

ETNOBIOLOGIA POLSKA

Rocznik poświęcony etnobotanice, etnozologii i
etnomykologii

A Polish language journal devoted to ethnobotany,
ethnozoology and ethnomycology

Numer 9

2019

Redaktor naczelny – Editor-in-Chief

dr hab. Łukasz Łuczaj, prof. UR, Zakład Botaniki, Instytut Biologii i Biotechnologii,
Uniwersytet Rzeszowski

Zastępca redaktora naczelnego – Deputy Editor-in-Chief

dr Monika Kujawska, Instytut Etnologii i Antropologii Kulturowej, Uniwersytet Łódzki

Kontakt z redakcją: lukasz.luczaj@interia.pl

WYDAWCA - PUBLISHER
Instytut Biologii i Biotechnologii
Uniwersytet Rzeszowski

ISSN 2083-6228

Druk i dystrybucja wersji papierowej
Wydawnictwo Uniwersytetu Rzeszowskiego
www.wydawnictwo.univ.rzeszow.pl/

WYDAWNICTWO UNIWERSYTETU RZESZOWSKIEGO
35-310 Rzeszów, ul. prof. S. Pigoń 6, tel. 17 872 13 69, tel./fax 17 872 14 26
e-mail: wydaw@ur.edu.pl; <http://wydawnictwo.ur.edu.pl>
Wydanie I, format A4, ark. wyd. 2,7, ark. druk. 5,25, zlec. red. 118/2020
Druk i oprawa: Drukarnia Uniwersytetu Rzeszowskiego

Etnobiologia Polska jest czasopismem naukowym. 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 NADESŁANYCH DO
BIEŻĄCEGO NUMERU**

THE LIST OF REVIEWERS (THIS ISSUE)

dr Piotr Klepacki (Uniwersytet Jagielloński)

dr Marcin Kotowski (Uniwersytet Rzeszowski)

dr Ewa Pirożnikow (Politechnika Białostocka)

SPIS TREŚCI

Kalemba-Drożdż Małgorzata. Jadalne kwiaty nie takie straszne. Komentarz do artykułu: “Are wild and cultivated flowers served in restaurants or sold by local producers in Denmark safe for the consumer?” w Food and Chemical Toxicology. Edible flowers not so scary. Comment on article: “Are wild and cultivated flowers served in restaurants or sold by local producers in Denmark safe for the consumer?” in Food and Chemical Toxicology, pp. 7-16

Köhler Piotr. Odpowiedź Marii Hempel (1834-1904) na ankietę etnobotaniczną Józefa Rostafińskiego (1850- 1928) ogłoszoną w 1883 r. Maria Hempel’s (1834-1904) response to Józef Rostafiński’s (1850-1928) ethnobotanical questionnaire from 1883, pp. 17-26

Köhler Piotr. Lnicznik siewny (*Camelina sativa* (L.) Crantz) w ankiecie Józefa Rostafińskiego (1850–1928) z 1883 r. *Camelina* (gold-of-pleasure, *Camelina sativa* (L.) Crantz) in Józef Rostafiński’s (1850–1928) questionnaire, distributed in 1883, pp. 27-36

Stolarz Przemysław, Ukleja Anna, Steckiewicz Roman. Znajomość grzybów jadalnych i trujących wśród studentów kierunków medycznych, lekarzy i ich rodzin. Knowledge on edible and poisonous mushrooms in medical students, physicians and their families, pp. 37-42

Jadalne kwiaty nie takie straszne. Komentarz do artykułu: “Are wild and cultivated flowers served in restaurants or sold by local producers in Denmark safe for the consumer?” w Food and Chemical Toxicology

Edible flowers not so scary. Comment on article: “Are wild and cultivated flowers served in restaurants or sold by local producers in Denmark safe for the consumer?” in Food and Chemical Toxicology

Małgorzata Kalemba-Drożdż

Krakowska Akademia im. Andrzeja Frycza Modrzewskiego, Wydział Lekarski i Nauk o Zdrowiu, Zakład Biochemii, ul. Gustawa Herlinga-Grudzińskiego 1, 30-705 Kraków, tel.: +48 12 252 45 06, fax: +48 12 252 45 02, e-mail: mkalemba-drozd@afm.edu.pl, ORCID: 0000-0002-7017-3279

Abstract. In autumn 2018, Food and Chemical Toxicology published the article, “Are wild and cultivated flowers served in restaurants or sold by local producers in Denmark safe for the consumer?” by Mikael M. Egebjerg, Pelle T. Olesen, Folmer D. Eriksen, Gitte Ravn-Haren, Lea Bredsdorff and Kirsten Pilegaard, from the Technical University of Denmark. Although the amount of review work the authors have done is impressive, there is some bias, and there are some inaccuracies in the text which require further comment in order to prevent unnecessary panic concerning the use of flowers for consumption.

Key words: edible flowers, plant toxicity, antioxidants, chemoprevention, *Tropaeolum*, *Calendula*, *Achillea*

Wprowadzenie

Jadalne kwiaty zyskują na popularności jako składniki dań w kuchni europejskiej. Kwiaty są używane jako dekoracja, przyprawa lub jeden ze składników dań. Niektóre z kwiatów w kuchni europejskiej są obecne od wieków, jak lawenda, fiołki, bez czarny, pomarańcza gorzka, czy róże (W.M. 1654), inne zostały przeszczepione z kuchni innych kontynentów jak na przykład begonie, aksamitki, liliowce czy nasturcje (Kalemba-Drożdż 2016). Kwiaty stanowią cenne źródło przeciwutleniaczy, polifenoli, karotenoidów i witamin, co budzi nadzieję na ich skuteczne stosowanie w chemoprewencji (Kalemba-Drożdż & Cierniak 2019).

Jesienią 2018 r. w Food and Chemical Toxicology ukazał się artykuł na temat bezpieczeństwa spożycia kwiatów serwowanych w duńskich restauracjach pt.: “Are wild and cultivated flowers served in restaurants or sold by local producers in Denmark safe for the consumer?” autorstwa: Mikael M. Egebjerg, Pelle T. Olesen, Folmer D. Eriksen, Gitte Ravn-Haren, Lea Bredsdorff i Kirsten Pilegaard z Technical University of Denmark (Egebjerg et al. 2018). Pomimo ogromu pracy, jaką wykonali autorzy analizując zawartość talerzy w 150 restauracjach, artykuł obarczony jest licznymi nieścisłościami i tendencyjnością wnioskowania wskazującą, że niektóre kwiaty podawane w restauracjach nie są bezpieczne do spożycia. Ze względu na sensację, jaką wzbudziła notka prasowa dotycząca tego artykułu w Polsce, warto wyjaśnić występujące w nim nieścisłości, by nie wzbudzać paniki odnośnie stosowania jadalnych kwiatów, które nie tylko są bezpieczne do spożycia, ale też włączenie ich do diety może przynieść wymierne korzyści zdrowotne (Kalemba-Drożdż & Cierniak 2019, Kalemba-Drożdż 2019).

Czy kwiaty to nowe składniki diety czy pożywienie z wielowiekową tradycją?

Pierwszym zaskakującym zagadnieniem podczas lektury artykułu badaczy z Danii jest stwierdzenie autorów, że brakuje dowodów na jedzenie kwiatów wielu gatunków roślin, które wszakże są powszechnie spożywane w południowej i wschodniej Europie. Analiza roślin spożywanych w tym regionie Europy przez naukowców pochodzących spoza tego obszaru rzeczywiście jest utrudniona przez fakt, że większość publikacji jest pisana w językach narodowych i publikowana głównie w małych czasopismach i monografiach. W Polsce jesteśmy uprzywilejowani dostępnością szeregu syntez w języku angielskim i polskim, oraz wielkim bogactwem materiałów źródłowych z XIX i XX w. (Łuczaj & Szymański 2007, Łuczaj 2004, 2008, 2011, 2013).

Warto przypomnieć również, że jedzenie kwiatów ma długą tradycję w kulturze kulinarnej Azji i Bliskiego Wschodu, a także w zwyczajach rdzennych Amerykanów. Egebjerg et al. 2018 podkreślają, że interesowały ich kwiaty, które nie były powszechnie spożywane w krajach Unii Europejskiej przed 1997 r., a zatem oznaczone jako nowe składniki diety. W tym momencie napotykamy problem bardziej prawny niż problem badawczy. Kucharze i szefowie kuchni czerpią z kulinarnych doświadczeń z całego świata. Dlatego pytanie brzmi: czy rośliny jadane powszechnie na innych kontynentach w świetle prawa UE musimy traktować jako nowe składniki diety? Na przykład Egebjerg et al. 2018 nie znaleźli dowodów na spożywanie kwiatów aksamitki (*Tagetes* spp.) w UE przed 1997 r, podczas gdy aksamitki są tradycyjnie używane kulinarnie w Meksyku, w południowych stanach USA i są popularną przyprawą w Gruzji (Łuczaj 2004, Plants for Future 2018, Launert 1981, Facciola 1990). A zatem należałoby rozstrzygnąć, czy aksamitki są nowym składnikiem diety, czy są po prostu żywnością? Tymczasem Egebjerg i współautorzy artykułu nie uznają ich za jedzenie w ogóle (Egebjerg et al. 2019).

Podobnie w artykule występuje wątpliwość odnośnie wierzbówki koprzycy (*Epilobium angustifolium* L., *Chamaenerion angustifolium* (L.) Scop.); Egebjerg et al. (2018) nie znaleźli potwierdzenia o jej spożywaniu w Europie, tymczasem napar z utlenianych enzymatycznie liści, łodyg i kwiatów wierzbówki (proces tradycyjnie określany jako fermentacja herbaciana) jest

znany w Europie przynajmniej od XVII w. (Łuczaj 2004). Herbata ta znana jest pod nazwą „Koporsky czai”, „Ivan czai” lub „herbata rosyjska” i w XIX wieku była powszechnie eksportowana do Europy Zachodniej jako substytut herbaty czarnej, natomiast pędy, liście i kłącza wierzbówki gotowano na pokarm (Łuczaj 2004, Launert 1981, Facciola 1990).

Egebjerg et al. (2018) stwierdzili również, że przytulia właściwa (*Galium verum*) nie była używana w Europie przed 1997 r., jednakże przytulia była stosowana do barwienia i przyprawiania sera Double Gloucester, a także do aromatyzowania duńskiej akwawity i niemieckiego "maibowle" wina ziołowego, którego tradycja prawdopodobnie wywodzi się jeszcze z IX w. (Łuczaj 2004, Launert 1981, Facciola 1990).

Jeśli chodzi o dowody, że kwiaty były jądane w Europie przed 1997 rokiem, należy zbadać nie tylko prace naukowe ale również źródła kulinarne i książki kucharskie, ponieważ jadalne kwiaty nie budziły jak dotąd szerszego zainteresowania wśród naukowców. Tymczasem w Polsce w 1993 roku firma ogrodnicza pod Gdańskiem (Ogrodnictwo Lawenda, Zofia Zienkiewicz) zaczęła uprawiać jadalne kwiaty w odpowiedzi na rosnące zapotrzebowanie szefów kuchni, a temat jadalnych kwiatów był już wtedy popularny w Europie Zachodniej, gdzie publikacje Jenny Leggatt (1987), Cathy Wilkinson Barash (1995), Jekki Mcvicar (1997), Kathy Brown (1999), Rosalind Creasy (1999), Miriam Jacobs (1999) rozpowszechniły gotowanie z kwiatami we współczesnej sztuce kulinarnej. Oczywiście te pozycje to nie są recenzowane publikacje naukowe, tylko książki kucharskie, ale stanowią świetny przykład źródeł w przypadku, kiedy szukamy informacji dotyczących kwestii kulinarnych.

Egebjerg et al. (2018) opisują jako nowy pomysł kulinarny opublikowane w duńskiej książce kucharskiej zastosowanie kwiatów, liści i niedojrzałych nasion nasturcji ogrodowej (*Tropaeolum majus*) w sałatkach lub jako nadzienie do omletów. W rzeczywistości nie jest to nowe zastosowanie tej rośliny. Kwiaty, liście i nasiona nasturcji były jądane i opisywane w książkach kulinarnych w obu Amerykach i Anglii już wcześniej (Leggatt 1987, Wilkinson Barash 1995, Mcvicar 1997, Brown 1999, Creasy 1999, Jacobs 1999), natomiast marynowane niedojrzałe nasiona nasturcji są bardzo dobrze znane w polskiej kuchni jako "fałszywe kapary" przynajmniej od XIX wieku (*Gospodyni Doskonała* 1889).

Toksyczność kwiatów

W akapicie opisującym nagietek pospolity (*Calendula officinalis*) występuje poważne niedopatrzenie. Autorzy podają, że wodny ekstrakt z kwiatostanów i liści *C. officinalis* badany metodą kometową wykazywał działanie genotoksyczne, co wykazał Sabir et al. (2015). Jednak w tym badaniu Sabir et al. sformułowali wniosek, że wyciąg z nagietka nie jest genotoksyczny! Pomimo iż obserwowali wzrost proporcji komet z klasy czwartej, ostatecznie konkludowali, że nagietek nie wykazuje działania uszkadzającego DNA. To niewłaściwe ze strony prof. Egebjerga, że wie lepiej, jakie wnioski powinni wyciągać Sabir et al. z ich własnych badań i sugeruje, że autorzy inne konkluzje opisują w abstrakcie niż we wnioskach (Egebjerg 2019), co ewidentnie nie jest prawdą.

Następnie Egebjerg et al. (2018) stwierdzają, że fiołek trójbarwny (*Viola tricolor*) jest rośliną, co do której wymagane jest ograniczenie dawki ze względu na niektóre składniki (w tym przypadku salicylany); jednakże ograniczenia te dotyczą ziela *Viola tricolor*, a nie kwiatów, które mogą być bezpiecznie spożywane (BVL 2014, Fødevarestyrelsen 2018). Ponadto autorzy przywołują przypadek niedokrwistości hemolitycznej u 9-miesięcznego niemowlęcia cierpiącego na genetyczny niedobór dehydrogenazy glukozy-6-fosforanowej (G-6-PD). Jest to blok metaboliczny, który m.in. sprzyja hemolizie. Ta informacja wspiera przede wszystkim stanowisko, że niemowlętom nie powinno się podawać ekstraktów ziołowych, a już szczególnie nie dzieciom obciążonym wadami wrodzonymi, jednak słabo wiąże się z kwestią konsumpcji

dań ozdobionych kwiatami fiołka trójbarwnego. Ekstrakty ziołowe zawierają zazwyczaj wysoce skoncentrowane składniki aktywne, w tym przypadku salicylany ekstrahowane z całej rośliny. W związku z tym ryzyko uszczerbku na zdrowiu, szczególnie gdy kwiaty są spożywane oszczędnie jako dekoracja dań, sałatek lub deserów jest niskie. Oczywiście, należy pamiętać, że każda osoba charakteryzuje się indywidualną wrażliwością, a niektórzy ludzie są bardziej podatni na działanie salicylanów, tak jak niektóre osoby są bardziej wrażliwe na cebulę lub musztardę, zatem tak jak w przypadku każdego pokarmu, należy uwzględnić indywidualne predyspozycje do alergii lub niestrawności danego składnika. Tego typu interakcje często są trudne do przewidzenia, ponieważ ujawniają się dopiero po ekspozycji na dany nowy czynnik i ryzyko wystąpienia objawów niepożądanych w przypadku dowolnego pokarmu jest niezerowe. Egebjerg et al. (2018) podkreślali, że ekstrakty z całej rośliny nie są przedmiotem ich badań prowadzonych nad jedzeniem kwiatów (Egebjerg et al. 2019), niezrozumiałą jest więc powód, dla którego wspomnieli o przypadku niemowlęcia z deficytem G-6-PD eksponowanym na ekstrakt z ziela fiołka trójbarwnego w publikacji dotyczącej spożycia kwiatów.

O złocieniu wieńcowym (*Chrysanthemum coronarium*), w którym stwierdzono obecność kamfory, autorzy napisali, że: „Zawartość kamfory w kwiatach nie budzi obaw zdrowotnych, ponieważ osoba dorosła (70 kg) może zjeść ponad 3 kg świeżych kwiatów (o zawartości 0,13% olejku eterycznego z 29% zawartością kamfory) i nie przekroczy maksymalnego dopuszczalnego limitu spożycia kamfory.” Smak chryzantemy jest bardzo ostry i intensywny, dlatego trudno uwierzyć, że ktokolwiek chciałby spożyć więcej niż kilkadziesiąt gramów, a co dopiero 3 kg. Tak więc w chryzantemie występuje toksyczna substancja, jednak tradycyjne spożycie tej rośliny jest daleko poniżej dawki toksycznej. W dodatku nie ma żadnych podejrzeń odnośnie obecności innych niebezpiecznych związków, a warto pamiętać, że *Chrysanthemum coronarium* to warzywo tradycyjnie spożywane w Azji (Facciola 1990). To po prostu jedzenie – przy braku doniesień o jego toksyczności przy spożyciu typowych kulinarnych dawek.

