

MARIA HENSIŁOWA (Warszawa)

Z BADAŃ NAD WIEDZĄ LUDOWĄ O ROŚLINACH  
*ERICACEAE* — WRZOSOWATE

IV. *VACCINIUM ULIGINOSUM* L. — BORÓWKA BAGIENNA

*Vaccinium uliginosum* L. jest krzewinką o znacznej rozpiętości wysokości. Waha się ona według W. Szafera, S. Kulczyńskiego i B. Pawłowskiego<sup>1</sup> od 15 - 80 cm, a według J. Mowszowicza<sup>2</sup> od 30 - 120 cm. Gałązki ma nagie, szarobrunatne, walcowate. Liście są odwrotnie jajowate lub eliptyczne, z wierzchu ciemnozielone, spodem o odcieniu sinozielonym. Kwiaty pojedyncze, po 2 lub po kilka w gronach wyrastają na końcach gałązek. Kielich jest pięcioząbkowy, a korona pięciopłatkowa barwy białej lub różowawej. Owoc rośliny stanowi wydłużona, około 6 mm długa jagoda jajowata lub gruszkowata barwy czarnej z woskowym nalotem, wewnątrz biała lub zielonkawa, zawierająca liczne drobne nasiona. Okres kwitnienia przypada na maj i czerwiec, owocowanie od sierpnia do października<sup>3</sup>.

WYSTĘPOWANIE W POLSCE

*Vaccinium uliginosum* L. jest rośliną rozpowszechnioną na całym niżu, natomiast w górach w postaci rozproszonych stanowisk położonych do wysokości dochodzącej do 2300 m n.p.m. należy do tzw. roślinności alpejskiej<sup>4</sup>. Środowisko jej występowania to przede wszystkim wilgotne, mszyste i bagniste lasy i wysokie torfowiska<sup>5</sup>.

Szczałki kopalne w postaci liści tego gatunku znaleziono w Samostrzelni-

<sup>1</sup> W. Szafer, S. Kulczyński, B. Pawłowski, *Rośliny polskie*, Warszawa 1967, s. 481.

<sup>2</sup> J. Mowszowicz, *Pospolite rośliny naczyniowe*, Łódź 1970, s. 342.

<sup>3</sup> W. Szafer, S. Kulczyński, B. Pawłowski, op. cit., s. 481; J. Mowszowicz, op. cit., s. 342; Flora Polska, 1963, t. X, s. 105; J. Tomanek, *Botanika leśna*, Warszawa 1966, s. 338.

<sup>4</sup> W. Szafer, S. Kulczyński, B. Pawłowski, op. cit., s. 481.

<sup>5</sup> J. Mowszowicz, op. cit., s. 342.

kach i Harmenii we florach interglacialnych oraz w Krościenku nad Dunajcem, Łękach Dolnych koło Tarnowa, Ludwinowie koło Krakowa, w Staruni we florach glacialnych, zaś w Rakowie we florach holocenijskich<sup>6</sup>.

#### ZASIĘG ŚWIATOWY

*Vaccinium uliginosum* L. występuje w borealnej Europie, Azji i Ameryce. Dochodzi daleko na północ: w Skandynawii do 71°10', w Ameryce pn. w archipelagu arktycznym należącym do Kanady do 76°95' w Devonie, do 78°52' w Ellermeland, zaś na wschodniej i zachodniej Grenlandii do 78°18' szerokości geograficznej północnej. Rośnie w Islandii, Szkocji, Anglii, Danii, w Europie środkowej, przy czym na południu jedynie w górach. Występuje także w Belgii, Holandii, Ardenach, francuskich Wogezach i w Jurze, we francuskim Masywie Centralnym, w Pirenejach (do 2700 m), w górach Asturii, Sierra de Demanda przy Burgos, w Sierra Nevada do 3080 m, w Apeninach do Toskanii, w górach Illiryjskich, Karpatach, Balkanach, w Rosji środkowej, na Uralu i Kaukazie, na półwyspie Labrador, w północnej Minesocie, Nowej Anglii, Nowej Fundlandii, na północy i południu kraju Victoria, w Ameryce północnej do Waszyngtonu<sup>7</sup>.

Najwcześniejsze dane świadczące o jej występowaniu w Europie pochodzą z Auvergne z pliocenu. Ponadto znaleziono ją w licznych pozostałościach międzylodowcowych i lodowcowych środkowo- i północnoeuropejskich<sup>8</sup>.

#### NAZWA

W botanicznej nomenklaturze figuruje *Vaccinium uliginosum* L. pod następującymi synonimami: *Vaccinium ciliatum* Gilib., *Vaccinium rubrum* Gilib. oraz *Myrtillus grandis* Bubani<sup>9</sup>.

