie 3 lub więcej godzin owe jajko nadmają się samo i wychodzi z niego ciemnozielona bedłka na próżnym szypułku. Smierdzi nieprzyjemnie; sok wypuszcza zielonawy lepisty (lepki). smaku słodkiego. Suszą ją na poddaszu. Lud powiada, że [p...urało] powietrze /dzuma/ to tej bedłki używano przy kadzeniu i herbatę pito. - Kiedy w gębie [...]: w gardle kogo boli, bedłkę tą ususzoną na końcu zapalają i dymem okadzają.

Kowalski Franciszek, 1909, z okolic Jasła, a w szczególności w Dębowcu [obecnie w woj. podkarpackim]

67. Grzyby jadalne nazywa: Grzyb prawdziwy (Boletus edulis)
Grzyb czerwony (Boletus rufus)
Kozak (Boletus scaber)
maślak (Boletus luteus)
siniak (Boletus cyanescens),
Krówka - jadany surowo
gołąbki siwe
gołąbki zielone
smordź (= morchella)
rydz
lisówka
grzyb podziemny (trufle)
podpinka
pazurki (clavaria)

68. Grzyby trujące
Podsiek lub podsiecz (boletus satanas)
mucharówka (Agaricus muscaria)
Kurzawki

Kubaszewski Adam, 1884, okolice Pleszewa, W. K. Poznańskie [obecnie w woj. wielkopolskim]

67). Grzyby, które lud zbiera na pokarm. Grzyby, kozaki brązowe, czerwone i białe, rychłe kurki[,] kokotki, maślaki, rydze, krowie gabki, (wydające z siebie ciecz podobną mleku) - poczerwonawe). opinki (nadpinkami dębowymi rosnące), kozie brody, po dębach kurzyniec, korzeniec (duże grzyby z smaką jak wymię od krowy[,] gotują w mleku). Gęsie pętki, Zajęcze dydki, Gularki, Smarżdże rychłe, Purchawki więcej dla bydła z chlebem na laxe proszek hubkę do przykrzesania ognia potrzebowaną oraz do zatamowania krwi. Słomki, Sarnówki, Siwki, Olszówki.

68). Trujące: Muszarki, (w ogóle trujące lud zowie psie bedłki). Psie bedki, psie rydze, psioie gulorki, Swiniorki, niemki.

Laskarys Antonian z Zabiellów, 1883, Bobrujsk, gub. mińska [obecnie Białoruś]

Rozmaite grzyby których ludowe nazwiska tu wyliczę: Borowik grzyb, Pod-osinowik, babka, mochowik, rydz, syrojeszka, swiniarka, tołstucha, lisyca, plus, wołnianka, radowka, maśluk, zielonka, opieńka zajęczy-borowik, kupa-sera, i po wiśniowych sadach podwiśniaki tylko w maju miesiącu rosnące, wszystkie jadalne.

Liszewski Jan, 1883, wieś Rasząg, pow. Olsztyn [obecnie w woj. warmińsko-mazurskim]

suszą się jeszcze gdzieniegdzie na zimę, i ryby

Łękawski [brak imienia], 1883, okolice Warszawy [obecnie w woj. mazowieckim]

lud nazywa grzyby tak, jak je Jundziłł oznaczył. Stwierdzam to prawie codziennie rozpytując kobiety przynoszących bedłki i grzyby na targi warszawskie.

Łoziński Floryan, 1883, Podole galicyjskie t.j okręg czortkowski i tarnopolski [obecnie Ukraina]

[pyt. 67] Co się tyczy grzybów tu wyliczę bodaj nazwy tych, które ludowi są znane. Niektóre z tych grzybów są mi tak dobrze znane, że mogę podać ich nazwę naukową inne zaś, jeżeli W Pan Profesor będzie sobie to życzył mogę na wiosnę oznaczyć lub też nadesłać okazy z odpowiednimi nazwami ludowymi. Podam je tu w takim porządku, w jakim je lud na wiosnę i w lecie zbiera, przyczem podam nazwy polskie i ruskie

Do jadalnych należą: 1. Boletus edulis grzyb (polsk) - hryb (rusk)
2. Boletus scaber kozar, kozak - kozūr
3. Boletus luteus maślak, jajecznik - jajecznyk
4. podosinnik - podosocznyk (rośnie w lasach osikowych)

5. *Agaricus campestris* pieczarka – peczerycia (szlachcianki nazywają je szampionkami (Brużany)
6. *Agaricus deliciosus* rydz - rydz
7. Krówka - Korowycia
8. Podpieńki - Pidpeńky (dlatego, że rosną u stóp drzew)
9. Podlipki - Pitypka (rosną pod drzewami i krzewami lipowymi.)
10. hołubinki - hołubinki
11. siwulki - sywulki
12. bil - bil
13. Chrusciel - Chrustil
14. *Cantharellus cibarius* liszka, lisica - łysycia
15. kołpak - kołpāk
16. [brak nazwy ruskiej] korkoniuszka
17. *Morchella* prawdopodobnie rotunda - zemłene serce moczą w wódce i używają jako lekarstwa. Nie wiem czyli należy do jadalnych u wieśniaków.
18. Do trujących: siniak - syniāk
19. *Amanita muscaria* muchomór - marymucha
20. wałujka lub hołujka (pusta nazwa) pod tą nazwą rozumi kilka gatunków grzybów.

Małecki Antoni, 1883, Poznańskie

34. Prócz sałat i ogórków, wreszcie marynowanych rydźów, grzybów, nakoniec nasturcyi, innych nie przypominam sobie.

Matulewicz Jan, 1884, Maciejowice, pow. Garwolin [obecnie w woj. mazowieckim]

Jakkolwiek Szanowny profesor, nie wspomina o grzybach nim dowiedziawszy się jednak nazwisko niektórych, takowe zamieszczam.

Gromawki, Gromadki albo Podróżniki rosną na wałach suchych miejscach, nie w lasach małeńkie bardzo smaczne jedzą się z kaszą jaglaną, sam jadłem. Smażą je także ze śmietaną. Kołpak liczne [lub może: lisne] grzyby, białe z wierzchu i spod spodu, wygotowywa się w wodzie, płucze, a później gotuje z kaszą jaglaną. Pieczarki [lub: pienarki, lub: pierzarki] pieką się z solą wprost na t...sie [nieczytelne] lub węglach, są ciemno brunatne pod spodem białe z wierzchu. Żagiew inaczej hubka służyła do przechowywania ognia przez noc gdy nie było zapalek, gotowano ją a później wybijano wałkiem. Muchary są dwoistego gatunku: czerwone biało nakrapiane a drugie sinawe, jakby z zadrami, na surowo polewają się mlekiem i trują muchy. Bagniak pod spodem żółtawy z wierzchu orzechowy. Podgrzyb podobny zupełnie do grzyba. Kozak czyli grzyb piaskowy [lub: praskowy] sinieje po przekrajaniu. Gołąbki białe sine i czerwone pod spodem białe. Turki, kapelusz ciemno żółty podługowaty. Świniarki rosną do późnej jesieni z wierzchu siwe pod spodem białe. Gąski całe żółte. Pępki do grzybów podobne kleiste. Rydze każdemu znane, kwaszą się na wsi tak samo jak buraki, tyko że daje się jeszcze cebuli i pieprzu. Kania biała z wierzchu i pod spodem. Purchawy czyli puchy mają być dobre od oparzelizny. Gliwy grzyby rosnące na topoli wygotowane i wyplukane, gotowało się powtórnie w czystej wodzie do jedzenia.

Nielubowicz, 1883, pow. Pińsk [obecnie Białoruś]

...powtarzam to iż kwasi kapustę i buraki, z grzybów: koźlaki, maślaki, zielonki, mchowiki, rydze - borowiki suszy, - Z warzyw nie.

[do pyt. 69] Piją też czasami spirytus nalany na muchomory; słyszałem też za rzecz pewną (w rżnięciu żołądka. W 1850 roku pocztyljon wiozący mnie w ołonieckiej gubernii powiadał mi iż jadają tam muchomory jak u nas syrojeże - t.j. niegotowane po zdarcu skórki.

Okolska Stanisława, 1883, powiat Łask, wieś Zabłocie [obecnie w woj. łódzkim]

Pora grzybowa przynosi dzieciom wieśniaczym zajęcie. Zbierają grzyby i bedłki w części na pokarm, który bardzo lubią, a w części na sprzedaż. Oprócz grzybów jadalnych, *Boletus edulis*, zbierane jeszcze bywają maślaki, *Boletus luteus*, huby czyli podciechy, sitarki, zajęcze grzybki, kozaki czyli krakusy, tak nazwane z powodu czerwonego kapelusza, koziary z szarym wielkim kapeluszem, sine grzybki, siniejące w przekrojeniu. Z bedłek rozmaite gatunki syrojadek, *Agaricus roseus*, jako to: czerwoni podobne do słojka, sinki,

pomarańczowki delikatna bedłka z pomarańczowemi blaszkami, brzożówki żółte, rosnące pospolicie w brzożowym lasku, gołąbki z zielonawym kapeluszem, białaczka, białe zupełnie, krówki, bedłki ceglatego koloru, sączące obficie biały płyn po przekrojeniu, bedłka smaczna i dobra. Taneczniczki, podróżniczki, majowe bedłuszki, rosnące rzędami na trawnikach i nad drogami z tego więc powodu pochodzą jej nazwy tu wymienione. Opieńki, rosnące do późnej jesieni przy starych pniach ściętych drzew dębowych, są one bardzo smaczne i zdrowe. Kurki, *Cantharellus cibarius*, żółte bedłki, rosnące gromadnie, kozie brody, *Clavaria flava*, i *Clavaria botrytis*, obydwie gatunki bardzo używane na pokarm, powszechnie gotowane z mlekiem. Chrzążeczki, białe twarde bedłki, *Agaricus velereus*, Rydze zbierane bywają celem zbytu ich na targach i po dworach, prawie nigdy do jedzenia, bo to lud nazywa pańską bedłką równie jak pieczarki, których nie jada. Scierniowka, sowa, baba, panna, nazwy jednego rodzaju bedłki rosnącej na polach, *Agaricus campestris*, i wysoko wyrastającej z ogromnym parasolowatym kapeluszem. Olszówki, bedłki na miejscach bagnistych rosnące, rulki także tam rosnące. Tłuszcz gruba bedłka z fioletowym połyskiem, bardzo już rzadka, Babie uszy, *Smardze Morchella esculenta*, szczególnie pierwsze bardzo są zbierane. Podsadówki, bedłki rosnące na trawnikach w ogrodzie, lecz już bardzo rzadkie. Sarnówka albo kozia skóra twarda bedłka bez blaszkowa, jakby kutnerem siwym pod spodem pokryta, wierzch kapelusza poroższczepiany. Bedłki te używane są z kaszą, kartoflami, zalewane barszczem, lub też suszone na zimę, tak na użytek własny, jak i na sprzedaż, jak grzyby jadalne, które sprzedają nawleczone na sznurki. Przed uwłaszaniem włościan u nas danina z grzybów wchodziła w czynsz Sto. Marciniński. Bedłka muchomór *Agaricus muscarius*, zbieraną bywa w celu wygubienia much.

Jest jeszcze jeden gatunek bedłki zbieranej w celu leczniczym, wysuszona przykłada się na rany, zowią ją: powietrzną bedłką, zapewne dla jej delikatności, jest ona bowiem jak wydmuchnięta z lekkiej gazy, z bardzo przyjemnym zapachem, widziałam ją tylko jeden raz, a nigdy wynaleźć nie mogłam, nazwa jej botaniczna nie jest mi znana, trzon ma cienki, wysoki, wyrastający z obwódki białej także lekkiej, zdaje mi się, że ona należy do bedłek obłoczkowatych, wyrasta w jesieni na miejscach wilgotnych.

Chuba drzewna, *Polyporus tomentarius*, używaną bywa dziś jeszcze do zatamowania krwi, po wygotowaniu jej w wodzie, wysuszeniu i zmiękczeniu przez bicie kamieniami, używaną zaś dawniej bywała do napalenia ognia, razem z krzesiwkiem, krzemieniem i próchnem płóciennem.

Ossowski Antoni, 1883, Chołuj, pow. Ihumeń, gub. mińska [obecnie Białoruś]

Grzyby rozmaitych nazw zbierają i jedzą świeże tylko w różnych postaciach smażone, gotowane i pieczone mianowicie: „Szampiony v Pohnojki, - Syrojeżki, - Lisicy, - Osowiaki v Podosinniki, - Swinarki, - Ponczoszki, i Rydze” - jedzą świeże i suszą na zimę do potraw „Borowiki, - Maślaki, - Babki, i Muchowiki (ale nie Muchomory), zaś tylko kwaszą w wodzie bez soli na zimę” Zielonki i Radówki, - a Rydze solą. -

Tomaszewska Marina, 1884, Kudynowce w Złoczowskim [obecnie Ukraina]

67). Grzyby zbierane na pokarm lud zowie: Podpieńki, grzyby siwe [sine?], gliwe, czepczyci albo pieczarki, bili, kozary, sterniuki i malutkie czerwone rosnące pod wiśniami a zwane [tekst urwany!]

68) Z trujących grzybów zna lud tylko: muchomory, resztki i pesiuki [nazwa pesiuki słabo czytelna]

Tomaszewska Marina, 1884, Winniki w Samborskim [obecnie Ukraina]

67. Grzybom zbieranym na pokarm daje lud następujące nazwy: prawdywi, hołubinki, kozary, hyrkani, ryszki, peczeryci, pidpeńki, potiuki, czerwonaki, hrudzy.

68. Grzyby trujące: marahuchy, szelinki, Durni Iwany

Wawrzynkiewicz (z Terleckich) Konstancja, 1883, Janów Podlaski [obecnie w woj. lubelskim]

67. Są grzyby prawdziwe i bedłki tak zwane Krasnohołowcy: gołąbki, Chrzążeczki, Koźlaki, Masłuchy, Opieńki[,] kurze nóżki, Rydze.

68. Suszą i poddębnie ale świeżo ugotowane niezdrowe, jedzą niektórzy i muchomory (co tr:[ują] muchy) czerwone zbi:[ałymi] cętkami ale szkodliwe.

Wesołowski Karol, 1884, Wilatów, pow. Mogilno, W. K. Poznańskie [obecnie w woj. wielkopolskim]

No 67. Na pokarm zbierają ludzie. Najpierw grzyby prawdziwe czarne z grubym korzonkiem pachnące: 2. Rydze czerwone 3. Kozaki wysoko rosnące z korzonkiem cienkim 4. Serowiatki niskie fioletowe: 5. Chrzążeczki. 6. kurki drobne, ceglaste 7 maślerze szare niskie :, 8. podpieńki szare 9. gąski żółte niskie : 10 Tańcówki

szero kie szarobia ła : i koziebrody jastrz ębia te, buroczerwone.

No 68. Najwi ększe truj ące bed ła ki s ą: Muszary czerwone, bia ła nakrapiane: i zaj ęczy grzyb:

Woyńilłowiczówna Jadwiga, 1883, wieś Lipów, pow. Rzeszyca, gub. mińska [obecnie Białoruś]

No 67. Borowiki, krasnohołowiki, podosinowiki, maśluki, kozłaki, babki, muchowiki, syrojadki, zielonki, reszoczki, lisiczki, podbałaki, opieńki, ryżki (rydze), tanstuchy, mołoczaje, hruzdy, warunki, smarszczy, trufle, polowyje hryby, jadalne.

No 68. Głuchyje hryby, wasiłki i muchomory truj ące.

Nazw botanicznych nie będ ę przy [...], w obawie omyłki, a nie wiem czy takie wyliczenie na coś się przyda.

Zakrzewscy, 1884, Ostrosite Trzemeszyńskie [obecnie w woj. wielkopolskim]

67. Masłaki - Rydze - Kurki - Kozaki - Surojadki - Zielonki - Podpinkki - Pieczarki - Siwki - Kozie brody - G ąski - Kieliszki - Taneczники. -

68. Muszarki - psie i parszywe grzyby. -

Zieliński J., 1884, Kociewie [region w obecnym woj. pomorskim]

X Grzyby

67. Ludowe nazwy grzybów s ą: Sówki, kurzejki, g ąski, p ęпки, serojatki (goł ąbki), babie uszy (murchle), rydze, prawe, pieczarki (championy).

68. Truj ące grzyby nazywa lud psie, dotąd należą muchajery, jak lud nazywa muchomory.

Jan Kazimierz Muszyński (1884-1957) prekursorem badań etnobotanicznych na Litwie

Jan Kazimierz Muszyński (1884-1957): a pioneer of ethnobotanical
studies in Lithuania

Rolandas Petkevičius¹, Joanna Typek^{2*} & Maciej Bilek³

¹ Institute of Lithuanian Literature and Folklore, Antakalnio 6, LT-10308 Vilnius, e-mail:
zalcialunkis@gmail.com

² Instytut Historii, Wydział Socjologiczno-Historyczny, Uniwersytet Rzeszowski, ul. Rejtana
16 C, 35-959 Rzeszów, e-mail: joatyp@gmail.com; * autor korespondencyjny

³ Katedra Inżynierii Produkcji Rolno-Spożywczej, Wydział Biologiczno-Rolniczy,
Uniwersytet Rzeszowski, ul. Zelwerowicza 4, 35-601 Rzeszów, e-mail:
mbilek@univ.rzeszow.pl

Abstract. This article is a historical contribution to the knowledge of the use of medicinal plants in the Vilnius area in the early 20th century (then – Poland, now – Lithuania). Thanks to the work of Professor Jan Muszyński, the famous Polish pharmacist and botanist, we can obtain a lot of information about the annual Midsummer Herbal Market, which took place in Vilnius. The articles of Professor Muszyński also provide information on the use of medicinal plants sold in Vilnius. The Vilnius Midsummer market cannot be treated separately from the wider context of various cultural, economic and scientific factors which made it possible for herbal traditions to be kept very strong and diverse, enabling the emergence of the herbal medicine economic sector in Eastern Lithuania in the first half of the 20th century. Meanwhile, the nature of herbal markets may have been strongly affected by lists of pharmacologically-safe species, which in turn affected the tradition itself. Some local healing traditions existed inside the new economic and cultural realities, some – in their shadow. For instance, ethnopsychiatric practices, not reflected in the Midsummer market or the Swenciany factory lists but very popular and widespread of the beginning of the 20 century, along with other phenomena of traditional healing, have been unnoticed or misunderstood by scientists.

Key words: key words: economic botany; ethnobotany; herbal medicine; herbal products industry; folk medicine

Ziołolecznictwo na Litwie – rys historyczny i kulturowy

Ziołolecznictwo na Litwie jest obecnie bardzo popularne, pomimo czasów okupacji sowieckiej, które nie sprzyjały kultywowaniu tej formy lecznictwa, a także pomimo gwałtownie zachodzących ostatnimi czasy zmian kulturowych i cywilizacyjnych. W niektórych regionach całe wioski lub rodziny najpierw stosują domowe kuracje, wykorzystując ustnie przekazywaną przez wieki tradycyjną wiedzę medyczną, a z pomocy lekarza lub aptekarza korzystają jedynie wówczas, gdy środki te nie pomagają (Petkevičiūtė et al. 2007; Petkevičius 2012a). Późna chrystianizacja, długotrwałe odseparowanie regionu oraz inne czynniki, które w skrócie chcielibyśmy przedstawić w tej części artykułu sprawiły, że wśród etnicznych Litwinów¹ zachowały się archaiczne praktyki tradycyjnego leczenia. Najnowsze badania prowadzone na Litwie i Białorusi pokazują, że wśród etnicznych Litwinów przetrwały aż do chwili obecnej (XXI wiek) medyczne praktyki, łączące rytualne zachowania z leczniczymi właściwościami ziół sięgające swą tradycją nawet do XVI wieku (Petkevičius 2012b, c).

Tradycje i zachowania kulturowe etnicznej ludności Wileńszczyzny są od dawna dobrze znane i różnią się znacznie od polskich. Różnice te dostrzegli już w XIX wieku polscy badacze zainteresowani etnomedycyną, podkreślając, iż litewskie (w tym czasie były to również tereny wschodniej Białorusi) tradycje etnomedyczne są znacznie bardziej archaiczne niż polskie (Fedorowski 1897; Orzeszkowa 1890). W XVI wieku, na dworze Jagiellonów, będących litewskiego pochodzenia, kobiety z Wielkiego Księstwa poważane były za posiadaną wiedzę i umiejętności w sztuce magicznego leczenia. Dworzanin królewski Stanisław Czarnotulski podaje, iż król August szukał porad i konsultował się z uzdrowicielkami z Wilna odnośnie ziół i praktyk leczniczych (Brzezińska 2008).

W Wielkim Księstwie Litewskim panowała tolerancja dla różnych grup religijnych i etnicznych, co stanowiło zachętę do osiedlania się między innymi dla rosyjskich staroobrzedowców, Żydów, Tatarów i Cyganów. Prawdopodobnie również możliwości praktykowania tradycyjnych form leczenia na Litwie były korzystniejsze w porównaniu z Europą Zachodnią, czy nawet Polską (Korona), gdzie powszechne były prześladowania za czary. Pierwsza wzmianka o targach ziołowych w Wilnie, w dawnej stolicy Wielkiego Księstwa Litewskiego, pojawia się w XVIII wieku (Bičkauskienė 1983: 1). Badania naukowe dotyczące ziołolecznictwa, rozpoczęto na Uniwersytecie Wileńskim w pierwszej połowie XIX wieku, w roku 1802 publikując katalog zawierający 1040 roślin, w tym 242 gatunki o znaczeniu medycznym (Index 1802).

Proces kształtowania się litewskiej tożsamości narodowej w XIX wieku przebiegał z naciskiem na rozwój naukowy i modernizację życia codziennego. Spowodował on zantagonizowanie kultury miejskiej w stosunku do tradycyjnych form leczenia. Jedną z pierwszych książek napisaną w języku litewskim przez S. Kuseliauskas, drukowana w Wilnie w 1857 roku, zatytułowana *Zinia apie gidima ligu kuno ir duszes (Wiadomość dla uzdrawiania chorób duszy i ciała)*, w sposób wojowniczy potępiała „złą” medycynę tradycyjną, chwalać jednocześnie medycynę naukową i oficjalną (Kuseliauskas 1857). Sceptycyzm wobec medycyny tradycyjnej pojawił się już jednak znacznie wcześniej i był

¹ W szerszym kontekście etnicznym, autochtoniczne wspólnoty litewskie zamieszkują obecnie ojczyźniane terytorium Republiki Litewskiej a także tereny należące dziś do Polski, Białorusi i Łotwy. Przed II wojną światową była to duża wspólnota *lietuvninkai* w Prusach (dzisiaj - Kaliningrad, należący do Rosji). Dziś wielu etnicznych Litwinów (prawie ¼ całej populacji) tworzy ekonomiczną diasporę emigracyjną, głównie w Wielkiej Brytanii i Irlandii (przyp. R.P.).

znacznie silniejszy wśród narodowości zdominowanych przez pęd do nowoczesności. Niezależnie od tego, na wschodniej Litwie, wśród tamtejszej populacji, zaczęło się rozwijać kilka interesujących zjawisk kulturowych. Hirsz Abramowicz w swoich wspomnieniach dotyczących życia codziennego Żydów sprzed II wojny światowej z regionu wileńsko-grodzieńskiego poświęcił osobny rozdział zagadnieniu uzdrawiania chorych psychicznie: „Piaszczyste pola nie zapewniają dostatecznych warunków życia. Żydowscy osadnicy musieli uzupełniać swoje dochody (...), jednym ze źródeł utrzymania była opieka nad psychicznie chorymi za niewielką opłatą. W kilku miastach, takich jak Butrymańce (lit. Butrimonys) do leczenia zostali zaangażowani Tatarzy (...) Składało się ono z odczyniania uroków, palenia ziół, śpiewania tajemniczych zaklęć (...) Wyniki tego typu uzdrawiania przynosiły wyraźny sukces (...) spora liczba chorych powróciła do zdrowia” (Abramowicz 1999: 109-113). Takie praktyki były wspierane i uznawane przez władze i wileńskich psychiatrów: za każdego odwiedzanego pacjenta oraz skontrolowanie jego warunków życia i stanu zdrowotnego wypłacano ok. 40 zł miesięcznie. Wileński psychiatra doktor A. Wierszubski zapoznawał się z takimi domowymi praktykami leczniczymi i uznał je za bardzo pomocne (Abramowicz 1999: 113).

Pilotażowe badania terenowe prowadzone w 2010 r. przez R. Petkevičiusa wykazały, iż wśród Tatarów w Święcianach nadal istnieją tradycyjne formy leczenia. Warto również zauważyć, że praktyki fumigacji, stosowane w celu leczenia chorób psychicznych, były bardzo popularne także wśród Litwinów w XX wieku. Prawdopodobnie były zaangażowane w to również inne narodowości lub nawet inicjowały tego typu praktyki. W społeczne procesy związane z tradycyjnym leczeniem włączali się lub nadzorowali pracownicy służby zdrowia. W etnobotanice do tej pory nie odnotowano badań przekrojowych z tego interesującego regionu.

Jak już wspomniano, złe warunki ekonomiczne stały się jednym z głównych czynników mających wpływ na przetrwanie tradycji ziołoleczniczych w obszarze wileńsko-grodzieńskim w XIX-XX wieku. Ubóstwo ludności wiejskiej, w 95% stanowiącej przez etnicznych Litwinów, w połączeniu z wysokimi kosztami i późnym rozwojem państwowego szpitalnictwa i jednocześnie bogatymi tradycjami etnicznymi, stworzyło podwaliny do rozwoju przemysłu zielarskiego na wschodniej Litwie na pocz. XX wieku.

Lata 20-te i 30-te XX wieku to okres, kiedy medycyna europejska zdominowana była przez środki pochodzenia chemicznego. Leki, oparte na surowcach ziołowych, straciły uznanie ze względu na bardziej radykalne działanie specyfików syntetycznych. Do zahamowania praktykowania terapii ziołoleczniczych w medycynie przyczyniło się także wykreślenie z programu studiów lekarskich farmakognozji (Lypa 1933). Lekarzom pozostawało więc jedynie samodzielne zdobywanie wiadomości z tego zakresu. Ziołolecznictwo nie pozostawało jednak obce – a tym bardziej obojętne – farmaceutom i lekarzom starszego pokolenia. Świadomość zagrożeń, jakie niosą środki lecznicze pochodzenia syntetycznego, były impulsem dla części środowisk medycznych do propagowania wiedzy o naturalnych sposobach leczenia (Karwacki 1929; Muszyński 1938; Biegański 1931; Breyer 1934; Wolski 1930, Sokołowski b.d). Wielowiekowe doświadczenie stosowania roślin w zapobieganiu i leczeniu chorób zjednywało pacjentów, którzy w środkach chemicznych nie zawsze odnajdywali pomoc. O tym jak dużym zainteresowaniem cieszyło się ziołolecznictwo dwudziestolecia międzywojennym świadczą liczne poradniki i autorskie kuracje ziołowe z tamtych czasów (Bilek 2009b).

W pierwszej połowie XX wieku, badania etnomedyczne nie były popularne wśród litewskich etnologów czy farmaceutów z powodu postępującej modernizacji młodego

państwa litewskiego. Etnolodzy skupiali się na poetyce folkloru i odczuwany był brak naukowców zajmujących się etnomedycyną, a głównym obiektem zainteresowania dla etnologów i lingwistów były formuły słowne, związane z odczynianiem uroków. Takie przedstawianie medycyny ludowej, w połączeniu z opisywanym przez uczonych rytualnymi użyciem ziół, było przyczyną stereotypowego postrzegania tradycyjnego lecznictwa jako zorientowanego na praktyki irracjonalne. Jan Balys (1909-2011), kwalifikowany i jedyny etnolog z przedwojennej Republiki Litewskiej, pogłębił przepaść niezrozumienia rytualnego użycia ziół jako elementu medycyny ludowej twierdząc, że „największa cześć medycyny ludowej bazuje na podobieństwach (analogiach) i nie ma żadnego terapeutycznego znaczenia” (Balys 2000: 46). W jego ślady szedł litewski świat farmaceutyczny i medyczny (Gribauskaitė 2011: 300). Jedyny odmienny pogląd z tego czasu, noszący przy tym znamiona antropologii medycznej, wyraził dr I. Skliutauskas w publikacji *Apie liaudies mediciną (O medycynie ludowej)*: „medycyna naukowa nie jest niczym innym niż perfekcyjną dopracowaną i połączoną medycyną ludową (...) nie możemy sobie wyobrazić że medycyna ludowa jest naszą prawdziwą alma mater karmiącą nasze nauki” (Skliutauskas 1931).

Jan Muszyński i jego wkład w rozwój ziołolecznictwa

Postacią prowadzącą w pełni profesjonalne badania etnobotaniczne na terenie Wileńszczyzny, a zarazem *spiritus movens* polskiego zielarstwa i ziołolecznictwa okresu międzywojennego był profesor Uniwersytetu Stefana Batorego w Wilnie – Jan Kazimierz Muszyński (1884-1957), długoletni dyrektor wileńskiego Oddziału Farmaceutycznego i zarazem kierownik Zakładu Farmakognozji i Hodowli Roślin Lekarskich (Bilek 2011; Hanisz 2006/2007). Profesor Muszyński był postacią o bezdyskusyjnym autorytecie w polskim środowisku farmaceutycznym, które przy każdej okazji, m.in. piórem redaktorów czasopism farmaceutycznych, podkreślało jego zasługi dla zawodu. W roku 1937, z okazji nadania Muszyńskiemu tytułu profesora zwyczajnego, „najwyższego stopnia w hierarchii naukowej”, redaktorzy *Wiadomości Farmaceutycznych* pisali: „o zasługach p. prof. Jana Muszyńskiego (...) trudno pisać. Znają je wszyscy. Czy to w dziedzinie czysto naukowej i naukowo-praktycznej, w której prace prof. Muszyńskiego stanowią, w wielu wypadkach, poważne zdobycze naukowe, - czy to w dziedzinie organizacji studiów, której rezultatem jest znany wśród aptekarstwa fakt, że wychowankowie Oddziału Farmaceutycznego U.S.B. w Wilnie, którego p. prof. Muszyński od wielu lat jest dyrektorem, należą do najtęższych zawodowców, czy wreszcie w dziedzinie czysto zawodowo-aptekarzkiej, której bolączki i niedomagania p. prof. Muszyński świetnie zna i niejednokrotnie rzucał w tych sprawach na szalę swój ważki głos, wszędzie nazwisko p. prof. Muszyńskiego błyszczy pierwszorzędnym blaskiem” (Kronika 1937a).

Bez przesady można stwierdzić, że dzięki działalności naukowej profesora Muszyńskiego polskie zielarstwo i ziołolecznictwo – jak to miało miejsce w krajach Europy zachodniej – nie pozostały w okresie dwudziestolecia międzywojennego marginalną dziedziną medycyny i farmacji (Muszyński 1929b). Opublikowane wówczas książki autorstwa Muszyńskiego przez długie lata stanowiły kanon w wykształceniu wszystkich, zajmujących się fitoterapią. Wymieńmy tu najważniejsze podręczniki i monografie: *Farmakognozja* (1933), *Atlas farmakognostyczny dla studentów i aptekarzy* (1933), *Co to są zioła lecznicze?* (1934), *Leki roślinne i tak zwane kuracje ziołowe* (1934). Natomiast dzieła wydane już po zakończeniu II wojny światowej, takie jak *Roślinne leki ludowe* (1954), *Farmakognozja: zarys nauki o surowcach leczniczych* (1957), *Czy powinniśmy się leczyć ziołami?* (1955) i *Atlas roślin leczniczych* (1948) cieszą się popularnością do dziś.

