

Materiały z konferencji  
*Dzике rośliny jadalne – zapomniany potencjał przyrody*  
Przemysł-Bolestraszyce 13 września 2007 r.

---

## ZAPOMNIANE DZIKIE ROŚLINY POKARMOWE POŁUDNIA POLSKI – CZYŚCIEC BŁOTNY, PAPROTKA ZWYCZAJNA, BLUSZCZYK KURDYBANEK i OSTROŻEŃ ŁAKOWY

*Łukasz Łuczaj*

*Wyższa Szkoła Humanistyczno-Ekonomiczna w Łodzi, Wydział Humanistyczny  
adres korespondencyjny: Rzepnik 20A, 38-471 Wojaszówka, Poland  
e-mail: lukasz.luczaj@interia.pl*

### WSTĘP

Niedawno ukazał się przegląd literatury etnograficznej dotyczącej użytkowania dzikich roślin jadalnych przez lud polski w XIX i XX w. (Łuczaj i Szymański 2007), oparty na danych z około czterdziestu publikacji etnograficznych. W dalszej części projektu badawczego mającego na celu opracowanie istniejących materiałów na omawiany temat autor tego artykułu tworzy komputerową bazę danych wszystkich etnograficznych doniesień o użytkowaniu dzikich roślin jadalnych dla obecnego obszaru Polski. Na obecnym etapie badań napotkano kilka kolejnych publikacji nie objętych wyżej wymienionym przeglądem literatury, a zawierające dane na badany temat. Udało się także przejrzeć, zweryfikować i wprowadzić do bazy danych znaczną część materiałów niepublikowanych. Oprócz znajdujących tu i ówdzie w muzeach etnograficznych i uniwersytetach notatek z wywiadów terenowych, najbogatszy materiał stanowią następujące zespoły archiwalne:

1. kwestionariusze Polskiego Atlasu Etnograficznego nr 1 i 2, z roku 1948 – botaniczna charakterystyka około połowy tego materiału znajduje się w mojej najnowszej publikacji (Łuczaj 2008), odnaleziono jednak dalsze zaginione kwestionariusze, które też uwzględniono w tej pracy (PAE2),
2. kwestionariusze Polskiego Atlasu Etnograficznego nr 6, z lat 1964-69 (PAE6),
3. ankiety Kuratorium Oświaty we Lwowie, z terenu wschodniej części Karpat z 1934 r. (AKL),

#### 4. odpowiedzi na „Odezwę do nie botaników o zbieranie ludowych nazw roślin” profesora Józefa Rostafińskiego (ROSTAF), z lat 1883-1909 (Köhler 1993)<sup>1</sup>.

Sposób i zakres użytkowania najpospolitszych gatunków dzikich roślin owocowych oraz takich roślin głodowych jak szczaw, lebioda, pokrzywa, szczawik, stokłosa czy perz, są ogólnie znane wśród etnografów i etnobotaników, mapy rozmieszczenia użytkowania niektórych z tych roślin przez lud zawierają tomy piąty (Gajek 1974), szósty (Gajek 1981), a szczególnie nie opublikowany jeszcze siódmy tom Polskiego Atlasu Etnograficznego (Bohdanowicz 1996). Jednak w wyżej wymienionych zespołach archiwalnych napotkano na powtarzające się wzmianki o kilku roślinach, których użytkowanie w Polsce nie doczekało się nigdy szerszego opracowania. Są to: czyściec błotny *Stachys palustris*, paprotka zwyczajna *Polypodium vulgare*, bluszcz kurdybanek *Glechoma hederacea* i ostrożeń łąkowy *Cirsium rivulare*, a o których użytkowaniu istnieje znikoma ilość rozproszonych doniesień publikowanych. Tak się składa, że aż trzy pierwsze gatunki wystąpiły w pytaniach odezwy-ankiety prof. Rostafińskiego z 1883 (Köhler 1993), jednak, jak wiadomo materiały z jego badań pozostały w dużej części nie opublikowane, a później o roślinach tych praktycznie zapomnieli zarówno mieszkańcy wsi, jak i etnografowie.

Co łączy cztery omówione gatunki? Po pierwsze użytkowanie tych gatunków ograniczało się w dużym stopniu do Karpat i ich przedpola. Po drugie - niski brak zainteresowania ze strony etnografów, w stosunku do rozprzestrzenienia ich użytkowania - przyczyną tu może być rozbieżność pomiędzy oficjalną polską nazwą naukową a nazwami ludowymi. Po trzecie - tradycyjne użytkowanie tych gatunków ma już w Polsce charakter historyczny. Po czwarte - wszystkie cztery gatunki mają dosyć przyjemny smak i pomimo, że były używane głównie w kontekście biedy, mogą stanowić ciekawe, warte rewitalizacji kulinarne dziedzictwo kulturowe. Czyściec błotny, ostrożeń łąkowy i bluszcz kurdybanek są gatunkami pospolitymi w Karpatach i zbierane ze stanu dzikiego mogłyby zostać wylansowane jako zapomniane pokarmy regionalne: bluszcz jako przyprawa, czyściec jako warzywo lub składnik zup, a ostrożeń jako składnik zielenin. Nie dotyczy to paprotki, która jest gatunkiem pod ścisłą ochroną, występującym niezbyt licznie i rosnącym powoli. Paprotka ma też najsilniejsze z omawianych gatunków działanie lecznicze i przypuszczalnie nie powinna być spożywana w większych ilościach (działa na przykład rozwalniająco, może też posiadać różne toksyczne substancje powszechnie występujące u paproci).

Celem tego artykułu jest prezentacja krótkich monografii każdego z tych zapomnianych gatunków, dotyczących ich kulinarnego użytkowania w Polsce. Każda z monografii składa się, z ogólnej charakterystyki użytkowania i listy stanowisk, z których podano używanie gatunku. W prezentowanych mini-monografiach wymieniono wszystkie napotkane wzmianki o użytkowaniu kulinarnym omawianych gatunków, zarówno z publikacji etnograficznych jak i z materiałów

<sup>1</sup> Charakterystyka roślin jadalnych w tej publikacji ukaże się w 2008 w artykule *Dziko rosnące rośliny jadalne w ankiecie Józefa Rostafińskiego z roku 1883* w *Wiadomościach Botanicznych* 52(1/2).

archiwalnym niepublikowanych. Przedstawiono je w następującej kolejności: miejscowość (nazwa miasta powiatowego, skrót nazwy województwa), informacje na temat użytkowania, źródło, nazwa ludowa podana w źródle, [informacja o stopniu oznaczenia i obecności okazów zielnikowych]. Zastosowano kolejność cytowania miejscowości według regionów, używaną we wszystkich publikacjach Polskiego Atlasu Etnograficznego.