Wracając do wspomnianej już nasturcji, Egebjerg i wps (2018) stwierdzają, że: „Dawki izotiocyjanianu benzylu (12,5-50 mg / kg m.c. / dzień przez 14 dni) powodowały niską masę płodów i łożyska u myszy (Adebisi et al. 2004)”. Przy przeliczeniu dawki 12,5 g świeżych kwiatów na 1 kg masy ciała człowieka przy założeniu, że cała glukotropaeolina z nasturcji zostaje przekształcona w izotiocyjanian benzylu, to wychodzi, że człowiek musiałby zjeść naprawdę bardzo dużą ilość kwiatów. Żeby doprowadzić do negatywnych efektów, ciężarna kobieta ważąca 60 kg musiałaby spożywać ponad 700 g kwiatów nasturcji codziennie przez kilkanaście tygodni. Kwiaty nasturcji nie są ciężkie, więc 700 g świeżych kwiatów nasturcji zajmuje objętość kilku litrów. Trudno wyobrazić sobie osobę, która chciałaby spożywać tak duże ilości nasturcji. Przy czym należy jeszcze uwzględnić charakterystyczny i mocny musztardowy, pikantny smak, wynikający z obecności związków siarkowych, który raczej uniemożliwi konsumpcję tej rośliny w dużych ilościach. Nasturcje należą do rzędu kapustowców (*Brassicales*) i osoby uczulone na rośliny kapustne powinny zachować ostrożność przy jej spożyciu, jednak obawy autorów o zdrowie osób nieuczulonych na musztardę, które zjedzą talerz pełen kwiatów nasturcji, są przesadzone (Araújo et al. 2018). Należy także uściślić informacje Egebjerg et al. (2018) o zawartości tłuszczów w kwiatach nasturcji: 30% suchej masy wydaje się dużą ilością, jednakże 96% masy kwiatu stanowi woda, zatem zawartość tłuszczu w świeżych kwiatach to ok. 1,2%. Tymczasem nasturcje wykazują działanie prozdrowotne i szkoda byłoby rezygnować z ich potencjału chemoprewencyjnego (Traesel et al. 2017, Valsalam 2019).

Podobne rozterki dotyczą krwawnika *Achillea millefolium*. Opisywane przez Egebjerg et al. (2018) dawki w ilości 18-80 g świeżego kwiatu krwawnika na kg masy ciała oznaczają, że dorosły człowiek o masie 70 kg, musiałby zjeść 1,2 kg do 5,6 kg świeżych kwiatów, żeby osiągnąć dawkę toksyczną kamfory. Oczywiście należy pamiętać, że krwawnik jest ziołem o silnym działaniu i spożywanie większych ilości może wywołać niepożądane efekty (Ali et al. 2017), jednak znów trudno sobie wyobrazić osobę, która mogłaby zjeść więcej niż szczyptę

kwiatów krwawnika lub wypić napar z większej ilości niż kilka gramów ze względu na jego bardzo gorzki smak. Co przekłada się również na niewielkie ryzyko przedawkowania tujonu, które mogłoby mieć miejsce przy spożyciu ok. 20 g świeżych kwiatów. W przypadku typowych zastosowań kulinarnych krwawnika, przekroczenie progu toksyczności nie jest osiągnięte. Zaś włączenie tego kwiatu do diety może być korzystne, ze względu na możliwość prewencji chorobom neurodegeneracyjnym (Ali et al. 2017, Ayoobi et al. 2017).

Akapit dotyczący kwiatostanu marchwi jest bardzo kontrowersyjny. Autorzy stwierdzają, że metylo-eugenol jest związkami kancerogennym, jednakże w marchwi ten związek nie występuje. W kwiatach marchwi jest obecny metylo-izo-eugenol, który nie jest związkiem niebezpiecznym ani kancerogennym. Niezrozumiałym zatem jest cel, dla którego autorzy przestrzegają przed związkiem niewystępującym w opisywanej roślinie. W wielu roślinach z rodzaju selerowatych *Apiaceae* występują związki fototoksyczne, jednak nie stwierdzono przypadków fotouczuleń w odniesieniu do marchwi, a zawartość tych związków w dzikiej marchwi nie odbiega ilości odnotowanych w marchwi uprawnej. Oczywiście istnieje poważny problem braku wiedzy botanicznej wśród kucharzy i konsumentów oraz potrzeba edukacji, których gatunków nie można jeść na pewno. W przypadku roślin selerowatych jest to szczególnie istotna kwestia, ze względu na fakt, iż w tej rodzinie występuje wiele roślin silnie trujących. Jednakże kwiatostan marchwi dzięki charakterystycznym strzępiastym liściom znajdującym się bezpośrednio pod baldachem jest zdecydowanie tym kwiatem selerowatych, który daje się rozpoznać bez żadnych wątpliwości przy minimalnej wiedzy botanicznej.

Konieczność edukacji

Edukacja botaniczna jest bardzo ważnym aspektem możliwości spożywania jadalnych kwiatów i dzikich roślin. Egebjerg et al. (2018) opisano kwiaty kilku gatunków spożywanych w duńskich restauracjach, takich jak żmijowiec zwyczajny (*Echium vulgare*) czy żarnowiec miotlasty (*Cytisus scoparius*), które przez ekspertów nie są uznawane za gatunki jadalne. Rośliny te nie mają żadnych kulinarnych odnośników etnobotanicznych, aczkolwiek są to rośliny stosowane w fitoterapii. Zatem istotna jest edukacja osób gotujących z użyciem dzikich roślin i propagowanie wiedzy w oparciu o rzetelne źródła etnobotaniczne, toksykologiczne i biochemiczne, które gatunki nadają się do spożycia. Ponadto konieczne jest także promowanie wiedzy, że rośliny lecznicze niekoniecznie muszą być jadalne.

Kolejną palącą kwestią jest uświadamianie konsumentom, że kwiaty ozdobne z kwaciarni czy ze sklepów ogrodniczych nie nadają się do konsumpcji. Nawet jeżeli należą do gatunków uznanych za jadalne, mogą okazać się toksyczne ze względu na chemię rolniczą stosowaną do ich hodowli oraz środki florystyczne używane do pielęgnacji bukietów.

Niezmiernie ważna jest również edukacja kulinarna, jak stosować dane rośliny, jakie techniki stosować do ich obróbki. Rzetelna wiedza, które rośliny można wykorzystać do bezpośredniego spożycia, które jako przyprawy, a które można stosować wyłącznie jako napary, pozwoli na bezpiecznie ich użytkowanie. Ponieważ tradycyjne przekazy w dużym stopniu uległy zapomnieniu, konieczna jest edukacja od podstaw.

Konieczność dalszych badań nad jadalnymi kwiatami, ich składem, aktywnymi składnikami, korzyściami zdrowotnymi i możliwymi negatywnymi skutkami jest niekwestionowana. Zwłaszcza jeśli chodzi o badania w przypadkach osób o zwiększonej wrażliwości oraz w kwestii występowania możliwych interakcji z niektórymi lekami. To wciąż pola wymagające szerokiej eksploracji. Egebjerg i in (2018) stwierdzają, że kucharze i autorzy książek kucharskich powinni nie tylko skupiać się na smaku, fakturze i pięknie żywności, ale również zwracać większą uwagę na to, czy te kwiaty są bezpieczne do jedzenia. Jest to oczywiste i bardzo zalecane. Jednak z drugiej strony wydaje się, że naukowcy powinni znać

kontekst kulinarny badanego materiału. Autorzy artykułu znają kwiaty tylko jako obiekty badawcze i nigdy ich nie próbowali. Tymczasem naukowcy analizujący składniki diety powinni również zdobyć wiedzę kulinarną, przekraczając ograniczenia prawne Unii Europejskiej i uwzględnić sposób wykorzystania kwiatów w potrawach. W przeciwnym wypadku informacja o obecności w roślinie toksycznych związków ale bez kontekstu smaku, użycia, objętości i zdrowotnych korzyści tych surowców roślinnych może wywołać panikę, że kwiaty tradycyjnie stosowane w kuchni są toksyczne, podczas gdy używane w ilościach zgodnych ze sztuką kulinarną są bezpieczne do spożycia. Warto też zaznaczyć, że w codziennej diecie znajduje się mnóstwo roślin, które zawierają związki toksyczne, to m.in.: bazylia, czarnuszka, jałowiec, chili, czosnek, musztarda czy szałwia. Rośliny te stosowane są w niewielkich ilościach jako przyprawy ze względu na ich intensywny aromat lub smak ale też silne właściwości i trudno sobie wyobrazić osobę, która spożywałaby duże porcje tych roślin, nawet jeśli dopuszczalne górne granice ich spożycia nie zawsze są ustalone. Tak jak trudno wyobrazić sobie osoby, które garściami jedzą szałwię (10-krotnie wyższa zawartość tujonu niż w krwawniku) czy gorczycę (5-20-krotnie wyższa zawartość glukozynolanów niż w nasturcji). Jednocześnie zgodnie z zasadą Paracelsusa te same substancje działające toksycznie w wysokim stężeniu, w niskich dawkach mogą wykazywać działanie prozdrowotne. Konsumentom i czytelnikom artykułów naukowych może brakować wyobrażenia, jaka ilość kwiatów odpowiada dawce toksycznej, tak samo jak naukowcom może brakować wyobrażenia, że pełna miska sałaty z nasturcjami wciąż znajduje się znacznie poniżej dopuszczalnej granicy toksyczności glukozynolanów, a potrawa przyprawiona kilkoma łyżkami kwiatów krwawnika byłaby nie do przełknięcia przez konsumenta.

Podsumowanie

Autorzy artykułu z *Food and Chemical Toxicology* (Egebjerg et al. 2018) nie mieli racji pisząc, że niektóre kwiaty nie były spożywane w Europie przed 1997. Nie ocenili również we właściwy sposób spożywanych porcji kwiatów pod kątem możliwości osiągnięcia dawek toksycznych przez konsumenta oraz wprowadzili błędne cytowania.

Zarówno kucharze, profesjonalni szefowie kuchni, konsumenci, gospodynie domowe jak i naukowcy potrzebują więcej informacji i więcej badań na temat spożycia kwiatów. To bardzo obiecujące, że naukowcy są wreszcie zainteresowani prowadzeniem badań fitochemicznych i toksykologicznych nad jadalnymi kwiatami oraz wyznaczeniem bezpiecznych dawek spożycia. Należy jednak zwrócić uwagę, by nieostrożnym stwierdzeniami i niepełnym zrozumieniem fachowej literatury przez laików nie wywoływać niepotrzebnej paniki wobec surowców roślinnych, które choć mogą zawierać substancje toksyczne, to jednak występują one w ilościach niestwarzających zagrożenia przy zalecanym poziomie spożycia rośliny. Warto pamiętać, że pokarmy roślinne, w tym kwiaty, które są obecne w kuchni europejskiej, mogą przynieść liczne korzyści zdrowotne wynikające z wysokiej zawartości polifenoli, szczególnie antocyjanów i innych flawonoidów, witamin, karotenoidów, związków terpenowych i związków mineralnych (Ayoobi et al. 2017, Fairlie-Jones et al. 2017, Kalemba-Drożdż & Cierniak 2013, Kalemba-Drożdż & Cierniak 2019, Loizzo et al. 2016, Navarro-González et al. 2014, Park 2017, Pinela et al. 2017, Pires et al. 2018, Rachkeeree et al. 2018, Valsalam et al. 2019, Wang et al. 2017). Zatem podsumowując: wszyscy potrzebują więcej wiedzy i większej ilości badań na temat jadalnych kwiatów.

Bibliografia

- Ali SI, Gopalakrishnan B, Venkatesalu V 2017. Pharmacognosy, Phytochemistry and Pharmacological Properties of *Achillea millefolium* L.: A Review. *Phytotherapy Research* 31(8): 1140-1161. DOI: 10.1002/ptr.5840
- Anonim 1889, *Gospodyni doskonała, czyli przepisy utrzymywania porządku w domu i zaopatrzenia go...* Nakładem i drukiem Fr. Chocieszyńskiego, Poznań
- Araújo VO, Andreotti CEL, Reis MP, de Lima DA, Pauli KB, Nunes BC, Gomes C, Germano RM, Cardozo Junior EL, Gasparotto Junior A, Lourenço ELB 2018. 90-Day Oral Toxicity Assessment of *Tropaeolum majus* L. in Rodents and Lagomorphs. *Journal of Medicinal Food*. 21(8): 823-831. DOI: 10.1089/jmf.2017.0128
- Ayoobi F, Shamsizadeh A, Fatemi I, Vakilian A, Allahtavakoli M, Hassanshahi G, Moghadam-Ahmadi A 2017. Bio-effectiveness of the main flavonoids of *Achillea millefolium* in the pathophysiology of neurodegenerative disorders- a review. *Iranian Journal of Basic Medical Sciences*, 20(6): 604-612. DOI: 10.22038/IJBMS.2017.8827
- Brown K 1999. *The Edible Flower Garden*, Anness, Cambridgeshire
- BVL, 2014. List of Substances of the Competent Federal Government and Federal State Authorities: Category" Plants and Plant Parts". Springer, Cham Heidelberg New York, Dordrecht, London.
- Creasy R 1999. *The Edible Flower Garden*, Periplus Editions, Boston, Massachusetts
- Egebjerg MM, Olesen PT, Eriksen FD, Ravn-Haren G, Bredsdorff L, Pilegaard K 2018. Are wild and cultivated flowers served in restaurants or sold by local producers in Denmark safe for the consumer? *Food and Chemical Toxicology*. 120:129-142. DOI: 10.1016/j.fct.2018.12.058
- Egebjerg MM, Olesen PT, Eriksen FD, Ravn-Haren G, Bredsdorff L, Pilegaard K 2019. Response to comment on article, <https://doi.org/10.1016/j.fct.2018.12.055>. *Food and Chemical Toxicology*, 125: 631-632. DOI: /10.1016/j.fct.2018.12.058
- Facciola S 1990. *Cornucopia - A Source Book of Edible Plants*. Kampong Publications, Vista, California
- Fairlie-Jones L, Davison K, Fromentin E, Hill AM 2017. The effect of anthocyanin-rich foods or extracts on vascular function in adults: a systematic review and meta-analysis of randomised controlled trials. *Nutrients*; 9(8), 1-23. DOI: 10.3390/nu9080908
- Jacobs M 1999. *Cooking with Edible Flowers*. Storey Publishing, LLC, North Adams, Massachusetts
- Kalemba-Drożdż M 2016. *Jadalne kwiaty*. Wydawnictwo Pascal, Bielsko-Biała
- Kalemba-Drożdż M 2019. Comment on article "Are wild and cultivated flowers served in restaurants or sold by local producers in Denmark safe for the consumer?" *Food and Chemical Toxicology* 120 (2018) 129–142. *Food and Chemical Toxicology*. 125: 629-630. DOI: 10.1016/j.fct.2018.12.055
- Kalemba-Drożdż M, Cierniak A 2013. Wpływ róż na zdrowie – farmakologiczne i biochemiczne działanie ekstraktów z płatków *Rosa rugosa* i *Rosa damascena*. „Współczesne kierunki w medycynie prewencyjnej”. (red.) Anna Goździalska, Jerzy Jaśkiewicz. Oficyna Wydawnicza AFM, Kraków. 127-138