Już od początku lat dwudziestych, profesor Jan Muszyński wygłaszał i publikował bardzo wartościowe materiały naukowe z zakresu farmakognozji, szczególnie zaś – dotyczące roślin leczniczych stosowanych na Wileńszczyźnie. Pierwszym był referat *Fizjologiczne badanie konwalji z okolic Wilna*, wygłoszony na IV Wszechpolskim Zjeździe Farmaceutycznym w Wilnie w roku 1923 (Muszyński 1923). Uwagę zwracała także obszerna publikacja *Produkcja roślin lekarskich w Polsce na kresach północno-wschodnich*, w której Muszyński opisał funkcjonowanie „wyrobionego ośrodka zielarskiego w Świecianach, małym powiatowym miasteczku, leżącym o 2,5 godziny drogą kolejową od Wilna” (Muszyński 1929c). Muszyński, prezentując znakomity warsztat historyka, często podejmował także tematy z zakresu dziejów farmacji (Muszyński 1922), stosowania roślin użytkowych i przypraw (Muszyński 1924), historii aptekarstwa Wileńszczyzny (Muszyński 1927b), czy wybitnych polskich (Muszyński 1927c) i rosyjskich (Muszyński 1932a) botaników. Nie unikał także tematów kontrowersyjnych, zbierając i publikując informacje m.in. na temat ludowego wykorzystania roślinnych surowców narkotycznych (Muszyński 1927d), historii stosowania używek w kulturach całego świata (Muszyński 1928b), czy wreszcie tzw. leków wstrętnych (Muszyński 1931).

Do mniej znanych opracowań Jana Muszyńskiego należą obszerne relacje z wyprawy po Europie, które pod wspólnym tytułem *Z wędrówek farmakognostycznych po Europie* ukazywały się w latach 1929-1932 na łamach *Wiadomości Farmaceutycznych*. Profesor opisywał w nich ludowe zastosowania roślin leczniczych i jadalnych, które odnotował w czasie podróży po całym kontynencie, przekazywał wrażenia z odwiedzanych plantacji i fabryk przetworów farmaceutycznych, a wszystko to przedstawiał w sobie właściwy sposób, znakomicie oddając koloryt wizytowanych miejsc w Niemczech (Muszyński 1929d), Holandii (Muszyński 1930a), Francji (Muszyński 1930-1932) i Włoszech (Muszyński 1932b). Dzięki barwnym relacjom profesora Muszyńskiego polscy aptekarze i farmaceuci mogli także na bieżąco śledzić przebieg międzynarodowych zjazdów (Muszyński 1925) i kongresów (Muszyński 1928a). Wszystkie publikacje Muszyńskiego opatrzone były starannie wykonanymi rycinami, reprodukcjami źródeł historycznych, bądź też własnoręcznie wykonanymi fotografiami.

W Wilnie Jan Muszyński zajmował się nie tylko działalnością dydaktyczną i naukową w kierowanym przez siebie Oddziale Farmaceutycznym, ale także organizował i prowadził osobiście i ze współpracownikami liczne kursy i szkolenia związane z roślinami leczniczymi, poczynając od kursów prowizorskich (Kronika 1932), kursów dokształcających dla aptekarzy z zakresu uprawy i zbioru roślin leczniczych, ziołolecznictwa, ziołowych postaci leku i ich wytwarzania (Kronika 1924), po kursy związane z przechowywaniem surowców zielarskich (Kronika 1937). Zasłynął także jako założyciel i organizator Ogrodu Roślin Lekarskich Uniwersytetu Stefana Batorego (Strażewicz 1928, Magowska 2009), w którym z powodzeniem aklimatyzował szereg roślin obcych naszemu klimatowi (Muszyński 1929a) i który służył do celów edukacyjnych dla studentów farmacji, równocześnie będąc ogólnodostępnym dla szerszej publiczności i służąc popularyzacji ziołolecznictwa (Grybauskas 1930: 2).

Jak wspomniano powyżej Muszyński był wielkim zwolennikiem leku ziołowego, a co za tym idzie – uprawy roślin leczniczych. Nie tylko skwapliwie relacjonował o sukcesach polskich plantatorów i przetwórców, szczególnie z regionu Wileńszczyzny (Muszyński 1929c), nie tylko piętnował sprowadzanie surowców o zaniżonej cenie np. z Rosji sowieckiej (Muszyński 1930b), ale także pośredniczył w kontaktach pomiędzy polskim przemysłem zielarskim, a potencjalnymi zagranicznymi importerami (Muszyński 1930c). Zasługi Muszyńskiego były poważane także wśród kolegów z państwa litewskiego, m.in. przez

profesora Kazimierza Grybauskasa, najważniejszy autorytet w dziedzinie litewskiej etnobotaniki. W 1928 roku, po odwiedzeniu Wileńszczyzny, zrelacjonował swoją wizytę w artykule *Iš kelionės į Vilniaus kraštą vaistinių augalų klausimu (Z podróży do Wileńszczyzny dla oceny sytuacji ziołolecznictwa)*, w którym podkreślił wielki wkład Jana Muszyńskiego w badania nad roślinami leczniczymi.

Niezależnie od przytoczonych powyżej ściśle naukowych badań, Muszyński i jego współpracownicy starali się prowadzić botaniczne badania terenowe, dbając o udostępnianie zdobytych wiadomości społeczeństwu. W większości wspomnianych publikacji Muszyńskiego omawiane były nie tylko wyniki oryginalnych, analitycznych badań naukowych, ale także prezentowano wyniki prac nad miejscowymi tradycjami etnomedycznymi, często łącząc oba te wydawałoby się odległe pola działalności naukowej. Jan Muszyński ogłosił również kilka publikacji, zawierających informacje o lokalnych litewskich nazwach roślin (Grybauskas 1930: 2).

Wileński targ ziołowy z 1927 roku

Bodaj najciekawszym etnomedycznym doniesieniem z lat dwudziestych XX wieku, związanym z terenem Wileńszczyzny, jest artykuł profesora Muszyńskiego, który ukazał się w *Wiadomościach Farmaceutycznych* w roku 1927 (Muszyński 1927a). Publikacja ta dokumentuje gatunki roślin sprzedawanych na targu wileńskim, odbywającym się corocznie 24 czerwca pod murami kościoła św. Andrzeja w Wilnie. Autor doliczył się ponad stu gatunków roślin, podał ich zastosowania lecznicze, miana botaniczne oraz nazwy, używane przez ludność wileńską (Tab. 1).

Oprócz surowców roślinnych Muszyński odnotował na targu medykamenty pochodzenia zwierzęcego. Jako przykłady wymienia: „sadło borsucze”, „sadło zajęcze” oraz „suszone żmije”, podając, iż żmije nazywane „gadziniami majowymi”, używane są przez ludność Wileńszczyzny w postaci sproszkowanej, jako środek wzmacniający przy wycieńczeniach w różnych stanach chorobowych. Wśród sprzedawanych na targu ziół profesor Muszyński dokonał podziału pod kątem właściwości farmakologicznych. Najliczniejszą grupę stanowią rośliny stosowane w zaburzeniach przemiany materii, a to z tego powodu, iż niewiele było w tamtych czasach leków syntetycznych o takim kierunku działania. Kolejnym powodem dla dużej popularności tych surowców – jak zauważa autor – było nadmierne spożycie... suszonych wędlin litewskich, które były częstą przyczyną niestrawności. Najpopularniejszym lekiem na zaburzenia trawienia była „Trojanka”. Była to mieszanka ziół, stosowana w postaci nalewki lub naparów, w skład której wchodziło dziewięć ziół (nazwy podajemy w oryginalnym brzmieniu): kozłek (*Valeriana*), dziewięćsił² (*Inula*), dzięgiel (*Angelica*), dierewianka (*Tormentilla*)³, opich (*Laserpitium*), kruszyna (*Frangula*), kobyłak (*Rumex*), jałowiec (*Juniperus*) oraz pączki brzoźowe (*Gemmae Betule*)⁴.

Podsumowując obserwacje na temat sprzedawanych na targach wileńskich ziół Jan Muszyński podkreśla, iż zastosowanie większości ziół jest racjonalne i zgadza się z danymi

² Chodziło tu oczywiście o oman wielki *Inula helenium* L., a nie o dziewięćsił bezłodygowy.

³ Obecnie znany jako pięciornik kurze ziele *Potentilla erecta* Uspenski ex Ledeb.

⁴ Litewska wersja lt. *trejos devynerios* („trzy razy dziewięć”) zazwyczaj zawiera 27 ziół, każda rodzina trudniąca się praktykami leczniczymi, posiadała własny, unikalny przepis (przyp. RP).

farmakologicznymi, a nawet wśród leków na pozór fantastycznych, po odrzuceniu przesądów, można doszukać się składników, które będą racjonalną motywacją do zastosowania w danej chorobie.

Przemysł zielarski na wileńszczyźnie w okresie dwudziestolecia międzywojennego

Należy odnotować, że obok tradycyjnego użytkowania roślin leczniczych na Wileńszczyźnie, opisanego przez profesora Muszyńskiego, rozwinął się także w dwudziestoleciu międzywojennym przemysł zielarski. Sektor ten, początkowo niestabilny, rozwijał się dzięki wysiłkom naukowców i rządowemu wsparciu. K. Grybauskas kilkakrotnie zazdrośnie wskazywał na dużą różnicę pomiędzy stanem polskiej i litewskiej polityki w zakresie ziołolecznictwa, przejawiającej się zarówno w sferze naukowej, jak i ekonomicznej: „medycyna na terenach Wilna nigdy nie była tak eksploatowana jak mamy teraz [na Litwie] przed ich przybyciem [Polski]” (Grybauskas 1930: 1). Po wojnie polsko-litewskiej (1919-1920), która zakończyła się zajęciem Wilna, polski rząd natychmiast przystąpił do budowy prężnego sektora zielarskiego. Profesor K. Grybauskas w swoim artykule wspomina dwie osoby, które położyły największe zasługi w tym zakresie: wspomnianego profesora Jana Muszyńskiego oraz „mieszkańca Święcian N. Tarasiejskiego” (Grybauskas 1930: 1). Naum Tarasiejski był właścicielem bardzo dobrze prosperującej „Fabryki ziół leczniczych Tarasiejski i Synowie”, utworzonej w 1883 roku w Święcianach. Swoje powodzenie zawdzięczała glebom wschodniej Litwy, dobrym do uprawy roślin zielarskich oraz taniej sile roboczej, którą tworzyła miejscowa ludność, posiadająca dodatkowo tradycyjną wiedzę na temat zbioru ziół. Wprawdzie firma posiadała swoje własne plantacje, większość surowca skupowano. Przedstawiciele firmy, odwiedzając wioski i place targowe – na co warto zwrócić uwagę – zachęcali do zbioru roślin leczniczych, ustalając wstępnie zapotrzebowanie i ceny surowców⁵. Należność wypłacana była w zależności od jakości oferowanego surowca, który często zbierany był tradycyjnym sposobem⁶ przy użyciu prymitywnych narzędzi obróbki. Tarasiejski był dostawcą surowców zielarskich dla wielu rodzimych aptek, eksportując je także do krajów Europy zachodniej. Dzięki temu mógł się pochwalić dochodem rocznym wynoszący ponad 60 000 dolarów (Grybauskas 1930: 2-3). Ogromny sukces, jaki odniosła firma Tarasiejski i synowie na rynku zielarskim sprawił, że pojawili się konkurenci. W 1924 została zarejestrowana nowa firma Abramowicz i Gromov, zaś w 1927 doszło do połączenia obydwu firm. W 1934 roku, w opublikowanym cenniku ziół N. Tarasiejskiego, widnieje ponad tysiąc produktów ziołowych. W swoich najlepszych latach, fabryka produkowała ponad 1500 ton ziół rocznie, rozprawdzając je w ponad 30 krajach (Bičkauskienė 1983:2) (Tab. 2). Gromov przekazał K. Grybauskasowi informację, iż niekiedy skupowane zioła przemycane były z terytorium Litwy (Grybauskas 1930: 4).

Omawiając działalność firm zielarskich w okresie dwudziestolecia międzywojennego, szczególnie tych opierających swą działalność na skupie surowców od okolicznej ludności, można zadać pytanie dotyczące nadmiernej eksploatacji naturalnych stanowisk roślin. Doprowadzało to często do zaniku niektórych gatunków, jak na przykład arniki górskiej (*Arnica montana* L.). Polskie środowisko farmaceutyczne szybko jednak ten problem

⁵ Takie podejście nadal jest praktykowane w Święcianach. Fabryka przed każdym sezonem sporządza listy roślin do zbioru, a najdroższy zazwyczaj jest kwiat *Tilia* sp. (przyp. R.P.).

⁶ K. Grybauskas dostarcza interesującego przykładu sceny, której był świadkiem podczas wizyty w fabryce w Święcianach – pewna staruszka dostała bardzo skromne wynagrodzenie (80 groszy), ponieważ przyniosła worek mieszanych, nieposortowanych korzeni *Urtica*, *Taraxacum*, *Arctium*, *Acorus* itp. (przyp. R.P.).

dostrzegło i przeciwdziało rabunkowemu pozyskiwaniu roślin leczniczych ze stanu naturalnego, włączając się intensywnie w akcję ochrony przyrody (Bilek 2009a).

Między tradycją a komercją

Sprawozdanie Jana Muszyńskiego z wileńskiego targu ziołowego z 1927 roku, którego wyniki przedstawione zostały w tabeli 1, to cenne udokumentowanie gatunków roślin, które znane były mieszkańcom Wilna i okolic pod kątem ich leczniczego zastosowania. Należy mieć jednak na uwadze, że spisane gatunki i ich wskazania nie przekazują całościowej etnomedycznej wiedzy Litwinów, nie ilustrują także w pełni, jakie było wykorzystanie tych surowców roślinnych. Dodatkowe informacje w tym temacie przynoszą wykazy gatunków roślin skupowanych na potrzeby handlu krajowego i zagranicznego przez dwie największe fabryki zielarskie działające na Litwie w pierwszej połowie XX wieku (Tab. 1 i Tab. 2). Ilościowe dane pokazują, jakie było zapotrzebowanie na dany surowiec w oficjalnym lecznictwie. W obowiązującej w tym czasie *Farmakopei Rosyjskiej* (*Росси́йская Фармакопея* 1910) znajduje się jedynie 20 monografii surowców roślinnych, podczas gdy przemysł zielarski miał znacznie bogatszą ofertę.

Jak podkreślał profesor Muszyński w omawianym sprawozdaniu z 1927 roku, wśród sprzedawanych i stosowanych w lecznictwie roślin, bardzo rzadko spotyka się silnie działające lub trujące. Jediną odnotowaną i dostępną na targu rośliną trującą był szalejadawity (*Cicuta virosa* L.), nazywana *wiechą*, zalecany przy „łamaniu i darciu”. Warto jednak zauważyć etnologiczny kontekst przytaczany przez samego Muszyńskiego we wspomnianym artykule: „spotyka się również leki od »uroku«, od »przełknięcia«, o których trudno powiedzieć coś konkretnego, albowiem są one tak samo »mało zbadane«, jak zespół cierpień, które lud oznacza nazwą »urok« lub »przełknięcie«” (Muszyński 1927: 476). Należy jednak w tym miejscu odnotować dwa fakty. Po pierwsze stosowanie roślin trujących i psychotropowych, które często używane były do leczenia wspomnianego przez Muszyńskiego „przestrachu”, „przełknięcia” (lt. *išgąstis*), „uroku”, „złego spojrzenia” (lt. *nužiūrėjimas kerai*) oraz innych etnopsychiatrycznych chorób, zaczęło zanikać w Polsce (być może z powodu prześladowań przez władze i na skutek rozpoczęcia „ery chemicznej”) już w XIX wieku. Tymczasem, jak pokazały ostatnie badania prowadzone na Litwie i Białorusi, te same rośliny psychotropowe (jak na przykład *Datura stramonium* L. stosowana w leczeniu „przestrachu”) używane są w dalszym ciągu w XXI wieku (Petkevičius 2012b).

Po drugie zaś, lokalne, a w szczególności litewskie założenia etnomedyczne, stały w zasadniczej sprzeczności z możliwością handlu środkami leczniczymi. Lokalna etnomedycyna, w swojej tradycyjnej formie, jest rodzinnym i wspólnotowym kulturowo systemem lecznictwa z wyraźną postawą nie korzystania z zapłaty pieniężnej w zamian za pomoc w przywróceniu zdrowia. Uzdrowiciele w dowód wdzięczności, otrzymują od swoich pacjentów lub ich rodziny produkty żywnościowe, przedmioty lub pomoc innego rodzaju (Petkevičius 2012b). Wielu litewskich etnologów jest zgodnych co do tego, iż na wschodniej Litwie i zachodniej Białorusi istnieje jednorodna kultura, która funkcjonuje w co najmniej trzech różnych językach: litewskim, polskim i białoruskim. Robiąc analizę i porównanie kilku etnobotanicznych zwyczajów wśród osób o polskiej i litewskiej tożsamości narodowej, można wyodrębnić jednak ewidentne różnice kulturowe. Podając przykładowo zachowania w czasie burzy: Polacy ustawiają w oknach w czasie grzmotów zapalone poświęcone świece (tzw. gromnice) mające na celu uchronić dom i mieszkańców przed niebezpieczeństwem uderzenia pioruna. Litwini natomiast, w czasie burzy, okadzają dom ziołami, po to by

uwolnić się od negatywnych emocji (w tym wypadku strachu), który może przyciągnąć gniew Perkuna w postaci grzmotów (Petkevičius 2012b).

W dziesięć lat po ukazaniu się w *Wiadomościach Farmaceutycznych* sprawozdania Jana Muszyńskiego z Targu Świętojańskiego, z inicjatywy Izby Przemysłowo-Handlowej w Wilnie, a przy współudziale Zakładu Farmakognozji U.S.B., został zorganizowany „targ zielarski”. Była to szeroko zakrojona akcja, mająca na celu prezentację firm zielarskich i wymianę doświadczeń związanych z hodowlą, zbieraniem i obróbką ziół. W salach Izby Przemysłowo-Handlowej zaprezentowano wystawę ziół leczniczych i wygłaszano odczyty (m.in. profesora Muszyńskiego), poświęcone ziołolecznictwu. „Targ zielarski” z 1938 roku miał na celu przede wszystkim wymianę towarów, jakim były surowce zielarskie, pomiędzy firmami przybyłymi z całej Polski. Miał być również dowodem na to, iż zioła lecznicze były „przyrodzonym skarbem Wileńszczyzny”, dając tym samym podstawę do szczególnie intensywnego rozwoju zielarstwa, jako gałęzi tamtejszej gospodarki. „Targ” zorganizowany został 24 czerwca, czyli w tym samym czasie co doroczny Jarmark Świętojański. Tak więc doświadczeni hodowcy ziół mieli również okazję uczestniczyć w tradycyjnym wileńskim święcie i spotkać się z drobnymi handlarzami (Dobrzyńska 1938).

Opis targu świętojańskiego, odbywającego się w przedwojennym Wilnie, wskazuje, że był on zdominowany przez względy ekonomiczne i mocno skomercjalizowany, stanowiąc bardziej wyraz wiedzy etnobotanicznej polskiej ludności miejskiej Wilna, aniżeli lokalnej tradycji ludowej. Jest zastanawiającym, że tak interesujący temat, jakim jest przenikanie się tych dwóch przeciwstawnych kultur: miejskiej i ludowej, nie znalazło do tej pory swoich badaczy. Z pewnością targi ziołowe, przeplatające się z lokalną tradycją etnomedyczną, wpłynęły inspirująco na współistniejące z nimi np. oficjalne leczenie praktykowane w aptekach oraz przemysł zielarski, opierający się na uprawie, zbieractwie i przetwarzaniu ziół. Z drugiej jednak strony, rozwijający się przemysł zielarski wpłynął z pewnością na przetrwanie szeregu lokalnych tradycji etnobotanicznych i zachowanie wielu zachowań w medycynie ludowej.

Świętojańskie Targi Ziołowe w dalszym ciągu odbywają się każdego roku w Wilnie. Organizowane są przez Wileńskie Centrum Kultury Etnicznej. Jest to obecnie wydarzenie komercyjne, nawiązujące jednak w pewien sposób do lokalnych etnomedycznych tradycji. Oprócz Jarmarku Świętojańskiego organizowanego, zioła dostępne są również na placach targowych Wilna (*Halė, Kalvarijų*) (inf. niepubl. jednego z autorów: R.P.). Skrzyżowanie kultury polskiej, litewskiej i białoruskiej na obszarze Wileńszczyzny pozostaje ważnym zagadnieniem do rozpatrzenia między innymi pod kątem tradycji etnomedycznych. Być może niniejszy artykuł stanie się zaczątkiem do dalszych badań podążających w tym kierunku.

Literatura

Abramowicz H 1999. Profiles of a Lost World: Memoirs of East European Jewish Life before World War II. Edited by Abramowicz D., Shandler J. Wayne state university press, Detroit

Balys J 2000. Raštai. Edited by Repšienė R. Vol. 2, Institute of Lithuanian Literature and Folklore, Vilnius

Bičkauskienė Ž 1983. Švenčionių vaistažolių farmacijos fabrikui 100 metų. Manuscript, 14 pp. Funds of “Nalšia” museum, Švenčionys, Lithuania

- Biegański J 1931. Nasze zioła i leczenie się niemi. Nakładem Stowarzyszenia Pracowników Księgarskich, Warszawa
- Bilek M 2009a. Ochrona przyrody kwestią żywotną farmaceutów. *Aptekarz Polski* 9(37): 28-32
- Bilek M 2009b. Przedwojenne kuracje ziołowe. *Aptekarz Polski* 12(40): 43-47
- Bilek M 2011. Muszyna i Muszyński. *Almanach Muszyny* 21: 249-254
- Breyer S 1934. Nowy lekarz domowy. Nakładem Wydawnictwa „Higjena Życia”, Kraków
- Brzezińska A 2008. Healing at the Jagiellonian Court. Witchcraft mythologies and Persecutions, vol. III: Demons, Spirits, Witches, edited by Gábor Klaniczay, Éva Pócs, Budapest, pp. 184 – 196
- Gribauskaitė V 2011. Medicininė antropologija. In, Lietuvos etnologijos ir antropologijos enciklopedija. Edited by Savoniakaitė V. Institute of Lithuanian History, Vilnius, pp. 297-301
- Dobrzyńska M 1938. Pierwszy Jarmark Ziół Leczniczych w Wilnie w dniach 24 i 25 czerwca 1938r. *Wiadomości Farmaceutyczne* 29: 429-430
- Fedorowski M 1897. Lud Białoruski na Rusi Litewskiej. Vol. 1. Kraków
- Grybauskas K 1930. Iš kelionės į Vilniaus kraštą vaistinių augalų reikalą. *Farmacijos žinios* 3(39): 1-7
- Hanisz K 2006/2007. Prof. Dr Farm. Jan Muszyński (1884-1957). *Kronikarz* 2: 392-400
- Index plantarum horti botanici Universitatis Vilmensis 1802.* typ. Universitatis, Vilnae
- Karwacki S 1929. O znaczeniu ziół w lecznictwie. Druk. Powszechna, Kraków
- Kronika 1923 (autor anonimowy). Zjazd farmaceutyczny w Wilnie. *Wiadomości Farmaceutyczne* 16: 9
- Kronika 1924 (a. a). Kursa dokształcające dla aptekarzy przy Uniwersytecie Stefana Batorego w Wilnie. *Wiadomości Farmaceutyczne* 4: 56
- Kronika 1932 (a.a). Egzamin na Kursach prowizorskich. *Wiadomości Farmaceutyczne* 1:13
- Kronika 1937a (a. a). Nowi profesorowie – farmaceuci. *Wiadomości Farmaceutyczne* 39: 516
- Kronika 1937b (a. a). Kurs dokształcający dla farmaceutów w Wilnie. *Wiadomości Farmaceutyczne* 49: 677
- Lypa J 1933. Phytoterapia. Roślinne środki lecznicze. Zakł. Druk. F. Wyszynski i S-ka, Warszawa
- Magowska A 2009. Zioła – świetlana przyszłość Polski. Kontekst, Poznań
- Muszyński J 1922. Farmacja przed stu laty i dziś. *Wiadomości Farmaceutyczne* 11: 5-9; 12: 5-9

Muszyński J 1924. Warzywa, owoce i przyprawy korzenne w Polsce w wieku XIV. Wiadomości Farmaceutyczne 32: 508-511; 33: 524-527; 34: 544-547; 36: 584-587; 37: 604-607; 40: 648-651; 42: 682-685

Muszyński J 1925. Wrażenia z polskiej wycieczki na Zjazd Międzynarodowej Federacji Farmaceutycznej w Lozannie w dn. 21-23 lipca 1925 r. Wiadomości Farmaceutyczne 33: 552-554

Muszyński J 1927a. Wileńskie zioła ludowe. Wiadomości Farmaceutyczne 21-22: 469-476.

Muszyński J 1927b: Przyczynek do dziejów aptek wileńskich. Wiadomości Farmaceutyczne 32: 730-731

Muszyński J 1927c: Uczczenie zasług Ś.p. Ferdynanda Karo. Wiadomości Farmaceutyczne 40: 924-925

Muszyński J 1927d: Rośliny prorocze i nowy narkotyk roślinny Peyotl. Wiadomości Farmaceutyczne 48: 1109-1112

Muszyński J 1928a: Drugi Międzynarodowy Kongres Produkcji Roślin Leczniczych w Budapeszcie. Wiadomości Farmaceutyczne 41: 521-522

Muszyński J 1928b. Użytki kofeinowe ludzkości. Herbata, kawa, kakao, kola, gwarana, herbata paragwajska czyli yerva-mate. Wiadomości Farmaceutyczne 46: 588-591; 47: 599-603

Muszyński J 1929a. Choroba występująca na kruszynie amerykańskiej (*Rhamnus Purshiana* D.C.) hodowanej w Polsce. Wiadomości Farmaceutyczne 6: 68-69

Muszyński J 1929b. Zmierzch hodowli roślin lekarskich w Niemczech. Wiadomości Farmaceutyczne 15: 177-181

Muszyński J 1929c: Produkcja roślin lekarskich w Polsce na kresach północno-wschodnich. Wiadomości Farmaceutyczne 18: 217-220

Muszyński J 1929d: Z wędrówek farmakognostycznych po Europie. Niemcy. Wiadomości Farmaceutyczne 20: 253-255; 22: 277-278; 26: 338-340; 27: 352-353

Muszyński J 1930a: Z wędrówek farmakognostycznych po Europie. Holandia. Wiadomości Farmaceutyczne 3: 35-36; 7: 95-96; 8: 107-108; 14: 195-197; 16: 230-232

Muszyński J 1930b: Dumping sowiecki w dziedzinie handlu ziołami. Wiadomości Farmaceutyczne 33: 510-511

Muszyński J 1930c: Do firm i przedstawicielstw w Polsce zajmujących się sprzedażą i skupowaniem ziół leczniczych. Wiadomości Farmaceutyczne 49: 728-729

Muszyński J 1930-1932: Z wędrówek farmakognostycznych po Europie. Francja. Wiadomości Farmaceutyczne 1931: 21: 318-320; 27: 421-424; 30: 472-473; 1931: 23: 315-316; 24: 330-332; 26: 355-357; 27: 372-373; 28: 386-388, 30: 422-424; 37: 511-513; 1932: 1: 5-6; 4: 37-39

Muszyński J 1931: Leki wstrętne. Mocz, kał, odpadki zwierzęce, robaki i t.d. w dawnej i współczesnej medycynie 13: 157-159; 14: 173-175

Muszyński J 1932 a: Ś.p. prof. Mikołaj Kuzniecowa. Wiadomości Farmaceutyczne 24: 320-321

Muszyński J 1932b: Z wędrówek farmakognostycznych po Europie. Włochy. Wiadomości Farmaceutyczne 6: 65-68; 8: 93-94; 21: 269-271; 23: 300-301; 26: 344-347; 28: 372-373; 29: 380-382; 30: 395-397

Muszyński J 1938. Zioła lecznicze i kuracje ziołowe. Druk. Wzorowa, Warszawa.

Orzeszkowa E 1890. Ludzie i kwiaty nad Niemnem. Wisła 4 (1): 1-31

Petkevičius R 2012a. Nerviniai sutrikimai ir jų gydymas Užpalių apylinkių XX–XXI a. tradicinėje medicinoje. In, Užpaliai. Monograph in print, edited by Balčiūnas S. http://www.lit.lt/pdf/uzpaliai/uzpaliai-2_etno-2011.pdf

Petkevičius R 2012b. Gyvoji senovė: lietuvių tradicinė medicina Gervėčių apylinkėse XX - XXI a. In: Matulevičienė S (ed). Gervėčiai. VU, Vilnius, pp. 383-419

Petkevičius R 2012c. Aukojimas tradicinėje XVI-XXI a. lietuvių medicinoje. Tautosakos Darbai XLIV, 98-120. http://www.liti.lt/failai/11_Petkeviciaus.pdf

Petkevičiūtė et al. 2010. Urban ethnobotany study in Samogitia region, Lithuania. Journal of Medicinal Plants Research 4(1): 64-71

Российская Фармакопея 1910. Издание К. Л. РНККера, С.-Петербургъ

Slonimski S 1928. Materialy po istorii medicyny v Litve. In: Krėvė-Mickevičius V (ed) Tauta ir žodis. Kaunas, pp. 511-561

Skliutauskas I 1931. Apie liaudies mediciną. Medicina 1(1): 8-9

Sokołowski T (brak daty wydania). Nowe metody leczenia ziołami. Druk. „Godło”, Warszawa

Strażewicz W 1928. Pięciolecie istnienia Ogrodu Roślin Lekarskich przy Uniwersytecie Stefana Batorego w Wilnie (1923-1927). Wiadomości Farmaceutyczne 42: 535-536

Wojnowski O (brak daty wydania i wydawnictwa-druk ulotny). Jak leczyć choroby ziołami leczniczymi. Warszawa

Wojnowski O (j.w) Zioła lecznicze Oskara Wojnowskiego. Warszawa

Wolski E 1930. O wartościach leczniczych i stosowaniu ziół Magistra Wolskiego. Druk. Dom Prasy. Warszawa

[Vilniaus etninės kultūros centras (Vilnius center of ethnic culture)]. www.etno.lt (10.09.2014)g



Fig. 1. Doroczny świętojański targ ziołowy w Wilnie; Sprzedawczynie ziół: 1 – Grażel. Nympea, Water Lily (*Nymphaea alba* L.); 2 – Przelot, Anthyllis (*Anthyllis vulneraria* L.); 3 – Mięta, Menthe, Peppermint (*Mentha piperita* L.). Źródło i opis: Muszyński (1927). The annual midsummer herb market in Vilnius. Women selling *Nymphaea alba* (1), *Anthyllis vulneraria* (2) and *Mentha piperita* (3). Source and legend: Muszyński (1927).



Fig. 2. Doroczny świętojański targ ziołowy w Wilnie. Źródło: Muszyński (1927). The annual midsummer herb market in the 1920s. Source and legend: Muszyński (1927).



Fig. 3. Jarmark Świętojański w Wilnie. Źródło: Dobrzyńska (1938). The annual midsummer herb market in Vilnius in the 1930s. Source: Dobrzyńska (1938).