Pierwsza wzmianka o tej roślinie pojawiła się u Johanna Thala w opisie flory Harzu w 1577 r. Figuruje w niej pod nazwą *Vitis idaea nigra major*, następnie u Camerariusza w 1588 r. jako *Vitis Idaea Gesneri Major*<sup>10</sup>. W naszej szesnastowiecznej literaturze botanicznej rośliny tej nie znalazłam. K. Kluk w swoim *Dykcjonarzu* zamieścił ją jako *Vaccinium uliginosum* L.<sup>11</sup>

Polska nazwa botaniczna — borówka bagienna. Człon pierwszy tej nazwy pochodzi od wyrazu podstawowego bór<sup>12</sup>, a cała nazwa bierze początek od środowiska występowania rośliny. W dawnych źródłach była znana także pod

<sup>6</sup> Flora Polska, t. 10, 1966, s. 105.

<sup>7</sup> G. Hegi, *Illustrierte Flora von Mitteleuropa*, t. V<sub>3</sub>, München 1962, s. 1683.

<sup>8</sup> Ibidem, s. 1685.

<sup>9</sup> Ibidem, s. 1681.

<sup>10</sup> Ibidem, s. 1685.

<sup>11</sup> K. Kluk, *Dykcjonarz roślinny*, Warszawa 1805, s. 148.

<sup>12</sup> W. Budziszewska, *Słowiańskie słownictwo dotyczące przyrody żywej*, Warszawa — Wrocław — Kraków 1965, s. 214.

nazwą borówka bagnowa<sup>13</sup>, niekiedy nazywano ją także bagnówką<sup>14</sup>. Podobnego rodowodu jest jej czeskie określenie čučoriedka barinna<sup>15</sup> oraz niemieckie Moorbeere<sup>16</sup> (od Moor — bagno). W języku czeskim *Vaccinium uliginosum* L. zowie się również mechunką<sup>17</sup> — rośliną rosnącą wśród mechów, co jest ze względu na środowisko występowania rośliny nazwą równie trafną, jak borówka bagienna.

U K. Kluka figuruje jako borówka łochinia<sup>18</sup>, również u J. Jundziłła borówka łochynia<sup>19</sup>. Z zestawień E. Majewskiego wynika, że forma łochynia czy też łochinia<sup>20</sup> były w Polsce najczęściej stosowane.

Ankieta przeprowadzona przez Pracownię Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN potwierdza określenie *Vaccinium uliginosum* L. mianem typu łochynia w najrozmaitszych wariantach. Nazwy łochynie, łochinie względnie łochyny, występują w następujących okolicach: w woj. białkopodlaskim (Drelów, Kalnica, Wólka Konarowska), w woj. chełmskim (Zarudka, Zawin), w woj. skierniewickim (Lisiewice), w woj. słupskim (Barwino)<sup>21</sup>. W Starych Siolkowicach (woj. opolskie) znana jest borówka bagienna jako łochynia, łopitka<sup>22</sup>. Nazwę łochynia dla tej rośliny spotkał K. Moszyński<sup>23</sup> przed pierwszą wojną światową na terenie Polesia wschodniego. Włochynią zwano borówkę bagienną w woj. skierniewickim (Lisiewice), w woj. słupskim (Tuchonie, Studzieniec), w woj. piotrkowskim (Kamienna Wola). Wariant włochinie notuje się ponadto w woj. siedleckim (Jagodne), w woj. chełmskim (Chełm), w woj. ostrołęckim (Rembielin), w województwie skierniewickim (Nowe Miasto)<sup>24</sup> oraz woj. sieradzkim (Owieczki)<sup>25</sup>. Nazwę zbliżoną włochenie zarejestrowano w miejscowości Wonna<sup>26</sup> koło Lubawy (woj. olsztyńskie), a wočenje w okolicy

<sup>13</sup> E. Majewski, *Słownik nazwisk zoologicznych i botanicznych polskich*, t. II, Warszawa 1891, s. 811.

<sup>14</sup> W. Grochowski, *Jadalne owoce leśne i ich użytkowanie*, Warszawa 1972, s. 88.

<sup>15</sup> I. Thurzová, J. Kresánek, Š. Mareček, K. Mika, *Malý atlas liečivých rastlín*, Martin 1973, s. 132.

<sup>16</sup> G. Hegi, op. cit., s. 1681.

<sup>17</sup> N. Annenkov, *Botaničeskij slovar*, Sanktpetersburg 1878, s. 371.

<sup>18</sup> K. Kluk, op. cit., s. 148.