- Kalemba-Drożdż M, Cierniak A 2019. Antioxidant and genoprotective properties of extracts from edible flowers. *Journal of Food and Nutrition Research*. Vol. 58, No. 1, 42–50
- Launert E 1981. *Edible and Medicinal Plants*. Hamlyn, London
- Leggatt J 1987. *Cooking with flowers*. Fawcett Books, New York
- Loizzo MR, Pugliese A, Bonesi M, Tenuta MC, Menichini F, Xiao J, Tundis R 2016. Edible Flowers: A Rich Source of Phytochemicals with Antioxidant and Hypoglycemic Properties. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 64(12):2467-74. DOI:10.1021/acs.jafc.5b03092
- Łuczaj Ł 2004. *Dzikię rośliny jadalne Polski*. Przewodnik survivalowy. Second edition. Chemigrafia, Krosno
- Łuczaj Ł 2008. Dziko rosnące rośliny jadalne w ankiecie Józefa Rostafińskiego z roku 1883, Wild food plants in the questionnaire of Józef Rostafiński from 1883. *Wiadomości Botaniczne* 52(1/2): 39-50.
- Łuczaj Ł 2013. *Dzika Kuchnia*. Wydawnictwo Nasza Księgarnia, Warszawa
- Łuczaj Ł, Szymański W 2007. Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish countryside: a review. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* (3):17. DOI: 10.1186/1746-4269-3-17
- Łuczaj Ł. 2011. Dziko rosnące rośliny jadalne użytkowane w Polsce od połowy XIX w. do czasów współczesnych. *Wild food plants used in Poland from the mid-19th century to the present, Etnobiologia Polska* 1: 57-125
- Mevicar J 1997. *Good Enough to Eat: Growing and Cooking Edible Flowers*. Trafalgar Square Publishing, North Pomfret, Vermont
- Navarro-González I, González-Barrio R, García-Valverde, V, Bautista-Ortín, A. B, Periago, M 2014. J. Nutritional composition and antioxidant capacity in edible flowers: characterisation of phenolic compounds by HPLC-DAD-ESI/MSn. *International Journal of Molecular Sciences*. 16(1): 805-22. DOI: 10.3390/ijms16010805
- Park YJ, Park SY, Valan Arasu M, Al-Dhabi NA, Ahn HG, Kim JK, Park SU 2017. Accumulation of carotenoids and metabolic profiling in different cultivars of *Tagetes* flowers. *Molecules*. 22(2): 1-14. DOI: 10.3390/molecules22020313
- Pinela J, Carvalho AM, Ferreira ICFR 2017. Wild edible plants: Nutritional and toxicological characteristics, retrieval strategies and importance for today's society. *Food Chem Toxicol*. 110:165-188. DOI: 10.1016/j.fct.2017.10.020.
- Pires TCSP, Dias MI, Barros L, Calhella RC, Alves MJ, Oliveira MBPP, Santos-Buelga C, Ferreira ICFR 2018. Edible flowers as sources of phenolic compounds with bioactive potential. *Food Research International*, 105, 580-588. DOI: 10.1016/j.foodres.2017.11.014
- Rachkeeree A, Kantadoung K, Suksathan R, Puangpradab R, Page PA, Sommano SR 2018. Nutritional compositions and phytochemical properties of the edible flowers from selected zingiberaceae found in Thailand. *Frontiers in Nutrition*, 5(3) 1-10. DOI: 10.3389/fnut.2018.00003
- Sabir SM, Khan MF, Rocha JBT, Boligon AA, Athayde ML 2015. Phenolic profile, antioxidant activities and genotoxic evaluations of *Calendula officinalis*. *Journal of Food Biochemistry*. 39, 316–324. DOI: 10.1111/jfbc.12132

Traesel GK, Machado CD, Tirloni CAS, Menetrier JV, Dos Reis Lívero FA, Lourenço ELB, Oesterreich SA, Budel JM, Junior AG 2017. Safety Assessment and Botanical Standardization of an Edible Species from South America. *Journal of Medicinal Food*. 20(5): 519-525. DOI: /10.1089/jmf.2016.0143

Valsalam S, Agastian P, Arasu MV, Al-Dhabi NA, Ghilan AM, Kaviyarasu K, Ravindran B, Chang SW, Arokiyaraj S 2019. Rapid biosynthesis and characterization of silver nanoparticles from the leaf extract of *Tropaeolum majus* L. and its enhanced in-vitro antibacterial, antifungal, antioxidant and anticancer properties. *Journal of Photochemistry and Photobiology B: Biology*. 191: 65-74. DOI: 10.1016/j.jphotobiol.2018.12.010

W.M. 1655. Cook of Charles I's wife, Queen Henrietta Maria, The Queen's Closet Opened.

Wang F, Miao M, Xia H, Yang LG, Wang SK, Sun GJ 2017. Antioxidant activities of aqueous extracts from 12 Chinese edible flowers in vitro and in vivo. *Food & Nutrition Research*, 61(1) 1-9. DOI: 10.1080/16546628.2017.1265324

Wilkinson Barash C 1995. *Edible Flowers: From Garden to Plate*, Fulcrum Publishing, Golden, Colorado

Plants for Future. <https://pfaf.org/> [dostęp z 02.12.2018]

Fødevarestyrelsen, Miljø- og Fødevarerministeriet. Planteliste - guide til vilde spiselige plante. <https://www.foedevarestyrelsen.dk/Foedevareer/planteliste/Sider/default.aspx> [dostęp z 02.12.2018]

**Odpowiedź Marii Hempel (1834-1904) na ankietę
etnobotaniczną Józefa Rostafińskiego (1850- 1928) ogłoszoną
w 1883 r.**

Maria Hempel's (1834-1904) response to Józef Rostafiński's
(1850-1928) ethnobotanical questionnaire from 1883

Piotr Köhler

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

Abstract. In 1883, Józef Rostafiński (1850-1928), a botanist and professor at the Jagiellonian University in Kraków (then Austria-Hungary), made a survey regarding the names and uses of plants in the Polish lands. The most complete version of the questionnaire contained questions regarding approximately 130 species. One of the answers, by Maria Hempel (1834-1904), has been published.

Key words: historical ethnobotany, Lublin region (Poland)

Wstęp

Józef Rostafiński (1850-1928), botanik i profesor Uniwersytetu Jagiellońskiego w Krakowie, ogłosił w lipcu 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, 1987, 1993, 2015). Wśród nich był i list od Marii Hempel. Celem niniejszego artykułu jest publikacja tego listu.

Maria Hempel (1834-1904) urodziła się w Puhaczowie w powiecie łączyńskim (ówczesna gubernia lubelska). Następnie do 1846 r. mieszkała wraz z rodzicami i rodzeństwem w majątku Brzeziny koło Puhaczowa, a potem w majątku Tarnowo (Tarnów) koło Sawina w powiecie chełmskim. Prawdopodobnie odebrała tylko domową edukację. Po śmierci rodziców i utracie Tarnowa w 1875 r. tułała się do końca życia po dworach krewnych i znajomych zarządzając ich gospodarstwem domowym. Były to m.in.: Słupia, Skorczyce, Nadrybie, Samokłęski, oraz Węglin w powiecie janowskim, gdzie zmarła (K.K. 1987; Kutrzeba Pojnarowa 1960-1961).

Mieszkając jeszcze w Tarnowie zainteresowała się etnografią. Współpracowała z ówczesnie czołowym polskim etnografem Oskarem Kolbergiem (1814-1890). W latach 1867-1876 zbierała dla niego dane etnograficzne z Chełmskiego, które Kolberg wykorzystał w swym monumentalnym dziele „Lud”. W tomach poświęconych Chełmszczyźnie zidentyfikowano prawie 90 taksonów roślin użytkowanych przez miejscową ludność, w tym co najmniej 77 dziko rosnących i 10 zadomowionych (Czarnecka 2018: 470). Prof. Bożenna Czarnecka podaje liczne przykłady danych etnobotanicznych z powiatu janowskiego dotyczących roślin i grzybów przesłanych Rostafińskiemu i informuje, że dane te zebrała Maria Hempel nie wcześniej niż w 1893 r. (Czarnecka 2018: 469). W świetle publikowanego poniżej listu M. Hempel z 1883 r. zawierającego większość tych informacji – jest to nieprawda.

Botaniką Maria Hempel zainteresowała się być może pod wpływem swego krewnego, Kazimierza Łapczyńskiego (1823-1892), botanika i inżyniera, który w 1857 r. wrócił z zesłania na Kaukazie, osiadł w Warszawie i zaczął zajmować się polską florą (Mowszowicz, 1977; ZRP 1987). Około 1876 r. rozpoczęła badania florystyczne. Na pewno była biegłą florystką, o czym świadczą zebrane przez nią arkusze zielnikowe zachowane w Uniwersytecie Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie (Köhler 2007).

Swą odpowiedź na ankietę Rostafińskiego Maria Hempel wysłała stosunkowo późno, bo dopiero 20 X 1883 r. W dodatku użyła wcześniejszej wersji kwestionariusza obejmującego tylko 61 pytań. W zakończeniu listu tłumaczy tę zwłokę chęcią zebrania jak najobszerniejszych materiałów. Jednakże w owym czasie mieszkała we wsi Skorczyce koło Urzędowa (w powiecie janowskim), której mieszkańcy, jak sama pisze, to ludność zamożniejsza utrzymująca dobre stosunki z dworem. Zarówno dobrobyt, jak i owe stosunki miały przyczyniać się do porzucania dawnych zwyczajów na rzecz nowości. Niezadowolający zasób wiedzy ludowej o roślinach u miejscowych spowodował, że Maria Hempel sięgnęła także po rezultaty swych wcześniejszych badań w Chełmskiem, o czym pisze Rostafińskiemu. Tak więc jej odpowiedź zawiera głównie wiedzę samej autorki listu zdobytą podczas wieloletniej pracy w różnych dworach, jak i rezultaty obserwacji wtedy poczynionych. Ostatnie zdanie listu może jednak sugerować, że autorka zebrała dane etnobotaniczne nie spontanicznie, ale na wyraźną prośbę Rostafińskiego. Czy tak w istocie było? Na razie nie wiadomo.

List zawiera 273 rekordy¹ – znacznie więcej niż nadesłał przeciętny respondent ankiety – ponieważ jego autorka znała lepiej rośliny i zwyczaje ludowe. Ponadto na terenach, po których się poruszała, mieszkała ludność polska, jak i „rusińska” (jak ją nazywa Maria Hempel), a każda z nich miała własne nazwy, które autorka listu przynajmniej częściowo odnotowała. Zdecydowana ich większość nie ma wskazanego pochodzenia geograficznego, nie ma więc precyzyjnie podanej przez Marię Hempel lokalizacji. Załedwie przy kilkudziesięciu znajdujemy dokładniejsze określenia, stąd wiadomo, że po 13 pochodzi z Chełmszczyzny i Skorczyc, po 3 z Dorohuska i z Lubelskiego, a po jednym z Krasnegostawu, Sandomierskiego, „Rusi”, Szczebrzeszyna oraz Zamojskiego i Tomaszowskiego. Większość pozostałych, być może w ślad za informacjami samej Hemplówny zawartymi w tomach „Ludu” Kolberga poświęconych Chełmszczyźnie, można w przybliżeniu lokalizować w powiecie janowskim (Czarnecka 2018: 470). Brak przytoczenia dokładniejszych danych geograficznych wynikał być może z takiego, a nie innego zrozumienia idei ankiety Rostafińskiego przez autorkę listu. Najwyraźniej sądziła, że dokładna lokalizacja nie jest potrzebna, a jedynie informacje o nazwach i ewentualnie o zastosowaniach poszczególnych gatunków.

Ewenementem w porównaniu z innymi odpowiedziami na ankietę jest także duża liczba nazw łacińskich przesłanych przez Marię Hempel. Dla 95 rekordów przytoczyła botaniczne nazwy łacińskie, co przy braku okazów zielnikowych dołączonych do listu, bardzo ułatwia przyporządkowanie poszczególnych ludowych określeń nazwom botanicznym. Warto zaznaczyć, że nazwa ‘łędźwian’ została przez autorkę podana dwukrotnie. Po raz pierwszy jako polski ekwiwalent „rusińskiego” terminu ‘lediej’ oznaczającego soczewicę (*Lens culinaris*

¹ Definicja takiego rekordu – patrz Łuczaj & Köhler 2014: 6.

Medik.). A po raz drugi – jako polska nazwa groszku z białym kwiatem (*Lathyrus sativus* L.) używana w Chełmskiem.

List składa się z 40 kart o wymiarach 13,4 × 21,4 mm zapisanych obustronnie. W tekście są podkreślenia dwojakiemu rodzaju: czarnym atramentem – najprawdopodobniej samej autorki (w publikowanym poniżej tekście listu zachowano te podkreślenia), oraz podkreślenia czerwoną kredką – najprawdopodobniej Rostafińskiego (tych podkreśleń nie zachowano). Na pierwszej stronie listu są trzy rodzaje liczb wpisanych przez Rostafińskiego: 319 (niebieską kredką) – numer korespondenta, 316 (czerwoną kredką) – niezidentyfikowany, 534 (ołówkiem na niewielkiej naklejce) – numer kolejnego wpływającego listu. Z zachowanych katalogów wynika, że Maria Hempel nadesłała tylko ten jeden list. Najwyraźniej Rostafiński nie miał wątpliwości co do otrzymanych informacji, ponieważ nie poprosił autorki o przesłanie uściślających odpowiedzi.

Część danych przesłanych w tym liście była już publikowana, w tym dotyczących m. in. dziko rosnących roślin jadalnych (Łuczaj 2008), liści i innych zielonych części dziko rosnących roślin w pożywieniu (Łuczaj, Köhler 2011) czy grzybów (Łuczaj, Köhler 2014).

W zamieszczonej poniżej odpowiedzi Marii Hempel na ankietę Rostafińskiego zachowano oryginalną ortografię i interpunkcję, nieliczne uzupełnienia lub wątpliwości umieszczono w nawiasach kwadratowych. Nazwy łacińskie podane przez autorkę zostały sprawdzone z *The Plant List*². Warianty ortograficzne, w których nazwa gatunkowa pisana jest od dużej litery, pozostawiono bez komentarza.

Treść listu [brak tu zwyczajowego wstępu]

1). Nigdzie nie zdarzyło mi się słyszeć, aby inaczej nazywaną była, niż pszenica. W Chełmskiem lud rusiński w potocznym ogólnym nazwaniu mianuje żyto: zbożem. Np. „zboże mi się tego roku urodziło, tylko pszenica i jarzyny chybiły”. Tenże lud zwie je także niekiedy (z rosyjska) chlebem, np. „czas już żąć chleb”.

2). To miano zachowało się tylko w powszechnie znanej, lubo nie nazbyt często używanej nazwie rżyska, dla pola po świeżo zżętych zbożach, zwykle pospoliciej zwanego ścierniskiem lub ścierniem.

Niedojrzałe żyto suszą niekiedy ubożsi w braku pożywienia, i mielą na kaszę, ale jej inaczej niż nową kaszą nie nazywają.

Nazwa krzyca znana jest powszechnie dla krzewiastego (*Sec. cer. hib. v. multicaule*³), wydającego liczne źdźbła z jednego korzenia, i wysypującego ziarna po dojrzaniu. Żyto zwykłe, o źdźbłach pojedynczych, nie wysypujące się, zwie lud powszechnie żytem prostym lub niekiedy żytem krótkim albo króciutkiem (Skorczyce).

Mąka gruba mielona z żyta na raz, wraz z otrębami, zwie się mąką razową lub razowiną (Łęczna, Puławy). Z niej wypieka się, zakwaszany w dzieży, chleb razowy. Taż mąka, wysiana z otrąb przez sito, daje chleb zwany sitny. Mąka żytna pytlowana daje chleb wykwińniętszy. Placki z mąki żytniej, nie kiszony w dzieży, zwie lud praśniki lub podpłomyki (u ludu rusińskiego „kołacz”). Z takiej maki żytniej, niekiedy z dodaniem gryczanej, zakwaszonej na rzadko w dzieży, gotuje lud potrawę zwaną powszechnie „sołoduchą”. Otręby z żytniej mąki, zaparzone wodą i zakwaszone, dają zwykły barszcz zwany dzieżny, stanowiący wraz z chlebem, najpospolitsze i najgłówniejsze jadło ludu; dowodem rusińskie przysłowie:

„Borszcz strawa,
Pyrohy sława!”

Mąkę pytlowaną z żyta, pszenicy, jęczmienia i gryki w pomieszaniu, zwie lud: kluskową lub mąką na przywarek. Z takiej maki prażonej na sucho przy ogniu przyrządzają potrawę zwaną prażuchą, lemieszka, kulasą, dziadem (Skorczyce), brykałą (okolice Warszawy).

Kluski z zagniecionego wodą ciasta, drobno skubane lub rwane, zowią powszechnie: zacierką; zaś kluski łyżką na wrzątek wrzucane lud w Sandomierskiem nazywa: pyzaki.

² <http://www.theplantlist.org/tpl/search?q=> [dostęp 11 VII 2019]

³ Żyto krzyca *Secale cereale* L. var. *multicaule* Metzg. ex Alef. nie jest ujęte w *The Plant List*.