Fig. 4. Przedwojenny targ ziołowy w Święcianach z udziałem lokalnej fabryki zielarskiej. Ze zbiorów muzeum "Nalšia", Święciany, Litwa. The 1930s herbal market in Święciany with cooperation of the local herbal company, photo from the collection of the "Nalšia" museum, Święciany, Lithuania.

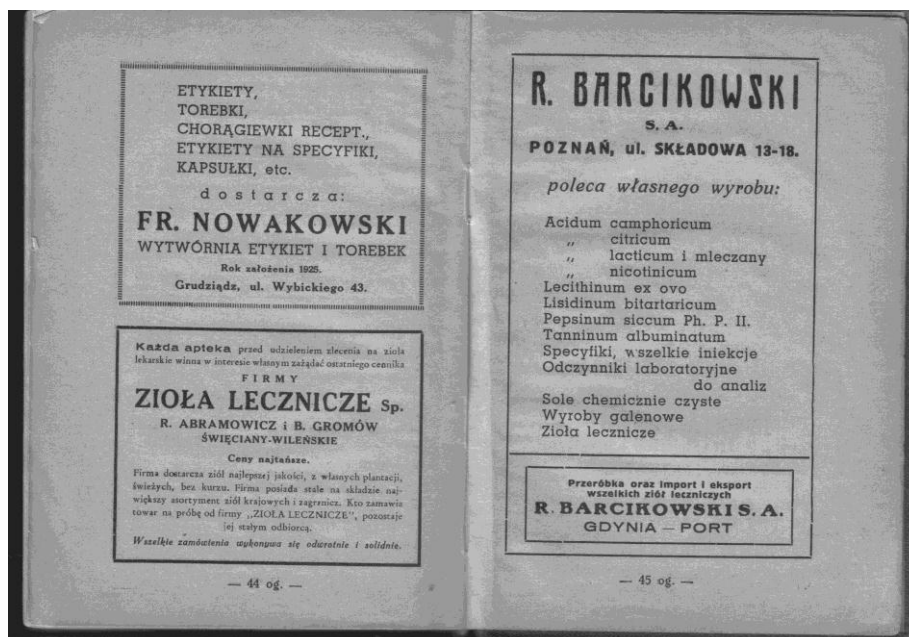


Fig. 5. Reklama fabryki Abramowicz i Gromów w *Kalendarzu Farmaceutycznym* z roku 1939. Ze zbiorów J. T. i M. B.. An advert for the Abramowicz and Gromowic company in *Kalendarz Farmaceutyczny* from 1939. From the collection of J. Typek and M. Bilek

MIESZANKI ZIOŁOWE
z przepisu Profesora USB, J. Muszyńskiego, przyrządzane
tylko z najlepszych polskich surowców.

Nr.		Cena za duży karton
1	Na artretyzm	Zł. 2,50
2	Na apetyt (gorzko - aromatyczne)	„ 2,50
3	Moczopędne i przeciw cierp. pęcherza i nerek	„ 3,—
4	Przeciwgorączkowe i napotne (przy przeziębieniu)	„ 3,—
5	Dla nerwowych	„ 3,—
6	Przeciwko chorobom płucnym	„ 3,—
7	Przeciw chorobom wątroby i wro- ciowego	„ 2,50
8	Przeciw katarowi kiszek i biegunkom	„ 2,50
9	Przeczyszczające (odtłuszczające również)	„ 2,50
10	Regulujące trawienie i rozwalniające	„ 2,50
11	Przeciw załgłmieniu, przy kaszlu i wy- krztuśne	„ 3,—

Cena franko przy uprzednim nadesłaniu gotówki na P. K. O. 80.572. Ziola te są pakowane w estetycznych kartonach, owiniętych w celofan. Są przyjemne w użyciu, nie wywołują objawów pobocznych. Sposób użycia i skład podane na opakowaniu.

Również: Sem. SINAPIS à la DIDIER — przy katarze żołądka i kiszek, cierp. wątroby, zaparciu stolca i hemoroidach — płóc, woreczki 500,0 — zł. 2 dostarcza

**Najstarsza i największa w Polsce Hurtownia Ziół
Lekarskich**

N. TARASIEJSKI I S. WIE
Święciany — Wil.
Eksport — Import.
Założona w 1883 roku.

Własne: Plantacje ziół lekarskich, Żel-betonowe składy. Sortownia i suszarnia ziół. Motorowe krawalnia i proskarnia. Wytwórnia mieszanek ziołowych.

Posiada stale na składzie **wszystkie zioła lekarskie krajowe i zagraniczne** (z własnego importu) w doborowym gatunku z ostatniego zbioru.

Liczne medale i odznaczenia na wystawach.

Ceny niskie. — Wysyłka natychmiastowa. — Cenniki i oferty na żądanie. — Konto w PKO, Warszawa 80.572.

Fig. 6. Reklama „Mieszanek Ziołowych z przepisu Profesora Muszyńskiego”, dostarczanych przez fabrykę N. Tarasiejski i Synowie, zamieszczona w *Phytoterpii* z roku 1933. Ze zbiorów J. Typek i M. Bileka. An advert for “herbal mixes according to Professor Muszyński’s recipe” in *Phytoterpia* from 1933. From the collection of J. Typek and M. Bilek.



Fig. 7 Kontynuowanie zielarskich tradycji w czasach sowieckich w miejscowości Vaiciūkiškė, rejon święciański, Litwa. Ze zbiorów prywatnych. The continuation of herbal traditions in Vaiciūkiškė, Lithuania. From a private archive.



Fig. 8. Tradycyjna zielarka Janina Danilienė podczas Jarmarku Świętojańskiego w Wilnie (21 czerwca 2014). Fot. R.P. Traditional herbalist Janina Danilienė during the annual herbal market in Vilnius (21 June 2014), phot. R.P.

Tabela 1. Zestawienie Wileńskiego targu ziół (Muszyński 1927a) z wykazem surowców fabryki „N. Tarasiejski i Synowie” w Święcianach (Grybauskas 1930) oraz fabryki Abramowicza i Gromowa „Zioła lecznicze” 1928 (Muszyński 1929c). The list of herbs sold in the Vilnius market (Muszyński 1927a) and by two herbal companies (Muszyński 1927a, 1929c).

Łacińska nazwa rośliny (Muszynski 1927a) <i>Latin name (current name given in square brackets if different)</i>	Surowiec wymieniony w „Farmakopei Rosyjskiej” z 1910 r. <i>Monograph listed in the Russian Pharmacopoeia (1910)</i>	Ludowa nazwa wileńska (Muszyński 1927) <i>Vilnius folk name</i>	Ludowa nazwa litewska (Grybauskas 1930) <i>Lithuanian folk name</i>	Surowiec roślinny <i>Plant part</i>	Zastosowanie surowców odnotowanych przez Muszyńskiego na targu wileńskim (dosłowne brzmienie ludowe) (Muszynski 1927) <i>The use of plants sold in the market</i>	Ilość (kg) eksportowana przez fabrykę „N. Tarasiejski i Synowie” 1927, 1928 (Grybauskas 1930, Muszyński 1929c) <i>Amount (kg) exported by the “Tarasiejski and Sons” company in 1927 and 1928</i>	Ilość (kg) eksportowana przez fabrykę „Zioła Lecznicze” 1928 (Muszyński 1929c) (k – kraj, z – eksport zagranicę) <i>Amount (kg) exported by the “Zioła Lecznicze” company in 1928 k – Polish market; z – exports</i>
<i>Acorus calamus</i> L.	<i>Rhizoma Calami</i>	Air	Ajaras	kłącza	do mycia głowy, na porost włosów	30,000; 43,000	1000(k); 2000(z)
<i>Achillea millefolium</i> L.	<i>Flores Millefolii</i>	Krwawnik	Kraunininkas	A) liść, B) ziele, C) kwiaty	B) w krwotokach i krwiopłuciu	A) 4,000; 8,000 B) 15000; 10000 C) 13500; 9500	A) 200(k); - B) 500(k); -
<i>Aesculus hippocastanum</i> L.	-	Kasztan		kwiaty	od hemoroidów	-; -	-; -
<i>Amanita muscaria</i> L.	-	Muchomor		suszone grzyby	w reumatyzmach. w postaci nalewki spirytusowej	-; -	-; -
** <i>Angelica silvestris</i> [<i>Angelica sylvestris</i> L.]	-	Dziki dzięgiel		korzenie	na żołądek i jako składnik <i>Trojanki</i>	-;-	-; -
<i>Anthyllis vulneraria</i> L.	-	Przelot		ziele	od kołtuna i na oczy	-; -	-; -
<i>Archangelica officinalis</i> Hoffm. [<i>Angelica archangelica</i> L.]	<i>Rhizoma et radix Angelicae</i>	Dzięgiel	Šventagardė	korzenie	na żołądek	-; -	200(k); 200(z)
<i>Arctostaphylos uva-ursi</i> (L.) Spreng	-	Mącznica	Arkliuogės	liście	przy zatrzymaniu moczu	10,000; 15,000	5000(k); 3000(z)

<i>Arnica montana</i> L.	<i>Flores Arnicae</i>	Arnika	Arnykai	A) kwiaty, B) liście	A) przy stłuczeniach, B) przy problemach żołądkowych	A) 600; 600	A) 1000(k); -
<i>Artemisia abrotanum</i> L.		Boże drzewko		ziele	przy zatrzymaniu miesięcznych krwawień	-; -	-; -
<i>Artemisia Absinthium</i> [Artemisia absinthium L.]	<i>Herba Absinthii</i>	Piołun	Pelynai	ziele	na apetyt i od pcheł	9,000; 6,500	400(k); -
<i>Artemisia vulgaris</i> L.		Bylica	Kietis	A) ziele, B) kłącza	A) przy duszności	A) 1,000; 1,000	A) -; - B) 200(k); 200(z)
<i>Aspidium Filix Mas</i> L. Sw., [Dryopteris filix-mas (L.) Schott]		Paproć	Papartis	kłącza	od robaków	200; 1,000	200(k); -
<i>Astragalus glycyphyllos</i> L.		Zajęczy groch		liście	od kaszlu	-; -	-; -
<i>Betonica officinalis</i> L. [Stachys officinalis (L.) Trevis]		Bukwica	Bukvyčiai	ziele	od kaszlu	-; -	300(k), 400(z)
<i>Betula pubescens</i> L. [Betula pubescens Ehrh.]		Brzoza	Beržas	A) pączki liściowe, B) liście, C) kora	A) od zatrzymania moczu	A) 6,000; 500 B) 500; 3,000 C) -; 500	A) 200(k); - B) 200(k); 1000(z)
<i>Briza media</i> L.		Łezki, Konopielka, Mietliczka		kwiatostany	przy drzeniach mięśni	-; -	-; -
<i>Calluna vulgaris</i> (L.) Hull		Wrzos		ziele	do kąpieli przy łamaniu w kościach	-; -	-; -
<i>Carex hirta</i> L.		Dekokt		kłącze	w celu oczyszczenia krwi	-; -	-; -
<i>Carlina vulgaris</i> L.		Północnik		ziele	od przełknięcia	-; -	-; -
<i>Centaurea cyanus</i> L. [Cyanus segetum Hill]		Wasilki	Rugiagélès	kwiaty	przy mętym moczu i bólach w krzyżu	1,000; 5,300	100(k); 600(z)
<i>Chrysosplenium alternifolium</i> L.		Minuszki		ziele	przy białych upławach	-; -	-; -
<i>Cicuta virosa</i> L.		Wiecha		korzenie	stosowane w reumatyzmach	-; -	-; -

<i>Comarum palustre</i> L.		Czerwony bobownik		ziele i kłącze	przy biegunkach	-; -	-; -
*** <i>Daphne mezereum</i> L.		Wilcze łyko	Meškalunkis	kora	do wcierań i od darcia	-; -	-; -
<i>Delphinium Consolida</i> L. [<i>Consolida regalis</i> Gray]		Rogulki		kwiaty	od kłucia i od upławów	-; -	-; -
<i>Dianthus deltooides</i> L.		Dymianka		ziele	przy zatrzymaniu miesiączki	-; -	-; -
<i>Equisetum arvense</i> L.		Skrzyp polny	Asiūklis	ziele	od bólu nerek i kamieni żółciowych	15,000; 15,000	-; -
** <i>Equisetum hiemale</i> L. [<i>Equisetum hyemale</i> L.]		Skrzyp twardy		ziele	w podobnych przypadkach jak skrzyp polny	-; -	-; -
<i>Eriophorum vaginatum</i> L.		Podwiejka		owocostany	od zawiania	-; -	-; -
<i>Erythraea Centaurium</i> Pers. [<i>Centaurium erythraea</i> Rafn.]	<i>Herba Centaurii minoris</i>	Centurja	Širdažolė	ziele	na apetyt i od żołądka	-; -	300(k); -
<i>Fragaria vesca</i> L.		Poziomka	Žemuogės	A) ziele z korzeniami, B) liście	A) od kamieni nerkowych i żółciowych	B) 5,000; 12,000	B): 300(k), 400(z)
<i>Fraxinus excelsior</i> L.		Jesion		kora	od kataru żołądka	-; -	-; -
<i>Gentiana anarella</i> L. [<i>Gentianella amarella</i> (L.) Harry Sm.]		Centuria niebieska		ziele	od apetytu	-; -	-; -
<i>Geranium palustre</i> E.		Macicznik		korzenie	od krwotoków macicznych	-; -	-; -
<i>Gladiolus communis</i> L.		Obsojnik		bulwki	stosowane u ząbkujących dzieci	-; -	-; -
<i>Glechoma hederacea</i> L.		Szanta	Šilingė	ziele	do płukania gardła w stanach zapalnych	2,000; 500	-; -
<i>Gnaphalium luteoalbum</i> L. [<i>Helichrysum luteoalbum</i> (L.) Rchb.]		Suchotnik		ziele	od suchot płucnych	-; -	-; -
<i>Hierochloe odorata</i> (L.) P.Beauv.		Tomka, Turówka, Żubrówka		ziele	wykorzystywane do wódki	-; -	-; -

<i>Hypericum perforatum</i> L.		Świętojańskie ziele	Jonżolè	ziele	przeciw ciężkim poronieniom i padaczkę	12,000; 15,000	1500(k), 1000(z)
*** <i>Inula helenium</i> L.		Dziwiećsił	Debesylas	korzenie	od żołądka	-; -	-; -
<i>Juniperus communis</i> L.	<i>Fructus Juniperi</i>	Jałowiec	Kadugys	owoce	przy zatrzymaniu moczu	25,000; 10,000	5000(k); -
<i>Laserpitium latifolium</i> L.		Stary dąb		korzenie	od żołądka	-; -	-; -
<i>Ledum palustre</i> L.		Bahun	Gailiai	ziele	od zatrzymania periodów i do wanien przy reumatyzmach	500; 200	200(k); -
<i>Lichen islandicus</i> [<i>Cetraria islandica</i> (L.) Ach.]		Płucnik		plechy	od kaszlu i suchot	15,000; 20,000	700(k); 400(z)
<i>Linaria vulgaris</i> L. [<i>Linaria vulgaris</i> Mill.]		Podlicznik	Bambażolè	ziele	od piegów	100; 1500	-; -
<i>Lycopodium annotinum</i> L. oraz <i>L. clavatum</i> L.		Pas Św. Wawrzyńca	Pataisai	A) ziele, B) zarodniki podwójnie oczyszczone	A) od zacczarowania	A) 300; 1000 B) 500; 500	A) -; - B) 100(K); -
** <i>Lycopodium selago</i> L.		Wroniec		ziele	od kołtuna	-; -	-; -
<i>Lysimachia vulgaris</i> L.		Zwierboj		ziele	od chorób żołądka i kiszek	-; -	-; -
*** <i>Malva neglecta</i> Wallr.		Dziki śláz	Roželès	ziele	od chrypki i kaszlu	-; -	-; -
** <i>Malva silvestris</i> [<i>Malva sylvestris</i>] L.	<i>Flores Malvae</i>	Ślázik		ziele	j.w.	-; -	-; -
<i>Marchantia polymorpha</i> L.		Wątrobnica		plechy	od chorób piersiowych	-; -	-; -
*** <i>Matricaria chamomilla</i> L.		Rumianek	Ramunèlès	kwiaty	od bólów żołądka	-; -	100(k); -
<i>Melilotus officinalis</i> (L.) [<i>Melilotus officinalis</i> (L.) Pall.]		Burkun	Jondobilis	ziele	od przełknięcia	- ; 500	-; -
** <i>Mentha crispa</i> L. [<i>Mentha spicata</i> L.]		Mięta kędzierzawa		ziele	od bólów żołądka	200(k); -	-; -
*** <i>Mentha piperita</i> L.	<i>Folia Menthae piperitae</i>	Mięta pieprzowa		liście	j.w.	300(k); -	-; -

** <i>Mentha sylvestris</i> L. [<i>Mentha longifolia</i> L.]		Mięta puchowa		liście	j.w.	-; -	-; -
<i>Menyanthes trifoliata</i> L.	<i>Folia Menyanthis</i>	Bobownik	Pupalaiškiai	A) liście, B) kłącze	A), B) na apetyt	A) 23,000; 14,000	A) 400(k); 2000(z)
<i>Nuphar luteum</i> [Nuphar <i>lutea</i> (L.) Sm.]		Żółta róża wodna		kwiaty i kłącza	od bezpłodności i od róży	-; -	-; -
<i>Nymphaea alba</i> L.		Biała róża wodna		kłącza	od róży	-; -	-; -
<i>Orchis morio</i> L. [<i>Anacamptis morio</i> (L.) R.M. Bateman, Pridgeon & M.W. Chase]		Kubyszki zelulki		korzenie	od niemocy płciowej dla mężczyzn	-; -	-; -
<i>Origanum vulgare</i> L.		Macierzanka	Raudonėlis	ziele	w problemach żołądkowych	500; 500	-; -
<i>Pyrola umbellata</i> [<i>Chimaphila umbellata</i> (L.) Nutt.]		Stanownik		ziele	od sekretnej choroby u mężczyzn	-; -	-; -
<i>Paeonia officinalis</i> L.		Piwonia		korzenie	od podźwignięcia	-; -	-; -
<i>Papaver somniferum</i> L.	<i>Fructus Papaveris immaturi</i>	Mak		suche makówki,	na sen dla dzieci	1000; 1000	800(k); -
<i>Parnassia palustris</i> L.		Serdecznik		ziele	od słabości serca	-; -	-; -
<i>Pedicularis palustris</i> L.		Przerwa		ziele	przeciw nadmiernym menstruacjom	-; -	-; -
<i>Peucedanum palustre</i> (L.) Moench		Truch-ziele		korzeń	na żołądek	-; -	-; -
<i>Phegopteris dryopteris</i> (L.) Fée.		Urocznik		liście	od uroku	-; -	-; -
<i>Phallus impudicus</i> L.		Pampon		nierozwinięty grzyb	od wrzodów na miejscach wstydliwych	-; -	-; -
<i>Pinus sylvestris</i> L.		Pączki sosnowe	Pušis	pąki pędowe	od choroby płuc	8,000; 20,000	-; -
<i>Polygala vulgaris</i> L.		Ruta polna		ziele	na żołądek	-; -	-; -

<i>Polygonum officinale</i> L.		Zębnik		kłącza świeże	do robienia rumieńców	-; -	-; -
<i>Polygonum Bistorta</i> L. [<i>Persicaria bistorta</i> (L.) Samp.]		Wężownik	Gyvatžolė	kłącza	od krwotoków i biegunki	5,000; 5,000	200(k); 2000(z)
<i>Potentilla Tormentilla</i> Stokes [<i>Potentilla erecta</i> (L.) Raeusch]		Dierewianka	Degsnis	kłącza	od biegunki	12,000; 5,000	400(k); -
** <i>Potentilla argentea</i> Huds. [<i>Potentilla anserina</i> L.]		Pięciornik		ziele	od kataru żołądka	-; -	-; -
<i>Populus nigra</i> L.		Pączki topolowe	Tapalas	pąki liściowe	do maści od reumatyzmu i na włosy	1,000; 700	-; -
<i>Primula officinalis</i> (L.) Hill [<i>Primula veris</i> L.]		Kluczyki	Petrarakčiai	A) ziele, B)kwiaty	A), B) od zaflegmienia płuc	A) 300; 500 B) -; 500	A) 100(k); 200(z) B) 50(k); -
<i>Pyrola rotundifolia</i> L.		Jablecznik		liście	przy zatrzymaniu moczu	-; -	-; -
<i>Ranunculus cassubicus</i> L.		Miężepier-stnik (?)		liście	na wrzody	-; -	-; -
<i>Rhamnus cathartica</i> L.		Kubeba		owoce	na rozwolnienie	-; -	-; -
<i>Rhamnus Frangula</i> L. [<i>Frangula alnus</i> Mill.]		Kruszyna		kora	na przeczyszczenie	25,000; 15,000	5000(k)
<i>Rubus idaeus</i> L.		Malina	Avietės	A) ziele, B) owoce	A) na poty	A) 1,500; 1,000 B) 1,500; 2,000	B) 100(k); -
<i>Rumex hydrolapathum</i> Huds.		Genciana		korzenie i kłącza	przeciw rozwolnieniu	-; -	-; -
<i>Ruta graveolens</i> L.		Rutka		ziele	na żołądek i wątrobę	-; -	-; -
<i>Quercus pedunculata</i> Hoffm. [<i>Quercus robur</i> L.]		Dąb		A) kora, B) owoce (żołędzie)	A) do płukania ust i gardła	A) 5,000; 3,500 B) 3,000; 5000	A) 4000(k); - B) -; -
<i>Salix alba</i> L.		Łoza	Žilvitis	kora	od reumatyzmu	2,500; -	-; -
** <i>Salix rosmarinifolia</i> L.		Wieloza		gałązki z liśćmi	od reumatyzmu	-; -	-; -
<i>Salvia officinalis</i> L.	<i>Folia Salviae</i>	Szałwja		liście	od choroby żołądka	-; -	-; -
<i>Sanicula europea</i> L.		Miężepierstnik		ziele	od zastrzału	-; -	-; -

<i>Saxifraga granulata</i> L.		Biała centurja		ziele	od białych opławów	-; -	-; -
<i>Scrophularia podosa</i> L.		Gryznik		kłącza	od przepukliny	-; -	-; -
<i>Saponaria officinalis</i> L.		Mydlik		korzenie	do mycia włosów	-; -	-; -
<i>Sedum telephium</i> L.		Zajęcze kartofle		korzenie i ziele	na wrzody	-; -	-; -
<i>Sempervivum tectorum</i> L.		Skoczki		ziele	na wrzody	-; -	-; -
<i>Silene nutans</i> L.		Smołka		ziele	przeciw białym opławom	-; -	-; -
<i>Silene inflata</i> Sm. [<i>Silene vulgaris</i> (Moench) Garcke]		Dętki		ziele	od wzdęcia żołądka u dzieci	-; -	-; -
<i>Solanum dulcamara</i> L.		Słodkogorz		łodygi	od kaszlu	-; -	-; -
<i>Sorbus Aucuparia</i> L.		Jarzębinka	Šermukšnis	A) kwiaty, B) owoce	A) od krwawieńców	A) 300,100 B) 15000;6000	A) 50(k); - B) 300(k); -
<i>Spirea Filipendula</i> L. [<i>Filipendula vulgaris</i> (L.) Moench]		Bobrowy strój		korzenie	przy chorobach kobiecych	-; -	-; -
<i>Symphytum officinale</i> L.		Żywokost	Taukis	korzenie	do gojenia ran i na katar żołądka	-; -	300(k); -
<i>Tilia parvifolia</i> Ehrh. [<i>Tilia cordata</i> Mill.]	<i>Flores Tiliae</i>	Lipa	Liepa	kwiaty	na poty	500; 1,000	150(k); -
<i>Tanacetum vulgare</i> L.		Pizma	Auksažiedžiai	A) kwiaty, B) ziele	A) na robaki	A) 10,500; 6,500 B) 17,000; 10,000	A) 500(k); - B) 1500(k); -
<i>Thymus serpyllum</i> L.		Cząberek	Čiobreliai	ziele	od żołądka	15,000; 18,000	2000(k); 2000(z)
<i>Trifolium montanum</i> L.		Dzięcielina biała		ziele	do kąpieli	4000; 1000	200(k); 300(z)
<i>Trifolium spadicum</i> L.		Dzięcielinka		ziele	do kąpieli	-; -	-; -
<i>Tussilago farfara</i> L.	<i>Folia Farfarae</i>	Podbiał	Šalpusnis	liście	od suchego kaszlu	5,000; 15,000	700(l); -
<i>Vaccinium myrtillus</i> L.		Czarne jagody	Mėlynės	A) owoce, B) ziele	A) przeciw rozwołnieniom.	A) 12,000; 7,500	A) 500(k); - B) 300(k); -
* <i>Vaccinium vitis-idaea</i> L.		Brusznica		A) liście, B) ziele	moczopędne	A) 1500; 2500 B) 1,500; 1000	A) 200(k); - B) -; -

<i>Valeriana officinalis</i> L.	<i>Rhizoma Valerianeae</i>	Walerjana	Valerijonas	korzenie	od nerwów	-; -	500(k); -
<i>Veronica officinalis</i> L.		Spiwrzód, ziele św. Weroniki	Elprusė	ziele	przy wrzodzie żołądka	5,000; 8,500	500(k); -
<i>Viburnum opulus</i> L.		Kalina	Putinas	A) kwiaty, B) kora	A) od krwotoków	B) 1,000; 1,000	-; -
<i>Viola tricolor</i> L.		Bratki	Našlaitės	ziele	stsowane od kaszlu i na poty	12,000; 25,000	4000(k); 2000(z)

* rośliny nie zawarte w całościowym spisie Muszyńskiego, a opisywane w jego artykule

** prawdopodobnie skupowane przez fabrykę Tarasiejskiego ze względu na podobieństwo gatunków

*** skupowane przez fabrykę Tarasiejskiego, ale dokładna ilość nie jest znana

Tabela 2. Gatunki nie prezentowane na targu Wileńskim, ale skupowane przez fabrykę „N. Tarsiejski i Synowie“ w latach 1927, 1928 (Grybauskas 1930; Muszyński 1929c) oraz fabrykę Abramowicz i Gromów „Zioła lecznicze” w 1928 roku (Muszyński 1929c). List of herbs not sold in the Vilnius market but bought by local herbal companies.

Łacińska nazwa rośliny – podano nazwę oryginalną oraz, jeśli zmieniła się, także nazwę aktualną w nawiasie <i>Latin name (current name given in square brackets if different)</i>	Surowiec wymieniony w obowiązującej „Farmakopei Rosyjskiej“ z 1910 r. <i>Monograph listed in the current Russian Pharmacopoeia (1910)</i>	Ludowa nazwa litewska <i>Lithuanian folk name</i>	Część rośliny <i>Plant part</i>	Ilość (kg) eksportowana przez fabrykę „N. Tarsiejski i Synowie” 1927, 1928 (Grybauskas 1930) <i>Amount (kg) exported by the “Tarasiejski and Sons” company in 1927 and 1928</i>	Ilość (kg) produkowana przez fabrykę „Zioła Lecznicze” 1928 (Muszyński 1929c) (k – kraj, z – eksport zagranicę) <i>Amount (kg) exported by the “Zioła Lecznicze” company in 1928 k – Polish market; z - exports</i>
<i>Agrimonia eupatoria</i> L.	-	Dirvuolė	ziele	- ; 1,000	- ; -
<i>Agropyron repens</i> [<i>Elymus repens</i> (L.) Gould]	-	Varputis	korzenie	4,500; 5,000	500(k); -
<i>Alchemilla vulgaris</i> auct. [<i>Alchemilla</i> spp.]	-	Panelės	ziele	500; 500	300(k); 700(z)
<i>Arctium lappa</i> L.	-	Varnalėša	korzenie	300; 300	200(k); -
<i>Asperula odorata</i> L. [<i>Galium odoratum</i> (L.) Scop.]	-	Krapylaitis	ziele	(1926) 1,100	600(k); 500(z)
<i>Bidens tripartita</i> L.	-	Lakišius	ziele	300; 500	200(k); 500(z)
<i>Capsella bursa pastoris</i> (L.) Medik.	-	Žvaginės	ziele	300; 7,000	200(k); 1000(z)
<i>Carum carvi</i> L.	-	Kmynai	nasiona	- ; -	1000(k); -
<i>Chelidonium majus</i> L.	-	Lelonė	ziele	1,500; 100	- ; -
<i>Cichorium intybus</i> L.	-	Trūkažolė	ziele	- ; -	150(k); 200(z)
<i>Claviceps purpurea</i> L.	<i>Secale cornutum</i> (syn. <i>Claviceps purpurea</i>)	Skalsiagrūdžiai	ziele	500; 500	- ; -
<i>Cnicus benedictus</i> (L.) [<i>Centaurea benedicta</i> (L.) L.]	<i>Herba Cardui benedicti</i>	Karčiadagis	ziele	- ; -	300(k); -

<i>Convallaria majalis</i> L.	<i>Flores Convallariae</i>	Glūdišius	A) kviaty, B) ziele	A) 1,000; 200; B) 500; 1,000	-; -
<i>Drosera rotundifolia</i> L.	-	Raskila (oznaczenie niepewne, nazwa zwykle używana dla <i>Alchemilla</i>)	ziele	-; -	6,000; 800
<i>Elaphomyces granulatus</i> [<i>Boletus cervinus</i> Schwein.]	-			3,000; 2,000	500(k); -
<i>Galeopsis versicolor</i> [<i>Galeopsis speciosa</i> Mill.]	-	Aklès	ziele	-; -	500(k); -
<i>Helichrysum arenarium</i> , [<i>Helichrysum arenarium</i> (L.) Moench]	-	Katpèdès	kviaty	8000, 10000	-; -
<i>Hepatica triloba</i> [<i>Anemone hepatica</i> L.]	-		ziele	500; 1,500	-; -
<i>Herniaria glabra</i> L.	-		ziele	9,000; 10,000	1000(k); -
<i>Humulus Lupulus</i> L.	-	Apyniai	kviaty	3,000; 5,000	-; -
<i>Lamium album</i> L.	-	Notrelès	A) kviaty, B) ziele	A) 300; 300;	A)50(k); 400(z) B)150(k); -
<i>Lichen Pulmonarius</i> [<i>Lobaria pulmonaria</i> (L.) Hoffm..]	-			500; 1,000	-; -
<i>Lichen Quercus</i> [<i>Evernia prunastris</i> (L.) Ach.]	-			100; 100	-; -
<i>Mentha aquatica</i> L.	-		lišć	-; -	300(k); -
<i>Oxycoccus palustris</i> [<i>Vaccinium oxycoccus</i> L.]	-	Spaleogeno	owoce	30,000; -	-; -
<i>Petroselinum crispum</i> (Mill.) Fuss	-	Petražolè	korzenie	-; -	500(k); -
<i>Phaseolus vulgaris</i> L.	-	Fasoliai	owocnia bez nasion	2,000; 1,000	-; -
<i>Plantago major</i> L.	-	Gyslotis	lišćie	2,000; 3,000	500(k); -
<i>Polygala amara</i> L.	-	Pienuolès karčiosios	ziele	300; 800	200(k); 300(z)
<i>Polygonum aviculare</i> L.	-	Rietenos kiaulin. [Takažolè]	ziele	12,000; 8,000	1500(k); -
<i>Polygonum hydropiper</i>	-	Karčiarūktis	ziele	1,000; 500	1000(k); -

[<i>Persicaria hydropiper</i> (L.) Delarbre]					
<i>Potentilla anserina</i> L.	-	Sidabražolė	ziele	1,200; 3,000	-; -
<i>Prunus padus</i> L.	-	Ieva	kora	2,500; 1,500	-; -
<i>Pulmonaria officinalis</i> L.	-	Plautė	ziele	-; -	500(k); -
<i>Rhamnus cathartica</i> L.	-	Šunobelė	owoce	-; -	4000; 1600
<i>Ribes nigrum</i> L.	-	Serbentas, juodasis	liście	20,000; 12,000	100(k); -
<i>Rubus vestitus</i> Weihe (przypuszczalnie chodzi o różne gatunki z podrodzaju <i>Rubus</i>)	-	Gruodė	liście	2,000; 500	400(k); -
<i>Rumex hydrolaphatum</i> Huds.	-	Arkliarūkštis	korzenie	300; 300	-; -
<i>Sambucus nigra</i> L.	-	Šeivamedis	kwiaty	500; 500	-; -
<i>Sticta pulmonacea</i> (Ach.) Ach.	-		ziele	500; 1000	300(k); -
<i>Taraxacum officinale</i> L. [<i>Taraxacum campyloides</i> spp.]	<i>Radix Taraxaci cum Herba</i>		ziele	2,000; 2,000	200(k); 300(z)
<i>Trifolium pratense</i> L.		Dobilai, raudoni	kwiaty	3,000; 500	-; -
<i>Trifolium repens</i> L.		Dobilai, balti	kwiaty	40000; 1000	200(k); 300(z)
<i>Verbascum thapsiforme</i> [<i>Verbascum densiflorum</i> Bertol.]	<i>Flores Verbasci</i>	Tūbė	kwiaty	50; 150	-; -
<i>Viscum album</i> L.	-	Amalas	ziele	250; 300	-; -
<i>Ulmus scabra</i> [<i>Ulmus glabra</i> Huds.]	-		kora	1,000; 1,000	-; -
<i>Urtica dioica</i> L.	-	Dilgėlė	liście	5,000; 5,000	300(k); 500(z)

Liście używane do zawijania gołąbków przez Ukraińców w rumuńskim Maramuresz: notatka etnobotaniczna

Leaves used to make sarma rolls in the Ukrainian villages of Maramureş (Romania): an ethnobotanical note

Łukasz Łuczaj^{1*}, Tomasz Kosiek^{2*}, Kinga Stawarczyk¹, Klaudyna Hebda³
& Marcin Kotowski¹

¹ Zakład Botaniki, Instytut Biotechnologii Stosowanej i Nauk Podstawowych, Uniwersytet Rzeszowski, Werynia 502, 36-100 Kolbuszowa, *autor korespondencyjny, email: lukasz.luczaj@interia.pl

² Instytut Historii, Wydział Socjologiczno-Historyczny, Uniwersytet Rzeszowski, Al. Rejtana 16C, 35-959 Rzeszów

³ Klaudyna Hebda, Instytut Etnologii i Antropologii Kulturowej UJ, Gołębia 9, 31-007 Kraków

Abstract. This article is a contribution to knowledge of the leaves used to wrap sarma rolls in several villages inhabited by Ukrainians in northern Romania. We interviewed 28 inhabitants of the villages Lunca la Tisa, Remeți, Bistra, Poienile de sub Munte, Valea Vişelui and Repedea. Most people use cabbage (*Brassica oleracea*) and grape (*Vitis* sp.) leaves to wrap sarma. The leaves of the white beet (a variety of *Beta vulgaris*) are also often used. More rarely horseradish (*Armoracia rusticana*), red beetroot (a variety of *Beta vulgaris*) and Japanese knotweed (*Reynoutria japonica*) leaves are used. The use of the last species is of special interest as this is an alien invasive plant rarely used in Europe and its culinary use in the village of Remeți is be a local innovation.