W pracy oprócz map użytkowania omawianych gatunków (ryc. 1-4), zamieszczono także ich zdjęcia (ryc. 2-5), ułatwiające identyfikację.

### **Kucmerka *Stachys palustris***

Czyściec błotny *Stachys palustris* jest gatunkiem wieloletnim, występującym w wilgotnych ziołoroślach oraz jako chwast polny, najczęściej towarzyszący roślinom okopowym, na glebach lekko wilgotnych, szczególnie gliniastych. Pod koniec sezonu wegetacyjnego jego podziemne rozłogi silnie grubieją (nawet do średnicy 1 cm), przybierając kształt, barwę i wielkość podobną do strąków fasoli szparagowej. Takie strąkowate kłącza mają też kilka przewężeń, co może też budzić skojarzenia z segmentami ciała owada. Kłącza pokrewnego gatunku dalekowschodniego *Stachys affinis* Bunge (syn. *Stachys sieboldii* Miquel) (Hu 2005) są uprawiane jako warzywo na Dalekim Wschodzie. W Szkocji występuje *S. ambigua* Smith, sterylny mieszaniec *S. palustris* i *S. sylvatica*, który mógł się według Allen i Hatfield (2004) rozprzestrzenić dzięki uprawie na pokarm lub w celach leczniczych. W XIX wieku niejaki dr Joseph Houlton nagrodzony został medalem przez The Society of Arts za prezentację jadalności kłączy *S. palustris* (Allen i Hatfield 2004). Czyściec błotny miał jednak największe znaczenie w Skandynawii – w Szwecji (Retzius 1806, Svanberg 2005), Norwegii (Høeg 1974), Danii (Brøndegaard 1978) i Finlandii (Henriksson 1923), gdzie był bardzo ważnym pożywieniem głodowym w XIX wieku, a jego użytkowanie propagowano nawet w specjalnych ulotkach dla ludności (Svanberg 2005).

Kłącza *Stachys palustris* były używane jako warzywo, głównie w warunkach niedoborów żywności, a nazywano je *kucmerka*. Tym samym słowem nazwano wcześniej markę kucmerkę *Sium sisarum*, warzywo, uprawiane w Polsce w średniowieczu, a potem zapomniane, które także ma słodkie zgrubiałe organy podziemne, podobne do czyścica. To podwójne znaczenie słowa kucmerka odkrył profesor Józef Rostafiński (1885, 1888), gdy pytając w swojej ankiecie o markę kucmerkę, dostał kilka informacji o jedzeniu czyścica błotnego, popartych żywymi okazami czyścica błotnego, aż od trzech respondentów. Niestety jego publikacje na ten temat nie zostały nigdy przyswojone przez polskich ludoznawców i pozostały bez echa.

Kłącza czyścica – *kucmerki* mogą być jadane nawet na surowo, ale najczęściej były suszone, a potem sproszkowane używane jako składnik podplomyków i zup. Jak wynika z listów do Rostafińskiego, już w XIX w. używanie *S. palustris* na pokarm było zjawiskiem zanikającym, choć przetrwało w stadium szczątkowym do XX wieku.

Zasięg użytkowania czyścica błotnego jest w dużym stopniu ograniczony do środkowej części łuku polskich Karpat i ich przedpola, z oderwanym stanowiskiem koło Lublina (pod nazwą *łyśa jadviga*), pomimo, że roślina ta występuje pospolicie w całej Polsce (ryc. 1). Nazwa *kucmerka* była przypuszczalnie ograniczona do terenów etnicznie polskich, nie występuje na przykład w spisie ludowych nazw roślin Ukrainy Kobiva (2004). Nazwa ta nie występuje na Podhalu (tam zanotowano nazwę *marchew polna*), a ograniczona jest do okolic Tarnowa, Jasła i Rzeszowa.

Kłącza czyścica mogły być mylone z kłączami perzu. W okresie chłodnym są, co prawda, trochę grubsze i bardziej żółte, ale, jako że występują często razem na polach, a w lecie są podobne do siebie, mogły być w okresach głodu zbierane i przetwarzane wspólnie. Przykładem nie odróżniania perzu od kucmerki jest informacja z kwestionariusza nr 6 Polskiego Atlasu Etnograficznego ze wsi Łęki Strzyżowskie, gdzie w rubryce „nazwa rośliny” wpisano „perz” a w rubryce „jadalna część rośliny” wpisano *kuśmyrka*.

### Lista stanowisk

1. Biały Dunajec – Stołowe (Nowy Targ, Mp), *dawno, ale też i w czasie pierwszej wojny światowej duża ilość ludzi dożywiła się tem zieleń, kłącza suszono na mąkę używaną do zupy, suszone przechowywano w workach, w r. 1948 dzieci jadały je jeszcze na surowo, PAE 1948 (Łuczaj 2008), marchew polna, zachowany okaz zielnikowy *Stachys palustris*.*

2. Rojówka [obecnie Skrzętla-Rojówka] (Nowy Sącz, Mp), dodawana do wódki, Żuk Skarszewski Franciszek (ROSTAF 1883), Rostafiński (1885, 1888), *kuczmerka*.

3. Staszkówka (Gorlice, Mp), powszechnie na przednówku, Niedzielski B (ROSTAF 1883), Rostafiński (1885), *kucmerka*.

4. Dębowiec (Jasło, Pk), korzenie gotowane dawniej, w czasie głodu, Gutwiński Roman (ROSTAF 1883), *kucmerka*.

5. Dębowiec i okolice (Jasło, Pk), nie wiadomo jak przyrządzano dawniej, w czasie głodu, Kowalski Franciszek ROSTAF 1909, *kuczmerka* [podano też nazwę łacińską].

6. Cieklin (Jasło, Pk), używany, jako kontynuacja tradycji, w jednym domu na surowo przynajmniej do lat siedemdziesiątych XX w., tarty na sałatę, w smaku „jak kalarepa”, inf. Adam Wnęk, nauczyciel Szkoły Podst. nr 4 w Jasle, *kucmerka*.

7. Łęki Strzyżowskie (Krosno, Pk), zbierany na pożywienie, nie pamiętają jak przyrządzano, zanikłe, PAE6 1964, nazwa rośliny *perz*, część jadalna *kuśmyrka*.

8. Lutcza (Strzyżów, Pk), zbierana przez wszystkich na przednówku, *gotowano doprawiając mąką*, tylko w latach głodu, ok. 1860 r., PAE2 1948, *kuczmyrka* [zachowany okaz zielnikowy].