Klajstru z żytniej mąki używają wiejscy tkacze na szlichtę, przy wyrobie płótna. Z pszenicy, oprócz mąki robią otlukany w stępie tak zwany pećak (u ludu rusińskiego kutia). Kaszka drobna pszenna wyrabiana w Sandomierskiem przez lud na sprzedaż, znana jest pod nazwą grysiku. (Na Litwie grys oznacza pszenne otręby).

Lud rusiński zamiast wyrazu pośląd używa: szczepuch na oznaczenie lichego szczupłego ziarna żyta, owsa, jęczmienia lub gryki. Pszenne także ziarno zwie pośladem jak powszechnie.

Z niedojrzałej słomy żytniej wyplata lud letnie kapelusze; wykwiłtniejsze wyrabiają się ze słomy mietły zbożowej (*Apera spica venti* P. B.⁴) lub śmiałka darniowego (*Aira caespitosa* L.⁵), które to obiedwie trawy lud ogólnem mianem mietły lub mietliczki nazywa. Przemysłem tym trudnią się szczególnie owczarze. Również z niedojrzałej słomy żytniej i pszennej przeplatanej wierzbowem łykiem wyrabia lud, szczególnie w Chełmskiem, różne naczynia w kształcie baniek, króbek, miarek, na zsypano zboża lub nasion używane.

3). Orkisz uprawiają niekiedy na kaszę lub pećak, ale nie w wielkiej ilości; innej nazwy tu nie nosi i jest ogólnie miany za gatunek jęczmienia nie pszenicy.

Płaskucha znaczy w narzeczu rusińskiem w Chełmskiem, trawy rodzajów Setaria, Echinochloa, Digitaria i Panicum⁶.

4). Ta nazwa nie jest znana ludowi, a po kilkakrotne wypytywanie się moje o nią nasuwało ludowi pojęcie, że idzie mi o coś, co się samo przez się rozplądza czy rozsiewa, i dopytywano się, czy czasem nie mówię o pewnym gatunku dzikiego rzepaku, który się sam rozpryskując z łuszczyn nasiona zasiewa, a który zowie się pszenniak.

5). Proso lud sieje w trzech odmianach: białe, którego drobne ziarno wysypuje się w wkrótce po dojrzaniu, czarne i żółte twardsze w wyluskiwaniu. Ze wszystkich trzech zarówno wyrabia krupy zwane jagły otlukiwane w stępie, i używa ich za wykwiłtniejsze jadlo, gotując jako zwykłą kaszę lub nadziewając nią pieczone z mąki pierogi (rusińskie: knysze). Nazw odmiennych dla prosa, tak w ziarnie jak w wyrobach, nie słyszałam.

6). Proso ber sieje lud niekiedy, ale nie wiele, bo zbyt drobne ma ziarno.

7). Manny w lubelskiem nie zbierają, a nawet nie znają; słyszał lud jednak o tem, że ją gdzieś zbierają, np. w Podlaskiem.

8). Soczewicy bardzo mało sieją w okolicy Skorzyc; jadają ją gotowaną na sucho lub w pomieszaniu z kwaszoną kapustą. Zwą ją soczówką. Lud rusiński w Chełmskiem więcej jej używa i zowie lediej (lędźwian).

9). Zazwyczaj uprawiają tu wszędzie groch zwykły o białawych ziarnach. Groch zielony widywałam tylko dawniej po dworskich niwach w okolicach Szczebrzeszyna.

Surowe strączki niedojrzałego grochu lud jada jako przysmak, a nawet dojrzałe ziarna grochu bywają w przerwach od roboty jako przekąska dla rozrywki chętnie na surowo jadane.

Groch gotowany, pomieszany z kapustą, stanowi jedną z najulubieńszych potraw. Fasolę nisko rosnącą zwą: piechotą (w ludu rusińskiego sedun), pnącą się zwą: tyczkową; dużą z czerwonym lub białym kwiatem (bez rozróżnienia) zwą czaplą, a lud rusiński zwie ją: szłapun.

Bób zwany u ludu powszechnie bobrem sadzą w ogrodach i używają na surowo w zielonych strączkach lub po ugotowaniu jak fasolę.

Na niwach dworskich bywa uprawiana drobna odmiana bobu, bobikiem zwanego, używanego na karm inwentarza.

W Chełmskiem lud rusiński uprawia niekiedy na polach jako paszę dla bydła lędźwian z białym kwiatem (*Lathyrus sativus* L.).

10). Zwykle uprawiają tak na dworskich jak i na włościańskich polach Fagopyrum esculentum Mnch. Ukształceni zwą ją gryką, lud w Lubelskiem tatarką, a rusini chełmscy i hrubieszowscy

⁴ *Apera spica-venti* (L.) P.Beauv.

⁵ *Deschampsia caespitosa* (L.) P.B.

⁶ *Panicum* to proso. Z kontekstu wynika, że chodzi tu o dziką trawę, być może o *Setaria italica* (L.) P.Beauv.

hreczką. Zaś Fagopyrum tataricum Grtn. trafia się tylko jako chwast pomiędzy pierwszą, i zwana jest dziką.

Z gryki lud robi kaszę zwykłą, niekiedy obwarzaną, i na sprzedaż kaszkę drobną oraz mąkę na kluski.

11). Owies i jęczmień sieją wszędzie w wielkiej ilości; kukurudzę sadzą w ogrodach.

Owsa, oprócz na karm dla inwentarza i sprzedaż, używa jeszcze niekiedy lud rusiński w Chełmskiem na kaszę, otłukując go w stępie. Z zakwaszonej owsianej mąki sporządza się zupa zwana powszechnie zurem, a u rusińskiego ludu kisielem.

Owies z krótkim okresem dojrzewania, zwany rychlik, lud zwie jarym; późny, zwykły owies zwie zimowym lub ozimym.

Jęczmień znany jest ludowi dwurzędowy i sześciorzędowy; robią z niego kaszę, mąkę i pećak czyli kutię. Wykwintniejszy wyrób z jęczmienia jest kasza zwana perłową, i drobniejsza od niej łamana czyli krakowska.

Kukurudzę zwą w lubelskiem kukurydzą, a na Rusi kukuruza. Niedojrzałe jej kolby (po rusińsku kaczany), są na surowo ulubionym przysmakiem wiejskich dzieci, a po ugotowaniu stanowią powszechnie jadaną potrawę. Dojrzałe wyłuskane ziarna w Chełmskiem mięszają niekiedy z pszenicą przeznaczoną na mąkę lub rzadziej mielą je na kaszę.

12). Oprócz kartofli uprawia lud buraki, kapustę, marchew, brukiew i rzepę.

Na zimę zachowuje kartofle w dołach; buraki najczęściej zakwaszone na barszcz w beczce, również tak samo przyrządzoną kapustę, niekiedy w pomieszczeniu z rzepą. Jako przyprawę do kwaszonej kapusty dodają kmin lub koperek, kwaśne jabłka, a niekiedy sól. Młode sadzonki kapusty nazywają się rozsadą.

13). Kartofle w lubelskiem, a więcej w sandomierskiem zwą się także ziemniaki. Odmiany ich są: rychliki, sine, białe, cebulki, prusaki, janki czyli świętojanki. Lud powszechnie bardzo dużo używa tej jarzyny na powszednie jadło.

Kartofle po ugotowaniu utłuczone na sucho zwą się lemieszka. Z kartofli gotują kluski, mięszają je także do wypieku chleba lub nadziewają niemi pierogi. Kobiety wiejskie robią z nich krochmal do bielizny.

14). Brukiew tylko pod tą nazwą jest znana. W ogrodach obsadzają nią grzędy kapusty i gotują na jadło w jesieni. Lud rusiński jada ją w pomieszczeniu z kartoflami i mlekiem.

15). Brzoskwia nazywają inaczej rzepak (*Brassica Napus* v. *oleifera* D.C.⁷) siany na wyrób oleju.

Jarmuż (*Brassica Napus* var. *sabellica*⁸) lud nie hoduje, tylko w niektórych dworskich ogrodach bywa sadzony na zimową jarzynę.

16). Pasternak lud zna, ale nie bardzo lubi i rzadko gdzie uprawia.

17). Marchew żółtą przenoszą nad białą. Lud rusiński sadzi ją w ogrodach głównie jako przysmak dla dzieci na surowo.

18). Rzepę sieją niekiedy po ścierniskach; lud jada ją najczęściej na surowo, równie jak rzodkiew, która jest ulubionym wiosennym przysmakiem w dworskich ogrodach. Rzodkiew zaś murzynkę (*Raphanus niger* DC.⁹) lud, szczególnie rusiński, sadzi w ogrodach i bardzo chętnie jada z solą w dni postne.

19). Lud używa zwykłej nazwy buraki; rozróżnia: czerwone, zwane w dworskich ogrodach ćwikłowemi, i białe. Lud rusiński nazywa liście buraków: ćwykolnycia.

20). W dworskich wystawniejszych ogrodach uprawiają niekiedy kapustę włoską, brukselską, rzadziej karczochy, a powszechniej kalarepę i kalafiory.

21). Nie słyszałam o niej wzmianki lub aby gdzie była uprawiana.

22). Cebulę rozróżniają tylko podług jej wieku i pory, na siewkę, dymkę i nasienną. Główniki kwiatowe nazywają się bak. Według odmian cebula nazywa się: czerwona, biała, kartoflanka,

⁷ *Brassica napus* L.

⁸ *Brassica oleracea* var. *sabellica* L.

⁹ *Raphanus raphanistrum* subsp. *sativus* (L.) Domin

szalotka (*Allium Ascalonicum* L.). Czosnek lubi lud powszechnie i używa chętnie jako przyprawę i na leki.

Szczypiorkiem zwą w ogrodach *Allium Schoenoprasum* L. Szczypiorem zaś lub ścipiorem mianuje lud liście zwykłej cebuli.

23). Z ziół zbiera lud wiosną na jądło *Chenopodium album* L. zwaną powszechnie łobodą, a w okolicach Skorczyce harmast; mięsza doń *Galeopsis pubescens* Bess. zwaną konopką, *Ficaria verna* Huds. zwaną sałatką, niekiedy pokrzywę i liście gorczycy. Lud rusiński dodaje jeszcze skrypkę (*Silene inflata* Sm.¹⁰), goździki (*Melandrium album* Grcke.¹¹), języczki (*Anchusa officinalis* L.) i w małej ilości pietruszczkę wodną (*Ranunculus repens* L.). Z tych ziół przyrządzona potrawa zwie się powszechnie zieleniną (po rusińsku natyna; a jeżeli nie z siekanych, tylko w całości gotowanych liści sporządzona: wołoki).

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

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

Wiosną pije lud sok, spływający z naciętych brzoź zwany oskołą.

Zachowuje się oraz w pamięci ludu, że dawniej, w czasach głodu, mięszano do mąki na chleb, ususzony i utarty korzeń tataraku.

24). Podczosem zwie się jądło z młodych liści kapusty z kaszą jęczmienną i słoniną. Potrawę z kapusty w główkach na słodko gotowanej zwą: parzybroda (Skorczyce).

25). Pokrzywę i żegawkę czyli życzkę zbiera dziś lud przeważnie tylko dla trzody chlewnej i drobiu. Na tenże cel służy jeszcze: mlecz (*Sonchus*), powój, świński ogon (Skorczyce) (*Amaranthus retroflexus* L.); trawica (Skorczyce) (*Setaria*, *Echinochloa*, *Digitaria*, *Panicum*); gir (*Aegopodium Podagraria* L.), cierń (*Lycium barbatum* L.), leszczyna, srebrnik, krwawnik, babka, i świrzpa (*Raphanus Raphanistrum* L.).

26). Szczaw tylko pod tem mianem znają.

27). Rośliny barszczu (*Heracleum Sphondylium* L.) nie wyróżniają pod żadnym względem.

28). Gir tylko dla zwierząt domowych zbierają.

29). Łopuch używają na leki i jako obrzędową roślinę przy zwyczajowych uroczystościach.

30), 31), 32). O tych roślinach nic się dopytać nie mogłam.

33). Bożego drzewka nie ma śladu żeby na jądło używano, ani też jakiej innej rośliny w ten sposób przyrządzanej.

34). Na surowo jedzą jako sałatę zwykłą *Lactuca sativa* L. przyprawną solą, octem, lub barszczem, ze śmietaną i cebulą. Równie używają za sałatę młodych listków *Ficaria verna* Huds.

35). Lud jada barszcz chlebowy czyli dzieżny, barszcz burakowy, zupę szczawiową, kapuśniak z ukwaszonej kapusty; prócz tego barszcz zimny z cebulą, ogórkami i liśćmi od buraków, zwany od ludu rusińskiego chołodźcem albo botwiną.

36). Lud zna, ale nie hoduje tykw, które nazywa: dulczaki. Owe tykwy kwitną żółto a nie biało.

37). Hodują dwa gatunki: jeden uważany za lepszy zowią bania; ten ma owoc okrągły nieco spłaszczony, ogonki bruzdowane; drugi zwany dynią lub powszechniej harbuzem (harmuz: Skorczyce) ma owoc gładki, podłużny. Dojrzałe ziarna obu gatunków chętnie lud wyluskane jada.

38). Melona (*Cucumis Melo* L.) i kawona (*C. Citrullus* L.¹²) tylko temi nazwami mianują.

39). Ogórki inaczej się nie nazywają.

40). Gruszki drobne dzikie, znane tu od ludu, mają nazwy: ulegałki lub uleżałki, zimostrzałki, zimówki, zimółki; małgorzatki, żydówki, gdule, smółki.

¹⁰ *Silene vulgaris* (Moench) Garcke

¹¹ *Silene latifolia* Poir.

¹² *Citrullus lanatus* (Thunb.) Matsum. & Nakai

41). Jabłka: zimotrzonki. W ogóle jabłka i gruszki drobne zwą dzikiemi albo leśnemi; chętnie je jednak jedzą, suszą i robią z nich zupy.

42). Śliwy zna lud: kobyły, węgierki, pryszcze, i lubaszki czyli sralki (*Prunus insititia* L.¹³).

43). Wiśnie (*Prunus Cerasus* L.) i trześnie (*P. Avium* L.) znane są pod temiż nazwami jedynie i chętnie jadane. Lud rusiński gotuje z nich ulubione pierogi.

Tarki (*Prunus spinosa* L.) jedzą powszechnie gdy przemarzną, również kalinę, jarzębinę, czeremchę czyli kociępinę (*Prunus Padus* L.), głóg (*Mespilus monogyna* Willd.¹⁴), szypszynę (*Rosa canina* L.), jada szczególnie lud rusiński, po przemarznieniu lub suszeniu. W tym stanie używa tych jagód na zupy lub odwar za napój w razie choroby. Jagody bzowe (*Sambucus nigra* L.) zbiera lud i suszy, albo robi z nich powidła na jadło i zupy.

Maliny czerwone, czarne (*Rubus hybridus* Vill.¹⁵ i *R. corylifolius* Hayne¹⁶), ożyny, kościanki czyli kamioneczki (*R. saxatilis* L.), borówki, żurawiny, smrodziny (*Ribes nigrum* L.), jagody czerwone (*Fragaria vesca* L.), a szczególnie czarne (*Vaccinium Myrtillus* L.) są chętnie przez lud zbierane i jadane; stanowią one oraz przedmiot sprzedaży do miast i dworów. Lud rusiński jada równie chętnie rosnące po bagnach łochynie (*Vaccinium uliginosum* L.).

Orzechy z leszczyny są powszechnie bardzo skrzętnie przez lud zbierane, jedzone i suszone na zimę.

Zołądź dębową zbierają dla trzody; zachowuje się podanie, że dawniej w czasie głodu mieszaną ją zmieloną do wypieku chleba.

W Zamojskiem i tomaszowskiem zbiera lud nasienie buków (buczynę) na jedzenie i na olej.

44). Nazwy dracz lud nie zna i nie używa dla berberysu; jagody jednak tego krzewu suszy na odwar używany za napój w chorobie.