<sup>19</sup> J. Jundziłł, *Opisanie roślin w Litwie, na Wołyniu, Podolu i Ukrainie dziko rosnących iako i oswojonych*, Wilno 1830, s. 158.

<sup>20</sup> E. Majewski, op. cit., s. 811.

<sup>21</sup> Materiały Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu, udostępnione mi dzięki prof. J. Gajkowi, za co Mu serdecznie dziękuję.

<sup>22</sup> Z. Szromba-Rysowa, *Pożywienie ludności wiejskiej w Starych Siolkowicach z końcem XIX i w XX wieku*, w: M. Gładysz (red.), *Stare i Nowe Siolkowice*, cz. I, Wrocław-Warszawa-Kraków 1963, s. 138.

<sup>23</sup> K. Moszyński, *Polesie wschodnie*, Warszawa 1928, s. 24.

<sup>24</sup> Materiały Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu.

<sup>25</sup> J. P. Dekowski, *Las w życiu Borusów sieradzkich*, Prace i Materiały Muzeum Archeologicznego i Etnograficznego w Łodzi, Seria Etnograficzna, nr 3, 1960.

<sup>26</sup> Materiały Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu.

Malborka<sup>27</sup> i w Starych Siolkowicach<sup>28</sup>. Dodać wypada, że nazwa — włochni-vlochni z określeniem vilerina występuje w słowniku Jana Stanki. M. Karnecka utożsamia ją z innym zapisem tegoż autora: włochni-vlochni, vlochni vilerina i określa jako gatunek porzeczki *Ribes uva crispa* L.<sup>29</sup> Nazwy vlochyne<sup>30</sup>, lochyne, vlochene dla *Vaccinium uliginosum* L. występowały w Czechach<sup>31</sup>. Na terenie Polski gatunek ten określa wiele nazw podobnych — włochni w Pysznicy, okolice Niska (woj. tarnobrzeskie), włochni w Biłgoraju (woj. zamojskie), włochni w miejscowościach Karczmiska i Borów w województwie lubelskim, wołochy w Woli Ossowińskiej i Sokolowie Małopolskim w województwie siedleckim, oraz w Kolbuszowej (woj. rzeszowskie). Nazwy wołochy, wałochy występują w Augustowie i Stanisławicach pod Koziernicami w woj. radomskim<sup>32</sup>, a miana wochoce, wochni u Kaszubów w okolicy Bytowa<sup>33</sup> (woj. śląskie). Ponadto termin wochnia na określenie borówki bagiennnej zapisano w województwach skierniewickim (Nowe Miasto w okolicy Rawy Mazowieckiej) i siedleckim<sup>34</sup> (Grochówka w okolicy Łukowa).

Omawianą rośliną zowią również ochinami w woj. podlaskobiałym (Sielczyk, Wólka Komarowska, Walinna) oraz chełmskim (Wola Uhruska pod Włodawą), ochynią w woj. częstochowskim (Kochanowice pod Lublińcem) i śląskim<sup>35</sup> (Barwino pod Miastkiem). Miano ludowe bochnie ma borówka bagienna w woj. sieradzkim<sup>36</sup> (Klonowa, Morasy i Wrony) oraz bochenie, bochnie w tymże województwie<sup>37</sup> (Chorzyń, Kuźnica Strobelska, Strobin w okolicy Wielunia), a także w woj. piotrowskim (Kamienna Wola pod Opoczmem), natomiast jako buchoce znana jest w Augustowie i Stanisławicach w woj. radomskim.

W. Budziszewska uważa nazwę (w)łochnia za rodzimą w językach ukraińskim i białoruskim (dial. zachbłr. łaxiny, ukr. lochna, lochny, hluchyna) oraz że do języka czeskiego dostała się za pośrednictwem języka polskiego. Wspomniana wyżej autorka cytuje również pogląd Machka, że wiąże się ona

<sup>27</sup> W. Łęga, *Ziemia Malborska*, Toruń 1933, s. 29.

<sup>28</sup> Z. Szromba-Rysowa, *Zbieranie płodów naturalnych*, w: M. Gładysz (red.), *Stare i Nowe Siolkowice*, cz. II, Wrocław-Warszawa-Kraków 1966, s. 157.

<sup>29</sup> M. Karnecka, *Słownik Jana Stanki*, Rozprawy Komisji Językowej, Wrocław 1976, s. 150.

<sup>30</sup> I. Thurzová, J. Kresánek, Š. Mareček, op. cit., s. 132.

<sup>31</sup> N. Annenkov, op. cit., s. 371.

<sup>32</sup> Materiały Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu.

<sup>33</sup> R. Kukier, *Kaszubi bytowscy*, Gdynia 1968, s. 141.