Keywords: sarmale, gołąbki, leaves used to wrap food, vine leaves, Japanese knotweed, *Reynoutria japonica*, *Fallopia japonica*

Wstęp

We współczesnej kuchni Europy Wschodniej i na Bliskim Wschodzie gołąbki, czyli potrawy z ryżu, innych zbóż oraz tzw. pseudo-zbóż np. gryki i/lub mięsa, czasami z dodatkiem warzyw owinięte w liść są powszechnym elementem kuchni (Butură et al. 1997; Cvitanic 2011; Roman 2001; Vizieranu et al. 2009; Mulasmaic 2011). W większości przypadków stosuje się dwa główne rodzaje liści: na północy tego obszaru liście kapusty, zaś na południu, na przykład na Bałkanach, w Grecji, Turcji, czy Rumunii, liście winogron (Rizzuti et al. 2013).

Jedne i drugie liście do przyrządzania gołąbków używane są zarówno w stanie świeżym jak i fermentowanym. Dla przykładu, w kuchni polskiej od ponad stu lat używa się świeżych lub fermentowanych liści kapusty białej bądź kapusty włoskiej (Marciszewska 1878; Szymanderska 2003, 2004), niektóre receptury wymagają też kapusty kiszonej w całości (Ochorowicz-Monatowa 1910). Kapusta i liście winogron nie są jednak jedynymi liśćmi używanymi do gołąbków. W niektórych częściach ukraińskich i rumuńskich Karpat (Huculszczyzna i Bukowina) do owijania gołąbków używa się na przykład liści z podbiału (*Tussilago farfara* L.), które odpowiadają kształtem i wielkością liściom winogron. Nadają one potrawie charakterystyczny, swoisty dla podbiału, aromat (Kołodziejska-Degórska 2008; Łuczaj 2008a, b). Z tego też względu interesujące i warte odnotowania są wszelkie innowacje polegające na stosowaniu innych gatunków liści.

Artykuł ten przedstawia jedynie częściowe wyniki szerszych badań prowadzonych w latach 2012-2014 nad dzikimi roślinami i grzybami jadnymi przez Ukraińców zamieszkujących obszar okręgu Maramureș w północno-wschodniej części Rumunii.

Metody

Wywiady przeprowadzono z ukraińskojęzycznymi mieszkańcami wsi Remeți, Bistra, Poienile de sub Munte, Valea Vișelui, Lunca la Tisa i Repedea. Jeden z autorów (T.K.) mieszkał także przez kilka miesięcy w dwóch miejscowościach (Remeți i Repedea) w latach 2009-11, gdzie mógł uczestniczyć w codziennym życiu mieszkańców. Pozostali autorzy odbyli 1 do 4 wyjazdów terenowych do badanych miejscowości. Remeți, Lunca i La Tisa leżą bezpośrednio nad Cisą, pozostałe zaś miejscowości w dolinie rzeki Ruscova. W każdej ze wsi dominuje ludność ukraińska, której przodkowie, według źródeł historycznych, mieli przybyć na ten obszar jeszcze w XIV wieku (Куреляк 2001). Etnograficznie, według niektórych badaczy, mieszkańcy wspomnianych miejscowości dzielą się na Huculów (Lunca la Tisa i dolina Ruscovej) oraz na Dolinian Nadciszańskich (Remeți) (Куреляк 1998, 2001) określanych również przezwiskiem Hajnali (Леньо 2010). Co do huculskośći osadnictwa z doliny Ruscovej, w tym Poienile de sub Munte, zdania badaczy są podzielone (Панькевич 1934, Wielocha 2002, Kosiek 2010). Do zakończenia I wojny światowej ta część rumuńskiego okręgu Maramuresz wchodziła w skład węgierskiego komitatu Máramaros, który traktatami pokojowymi został podzielony, w przybliżeniu wzdłuż Cisy, pomiędzy I Republikę Czechosłowacji i Królestwo Rumunii. Od tego czasu kontakty społeczności żyjących po obu brzegach Cisy stały się coraz słabsze, a po włączeniu po II wojnie światowej części znajdującej się na północ od wspomnianej rzeki w skład ZSRR wzajemne interakcje niemal zanikły. Współcześnie, mieszkańcy wspomnianych miejscowości utrzymują się w głównej mierze z rolnictwa, gospodarki leśnej i w niektórych przypadkach pasterstwa. Upadek przemysłu wydobywczego i innych zakładów pracy, w których zatrudnienie znajdował znaczny odsetek mieszkańców maramorskich miejscowości (Muica, Turnock 2000), związanych z przekształceniami gospodarczymi w państwie rumuńskim doprowadził do wzrostu mobilności ludności wiejskiej (Horváth 2008), która w poszukiwaniu pracy i wyższych dochodów wyjeżdża licznie do krajów tak zwanej starej UE.

Wśród przeprowadzonych (w latach 2012-2014) 80 wywiadów w 16 z nich zadano dodatkowe pytanie jakich liści używa się do przyrządzania gołąbków, które w Rumunii noszą nazwę *sarmale* (Khokhar et al. 2009; Marletta et al. 2010). Wywiady przeprowadzono zarówno z pojedynczymi rozmówcami jak i z większą liczbą informantów. W sumie w wywiadach na temat gołąbków uczestniczyło 28 osób (20 kobiet i 8 mężczyzn). Rozmówcy byli w wieku od 35 do 82 lat (średni 54).

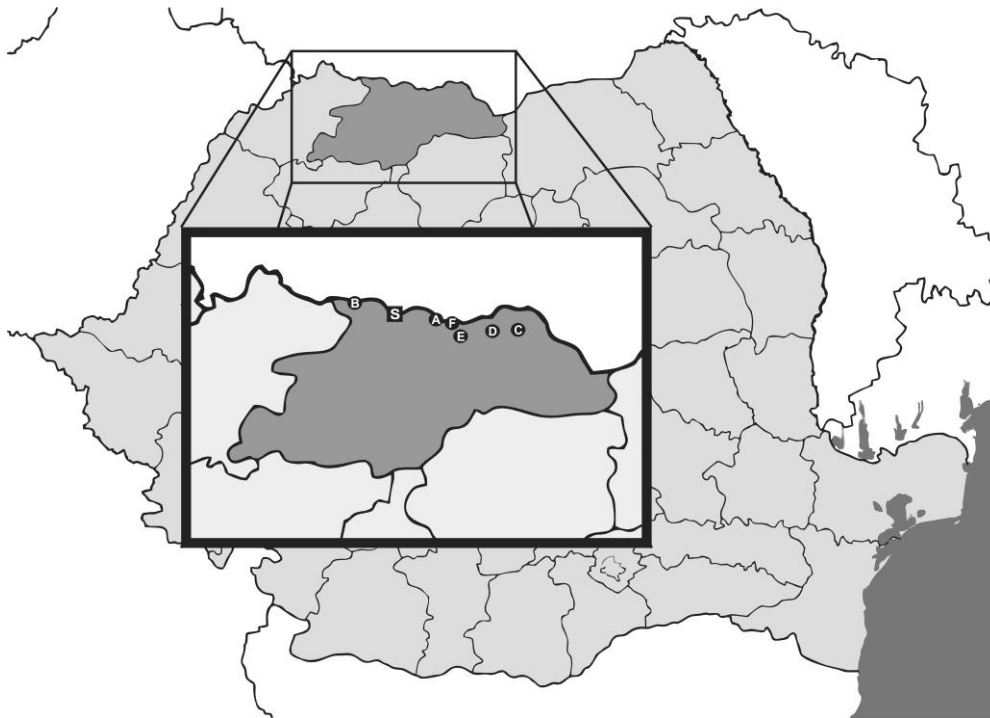


Fig. 1 Rozmieszczenie badanych miejscowości na tle mapy Rumunii i regionu Maramureș.
The distribution of the studied villages.

A) Lunca la Tisa; B) Remeți; C) Poienile de sub Munte; D) Repedea; E) Bistra; F) Valea Vișeuului; S) Sighetu Marmăției (stolica regionu i targ warzywny / regional capital and main vegetable market)

Wyniki i dyskusja

Respondenci używają głównie rumuńskiej nazwy gołąbków: *sarmale*, chociaż we wschodniej części Maramureș znana i używana jest też ukraińska nazwa *holubcy*. Najczęściej używane przez respondentów są liście kapusty *Brassica oleracea* L. (*kapusta*), w formie kiszzonej lub świeżej – wymienili ją wszyscy pytani i to na pierwszym miejscu, ale dokładnie połowa rozmówców wymieniła też liście buraków pastewnych (odmiany gatunku *Beta vulgaris* L.), określanymi jako buraki białe (*buraki bili*). Okazjonalnie (wieś Remeți) używa się też liści buraków ćwikłowych (odmiany gatunku *Beta vulgaris* L.), określanymi jako buraki czerwone (*czerleni buraki*). Prawie połowa informatorów używa też liści winogron *Vitis* sp. (*vinohrad, hrezno*). Sarmale przyrządzane są także w Lunca-la-Tisa (oraz w sąsiednich wsiach rumuńskich) przy wykorzystaniu uprawianego w ogrodach szczawiu żółtego (*Rumex patientia* L.), nazywanego tam *szczawa*. Gatunek ten jest hodowany w ogrodzie. Odnotowano również informację o stosowaniu młodych liści rdestowca ostrokończystego (*Reynoutria japonica* Houtt., syn. *Fallopia japonica* (Houtt.) Ronse Decr.) znanych we wsi Remeți jako *bambus* lub *bambusyna*. Wspomniało o tym dwóch rozmówców, ale informacja została potwierdzona też przez innych mieszkańców. W jednym wywiadzie wspomniano także o robieniu gołąbków z podbiału *Tussilago farfara* (*podbil*), ale jest to informacja niepewna, która może być wynikiem wiedzy o używaniu podbiału w innych częściach kraju.

Z naszego punktu widzenia, najciekawszą rośliną używaną do zawijania gołąbków jest rdestowiec ostrokończysty. Roślina ta pochodzi z Azji Wschodniej (w Japonii bywa powszechnie jadać: używa się młodych pędów) i jest w Europie rośliną silnie inwazyjną (Dorigo et.al 2012; Gerber et.al 2008). Pomimo swojej powszechności, rzadko staje się

elementem kultury ludowej. Jedynie w Polsce, w Puszczy Białowieskiej, odnotowano użycie tego gatunku rdestowca do przyrządzania kompotów, jako substytutu rabarbaru (Pirożnikow 2012). Zastosowanie liści rdestowca do gołąbków jest ciekawym przejawem praktycznego wykorzystania rośliny, która jest relatywnie nowa dla ekosystemu.

Liście do przygotowania gołąbków są zazwyczaj zbierane przez informatorów samodzielnie, ale można również zakupić część z nich: liście kapusty (także kwaszone), do przyrządzania gołąbków sprzedawane są też na targu w centrum prowincji – w Sighetu Marmatei. Na targu sprzedaje się też liście szczawiu żółtego, z których przyrządza się zwykle szpinak, choć okazjonalnie także gołąbki.

Bibliografia

Butură V 1979. Enciclopedie de etnobotanică românească. Editura Științificăși Enciclopedică, Bukareszt

Cvitanic M 2011. Culture and customs of Croatia. Greenwood Publishing Group, Santa Barbara (California, USA)

Dorigo W, Lucieer A, Podobnikar T, Čarni A 2012. Mapping invasive *Fallopia japonica* by combine spectral, spatial, and temporal analysis of digital orthophotos. International Journal of Applied Earth Observation and Geoinformation 19: 185-195

Gerber E, Krebs C, Murrell C, Moretti M, Rocklin R, Schaffner U 2008. Exotic invasive knotweeds *Fallopia* negatively affect native plant and invertebrate assemblages in European riparian habitats. Biological Conservation 141 (3): 646-654

Horváth I, Scacco A. (2008) *The Culture of Migration on Rural Romanian Youth*, "Journal of Ethnic and Migration Studies", Vol. 34, No. 5, July, 771-786.

Kavas A, Karakaya S 1997. A research note. Nutrient composition of stuffed vine leaves: a mediterranean dietary. Journal of Food Quality 20: 337-341

Khokhar S, Gilbert PA, Moyle CWA, Carnovale E ... & Bellemans M 2009. Harmonised procedures for producing new data on the nutritional composition of ethnic foods. Food Chemistry 113 (3): 816-824

Kołodziejska-Degórska I 2008. Z czego „uwarić harbatę”? Dzikie rośliny jadalne w polskich wsiach na południowej Bukowinie (Rumunia). In: Łuczaj Ł (ed) Materiały z konferencji „Dzikie rośliny jadalne — zapomniany potencjał przyrody. Przemyśl-Bolestraszyce 13 września 2007 r. Arboretum i Zakład Fizjografii i w Bolestraszycach, Bolestraszyce, pp. 219-226

Kosiek T 2010. Czy w rumuńskim Maramureszu mieszkają Huculi? Kilka uwag o kategorii Hucul i Huculszczyzna w kontekście marmaroskim, J. Stęszewski, J. Cząstka-Kłapyta (red.), Kultura współczesnej Huculszczyzny, Kraków: Oficyna Wydawnicza „Wichry”, s. 45-62.

Łuczaj Ł 2008a. 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: Ł. Łuczaj (ed), Dzikie rośliny jadalne – zapomniany potencjał przyrody. – Arboretum i Zakład Fizjografii w Bolestraszycach, Bolestraszyce, pp. 161-181

- Łuczaj Ł 2008b. Dziko rosnące rośliny jadalne w ankiecie Józefa Rostafińskiego z roku 1883. *Wiadomości Botaniczne* 52(1/2): 39-50
- Marciszewska M 1878. *Kucharka szlachecka: podarek dla młodych gospodyń, zawierający około 5,000 przepisów kuchennych, śpizarnianych, domowo-gospodarskich i toaletowych*. W Druk. Uniwersytetu Św. Włodzimierza (J. Zawadzkiego), Kijów
- Marletta L, Camilli E, Turrini A, Scardella P, Spada R, Piombo L, Khokhar S, Finglas P & Carnovale E 2010. The nutritional composition of selected ethnic foods consumed In Italy. *Nutrition Bulletin* 35: 350-356
- Muica N, Turnock D 2000. Maramures: Expanding human resources in the Romanian periphery. *GeoJournal* 50: 181-198
- Mulasmaic N 2011. *Bosnian-English Dictionary: Turcisms, Colloquialisms, Islamic Words and Expressions*. Authorhouse, Bloomington (IN, USA)
- Ochorowicz-Monatowa M 1910. *Polish Cookery: Uniwersalna Książka Kucharska*. Wydanie znacznie powiększone. Nakł. B Polonieckiego.
- Pirożnikow E 2012. Rdestowiec ostrokończysty (*Reynoutria japonica* Houtt.) - roślina użytkowana kulinarnie w Puszczy Białowieskiej. *Etnobiologia Polska* 2: 27-32
- Rizzuti A, Caliendo R, Gallo V, Mastroilli P, Chita G, Latronico M 2013. A combined approach for characterisation of fresh and brined vine leaves by X-ray powder diffraction, NMR spectroscopy and direct infusion high resolution mass spectrometry. *Food chemistry*, 141(3): 1908-1915
- Roman RA 2001. *Bucate, vinuri și obiecte de artă din România*. Paideia, București
- Szymanderska H 2003. *Encyklopedia polskiej sztuki kulinarnej*. Rea, Gliwice
- Szymanderska H 2004. *Kuchnia polska. Potrawy regionalne*. Świat Książki, Warszawa
- Vizireanu C, Burluc RM, Dabara A, Istrati D 2009. Research of the use of *fagopyrum* sp. for culinary preparations. *Seria Agronomie* 52(2): 109-116
- Wielocha A 2002. Mapa Huculszczyzny. Płaj - Almanach Karpacki 25: 7-24
- Куреляк В 1998. Гуцули Мараморощини і етногеографічні проблеми, Вісн. Львів. ун-ту. Сер. геогр., 22: 41-48
- Куреляк В 2001. Українці румунської Мараморощини. Видавничий центр ЛНУ ім. Івана Франка, Lviv
- Леньо П 2010. Етнокультурні просеси в середовищі українців Мараморощини. Народна творчість та етнографія 3: 36-46
- Панькевич І 1934. Говір сіл ріки Руської Марамороша в Румунії. Науковий Збірник товариства «Просвіта» в Ужгороді 10: 185-216

***Rośliny w wierzeniach ludowych w Słowniku wierzeń i zwyczajów
słowiańskich – niedokończone dzieło Adama Fischera***

*Plants in Folk Beliefs in The Lexicon of Slavic Beliefs and Customs –
Adam Fischer's unfinished work*

Joanna Typek^{1*} & Monika Kujawska²

^{1*} Instytut Historii, Wydział Socjologiczno-Historyczny, Uniwersytet Rzeszowski, ul. Rejtana 16 C, 35-959 Rzeszów, e-mail: joatyp@gmail.com; * autor korespondencyjny

² Instytut Etnologii i Antropologii Kulturowej, Uniwersytet Adama Mickiewicza w Poznaniu, ul. Św. Marcina 78, 61-809 Poznań

Abstract. Adam Fischer (1889-1943) was a distinguished Polish scholar who spent most of his life in Lviv. He was an active organizer of cultural and scientific life as: the vice curator of the National Department of Ossoliński, the head of the department of Ethnology at the University of Lviv, secretary of the Ethnological Society and editor of the *Lud* journal. He was also the author of extensive monographs. Adam Fischer actively participated in international conferences and scientific enterprises. In 1929, he participated in the First Congress of Slavic philology in Prague. There, a Publishing Committee was established, whose intention was to edit and publish a Lexicon of Slavic beliefs and customs. The first part of the Lexicon was to be dedicated to beliefs and customs related to plants. It was planned as a joint work of several scholars from different Slavic nations. Professor A. Fischer was appointed as editor for the Polish territory. Unfortunately, the outbreak of World War II as well as numerous duties prevented him from completing the work on the Lexicon. The legacy of Professor Fischer and the materials gathered for the Lexicon are available in the archival collections of the Polish Ethnological Society in Wrocław, where they are waiting to be edited and published. The aim of this contribution is therefore to present the context of the enterprise and work on the Lexicon.

Keywords: historical ethnobotany, plants in folklore, First Congress of Slavic Philology, Polish Ethnological Society

Аннотация. Профессор Адам Фишер (1889-1943) является очень важной личностью в истории и культуре Польши. Его жизнь была связана со Львовом, в коем был активным организатором в культурной сфере и научной среде: Вице-куратор Национального учебного заведения им Оссолинских, начальник кафедры Этнологии в Университете им. Яна Казимира во Львове, секретарь Этнологического Общества и редактор *Ludu*. Его научно-исследовательская деятельность охватывала не только Львов. В радиопрограммах, а так же обширных монографиях, профессор Адам Фишер старался показать и проинформировать читателей и слушателей, как этнографически разнообразен польский социум.

Одним из важнейших научных исследований Адама Фишера был сбор материалов для *Словарь славянских верований и обычаев*. Это должно было стать работой нескольких славянских народов. Официально издательство состоялось благодаря I Конгрессу Славянских Филологов в Праге в 1929 году. Профессор Адам Фишер был назначен редактором на территории Польши. К сожалению чересчур много обязательств, которые дополнительно совпали с началом II Мировой Войны, не позволили завершить научное произведение Адама Фишера. Научное наследие профессора Адама Фишера вместе с материалами, собранными к *Словарю* доступны в Этнографическом Обществе в Вроцлаве, и они ожидают на научную обработку и исследования. Данная публикация представляет собой резерв доступных материалов связанных со *Словарём*, а автор на примере избранного растения старался определённым способом представить намеренья (стремление) Адама Фишера.

Ключевые слова: историческая этноботаника, растения в фольклоре, Первый съезд славянской филологии, польского этнологического Общества

Adam Fischer etnograf i folklorysta

Adam Fischer (1889-1943) to postać zasłużona dla historii kultury polskiej, etnologii, etnografii i folklorystyki. Podkreślają to autorzy nielicznych not biograficznych (Armon 2007: 77-83, Gajek 1946: 6-18, Simonides 1997: 25-44, Suchecka 2001: 71-78). O znaczącym wkładzie A. Fischera w rozwój wymienionych dziedzin nauki, świadczą jego liczne publikacje, monografie oraz wydawnictwa zwarte. Uznanie budzi również działalność A. Fischera w Towarzystwie Ludoznawczym, jako sekretarza, a następnie redaktora *Ludu*. Dzięki jego zaangażowaniu czasopismo zyskało nowoczesny charakter na poziomie europejskim (Jasiewicz & Rieszetow 2003: 32). Przez całe swoje życie Adam Fischer pogłębiał i jednocześnie propagował wiedzę folklorystyczną i etnologiczną, uczestnicząc w licznych konferencjach i zjazdach, a także udzielając się w towarzystwach naukowych, kołach i komisjach oraz wygłaszając odczyty przez radio (Armon 2007 : 79).

Dodatkowy pogląd na działalność i naukowy rozmach Adama Fischera przynosi kwerenda zasobów archiwalnych Polskiego Towarzystwa Ludoznawczego. Spuścizna A. Fischera to bogaty księgozbiór oraz archiwalia, na które składają się: rękopisy prac przygotowywanych przez autora ankiety, materiały z wykładów i korespondencja. Zbiory będące obecnie własnością Polskiego Towarzystwa Ludoznawczego zostały przetransportowane ze Lwowa tuż po wojnie, przez rodzinę, nieżyjącego już wówczas A. Fischera (Suchecka 2001: 72).

Zamierzeniem niniejszego komunikatu jest przedstawienie zebranych w Archiwum PTL materiałów oraz publikacji poświęconych okolicznościom powstawania *Słownika wierzeń i zwyczajów słowiańskich*, a przede wszystkim staraniom A. Fischera, zmierzającym do powstania pierwszej części tego dzieła poświęconej zagadnieniom związanym z wykorzystaniem ludowym i wierzeniami dotyczącymi roślin.

I Zjazd Filologów Słowiańskich w Pradze – zawiązanie się Komitetu Redakcyjnego *Słownika wierzeń i zwyczajów słowiańskich*

W dniach 6-13 października 1929 roku, odbył się w Pradze I Zjazd Filologów Słowiańskich. Ogółem na Zjazd przybyło 600 osób, w tym 50 reprezentantów z Polski. Obrady podzielone zostały na trzy sekcje: literacko-historyczną, lingwistyczną i pedagogiczną, do których przypisani byli prelegenci z różnych krajów, wygłaszający referaty lub poddający tezy do dyskusji (Ritter 1929: 265; Gołąbek 1929: 793). Wymiernym efektem I Zjazdu Filologów Słowiańskich miały być dalsze wspólne działania naukowców zajmujących się tematyką słowiańską. Jednym z zamierzeń uczestników było opracowanie i wydanie *Słownika wierzeń i zwyczajów słowiańskich*. Pomysłodawcą był sławista dr Edmund Schneeweis z Pragi. Do realizacji tego przedsięwzięcia powołano komitet, w skład, którego weszli: Hristo Vakarelski z Sofii, Veselin Čajkanović z Belgradu, Karel Chotek z Pragi, Adam Fischer ze Lwowa oraz Dymitr Konstantynowicz Zielenin z Leningradu. Zadaniem komitetu miało być zebranie materiałów z terenu z których pochodzili członkowie, ich opracowanie i przygotowanie do druku w postaci zbiorowego dzieła. Zwrócono się także z prośbą do wszystkich słowiańskich akademii nauk i słowiańskich towarzystw etnograficznych, aby włączyły się w prace przygotowawcze związane ze zbieraniem materiałów na potrzeby *Słownika* (Ritter 1929: 269).

Praca Adama Fischera nad *Słownikiem*

Pierwszy tom *Słownika* miał zostać poświęcony wierzeniom i zwyczajom związanym z roślinami w kulturze ludowej. Adam Fischer, jako członek zawiązanego w Pradze Komitetu Redakcyjnego, został wyznaczony do zebrania materiałów i opracowania części *Słownika* dotyczącej wierzeń i użytkowania roślin przez lud polski. Wydawcą *Słownika* miała być firma Walter de Gruyter. Informacje o tym przedsięwzięciu A. Fischer zamieszczał na łamach czasopism wraz z pomocnym do tego kwestionariuszem oraz zachętą do wspierania jego badań. Jak podawał: „we wszystkich krajach słowiańskich powstają lokalne komitety redakcyjne mające w ciągu najbliższego roku przygotować materiały (...) praca ta rozpoczęła się także w Polsce i nie trzeba chyba dowodzić jej wielkiego znaczenia (...) musimy dołożyć wszelkich starań, aby dział polski w tym słowniku opracować jak najlepiej” (Fischer 1929: 240).

Największe znaczenie miały mieć informacje zebrane w terenie, względnie nieogłoszone zapiski rękopiśmienne, jak również zapiski znajdujące się w prasie lokalnej. W celu usystematyzowania badań Adam Fischer podał wytyczne dla prowadzących badania. Gromadzony materiał terenowy miał dotyczyć wybranych zagadnień związanych z użytkowaniem roślin:

1. Nazwy ludowe roślin i ich ludowe uzasadnienie.
2. Praktyczne zastosowanie roślin w życiu codziennym ludu, jako: pożywienie, materiał budowlany, surowiec do wyrobu odzieży i tkanin, środek farbiarski, środki lecznicze lub trucizny.
3. Ziola mające moc czarodziejską, np. wzbudzające miłość, obdarzające niezwykłą siłą, pozwalające wznosić się w powietrze lub stawać niewidzialnym.
4. Rośliny mające symboliczne znaczenie w obrzędach ludowych np. przy weselu lub pogrzebie, przy chodzeniu z maikiem itd.

5. Rośliny, jako motywy zdobnicze w sztuce ludowej, np. na domach, sprzętach domowych, garnkach, odzieży, haftach, wycinankach, pisankach itd.
6. Zabawki, wyrabiane z roślin, np. kogutki, piszczalki, batogi i czapki z sitowia, sikawki i pukawki z bzu, korale z jarzębiny, wiatraczki ze słomy itd.
7. Rośliny w opowieściach i pieśniach ludowych (Fischer 1930a: 85-86; 1930b: 101-102).

Wszystkie dane, zgodnie z zaleceniem A. Fischera, należało zapisywać jak najdokładniej, wraz z podaniem miejscowości, w której zebrano informacje oraz imieniem i nazwiskiem osoby udzielającej informacji. Zgromadzony materiał miał zostać przesłany do Zakładu Etnologicznego Lwowskiego Uniwersytetu i skierowany bezpośrednio do A. Fischera.

Mimo wstępnych planów przewidujących wydanie *Słownika* w ciągu roku, realizacja tych zamierzeń nie powiodła się. O problemach w zbieraniu materiałów dowiadujemy się między innymi z czasopism i korespondencji. W numerze 5 z roku 1934 w czasopiśmie *Orli Lot*, A. Fischer pisze: „na ogłoszony kwestionariusz w sprawie wierzeń i zwyczajów związanych z roślinami, mała tylko ilość Kół Krajoznawczych dała odpowiedź. Na podkreślenie i uznanie zasłużyły następujące Koła: Koło Krajoznawcze Gimn. m. im. Kopernika w Żywcu, Koło Krajoznawcze Seminarium żeńskiego w Żywcu, Koło Krajoznawcze Gimnazjum w Bochni, Koło Krajoznawcze w Czarnkowie. Inne Koła nie dały żadnej odpowiedzi lub też zebrane materiały przechowują u siebie i nie wysyłają pod właściwym adresem, co jest równoznaczne z brakiem odpowiedzi”(Fischer 1934: 66).