45) i 48). W doniczkach w izbie dla ozdoby najczęściej i najpowszechniej utrzymuje lud Geranium w najrozmaitszych odmianach. Inne rośliny doniczkowe są: krakowiak (*Amaranthus*), jaś (*Mesembryanthemum*¹⁷), fuksy, rozmaryn, muszkatel, korallina, cyprys wonny. W ogródkach hoduje lud dla ozdoby i na strój niedzielny do warkoczy dla dziewcząt: astrę, nogietki (*Skorczyce*) (niuchtyk po rusińsku), bzdziuchy (*Tagetes patula*¹⁸), indyki (*Tagetes erecta*), nasturec, różę głowiastą (*Paeonia*), gierdanie lub piwonię wonna (*Tanacetum Balsamita* L.), różę czarną (*Malva*), ślaz różowy (*Lavatera trimestris*) i postrzępiony (*Malva crispa*¹⁹), złotą wierzbę (*Aster serotinus*²⁰), trzewiki Matki Boskiej czyli troiść (*Aconitum*), harcyże (*Narcissus poeticus*), tureckie proso (*Amaranthus sanguineus*²¹), ostropest (*Silybum marianum*), stokrotkę, lilje (*Iris* i *Hemerocallis*), orliki, barwinek, słonecznik, bulwy (*Helianthus tuberosus* L.), georginie.

46). Krokosz widywałam tylko w ogródkach przedmieściowych Krasnegostawu. Używano go tam tylko do farbowania jaj.

47). Cyprysem lub choinką zwą kobiety rusińskie w Chełmskiem Taxus baccata L. i Sabina officinalis Garcke²² potrzebne im w pewnych leczniczych celach; ale krzewów tych nie hodują.

49). Lud hoduje jako zioła lekarskie i obrzędowe, na wianki, okadzania, czary, wyściełanie trumien, okłady i napary następujące rośliny: oman (*Inula Helenium* L.), rutę, boże drzewko, lubczyk, miętę pieprzową i prostą (*Mentha crispa* L.²³) (tę ostatnią lud rusiński w Chełmskiem

¹³ *Prunus domestica* subsp. *insititia* (L.) Bonnier & Layens

¹⁴ Być może *Crataegus monogyna* Jacq.

¹⁵ Brak w *The Plant List*. Najprawdopodobniej *Rubus idaeus* L.

¹⁶ *Rubus plicatus* Weihe & Nees

¹⁷ *Mesembryanthemum*

¹⁸ *Tagetes erecta* L.

¹⁹ *Malva verticillata* L.

²⁰ *Symphotrichum novi-belgii* (L.) G.L.Nesom

²¹ *Amaranthus cruentus* L.

²² *Juniperus sabina* L.

²³ *Mentha spicata* L.

mięsza do sera, którym nadziewa gotowane pierogi), szalwią, józefek, marunę, melisę (*Nepeta longiflora* L.²⁴), wrotycz, rumianek, chmiel (w żeńskich okazach).

W ogrodach dworskich hodują także lekarskie rośliny dla domowego użytku.

Z dziko rosnących roślin, przez lud jako lecznicze i obrzędowe używanych, są na ten [cel] zbierane: przestrach (*Genista germanica* L.), jabłaniec (*Pirola secunda* L.²⁵), maj (*Lathraea Squamaria* L.²⁶), bylica, płucnik (*Sticta pulmonaria*²⁷), osetek (*Carlina vulgaris* L.), dzika melissa (*Elsscholzia Patrinii* Grcke²⁸), kocielepki (*Trifolium arvense* L.), piołun, pokrzywa, przywrotnik, jabłecznik (*Agrimonia Eupatoria* L.), macierzanka, lebiodka, róża, kwiat bzu, lipowy, rosiczka, kurze ziele, wronie masło (*Sedum Telephium* L.), bluszcz (*Glechoma hederacea* L.), żywokost (kościfuł: *Skorczyce*), kmin, podbiał, rozchodnik, śmietana (*Potentilla argentea* L.), wilczelyko (zubderewo po rusińsku), glistnik (*Solanum Dulcamara* L.), bobrek, tyśiącznik, cencelia (*Chelidonium majus* L.).

50). Czarnuszkę, kolendrę i koper hodują w dworskich ogrodach; rzadziej koper włoski. Lud tylko koper i czarnuszkę sieje.

51). Na przedmieściach, lub w bliskim sąsiedztwie większych miast, lud hoduje w ogródkach na sprzedaż równie warzywa, jak i nasiona do przypraw potrzebne.

52). Więcej uprawiają konopie niż len.

53). Len wysoki nazywa się wielolen czyli wielgolen; mały wysypujący się po dojrzaniu: patryszcz (*Skorczyce*).

54). Konopie sieją niekiedy i po grzędach z kapustą dla ochrony jej od liszajów (gąsienice).

55). Widziałam u ludu rusińskiego nad Bugiem drobne, nietrwale roboty koszyczki z sitowia lub rogoży (*Typha latifolia* L.) plecione. Za to z prętów wierzby (*Salix purpurea* L.) bardzo zgrabne i trwałe wyrabiają koszyki, opalki, kołyski, duże kosze do noszenia paszy, zagrody i ochrony dla trzody i drobiu przy chatach. (Dorohusk nad Bugiem). Trwalsze koszyki plotą z korzenia brzozy, a w okolicy Skorczyc z korzenia choiny.

Dla jednorazowego użycia krótki do zbierania poziomek, wyrabia lud powszechnie z kory brzożowej.

Na wici do uprząży i gospodarskiej budowy potrzebne, używa lud dębiny, lipiny i czeremszyny, wierzbowe łyko uważając za mniej trwałe.

56). Do dziś dnia lud rusiński w południowej i wschodniej stronie guberni lubelskiej używa do codziennego obchodu obuwia plecionego z łyka, zwanego postoły, chodaki lub łapcie.

A i w innych okolicach lubelskiego, gdzie jedynie i wyłącznie skórzane obuwanie jest w użyciu, zachowuje się podanie, że dawniej łyczane noszono.

Łyko lipowe jest najlepsze na chodaki; używają jednak i olszowego, a nad Bugiem wierzbowego.

57). Lud biedniejszy używa jeszcze powszechnie puchu z pałek wodnych (*Typha latifolia* L.) na poduszki; wyjąwszy w okolicach nadrzecznych, gdzie na obszernych błoniach hodując dosyć gęsi dla pierza, gardzą inną pościelą.

58). Lud wytłacza olej z wyhodowanego u siebie ziarna, tłukąc je wpród w stępie, a następnie zawożąc do olejarni, z kąd odbiera napowrót olej i makuchy. Dopiero w braku własnego ziarna, kupuje olej.

Na olej sieją: rzepak, konopie, len, mak, słonecznik, a w południowych stronach lubelskiego używają: buczyny.

Ziarno lnu i konopi zwie się powszechnie siemieniem. Najlepszy olej ze słonecznika i maku; najmniej go jednak z nich robią, bo ziarna słonecznika zjadają zaraz po dojrzaniu za przysmak; a mak sparzony i utarty służy za omastę do postnych potraw.

²⁴ Najprawdopodobniej pomyłka autorki. Może tu chodzić o *Melissa officinalis* L.

²⁵ *Orthilia secunda* (L.) House

²⁶ *Lathraea squamaria* L.

²⁷ Porost *Lobaria pulmonaria* (L.) Hoffm.

²⁸ *Elsholtzia ciliata* (Thunb.) Hyl.

Z siemienia konopnego, utłuczonego z wodą, wytłaczają mleko, które zwarzone, stanowi ulubiony serek do postnych pierogów, a siemię lniane tłuczone lub makuch lniany gotuje się dla omasty z kapustą.

Makuch konopny służy za przyprawę do postnego barszczu lub, rozparzony przy ogniu, jada się na surowo jako przysmak.

Mężkie rośliny konopi zwą się: suszki (po rusińsku płoskoń), żeńskie: głowacze lub głowatki (po rusińsku: matior lub matiorka).

Mak sieją powszechniej szary niż biały.

Odmiana maku z czarnym nasieniem, z otwierającymi się główkami po dojrzeniu, zowie się patroch albo patryszcz.

59). Powszechnie już teraz lud kupuje gotowe wszystkie wyroby do odzieży i pościeli; jednak we wschodniej stronie gubern. Lubelskiej, szczególnie w okolicach Włodawy[,] Chełma, Hrubieszowa, lud wiejski wyrabia sam wiele, różnemi barwami ozdabianych płócien lub półwełnianych tkanin na ubranie lub pościel; czy jednak gdziekolwiek jeszcze sporządza sobie sam farby – wątpię.

60). Jaja wielkanocne barwią powszechnie na ceglasto łuskami cebuli; także na żółto korą berberysu (Skorczyce). Pospoliciej jednak, do barwienia pisanek kupują brezylię, indygo, lub drzewo kampszowe.

61). W żadnej ze znanych mi okolic.

Przesyłam Szanownemu Panu spisane odpowiedzi, o ile mi się zebrać treść do nich udało. Przyczyną zwłoki były poszukiwania i nadzieja obfitszych i szczegółowszych zbiorów. Ostatecznie jednak treść okazała się dosyć ubogą szczególnie w wyjaśnienia ważniejszych zadań. Powodem tego, że miejscowość którą obecnie zamieszkuję t.j. wieś Skorczyce pod Urzędowem w powiecie Janowskim, guberni Lubelskiej leżąca, osiedlona jest ludem będącym w dobrym bycie, w przyjaznych oddawna stosunkach z dworem, a tem samem więcej na cywilizacyjne wpływy wystawionym. Takie zaś warunki, jak wiadomo, prędzej zacierają dawne zwyczaje; a ułatwiają ludowi zaspokojenie tak codziennych potrzeb, jak i pomoc w różnych wypadkach lub chorobie, odsuwają go od natury; i rugują z pamięci i używania wszelkie prastare środki, wprost od niej niegdyś czerpane.

W niniejszych notatkach zwróci zapewne uwagę Szanownego Pana to, że szczegóły o ludzie z Chełmskiego, gdzie dawniej przebywałam (a które tu, zawsze z oznaczeniem pochodzenia, umieściłam) noszą na sobie cechę większej dawności, a przez to są ciekawsze i więcej zajęcia budzące. Przyczyną tego są rzadziej rozpołożone tam dwory i miasta; a tem samem, słabszy wpływ cywilizacji; obszerne lasy i bagna wsi otaczające; i więcej w sobie zamknięty charakter rusińskiego ludu, który żyjąc więcej z naturą, w niej głównie zwykł szukać wszelkich zaradczych i pomocniczych środków. Tam więc byłoby pole do czerpania obfite. Mieszkając dawniej w tamtych stronach, a mianowicie we wsi Tarnów w powiecie Chełmskim, zbierałam przyczynki do etnograficznych materiałów Polski; rękopis ten posiada Szanowny mój przyjaciel, pan Oskar Kolberg, w nie wydanych dotąd swych zbiorach. Sądzę, że nie bez zajęcia dla Szanownego Pana byłoby przejrzanie owych notatek, gdyż pomiędzy rozlicznymi o ludzie szczegółami, zamieszczałam tam wzmianki o roślinach, o ich użytkach u ludu, i.t.p. mogące się przydać w Jego pracy, a które mi się dziś przy obecnem spisywaniu, wysuwają z pamięci.

Dziękując Szanownemu Panu za pochlebne dla mnie Jego wezwanie, któremu nie wiem, czy w zupełności oczekiwałam odpowiedziałam

pozostaję z głębokim szacunkiem
Marya Hempel

Skorczyce

d. 20 Października 1883 r.

Literatura

- Czarnecka B 2018. Maria Hempel – botanik i etnobotanik. Portret odkurzony. *Kosmos* 67(3): 461–473
- K. K. [K. Kowalska] 1987. Hempel (Hemplówna) Maria (1834-1904). [in:] S. Feliksiak (red.), *Słownik biologów polskich*. PWN, Warszawa, s. 205–206
- Köhler P S 1986. Józefa Rostafińskiego „Odezwa do nie botaników o zbieranie ludowych nazw roślin”. *Wszechświat* 87(1): 13–16
- Köhler P S 1987. Nieznane materiały Józefa Rostafińskiego do badań nad historią roślin uprawnych w Polsce. Unknown materials of Józef Rostafiński concerning studies of the history of cultivated plants in Poland. *Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego, Prace Botaniczne* 14: 141–154
- Köhler P 1993. Ankieta Józefa Rostafińskiego z 1883 roku dotycząca ludowego nazewnictwa i użytkowania roślin w Polsce. *Analecta – Studia i Materiały z Dziejów Nauki, R. II, z. 2(4)*: 87–119
- Köhler P 2007. Zarys historii Zielnika Roślin Naczyniowych Lubelszczyzny Zakładu Systematyki Roślin Instytutu Biologii Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej (LBL) w Lublinie (do 2003 r.). *Kwartalnik Historii Nauki i Techniki* 52(1): 191–216
- Köhler P 2015. Józef Rostafiński’s ethnobotanical enquiry of 1883 concerning Polish vernacular names and uses of plants. *Archives of natural history* 42(1): 140–152
- Kutrzeba Pojnarowa A 1960-1961. Hemplówna Maria (1834–1904). *Polski Słownik Biograficzny* 9: 387
- Łuczaj Ł 2008. Dziko rosnące rośliny jadalne w ankiecie Józefa Rostafińskiego z roku 1883. *Wiadomości Botaniczne* 52(1/2): 39–50
- 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* 102(4): 733–770
- Łuczaj Ł, Köhler P 2014. Grzyby w ankiecie Józefa Rostafińskiego (1850–1928) ogłoszonej w 1883 r. Mushrooms in Józef Rostafiński’s (1850–1928) questionnaire from 1883. *Etnobiologia Polska* 4: 7–54
- Mowszowicz J 1977. Kazimierz Łapczyński (16. III. 1823 – 14. XII. 1892). *Wiadomości Botaniczne* 21(3): 151–153
- Rostafiński J 1883. Odezwa do niebotaników o zbieranie ludowych nazw roślin. Kraków
- The Plant List <http://www.theplantlist.org/tpl/search?q=> [dostęp 11 VII 2019]
- ZRP [Z. Radwańska-Paryska] 1987. Łapczyński Kazimierz (1823–1892). [in:] S. Feliksiak (red.), *Słownik biologów polskich*. PWN, Warszawa, s. 336–337

**Lnicznik siewny (*Camelina sativa* (L.) Crantz) w ankiecie
Józefa Rostafińskiego (1850–1928) z 1883 r.**
Camelina (gold-of-pleasure, *Camelina sativa* (L.) Crantz) in Józef
Rostafiński's (1850–1928) questionnaire, distributed in 1883

Piotr Köhler

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

Abstract. In 1883, Józef Rostafiński (1850-1928), a botanist and professor at the Jagiellonian University in Kraków (then Austria-Hungary), made a survey regarding the names and uses of plants in the Polish lands. The most complete version of the questionnaire contained questions regarding approximately 130 species. The present paper refers to one of them – *Camelina sativa*. 18 people sent 21 letters containing data on *C. sativa* (28 records in total, 11 different folk names of this species). The submitted data show that in the second half of the 19th c. *C. sativa* was still used as an oilseed plant in four regions of the Polish Lands: Wielkopolska, Kujawy, Lublin and West Prussia. It was even cultivated in the Lublin region. The oil's main purpose was consumption, especially during fasting.

Key words: historical ethnobotany, Poland, oilseed plant

Wstęp

W obecnych czasach szybko zanika wiedza o wielu roślinach, które były użytkowane jeszcze całkiem niedawno. Do takich gatunków w Polsce należy lnicznik siewny (*Camelina sativa* (L.) Crantz), którego jedna ze zwyczajowych nazw brzmi (brzmiała?) 'rydz'. Niegdyś uprawiany był jako roślina oleista. Uzyskiwany z niego olej wykorzystywano do celów spożywczych i oświetleniowych (Podbielkowski, Sudnik-Wójcikowska 2003). Obecnie gatunek ten na terenie Polski występuje niezbyt często (Zajac, Zajac 2001), być może jako pozostałość dawnych upraw (Jakubska-Busse, Śliwiński 2011).

W 1883 r. profesor Uniwersytetu Jagiellońskiego Józef Rostafiński (1850–1928) rozpisał ankietę etnobotaniczną. W odpowiedzi na nią otrzymał prawie 860 listów od około 370 respondentów. Niniejszy artykuł jest kolejnym z serii obejmującej opracowania poszczególnych zagadnień tej ankiety (Köhler 1986, 1987, 1993a, b i c, 2010, 2013a i b, 2014a, b i c, 2015a, b, c, i d, 2016, 2017, 2018; Łuczaj 2008, 2011, 2012, Łuczaj & Köhler 2011, 2014, Łuczaj i in. 2013), z tego też powodu bardziej szczegółowe informacje jej dotyczące nie są tu podane. Podobnie jak lista respondentów, lista miejscowości czy obszarów, gdzie używane były dane nazwy, ani też mapka pokazująca geograficzne rozmieszczenie tych miejscowości. Dane te są już zawarte we wcześniejszych publikacjach (Köhler 1993a, Köhler 2015a).