9. Dulczówka i Łęki (Pilzno, Pk), na przednówku, Pallan Stanisław (ROSTAF 1883), *kuczmyrka*.

10. Żyraków (Dębica, Pk), zbierano za pamięci najstarszych ludzi, w lata głodu lub na przednówku, suszono i mielono na mąkę do wyrobu placków, PAE2 1948, kuczmurka, kuczmurek.

11. informacje ogólne z okolic Tarnowa, Dębicy, Dąbrowy, Żabna i Ropczyc, suszona na mąkę, robiło się z niej wcześniej chleb, w ostatnich latach mniej, Stu[...] Maria (ROSTAF 1883), kucmerka lub [węziółka?].

12. Tuchów i okolice (Tarnów, Mp), robią kaszę albo mielą na chleb na przednówku, Przybyłkiewicz J. (ROSTAF 1883), kucmury.

13. Tarnów, okol. (Tarnów, Pk), z wiosną zbierają kłącze, suszą w piecu i tłuką w stępie albo po prostu zawijają w szmatę i uderzają czem twardym, Przybyłkiewicz J. (ROSTAF 1883), kucmery.

14. wsie koło Radomyśla Wielkiego: Wadowska, Smyków, Bór, Wierzchowiny i Kądzielna (Mielec, Pk), korzenie mielone na placki, tylko w okresie niedoborów żywności, Kijeński Stanisław (ROSTAF 1883), Rostafiński (1885, 1888), *świńskie ogony*, oznaczenie potwierdzone żywym okazem nadesłanym Rostafińskiemu.

15. Majdan Kawęczyński (Świdnik, Lu), *Łysa Jadwiga, jest to korzeń pewnego chwastu, wyorywany jesienią, grubości wiecznego pióra, ... co 2 cm niby przepasany nitką koloru kremowego*, gotowano z niej wyłącznie zupy, zapas był suszony i mielony w żarnach, około 100 lat temu (poł. XIX w.), PAE2 1948, *łysa jadwiga* [opis rośliny wskazuje na *S. palustris*].

16. Okolice Bolechowa (k. Lwowa, obecnie Ukraina), informator, ok. 50 lat, ze wsi Bonarówka (ok. Strzyżowa) twierdzi, że jego ojciec, pochodzący z okolic Bolechowa, opowiadał o jedzeniu dawniej *S. palustris* na przednówku; nie zna nazwy tego gatunku; informację podał spontanicznie (nie znając celu mojego działania), widząc mnie wykopującego kłącza czyścica z jego pola.

### **Paprotka lub „słodyczka” *Polypodium vulgare***

Wszystkie wzmianki o użytkowaniu *Polypodium vulgare* pochodzą z Karpat – od Babiej Góry po Bieszczady, zarówno z Beskidów jak i Pogórza, za wyjątkiem jednego doniesienia z Kurpi, gdzie ten gatunek był także użytkowany (ryc. 2). Najwięcej wzmianek dotyczy Podhala, wyższych partii Beskidów, a także Bieszczadów. Surowe kłącza jedli głównie pasterze i dzieci. Kłącza mają gorzkawy, jak to określiła Jostowa (1954a), *metaliczny* smak, ale są niezwykle słodkie. Czasem suszono je i używano do słodzenia napojów, nawet w czasie II wojny światowej. W XIX w. (przypuszczalnie w I połowie) chłopci z okolic Jasła zbierali je na handel i przywozili na targi. Kłącza paprotki pojawiają się także w literaturze pięknej, w XIX wiecznych poematach dwóch autorów, jako pożywienie demonicznych dziwożon: w „Sobótce” Seweryna Goszczyńskiego (wyd. w 1834 r.) i w „Tatrach” Macieja Bogusza Zygmunta Stęczyńskiego (wyd. w 1860 r.). W okolicach Babiej Góry kłącze paprotki zawinięte w gałganek dawano jeszcze w okresie międzywojennym niemowlętom jako rodzaj smoczka, wierząc że jego ssanie zapewni dziecku zdrowie i uchroni je od czarów (Janicka-Krzywda 1993). Według jednej z legend o Jezusie znanej w wielu miejscach Karpat, *słodyczka* ma słodki korzonek, bo podczas ucieczki Św. Rodziny do Egiptu przed prześladowaniem Heroda pożywił on głodne Dzieciątko (Janicka-Krzywda 1993).



Ryc. 1. Rozmieszczenie informacji etnograficznych (w XIX i XX wieku) o użytkowaniu kulinarnym czyścica błotnego *Stachys palustris* w Polsce (A); paprotki zwyczajnej *Polypodium vulgare* (B); bluszczu kurdybanek *Glechoma hederacea* (C); ostrożenia łąkowego *Cirsium rivulare*; (D). W mapie D uwzględniono wszystkie informacje o jedzeniu *Cirsium rivulare* oraz informacje o jedzeniu szczyrbacza, szczyrbaku lub roślin o podobnej nazwie, zakładając, że odnoszą się też do *C. rivulare*.

Istnieje niewiele wzmianek o jej użytkowaniu z innych części Europy: z Norwegii (Sayce 1953) oraz z Bośni i Hercegowiny (Redzic 2006), w której gatunek ten, nazywany *slatka paprat* (dosł. 'słodka paproć'), jest jedną z najbardziej znanych roślin jadalnych. Inne cztery gatunki z rodzaju *Polypodium* były powszechnie jadane przez Indian wybrzeża Oceanu Spokojnego (Moerman 1998).