Prof. Fischer próbować zachęcać ponownie Koła Krajoznawcze do włączenia się w tworzenie *Słownika* podając, iż najbardziej pożądaną formą byłoby zgromadzenie okazów roślinnych w postaci zielnika wraz z podaniem ludowej nazwy oraz opisem dotyczącym wykorzystania i wierzeń ludowych. Nadesłany materiał po fachowym zbadaniu i oznaczeniu przez botaników miał zostać odesłany z powrotem do nadawców. Zachętą do pracy i zbierania materiałów miała być nagroda pieniężna (Fischer 1934: 67).

O problemach organizacyjnych przedsięwzięcia dowiadujemy się z korespondencji z Instytutem Bałtyckim w Toruniu. W liście skierowanym do A. Fischera w dn. 10 lutego 1931, czytamy: „W dniu 21/1 zwróciliśmy się do Szan. Pana w sprawie Pańskiego kwestionariusza, który Instytut Bałtycki pragnie rozesłać do swoich korespondentów, z prośbą o przesyłanie nam większej ilości broszurek »Rośliny w wierzeniach i zwyczajach ludu»”¹.

Kolejny list z 6 listopada 1931:

„W związku z życzeniem zbierania materiałów, tyczących się roślin w wierzeniach i zwyczajach ludu polskiego, donoszę uprzejmie, że dopiero obecnie wyjaśniła się właściwa przyczyna nierozwinięcia tej akcji na terenie Pomorza. Na podstawie dawnej korespondencji wynika, że Instytut Bałtycki wyraził gotowość zajęcia się tą akcją prosząc jednak Pana Profesora o przysłanie kilkudziesięciu odnośnych kwestionariuszy celem rozesłania ich do naszych korespondentów na terenie. Prośba ta jednak nie została uwzględniona i kwestionariuszów nie otrzymaliśmy, wobec czego i sama akcja utknęła w martwym punkcie (...) jesteśmy gotowi w razie dalszej aktualności tej sprawy zająć się nią, ale w takim razie ponawiamy naszą dawną prośbę przysłania odpowiedniej liczby kwestionariuszów, gdyż nie jesteśmy w stanie zająć się sporządzaniem i przepisywaniem nadesłanego nam jednego egzemplarza kwestionariusza” (Archiwum PTL, sygn. 505).

¹ *Rośliny w wierzeniach i zwyczajach ludu*- tak zatytułowana była ankieta, zaś maszynopis części *Słownika* nosi tytuł *Rośliny w wierzeniach ludowych*.

Z kolei w liście napisanym przez K. Moszyńskiego z dnia 21 czerwca 1931, znajduje się informacja, która prawdopodobnie również dotyczy spraw związanych ze zbieraniem materiałów do *Słownika*:

„Co do materiałów o roślinach to nigdy nie mówiłem, aby miały być drukowane w „Bibliotece LS” (redagowanej przez Bystronia). Nosilem się natomiast z zamiarem ogłoszenia ich w „Ludzie Słow”. Niestety odważne prace 2 moich uczniów nie zostały dotychczas ukończone, a i ja nie miałbym czasu, aby do nich dorobić obszerniejsze dopiski, uwzględniające słowiańskie i pozasłowiańskie tło. Zupełnie zresztą nie ręczę, aby przygotowana praca owych 2 uczniów moich dały W. Panu rzeczy pożyteczne; uwzględniono w nich wyłącznie wiadomości o roślinach ogłoszone w znanych polskich[słowa nieczytelne] oraz kilku książkach” (Archiwum PTL, sygn. 524).

Dodatkowe informacje dotyczące zbierania okazów roślinnych na potrzeby *Słownika*, odnajdujemy w korespondencji etnografa Sebastiana Flizaka (1881-1972) kierowanej do A. Fischera z dn. 10 listopada 1934 (Sanok), gdzie czytamy: „zbieranie roślin teraz w późnej jesieni jest już trudniejsze. Nazbierałem trzydzieści kilka sztuk. Może jeszcze coś dostanę i wysłę razem. Obiecane mam też w Podobinie, ale muszę po to jechać” (Archiwum PTL, sygn. 543).

W liście datowanym na dzień 9 stycznia 1935 (Mszana Dolna) S. Flizak pisze ponownie: „Zbieram również roślinki. Mam już około 30 sztuk”. Zaś 6 lutego 1935 (Sanok) podana jest informacja: „Wysłałem do Inst. etnol. paczkę roślin (49 okazów) zebranych w okolicy Mszany, głównie w mej rodzimej wsi Podobinie. Na wiosnę albo w lecie będę mógł dostarczyć więcej (jeżeli trzeba będzie). Na razie nie można było więcej zgromadzić” (Archiwum PTL, sygn. 543).

Słownik wierzeń i zwyczajów słowiańskich – dalsze losy

Materiały zgromadzone przez Adama Fischera mające posłużyć do napisania *Słownika* to kilka tysięcy kart z opisami poszczególnych roślin. Zbiory te są dokładnie posegregowane według gatunkowych nazw roślin w kolejności alfabetycznej w języku polskim. Każda „fiszka” to pojedyncza informacja o wykorzystaniu danej rośliny, pochodząca z jednego źródła (z ankiety, czasopisma lub z książki) (Fig. 1 i 2).

Wśród respondentów zaangażowanych w zbieranie informacji wymienionych jest 20 osób oraz 8 Kół Krajoznawczych. Dodatkową pomocą, służącą do przygotowania poszczególnych haseł miały być czasopisma etnograficzne, tygodniki i dzienniki, czasopisma o tematyce przyrodniczej i ogrodniczej oraz bogata literatura z różnych dziedzin nauk: botaniki, biologii, etnografii, ziołolecznictwa oraz słowniki. Ponadto w Archiwum PTL znajduje się maszynopis przygotowany przez A. Fischera *Rośliny w wierzeniach ludowych*, napisany w języku niemieckim (zawiera opisy roślin w kolejności według nazewnictwa niemieckiego, opracowane od litery B do litery K) (Archiwum PTL, sygn. 74). Pojawia się zatem pytanie czy zaplanowany w czasie I Zjazdu Filologów Słowiańskich w Pradze w roku 1929 *Słownik wierzeń i zwyczajów słowiańskich*, został ukończony przez A. Fischera? Czy redaktorzy z pozostałych krajów słowiańskich opracowali swoją część i czy doszło do wydania zbiorowego dzieła? Odpowiedź powinien dać przegląd pozycji wydawnictwa Walter de Gruyter oraz wgląd w opracowania pod redakcją E. Schneeweisa.

Częściwo losy *Słownika* możemy poznać dzięki opracowanej przez Zbigniewa Jasiewicza i Aleksandra M. Rieszetowa korespondencji Adama Fischera z Dymitrem Konstantynowiczem Zieleninem.

W liście skierowanym do D.K Zielenina z 20 grudnia 1940 roku, A. Fischer zapytuje między innymi o *Słownik* pisząc:

„Obaj jesteśmy współpracownikami wydawnictwa pod redakcją Prof. E. Schneeweisa pt. *Handwörterbuch des slawischen Vols glaubens und Volksbrauchs*. Kolega miał opracować tam dział wschodniosłowiański, ja polski. Czy Kolega posłał już cały skrypt redakcji do Pragi, czy ta rzecz się drukuje. Ja bowiem posłałem materiał do litery K (wierzenia lecznicze związane z roślinami itd.), ale potem wybuchła wojna i straciłem kontakt z redakcją, tak, że nie wiem, czy to wydawnictwo istnieje, czy zawieszono ad pacem” (Jasiewicz & Rieszetow 2003: 40).

W odpowiedzi D.K Zielenina z 28 grudnia 1940 roku możemy odnaleźć:

„Artykuły o roślinach dla doktora E. Schneeweisa w Pradze dawno już w całości posłałem. Wówczas to E. Schneeweis skarżył się, że zatrzymuje go w pracy brak artykułów na temat niektórych Słowian Zachodnich; obecnie od dawna nie mam stamtąd wiadomości” (Jasiewicz & Rieszetow 2003: 41).

Jak podają Jasiewicz i Rieszetow, w przypisie odnoszącym się do listu A. Fischera:

„Los *Słownika* nie jest znany. W bibliografii D.K Zielenina nie odnotowano jego udziału w wydawnictwie. Maszynopis pracy A. Fischera, *Rośliny w wierzeniach i medycynie ludowej* (w jęz. niemieckim), ss.210, przeznaczony dla *Słownika*, przechowywany jest w Archiwum Naukowym PTL” (Jasiewicz & Rieszetow 2003: 40).

Maszynopis dostępny w archiwum PTL rozpoczyna się od litery B. Hasła, czyli opisywane kolejno rośliny, ułożone są według nazw w języku niemieckim. Tak więc na pierwszych kartach mamy opisane kolejno: *Beifuss*, *Bibernelle*, *Bilsenkraut*, czyli rośliny znane w języku polskim jako: bylica piołun, biedrzyca mniejsza, lulek czarny. A zatem przed każdym, kto chciałby się podjąć opracowania *Słownika* w języku polskim, staje zadanie przetłumaczenia haseł z maszynopisu przygotowanego przez A. Fischera, a następnie opracowanie pozostałych gatunków roślin na podstawie zgromadzonych w archiwum PTL materiałów oraz uzupełnienie o wskazaną przez A. Fischera bibliografię (Archiwum PTL, sygn.: 103, 355). Dodatkowym wyzwaniem może być odnalezienie maszynopisów opracowanych przez redaktorów pozostałych słowiańskich państw i odtworzenie pierwotnego zamiaru jakim było wspólne wydanie *Słownika wierzeń i zwyczajów słowiańskich*.

Zamierzeniem autorek niniejszego komunikatu jest podjęcie się uporządkowania i opracowania materiałów służących do napisania pierwszej części *Słownika wierzeń i zwyczajów słowiańskich*, tj. *Roślin w wierzeniach ludowych* oraz wydanie nieukończonego dzieła lwowskiego etnografa pod auspicjami Polskiego Towarzystwa Ludowego. Wybór PTL na wydawcę tomu jest dla nas oczywisty ze względu na zasługi A. Fischera dla rozwoju tego Towarzystwa. Ponadto to w archiwach PTL znajduje się najwięcej informacji i materiałów niezbędnych do opracowania pierwszej części *Słownika*.

Celem komunikatu, oprócz przybliżenia kontekstu powstawania *Słownika* oraz sylwetki prof. Fischera, jest prośba o dostarczenie autorkom i redakcji *Etnobiologii Polskiej* informacji dotyczących miejsc, gdzie mogą być przechowywane okazy zielnikowe towarzyszące ankiecie A. Fischera.

Podziękowania

Autorki składają podziękowania Polskiemu Towarzystwu Ludoznawczemu za możliwość odbycia kwerendy w Archiwum PTL we Wrocławiu oraz udostępnienie zbiorów. Dziękujemy również Mikołajowi Bondaryev za dokonanie tłumaczenia abstraktu w języku rosyjskim.

Literatura

Armon K 2007. Adam Robert Fischer (1889-1943). In: Fryś-Pietraszkowa E, Spiss A (ed) *Etnografowie i ludoznawcy polscy: sylwetki, szkice biograficzne*. T.2. Polskie Towarzystwo Ludoznawcze, Wrocław, Kraków, pp. 77-83

Gajek J 1946. Śp. Prof. Dr Adam Fischer. *Lud* 36: 6-18

Gołąbek J 1929. I Zjazd Filologów Słowiańskich w Pradze. *Przegląd Pedagogiczny* 33(13): 793-794

Fischer A 1929. Rośliny w wierzeniach i zwyczajach ludu polskiego. *Lud* 28 (8): 240-247

Fischer A 1930 a. Rośliny w wierzeniach i zwyczajach ludu polskiego. *Kwestionariusz*. Orli Lot 5-6: 85-86

Fischer A 1930b. Rośliny w wierzeniach i zwyczajach ludu polskiego. *Kwestionariusz*. *Nasze Drogi* 31(4): 101-102

Fischer A 1934. Przypomnienie kwestionariusza w sprawie roślin. *Orli Lot* 5: 66-67

Jasiewicz Z, Rieszetow A.M 2003. Korespondencja między Adamem Fischerem a Dimitrem Konstantynowiczem Zieleninem. *Etnografia Polska* 47(1-2): 31-47

Ritter JB 1929. Historia i nauka literatury na I Zjeździe Filologów Słowiańskich w Pradze. *Ruch Literacki* 9: 265-270

Simonides D 1997. Z historii polskiej folklorystyki. Miejsce Adama Fischera, *Zeszyty naukowe Uniwersytetu Opolskiego*. *Folklorystyka* 3: 25-44

Suchecka P 2001. Korespondencja Adama Fischera w Zbiorach Archiwum Naukowego Polskiego Towarzystwa Ludoznawczego. In: Jasiewicz Z, Karwicka T (ed) *Przeszłość etnologii polskiej w jej teraźniejszości*. Poznań, pp. 71-78

Źródła archiwalne

Archiwum PTL – Archiwum Polskiego Towarzystwa Ludoznawczego (ul. Szczytnicka 11, 50-382 Wrocław):

sygn. 74 – Fischer A. Rośliny w wierzeniach ludowych (maszynopis w języku niemieckim),

sygn. 103 – Fischer A. Materiały do *Słownika*,

sygn. 355 – Fischer A. Bibliografia do zagadnienia rośliny,

sygn. 505 – Fischer A. Korespondencja Instytutów Naukowych Bałtycki-Toruń, Śląski-Katowice, Mazurski-Olsztyn do Towarzystwa Ludoznawczego z lat 1917- 1946,

sygn. 524 – Fischer A. Korespondencja prywatna K. Moszyńskiego do A. Fischera, St. Poniatowskiego i J. Gajka (1925-1945),

sygn. 543 – Flizak S. Korespondencja prywatna do A. Fischera i J. Gajka z lat 1934-1946.

Bez.

Wieczernia pod Kłockiem

Sw. Jan to dzień poświęcony wianom i czarom.
 Niemniej wiejskie aby się dowiedzieć czy w tym roku
 pójść na mój, wczoraj, opanki Jan na stoczek domów,
 jeśli się materia to może pomysły, jeśli spadnie na
 kłmny, trzeba jeszcze na podwórku motatki poczekać.

Wista IX, str. 86

Fig. 1 Przykładowa „fiszka” – materiał mający posłużyć do napisania *Słownika wierzeń i zwyczajów słowiańskich*. Ze zbiorów archiwalnych PTL we Wrocławiu.

Bez

Botanicznie nie określony

Wies' Grygielany,
 gm. Kucewicz, woj. wileńskie
 pow. oszmiański,

Parza, i pija, od kaszlu.

Materiały zebrane przez
 Dra H. Ferlsa.
 Botanicznie nie określono.

Fig. 2 Przykładowa „fiszka” – materiał mający posłużyć do napisania *Słownika wierzeń i zwyczajów słowiańskich*. Ze zbiorów archiwalnych PTL we Wrocławiu.

Wykorzystanie roślin w Wigilię Bożego Narodzenia w województwie lubelskim

Plants used on Christmas Eve in the Lublin region

**Robert Gruszecki*, Anna Myśliwiec,
Katarzyna Gruszecka**

Katedra Warzywnictwa i Roślin Leczniczych, Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie,
ul. Leszczyńskiego 58, 20-068 Lublin;

*autor korespondencyjny, e-mail: robert.gruszecki@up.lublin.pl

Abstract. The aim of the study was to determine the use of plants during Christmas Eve. Between 2011-2012 five hundred questionnaires were distributed among residents of the Lublin region, 210 of which were received back. Most of the respondents declared that the maintenance of tradition had importance to them, but half of them (50.4%) did not practice all the customs and rituals associated with this holiday. For most respondents the Christmas season is a time for family, for cultivating tradition and religious experience, but for some of them it is simply time off from work. A Christmas tree stands in the home, often a real plant, and spruce is the preferred species. It is commonly placed in the corner of the living-room on Christmas Eve or the day before. It is usually children who dress the Christmas tree, but in about a quarter of households it is an adult person. The Christmas wreath and the poinsettia plant (*Euphorbia pulcherrima*) are the other most popular elements used in decorating houses during Christmas time. More than half of the respondents hung mistletoe from the ceiling of the dwelling or above a door frame. Only a few persons reported the custom of bringing a cereal bundle for Christmas Eve. After Christmas this cereal bundle is most often used as animal fodder or occasionally spread across the fields. Sometimes the straw is used to tie fruit trees and the grain is added to seeds or flour. The custom of putting grain on the Christmas Eve table is rarely practiced, but the custom of putting hay under the tablecloth is widely observed. According to respondents, the number of dishes on the Christmas Eve table should be defined, and usually there are 12 dishes. Most respondents stated that dishes prepared on Christmas Eve should be made from cabbage, mushrooms, beets, dried fruits (apples, plums, pears) and poppy and only 25% of respondents also use wheat.

Key words: Christmas tree, bundle of cereals, hay, grain, decorating rooms, festive food

Wstęp

Rośliny odgrywały i wciąż odgrywają istotną rolę w wielu obrzędach dorocznych i rodzinnych. Jak pisze Gloger (1900), to „obyczajem i tradycjami różnią się narody między sobą, one stanowią ich obraz moralny i piękno ich charakteru, któremu nadają wdzięk właściwy, a dla potomnych są spuścizną po ojcach”. Do jednych z najważniejszych świąt w polskiej tradycji należą święta Bożego Narodzenia, które mają u nas cechy nie tylko świąt dorocznych, ale i rodzinnych (Gloger 1900; Tymochowicz 2009). Jest to jednocześnie czas, w

którym rośliny odgrywają istotną rolę, są elementem związanym z obrzędem, służą za pokarm i do ozdoby, są zatem ważnym składnikiem wpływającym na atmosferę świąt (Ogrodowska 1983; Lebeda 2002; Smyk 2009). Jednym z najważniejszych elementów budujących atmosferę Świąt Bożego Narodzenia jest choinka – to ona jest widocznym znakiem tych świąt i bez niej wielu ludzi nie potrafi sobie ich wyobrazić (Lebeda 2002; Smyk 2009). Ustawianie jej w domach pojawiło się jednak stosunkowo niedawno i jest tylko jednym z wielu sposobów wykorzystania roślin związanych z Wigilią (Lebeda 2002; Smyk 2009). Do zwyczajów wigilijnych, w których istotną rolę odgrywają rośliny należą m.in. umieszczanie siana na stole i sypanie ziarna na stół, stawianie snopów zboża w rogach izby czy przygotowywanie tradycyjnych potraw z produktów roślinnych (Kolberg 1883, 1890; Gloger 1900; Ogrodowska 1983; Petera 1986; Pawłowska 1987; Sopylak-Studziński 2008; Gawęł 2009; Smyk 2009; Karczmarzewski 2011). Wiele z tych zwyczajów odchodzi już do przeszłości, inne są wciąż powszechnie stosowane (Sopylak-Studziński 2008; Gawęł 2009).

Celem pracy było określenie występowania i popularności wybranych zwyczajów związanych z wykorzystaniem roślin w czasie Wigilii w województwie lubelskim.

Materiały i Metody

Badania przeprowadzono na terenie województwa lubelskiego od końca 2011 do połowy 2012 roku przy pomocy ankiety, zawierającej pytania dotyczące stosowania roślin w czasie Świąt Bożego Narodzenia i Wielkiej Nocy. W prezentowanej pracy zamieszczono wyniki dotyczące Świąt Bożego Narodzenia. Zalety i wady stosowania ankiet w badaniach o charakterze etnobotanicznym przedstawił Łuczaj (2012). Doboru roślin dokonano w oparciu o następujące publikacje: Kolberg (1883), Petera (1986), Lebeda (2002), Sopylak-Studziński (2008), Gawęł (2009) i Smyk (2009) oraz obserwacje własne. Ankieta skierowana była do osób dorosłych, przy wyborze ankietowanych nie kierowano się płcią lub wiekiem. Ankieta była anonimowa, zawierała pytania otwarte i zamknięte. Respondenci wypełniali ankiety samodzielnie. Na część pytań ankietowani udzielali więcej niż jednej odpowiedzi. Ogółem przekazano do wypełnienia 500 ankiet, a odebrano 216 wypełnionych formularzy, z których 6 nie uwzględniono ze względu na wypełnienie jej przez osoby spoza badanego rejonu. Wartości procentowe podano w odniesieniu do wszystkich analizowanych ankiet (210), nawet gdy na dane pytanie odpowiedziała tylko część osób. W celu lepszego zobrazowania badanych zagadnień zadano pytania dotyczące znaczenia tradycji i Świąt Bożego Narodzenia dla ankietowanych. W pytaniach otwartych ankietowani niejednokrotnie umieszczali odpowiedzi nie związane ze stosowaniem roślin. Postanowiono, że zostaną przedstawione wszystkie uzyskane odpowiedzi, tym bardziej, że często były one dopełnieniem lub uzupełnieniem elementów roślinnych.

Większość ankietowanych stanowiły kobiety (176), mężczyźni wypełnili 31 ankiet, 3 osoby nie podały płci. Pośród ankietowanych 42,9% zamieszkiwało małe miejscowości liczące do 1000 mieszkańców, 19,5% stanowili mieszkańcy miejscowości liczących od 1 do 10 tysięcy, 8,1% od 11 do 100 tysięcy mieszkańców i 25,7% miejscowości powyżej 100 tysięcy mieszkańców (czyli Lublina). Blisko 4% badanych nie podało wielkości miejscowości zamieszkania. Ankietowani pochodzili z powiatów: bełżycki (1), biały (5), biłgorajski (5), chełmski (6), hrubieszowski (2), krasnostawski (5), kraśnicki (12), lubartowski (9), lubelski (50), Lublin miasto (52), łączyński (4), łukowski (1), opolski (12), parczewski (6), puławski (5), radzyński (5), rycki (1), świdnicki (17), włodawski (4), zamojski (2), 6 osób nie podało nazwy powiatu w którym mieszkają. Podział ankietowanych, ze względu na wiek, przedstawiał się następująco: poniżej 20 lat (4), 20-25 lat (88), 26-30 (15), 31-40 (9), 41-50 (32), 51-60 (32), 61-70 (14), powyżej 71 lat (13), nie podało wieku 3 osoby.

W celu ograniczenia liczby odpowiedzi i ułatwienia interpretacji, odpowiedzi zbliżone zostały zgrupowane. Autorzy prezentowanej pracy dalecy są od jednoznacznych stwierdzeń o powszechności występowania analizowanych zwyczajów na Lubelszczyźnie, a spostrzeżenia odnoszą się tylko do zebranego materiału.

Wyniki i dyskusja

Na pytanie „Czy podtrzymywanie tradycji ma dla Pani/Pana znaczenie?” zdecydowana większość z ankietowanych odpowiedziała tak, a tylko 5,7% nie. Pomimo deklaracji 93,8% respondentów, że podtrzymywanie tradycji ma dla nich znaczenie, jedynie 46,7% z nich kultywuje znane sobie zwyczaje i obrzędy, zaś połowa (50,4%) zachowuje tylko część z nich (tab. 1).

Dla 75,7% badanych święta Bożego Narodzenia były spotkaniem z rodziną, a dla 69,0% przeżyciem religijnym (tab. 2). Ponad połowa (53,8%) wskazała na tradycję, a dla co piątego jest to po prostu czas wolny od pracy – udział takiej odpowiedzi był największy (34,1%) wśród osób z miejscowości liczących od 1 do 10 tys. W pozostałych wynosił od 20,0 (<1 tys. mieszk.) do 23,5% (10-100 tys. mieszk.). Na Święta Bożego Narodzenia, jako okres spotkań rodzinnych, zwraca również uwagę Tymochowicz (2009).

Choinka w obecnej formie pojawiła się w XIX w., a w niektórych rejonach nawet dopiero w latach 50-tych XX wieku (Gołębiowski 1830; Gloger 1900; Ogrodowska 1983; Petera 1986; Lebeda 2002; Sopylak-Studziński 2008; Karczmarzewski 2011). W czasie Świąt Bożego Narodzenia stawiana była u prawie wszystkich ankietowanych (98,6%). U większości (63,3%) była ona naturalna. Najwięcej sztucznych choinek mieli mieszkańcy Lublina, gdzie posiadanie takiej choinki deklarowała połowa (53,7%) ankietowanych. Najmniej było ich w miejscowościach do 1000 mieszkańców (27,8%) (tab. 3). Wyniki te są zgodne z opinią Lebedy (2002), że część mieszkańców wsi posiada sztuczne drzewko, a tylko nieliczni nie mają jej wcale. Natomiast Sopylak-Studziński (2008) uważa, że jest to najczęściej (parafia Potok Górny) drzewko sztuczne.

Choinkę przynoszono na pamiątkę narodzin Jezusa, ale również jako element dekoracyjny (Lebeda 2002). W Polsce na choinkę wybiera się jodłę, świerk lub sosnę (Lebeda 2002). Na południowym Podlasiu do tego celu służył najczęściej świerk, ale stosowano również sosnę i jałowiec (Smyk 2009). Na południu badanego rejonu (parafia Potok Górny) wybierano świerk, jodłę lub rzadziej sosnę (Sopylak-Studziński 2008). W świetle przeprowadzonej ankiety świerk był najpowszechniej stosowanym gatunkiem „choinki” na terenie woj. lubelskiego. Jodłę w tym celu wykorzystywało 14,3% badanych, byli to mieszkańcy powiatów: parczewskiego, chełmskiego, zamojskiego, biłgorajskiego, kraśnickiego, opolskiego, lubelskiego i świdnickiego. Sosnę wskazało 9,0% respondentów, mieszkali oni w powiatach: chełmskim, biłgorajskim, kraśnickim, opolskim, lubartowskim, lubelskim i świdnickim. Więcej niż co piąty ankietowany nie podał gatunku choinki, co może świadczyć o nieprzywiązywaniu do tego znaczenia (tab. 4).

Choinkę umieszczano najczęściej na środku lub w rogu izby, niekiedy na oknie, stole lub ławce, czasem wieszano ją u powały, a niekiedy w ogródku przy domu (Petera 1986; Lebeda 2002; Sopylak-Studziński 2008; Smyk 2009; Karczmarzewski 2011). Według ankietowanych, na terenie woj. lubelskiego choinka najczęściej była umieszczana w rogu pokoju (71,4%), zdecydowanie rzadziej na jego środku (11,0%). Niektórzy umieszczali ją przy oknie (12,4%): na podłodze (7,1%), parapecie (4,8%) lub szafce (0,5%). Na parapecie okiennym choinkę umieszczano tylko w mniejszych miejscowościach (do 10 tys. mieszkańców), w takich też częściej stawiano ją na środku pokoju. Na stole/stoliku umieszczało choinkę 1,4% ankietowanych. Trzy osoby umieszczały ją pod ścianą, w tym jedna w centralnym miejscu. Pojedyncze osoby stwierdziły, że wieszają choinkę pod sufitem, w rogu kuchni, czy wolnym miejscu (tab. 5). Zdaniem Karczmarzewskiego (2011) w niektórych rejonach południowo-wschodniej Polski choinka u powały utrzymała się do połowy XX w. W prezentowanych badaniach wieszanie choinki pod sufitem zanotowano tylko w powiecie opolskim.

Choinka jest najczęściej ubierana w Wigilię lub rzadko na św. Szczepana (Lebeda 2002; Sopylak-Studziński 2008). Nikt z ankietowanych nie ubierał jednak choinki na św. Szczepana, a w Wigilię robiło to 38,1% ankietowanych. Dwie trzecie (66,4%) respondentów

ubierało ją wcześniej. Dzień wcześniej robiło to 39,5% ankietowanych, kilka dni wcześniej 22,4%, a jedna osoba nawet na św. Mikołaja (tab. 6).

Choinka jest najczęściej ubierana przez dzieci (39,3%) lub dzieci pod opieką dorosłych (14,7%), głównie matki (8,6%), w mniejszym stopniu ojca (4,3%). W co czwartym domu (25,7%) choinkę ubierał rodzic/gospodarz, a w co szóstym (17,1%) cała rodzina (tab. 7). Wyniki te są zgodne z prezentowanymi przez Sopylak-Studziński (2008), według której najczęściej robią to dzieci i młodzież.

Tradycyjną formą dekoracji domu były pająki wykonywane z różnych materiałów (Petera 1986; Lebeda 2002; Sopylak-Studziński 2008; Smyk 2009; Karczmarzewski 2011). Taką formę dekoracji w swoim domu miało zaledwie 2,4% osób, które wypełniły ankietę (tab. 8). Izby przyozdabiano również wycinankami, kwiatami z papieru czy suszonymi ziołami (Petera 1986; Sopylak-Studziński 2008). Stosowano ponadto gałązki świerka, jodły, brzozy i sosny (Ogrodowska 1983; Petera 1986; Pawłowska 1987; Lebeda 2002). Gałązki świerka do ozdoby stosowała tylko jedna osoba (pow. biłgorajski), podobnie jak szyszki świerkowe (pow. świdnicki), ale stroiki były aż u 78,6% ankietowanych i była to, poza choinką, najpopularniejsza ozdoba stosowana w czasie tych świąt. Prawdopodobnie formą przejściową między gałązką, a choinką była podłaźniczka stosowana jeszcze w latach 80 XX w. (Lebeda 2002). Wspomina o niej Fischer (1934) i Ogrodowska (1983), ale nie w każdym rejonie była ona spotykana (Sopylak-Studziński 2008). Podłaźniczkę zaznaczyła tylko jedna osoba z powiatu lubelskiego w wieku 61-70 lat i miejscowości do 1 tys. mieszkańców.

Obecnie często stosowaną ozdobą (56,2%) jest gwiazda betlejemka (poinsecja, *Euphorbia pulcherrima* Willd. ex Klotzsch), 15,7% osób wskazało na girlandy z tego prawie połowa odpowiedzi pochodziła od osób zamieszkujących miejscowości do 1000 mieszkańców. Jemiołę jako element dekoracyjny podało 11 osób, a na świeczki 7. Część badanych wskazała na ozdoby choinkowe: włosy anielskie, światełka, szpic czy cukierki-sople (tab. 8).