Punkt 58 w rozdziale VII. *Olej* kwestionariusza dotyczył roślin oleistych. Rostafiński pytania sformułował następująco: „Czy lud do postnej omasty kupuje olej, czy go sam wytłacza i z czego? Len, konopie, mak (szary czy biały), słonecznik, rzepak. Albo przynajmniej z tradycji jak niegdyś bywało?” (Köhler 1993a). Jak widać, w przykładowo wymienionych gatunkach zabrakło lnicznika. Pomimo to, w otrzymanych odpowiedziach znalazły się także informacje o *Camelina sativa*.

Celem niniejszego artykułu jest opracowanie danych nadesłanych Rostafińskiemu w ramach jego ankiety z 1883 r., a dotyczących ówczesnej znajomości i użytkowania na ziemiach polskich lnicznika siewnego.

Materiały i metody

Podstawą opracowania były listy nadesłane w odpowiedzi na ankietę ogłoszoną przez Rostafińskiego w 1883 r. Z tych listów wyekscerpowano dane dotyczące lnicznika siewnego. Nadesłano 28 rekordów (definicja takiego rekordu – patrz Łuczaj & Köhler 2014: 6), które zostały poddane dalszemu opracowaniu.

Rezultaty

Spośród autorów odpowiedzi na ankietę 18 osób nadesłało dane dotyczące lnicznika. Zawarte były w 21 listach, których autorami byli: Klementyna Gątkiewiczowa (1827–po 1912) z Wolenia koło Błaszek, gub. kaliska (1 list z 13 XI 1883 r.), Jan Hernes, gospodarz z Mijanowa koło Trzemeszna (1 list, brak daty, odpowiedzi spisał wikary Heintze), T. Jackowski, doktor (medycyny? filozofii?) z Pomarzanowic w Wielkopolsce (2 listy: z 23 VIII 1883 r. i 4 IX 1883 r.), Kazimierz Jaworowicz, nauczyciel w Różniatach (obecnie Roźniaty) koło Kruszwicy (1 list z 1 VIII 1883 r.), Julian Jezierski, student medycyny z powiatu bukowskiego (2 listy: z 28 VIII 1883 r. i 19 IX 1883 r.), Kazimierz Karasiewicz (1862–1926), student medycyny z Lwówka, w przyszłości lekarz w Kościanie, a od 1888 – w Tucholi, tamtejszy działacz polityczny, gospodarz, społeczny i oświatowy (Podgóreczny 1966–1967) (1 list z 21 VIII 1883 r. był już publikowany [Köhler 2014c]), Kazimierz Krasicki, z redakcji „Pszczelarza” z Lwowa (1 list z 21 IX 1883 r.), Antonina Kraszewska (1861–1944)¹ z Romanowa (1 list z 4 I 1884 r.), Antoni Małecki (1821–1913), historyk literatury, historyk-mediewista, językoznawca, filolog klasyczny, heraldyk, dramaturg, sławista, profesor uniwersytetów: Jagiellońskiego i Lwowskiego, oraz w Innsbrucku, rektor Uniwersytetu Lwowskiego, poseł na Sejm Krajowy Galicji, członek austriackiej Izby Panów, członek Akademii Umiejętności w Krakowie, gdy odpowiadał na ankietę Rostafińskiego był także zastępcą kuratora Ossolineum (Gubrynowicz 1920) (1 list z 26 VIII 1883 r.), J. Michalski, nauczyciel ze wsi Wisin (Wischin) (obecnie Wysin), powiat Kościerzyna (1 list z 8 IX 1883 r.), S. Moczulski z Przegalin, powiat Radzyń, gub. siedlecka (1 list z 1 IX 1883 r.), A. Olsztyński, w liście określił się następująco: „na wsi urodzony i wychowany”, ale nie podał wykonywanego zawodu, z Podpniewek, pow. Pniewy (Wielkopolska) (1 list z 23 VIII 1883 r.), Janina Omańkowska (1859–1927), nauczycielka domowa z Wielkopolski, w przyszłości publicystka, działaczka społeczna i polityk na Górnym Śląsku, posłanka na Sejm Śląski I kadencji (Socha 2007) (1 list z 27 IX 1883 r.), Jan Puścion,

¹ <http://www.sejm-wielki.pl/b.php?o=12.312.319> [dostęp 8 VI 2019]

włościanin ze wsi Rażny, gmina Sadowne, pow. Węgrów, gub. siedlecka (1 list z 15 III 1884 r.), Maria Szoldrska (być może 1820–1903²) z Ostrowitego koło Trzemeszna (1 list z 22 IX 1883 r.), W[incenty?] Zenkteler, nauczyciel w gimnazjum w Ostrowie (obecnie Ostrów Wielkopolski) (2 listy: z 26 VII 1883 r. i z 2 VIII 1883 r.), Edward Zieliński (1861–1921), student medycyny, w przyszłości ordynator oddziału wewnętrznego Szpitala Praskiego w Warszawie (Manteuffel-Szoega 1966) (1 list z 20 I 1884 r.). Oraz niekompletny list nieznanego autora – zachowała się tylko część poczynając od odpowiedzi na pytanie 42. Spośród 17 autorów listów, których nazwiska są znane, wszyscy pochodzili, mieszkali lub pracowali na wsi lub w małych miasteczkach. Tym samym zwyczaję ludu znali z autopsji (w przypadku mieszkańców dworów, lekarzy czy nauczycieli) lub z własnego doświadczenia zdobytego w domu rodzinnym w dzieciństwie spędzonym na wsi czy miasteczku. Tak więc dane przez nich przekazane można uznać za wiarygodne i pochodzące z pierwszej ręki.

Łącznie nadesłano 28 rekordów. Dotyczą 16 miejscowości i trzech obszarów o większej powierzchni (Kujawy, Prusy Zachodnie i Wielkopolska). Miejscowości te położone są w Wielkopolsce, Kujawach, Lubelszczyźnie i Prusach Zachodnich.

Respondenci przesłali 11 różnych nazw lnicznika (tabela 1). Najczęściej wymienianą – 11 razy – był ‘rydz’. Nazwy tej używano w Wielkopolsce. 5 razy podana została ‘lnianka’, w tym dwukrotnie samodzielnie (z Lubelszczyzny i z Kaliskiego) oraz trzykrotnie jako wyjaśnienie przy podawaniu nazw mniej znanych (rzej, stulichy i stulonka); dwukrotnie jako ‘lnica’ (z Wielkopolski i pogranicza Wielkopolski i Kujaw). Trzykrotnie podano nazwę ‘ryzej’ (‘rzej’), w tym dwukrotnie z Podlasia; jednokrotnie ‘ryż’ (z Prus Zachodnich). Także jednokrotnie podano następujące nazwy: dydryna (z Kujaw), stulichy (z Kaliskiego), stulonka (z pogranicza Mazowsza i Podlasia), stuucha (z Kujaw) oraz totur (z zachodniej Wielkopolski).

Tabela 1. Nazwy *Camelina sativa* przesłane przez respondentów Rostafińskiego oraz miejsca ich stosowania.

Nazwa ludowa	Korespondent	Miejsce	Uwagi respondentów
Vernacular name	Correspondent's name	Locality	Correspondent's remarks
dydryna	Hernes Jan	Kujawy	
lnianka	Gątkiewiczowa Klementyna	Woleń, gub. kaliska	
	Kraszewska Antonina	Romanów koło Włodawy	
	Puścion Jan	Rażny, gmina Sadowne, pow. Węgrów, gub. siedlecka	
	Zieliński Edward	Nowa Wieś, pow. Słupca, gub. kaliska	
	[autor uszkodzonego listu]		czyli rzej
lnica	Hernes Jan	Mijanowo, Trzemeszno	

² <http://www.sejm-wielki.pl/b/ut.36.1.6> [dostęp 8 VI 2019]

	Krasicki Kazimierz	Strzelno (na pograniczu Kujaw i Wielkopolski)	
rydz	Hernes Jan	Mijanowo, Trzemeszno	
	Jackowski T.	Pomarzanowice	
	Jaworowicz Kazimierz	Rożniaty pod Kruszwicą	sami wytłaczają w olejarniach
	Jeziński Julian	Uścięcice, Dakowy Mokre, Dakowy Suche	sami wytłaczają
	Karasiewicz Kazimierz	Lwówek	nie wytłaczają, kupują w małych miasteczkach
	Małecki A[ntoni]	Objezierze koło Obornik	dawniej lud i dwór olej sobie wyrabiał głównie z [...] rydzu, [...]
	Michalski J.	Wysin	lud do postnej omasty [...] sam wytłacza
	Olsztyński A.	Podpniewki	używa lud dotąd bardzo wiele jeszcze
	Omańkowska Janina	Żabikowo	dawniej (pewnie gdy więcej lnu uprawiano) wytłaczał [olej] sobie sam w tak zwanych stępach
	Szołdrska Marya	Wielkopolska	
Zenkter W[incenty]	Ostrowo		
ryż	Omańkowska Janina	Prusy Zachodnie	
ryżej	Kraszewska Antonina	Romanów koło Włodawy	sieją też w naszej okolicy tak zwany ryżej – kwitnie żółto, i tłoczą z siemienia olej, ziarna tej rośliny są wydłużone
	Moczulski S.	Przegaliny koło Radzyna na Podlasiu	w małych miasteczkach są olejarnie, dokąd przywożą [...] ryżej i wybijają na olej [...]
rzej	[autor nieznany, list uszkodzony]		czyli lnianka
stulicha	Gątkiewiczowa	Woleń, gub. kaliska	

Klementyna

stulonka	Puścion Jan	Raźny, gmina Sadowne, zapewne to Inianka pow. Węgrów, gub. siedlecka
stuucha ³ [sic!]	Zieliński Edward	Kujawy
totur	Jeziński Julian	Babimost

Autorzy listów najczęściej nie ograniczali się do przesłania samej lokalnej nazwy lnicznika. Często dodawali informacje o jego zastosowaniu współczesnym, a czasem nawet historycznym. Prawie wszyscy informują, że wyłaczano olej z lnicznika samodzielnie na wsiach lub nasienie wożono w tym celu do olejarni. Nie zawsze wiadomo natomiast, jakie było dalsze przeznaczenie tego oleju: może spożywcze, a może do oświetlania, lub może medyczne? Jedyńie trzech respondentów (Kazimierz Jaworowicz, Kazimierz Karasiewicz i J. Michalski) informuje, że olej z lnicznika służy do „postnej omasty” (w Lwówku, Różniatach i w Wisinie). Z nadesłanych odpowiedzi wynika, że olej ten jest nadal w użyciu. O używaniu w przeszłości informuje dwoje respondentów: Janina Omańkowska, która podaje, że dawniej w Żabikowie pod Poznaniem olej wyłaczano, ale współcześnie już nie jest to praktykowane, oraz Antoni Małecki, który pisze, że w czasach jego dzieciństwa spędzanego na wsi zarówno dwór, jak i lud z lnicznika wyrabiał olej (Objezierze koło Obornik w Wielkopolsce). Ten sam respondent opisuje ciekawy przesąd: spożywanie m.in. oleju z lnicznika miało u konsumenta podnosić ryzyko wywołania kołtuna. Należy się dziwić, skąd ta obawa, ponieważ skądinąd wiadomo, że ciągle jeszcze w tamtych czasach, szczególnie na wsiach, kołtun (*plica polonica*) był bardzo pożądanym, miał bowiem chronić, jak wierzono, przed rozmaitymi chorobami i diabłem.

Wśród odpowiedzi jedynie trzykrotnie można natrafić na informacje o pochodzeniu ziarna lnicznika służącego do wyciskania oleju. Antonina Kraszewska pisze o uprawie lnicznika w okolicach Romanowa (Lubelszczyzna). Janina Omańkowska podaje, że w Prusach Zachodnich uprawiają lnicznik na olej. Nieznany z imienia ani nazwiska autor niekompletnego listu podaje nawet, że lnicznik jest częściej siany niż len; sądząc po użytej ludowej nazwie ‘rzej’ mogło to być na Lubelszczyźnie. Inni respondenci nie wspominają o źródle nasienia.

Uwagi końcowe

Lnicznik znany był już renesansowym polskim zielnikarzem. Wymienia go Szymon Syreński (1541–1611) w swym *Zielniku* nazywając lnicą albo lnicznikiem. Podaje także zastosowania: do wyrobu oleju o smaku sezamu, do oświetlania oraz jako pasza dla ptactwa domowego (Syreński 1613: 1442). Działający w czasach oświecenia Krzysztof Kluk (1739–1796) informuje w swym *Dykcjonarzu roślinnym* o lniczniku, o jego uprawie w niektórych krajach na olej, który w Niemczech miał także zastosowania kulinarne, oświetleniowe i medyczne (Kluk 1787: 131–132). Według Józefa Geralda-Wyżyckiego (1792–1868), autora *Zielnika ekonomiczno-technicznego*, była to roślina wtedy jeszcze powszechnie znana jako „uprzykrzona towarzyska lnu, którego bujniejszym swym wzrostem pospolicie zagłusza” (Gerald-Wyżycki 1845: 333–335).

Być może w XIX w. rozpoczął się na ziemiach polskich zanik użycia lnicznika. Otrzymane przez Rostafińskiego dane wskazują, że już w pierwszej połowie XIX w. zaprzestawano używać tego gatunku na zachodzie Ziemi Polskiej na obszarach bardziej zurbanizowanych (np. okolice Poznania), natomiast na terenach odległych od większych miast nadal był w użyciu. Przyczyn tego zaniku mogło być kilka, w tym prawdopodobne wyparcie

³ Może to pomyłka autora listu? Lub niewyraźnie zapisana nazwa ‘stulichy’?

przez rzepak czy słonecznik. Zbierający dane etnobotaniczne w latach 1929–1935, a więc pół wieku po ankiecie Rostafińskiego, Adam Fischer (1889–1943) nie znalazł już licznika. Nie ma go bowiem w jego słowniku (Kujawska i in. 2016). W okresie międzywojennym olej z licznika był jednak jeszcze dość powszechnie spożywany przynajmniej na Kielecczyźnie (informacja ustna). Nie wiem, dlaczego tego faktu nie odnotował Fischer. Być może nie natrafił na odpowiednich informatorów. Tradycja wyłaczania oleju z licznika przetrwała do dnia dzisiejszego natomiast w Wielkopolsce. Olej ten obecnie wpisany jest na listę tradycyjnych wyrobów Wielkopolski pod nazwą „olej rydzowy”.