### Lista stanowisk

1. Istebna (Cieszyn, Sl), *korzeń* na surowo, PAE6 1964, *paprotka*.

2. Pewel Wielka (Żywiec, Sl), używana jako pożywienie ludu, materiały rękopiśmienne Koła Krajoznawczego im Kopernika w Żywcu, zapisał Ponikwia Karol (FISCHER), *ślodyczka lasowa*.
3. Tatry i Podhale [ogólnie] (Mp), Jostowa 1954a, *paprotka*.
4. Dziańsz (Zakopane, Mp), *korzeń*, na surowo, zanikłe, PAE6 1964, *paprotka, słodka paprotka*.
5. Murzasichle (Zakopane, Mp), *korzenie*, na surowo, w czasie głodu, zanikłe, PAE6 1964, *paproć*.
6. Frydman (Nowy Targ, Mp), zbierana na pożywienie, PAE1 1948 (Łuczaj 2008), *paprótka*.
7. Szaflary (Nowy Targ, Mp), zbierana na pożywienie, PAE1 1948 (Łuczaj 2008), *paproć*.
8. Kacwin (Nowy Targ, Mp), *korzeń*, na surowo, zanikłe, PAE6 1964, *paprotka*.
9. Babia Góra, *Dzieci pasające w reglach bydło wyszukują korzenie paprotki i jako przysmak zjadają*, (Pamiętnik Fizjograficzny III (1883), s. 203 za: FISCHER), *paprotka*.
10. okolice Babiej Góry (Mp), przekąska pastuszków, miazdzone kłącze używane do słodzenia, kłącze owinięte w szmatkę używane jako smoczek dla niemowląt, do lat międzywojennych (miało to dawać dziecku zdrowie i chronić od czarów), Janicka-Krzywda (1993, 2004), *paprotka*.
11. Mszana Dolna (Limanowa, Mp), tylko dzieci, *dla przysmaku*, PAE 1948 (Łuczaj 2008), *paproć*, zachowany okaz zielnikowy.
12. Obidza (Nowy Sącz, Mp), dawniej na surowo, archiwum autora, *ślodyczka*.
13. okolice Jasła (Pk), wcześniej kłącza były zbierane przez okolicznych chłopów i sprzedawane, Rzeszowski Leon (ROSTAF 1883) *ślodyczka*.
14. Bratkówka (przysiółek Wólka) i Rzepnik (Krosno, Pk), w czasie II wojny światowej używana przez Rusinów (Zamieszańców) do słodzenia herbaty, archiwum autora, *słodka paproć*.
15. Kostarowce (Sanok, Pk), zbierana na pożywienie, AKL 1934, *sołodyczka*.
16. Myczkowce (Lesko, Pk), zbierana na pożywienie, AKL 1934, *sołodyczka*.
17. Paszowa (Lesko, Pk), zbierana na pożywienie, AKL 1934, *sołodyczka*.
18. Mchawa (Lesko, Pk), AKL 1934, *korzeń jako domieszka odwar do kawy napoju; sołodyczka*.
19. Rajskie (Lesko, Pk), AKL 1934, zbierana na pożywienie, *sołodyczka*.
20. Jasiień [obecnie część Ustrzyk Dolnych] (Ustrzyki Dolne, Pk), „korzenie paproci jako sól”, AKL 1934, *paproć*.
21. Dwernik (Ustrzyki Dolne, Pk), kłącza na przednówku, AKL 1934, *paproć*.
22. Hyżne (Rzeszów, Pk), jedzona na surowo przez pastuszków, Jędrzejewiczowa Izabella (ROSTAF 1883), *ślodyczka*.
23. Kornatka (Myślenice, Mp), *korzeń*, na surowo, zanikłe, PAE6 1965, *paproć*.
24. Łyse (Ostrołęka, Mz), kłącza wygrzebywane i jedzone na surowo przez dzieci pasące bydło, Chętnik (1936), *paprotka*.



Ryc. 2. Kłącza czyścica błotnego *Stachys palustris*



Ryc. 3. Paprotka zwyczajna *Polypodium vulgare*





Ryc. 4. Bluszcz kurdybanek *Glechoma hederacea*



Ryc. 5. Ostrożeń łąkowy *Cirsium rivulare*

### **Kurdybanek *Glechoma hederacea***

Bluszcz kurdybanek był rośliną często używaną w różnych krajach Europy, bądź to jako roślina lecznicza, bądź przyprawowa. W Anglii był jedną z głównych przypraw do piwa (Allen i Hatfield 2004), a wyparł go dopiero chmiel.

W niektórych częściach Polski, *G. hederacea*, pod nazwą *kurdybanek* (cała Polska, szczególnie Wielkopolska), *kondratek/kondrotek* (Śląsk), *kudroń/kudrun/kudron* (Karpaty Zachodnie i Śląsk), a na terenach zamieszkałych przez ludność ukraińską *kocimonda/kocimunda* (Karpaty Wsch.) był używany głównie jako przyprawa, aż do początków XX wieku (ryc. 3). Do zup, szczególnie rosółu i zup ziemniaczanych dodawano liście tej rośliny. W podobny sposób był też używany w słowackiej części Orawy, znany tam jako *oponka* (Kurjaková 2004). Oprócz tego miał znaczenie jako roślina lecznicza (Paluch 1984). W dużej części wzmianek o użytkowaniu bluszczu pojawia się wyrażenie *zamiast pietruszki*. Wskazywać to może na pewną kulturową konkurencję między tymi dwoma gatunkami, tak, że upowszechnienie uprawy pietruszki w ogródkach chłopskich mogła być jedną z przyczyn zaniku używania tej rośliny. Co ciekawe, istnieją dwie wzmianki o uprawie bluszczu w ogrodzie. Z dość dużej ilości wzmianek o używaniu tego gatunku w Karpatach wynika, że dawniej, jeszcze na początku XIX wieku musiała to być, obok kminku, najpopularniejsza przyprawa, która obecnie poszła zupełnie w niepamięć.

### **Lista stanowisk**

1. Siołkowice (Opole, Op), brak dokładniejszych danych na temat formy użytkowania, Szromba-Rysowa 1966, *kudryban* [podano też nazwę *Glechoma hederacea*].
2. Dzierzysławice (Prudnik, Op), liście do zupy, do I wojny światowej, PAE6 1965 *kudrun*.
3. Ligota Prószk. (Opole, Op), liście do zupy, w latach 60-tych XX w. było to zjawisko zanikające, PAE6 1965, *kudrybun*.
4. Hałcnów (Bielsko-Biała, Sl), zamiast pietruszki do rosółu, Rzeszowski Leon (ROSTAF 1884), *kunderatek*.
5. Wisła (Cieszyn, Sl), jako przyprawa do *kurzyny*, czyli polewki z mąki i tłuszczu, Wysłouchowa 1896, *kondratek* [podano też nazwę *Glechoma hederacea* L.].
6. Pewel Ślemieńska (Żywiec, Sl), przyprawa do mięsa, Materiały rękopiśmienne Kół Krajoznawczych PTK, Koło Krajoznawcze im Kopernika w Żywcu, zapisał Urbaniec Jan (FISCHER), *kurwanek*, *kurwotek*.
7. Rabka (Nowy Targ, Mp), uprawiany jako przyprawa do rosółu, żywe w 1883, Sadowski Józef (ROSTAF 1883), *kurdybanek*.
8. Rabka (Nowy Targ, Mp), dawniej do zup, rosółu i na jarzynę, raczej w okresach niedostatku, PAE 1948 (Łuczaj 2008), *bluszcz*, *kurdybanek*, *urbanek* [zachowany okaz zielnikowy *G. hederacea*].
9. Obidowa (Nowy Targ, Mp), dodatek do „polewki” – rosółu, ginące w r. 1964, PAE6 1964, *kurdybanek*.