<sup>34</sup> Materiały Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu.

<sup>35</sup> J. P. Dekowski, *Las...*, op. cit., s. 146.

<sup>36</sup> Materiały Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu.

<sup>37</sup> J. P. Dekowski, *Rośliny dziko rosnące w tradycyjnym pożywieniu chłopów koziernickich*, w: A. Kowalska-Lewicka (red.), *Pożywienie ludności wiejskiej*, Kraków 1973, s. 248.

z przymiotnikiem głuchy. Roślina ta jest bowiem zewnętrznie bardzo podobna do czarnej jagody, ale różni się od niej właściwościami. Byłaby tu zatem sytuacja podobna jak przy określeniu „głucha pokrzywa” dla jasnoty białej, która wyglądem przypomina pokrzywę, ale nie ma właściwości parzących<sup>38</sup>.

J. Jundziłł podawał: „*Vaccinium uliginosum* u wieśniaków naszych<sup>39</sup> piianicą zwana”. Na podstawie mapy nr 4 opracowanej przez Pracownię Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN nazwa pijanica przeważa w rejonach północnych Polski, głównie w województwie suwalskim, północnej części olsztyńskiego i w województwach elbląskim, gdańskim, bydgoskim oraz szczecińskim. Natomiast mniejsze skupienia tej nazwy występują w województwach zielonogórskim, siedleckim, wałbrzyskim, bielskim i w nowosądeckim w okolicach Zakopanego<sup>40</sup>. Określenia podobne znane są na terenach sąsiadujących z Polską. Na Ukrainie są to pijaky, pyjaky, panka, panusnyk, panyca, na obszarze Górnych Łużyc nazwy pjenc i pjenca, które W. Budziszewska uważa za odpowiedniki nazwy pijanica, choć wykazują pewne odmienności. W języku rosyjskim występuje również miano p'janica<sup>41</sup>. N. Annenkov w swoim słowniku botanicznym podawał podobnych nazw więcej, mianowicie: p'janka, p'janica jagoda, p'janisnica, vodop'janka, p'janki, p'jaki, p'janaja jagoda<sup>42</sup>. Nazwy te nadano opisywanej roślinie, gdyż spożywana w większych ilościach daje objawy podobne jak przy nadużyciu alkoholu<sup>43</sup>. Na tej samej trafnej obserwacji oparte są niektóre nazwy niemieckie: Rauschbeere w Bawarii i Austrii oraz Trunkelbeere przede wszystkim w Dolnych Niemczech, ale również Schwindelberre w Dolnej Austrii i w Szwajcarii<sup>44</sup>. Nazwa Schwindelbeere ma odpowiednik w języku białoruskim bujak i ukraińskim bujak<sup>45</sup>, oraz chyba w ukraińskich nazwach bujki, bujachi, budjachi<sup>46</sup>.

Odurzające właściwości zaobserwowane przez lud i nadawane roślinie nazwy wywołały zainteresowanie uczonych. Przeprowadzono dokładnie badania, ale nie znaleziono żadnych składników szkodliwych dla zdrowia. Niektórzy uważają, że objawy przypominające upicie się po spożyciu większej ilości jagód są jedynie objawem uczulenia<sup>47</sup>. Inni natomiast podają, że jagody borówki bagiennej zawierają pewien procent alkoholu i skutek tego przy spożyciu ich w nadmiarze mogą dawać obraz upicia<sup>48</sup>. Te same względy mogą, jak

<sup>38</sup> W. Budziszewska, op. cit., s. 210.

<sup>39</sup> J. Jundziłł, op. cit., s. 158.

<sup>40</sup> Materiały Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu.

<sup>41</sup> W. Budziszewska, op. cit., s. 216.

<sup>42</sup> N. Annenkov, op. cit., s. 371.

<sup>43</sup> J. Tomanek, op. cit., s. 338.

<sup>44</sup> G. Hegi, op. cit., s. 1681.

<sup>45</sup> W. Budziszewska, op. cit., s. 216.

<sup>46</sup> N. Osadča-Janata, *Ukraiński narodni nazvi roslin*, Nowy Jork 1973, s. 29.

<sup>47</sup> W. Grochowski, op. cit., s. 88-89.

<sup>48</sup> I. Turowska, *Rośliny nasienne*, Kraków 1969, s. 103.



sądzę, uzasadnić ludową nazwę durnica<sup>49</sup> (odurzająca roślina), o której w wielu wariantach informował Annenkov z Rosji. Brzmiały one: durnika, durnica, durnici, durnicznik, durjawa, duracha<sup>50</sup>.