Umieszczanie snopa zboża w izbie było w przeszłości zwyczajem często stosowanym (Kolberg 1883, 1890; Gloger 1900; Ogrodowska 1983; Petera 1986; Pawłowska 1987; Sopylak-Studziński 2008; Gawel 2009; Smyk 2009; Karczmarzewski 2011). Snop był istotnym elementem magii agrarnej (Gawel 2009). Stawiano go najczęściej w rogu izby, a niekiedy pod oknem (Kolberg 1883; Gloger 1900; Petera 1986; Sopylak-Studziński 2008; Gawel 2009; Smyk 2009; Karczmarzewski 2011). Najczęściej stawiano go w jednym rogu izby, ale niektórzy umieszczali snopy we wszystkich kątach, lub niekiedy tylko w trzech (Gołębiowski 1830; Kolberg 1883; Gloger 1900; Ogrodowska 1983; Petera 1986; Sopylak-Studziński 2008; Gawel 2009; Karczmarzewski 2011). W Ropczyckiem snop owsa i żyta kładziono pod stołem (Karczmarzewski 2011). Na badanym terenie najczęściej umieszczano go w rogu pokoju (3,8%), przy choince (2,9%) rzadziej pod stołem (1,0%) (tab. 9). Gawel (2009) stwierdził, że stawiano go pod obrazami religijnymi. Taką odpowiedź podała tylko jedna osoba (pow. lubelski). Również jedna umieszczała go w kącie za łóżkiem (pow. lubartowski), na ten zwyczaj wskazuje Petera (1986). Snop był najczęściej wykonany z żyta, bardzo rzadko z pszenicy i owsa, a tylko sporadycznie z jęczmienia (Kolberg 1990; Gawel 2009; Karczmarzewski 2011). Taki skład gatunkowy snopów stwierdzono również w prezentowanej pracy. Najczęściej w tym celu stosowano żyto, w mniejszym stopniu pszenicę, owies, a zwłaszcza jęczmień wymieniło znacznie mniej ankietowanych. Według większości (49), którzy wymienili gatunek zboża, snopy wykonywano tylko z jednego jego gatunku, u dziewięciu osób z dwu, trzy (pow. biłgorajski, kraśnicki, lubelski) i cztery (pow. chełmski, opolski) gatunki wymieniły po 3 osoby (tab. 9). W przypadku stawiania snopów w więcej niż jednym rogu każdy często był z innego zboża (Kolberg 1883; Petera 1986; Brückner 1990; Sopylak-Studziński 2008; Gawel 2009; Karczmarzewski 2011). Według Sopylak-Studziński (2008) pojedynczy snop mógł się składać z dwu lub trzech rodzajów zbóż, stawiano również wiązkę siana i trzy snopy owsa (Karczmarzewski 2011). Zwyczaj stawiania snopa w izbie stosowany jest obecnie wyjątkowo rzadko (Gawel 2009). Zanikanie tego zwyczaju zaobserwowane również w niniejszej pracy. Tylko 24,3% osób stwierdziło, że obecnie już nie

stosuje się tego zwyczaju w ich miejscowościach. Jego trwanie poświadczają 11,9% ankietowanych głównie z mniejszych miejscowości – odpowiedzi takie pochodziły z powiatów: bialskiego, biłgorajskiego, chełmskiego, lubartowskiego, lubelskiego, łużyńskiego, opolskiego, parczewskiego, puławskiego i świdnickiego (tab. 9).

Powszechnym zwyczajem było przeznaczanie snopów po świętach jako karmy dla zwierząt (Kolberg 1883; 1890; Zadrożyńska 1985; Petera 1986; Sopylak-Studziński 2008; Gawęł 2009; Karczmarszewski 2011). Bardzo często słomą ze snopów obwiązywano drzewa owocowe (Kolberg 1883, 1890; Fischer 1934; Zadrożyńska 1985; Petera 1986; Sopylak-Studziński 2008; Gawęł 2009; Karczmarszewski 2011). Sopylak-Studziński (2008) stwierdza, że zwyczaj ten nie jest już praktykowany. Ziarna ze snopów używano również do siewu (Petera 1986; Sopylak-Studziński 2008; Gawęł 2009; Karczmarszewski 2011). Według ankietowanych snopy po świętach były najczęściej wykorzystywane jako karma dla zwierząt (16,2%) (tab. 10). Obwiązywanie słomą ze snopów drzew owocowych jest zwyczajem zanikającym, robi to zaledwie 1,9% ankietowanych (pow. lubelski, opolski i parczewski), a jeden zakładał słomę na ich gałęzie (pow. puławski). Sporadycznie (1,4%) ziarno ze snopów wykorzystywano do siewu (pow. biłgorajski i lubelski) (tab. 10). Rozrzucanie lub stawianie snopów na polu (Zadrożyńska 1985; Petera 1986; Gawęł 2009) znane było jeszcze tylko 2 ankietowanym z pow. lubartowskiego. Na przeznaczanie takiego zboża do wyrobu mąki wskazała tylko jedna osoba (pow. lubelski). Istnienie tego zwyczaju potwierdza Gawęł (2009). Według tego autora pozostała słoma była palona w piecu „jakby była poświęcona” (Gawęł 2009). O zwyczaju jej palenia wspomniało 4 ankietowanych (pow. chełmski, lubelski, puławski, świdnicki). Padły również pojedyncze odpowiedzi, że stoi jako bukiet lub, że kilka zbóż jest zachowywanych do następnych świąt (tab. 10).

Tradycyjną kolację wigilijną spożywano na sianie, co jest interpretowane jako upamiętnienie narodzin Chrystusa w żłobie lub zwyczaju spożywania pokarmów na grobach (Gloger 1900; Brückner 1990; Gawęł 2009). Wskazuje się również na rolę siana w zapewnieniu zdrowia i płodności w nadchodzącym roku (Gawęł 2009). Tradycja ta jest wciąż kultywowana, gdyż 87,1% ankietowanych umieszcza siano na świątecznym stole. Powszechnym zwyczajem było rozścielanie siana na stole i przykrywanie go białym obrusem (Gołębiowski 1830; Kolberg 1883, 1890; Bystroń 1947; Petera 1986; Pawłowska 1987; Sopylak-Studziński 2008; Gawęł 2009). Ten sposób był najbardziej popularny wśród ankietowanych (65,2%) (tab. 11), pomimo, że Baranowski w 1816 r. pisał iż „sianka pod obrusem już nigdzie nie zobaczy” (Baranowski 1995). Umieszczano je również na obrusie (16,7%) lub kładziono na talerzu z opłatkiem (1,0%). O ścieleniu siana pod opłatek wspomina Pawłowska (1987). Siano umieszczano także pod stołem lub ławą (Petera 1986; Lebeda 2002; Sopylak-Studziński 2008), co było zwyczajem rzadziej stosowanym (7,1%) wśród ankietowanych (sianem tym jedna osoba z pow. parczewskiego obdzielała zwierzęta). Niewielka część ankietowanych (4,8%) umieszczała siano pod choinką (tab. 11).

Zwyczaj wieszania jemioli u sufitu znany jest w krajach nordyckich, na Wyspach Brytyjskich i Rosji (Nowiński 1980; Paluch 1984; Kolosova 2013). Kłosiewicz & Kłosiewicz (2011) podają, że w Polsce wieszano jemiolę nad wigilijnym stołem. Jednak nie wspominają o tym zwyczaju inni autorzy (Ogrodowska 1983; Petera 1986; Lebeda 2002; Gawęł 2009; Karczmarszewski 2011). Jemiolę wieszała ponad połowa (54,8%) badanych, najczęściej pod sufitem (32,9%) lub nad drzwiami (10,0%) (tab. 12).

Zwyczaj sypania ziarna na świąteczny stół był stosowany przez niewielu (4,8%) ankietowanych. Sypano je pod obrus, na obrus, ale i na opłatek (pow. lubelski). Na obrus sypano ziarno w powiatach kraśnickim, lubelskim, parczewskim i puławskim, a pod obrus w powiatach biłgorajskim, kraśnickim, lubelskim i parczewskim (tab. 13). Wysypywanie ziarna zbóż miało istotne znaczenie w wigilijnej magii agrarnej, gdyż zapewnić miało całemu domostwu dostatek i obfitość (Gawęł 2009). Zwyczaj ten jest wymieniany w wielu opracowaniach. Najczęściej ziarno umieszczano pod sianem, które przykrywano obrusem (Kolberg 1883; Petera 1986; Gawęł 2009; Karczmarszewski 2011).

Wieczera wigilijna była przygotowywana ze wszystkich roślin uprawianych w gospodarstwie oraz z roślin i grzybów pochodzących z lasu, aby ich nie zabrakło w przyszłym roku (Petera 1986; Sopylak-Studziński 2008; Gawęł 2009; Karczmarzewski 2011). Powszechnie zwraca się uwagę na jej charakter zaduszkowy (Gawęł 2009). Na Wigilię jadano potrawy tradycyjne, obrzędowe i postne (Kolberg 1890; Bystron 1947; Brückner 1990). Po II wojnie światowej zestaw potraw wigilijnych zmniejszył się i zanikły zwyczaje związane z przygotowaniem i spożyciem niektórych z nich (Petera 1986). Do sporządzania potraw wigilijnych wykorzystywano miód, ziarna zbóż, grzyby, kapustę, buraki ćwikłowe, mak, groch, fasolę, bób, ziemniaki, kasze (jaglaną, gryczaną, pęczak), chleb, suszone owoce i orzechy (Kolberg 1883; Zadrożyńska 1985; Petera 1986; Sopylak-Studziński 2008; Gawęł 2009; Karczmarzewski 2011). Według ankietowanych na wigilijnym stole powinny znajdować się potrawy z kapusty i grzybów, buraka ćwikłowego, suszonych owoców (głównie jabłek, śliwek i gruszek) i maku. Znacznie mniej osób wskazało na pszenicę (26,7%) i groch (6,7%), a jeszcze mniej na kaszę gryczaną i jaglaną oraz orzechy. Większość ankietowanych wybierała jednak produkty tradycyjne – jedynie pojedyncze osoby wskazały na figi, skórkę pomarańczową, goździki, ryż czy kukurydzę (tab. 14).

Na wieczerzę wigilijną przygotowywano nieparzystą liczbę potraw, a ich liczba zależała od zamożności gospodarzy (Kolberg 1890; Fischer 1934; Petera 1986; Brückner 1990; Sopylak-Studziński 2008; Gawęł 2009; Karczmarzewski 2011). Uważano, że im większa liczba potraw tym większy dobrobyt miał panować w gospodarstwie (Gawęł 2009). W wielu wsiach przygotowano 12 potraw (Petera 1986; Sopylak-Studziński 2008; Gawęł 2009; Karczmarzewski 2011). Fischer (1934) podaje, że najmniej mogło być ich 7, a według Sopylak-Studziński (2008) nie powinno ich być mniej niż 5. Obecnie zdaniem Gawęła (2009) nie przywiązuje się tak dużej wagi do liczby potraw. Większość ankietowanych (91,3%) zaznaczyła jednak, że wieczera wigilijna powinna się składać z określonej ich liczby. Najczęściej (56,2%) podawano, że powinno ich być 12, ale wymieniano od 4 do kilkunastu potraw. Nie można wskazać przewagi, zgodnie z tradycją, nieparzystej liczby potraw. Wskazało na nią 25 osób, gdy na parzystą (z pominięciem 12) 29. Część ankietowanych (18) nie podała konkretnej liczby lecz zakres. Według niewielu osób (3,8%) nie ma reguły, lub (1,4%) nie przywiązuje się wagi do liczby potraw w czasie Wigilii (tab. 15).

Podsumowanie

Pomimo deklaracji większości ankietowanych, że podtrzymywanie tradycji ma dla nich znaczenie, znaczna ich część nie przestrzegала wszystkich znanych sobie zwyczajów i obrzędów. Święta Bożego Narodzenia były dla ankietowanych w głównej mierze spotkaniem z rodziną i religijnym przeżyciem, w mniejszym stopniu kultywowaniem tradycji, a dla pewnej części po prostu czasem wolnym od pracy. W większości domów choinkę ubierają głównie dzieci, w Wigilię lub dzień wcześniej. Dodatkowymi popularnymi ozdobami w tym czasie są stroiki, jemiola i poinsecja. Część zwyczajów jak: wieszanie pajaków, gałązek, stawianie snopów zboża czy sypanie ziarna na świąteczny stół odchodzi w zapomnienie. Inne jak: umieszczanie siana na świątecznym stole i wykorzystywanie tradycyjnych surowców do przygotowania wieczerzy wigilijnej charakteryzują się dużą trwałością. Chociaż i tu da się zauważyć ograniczenie wykorzystania pewnych składników roślinnych. W zwyczajach związanych z Wigilią stosowano wiele roślin, a i w chwili obecnej są one dla wielu nieodłącznym składnikiem tych świąt. Uzyskane wyniki świadczą, że w niektórych rejonach województwa lubelskiego wciąż jeszcze kultywowane są zwyczaje, które uważa się za ginące. Wskazuje to na dalszą możliwość prowadzenia badań w tym zakresie.

Literatura

- Baranowski I 1995. Dzienniki Ignacego Baranowskiego pisane w Lublinie przez rok 1815 i 1816. oprac. Szyndler B, Wydawnictwo UMCS
- Brückner A 1990. Encyklopedia staropolska. T. II, hasło „wilja”. Wydawnictwo PWN Warszawa: 895
- Bystron JS 1947. Etnografia Polski. „Czytelnik” Spółdzielnia Wydawnicza Poznań
- Fischer A 1934. Etnografia słowiańska. Z. 3: Polacy. Wydawnictwo Książnica-Atlas, Lwów-Warszawa
- Gaweł A 2009. Zwyczaje, obrzędy i wierzenia agrarne na Białostocczyźnie od połowy XIX do początku XXI wieku. Wydawnictwo Księgarnia Akademicka, Kraków
- Gloger Z 1900. Rok polski w życiu, tradycji i pieśni. Wydawnictwo Jan Fiszer, Warszawa
- Gołębiowski Ł 1830. Lud polski. Jego zwyczaje, zabobony. Wydawnictwo A. Gałęzowski i Spółka, Warszawa
- Karczmarszewski A 2011. Ludowe obrzędy doroczne w Polsce południowo-wschodniej. Wydawnictwo Libra, Białystok
- Kłosiewicz S, Kłosiewicz O 2011. Przyroda w polskiej tradycji. Wydawnictwo Muza, Warszawa
- Kolberg O 1883. Lubelskie, cz. 1, Dzieła Wszystkie, t. 16. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków
- Kolberg O 1890. Chełmskie, cz. 1, Dzieła Wszystkie, t. 33, Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków
- Kolosova VB 2013. From Frazer to Harry Potter: Mythology of Mistletoe (on the Slavonic material). *Etnobiologia Polska* 3: 10
- Lebeda A 2002. Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego t. VI. Wiedza i wierzenia ludowe. Wydawnictwo Polskie Towarzystwo Ludoznawcze, Wrocław-Cieszyn
- Łuczaj Ł 2012. Brzozowy sok, „czeremsza” i zielony barszcz – ankieta etnobotaniczna wśród botaników ukraińskich. *Etnobiologia Polska* 2: 15-22
- Ogrodowska B 1983. Świąteczne zdobnictwo wewnątrz. *Polska Sztuka Ludowa - Konteksty* 37, 1-2: 95-112
- Paluch A 1984. Świat roślin w tradycyjnych praktykach leczniczych wsi polskiej. *Acta Universitatis Wratislavis*, 752
- Pawłowska J 1987. Wieś warmińska Brąswałd w województwie olsztyńskim w latach 1945-1967. *Archiwum Etnograficzne* 32
- Petera J 1986. Obrzędy i zwyczaje ludowe w okresie Bożego Narodzenia. In: *Kolędowanie na Lubelszczyźnie. Literatura Ludowa* 25 (za rok 1981, wyd. 1986): 14-45

Smyk K 2009. Choinka na południowym Podlasiu. In: Adamowski J, Wójcicka M (eds) Tam na Podlasiu II. Tradycje podlaskiej obrzędowości, Lublin, pp. 124-141

Sopylak-Studziński G 2008. Zwyczaje i obrzędy adwentowe i bożonarodzeniowe w parafii Potok Górny, Biłgoraj

Tymochowicz M 2009. Systematyka współczesnych świąt rodzinnych (analiza oparta na przykładach z południowego Podlasia). In: Adamowski J, Wójcicka M (eds) Tam na Podlasiu II. Tradycje podlaskiej obrzędowości, Lublin, pp. 46-57

Zadrożyńska A 1985. Powtarzać czas początku. Wydawnictwo Spółdzielcze, Warszawa

Tabela 1. Przestrzeganie tradycyjnych zwyczajów i obrzędów przez ankietowanych.
Observance of traditional customs and rituals by respondents.

Czy zachowuje Pani/Pan dawne zwyczaje i obrzędy? Do you maintain traditional customs and rituals?	Odpowiedzi/Answers	
	Liczba Number	(%)
tak	98	46,7
nie	5	2,4
nie wszystkie	106	50,4
brak odpowiedzi	1	0,5

Tabela 2. Znaczenie świąt Bożego Narodzenia dla ankietowanych.
The meaning of Christmas time for respondents.

Czym są dla Pani/Pana święta Bożego Narodzenia? What does Christmas mean to you?	Odpowiedzi/Answers	
	Liczba Number	(%)
spotkaniem z rodziną	159	75,7
religijnym przeżyciem	145	69,0
kultywowaniem tradycji	113	53,8
czasem wolnym od pracy	42	20,0
czasem refleksji	1	0,5
czasem kiedy mogę wreszcie porządnie się najeść	1	0,5
nie lubię świąt	1	0,5
brak odpowiedzi	1	0,5

Tabela 3. Rodzaj choinki stawianej w domach. The kind of Christmas tree in the home.

Jaka choinka stoi u Pani/Pana w domu podczas świąt? What kind of Christmas tree stands in your home during Christmas?	Odpowiedzi/Answers	
	Liczba Number	(%)
naturalna	133	63,3
sztuczna	77	36,7
nie mam choinki	3	1,4
brak odpowiedzi	0	0,0

Tabela 4. Gatunek drzewa używanego na choinkę. The kind of species of the Christmas tree.

Proszę podać gatunek drzewa. Please indicate the species of the tree.	Odpowiedzi/Answers	
	Liczba Number	(%)
jodła	30	14,3
świerk	129	61,4
sosna	19	9,0
sztuczna	3	1,4
nie zna	1	0,5
brak odpowiedzi	42	20,0

Tabela 5. Miejsce, w którym podczas świąt stoi choinka. The place for the Christmas tree.

W którym miejscu podczas świąt stoi choinka? Where does the Christmas tree stand?	Odpowiedzi/Answers	
	Liczba Number	(%)
w rogu pokoju	150	71,4
na środku pokoju	23	11,0
przy oknie na parapecie	10	4,8
przy oknie na podłodze	15	7,1
przy oknie na szafce	1	0,5
na stoliczku/stole	3	1,4
pod ścianą	2	1,0
jest wieszane pod sufitem (u powały)	1	0,5
w centralnym miejscu pod ścianą	1	0,5
w kącie w kuchni	1	0,5
na wolnym miejscu	1	0,5
brak odpowiedzi	3	1,4

Tabela 6. Termin ubierania choinki. Time of decorating the Christmas tree.

Kiedy choinka jest ubierana? When is the Christmas tree decorated?	Odpowiedzi/Answers	
	Liczba Number	(%)
w wigilię	80	38,1
dzień wcześniej	83	39,5
kilka dni przed wigilią	47	22,4
na św. Mikołaja	1	0,5
różnie	1	0,5
brak odpowiedzi	2	1,0

Tabela 7. Osoby ubierające choinkę w gospodarstwach domowych.
People who decorate the Christmas tree.

Kto zazwyczaj ubiera choinkę u Pani/Pana w domu? Who usually decorates the Christmas tree in your home?	Odpowiedzi/Answers	
	Liczba Number	(%)
dzieci	83	39,5
rodzic/ gospodarz	54	25,7
dzieci i dorośli		
matka z dzieckiem	18	8,6
ojciec z dzieckiem	9	4,3
babcia z wnukami	2	1,0
dzieci i ktoś dorosły	2	1,0
cała rodzina	36	17,1
dorośli	2	1,0
różnie	1	0,5
brak odpowiedzi	4	1,9

Tabela 8. Ozdoby umieszczane w domach w czasie świąt Bożego Narodzenia.
Kinds of decorations used at home during Christmas time.

Jakie inne ozdoby znajdują się u Pani/Pana w domu podczas świąt? What other decorations are used in your home during Christmas time?	Odpowiedzi/Answers	
	Liczba Number	(%)
stroiki	165	78,6
gwiazda betlejemska	118	56,2
girlandy	33	15,7
jemioła	11	5,2
świeczki	7	3,3
pająki	5	2,4
szopka	4	1,9
pierniczki	3	1,4
cukierki - sople	2	1,0
orzechy	2	1,0
gałązki świerka	1	0,5
jabłka	1	0,5
mikołaj	1	0,5
podłóżniczka	1	0,5
sianko	1	0,5
szyszki świerkowe	1	0,5
szpic	1	0,5
światelka	1	0,5
włosy anielskie	1	0,5
zimne ognie	1	0,5
nie ma /nie stosuję	3	1,4
brak odpowiedzi	9	4,3

Tabela 9. Znajomość zwyczaju stawiania snopów zboża w domu w czasie wigilii.
The custom of placing a bundle of cereals in the home during Christmas Eve.

Czy w Pani/Pana miejscowości istnieje zwyczaj stawiania zboża (snopów) w domu w czasie wigilii? Do you observe the custom of placing a bundle of cereals in your home during Christmas Eve?	Odpowiedzi/Answers	
	Liczba Number	(%)
tak	24	11,4
nie	134	63,8
kiedyś tak, teraz już nie	51	24,3
brak odpowiedzi	2	1,0
Jeżeli tak, podać miejsce. / If so, give place.		
w rogu pokoju	8	3,8
przy choince	6	2,9
pod stołem	2	1,0
w kącie pod obrazem Matki Boskiej	1	0,5
w rogu za łóżkiem	1	0,5
Z jakiego zboża?		
żyto	43	20,5
pszenica	26	12,4
owies	13	6,2
jęczmień	6	2,9

Tabela 10. Zwyczaje związane z wykorzystaniem snopa zboża po świętach.
Customs connected to the use of a bundle of cereals after Christmas time.

Co dzieje się z tym zbożem po świętach? What happens with the bundle of cereals after Christmas time?	Odpowiedzi/Answers	
	Liczba Number	(%)
jest karmą dla zwierząt	34	16,2
zostaje spalone	4	1,9
obwiązuje się drzewka owocowe	4	1,9
do obsiania	3	1,4
jest wnoszone na pole	2	1,0
oddaje gospodarzom na wsi	1	0,5
na mąkę	1	0,5
w dzień Trzech Króli wnosi się i zakłada na gałęzie drzew	1	0,5
stoi jako bukiet	1	0,5
kilka zbóż zachowywane do następnych świąt	1	0,5
nie wiem	10	4,8
brak odpowiedzi	149	71,0

Tabela 11. Stosowanie zwyczaju umieszczania siana przy wigilijnym stole.
The custom of placing hay at the Christmas Eve table.

Czy w Pani/Pana domu istnieje zwyczaj umieszczania sianka przy świątecznym stole? Do you observe the custom of placing hay at the Christmas Eve table in your home?	Odpowiedzi/Answers	
	Liczba Number	(%)
tak	183	87,1
nie	19	9,0
brak odpowiedzi	8	3,8
Miejsce, w którym jest umieszczane:		
na stole, pod obrusem	137	65,2
na stole, na obrusie	35	16,7
pod stołem, na podłodze	15	7,1
pod choinką	10	4,8
na talerzu z opłatkiem	2	1,0
w kuchni w rogu pomieszczenia	1	0,5

Tabela 12. Występowanie zwyczaju umieszczania jemioli.
The custom of hanging mistletoe.

Czy w Pani/Pana domu wiesz się jemiolę? Is mistletoe hung in your home?	Odpowiedzi/Answers	
	Liczba Number	(%)
tak	115	54,8
nie	90	42,9
brak odpowiedzi	5	2,4
Jeżeli tak, podać miejsce. / If so, give place.		
pod sufitem	69	32,9
nad drzwiami	21	10,0
przy oknie/ karniszu	6	2,9
przy kominku	2	1,0
w altanie	1	0,5
w każdym pokoju na środku	1	0,5
w kuchni	1	0,5
w przedpokoju	1	0,5
w salonie	1	0,5
na ścianie	1	0,5

Tabela 13. Występowanie zwyczaju sypania ziarna na wigilijny stół.
Customs connected to the use of grain on the Christmas Eve tablecloth.

Czy w Pani/Pana domu istnieje zwyczaj sypania na świąteczny obrus ziarna? Is there a custom of placing grains on Christmas Eve tablecloth in your home?	Odpowiedzi/Answers	
	Liczba Number	(%)
tak	4	1,9
tak, ale nie na obrus	6	2,9
pod obrus	5	2,4
pod obrus na sianko i opłatek	1	0,5
nie	189	90,0
brak odpowiedzi	11	5,2
zboże	7	3,3
owies	3	1,4

Tabela 14. Rośliny stosowane do przygotowania potraw wigilijnych.
Plants used to prepare dishes served on Christmas Eve.

Jakie rośliny powinny znajdować się w potrawach podawanych w czasie wigilii? Which plants should be used to prepare Christmas Eve's dishes?	Odpowiedzi/Answers	
	Liczba Number	(%)
kapusta	199	94,8
grzyby	198	94,3
burak ćwikłowy	185	88,1
suszone owoce	170	81,0
jabłko	137	65,2
śliwka	127	60,5
gruszka	109	51,9
morele	15	7,1
rodzynki	12	5,7
figi	5	2,4
goździki	1	0,5
wiśnie	1	0,5
skórka pomarańczowa	1	0,5
mak	166	79,0
pszenica	56	26,7
groch	14	6,7
cebula	7	3,3
fasola	6	2,9
ziemniaki	6	2,9
kasza gryczana	5	2,4
orzechy	3	1,4
marchew	2	1,0
ryż	2	1,0
kasza jaglana	1	0,5
kukurydza	1	0,5
brak odpowiedzi	4	1,9

Tabela 15. Liczba potraw podawanych w czasie wieszery wigilijnej.
Number of dishes served on Christmas Eve.

Ile potraw u Pani/Pana w domu znajduje się na świątecznym stole podczas wigilii? How many dishes should be served on Christmas Eve?	Odpowiedzi/Answers	
	Liczba Number	(%)
4	1	0,5
5	3	1,4
6	9	4,3
7	13	6,2
8	10	4,8
9	5	2,4
10	9	4,3
11	1	0,5
12	118	56,2
13	4	1,9
od 5 do 6	2	1,0
od 5 do 8	1	0,5
od 7 do 8	2	1,0
od 8 do 9	1	0,5
od 10 do 12	5	2,4
10 lub więcej	1	0,5
12 lub więcej	6	2,9
kilkanaście	1	0,5
nie liczę	3	1,4
nie ma reguły	8	3,8
brak odpowiedzi	7	3,3

Odpowiedź Kazimierza Karasiewicza na ankietę etnobotaniczną Józefa Rostafińskiego ogłoszoną w 1883 r. dotycząca okolic miejscowości Lwówek, Opalenica i Nowy Tomyśl

Kazimierz Karasiewicz's response to Józef Rostafiński's
ethnobotanical questionnaire from 1883 regarding the area of
Lwówek, Opalenica and Nowy Tomyśl

Piotr Köhler

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

Abstract.

In 1883, Józef Rostafinski (1850-1928), a botanist and professor at the Jagiellonian University in Kraków (then Austria-Hungary), produced a survey regarding the name and use of plants in the former Polish territories, which was printed in around 60 newspapers. The most complete version of the questionnaire contained questions regarding approximately 130 species. One of the responses, by Kazimierz Karasiewicz (1862-1926), is published. It concerns an area near Poznań (mainly Lwówek, also Opalenica and Nowy Tomyśl). When Karasiewicz responded to the questionnaire, he was a medicine student. Then, later (1888-1923) he lived in Tuchola (a small town north of Bydgoszcz).

Key words: historical ethnobotany, Wielkopolska, Lwówek, Opalenica, Nowy Tomyśl

Wstęp

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

Poniżej zamieszczony jest przedruk listu Kazimierza Karasiewicza (1862-1926). Informacje dotyczą głównie miasteczka Lwówek, niektóre – także Opalenicy i Nowego Tomyśla, leżących na Pojezierzu Poznańskim w ówczesnym powiecie grodziskim rejencji poznańskiej. Gdy K. Karasiewicz odpowiadał na ankietę, był studentem medycyny i w lecie przebywał w rodzinnym mieście. Po studiach pierwszą praktykę lekarską odbył w Kościanie,

a w 1888 r. przeniósł się do Tucholi, gdzie pracował do 1923 r. W 1894 r. uzyskał w Królewcu dyplom doktora medycyny. Poza pracą lekarską w Tucholi i okolicy Karasiewicz działał również na niwie politycznej, gospodarczej, społecznej i oświatowej. W 1904 roku założył Spółkę Ziemską w Tucholi i przez wiele lat wchodził w skład jej zarządu. Z jego inicjatywy powstała w 1909 roku Spółdzielnia Rolniczo-Handlowa „Rolnik” (Podgóreczny 1966-1967).

Poniżej publikowana jest odpowiedź na ankietę Rostafińskiego. Zachowano oryginalną ortografię i interpunkcję, nieliczne uzupełnienia lub wątpliwości umieszczono w nawiasach kwadratowych, a wyjaśnienia – w przypisach.

Zawartość listu

Lwówek (Neustadt bei Pinne), powiat bukowski, W[ielkie] Ks[ięstwo] Poznańskie, 21/8 [18]83.

Łaskawy Panie!

Okolice Księstwa, wystawione na ciągle stykanie się z germanieniem, nie wiele zachowały starych zwyczajów i wyrazów; nie będziesz się Pan dla tego dziwił, że na wiele pytań nie będę mógł odpowiedzieć. Odpowiadam kolejno na pytania, stawiane w odezwie.

1. nie,
2. nazwisko reż znane tylko w wyrazach rzany chleb, rzana mąka,
3. nieuprawiany,
4. nie
5. nazwisko pszona nie znane; jagły zwykła potrawa u ludu.
- 6 i 7. w okolicach bagnistych zbiera lud nasienie traw na pokarm; nazywa je manną. Zbieranie od[b]ywa się z pomocą sita, w które dojrzałe nasienia zbierają, później tłuką i jak kaszę przyprawiają. Do miast jednak nie przynoszą jej.
8. soczewicy nie uprawiają już od dość dawna,
9. grochem nazywają u nas groch (*Pisum arvense*) i fasolę (*Phaseolus*); ostatni, jeżeli jeszcze nie dostany, nazywają szablakiem. Z pytania Pańskiego nie wiem, o który groch Panu chodzi.
10. uprawiają tylko tatarkę,
11. owies i jęczmień nie mają innych nazwisk; kukurydzę nazywają koński ząb. Owsa i jęczmienia wiele u nas uprawiają, kukurydzy nie wiele; ostatnią tylko dla bydła.
12. marchew i brukiew.
13. perki,
14. brukiew, 15 i 16. nie znane, 17. marchew, 18. rzepa,
19. ćwikła tylko używana.
20. karczochy, jarmuż, galarepę, włoską kapustę, kalafior, selerę, pietruszkę, cebulę.
21. nie,

22. używane nazwiska: cebula, czosnek, siedmiolatka albo sznytloch (z niemieckiego schnittlauch) zamiast szczypiorku.
23. nie,
24. nie,
25. żogowki (małe) i pokrzywy (wielkie); małych używają do paszenia małych gęsi.
26. także szczaw
- 27 i 28 nie znane,
29. łopian, a najwięcej baboki.
- 30, 31, 32, 33 – nie.
34. ogórki i sałata,
35. lud sporządza następujące zupy:
polewkę z mąki żytniej,
kapuściankę z cieczy, która przy kiszeniu kapusty powstaje,
nawarkę i kruszankę z mleka i mąki,
żur z zakwaśniałej mąki; barszczu lud nie zna, natomiast często jadany w wyższych stanach,
36. nie hodowana,
37. hodują pierwszą, u której ogonki są z podłużnymi bruzdami pod nazwą korbala.
38. malony hodują tylko w pańskich ogrodach; o korbalach wyżej (37); arbuz, kawon nie znany.
39. nie
40. panny, jedwabnice, ogoniaki, smolanki, uleżałki, pergamutki, małgorzatki, cukatermy, baby; oto znane gatunki,
41. koraliki, bursztówki, szczecińskie, renety, papierówki, żytniaki albo żytniówki,
42. głubki, damaseny i renklody; innych nazwisk nie znają,
43. tereśnie słodkie gatunki, wiśnie kwaśne,
44. nie,
45. ogródki, które ma lud, po części bardzo małe; sadzą też w nich rzeczy najpotrzebniejsze do domowego użytku jak sałatę, ogórki, pietruszkę, cebulę,
- 46 i 47. nie,
48. hodują nogietki, które także turkami zowią, piwonje, ślaz, słoneczniki, róże, fasole, o których wspomniałem pod num[erem] 9. gołąbkami nazywają u nas modraki (*Centaurea cyanus*); również tojad pod nazwą kocie portki albo trzewiczki.
49. boże drzewko rzadko; wrotycz częścięj, używany do wianków, które święcą 15 Sierpnia, lubczyk, majeranek, miętę, szałwije, rumianek; również w pańskich ogrodach.
50. Koper hodowany; anyż¹ i kmin zbierają po łąkach.
51. nie.