10. Łęki koło Kęt (Oświęcim, Mp), liście dodawano do rosółu z braku pietruszki, owoce niedojrzałe „jak guziczki” dzieci jadły na surowo, Bojakowski Nikodem (ROSTAF 1883), *kurdybanek*.
11. okolice Limanowej (Limanowa, Mp), przyprawa do rosółu i gotowanych ziemniaków postnych, Biedroń Jan (ROSTAF 1884), *kudroń*.
12. Grybów (Nowy Sącz, Mp), zamiast pietruszki, do rosółu, Janasiński Ignacy (ROSTAF 1883), *kudrun*.
13. Staszkówka (Gorlice, Mp), zbierany na pożywienie wiosną, Niedzielski B (ROSTAF 1883).
14. Rzepiennik (Tarnów, Mp), do rosółu, Mróz Emilia (ROSTAF 1883), *kudruń*.
15. Ziemia Biecka (Gorlice i Grybów, Mp), Udziela 1994, *kudroń*.
16. Dębowiec (Jasło, Pk), do rosółu *zamiast pietruszki*, Kowalski Franciszek (ROSTAF 1909), *kudroń*.
17. Krosno (Pk), na zupę, AKL 1934, *kurdybanek*.
18. Biała Góra (obecnie dzielnica Sanoka, Pk), używany do rosółu i zupy ziemniaczanej dla miłego zapachu, Flizak Stanisław (FISCHER), *kudrunek*.
19. Kraczkowa (Łańcut, Pk), liście jako przyprawa do wody z ziemniakami, zbierano w latach 1848-1880, ale czasami stosowana była jeszcze współcześnie (w r. 1948), PAE2 1948, *kocie bułki, kidroń, kudroń*.
20. Gnojnica Dolna (Ropczyce, Pk), liście jako przyprawa, PAE4 1949, *kudron*
21. Ropczyce (Ropczyce, Pk), *przysmażano ją dawniej w maśle dla zapachu, do tomasty ziemniaków*, Sulisz 1906, *kudron*.
22. lubelskie [ogólnie], *Kiedy kto amator, to i w rosół kładzie*, Ochrymowicz 1900, *kurdybanek*.
23. Oświęcim (Ostrzeszów, Wp), używany wiosną na pożywienie, Oświecimski Alfons (ROSTAF 1883), *kurdybanek, bluszczyk*.
24. Stęszew (Poznań, Wp), *na zupę*, Chybicki [brak imienia] (ROSTAF 1883), *kurdybanek*.
25. Uścięcice, Dakowy Mokre i Dakowy Suche (Nowy Tomyśl, Wp), *na pański stół*, Jezierski Julian (ROSTAF 1883), *kurdyban*.
26. Chodzież (Chodzież, Wp), w maju używany do parzenia herbaty, Gajowiecki L. (ROSTAF 1883) *kurdybanek*.
27. Trzemeszno (Gniezno, Wp), dodawany dawniej do rosółu Heintze [Augustyn] (ROSTAF 1884), *kurdybanek*.
28. Kamienna (Włocławek, Kp), *kurdybanek uprawiany, używany do zup*, Zieliński Edward (ROSTAF 1884), *kurdybanek*.
29. okolice Drohobycza (obecnie Ukraina) i Bukowina, używają go do rosółu, do przyprawy nawet w *lepszych domach*, Parylak Piotr (ROSTAF 1883), [*Ku...wan*] albo *Kucimund[r/z?]a*.
30. Niżankowice (obecnie: Nyzhankovychi) k. Starego Samboru (obecnie Ukraina), zieleniny, zupy, Malisz Bronisław (ROSTAF 1885), *kocimonda*.

### „Szczerbacz” lub „Szczerbak” *Cirsium rivulare*

Na południu Polski ważnym pożywieniem głodowym w XIX wieku były liście *ostów* (Bohdanowicz 1996). Pomimo, że obecnie termin *oset* jest naukową nazwą rodzaju *Carduus* i taką też nazwą łacińską owe osty zostały opatrzone w komentarzach do Polskiego Atlasu Etnograficznego (Bohdanowicz 1996), w rozumieniu potocznym ostem najczęściej określa się uporczywy chwast polny - ostrożeń polny *Cirsium arvense*. We wszystkich też znanych przypadkach, kiedy gatunek „jadalnych” ostów używanych w Polsce na pożywienie został bliżej określony (Łuczaj i Szymański 2007, Łuczaj 2008) okazuje się, że był to jeden z trzech gatunków z rodzaj *Cirsium*: ostrożeń polny (*C. arvense*), łąkowy (*C. rivulare*) lub warzywny (*C. oleraceum*). Wydaje się, że najbardziej wartościowym pożywieniem był ostrożeń łąkowy, gatunek ostrożenia o wyjątkowo miękkich i delikatnych liściach, pospolity na łąkach i pastwiskach południowej i wschodniej Polski. Z wyżej wymienionych trzech gatunków ostrożenia właśnie ostrożeń łąkowy uzyskuje najwyższe oceny w warsztatach kulinarnych organizowanych przez autora tego artykułu. Ten gatunek ostrożenia był często odróżniany od innych *ostów*, jako najmniej kolący i miał też w Karpatach swoją osobną nazwę, *szczerbacz* (lub inne fonetyczne warianty tego słowa np. *szczyrbacz*, *szczerbak*, *czerbacz*, *scerbok* itp.). Nazwa ta była też czasem odnoszona do mniej licznego w Karpatach ostrożenia warzywnego *C. oleraceum*, czego dowodem jest wzmianka Wilhelma Fuska, aptekarza z Biecza (w liście do Rostafińskiego z 1883 r.), że w okresie głodu ludzie jedzą: „*Carduus rivularis* Szczérbacz.” (obecnie *Cirsium rivulare*) i „*Card: olae: Szczérbacz biały*” (obecnie *Cirsium oleraceum*).

Szczerbacz był używany jedynie jako roślina jedzona podczas przednówek lub przez najbiedniejszych. Młode liście, przed kwitnieniem, drobno siekano i gotowano, a potem w miarę możliwości przyprawiano jakąś omastą lub podawano z ziemniakami.