Upajające właściwości *Vaccinium uliginosum* L. są źródłem ludowych jej określeń typu szalotka. To jej miano występuje w różnych terenach Polski. Główne skupienie nazwy szalotka spotykamy w województwach częstochowskim i kieleckim, a mniejsze w województwach olsztyńskim, elbląskim, bydgoskim i we wschodniej części województwa krakowskiego<sup>51</sup>. Nazwa szalotka znana była na Litwie, szalonga w dawnych Prusach Wschodnich, sa-lenka<sup>52</sup> i sialenica w Czechosłowacji<sup>53</sup>.

Na Pomorzu Nadwiślańskim *Vaccinium uliginosum* L. nazywano żurawiną i klukwą<sup>54</sup>. Są to miana określające raczej *Vaccinium oxycoccus* L.<sup>55</sup>.

Ciekawe, że w języku polskim zupełnie brak nazw odnoszących się do barwy jagód borówki bagiennej. Występują one natomiast w języku rosyjskim: golubika<sup>56</sup> (także na Ukrainie<sup>57</sup>) holubec, w dial. tambowskim golubienka, twerskim golubel/golubica od rosyjskiego goluboj — niebieski<sup>58</sup>.

Interesującą nazwę posiada *Vaccinium uliginosum* L. w języku górno-lużyckim — żerjawa jahodki<sup>59</sup>, co chyba nawiązuje do ich jadalności, jakkolwiek W. Budziszewska pisze, że wyraz żer jest ogólnosłowiański, bez grupy lużyckiej<sup>60</sup>.

#### ZASTOSOWANIE ROŚLINY JAKO POŻYWIENIA

Z ankiet Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN, dotyczących zbieractwa borówki bagiennej wynika, że w większości punktów ankietowanych roślina nie jest znana, co częściowo wiąże się zapewne z tym, że na danym terenie nie rośnie, wymaga bowiem dużej wilgotności gleby. W wielu okolicach jest znana, ale nie zbierana. Często uważa się ją za niesmaczną, niekiedy za trującą. W 70 punktach zbierają ją razem z czarnymi jagodami, w 96 punktach jest spożywana w małych ilościach, gdyż istnieje

<sup>49</sup> E. Majewski, *Słownik nazwisk zoologicznych polskich*, t. II, s. 811; K. Łapeczyński, *Wycieczka na Litwę i nad Bałtyk*, Pamiętnik Fizjograficzny IV, 1884, s. 191.

<sup>50</sup> N. Annenkov, op. cit., s. 371.

<sup>51</sup> Materiały Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu.

<sup>52</sup> E. Majewski, op. cit., s. 811.

<sup>53</sup> I. Thurzová i inni, op. cit., s. 132.

<sup>54</sup> E. Majewski, op. cit., s. 811.

<sup>55</sup> W. Budziszewska, op. cit., s. 215 i 216.

<sup>56</sup> S. R. Semenov, V. V. Teljat'ev, *Lekarstvennyje rastenija wostočnoj Sibiri*, Irkuck 1966, s. 179.

<sup>57</sup> N. Osadca-Janata, op. cit., s. 92.

<sup>58</sup> N. Annenkov, op. cit., s. 371.

<sup>59</sup> W. Budziszewska, op. cit., s. 216.

<sup>60</sup> Ibidem, s. 268.

przekonanie, że duże ilości szkodzą. Zaznaczyć wypada, że największa koncentracja wspomnianych ostatnio danych występuje na terenach, gdzie roślina znana jest pod nazwą szalunki względnie pijanicy<sup>61</sup>.

Wieśniacy, według K. Kluka, zbierali i spożywali jagody tej rośliny. Wiedzieli<sup>62</sup> jednak, że „obfite ich zażycie tak głowę obciąża, jakby się piianego trunku zażyło”. W celach najpewniej konsumpcyjnych zbierano je w latach przed pierwszą wojną światową na terenie Polesia wschodniego<sup>63</sup>. Na podstawie badań niedawno przeprowadzonych przez Pracownię Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN można powiedzieć, że surowe owoce *Vaccinium uliginosum* L. spożywano w Lisiewiczach pod Łowiczem w woj. skierniewickim, w Kartuzach w woj. gdańskim oraz w Sielczyku pod Białą Podlaską w woj. podlaskobialskim, a także w Sokołowie Małopolskim pod Kolbuszową w woj. rzeszowskim, gdzie jej świeże owoce podają jako deser. W kilku miejscowościach sporządza się z niej soki (Rembielin pod Przasnyszem w woj. ostrołęckim, Chorzyn, Krętle, Strobin, Kuźnica Strobelska pod Wieluniem w woj. sieradzkim oraz Tuchonie i Studzieniec pod Bytowem w woj. słupskim<sup>64</sup>). Do wyrobu wina używają ją w Nowych Siolkowicach<sup>65</sup> (woj. opolskie), w Kochanowicach pod Lublińcem (woj. częstochowskie) oraz w Sokołowie Małopolskim (woj. rzeszowskie). W powyższej miejscowości oraz w Barwinie pod Miastkiem (woj. słupskie) smażą z niej konfitury, a w Tuchoniach i Studzieniu pod Bytowem (woj. słupskie) gotują marmoladę, zaś w Chorzynie, Strobinnie i Kuźnicy Strobelskiej pod Wieluniem robią z niej powidła na chleb<sup>66</sup>. Chłopi kozieniccy wykorzystują obecnie borówkę bagienną do wyrobu rozmaitych przetworów jak wina, soki, konfitury. Przed ostatnią wojną światową jeszcze uważano, że wywołuje bóle głowy w związku z czym rzadko ją zbierano i spożywano<sup>67</sup>.