Literatura

Gerald-Wyżycki J 1845. Zielnik ekonomiczno-techniczny czyli opisanie drzew, krzewów i roślin dziko rosnących w kraju, jako też przyswojonych, z pokazaniem użytku ich w ekonomice, rękodzielnictwie, fabrykach i medycynie domowej, z wyszczególnieniem jadowitych i szkodliwych, oraz mogących służyć ku ozdobie ogrodów i mieszkań wiejskich. T. 1 Wilno, drukiem Józefa Zawadzkiego, ss. 407

Gubrynowicz B 1920. Antoni Małecki 1821–1913. Lwów

Jakubka-Busse A, Śliwiński M 2011. *Camelina sativa* (Brassicaceae) na Dolnym Śląsku – rzadki chwast jako pozostałość dawnych upraw. *Camelina sativa* (Brassicaceae) in Lower Silesia – rare weed as a trace of old crops. *Acta Botanica Silesiaca, Supplementum 1*: 78–80

Kluk K 1787. Dykcyonarz roślinny, w którym podług układu Linneusza są opisane rośliny [...]. T. 2. Warszawa, w Drukarni J. K. Mci y Rzeczypospolitey u XX. *Scholarum Piarum*, ss. 256

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

Köhler P S 1987. Nieznane materiały Józefa Rostafińskiego do badań nad historią roślin uprawnych w Polsce. *Unknown materials of Józef Rostafiński concerning studies of the history of cultivated plants in Poland*. *Zeszyty Naukowe Uniwersytetu Jagiellońskiego, Prace Botaniczne* 14: 141–154

Köhler P 1993a. Ankieta Józefa Rostafińskiego z 1883 roku dotycząca ludowego nazewnictwa i użytkowania roślin w Polsce. *Analecta – Studia i Materiały z Dziejów Nauki, R. II, z. 2(4)*: 87–119

Köhler P 1993b. Nazewnictwo i użytkowanie roślin leczniczych na ziemiach polskich w XIX wieku na podstawie ankiety Józefa Rostafińskiego. [in:] B Kuźnicka (ed.). *Historia Leków Naturalnych, vol. IV „Z historii i etymologii polskich nazw roślin leczniczych”*, Wydawnictwo IHNOiT PAN, Warszawa, s. 61–85

Köhler P 1993c. Ziołolecznictwo na Rzeszowszczyźnie w XIX wieku w świetle ankiety Józefa Rostafińskiego. [in:] B Kuźnicka (ed.). *Historia Leków Naturalnych, vol. III „Ziołoznawstwo w dawnej i współczesnej kulturze Rzeszowszczyzny”*, Wydawnictwo IHNOiT PAN, Warszawa, s. 119–124

Köhler P 2010. Etnobotanika historyczna Żywiecczyzny na podstawie ankiety Józefa Rostafińskiego z 1883 roku. [in:] P M Żukowski (ed.). *Verba volant, scripta manent. Księga pamiątkowa dedykowana Mieczysławowi Barcikowi*. Wydawnictwo Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków, s. 43–63

Köhler P 2013a. Odpowiedź Antoniego Szymańskiego na ankietę etnobotaniczną Józefa Rostafińskiego (1850–1928) ogłoszoną w 1883 r. Antoni Szymański's response to Józef Rostafiński's (1850–1928) ethnobotanical questionnaire from 1883. *Etnobiologia Polska* 3: 25–30

- Köhler P 2013b. Odpowiedź Romana Gutwińskiego (1860–1932) na ankietę etnobotaniczną Józefa Rostafińskiego (1850–1928) ogłoszoną w 1883 r. Roman Gutwiński's (1860–1932) response to Józef Rostafiński's (1850–1928) ethnobotanical questionnaire from 1883. *Etnobiologia Polska* 3: 47–53
- Köhler P 2014a. An involuntary ethnobotanist? Józef Rostafiński (1850–1928) and his research in Poland. [in:] I Svanberg, Ł Łuczaj (eds.) *Pioneers in European ethnobiology*. *Acta Universitatis Upsalensis. Uppsala Studies on Eastern Europe* 4: 149–179
- Köhler P 2014b. 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. *Etnobiologia Polska* 4: 117–122
- Köhler P 2014c. 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. *Etnobiologia Polska* 4: 113–116
- Köhler P 2015a. Józef Rostafiński's ethnobotanical enquiry of 1883 concerning Polish vernacular names and uses of plants. *Archives of natural history* 42(1): 140–152
- Köhler P 2015b. Odpowiedź Jana Liszewskiego (1852–1894) na ankietę etnobotaniczną Józefa Rostafińskiego (1850–1928) ogłoszoną w 1883 r. dotycząca Warmii. Jan Liszewski (1852–1894) response to Józef Rostafiński's (1850–1928) ethnobotanical questionnaire from 1883 regarding Ermland. *Etnobiologia Polska* 5: 41–46
- Köhler P 2015c. Odpowiedź Władysława Lubomeńskiego (1841–1907) na ankietę etnobotaniczną Józefa Rostafińskiego (1850–1928) ogłoszoną w 1883 r. dotycząca okolic Lwowa. Władysław Lubomeński (1841–1907) response to Józef Rostafiński's (1850–1928) ethnobotanical questionnaire from 1883 regarding the area of Lwów. *Etnobiologia Polska* 5: 47–50
- Köhler P 2015d. The Romantic myth about the antiquity of folk botanical knowledge and its fall: Józef Rostafiński's case. *Acta Baltica Historiae et Philosophiae Scientiarum* 3(1): 99–108
- Köhler P 2016. Rośliny święcone w ankiecie Józefa Rostafińskiego (1850–1928) z 1883 r. Blessed plants reported in Józef Rostafiński's (1850–1928) questionnaire, distributed in 1883. *Etnobiologia Polska* 6: 129–190.
- Köhler P 2017. Rośliny sepulkralne w ankiecie Józefa Rostafińskiego (1850–1928) z 1883 r. Sepulchral plants reported in Józef Rostafiński's (1850–1928) questionnaire, distributed in 1883. *Etnobiologia Polska* 7: 41–74.
- Köhler Piotr, 2018. Etnobotanika Podhala na podstawie ankiety Józefa Rostafińskiego (1850–1928) z 1883 r. Ethnobotany of the Podhale region based on Józef Rostafiński's (1850–1928) questionnaire, distributed in 1883. *Etnobiologia Polska* 8: 39–98
- Köhler P S, Piekiełko–Zemanek A 1986. Józefa Rostafińskiego *Odezwa do nie botaników o zbieranie ludowych nazw roślin* i udział w niej Marii Twardowskiej. *Kwartalnik Historii Nauki i Techniki* 1986(2): 471–480
- Kujawska M, Łuczaj Ł, Sosnowska J, Klepacki P 2016. Rośliny w wierzeniach i zwyczajach ludowych. *Polskie Towarzystwo Ludoznawcze*, Wrocław, ss. 519
- Łuczaj Ł 2008. Dziko rosnące rośliny jadalne w ankiecie Józefa Rostafińskiego z roku 1883. *Wiadomości Botaniczne* 52(1/2): 39–50

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* 102(4): 733–770

Łuczaj Ł, Köhler P 2014. Grzyby w ankiecie Józefa Rostafińskiego (1850–1928) ogłoszonej w 1883 r. Mushrooms in Józef Rostafiński's (1850–1928) questionnaire from 1883. *Etnobiologia Polska* 4: 7–54.

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* 2013, 9:21, ss. 1–17

Manteuffel-Szoego L 1966. Dr. Edward Zieliński (1861–1921). *Archiwum Historii Medycyny* 29(1): 43–66

Podbielkowski Z, Sudnik-Wójcikowska B 2003. *Słownik roślin użytkowych*. Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, Warszawa, ss. 707

Podgóreczny J 1966–1967. Karasiewicz Kazimierz (1862–1926). [in:] *Polski Słownik Biograficzny* 12: 15

Socha I 2007. Omańkowska J (1859–1927). [in:] *Chorzowski Słownik Biograficzny*. wyd. Muzeum w Chorzowie, Chorzów, s. 292–296

Syreński S. 1613. *Zielnik Herbarzem z języka Łacińskiego zowią [...]*. W drukarni Bazylego Skalskiego, Cracoviae, ss. 11 nlb. + 1540 + 12 nlb.

Zajac A, Zajac M 2001. *Atlas rozmieszczenia roślin naczyniowych w Polsce*. Nakładem Pracowni Chorologii Komputerowej Instytutu Botaniki Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków, ss. XII + 714

Odpowiedzi dotyczące *Camelina sativa*

(układ alfabetyczny według nazwisk autorów)

Klementyna GĄTKIEWICZOWA, Woleń pod Błaszczkami, gub. kaliska, 13 XI 1883 r.
Siewają jeszcze miejscami olejną roślinę, która w grochu zasiana daje zbiór obfity, pod nazwą lnianki albo stulichy znana.

Jan HERNES, gospodarz przeszło 70lat liczący, wieś Mianowa [Mijanowo koło Trzemeszna, Wielkopolska], 12 IX 1883 r.
Ad. 58. Lnica (*Camelina sativa*) tu rydzem się zowie, a w Kujawach dydryną.

Dr. T. JACKOWSKI, Pomarzanowice (poczta Pobiedziska), 23 VIII 1883 r.
58. Tak; robią olej ze lnu, rzepiku i rydzu [...]

Ten sam autor, Pomarzanowice, 4 IX 1883 r.
O nazwie niemieckiej rydzu i rzepiku dowiem się (ziarno rydzu jest żółte, rzepiku czarne).

Kazimierz JAWOROWICZ, nauczyciel, Różniaty [obecnie: Roźniaty] pod Kruświcą (Kruszwicą), [1] VIII 1883 r.
58. Lud do postnej omasty kupuje olej, tam gdzie zaś len chodują sami sobie wyłaczają takowy w olejarniach z siemienia (nasienie lnu), z rydzu, [...]

Julian JEZIERSKI, stud[ent] med[ycyny], Uścięcice p. Dakowy Mokre, 28 VIII 1883 r.
[odpowiedź dotyczy wsi: Uścięcice, Dakowy Mokre, Dakowy Suche]

58. częścią kupuje olej, częścią sam go wytłacza z rzepiu, rapsu, siemienia lnianego, słonecznika, rydzu, wyskrzutu [*Raphanus raphanistrum* – jest okaz zielnikowy], gorzczycy.

Ten sam autor, Uścięcice p. Dakowy Mokre, 19 IX 1883 r.

Ad 58. Rzep i raps oznaczają to samo, druga nazwa wzięta dosłownie z niem. 'Raps'. O nazwisku niemieckim rydzu (w pow. Babimostskim „totur”) dowiedzieć się nie mogłem, łacińskiego również nie znam, a na polu już go dziś nie ma.

Kazimierz KARASIEWICZ, słuchacz Wydziału Lekarskiego, Lwówek (Neustadt bei Pinne), powiat bukowski, 21 VIII 1883 r.

58. Olej w posty nadzwyczaj używany; lud go jednak nie wytłacza, tylko kupcy po małych miasteczkach z rydzu i siemienia lnianego.

Kazimierz KRASICKI, [nadruk:] redakcja „Pszczelarza”, Lwów, ul. Kopernika 38, 21 IX 1883
Koło Strzelna nazywają roślinę olejną rydz (Dotter niem.) „lnicą” [...]

Antonina KRASZEWSKA, 4 I 1884 r. Romanów

58. Olej najczęściej wybijają z [...]. Sieją też w naszej okolic tak zwany ryżej – podobny do lnu, kwitnie żółto, i tłoczą z siemienia olej, ziarna tej rośliny są wydłużone. Olej tłoczą sami, lub wożą do pobliskich, niedawno założonych, olearni.

A. OLSZTYŃSKI, Podpniewki, 23 VIII 1883 r.

58. Używa lud dotąd bardzo wiele jeszcze, wybijają go z nasienia lnianego, rydzu (Leidotter), [...]

Janina OMAŃKOWSKA, Żabikowo pod Poznaniem, 27 IX 1883 r.

58. Teraz lud olej kupuje, lecz dawniej (pewnie gdy więcej lnu uprawiano) wytłaczał go sobie sam w tak zwanych stępach z nasienia lnu [...] i rydzu, a jak w Pr[usach] zach[odnich] nazywają ryżu, które głównie na olej hodowano.

A[ntoni] MAŁECKI (1821–1913), Lwów 26 VIII 1883 r.

58. Jak teraz jest? Nie wiem. W latach mego pobytu stałego na wsi (aż do r. 1833) lud i dwór olej sobie wyrabiał głównie z rzepiu, rydzu, rapsu, a szczególnie z siemienia lnianego i konopnego [dopisek: z tego mniej!]

Dopisek: Mniemano, że olej z rzepiu itd. spożywany, narażał na kołtun.

J. MICHAŁSKI, nauczyciel, Wischin, Wisin [obecnie: Wysin], pow. Kościerzki, 8 IX 1883 r.

57. Lud poczęści do postnej omasty używa oleju, który poczęści sam sobie z [...] rydzu (dotter) [...] wytłacza

S. MOCZULSKI, Przegaliny, pow. radzyński, gub. siedlecka, 1 IX 1883 r.

58. Zwyczaj w małych miasteczkach są olejarnie, dokąd przywożą [...] ryżej i wybijają na olej [...]

Jan PUŚCION, Rażny, gmina Sadowne, pow. Węgrowski, gub. siedlecka, 15 III 1884 r. [data napisana przez Rostafińskiego]

Olej wytłaczają z [...] a rzadko [...] z takiego ziela żółto kwitnącego (zapewne to lnianka) zowią je stulonką.

Marya SZOŁDRSKA, Poznań, 22 IX 1883 [dotyczy Wielkopolski]

58. Lud kupuje olej, czasem sam go wytłacza z [...], częściej z rydzu, niekiedy z [...]

W[incenty] ZENKTELER, nauczyciel gimnazjalny w Ostrowie, Ostroróg pod Szamotułami, 26 VII 1883 r.

58. Częścią kupują olej, częścią wytłacza sam z rydzu, rapsu (rzepiu?), [...]

Ten sam autor, Ostroróg, 2 VIII 1883 r.

b. rydz znaczy tyle co niemiecki wyraz raps; nazwa zwyczajna tej rośliny jest rzep albo rzepik.

Edward ZIELIŃSKI, student medycyny, Warszawa, 20 I 1884 r.

Nowa Wieś, pow. Słupski, gub. kaliska

58. Sam olej wytłacza z [...] lnianki (stuuchą na Kujawach zwanej) [...].

[nieznany autor uszkodzonego listu, br. daty, br. miejscowości]

Częściej tu się ją li tylko na olej tak zwaną „lniankę” czyli „rzej” roślinę bardzo zbliżoną do rzepaku [...]

**Znajomość grzybów jadalnych i trujących wśród studentów
kierunków medycznych, lekarzy i ich rodzin**
Knowledge on edible and poisonous mushrooms in medical
students, physicians and their families

Przemysław Stolarz^{1*}, Anna Ukleja², Roman Steckiewicz¹

¹I Katedra i Klinika Kardiologii WUM ul. S. Banacha 1a, 02-097 Warszawa

²Zakład Dietetyki Klinicznej WUM ul. E. Ciołka 27, 01-445 Warszawa

* e-mail: ptolarz@wum.edu.pl,

Abstract. We performed a questionnaire survey on the knowledge of edible, poisonous and rare mushrooms. The study group consisted of 102 persons: 69 medical and paramedical students, 16 physicians and 17 their family members. The subjects were to recognize 20 species of fungi, however they only recognized 4.6 ± 2.5 species. The best known edible species were the penny bun *Boletus edulis* 84.3%, the parasol mushroom *Macrolepiota procera* 50% and the common puffball *Lycoperdon gemmatum* 48%. The most frequently recognized poisonous fungi were the fly agaric *Amanita muscaria* 90.2% and the death cap *Amanita phalloides* 45.1%. No one correctly identified the following rare fungi: crown coral fungus *Artomyces pyxidatus*, triple earthstar *Geastrum triplex* or the scarlet elf cup *Sarcoscypha coccinea*. The knowledge about mushrooms in the studied group was very modest and may be insufficient in clinical practice.

Keywords: edible and poisonous mushrooms, medical students, medical workers

Wstęp

W Polsce występuje około 3600 gatunków grzybów wielkoowocnikowych (Kujawa 2010). Zbieranie grzybów jest w naszym kraju od wieków swoistym „sportem narodowym”, co znajduje odzwierciedlenie w przysłowiach ludowych i literaturze pięknej. Dawniej na terenach o słabych glebach i dużej lesistości grzyby miały istotny udział w pożywieniu, pomimo niewielkiej wartości kalorycznej. Obecnie grzybobranie nie jest postrzegane jako zajęcie tak atrakcyjne (ze względów ekonomicznych, kulinarnych, estetycznych czy turystycznych), jak jeszcze 20-30 lat temu. Od kilkunastu lat obserwuje się wyraźną tendencję spadkową w wielkości zbiorów i skupu grzybów leśnych (Kuc et al. 2014).

Celem naszej pracy była ocena stopnia znajomości wybranych grzybów wielkoowocnikowych wśród osób związanych z ochroną zdrowia. W grupie 102 osób dorosłych (73 kobiety, 29 mężczyzn: studenci 69 [dietetyka 21, ratownictwo 25, kierunek lekarski 23], lekarze 16, rodziny badanych - 17 osób) przeprowadzono bezpośrednie badanie ankietowe na temat rozpoznawania 20 gatunków charakterystycznych grzybów. Badani oglądali barwne fotografie typowych okazów i mieli podać nazwę naukową albo ludową (pytania otwarte) oraz ocenić, czy grzyb jest jadalny, warunkowo jadalny albo trujący. Ponadto byli pytani, czy sami zbierają grzyby, oraz czy ma to miejsce rzadko (do 1-2 razy/2 lata) czy często (kilka razy w ciągu roku). Uwzględnione w ankiecie grzyby jadalne poza dwoma gatunkami (chroniony smardz stożkowaty – do czerwca 2018, purchawka – nadal: Minister Zdrowia 2011, 2018) znajdują się na liście gatunków dopuszczonych przez do obrotu i produkcji przetworów grzybowych. Ankieta zawierała też zdjęcia wybranych typowych gatunków trujących oraz kilka bardzo charakterystycznych i rzadkich albo względnie rzadkich gatunków niejadalnych figurujących na Czerwonej Liście Grzybów (Wojewoda & Ławrynowicz 2006), które, jak przewidywano mogą rozpoznać tylko osoby dobrze zorientowane w omawianym temacie. Wszystkie zdjęcia grzybów użyte do ankiety były wykonane przez autorów badania na terenie województwa mazowieckiego. Za prawidłowe uznawano polskie naukowe nazwy grzybów (Gumińska i Wojewoda 1985, Wojewoda 2003, Snowarski 2018) oraz nazwy potoczne/ludowe znane z publikacji (Bartnicka 1964, Książczak-Przybysz 2015, Referowska-Chodak 2015). Istotność różnic w uzyskanych wynikach określono przy użyciu testu t-Studenta.