¹ Przymuszczenie użyte tu nazwy kmin i anyż mogą być synonimicznymi nazwami kminku zwyczajnego *Carum carvi* L.

52. Len uprawiają teraz rzadko; konopi już wcale na przędzywo,
53. len nie ma odmiennej nazwy,
54. jako ochronę od gąsienic dosyć często,
55. tylko chłopaki robią różne figle z sitowia, mianowicie baty, koszyki.
56. nie
57. nie; zdarzył się jednak niedawno przypadek, że chłop, który stracił wszystko nawet pościel, zbierał puch z pałek wodnych; wyśmiany jednak przez całą wieś zaprzestał zbierania. Musiało zatem być kiedyś zwyczajem zbieranie owego puchu.
58. olój w posty nadzwyczaj używany; lud go jednak nie wytłacza, tylko kupcy po małych miasteczkach z rydzu² i siemienia lnianego. O ile się dowiedziałem, przed kilku jeszcze laty było zwyczajem, że każda familja w domu olój wyrabiała z siemienia lnianego.
59. nie.
60. cebulą (żółto), oziminą (zielono),
61. ponieważ nazwisko czerwca polskiego u nas nie znane, odpowiedzieć na to pytanie nie mogę.
- Oprócz tego donoszę Panu, że okolica nasza, a mianowicie miasta Lwówek, Opalenica, Nowy Tomyśl, są jedyne w Księstwie, które uprawiają chmiel. Uprawę jego rozpowszechnili u nas Niemcy, którzy w czasie wojen husyckich wywędrowali z Czech i w naszych okolicach osiedli. Jeszcze do dzisiaj zachowali, chociaż otoczeni zewsząd Polakami, swe zwyczaje. Jedna ze wsi okolicznych nazywa się nawet Chmielinką³. Uprawa chmielu odbywa się mianowicie około Nowego Tomyśla na wielką skalę.
- Służąc chętnie do dalszych informacji, gdyby były potrzebne,
zostaję z głębokim szacunkiem
Kazimierz Karasiewicz
słuch[acz] wydz[iału] lek[arskiego]

Literatura

- Köhler P 1986. Józefa Rostafińskiego „Odezwa do nie botaników o zbieranie ludowych nazw roślin”. *Wszechświat* 87(1): 13-16
- Köhler P 1993. Ankieta Józefa Rostafińskiego z 1883 roku dotycząca ludowego nazewnictwa roślin w Polsce. *Analecta – Studia i Materiały z Dziejów Nauki* 2(2): 89-119
- Podgóreczny J 1966-1967. Karasiewicz Kazimierz (1862-1926). [w:] *Polski Słownik Biograficzny* 12: 15
- Rostafiński J 1883. *Odezwa do niebotaników o zbieranie ludowych nazw roślin*. Kraków

² Rydz czyli lnicznik siewny (*Camelina sativa* (L.) Crantz) to dawna roślina uprawna, z której otrzymywano olej.

³ Obecnie wieś nazywa się Chmielinko.

Odpowiedź Adama Wolińskiego (1856-1901) na ankietę etnobotaniczną Józefa Rostafińskiego (1850-1928) ogłoszoną w 1883 r.

Adam Woliński's (1856-1901) response to Józef Rostafiński's (1850-1928) ethnobotanical questionnaire from 1883

Piotr Köhler

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

Abstract. Józef Rostafinski (1850-1928), a botanist and professor at the Jagiellonian University in Kraków (then Austria-Hungary), announced in 1883 a survey regarding the name and use of plants in the Polish lands. The most complete version of the questionnaire contained questions regarding approximately 130 species. One of the responses, by Adam Woliński (1856-1901), concerning the area of Oporowo near Leszno (western Poland), is presented. When Woliński responded to the survey, he was an associate judge of a court in Berlin. One year later, he returned to Poznań permanently, where he practiced as a lawyer.

Key words: historical ethnobotany, Oporowo

Wstęp

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

Poniżej zamieszczony jest przedruk dwóch listów Adama Wolińskiego (1856-1901). W pierwszym, bardzo krótkim piśmie (z dn. 15 VIII 1883) autor prosi Rostafińskiego o przesłanie kwestionariusza odezwy. Drugi list (z dn. 30 VIII 1883) zawiera, oprócz spisu 13 nazwisk i adresów potencjalnych dalszych uczestników ankiety, przede wszystkim odpowiedzi na pytania. Informacje dotyczą wsi Oporów (obecnie: Oporowo w powiecie leszczyńskim) leżącej na Wysoczyźnie Leszczyńskiej w ówczesnym powiecie wschowskim rejencji poznańskiej, gdzie A. Woliński spędzał urlop letni. Gdy A. Woliński odpowiadał na ankietę, był asesorem w Berlinie. W 1884 r. powrócił do Poznania, gdzie wykonywał zawód

adwokata. W 1901 był jednym z obrońców w procesie dzieci z Wrześni o udział w głośnym strajku szkolnym. W latach 1891-1896 był członkiem rady miejskiej Poznania. Występował także jako radca prawny Banku Kwilecki-Potocki, a w 1894 był wśród założycieli rolniczej spółki parcelacyjnej, której działalność miała zapobiec wykupywaniu ziemi z rąk polskich przez osadników niemieckich (Saski 1983).

W publikowanej poniżej odpowiedzi na ankietę Rostafińskiego zachowano oryginalną ortografię i interpunkcję, nieliczne uzupełnienia lub wątpliwości umieszczono w nawiasach kwadratowych.

Zawartość obu listów

Oporów p[rzez] Poniec

(Punitz, Prov[inz] Posen) dn. 15 Sierpnia 1883

Wielmożnego Pana Profesora

upraszam uniżenie o łaskawe nadesłanie odezwy upraszającej o zbieranie materiałów do historii hodowli użytków roślin w Polsce. Będąc dłuższy czas podczas feryi sądowych na wsi i mając styczność z wykształconymi gospodarzami i z ludem wiejskim mógłbym W[ielmożne]mu Panu Profesorowi niejedne szczegóły przesłać.

Z najwyższym szacunkiem

najniższy sługa

Adam Woliński

Referendarjusz Sądu Naziemiańskiego

Oporów dn. 30 Sierpnia 1883

Szanownemu Panu Profesorowi

przesyłam, com mógł zebrać w celu dzieła Pańskiego. Nie wiele tam tego i zwyczajne rzeczy po części – ale przy obojętności dla sprawy tej, na którą natrafiłem, i to dosyć. Gdzie opuściłem odpowiedź na zapytanie, są to rzeczy lub sprawy tu nie znane – zresztą uwzględniałem prawie wyłącznie tutajsze [sic!] stósunki. Szczęśliwy będę, jeżeli choć małą cegiełkę przyrzuciłem do tej wielkiej, a wspaniałej budowy, którą mamy wnet ujrzeć.

Poniżej podaję kilka adresów moich znajomych, którym Szanowny Pan Profesor będzie łaskaw przesłać swą odezwę:

[tu następuje lista 13 nazwisk wraz z adresami, 12 z tych osób nie nadesłało odpowiedzi, pozostała osoba wzięła udział w ankiecie z własnej inicjatywy]

Wymieniłem tylko osoby, z którymi mnie dobra znajomość łączy, a które według mego zdania będą się mogły Panu Profesorowi przysłużyć, bo są albo fachowi ludzie albo mają stósunki z ludem wiejskim. O dobrych ich chęciach mam dobrą nadzieję.

Łącząc wyrazy najgłębszego szacunku zostaję

najniższym sługą

Adam Woliński

Referend[ariusz] Sądu.

Adres od 1go Września: Berlin S-W. Hollmannstr. 36.II.

Odpowiedzi.

Na N. 2 – ludzie wiejscy zbierają często niedojrzałe jeszcze żyto i suszą je na płachtach w piecu na kaszę

" N. 3. dziś rzadko gdzie, dawniej więcej, głównie w ogrodach, przed 50 laty dużo w krotoszyńskim powiecie, lecz nie wielkie przestrzenie, nazywano szpelt, ale i orkisz

" N. 5: prosa sięją dość dużo, tj. prawie każdy gospodarz wiejski, choć nie wielkie przestrzenie, ½-2 mórg; jagły należą do zwykłego tu pokarmu wiejskiego.

" N. 7. tu nie zbierają manny, po innych wsiach tu i ówdzie, dawniej wiele częściej, ale w mieście można dostać kupić, sam w Jankowie Zaleśnym¹, powiat krotoszyński, przed 14 laty zbierałem.

" N. 8. każdy chłop sadi bób, głównie w perkach, zawsze między dwoma kierzkami²; soczewicę dominium tutejsze w małej ilości uprawia, zresztą rzadko gdzie, u Polaków rzadko gdzie do jądła używają, więcej u Niemców (Linsen)

" N. 11. owsiana kasza, – z jęczmienia: pęczak, perłowa kasza. Kukurudzę ludzie wiejscy rzadko sięją, głównie w większych gospodarstwach. Kukurudzę dawają gotowaną do stołu w pierwszych dworach, jako jarzynkę, niedojrzałą, w całych kiściach.

¹ Obecnie jest to wieś w gminie Raszków, w powiecie ostrowskim, w województwie wielkopolskim.

² Gwarowe: krzak, krzew.

- " N. 12. lud w ten sposób suszy brukiew, że ją pokraja na plastry i nadzieje na sznurek, jak grzyby, również i marchew – sposób przechowywania na zimę. Rzepy do gotowania mało używają, głównie dla inwentarza, surową czasem jedzą. – Każda rodzina wiejska kwasi kapustę, nie dołuje, dołują ją we dworach, ale świeżą, nie przypiekaną, piaskiem ją przesypując. – Lud wiejski Lud [sic!] robi ze soku od kwaszonej kapusty „kapuściankę”, zupę zaprawioną mąką, grzybami, suszonym owocem, różnymi korzeniami; co innego niż kapuśniak, zupa, którą się daje w lepszych domach.
- N. 13. także bale.
- N. 14 tylko brukiew.
- N. 15 " jarmuż
- N. 16. pasternak dającą za jarzynę, zbiera się, jak śnieg popruszy.
- N. 17. najwięcej chodują czerwoną, białą dla inwentarza; żółtą też uprawiają dla ludzi.
- N. 19. lud tylko mówi ćwikła, co innego, niż burak, ćwikła sieją się na polu, dla inwentarza, z wierzchu blade różowa lub blade-żółta³, burak zaś w ogrodach, z wierzchu czarny, w środku ciemno purpurowy.
- N. 20. tu uprawiają, prócz rapunkułów i salsefii, lecz te sałaty zimowe gdzie indziej dość często napotkać można.
- N. 22. tylko cebula, szczypiorek lub siedmiolatka (ludu nazwa), albo z niemieckiego nazywają: sznytloch (Schittloch⁴)
- N. 23: ludzie nie, tylko do dworów szczaw na zupę.
- N. 25: pokrzywkę, żegawkę nazywają tu rodzaj pokrzyw, używają dla paszenia młodych gęsi i wyparzania garnków od mleka; inne nazwy nieznanne.
- N. 26: zajęczką kapustą nie nazywają tu szczawiu, tylko rodzaj koniczyny⁵, dziko rosnącej.
- N. 29 łopian, zwykła tu roślina, za budynkami, przy płotach rosnąca, bez użytku, duże szerokie liście.
- N. 33 Boże drzewko hodują tu i ówdzie, lecz nie jada się.
- N. 34: je się zwyczajną sałatę z octem i oliwą, lub z kwaśną śmietaną i octem, tak samo i świeże ogórki krajane jako mizerję; lud tylko w occie ze słoninką, lub w kwaśnym mleku z perkami; dalej surowa sałatka z rapunkułów, surowe selery (korzenie) z octem; spinak, lebiodę, liście od ćwikły⁶ na jarmuż⁷, również od galarepy, brukwi, lecz tylko lud wiejski; jarmuż⁸ zimowy sieje się w Sierpniu i zostaje aż w późną zimę pod śniegiem.

³ Z opisu wynika, że może chodzić tu o burak pastewny.

⁴ Powinno być: der Schnittlauch.

⁵ Oczywiście nie chodzi autorowi o koniczynę w botanicznym znaczeniu (*Trifolium*), ale o szczawik (*Oxalis*), który ma liście trójlistkowe, podobne do liści koniczyny.

⁶ Czyżby jadano liście buraka pastewnego, a nie ćwikłowego?

⁷ Tu w znaczeniu dania, a nie warzywa.

⁸ Tu w znaczeniu warzywa.

- N. 37. tu tylko znają banię, którą nazywają po miastach korbalem, używają na zupe, stosuje się pierwszy opis.
- N. 38: melon, podługowaty owoc, żółty, białe pestki; arbuź zielony, czarne pestki, czerwony w środku.
- N. 39: korniszonki, mały rodzaj ogórków.
- N. 40. Znane tu są: jakubówki, małgorzatki, mączaki, miodówki, muszkatułki, owsianki, przycierpki, szlachcianki, zimówki; ale prócz tego jeszcze: pszeniczanki, uleżałki, słomianki, smolarki, kozuchówki, jedwabnice, panny, baby, dzwonki.
- N. 41. wymienione nazwy tu nieznane, ale n.p. dybjanki (robią wino z tego lub używają do kapusty), koraliki, rajske jabłka.
- N. 42: wymienione nazwy nieznane, ale: czarnuszki, głubki, tarki.
- N. 43. Znane tylko: tereśnie, czereśnie [lub: czereśnia] więcej słodko [lub: słodka], dojrzewają się prędzej, wiśnie kwaśne więcej używane do robienia soków, niż do jedzenia, kwaśne, dojrzewają się później.
- N. 44. tylko berberys.
- N. 45: ćwikłę, cebule, maryjanke, czosnek, sałatę, długi groch, ogórki, korbale, marchew – jako jarzyny.
- N. 46: krokosz – znana tu nazwa, kwiat żółty, lud go suszy i używa do placków zamiast szafranu.
- N. 48. Hodują tu: nogiet, -ek, turki, piwonie, ślasy, słoneczniki, stokrotki, róże (mniej), fasole z czerwonym i białym kwiatem: lecz lud nie nazywa grochu tego fasolą; tylko zwyczajnie groch lub szabloch.
- N. 49: boże drzewko, lewandę, maryjanke, marunę, miętę, szalwię, rumianek, grynszpan⁹ (roślinę, którą przy „święconem” stroją), rumianek, lebiódkę, bobek, barwinek.
- N. 50: koper, -ek, anyż, kmin.
- N. 51: mało – anyż nazywa tu „karólek”, zbiera po łąkach i sprzedaje.
- N. 52. tu tylko len uprawiają i to dość dużo; tylko
- N. 53: nazwa len znana
- N. 54: tak.
- N. 58: tu wytłaczają olej ze lnu, z rzepiu, ze słonecznika.
- N. 60: gotują się skórki od cebuli i w nich się jaja gotują, tak lud robi.

⁹ Chodzi o bukszpan (*Buxus sempervirens* L.)

N. 62: do święcenia zbiera tu lud: macierzankę, rozchodnik, marchew (korzeń), rozmaite zboża, mak (makówki, główki) i rozmaite zioła ogrodowe.

Na lek zbiera lud: szalwię, miętę, żywokost, dziewannę, tysiącznik, talarek (korzenie), czyścowe ziele.

W celu zabobonnym: na tak zwany przyrok (ciężki ból głowy) zbierają czarcie zebro, wygląda jak kwiat mlecz, tem głowę wśród rozmaitych znaków obmywają. Sporysz, rodzaj trawy gotują i polewają głowę, by włosy rosły.

Literatura

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

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

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

Saski J 1983. Adam Woliński. w: *Słownik biograficzny adwokatów polskich, tom I* (pod redakcją Romana Łyczywka), Wydawnictwo Prawnicze, Warszawa

Przegląd etnobotanicznych badań roślin sprzedawanych na targowiskach

Ethnobotanical studies of plants sold in marketplaces: a review

Renata Kasper-Pakosz*

Zespół Szkół Licealnych w Leżajsku, im. Bolesława Chrobrego, ul. M. Curie-Skłodowskiej 6,
37-300 Leżajsk; e-mail: renpak@op.pl

* pracę wykonano w ramach studiów na Międzynarodowym Studium Doktoranckim Nauk
Przyrodniczych Polskiej Akademii Nauk w Krakowie

Abstract. The aim of this study was to review the work on plants sold in markets throughout the world. Several articles from South and North America, Asia, Africa and Europe were reviewed. A record number of species was found in markets in Turkey, in the city of Bodrum – 390. In other countries, i.e. in China, Iran, Greece, Brazil, Bolivia, Korea, Nigeria, Cyprus, Turkey, Croatia, Thailand, Mexico, Morocco, Lithuania and Poland, from 40 to approx. 150 species of plants were recorded in most of the relevant markets. Applications of plants available in the markets met the various needs of buyers. Medically useful plants dominated in most of the markets of the globe. The main categories of medicinal plants were those used for gastrointestinal disorders, respiratory, neurological, urological problems, skin, and gynecological diseases. In some countries the study of market plants was limited to wild edible species (Croatia, Turkey, Korea). No previous ethnobotanical studies have been found documenting the major staple plants sold in markets. It must be emphasized that the studies of the Polish researchers Muszyński from Vilnius (medicinal plants, 1927) and Szulczewski from Poznań (medicinal plants and edible mushrooms, 1933) maybe constitute the first examples of ethnobotanical studies in marketplaces.

Key words: medicinal plants, market research, ethnobotany, folk medicine.

Wprowadzenie

Według szacunków Borrissa (1996) na Ziemi jest około 250 000 - 500 000 gatunków roślin, z których stosunkowo niewielka część (1-10 %) wykorzystywana jest jako żywność dla ludzi i zwierząt. Według Moermana (1996), całkiem możliwym jest, że większość opisanych roślin ma niezbadane jeszcze właściwości lecznicze. Podobne spostrzeżenia przedstawili Amiri & Joharchi (2013), stwierdzając, iż w wielu rozwijających się krajach są ciągle rośliny

lecznicze, które nie zostały dobrze zbadane, przetestowane i udokumentowane. Jak zauważają badacze, najwięcej informacji o roślinach znajduje się nadal w rękach tradycyjnych uzdrowicieli, ale znaczna część tych informacji jest już zagubiona. Choć ludzie w wielu rejonach świata mają dostęp do nowoczesnych placówek medycznych, wielu z nich nadal korzysta z tradycyjnej medycyny, dlatego zakres tradycyjnej wiedzy medycznej, opartej na praktyce z wykorzystaniem roślin użytkowych powinien być zebrany i udokumentowany przez naukowców z dziedziny etnobotaniki. W przeciwnym razie bardzo prawdopodobną jest utrata tak istotnej dla człowieka i bogatej spuścizny nazywanej w jęz. angielskim Tradition Ecological Knowledge (TEK, tradycyjna wiedza ekologiczna, definicje zob. np. Berkes et al. (2000) i Houde (2007)).

Pomimo, że większość badań etnobotanicznych prowadziło się do niedawna wśród tradycyjnych społeczności tubylczych i różnego typu społeczności wiejskich (Prance 1991), wiele informacji o kulturowo istotnych roślinach użytkowych dostarczają targi – miejsca wymiany towarów między mieszkańcami różnych społeczności. Targ, inaczej bazar, rynek, targowisko, plac targowy to wydzielony teren przeznaczony do handlu, zazwyczaj na otwartej powierzchni. Odbywa się w określonym czasie, często z płatnymi wyznaczonymi stanowiskami dla osób oferujących swoje towary. Jest to miejsce kulturowej wymiany informacji. Targ uwidacznia najważniejsze, ogólnodostępne rośliny w społeczeństwie – o najwyższej wartości kulturowej, chociaż należy uwzględnić fakt, iż nie wszystkie ważne rośliny są sprzedawane na targach, część pozostaje tylko w obiegu domowym. Są też takie, które zalicza się do roślin cennych, ale bardzo trudno dostępnych np. żeń-szeń. Targ umożliwia swobodny, bezpośredni kontakt handlowca z klientem i bezpośrednio negocjowanie ceny. Często związany jest z pewną tradycją lub formalnymi zasadami handlowymi. Dla badacza to miejsce dające możliwość łatwego kontaktu z ludźmi – zarówno sprzedającymi jak i kupującymi, jak również szybkiego pozyskiwania materiału dokumentacyjnego (często niepełnego – np. sprzedawane są owoce a brak reszty rośliny). To także dobry teren do szkolenia studentów etnobotaniki lub botaniki użytkowej. Targ jest miejscem handlu dostępnym dla każdego: dla rolników i dla zbieraczy dzikich roślin leśnych i łąkowych. Pomimo swej uniwersalności i ogólnodostępności stwarza jednak trudność w przejściu ze sfery publicznej do prywatnej, jak również, wciąż obserwuje się regiony bez targów. Zarówno asortyment jak i tradycyjne zastosowanie roślin sprzedawanych na targach ulega znaczącym zmianom. Dla przykładu, spośród 79 gatunków roślin i 56 gatunków grzybów zarejestrowanych w Poznaniu (Szulczewski 1933) znaczna część gatunków nie jest dzisiaj sprzedawana na targach w Polsce wcale, np. akacja – *Robinia pseudacacia*, brzoza – *Betula verrucosa*, łopian – *Arctium lappa* czy grzyb brzozowy (Huba brzozowa) – *Polyporus betulinus*.

Celem tej pracy był przegląd artykułów o roślinach na targowiskach, zebranie danych dotyczących różnorodności gatunków roślin sprzedawanych na rynkach, w szczególności ich zastosowania wśród społeczeństw w różnych regionach świata.

W artykule zebrano wyniki wszystkich odnalezionych prac badawczych dotyczących etnobotanicznych badań targów z całego świata, z okresu ostatnich stuleci. Kwerenda, przy użyciu m.in. słów kluczowych “market” i “ethnobotany” objęła wszelkie pisma naukowe w bazie Scopus, a prace na ten temat odnaleziono w: *Economic Botany*, *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, *Journal of Ethnopharmacology*, *Journal of Nutritional Ecology and Food Research*, *Turkish Journal of Botany*, *Avicenna Journal of Phytomedicine*, *Ethnobotanical Leaflets*, *Pakistan Journal of Botany* i *Ethnobotany Research and Applications*. Efektem przeszukiwania jest wykaz państw, regionów i miast wraz z ilością znajdujących się tam

targów, stoisk, liczbą sprzedawanych gatunków roślin, wskazaniem stosowanych części roślin i ich znaczenia dla mieszkańców danego regionu świata. Analizą objęto 17 publikacji (Tab. 1).

Przegląd prac

Do najstarszych doniesień o roślinach sprzedawanych na targach należą prace polskich autorów, np. artykuł **Muszyńskiego**, który ukazał się w *Wiadomościach Farmaceutycznych* w r. 1927 (Petkevičius 2014). Publikacja ta przedstawia gatunki roślin sprzedawanych na targu wileńskim. To cenne udokumentowanie gatunków roślin, które znane były mieszkańcom Wilna i okolic pod kątem ich leczniczego zastosowania. Autor doliczył się ponad stu gatunków roślin i 4 gatunków grzybów. Najliczniejszą grupę stanowią rośliny stosowane w zaburzeniach przemiany materii, a to z tego powodu, iż niewiele było w tamtych czasach leków syntetycznych o takim kierunku działania. Należy mieć jednak na uwadze, że spisane gatunki i ich wskazania nie przekazują całościowej etnomedycznej wiedzy Litwinów. Dodatkowe informacje w tym temacie przynoszą wykazy gatunków roślin skupowanych na potrzeby handlu krajowego i zagranicznego przez dwie największe fabryki zielarskie działające na Litwie w pierwszej połowie XX wieku. Jak podkreślał profesor Muszyński w omawianym sprawozdaniu, wśród sprzedawanych i stosowanych w lecznictwie roślin, bardzo rzadko spotyka się rośliny silnie działające lub trujące. W prawie tym samym czasie targi w Poznaniu badał Jerzy Wojciech **Szulczewski** (Szulczewski 1933, 1935, 1996). Ten wielkopolski etnograf i biolog zarejestrował aż 56 gatunków grzybów i 79 gat. roślin leczniczych sprzedawanych w Poznaniu na początku lat 1930-tych.

Współcześnie także obserwuje się zainteresowanie badaniem targów. Najdłuższą listę roślin użytkowych – 390 – sprzedawanych na targach odnaleziono w pracy Ertug (2004) z miasta Bodrum w zach. wybrzeżu **Turcji**. Trzysta trzydzieści osiem z nich są to gatunki dzikie. Większość zanotowanych roślin to rośliny jadalne, w tym również spożywane przez zwierzęta, wśród nich 60 to rośliny pastewne. Zanotowano także rośliny używane w rzemiośle (40 gatunków), a ponad 60 gatunków roślin miało wiele zastosowań m.in. do połowów, a także czynności rytualnych. Piątkowe targi w Bodrum są magnesem dla wielu mieszkańców okolicy i dlatego były głównym celem tych badań, (targi w inne dni służyły badaczom tylko do porównań). Próbkę dzikich roślin spożywczych, ziół, roślin leczniczych, różne przedmioty wykonane z materiałów roślinnych, a także kosze, miotły, łyżki, amulety były systematycznie zbierane i rejestrowane. Oprócz roślin zanotowano 7 gatunków grzybów. Autorka podkreśla fakt, że jej badania koncentrują się na stosunkowo ograniczonym obszarze, a liczba użytecznych roślin w zasięgu całego kraju będzie znacznie wyższa. Podobnie spostrzeżenia o ważnej roli dzikich roślin jadalnych w diecie przedstawiają Dogan et al. (2013) Badania jakie przeprowadzili w latach 2009-2011, w Izmirze, w **Turcji**, ukazały, iż dzikie rośliny jadalne stanowią tam nadal znaczną część diety ludności lokalnej, zwłaszcza biednej wiejskiej społeczności. Na przebadanych 18 targach zidentyfikowano 46 gatunków dzikich roślin jadalnych, podkreślając również inne zanotowane, ważne dla ludzi zastosowania roślin m.in. w medycynie, artykułach gospodarstwa domowego, tradycyjnym rzemiośle. W publikacji zaznaczono, że spożywcze zastosowanie dzikich roślin spadło jednak znacznie w ciągu ostatnich pokoleń, dlatego wg autorów etnobotaniczne badania dzikich roślin jadalnych powinny zostać rozszerzone na inne obszary Turcji, dzięki czemu możliwe będzie nie tylko zachowanie tradycyjnej wiedzy związanej z roślinami, ale także udostępnienie jej dla przyszłych pokoleń.

Karousou et al. (2011), przebadali zioła lecznicze sprzedawane w 15 sklepach rozsianych na rynkach, w trzech największych miastach pobliskiego **Cypru**. Łącznie zanotowano 57 taksonów, z czego 32 jako uprawiane, 14 zbierane w środowisku naturalnym i 11 importowane. Porównanie wyników z publikowanymi informacjami wykazało, że 40 z notowanych taksonów znanych jest w tradycji, a znaczna liczba z tych ziół występuje również w Grecji i na rynkach Turcja (odpowiednio 35 i 29 taksonów). Wskazuje to, że lokalne tradycje lecznicze są zarówno częścią całej tradycji śródziemnomorskiej, jak i mają swoją lokalną specyfikę.

Podobnie na badaniach roślin leczniczych skupili się Hanlidou et al. (2004), analizując gatunki znajdujące się w sprzedaży na 18 stoiskach, na rynku w Salonikach, w **Grecji**. Większość (131) ze 172 zanotowanych taksonów była pochodzenia greckiego, pozostałe importowane. Większość spośród taksonów greckich (80) była zbierana wyłącznie w środowisku naturalnym, 31 taksonów było wyłącznie uprawianych i 20 zarówno dzikich, jak i uprawianych. W większości przypadków (67 ziół) sprzedawano całą nadziemną część roślin. Zastosowania wewnętrzne przeważały nad zewnętrznymi. Identyczne zastosowania dla analizowanej rośliny podawano w prawie wszystkich miejscach rynku. Wg autorów zastosowanie do celów leczniczych dla większości roślin pochodzi jeszcze ze starożytności.

Łuczaj et al. (2013) badali dzikie rośliny jadalne sprzedawane na targach Dalmacji (południowe wybrzeże **Chorwacji**). Jak podają autorzy, korzystanie z dzikich zielonych warzyw (liście, pąki, łodygi) jest bardzo rozpowszechnione w basenie Morza Śródziemnego. W Dalmacji badaniem objęto 11 rynków warzywnych, koncentrujących się na wybrzeżu. Jak wynika z badań, tamtejsi mieszkańcy używają w żywieniu wyjątkowo dużo dzikich warzyw liściowych. W większości dzikie rośliny są powszechnie sprzedawane w formie mieszanek na wszystkich rynkach warzywnych Dalmacji. Wg autorów bogata tradycja jedzenia tak dużej różnorodności dzikich warzyw zielonych wśród ludności Chorwacji może wynikać zarówno z silnych wpływów weneckich, jak też i greckich. Ogółem zanotowano 37 gatunków dzikich warzyw liściowych, średnio 5.7 gat. sprzedawane jest przez jednego sprzedawcę. Autorzy zwracają uwagę, iż ludzie tutaj przestali zbierać korzenie jadalne, zbierają tylko liście i łodygi. Badania objęły niestety tylko wiosenne warzywa liściowe i każdy z targów odwiedzone jedynie jeden lub dwa razy.

Interesujące rezultaty dały badania Pemberton et al. (1996), na trzech największych rynkach dzikich roślin jadalnych i leczniczych w Seulu, w **Korei Pd**. W grupie roślin badanych znalazły się drzewa, krzewy, pnącza, jak też rośliny zielne. Zanotowano sprzedaż kwiatów, korzeni, pędów, rozet, całych młodych roślin, typowych owoców oraz kasztanów, żołędzi, świeżych jak i suszonych liści, a nawet pyłku, igieł sosen i ich zielonych szyszek. Wiele gatunków warzyw liściowych obserwowano tylko w mieszkankach. Często pojawiały się korzenie i inne podziemne organy. Jak podają autorzy wśród tamtejszej ludności obserwuje się zwyczaj jedzenia dzikich roślin i nie wynika ona z konieczności, ale z faktu, że wielu Koreańczyków wierzy, że dzikie rośliny są odżywczo bogatsze i zdrowsze od roślin uprawnych m.in. ze względu na brak w nich rolniczych, chemicznych oprysków.