Na obszarze wschodniej Syberii jedzą zarówno świeże jagody tej rośliny, jak również gotują z nich konfitury, kisiele i napełniają nimi pierogi. Wykorzystują je także do produkowania wina<sup>68</sup>. Kiedyś na tym terenie pędzono z nich spirytus<sup>69</sup>.

W latach po drugiej wojnie światowej naukowo zainteresowano się w Polsce omawianą rośliną. W Państwowym Zakładzie Higieny przeprowadzono skrupulatne badania chemiczne i biologiczne, w wyniku których stwierdzono nie tylko zupełny brak składników szkodliwych, lecz również obecność wielu

<sup>61</sup> Materiały Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu.

<sup>62</sup> K. Kluk, op. cit., s. 148.

<sup>63</sup> K. Moszyński, op. cit., s. 24.

<sup>64</sup> Materiały Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu.

<sup>65</sup> Z. Szromba-Rysowa, *Zbieranie płodów...*, op. cit., s. 151.

<sup>66</sup> Materiały Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu.

<sup>67</sup> J. P. Dekowski, *Rośliny dziko rosnące...*, op. cit., s. 248.

<sup>68</sup> S. R. Semenov, V. V. Teljat'ev, op. cit., s. 179.

<sup>69</sup> N. Annenkov, op. cit., s. 378.

składników cennych dla człowieka, przede wszystkim witamin: C (30 mg %), A (200 j.m.), P (380 j.m.), B<sub>1</sub> (110 uq %), B<sub>2</sub> (ślady) i PP (90 uq %) <sup>70</sup>.

Na podstawie przeprowadzonych analiz przeciętny skład chemiczny przedstawia się następująco: woda (87,9), sucha masa (12,1), części nierozpuszczalne (3,7), ekstrakt (9,1), cukry jako cukier inwertowy (5,6), kwasy jako kwas jabłkowy (1,3), związki azotowe (1,1), sole mineralne jako popiół (0,3), pektyny jako pektynian wapna (0,5) <sup>71</sup>.

Analizy wykonane w Związku Radzieckim wskazują ponadto na obecność garbników oraz występowanie witaminy C w znacznie większych ilościach <sup>72</sup> (75 - 110 mg %), aniżeli stwierdzono to w Polsce. Różnice w uzyskanych danych są być może wynikiem odmiennych warunków klimatycznych.

Wobec pozytywnych wyników analitycznych i wystąpienia w 1952 i 1953 r. w Polsce nieurodzaju wielu owoców, wprowadzono u nas *Vaccinium uliginosum* L. do produkcji. Zakłady przetwórcze „Las” wykorzystują ją do wyrobu wina i dżemów zamiast czarnej jagody. Produkty z niej otrzymywane różnią się jedynie intensywnością zabarwienia.

Jagody przeznaczone do produkcji wyplukuje się niezwykle starannie, przede wszystkim aby usunąć mogące się na nich znajdować pyłki kwitnącego bagna — *Ledum palustre* L. Oba gatunki tych roślin często obok siebie rosną. Bagno kwitnie w czasie, gdy borówka bagienna owocuje, a pyłki jego mogą działać trująco <sup>73</sup>.

Również w ZSRR omawiana roślina ma zastosowanie przy produkcji konfitur i wina. Sporządza się z niej ponadto susze <sup>74</sup>. Na zachodzie Europy nie wszędzie uważa się ją za pełnowartościowy owoc jadalny. Wiadomo jednak, że w połowie ubiegłego wieku polecano jej soczyste jagody do wyrobu napojów alkoholowych o silnych właściwościach upajających <sup>75</sup>.