Dane dotyczące spożywania szczerbacza są o tyle ważne, że brak danych o używaniu tego gatunku poza Polską, za wyjątkiem Siedmiogrodu (Buturá 1979), choć osobiście podejrzewam, że mógł być używany jako roślina głodowa na Słowacji, gdzie jest równie pospolity, w każdym razie wymaga to sprawdzenia. Wszystkie wzmianki o używaniu ostrożenia łąkowego pochodzą ze środkowej części Karpat Zachodnich: od Podhala po okolice Rzeszowa (ryc. 4), za wyjątkiem opisu używania kiszonych (!) liści *szczerbaku* (przypuszczalnie właśnie *C. rivulare*) podczas głodu na Kielecczyźnie.

Poniższa lista stanowisk dotyczy jedynie wzmianek o jedzeniu *szczerbacza* lub *szczerbaku* (lub roślin o zbliżonej nazwie bez oznaczenia gatunku) oraz wszystkich wzmianek, gdzie podano nazwę łacińską *C. rivulare*, bez względu na nazwę ludową. Pominięto wzmianki ogólne o jedzeniu ostów, gdyż mogły dotyczyć jedzenia *C. arvense*, *C. oleraceum*, *Carlina acaulis*, bądź jeszcze innych *Asteraceae*. Zwrócić należy uwagę, że czasami nazwą *szczerbak* (którą nadawano zwykle ostrożeniowi łąkowemu) określano cykorię podróżnik *Cichorium intybus*, gatunek traktowany przez lud polski głównie jako roślina lecznicza, dlatego też Maurizio (1926) oznaczył błędnie *scyrbok-szczerbak* jedzony, według Eljasza-Radzikowskiego (1897) w

Tatrach, jako *Cichorium intybus*. Oczywiście cykorii też mogła być jadać przez lud (jej dzika forma jest powszechnie zbierana na południu Europy), jednak *Cirsium rivulare* to roślina bujniejsza, posiadająca łagodniejszy smak i występująca masowo na wilgotnych łąkach. Poza tym nie ma ani jednej, udokumentowanej okazji zielnikowym lub naoczną obserwacją botanika, wzmianki z Polski o używaniu cykorii jako rośliny głodowej (w przeciwieństwie do aż kilku takich wzmianek dotyczących ostrożeń łąkowego).

Można zadać pytanie z czego wynika fakt, że używanie na pożywienie *Cirsium rivulare* jest tak mało znane, gdy tymczasem informacje o jedzeniu bardziej gorzkiego *Cirsium oleraceum* pojawiają się w wielu krajach (por. internetowa baza danych *Plants for a Future*). Przyczyną jest przypuszczalnie mniejszy zasięg pierwszego z gatunków, ograniczony głównie do obszaru Europy środkowo-wschodniej (Tutin *et al.* 1964-80) oraz to, że ostrożeń warzywny ma bardzo charakterystyczne, łatwo odróżniane, kremowe kwiatostany, tymczasem ostrożeń łąkowy ma kwiatostany purpurowe, jak większość *ostów* i dla laika (poza tym, że nie kłuje) jest trudniejszy do odróżnienia od innych roślin.

#### Lista stanowisk

1. Murzasichle (Zakopane, Mp), gotowany, surowy i suszony, dawniej (*Zanikły jako pożywienie na początku XIX w., ale w czasie okupacji były jedzone. Później nie. Po ugotowaniu mieszano przeważnie z ziemniakami.*), PAE6 1964, *scyrbok* [podano też nazwy: „szczyrbak *Cirsium Rivulare*”].

2. Dzianisz (Zakopane, Mp), młode liście, gotowane, tłuczone z ziemniakami, maszczone w miarę możliwości masłem lub olejem lnianym. *Jedli biedni i szczególnie w czasie głodu, jedzone okazjonalnie jeszcze w czasie II wojny światowej, a sporadycznie i później*, PAE6 1964, *scyrbak* [podano też nazwę „*Cirsium rivulare*”].

3. Tatry (Mp), liście jako składnik potrawy z gotowanych liści (*warmuz*) w okresach niedostatku, Eljasz-Radzikowski (1897), *scérbok, szczyrbak* [jedynie opis rośliny, informacja mylnie zinterpretowana przez Maurizio (1926) jako dotycząca *Cichorium intybus*].

4. Biały Dunajec – Stołowe (Nowy Targ, Mp), *dawno, ale też i w czasie pierwszej wojny światowej duża ilość ludzi dożywiła się tym zieleń, osęć, zachowany okaz zielnikowy C. rivulare.*

5. Obidowa (Nowy Targ, Mp), młode liście gotowano na gęsto, mieszano z ziemniakami, często mieszano z innymi roślinami, podobno od „scyrboku” ludzie pachli, ale jedli go biedni, a w czasie głodu wszyscy, PAE6 1964, *scyrbok* [podano też nazwę *cirsium rivulare*].

6. Podhale [ogólnie] (Mp), młode liście, przed kwitnieniem, używano jako jeden ze składników potrawy z liści dzikich roślin zwanej *warmuz*, okraszanej ziemniakami lub tłuszczem, używany do przełomu XIX i XX wieku, tylko w okresach niedostatku, Jostowa 1954b, *scérbok* [podano też nazwę *Cirsium rivulare*].

7. Frycowa (Nowy Sącz, Mp), polewka z liści, podczas głodu w czasie I wojny św., PAE6 1965, *scyrbac*.

8. Rojówka [obecnie Skrzętla-Rojówka] (Nowy Sącz, Mp), jako składnik gotowanych potraw wiosennych, Skarszewski Franciszek Żuk (ROSTAF 1883), *szczérbacz*.

9. okolice Gorlic (Gorlice, Mp), liście sparzone wrzątkiem, jedzone razem z liśćmi macierzanki w okresach niedostatku, Wałowski 1965, *szczérboc*.

10. Biecz (Gorlice, Mp), jako pożywienie głodowe, Fusek Wilhelm (ROSTAF 1883), *szczérbacz* [podano nazwę *Carduus rivularis*].

11. Dębowiec (Jasło, Mp), używany *na jarzynę*, Gutwiński Roman (ROSTAF 1883), *szczérbacz*.

12. Kraczkowa (Łańcut, Pk), jedzono *liście i kłoncze*, zbierano w latach głodu i na przednówku (1846-1880), informator dodał jednak: *Z opowiadań starszych wynikało, że szczyrbacz nie tylko w latach głodu był spożywany ale tak samo zjadano go ze smakiem nawet w latach urodzaju Dziś ta roślina jest pospolicie tępiona gdyż głuży swoją wielkością trawy na łąkach, gotowano go w zupie z zieleniny zwanej „szabaga”, PAE2 1948, szczyrbacz, puzdrak.*

13. Dulczówka i Łęki (Pilzno, Mp) – w przeszłości zbierany na przednówku, Pallan Stanisław (ROSTAF 1883), *szczérbacz*.

14. Tarnowiec, Nowodworze, Koszyce, Dąbrówka, Świerczków, Klikowa, Niedomice, Pawężów, Krzyż, Biskupówka, obecnie część z tych miejscowości to dzielnice Tarnowa, reszta jego przedmieścia (Tarnów, Mp), używany *jak kapusta, krają i maszczą*, Przybyłkiewicz J. (ROSTAF 1883), *czérbacz*.