Wyniki

Badani rozpoznali średnio $4,5 \pm 2,7$ gatunku grzybów (zakres 1-14, mediana 4) oraz podali $2,12 \pm 1,4$ błędnych nazw (mediana 2). Wskaźnik prawidłowych odpowiedzi osiągnął 22,5%, a wskaźnik błędów 9,5%. 46 osób (45,1%) zaznaczyło, że zbierają grzyby, ale tylko 9,8% ankietowanych robi to umownie „często”. 3 osoby zadeklarowały, że nie tylko nie zbierają, ale też nie jedzą żadnych grzybów (nawet kupionych w sklepie lub przetworzonych i stanowiących dodatek do innych produktów żywnościowych). Osoby zbierające grzyby nazwały prawidłowo $5,7 \pm 2,99$ gatunku, a nie zbierające $3,0 \pm 1,25$ gat. ($t=5,51$, $p<0,001$). Studenci rozpoznali $3,54 \pm 1,8$, lekarze $5,51 \pm 1,2$ ($t=4,22$, $p<0,001$), a rodziny badanych $7,22 \pm 3,9$ gatunku (bez istotnej różnicy lekarze : rodziny, $t=1,67$, $p=0,11$, istotna różnica studenci : rodziny $t=3,77$, $p<0,001$). Mężczyźni znali grzyby lepiej ($6,4 \pm 3,5$ vs $3,7 \pm 1,8$ gatunku, $t=3,65$, $p<0,001$) w porównaniu z kobietami, które też rzadziej chodzą na grzybobranie - wśród osób deklarujących częste zbieranie grzybów znajdowali się głównie mężczyźni. 21 osób (20,1% badanych) przynajmniej raz uznało trujący/szkodliwy gatunek grzyba za jadalny.

Przegląd gatunków

Gatunki jadalne:

Bocznik ostrygowaty (*Pleurotus ostreatus* (Jacq.) P. Kumm.) został rozpoznany tylko przez 9 osób (8,8%) ale nie został rozpoznany przez żadnego studenta. Był mylony z hubą (?), kanią *Macrolepiota sp.* i opieńką *Armillaria mellea s.l.*

Borowik ceglaspory (*Neoboletus erythropus* (Pers.) S. Hahn) został rozpoznany tylko przez 6 osób (5,9%) w tym 4 studentów (5,8%) pochodzących z woj. małopolskiego i podkarpackiego. Grzyb ten nie jest znany osobom z centralnej Polski, gdzie występuje wyjątkowo rzadko. Był mylony z podobnym borowikiem ponurym *Boletus luridus* oraz bardzo rzadkim borowikiem szatańskim *Rubroboletus satanas*, wyjątkowo z muchomorem *Amanita sp.*

Borowik szlachetny (*Boletus edulis* Bull.) był prawidłowo oznaczony przez 86 ankietowanych (84,3%) oraz 71,4% studentów. Był mylony z podgrzybkim *Imleria sp.* lub *Xerocomellus sp.*

Czubajka kania (*Macrolepiota procera* (Scop.) Singer) była prawidłowo rozpoznana przez 51 badanych (50%) oraz 24,6% studentów. Była mylona z muchomorem plamistym *Amanita pantherina* i muchomorami nieokreślonymi co do gatunku oraz „psiakiem”.

Gąska zielonka (*Tricholoma equestre* (L.) P. Kumm.) została oznaczona tylko przez 3 osoby (2,9%). Żaden ze studentów nie rozpoznał tego gatunku. Często była mylona z muchomorem sromotnikowym *Amanita phalloides*, do którego jest obiektywnie znacznie bardziej podobna, niż np. kania.

Koźlarz babka (*Leccinum scabrum* (Bull.) Gray) został prawidłowo nazwany tylko przez 12 osób (11,8%) ale nie był rozpoznany przez żadnego ze studentów. Był mylony z maślakiem *Suillus sp.*, borowikiem *Boletus sp.* i rydзем *Lactarius sp.*

Koźlarz czerwony (*Leccinum aurantiacum* (Bull.) Gray) został rozpoznany przez 11 osób (10,8%) oraz 12,5% studentów. Był mylony z truflą *Tuber sp.* i gąską *Tricholoma sp.*

Mleczaj rydz (*Lactarius deliciosus* (L.) Pers.) był rozpoznany tylko przez 7 osób (6,9%) oraz przez 4 studentów (5,8%). Jeden z badanych, pochodzący z woj. małopolskiego użył nazwy „rdzawka”, nie figurującej w piśmiennictwie, ale logicznie pasującej do gatunku. Rydz był mylony z pieprznikiem jadalnym *Cantharellus cibarius* i czubajką kanią.

Piaskowiec modrzak (*Gyroporus cyanescens* (Bull.) Quél.) [Czerwona Lista R] został oznaczony tylko przez 4 ankietowanych (3,9%). Żaden ze studentów nie znał tego taksonu. Piaskowiec często był uznawany za gatunek trujący z powodu intensywnego niebieskiego zabarwienia przekroju. Był mylony z gąską, truflą i maślakiem.

Podgrzybek brunatny (*Imleria badia* (Fr.) Fr.) był rozpoznany przez 31 osób (30,4%) w tym 35,7% studentów. Był często mylony z borowikiem szlachetnym.

Purchawka chropowata (*Lycoperdon perlatum* Pers.) okazała się jednym z najlepiej znanych grzybów - rozpoznało ją aż 49 osób (48,0% badanych) w tym 51,9% studentów, jednak tylko nieliczni ankietowani wiedzieli, że jest to gatunek jadalny. Była mylona z pieczarką *Agaricus sp.*

Smardz stożkowaty (*Morchella conica* Pers.) [Czerwona Lista R] został rozpoznany łącznie przez 11 osób (10,8%) w tym 11,6% studentów. Był mylony z krowiakiem *Paxillus sp.* i „szatanem” (?).

Gatunki trujące, niejadalne i warunkowo jadalne:

Czernidłak kołpakowaty (*Coprinus comatus* (Müll.) Pers.) był rozpoznany przez tylko 1 osobę. Żaden student ani lekarz nie rozpoznał tego gatunku. Nikt z badanych nie zaznaczył jego warunkowej przydatności do spożycia. Czernidłak był mylony z pieczarką, purchawką, kanią i muchomorem sromotnikowym.

Lisówka pomarańczowa (*Hygrophoropsis aurantiaca* (Wulfen) Maire) gatunek niejadalny/szkodliwy, była prawidłowo nazwana tylko przez 1 osobę, ale nie została rozpoznana przez żadnego ze studentów. Często była mylona z pieprznikiem jadalnym (kurką), a rzadko z rydзем i z tego powodu była uznawana za gatunek jadalny.

Muchomor czerwony (*Amanita muscaria* (L.) Lam.) został rozpoznany przez 92 badanych (90,2%) w tym 85,7% studentów i okazał się najlepiej znanym grzybem kapeluszowym. Nie był mylony z innymi gatunkami. Wszyscy ankietowani (poza 1 osobą) wiedzieli, że jest to gatunek trujący. Jedna osoba uznała ten gatunek muchomora za jadalny, ale być może pomyliła go z podobnym muchomorem czerwonym (czerwieniejącym) *A. rubescens*.

Muchomor sromotnikowy (*Amanita phalloides* sl. (Vaill ex Fr.) Link) był rozpoznany przez 44 badanych (43,1%) oraz 33,9% studentów. Wszyscy znający ten gatunek wiedzieli, że jest on trujący. Nie był mylony z innymi gatunkami.

Sromotnik smrodliwy (*Phallus impudicus* L.) był oznaczony przez 2 osoby, jednak nie był rozpoznany przez żadnego ze studentów. Był rzadko mylony z muchomorem sromotnikowym.

Gatunki rzadkie:

Czarka szkarłatna (*Sarcoscypha coccinea* (Gray) Boud.) [Czerwona Lista I] nie została rozpoznana przez żadną z badanych osób. Była mylona z tęgoskórem *Scleroderma citrinum*, koźlarzem czerwonym i rydzem.

Gwiazdosz potrójny (*Geastrum triplex* Jungh.) [Czerwona Lista E] nie został oznaczony przez żadną osobę. Często był często mylony z purchawką *Lycoperdon* sp. a rzadko z rydzem.

Świecznik rozgałęziony (*Artomyces pyxidatus* (Pers.) Jülich) [Czerwona Lista V] nie został rozpoznany przez żadną z badanych osób.

Dyskusja

Poziom wiedzy o grzybach (Macromycetes) wśród pracowników i studentów związanych z ochroną zdrowia jest bardzo niski i paradoksalnie niższy, niż wśród członków ich rodzin nie związanych z medycyną. Realne szanse na spotkanie się w życiu zawodowym z przypadkiem zatrucia grzybami są również niewielkie (znacznie poniżej 1 pacjenta/rok). Uzyskane wyniki sugerują, że znajomość grzybów w każdym następnym pokoleniu jest coraz mniejsza, co było obserwowane już we wcześniejszych badaniach z Podlasia (Chwaluk 2015). Studenci dietetyki mają w programie przedmiot dodatkowy „grzyboznawstwo”, ale nie cieszy się on dużym zainteresowaniem i jest rzadko wybierany do realizacji. Ponad połowa ankietowanych zbiera grzyby, ale najczęściej robią to rzadko i hobbystycznie oraz zbierają tylko kilka dobrze znanych gatunków. Chwaluk (2015) podał, że badani przez niego studenci z północno-wschodniej części Polski zbierali średnio 5-6 gatunków grzybów. Zbliżony, chociaż nieco gorszy wynik uzyskaliśmy w całej grupie naszych ankietowanych, pochodzących głównie ze środkowej części kraju, a niemal identyczny w podgrupie osób zbierających grzyby. Zbieranie grzybów jest obecnie znacznie mniej popularne, niż w czasach kryzysu żywnościowego w Polsce w końcowych dekadach XX w (Chwaluk & Parnicki 2011, Kuc i in. 2014). Wiąże się z tym również istotnie mniejsza liczba zatruc grzybami w ostatnich dziesięcioleciach (Ferenc et al. 2009). Śmiertelne zatrucia grzybami są w ostatnim czasie bardzo rzadkie, a udział przeszczepów wątroby z powodu takiego zatrucia (głównie muchomorem sromotnikowym) utrzymuje się na poziomie około 1% ogółu przeszczepów (Krawczyk i in. 2012). Rzadkie gatunki grzybów są mało znane w porównaniu z gatunkami jadalnymi, co utrudnia ich ochronę oraz zbieranie informacji o ich występowaniu i rozmieszczeniu. Znacznie rzadziej brak wiedzy o grzybach (wywołujący obawę przed zatruciem) może się przyczyniać do ich skuteczniejszej ochrony, szczególnie, jeśli jednocześnie są to gatunki jadalne.

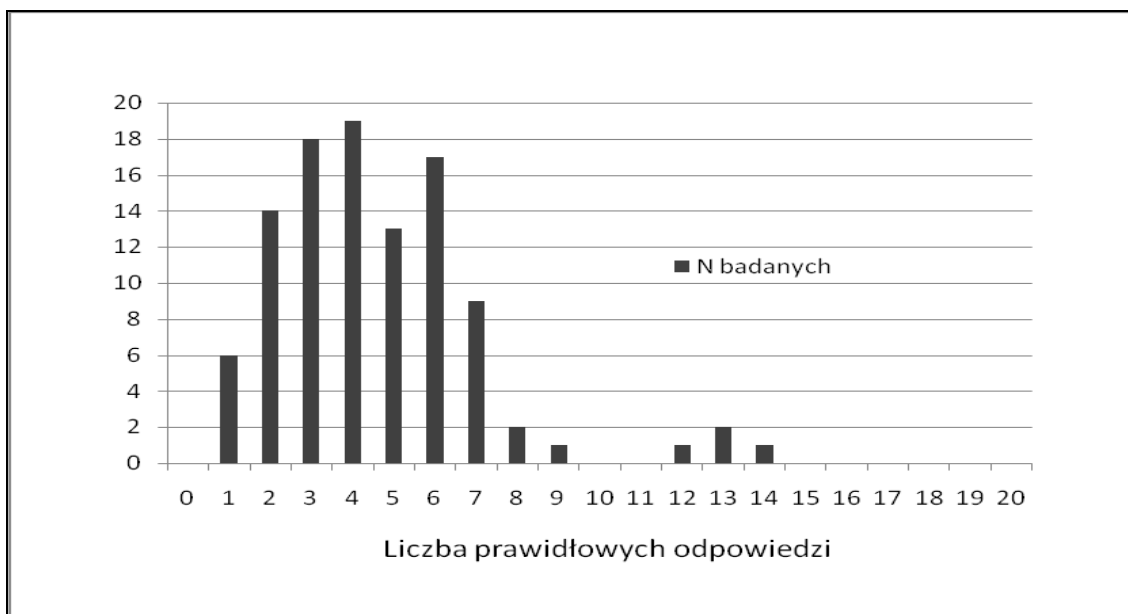


Fig. 1. Rozkład wyników badania – liczba rozpoznanych gatunków. Distribution of test results – number of recognized species.

Literatura

Bartnicka-Dąbkowska B 1964. Polskie ludowe nazwy grzybów. Prace językoznawcze PAN Wrocław-Warszawa-Kraków

Chwałuk P 2015. Zainteresowanie zbieraniem grzybów i wiedza o nich u studentów Akademii Wychowania Fizycznego w Białej Podlaskiej – czy jeszcze jesteśmy mykofilami? Etnobiologia polska 5: 7-14

Chwałuk P & Parnicki F 2011. Wiedza studentów turystyki i Rekreacji Akademii Wychowania Fizycznego na temat grzybów dziko rosnących. Przegląd Lekarski 68, 8: 436-439

Ferenc T, Łukasiewicz B, Ciećwierz J, Kowalczyk E 2009. Zatrucia muchomorem sromotnikowym (*Amanita phalloides*). Medycyna Pracy 65, 5: 415-426

Gumińska B & Wojewoda W 1985. Grzyby i ich oznaczanie. PWRiL Warszawa

Krawczyk M, Grąt M, Barski K... Szczerbań J 2012. 1000 Liver transplantations at the Department of General, Transplant and Liver Surgery, Medical University of Warsaw – Analysis of indications and results. Polish Journal of Surgery 84, 6: 304-312

Książczak-Przybysz T 2015. Atlas grzybów. P&P Warszawa

Kuc M, Piszczek M, Janusz A 2014. Wielkość i wartość skupu oraz eksportu grzybów i owoców leśnych w latach 2007-2014 oraz ich znaczenie dla społeczeństwa i gospodarki. Studia i Materiały CEPL w Rogowie 16, 38, 1: 143-152

Kujawa A 2010. Ochrona grzybów wielkoowocnikowych w Polsce - stan aktualny, problemy i wyzwania. Głos w dyskusji. Przegląd Przyrodniczy. 21, 2: 42-51

Snowarski M (red.) 2018. Internetowy Atlas Grzybów Polski, www.grzyby.pl, data dostępu: 07.07.2018

Referowska-Chodak E 2015. Ludowe nazwy grzybów w Polsce. *Studia i Materiały CEPL w Rogowie*.44, 3: 218-238

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 17 maja 2011 r. w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. 2011, 115, poz. 672)

Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 12 czerwca 2018 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie grzybów dopuszczonych do obrotu lub produkcji przetworów grzybowych, środków spożywczych zawierających grzyby oraz uprawnień klasyfikatora grzybów i grzyboznawcy (Dz. U. 2018, poz. 1281)

Wojewoda 2003. Krytyczna lista wielkoowocnikowych grzybów podstawkowych w Polsce. Instytut Botaniki PAN Kraków

Wojewoda W & Ławrynowicz M 2006. Czerwona lista grzybów wielkoowocnikowych w Polsce. In: Mirek Z, Zarzycki K, Wojewoda W, Szelaąg Z (eds) 2006. Czerwona lista roślin i grzybów Polski. Instytut Botaniki im. W. Szafera PAN. Kraków: 53-70