Podobne spostrzeżenia przedstawiają Xu et al. (2004) z badań w **Chinach**. W całym tym kraju wiele roślin dzikiego pochodzenia oraz grzybów jest używanych, zarówno przez chłopów w oddalonych obszarach wiejskich jak i w restauracjach. Społeczność wiejska na tych obszarach ma bardzo dużą wiedzę na temat lokalnych roślin, w szczególności dzikich warzyw. W dzisiejszych czasach, prawie każdy park w Chinach ma lokalne restauracje z nazwami dzikich górskich roślin, co podkreśla ich naturalność (Kang et al. 2013) Większość roślin jest spożywana po ugotowaniu lub pieczeniu. Mimo, że wiemy dużo o jadalnych

roślinach, które są stosowane w różnych częściach Chin, ta wiedza, ze względu na jej ogromny zakres, nie została jeszcze odpowiednio syntetyzowana. Jak zaznaczają Kang et al. (2013) jak i Xu et al. (2004), znacząca część spożywanych przez tutejszą ludność gatunków roślin pochodzi z ekosystemu leśnego, chociaż wykorzystuje się też trochę gatunków roślin z pól, ogrodów przydomowych, łąk i wód. Zauważa się też dużą dominację dzikich warzyw liściowych nad owocami i grzybami.

Shirai & Rambo (2014) przedstawili wyniki badań na temat dzikich gatunków sprzedawanych na głównym rynku miejskim w Khon Kaen, w północno – wschodniej **Tajlandii**. Różnorodność sprzedawanych tam dzikich gatunków jest wysoka; znacznie większa w porze deszczowej, niż w porze suchej. Stwierdzono 60 gatunków dzikich, z których 54 stanowiły rośliny, 6 grzyby. Obszary górskie były siedliskiem największej liczby gatunków, następnie obszary lasów i pola ryżowe. Ogrody i ekosystemy wodne były siedliskami mniejszej liczby gatunków. Autorzy podkreślają iż wiele gatunków jest dostępnych tylko w specyficznych warunkach sezonów np. 40% wszystkich gatunków odnotowanych w badaniu były dostępne tylko w porze deszczowej, 20% było dostępne tylko w porze suchej, podczas gdy 40% było dostępne w obu sezonach. Grzyby, na przykład, występują tylko w porze deszczowej.

Jak podają De Albuquerque et al. (2007) północno-wschodnia **Brazylia** to miejsce, gdzie oprócz medycznego zastosowania roślin, obserwuje się jeszcze obecność na targach roślin używanych do celów magiczno-religijnych. Autorzy tej pracy dokonali porównania sprzedaży roślin na targach w odstępie siedmiu lat, podkreślając zaobserwowany wzrost liczby sprzedawanych roślin z 58 do 136 gatunków. Badaniem objęli jeden ważny tradycyjny rynek z 22 stoiskami w 1995 roku i 11 stoiskami w 2002, w mieście Recife, stolicy stanu Pernambuco, w północno-wschodniej części kraju. Rynki lokalne są związane z praktykami religijnymi milionów Brazylijczyków i dają możliwość uzyskania wszystkich elementów niezbędnych do podjęcia określonych rytuałów, w tym roślin o magiczno-religijnym znaczeniu. Rośliny tutaj są wykorzystywane w błogosławieństwach, łaźniach, w kąpielach oczyszczających, mających na celu wyeliminowanie energii z ciał użytkowników, do ustanowienia połączenia z czczonymi bóstwami, jako kadzidło i w napojach umożliwiających bliższy kontakt ze światem duchowym. Badacze wskazują gatunki przeznaczone do praktyk magiczno-religijnych oraz magiczno-profilaktycznych, w celu odpierania chorób „nienaturalnego” pochodzenia. Pomimo silnie zaznaczonej obecności roślin magicznych rośliny lecznicze są jednak dominującym elementem handlowym, ponieważ są one poszukiwane przez większą grupę ludzi. Autorzy zaznaczają, że na tradycyjnych rynkach Brazylii wiele roślin znajduje się w postaci suchej, sproszkowanej, lub w stanie dużej fragmentacji. W niektórych przypadkach są dostępne tylko jako nasiona, korzenie, liście lub kora. Na szczególne podkreślenie zasługuje ta część publikacji, w której zwrócono uwagę na toksyczność roślin sprzedawanych na rynkach. Wymieniane są nazwy roślin leczniczych wykazujących toksyczne działanie z zaznaczeniem, że konieczna jest dalsza obserwacja w badaniach etnobotanicznych, gdyż ludzie mają tendencję do myślenia o roślinach jako zdrowych, korzystnych i bez zagrożenia.

Wśród roślin leczniczych sprzedawanych na 10 straganach trzech miast północnego **Meksyku** (Bye 1986) wymieniono wiele gatunków, którym przypisuje się działanie rozszerzające oskrzela, przeciwzapalne, antyseptyczne, wiatropędne, przeciwskurczowe i o działaniu antybiotyku, przynoszące ulgę w bólach głowy, przeziębieniach, w leczeniu malarii i gorączki, w leczeniu schorzeń układu pokarmowego, maści i plastry z korzeni, w celu złagodzenia bólu stawów, bólów związanych z reumatyzmem, rozkurczowych,

przeciwbakteryjnych i przeciw robakom, łagodzące różne dolegliwości żołądkowo-jelitowe, na ból zęba, do płukania ust, bezpośrednio stosowanych na dziąsła. W badaniu, 30 z 47 zidentyfikowanych na rynkach gatunków roślin leczniczych, okazało się być stosowane w podobny sposób, zarówno przez Indian jak i ludność metyską Meksyku.

Jak podaje Macia et al. (2005), rośliny lecznicze możemy znaleźć na rynkach wszystkich głównych miast **Boliwii**, w których istnieją specjalne boksy dla roślin leczniczych, a nawet małe „rynki” przeznaczone tej właśnie tematyce i działalności. Szczegółowe badania boliwijskiej medycyny ludowej, zostały przeprowadzone w regionie andyjskim, w miastach La Paz i El Alto, gdzie ludzie wywodzą się głównie z wiejskich społeczności chłopskich. W użyciu, wśród 129 gatunków o zastosowaniu leczniczym i magicznym znalazły się kwiaty, liście, nasiona, korzeń, kora, żywica, całe rośliny, a także 1 gatunek porostu. Większość tubylców w tym kraju mieszka we wschodniej części Andów, ma swoje własne relacje z roślinnym otoczeniem, utrzymuje własne tradycje kulturowe np. święta obchodzone z wielkim oddaniem dla „Matki Natury” - Pachamama, która wg ich wierzeń chroni ludzi przed chorobami i przynosi szczęście, dlatego oprócz roślin leczniczych badacze często rejestrowali rośliny o działaniu magicznym. Powołując się na International Union for Conservation of Nature, Macia i współpracownicy stwierdzają, iż prawie 80% ludności świata, korzysta z medycyny tradycyjnej przy leczeniu różnych chorób i dolegliwości (IUCN i in., 1993), a potwierdzeniem tego jest właśnie Boliwia, w której posiadaną wiedzę medyczną ludność wykorzystuje stosując z powodzeniem specyficzne gatunki lecznicze.

W **Maroku** Ouarghidi et al. (2012) objęli badaniami natomiast tylko korzenie lecznicze (i inne lecznicze podziemne części roślin) znajdujące się w sprzedaży na trzech rynkach Marrakeszu. Badacze podkreślają, iż identyfikacja korzeni jest trudna, a zielarze w wywiadach przyznawali, że ich nieodpowiednie zestawienie może prowadzić do zatrucia, toksyczność korzeni jest zaś zależna od dawki i siły działania danej rośliny. Fakt, że wiele ważnych leczniczych korzeni nie jest łatwo dostępne na rynku w Marrakeszu, sugeruje wg badaczy, że te dzikie gatunki mogą być w niebezpieczeństwie całkowitego wyginięcia, zaś niedobór i wysoki popyt na niektóre gatunki doprowadziły do zastępowania ich przez handlowców innymi taksonami. W artykule wymieniono gatunki, które są sprzedawane jako zamienniki lub w celu fałszerstwa. Zidentyfikowano kilka dodatkowych gatunków, gdzie zamiana taksonów może stanowić zagrożenie zdrowotne.

Olowokudejo et al. (2008) objęli rośliny sprzedawane przez ludność na trzech największych rynkach ziół i roślin leczniczych w mieście Lagos w **Nigerii**. Znotowano 110 gatunków roślin leczniczych, ze wskazaniem części rośliny znajdującej się w sprzedaży tj. korzenie, kora, liście, bulwy, kwiaty, itp. W tych społecznościach, ziołowe środki stają się coraz bardziej popularne w leczeniu drobnych dolegliwości, ze względu na rosnące koszty leczenia. W rzeczywistości na rynku obserwuje się tak duży popyt, że istnieje duże ryzyko, że dzisiaj wielu roślinom leczniczym grozi wyginięcie. W Nigerii większość obywateli nadal korzysta z roślin leczniczych i odwiedza lekarzy tradycyjnej medycyny zdrowotnej (Odugbemi 2006). Jak podkreślił w swojej publikacji Olowokudejo (2008), ochrona roślin leczniczych jest ważnym krokiem, który należy podjąć, aby zapobiec wyginięciu zagrożonych gatunków roślin leczniczych. Ze względu na powyższe, podjęte badania przeprowadzono w celu uzyskania informacji o tym, jak wielki jest popyt na rośliny lecznicze, jaki jest status dostępności roślin, metody ich zbierania, metody przygotowania przed wprowadzeniem do obrotu, lecznicze zastosowanie roślin i metody ich ochrony.

Wnioski

Podsumowując, na większości badanych rynków rejestrowano od 20 do 390 gatunków roślin. Tę rekordową liczbę gatunków zanotowano w Turcji. Nieco mniej w Chinach, Iranie, Grecji, Brazylii, Boliwii, Korei, Nigerii, Litwie. Poniżej 100 gatunków w: Maroku, Cyprze, Turcji, Chorwacji, Tajlandii, Meksyku i Polsce (nie wszystkie z tych badań obejmowały jednak cały zakres sprzedawanych na rynkach roślin). W przypadku zdecydowanej większości roślin sprzedawano ich części nadziemne – liście, łodygi, kora, kwiaty, owoce, nasiona, choć w sprzedaży spotykano też korzenie, kłącza i bulwy.

Należy podkreślić, iż wśród roślin spotykanych na targach w różnych krajach świata, dominują te o znaczeniu leczniczym, a przedstawiane lecznicze zastosowania można sklasyfikować wg szerokiego spektrum ludzkich dolegliwości, począwszy od zaburzeń układu pokarmowego, oddechowego, nerwowego, problemów urologicznych, skórnych, na ginekologicznych kończąc. Tylko w nielicznych krajach, jak Chorwacja, Turcja i Korea, badano sprzedaż dziko rosnących roślin jadalnych. Grzyby pojawiły się jedynie w 4 spośród 17 objętych analizą publikacji. Na uwagę zasługuje również fakt, iż praktycznie brak jest prac dokumentujących występowanie głównych roślin pokarmowych sprzedawanych na targach (np. zbóż, owoców i warzyw stosowanych w codziennej, podstawowej diecie). W niewielu publikacjach wspomina się o zastosowaniu magiczno-religijnym roślin. Jedynie w Brazylii, Boliwii i Turcji rejestrowano sprzedaż takich roślin. Zwrócić należy też uwagę na niemal całkowity brak w tych badaniach roślin stosowanych w rzemiośle.

Literatura

- Amiri MS, Joharchi MR 2013. Ethnobotanical investigation of traditional medicinal plants commercialized in the markets of Mashhad, Iran. *Avicenna Journal of Phytomedicine* Vol. 3, No.3: 254-271
- Arora D 2008. The houses that matsutake built. *Economic Botany* 62: 278–290
- Berkes F, Colding J, Folke C 2000. Rediscovery of Traditional Ecological Knowledge as Adaptive Management. *Ecological Applications*, 10(5), pp. 1251-1262
- Boa E 2004. Wild edible fungi: a global overview of their use and importance to people. *Non-wood forest products* 17. FAO, Rome
- Borris RP 1996. Natural Product Research: Perspectives from a major pharmaceutical company. *Journal of Ethnopharmacology* 51: 29-38
- Bye RA 1986. Medicinal Plants of the Sierra Madre: Comparative Study of Tarahumara and Mexican Market Plants. *Economic Botany* 40(1):103-124
- Cárdenas M 1943. *Notas preliminares sobre la materia médica boliviana*. Imprenta Universitaria, Cochabamba
- Cárdenas M 1989. *Manual de plantas económicas de Bolivia*. Editorial Los Amigos del Libro, La Paz
- De Albuquerque UP, Monteiro JM, Ramos MA, Cavalcanti de Amorim EL 2007. Medicinal and magic plants from a public market in northeastern Brazil. *Journal of Ethnopharmacology* 110: 76–91

- De Lucca M, Zalles J (1992). *Flora medicinal boliviana-Diccionario enciclopédico*. Editorial Los Amigos del Libro, La Paz
- Dogan Y, Ugulu I, Durkan N 2013. Wild edible plants sold in the local markets of Izmir, Turkey. *Pakistan Journal of Botany* 45 (S1): 177-184
- Ertug F 2004. Wild Edible Plants of the Bodrum Area (Mugla, Turkey). *Turkish Journal of Botany* 28: 161-174
- Garibay-Orijel R, Caballero J, Estrada-Torres A, Cifuentes J 2007. Understanding cultural significance, the edible mushrooms case. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 3:4
- Hanlidou E, Karousou R, Kleftoyanni V, Kokkini S 2004. The herbal market of Thessaloniki (N Greece) and its relation to the ethnobotanical tradition. *Journal of Ethnopharmacology* 91: 281–299
- Houde N 2007. The six faces of traditional ecological knowledge: challenges and opportunities for Canadian co-management arrangements. *Ecology and Society* 12(2): 34
- Kang Y, Łukasz Ł, Kang J, Zhang S 2013. Wild food plants and wild edible fungi in two valleys of the Qinling Mountains (Shaanxi, central China). *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 9:26
- Karousou R, Deirmentzoglou S 2011. The herbal market of Cyprus: Traditional links and cultural exchanges. *Journal of Ethnopharmacology* 133: 191–203
- Łuczaj Ł, Nieroda Z 2011. Collecting and learning to identify edible fungi in southeastern Poland: age and gender differences. *Journal of Nutritional Ecology and Food Research* 50(4):319–336
- Łuczaj Ł, ZovkoKončić M, Miličević T, Dolina K., Pandža M 2013. Wild vegetable mixes sold in the markets of Dalmatia (southern Croatia), *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 9:2
- Łuczaj Ł, Köhler P, Pirożnikow E, Graniszewska M, Pieroni A, Gervasi T 2013. Wild edible plants of Belarus: from Rostafiński's questionnaire of 1883 to the present. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 9:21
- Macía M J, García E, Vidaurre PJ 2005. An ethnobotanical survey of medicinal plants commercialized in the markets of La Paz and El Alto, Bolivia. *Journal of Ethnopharmacology* 97(2): 337–350
- Moerman DE 1996. An Analysis of the Food Plants and Drug Plants of Native North America. *Journal of Ethnopharmacology* 52: 1-22.
- Muszyński 1927. Wileńskie zioła ludowe. *Wiadomości Farmaceutyczne* 21-22: 469-476
- Oblitas E (1992). *Plantas medicinales de Bolivia*. Editorial Los Amigos del Libro, La Paz
- Odugbemi T (ed.) 2006. *Outlines and Pictures of Medicinal Plants from Nigeria*. pp.1 - 85
- Olowokudejo JD, Kadiri AB, Travih VA 2008. An Ethnobotanical Survey of Herbal Markets and Medicinal Plants in Lagos State of Nigeria. *Ethnobotanical Leaflets* 12: 851-65

- Ouarghidi A, Powell B, Martin GJ, De Boer H, Abbad A 2012. Species Substitution in Medicinal Roots and Possible Implications for Toxicity of Herbal Remedies in Morocco. *Economic Botany* 66(4): 370–382
- Pemberton RW, Lee NS 1996. Wild food plants in South Korea; Market presence, new crops, and exports to the United States. *Economic Botany* 50(1): 57-70
- Petkevičius R, Typek J, Bilek M 2014. Jan Kazimierz Muszyński (1884-1957) prekursorem badań etnobotanicznych na Litwie. *Etnobiologia Polska* Vol. 4: 55-82
- Prance GT 1991. What is ethnobotany today? *Journal of Ethnopharmacology* 32: 209-216
- Shirai Y, Rambo A T 2014. Urban Demand for Wild Foods in Northeast Thailand: A survey of edible wild species sold in the Khon Kaen municipal market. *Ethnobotany Research and Applications* 12: 113-129
- Szulczewski JW 1933. Grzyby sprzedawane na targach Poznania. *Rocznik Nauk Rolniczych i Leśnych* 29:1-12
- Szulczewski JW 1935 O handlu roślinami leczniczymi na targach w Poznaniu. *Wydawnictwo Okręgowego Komitetu Ochrony Przyrody w Poznaniu, Poznań*, p. 80-87
- Szulczewski JW 1996. *Pieśń bez końca: Zbiór tekstów folklorystyczno-etnograficznych pod redakcją Wojciecha Łysiaka*. PSO, Poznań
- Xu YK , Tao GD , Liu HM, Yan KL, Dao XS 2004. Wild vegetable resources and market survey in Xishuangbanna~ southwest China. *Economic Botany* 58(4): 647-667

Tabela 1 – Przegląd prac dokumentujących rośliny sprzedawane na targach.

Autor, badacz	kraj, region, miasto	ilość targów	okres badań	badane kategorie i części roślin	liczba gatunków
Muszyński 1927 (za Petkevičius 2014)	Litwa, Wilno	1	1927	lecnicze kłącza, liście, kwiaty, korzenie, owoce	113 roślin + 4 grzybów
Szulczewski 1935 (za Łysiak 1996)	Polska, Poznań	nieokreślona	1933	rośliny lecznicze,	79
Szulczewski 1933 (za Łysiak 1996)	Polska, Poznań	nieokreślona	ok. 1932	grzyby jadalne	56
Bye 1986	Meksyk, Sierra Madre, Chihuahuan	10 straganów w miastach Ciudad Juarez, Chihuahua, Hidalgo de Parral	1972-1984	rośliny lecznicze (kora, liście, korzenie)	47
Pemberton et al.. 1996	Korea Pd., Seul	3	1989 - 1995	dzikie rośliny jadalne, uprawne warzywa i owoce (pędy, kwiaty, liście, korzenie)	112
De Albuquerque et al. 2007	Brazylia, Pernambuco, Recife	1 ważny tradycyjny rynek: 22 stoiska (1995) 11 stoisk (2002)	1993 -1995 2001 - 2002	lecnicze, rytualne (łodygi, korzenie, kora, nasion)	58 136

Xu et al. 2004	Chiny, Yunnan, Xishuanbanna	14	1996-2001	lecnicze dzikie warzywa, rośliny zielne, drzewa, krzewy, grzyby (liście, kwiaty, owoce, korzenie)	284 18 grzybów
Ertug 2004	Turcja, Mugla, Bodrum	1	1999-2002	lecnicze, rytualne, spożywcze, społeczne (liście, pędy, łodygi, korzenie, bulwy, owoce, kwiaty)	390 (179 gat. użytkowych, w tym 143 dzikich spożywczych), 7 grzybów
Macia et al. 2005	Boliwia, La Paz, El Alto	2 miasta, w każdym po 15-20 straganów	2001 - 2002	lecnicze, rytualne (kwiaty, liście, nasiona, korzeń, kora, żywica, całe rośliny)	129 1 porost
Hanlidou et al. 2004	Grecja, Thessaloniki	1 (18 stoisk)	2002	lecnicze (całe rośliny, liście, owoce, korzenie, kora, nasiona)	172
Karousou et al. 2011	Cypr	15 sklepów na 3 rynkach, w 3 miastach	2005 – 2008	lecnicze (liście, całe rośliny, owoce, nasiona, kwiaty, korzenie)	57

Shirai et al. 2014	Tajlandia, Khon Kaen (Bang Lam Phu)	1 centralny rynek w gminie + 10 małych 139 stoisk	2006	dzikie gatunki jadalne	54 6 grzybów
Olowokudejo et al. 2008	Nigeria, Lagos State	3 największe rynki ziół i roślin leczniczych - Oyingbo , Mushin i Bariga	2007	lecznicze (korzenie , kora, liście, bulwy i kwiaty)	110
Dogan et al. 2013	Turcja, Izmir	18	2009 - 2011	jadalne rośliny dzikie (liście, owoce, nasiona, pędy, korzenie)	46
Ouarghidi et al. 2012	Maroko, Marrakesz	3	2011	lecznicze i toksyczne (korzenie)	20
Amiri et al. 2013	Iran, Mashhad	ponad 600 sklepów zielarskich	2011-2012	lecznicze (łodyga, liście, nasiona, kwiaty)	269
Łuczaj et al. 2013	Chorwacja, Dalmacja	11	2012 jednorazowa wizyta wiosną	warzywa liściowe (liście, pąki, łodygi)	37

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 smażono 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.

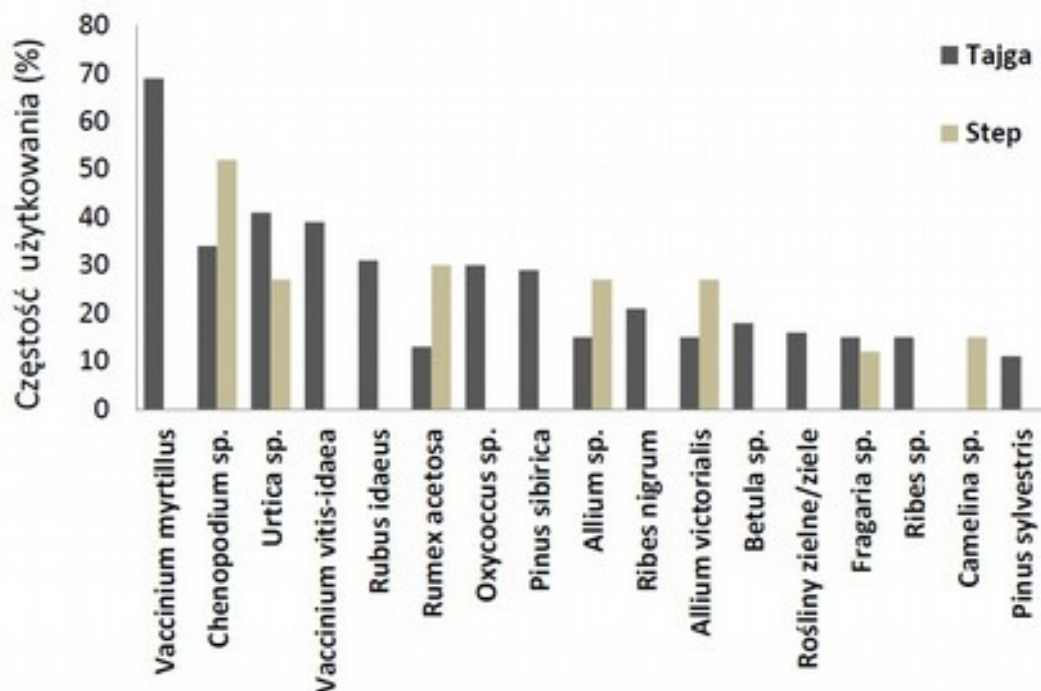


Fig. 1. Gatunki roślin dziko rosnących najczęściej użytkowane przez Polaków deportowanych do ZSRR w okresie drugiej wojny światowej. Most commonly used species.

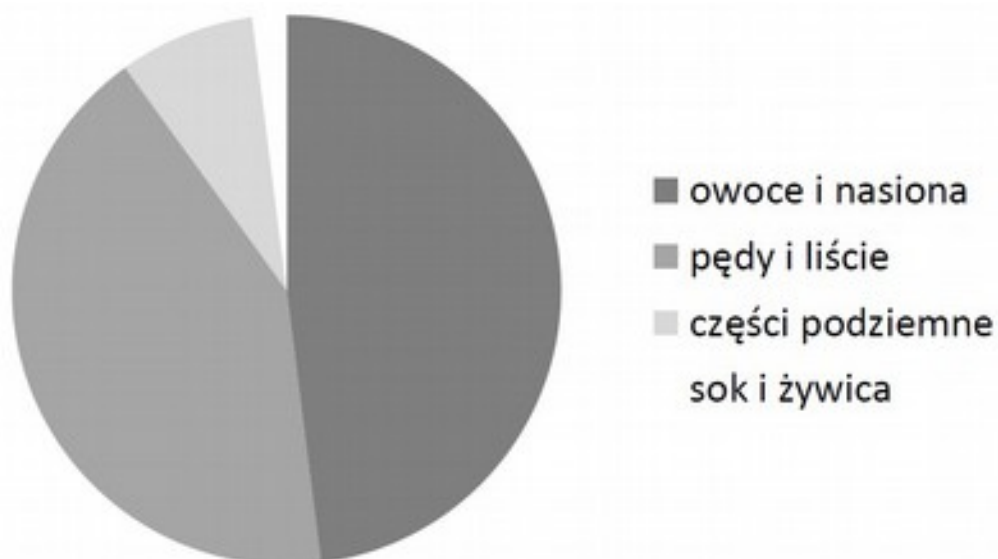


Fig. 2. Udział procentowy części roślin dziko rosnących użytkowanych przez Polaków deportowanych do ZSRR w okresie drugiej wojny światowej. Plant parts used.

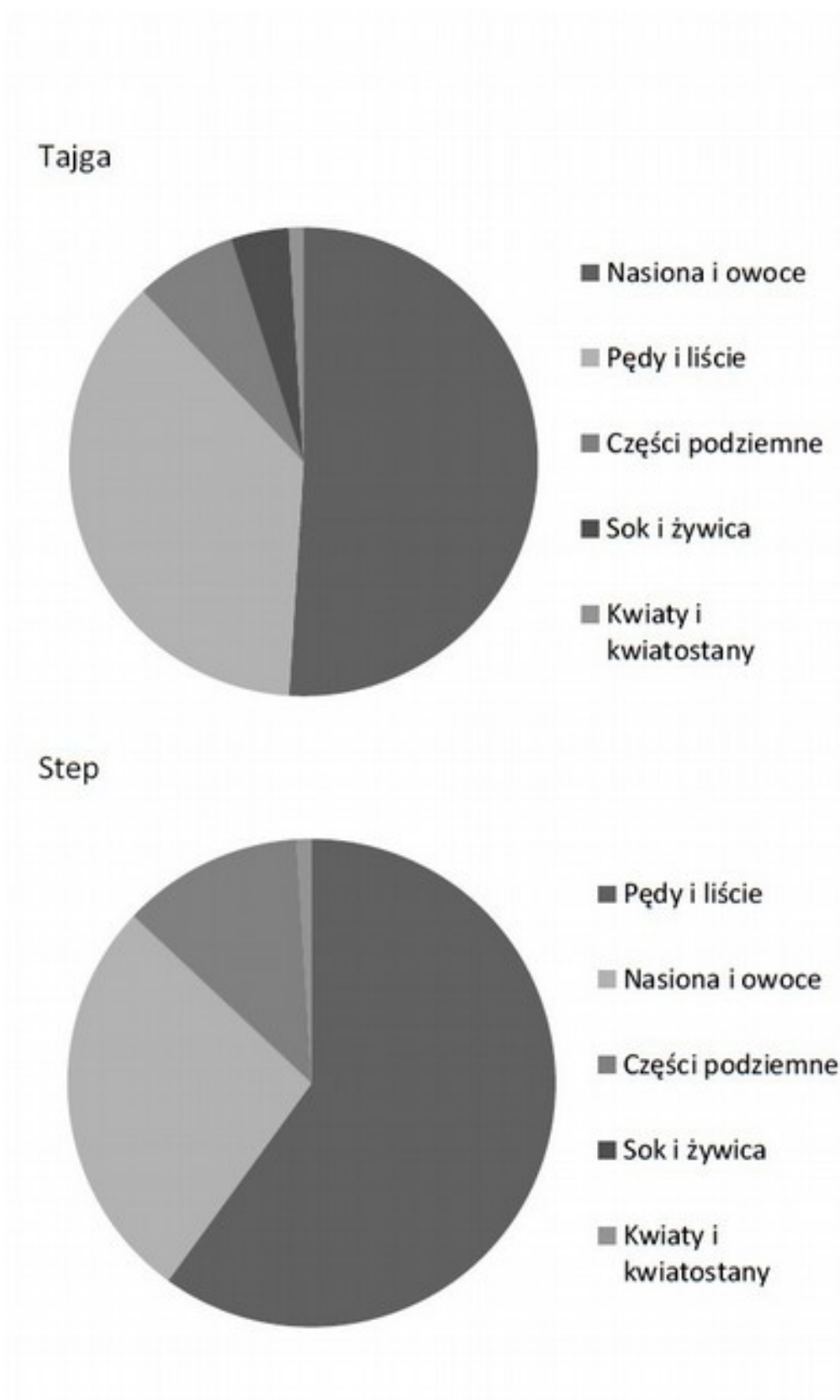


Fig. 3. Udział procentowy użytkowanych części roślin użytkowanych w strefie tajgi i stepu przez Polaków deportowanych do ZSRR w okresie drugiej wojny światowej. Comparison of plant parts used in the taiga and steppe zones.

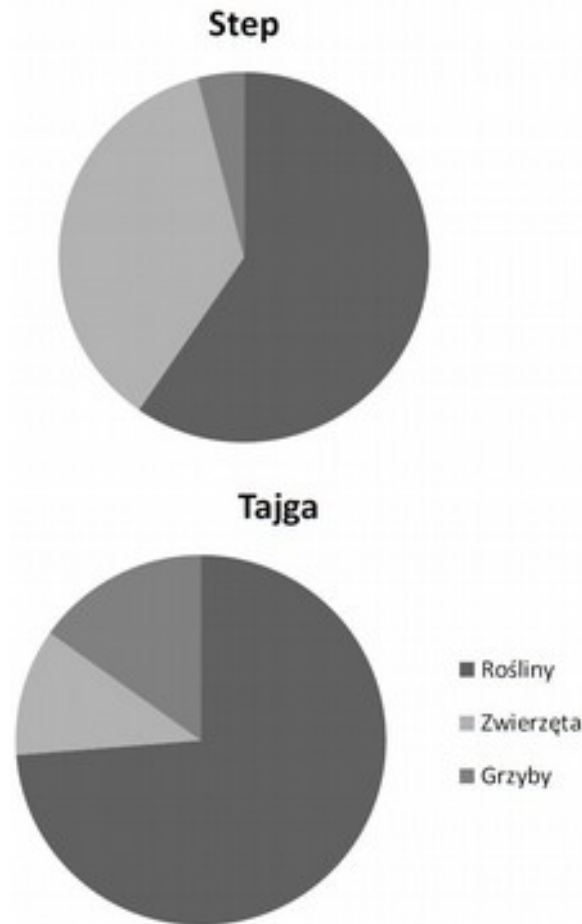


Fig. 4. Proporcja między wspomnieniami o roślinach, zwierzętach i grzybach w materiałach archiwalnych. The proportion between wild plants, fungi and animals in the archival materials.

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 łągach 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 zbierać 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).

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), „Żywicę 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 kopła, ale w

końcu wyszła z tego obronną ręką.” (Wołk Adam), „Kiedyś dzieci najadły się słodkich korzeni blekotu.” (Śmigielka 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 sztchet 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 okrasy 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 okrasy.” (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 przełamywania 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 kucenne. 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. Pieszczański; 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	Pawełko 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	Wójejk Lidia 2001
42	t	Cziornińkoje; Talmenka; Altajski Kraj	Kwapiszewski Wincenty 1992
43	t	Kruticha; Altajski Kraj	Fabiańska-Szczyglewska 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-cię-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 mielona do mąki	2, 21, 23,35, 37, 55, 56 68,97 37, 47 33
			kora narośl miazga	kawa surowa/gotowana	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>	głuszec	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