15. Zakliczyn i Melsztyn (Tarnów, Mp), używany *jak kapusta, krają i maszczą*, Przybyłkiewicz J. (ROSTAF 1883), *czérbacz*.

16. ogólnie o Kielecczyźnie: *W czasie głodu powszechnego, jaki był w latach: 1846, 1851, zarówno w okolicach Kielc, Pińczowa i Jędrzejowa (...) używano bańdosu, zrobionego z kiszonych liści szczyrbaku, przyprawionych z mąką, lub z młodych listków ostu, pokrzyw albo pszennaku, lub wreszcie lebiody.* Siarkowski 1893, *szczyrbak*.

## SKRÓTY

AKL – Materiały ankietowe – kwestionariusze informacyjne nadesłane przez nauczycieli szkół powszechnych w 1934 r. z powiatu Lesko, Kosów, Krosno, Kołomyja, Sanok, Nadwórna (ze zbiorów prof. Fischera); Archiwum Polskiego Towarzystwa Ludoznawczego, Wrocław, nr inw. 217; zbiór tymczasowo przechowywany przez Katedrę Etnologii i Nauk o Edukacji, Uniwersytet Śląski w Cieszynie.

FISCH – Materiały do encyklopedii roślin [ze zbiorów prof. Adama Fischera], t. 1-24, Archiwum Polskiego Towarzystwa Ludoznawczego, Wrocław, sygn. (stara) 225 [sygn. nowa 103-107].

PAE2 – Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego, kwestionariusze nr 1 i 2, pochodzące z roku 1948, Katedra Etnologii i Nauk o Edukacji, Uniwersytet Śląski w Cieszynie (więcej szczegółów o tym materiale w pracy Łuczaj 2008)

PAE4 – Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego..., kwestionariusz nr 4, z r. 1949

PAE6 – Pracownia Polskiego Atlasu Etnograficznego..., kwestionariusz nr 6, z lat 1964-1969

ROSTAF – Odpowiedzi na *Odezwę do nie-botaników o zbieranie ludowych nazw roślin* Józefa Rostafińskiego, Muzeum Ogrodu Botanicznego Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków, akta luźne, sygn. B-74.

Po skrótach nazw archiwów podano datę zebrania informacji.

## SKRÓTY NAZW WOJEWÓDZTW

Kp – kujawsko-pomorskie, Lu – lubelskie, Mp – małopolskie, Mz – mazowieckie, Op – opolskie, Pk – podkarpackie, Sl – śląskie, Wp – wielkopolskie.

## PODZIĘKOWANIA

Serdecznie dziękuję Profesorowi Zygmuntowi Kłodnickiemu, doktor Annie Drózdź, dr hab. Piotrowi Köhlerowi i dr Elżbiecie Szot-Radziszewskiej za pomoc w pracy nad materiałami archiwalnymi, mgr Wojciechowi Szymańskiemu za pomoc w poszukiwaniach literaturowych oraz anonimowemu recenzentowi mojego innego artykułu za informacje o użytkowaniu czyścica błotnego w Skandynawii.

## BIBLIOGRAFIA

- Allen D.E., Hatfield G. 2004. *Medicinal Plants in Folk Tradition: an Ethnobotany of Britain and Ireland*. Portland (Oregon) Timber Press, Cambridge.
- Bohdanowicz J. (red.) *Polski Atlas Etnograficzny. Zeszyt 7*. Rękopis przechowywany w archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego, Uniwersytet Śląski w Cieszynie.
- Bohdanowicz J. 1996. *Pożywienie. Zbiactwo – żywienie głodowe*. [w:] J. Bohdanowicz (red.), *Komentarze do Polskiego Atlasu Etnograficznego t. III. Pożywienie i sprzęty z nim związane*. Wrocław, Polskie Towarzystwo Ludoznawcze, s. 10-21.
- Brøndegaard, V.J. 1978. *Folk og flora 4. Rosenkilde og Bagger, København*.
- Butură V. 1979. *Enciclopedia de etnobotanică românească*. Editura Științifică și Enciclopedică, Bukareszt.
- Chętnik A. 1936. *Pożywienie Kurpiów. Jadło i napoje zwykłe, obrzędowe i głodowe*. Prace Komisji Etnograficznej, 16: 1-134.
- Eljasz-Radzikowski S. 1897. *Polscy górale tatrzańscy*. Lud 3: 225-272.
- Gajek J. (red.) 1974. *Polski Atlas Etnograficzny. Zeszyt 5*. Polska Akademia Nauk, Instytut Historii Kultury Materialnej, Warszawa.
- Gajek J. (ed.) 1981. *Polski Atlas Etnograficzny. Zeszyt 6*. Polska Akademia Nauk, Instytut Historii Kultury Materialnej, Warszawa.
- Hedrick, U.P. 1919. *Sturtevant's Edible Plants of the World*. Dover Publications, New York.
- Henriksson J. 1923. *Vartill våra växter duga*. Stockholm, s. 99.
- Høeg O.A. 1974. *Planter og tradisjon, floraen i levende tale og tradisjon i Norge 1925-1973*. Universitetsforlaget, Oslo, s. 619.
- Hu S.Y. 2005. *Food plants of China*. The Chinese University Press, Hongkong.
- Janicka-Krzywda U. 1993. *Postać Matki Bożej w folklorze słownym polskiego Podkarpacia*. Nasza Przyszłość. Studia z Dziejów Kościoła i Kultury Katolickiej w Polsce, t. 79, s. 44.
- Janicka-Krzywda U. 2004. *Podstawowe produkty używane do przygotowania żywienia*. [w:] J. Kociołek (ed.), *Kalendarz 2004 – z informacjami co się dawniej jadło i piło i z czego się pod Babią Górą strawę robiło oraz z przepisami kulinarnymi dawnymi i nowszymi*. Zawoja. Stowarzyszenie Gmin Babiogórskich, s. 10-14.
- Jostowa W. 1954a. *Pożywienie pasterzy, zbójników i myśliwych tatrzańskich*. Wiedza i Życie, 21: 96-98.
- Jostowa W. 1954b. *Tradycyjne żywienie ludności Podhala*. Lud 1954, 41: 703-727.
- Kobiv Y. 2004 *Slovník ukrajinsk'kykh naukovykh i narodnykh nazv sudynnykh roslin*. Nauk. Dumka, Kiev.
- Köhler P. 1993. *Ankieta Józefa Rostafińskiego z 1883 roku dotycząca ludowego nazewnictwa roślin w Polsce*. *Analecta*, 2, 2: 89-119.