#### ZASTOSOWANIE ROŚLINY JAKO GARBNIKA

Gerald Wyżyccki w swoim zielniku polecał łochynie do garbowania skór <sup>76</sup>. We wschodniej Syberii używano krzewu *Vaccinium uliginosum* również do tych celów <sup>77</sup>.

#### ZASTOSOWANIE W MEDYCYNIE LUDOWEJ

Z terenu Polski posiadam zaledwie jedną wiadomość o wykorzystywaniu omawianej rośliny w celach leczniczych, mianowicie chłopci kozieniccy (woj.

<sup>70</sup> W. Grochowski, op. cit., s. 32.

<sup>71</sup> Ibidem, tabl. 1.

<sup>72</sup> S. R. Semenov, V. V. Teljat'ev, op. cit., s. 179.

<sup>73</sup> W. Grochowski, op. cit., s. 88/89.

<sup>74</sup> S. R. Semenov, V. V. Teljat'ev, op. cit., s. 179.

<sup>75</sup> J. Lindley, *Medical and Oeconomical Botany*, London 1856, s. 236.

<sup>76</sup> G. Wyżyccki, *Zielnik ekonomiczno-techniczny*, t. II, Wilno 1845, s. 398.

<sup>77</sup> S. R. Semenov, V. V. Teljat'ev, op. cit., s. 179.



radomskie) produkują z niej soki, które dolewają przeziębionym do herbaty lub wódki w celach leczniczych<sup>78</sup>.

Na Białorusi natomiast wodny odwar łodyg z liśmi zalecano do picia przy bólach serca, odwar z liści w celach przeczyszczających, a jagody dawano przy dyzenterii<sup>79</sup>.

W lecznictwie ludowym wschodniej Syberii stosowano napoje ze świeżych jagód oraz odwary z jagód suszonych przy febrze i przy szkorbutcie<sup>80</sup>. Jak wynika z dokonanych analiz, są one bogate w witaminę C<sup>81</sup>, zatem stosowanie ich przy obu powyższych dolegliwościach jest w pełni uzasadnione.

<sup>78</sup> J. P. Dekowski, *Rośliny dziko rosnące...*, op. cit., s. 248.

<sup>79</sup> A. F. Gammerman, I. D. Jurkevič, *Lekarstvennyje rastenija dikorastuščie*, Mińsk 1965, s. 283.

<sup>80</sup> S. R. Semenov, V. V. Teljat'ev, op. cit., s. 179.

<sup>81</sup> A. F. Gammerman, I. D. Jurkevič, op. cit., s. 283.

## V. VACCINIUM VITIS IDAEA L. — BORÓWKA BRUSZNICA

### OPIS BOTANICZNY

Borówka brusznica to krzewinka o wysokości od 15 do 60 cm. Przeważnie jest ona gęsto rozgałęziona. Liście do 2 cm długie są nagie, zielone, zimotrwałe o kształcie owalnym lub odwrotnie jajowatym, z brzegiem podwiniętym. Spodem są one gruczołowato kropkowane. Kwiatki ma drobne o koronie białawej lub różowawej, kształtu dzbankowatego, zebrane w zwiste grona na końcach gałązek. Kwitnienie odbywa się od maja do lipca, jednak w południowej i południowo-zachodniej części Polski brusznica zakwita po raz drugi w jesieni. Owocem borówki brusznicy jest jagoda najpierw biała, podczas dojrzewania czerwieniejąca, przy czym czerwienieje najpierw od strony skierowanej do słońca. Jagoda jest twarda, wewnątrz biaława. Owoce z drugiego kwitnienia są drobniejsze. Odznaczają się natomiast intensywniejszym zabarwieniem. Są one także trwalsze<sup>1</sup>.

### WYSTĘPOWANIE W POLSCE

Borówka brusznica jest rozpowszechniona na całym obszarze naszego kraju. Teren najobfitszego jej występowania to Bieszczady, bory dolnośląskie w woj. wrocławskim i zielonogórskim, bory świerklanieckie i lublinieckie w woj. katowickim i opolskim, a także lasy województw szczecińskiego, koszalińskiego, olsztyńskiego, lubelskiego i kieleckiego<sup>2</sup>. W Tatrach dochodzi do 2400 m, natomiast w Sudetach oraz w niektórych częściach Karpat sięga do najwyższych szczytów<sup>3</sup>.

Rośnie w lasach szpilkowych, suchych lub świeżych borach, gdzie drzewostan jest przeświecający, w zaroślach i na wrzosowiskach<sup>4</sup>. Na terenie Polski występuje od dawna. Szczątki makroskopowe w postaci liści tego gatunku znaleziono w Otapach (woj. podlaskobiałskie) wśród flor interglacialnych oraz w Ludwinowie (pod Krakowem) wśród okazów glacialnych<sup>5</sup>.