- Kurjaková E. 2004. Czym żywili się mieszkańcy wsi na południe od Babiej Góry. [w:] J. Kociołek (ed.), *Kalendarz 2004 – z informacjami co się dawniej jadło i piło i z czego się pod Babią Górą strawę robiło oraz z przepisami kulinarnymi dawnymi i nowszymi*. Zawoja. Stowarzyszenie Gmin Babiogórskich, s. 14-26.
- Łuczaj Ł. 2008. *Archival data on wild food plants used in Poland in 1948*. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 4: 4, [www.ethnobiomed.com/content/4/1/4](http://www.ethnobiomed.com/content/4/1/4)
- Łuczaj Ł., Szymański W.M. 2007. *Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish countryside: a review*. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine, 3: 17. [www.ethnobiomed.com/content/3/1/17](http://www.ethnobiomed.com/content/3/1/17)
- Maurizio A. 1926. *Pożywienie roślinne w rozwoju dziejowym*. Kasa Mianowskiego, Warszawa.
- Moerman D.E. 1998. *Native American Ethnobotany*. Timber Press, Portland, Oregon.
- Ochrymowicz J. 1900. *Pojęcia ludowe o niektórych ziołach*. Wisła 14: 332-338.
- Paluch A. 1984. *Świat roślin w tradycyjnych praktykach leczniczych wsi polskiej*. Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego, Wrocław [Staniszewska M (red. serii): Acta Universitatis Wratislaviensis, vol 752.]
- Redzic S. 2006. *Wild edible plants and their traditional use in the human nutrition in Bosnia-Herzegovina*. Ecology of Food and Nutrition, 45, 3:189-232.
- Retzius A. J. 1806. *Försök til en Flora Oeconomica Sveic Eller Swänska Wäxters Nytt och Skada i Hushållningen*. Lund, s. 704.
- Rostafiński J. 1985. *Kucmerka*. Niwa, rocznik XIV, 27 (242): 95-105.
- Rostafiński J. 1988. *Krajowe warzywo ze Stachys palustris L.* Wszechświat 7, 6: 84-86.
- Sayce R.U. 1953. *Need years and need foods*. The Montgomeryshire Collections, 53, (1) 1: 55-80.
- Siarkowski W. 1893. *Potrawy, ciasta i chleby ludowe w okolicach Kielc, Pińczowa i Jędrzejowa*. Wisła 7: 73-79, reprint [w:] Siarkowski W. 2003. *Materiały do etnografii ludu polskiego z okolic Pińczowa*. Instytut Historii Akademii Świętokrzyskiej, Kielce.
- Staszczak Z. 1955. *Wykaz zawartości archiwum naukowego Polskiego Towarzystwa Ludoznawczego 1945-1955*. [w:] Archiwum Etnograficzne vol. 11, s. 1-28.
- Sulisz J. 1906. *Zapiski etnograficzne z Ropczyc*. Lud 12: 57-81.
- Svanberg I. 2005. *Knölsyska (Stachys palustris)*, [w:] Människan och floran: etnobiologi i Sverige 2. Wahlström & Widstrand, Stockholm, s. 195.
- Szromba-Rysowa Z. 1966. *Zbieranie i użytkowanie płodów naturalnych*. [w:] *Stare i Nowe Siołkowice*. Część 2. Gładysz M. (ed.) Wrocław-Warszawa-Kraków, Instytut Historii Kultury Materialnej Polskiej Akademii Nauk; s. 147-159. [Dykowski W (Series Editor), Biblioteka Etnografii Polskiej, vol. 12.]
- Tutin T.G., Heywood V.H., Burges D.M., Moore D.H., Valentine S.M., Walters S.M., Webb D.A. 1964-1980. *Flora Europaea*, Vol. 1-5. The University Press, Cambridge and London.
- Udziela S. (red.) 1994. *Ziemia biecka. Lud polski w powiatach gorlickim i grybowskim*. Sądecka Oficyna Wydawnicza WOK, Nowy Sącz.
- Wacławski A. 1965. *Pożywienie ludowe*. [w:] *Nad Rzeką Ropą. Zarys kultury ludowej powiatu gorlickiego*. Reinfuss R. Kraków, Wydawnictwo Literackie, s. 211-228.
- Wysłouchowa M. 1896. *Przyczynki do opisu wsi Wisły w Cieszyńskiem*. Lud 2: 126-141.



---

## SUMMARY

### **FORGOTTEN WILD FOOD PLANTS OF SOUTHERN POLAND: *STACHYS PALUSTRIS*, *POLYPODIUM VULGARE*, *GLECHOMA HEDERACEA* AND *CIRSIIUM RIVULARE***

The paper summarises the scattered ethnographic data on the consumption of four forgotten wild vegetables in Poland. The use of each of the four presented species, i.e. *Stachys palustris*, *Glechoma hederacea*, *Polypodium vulgare* and *Cirsium rivulare* has some common characteristics, namely the species are no longer used, they were mainly used in the Carpathians, and were often overlooked or unidentified in ethnographic works.

The rhizomes of *Stachys palustris* were, until the end of the XIX century (very rarely later), collected in the cold season, mainly in early spring, dried and made into flour used for bread and soups, or sometimes eaten raw.

The rhizomes of *Polypodium vulgare* were commonly used until the mid-XX century, in a few places even until recently, as children's and shepherds' snacks or as famine food, raw. Sometimes they were used to sweeten drinks (coffee and tea).

The leaves of *Glechoma hederacea* were commonly used to flavour meat soups, potato soups and boiled potatoes until the XIX century. There are a few records of its use even until the mid-XX century. The species was mainly used in the Carpathians and Wielkopolska (W Poland), in rare instances also in other areas, e.g. the Opolszczyzna region (Silesia) and Lublin area.

The leaves of *Cirsium rivulare* were commonly used as famine food in spring, until the turn of the XIX and XX century. Collected before the flowering period, from early spring until end of May, they were chopped and then scalded, boiled or fried, and combined with whatever was available: potatoes, flour, milk and other dairy products.