<sup>1</sup> W. Szafer, S. Kulczyński, B. Pawłowski, *Rośliny polskie*, Warszawa 1967, s. 481; W. Grochowski, *Jadalne owoce leśne i ich użytkowanie*, Warszawa 1972.

<sup>2</sup> W. Grochowski, *Leśne zioła lecznicze i przemysłowe*, Warszawa 1970, s. 54.

<sup>3</sup> *Rośliny naczyniowe Polski i ziem sąsiednich*, Flora Polska t. 10, Warszawa-Kraków 1963, s. 106.

<sup>4</sup> W. Grochowski, *Jadalne owoce...*, op. cit.

<sup>5</sup> Flora Polska t. 10, s. 106.

## ZASIĘG ŚWIATOWY

Według Hegiego zasięg północny *Vaccinium vitis idaea* L. w Skandynawii dochodzi do 71°7 szerokości geograficznej północnej. Rośnie również w Islandii, Wielkiej Brytanii, Danii, Belgii, Holandii, północnej Francji, w Ardenach, w górach francuskiego Masywu Centralnego. Południową granicę jej zasięgu w Europie stanowią Pireneje, północne Apeniny i Macedonia. Nie występuje natomiast w Grecji. W Azji dochodzi w północnej Syberii do ujścia Leny (72° szerokości północnej). Występuje na Nowej Ziemi, Kamczatce, Sachalinie i w Japonii. Spotyka się ją na Kaukazie do 2750 m, na Uralu, w Altaju oraz w Himalajach. W Ameryce jej zasięg obejmuje północ kontynentu. Natomiast w Grenlandii rośnie odmiana *var. punilum* Horn<sup>6</sup>. Według Flory Polskiej czysty gatunek *Vaccinium vitis idaea* L. występuje jedynie na obszarze Eurazji. Natomiast w Ameryce pn. i Azji wsch. rośnie odmiana *subsp. minus* (Lodd.) Hulten, posiadająca liście drobniejsze i mniejsze w porównaniu z omawianym gatunkiem<sup>7</sup>.

W Europie *Vaccinium vitis idaea* L. znaleziono w złożach czwartorzędowych w Dürnten w Szwajcarii oraz w postaci kopalnej w Skandynawii<sup>8</sup>.

## NAZWA

*Vaccinium vitis idaea* L. w literaturze botanicznej zwana jest również *Vitis idaea punctata* Moench., *Vitis idaea punctifolia* Gray, *Vaccinium rubrum* Dulac oraz *Myrtillus exigua* Bubani<sup>9</sup>.

Pisarze starożytni nie nazwali tego gatunku. Miano *Vitis idaea* pojawiło się podobno po raz pierwszy w pracach Dodoneusa i Gesnera<sup>10</sup>.

W dawnych źródłach polskich omawianą roślinę najczęściej określano łacińskim mianem pinaria, ale np. u Szymona z Łowicza *Vaccinium vitis idaea* L. posiadała również nazwę mellifraga, także w Rękopisie Biblioteki Jagiellońskiej figurowała jako millifraga. W jednym z dawnych pism nazywano ją fructus faccinia. Jeżeli chodzi o nomenklaturę polską, to w dawnych źródłach przeważała nazwa borówki, borówka. Jedynie w Antibolemenie kapituły krakowskiej z 1472 r. zwano ją borownikiem. Wszystkie te nazwy wywodzą się od boru, miejsca występowania rośliny<sup>11</sup>.

Jak wynika z poszukiwań E. Majewskiego, *Vaccinium vitis idaea* L. spotykamy w literaturze polskiej z następującymi nazwami: borówka brusznica,

<sup>6</sup> G. Hegi, *Illustrierte Flora von Mitteleuropa*, München 1962, t. V<sub>3</sub>, s. 1674.

<sup>7</sup> Flora Polska t. 10, s. 106.

<sup>8</sup> G. Hegi, op. cit., s. 1674.

<sup>9</sup> G. Hegi, op. cit., s. 1671.

<sup>10</sup> G. Hegi, op. cit., s. 1669.

<sup>11</sup> J. Rostafiński, *Symbola ad historiam naturalem medii aevi*, Kraków 1900, t. I, s. 264, t. II, materiały.

borówka kamioneczka, borówka czerwona, borówka, borowie, borowicze, brusznica, bruszniak, brzuszesznik, brusznicza, czerwienica, kamionka, kamioneczka, żurawina i gogodza<sup>12</sup>.

Lud na terenie Polski określał ją w okresie po drugiej wojnie światowej następująco: borówka, borówci, borowiak, borowina, borówka czerwona, borówka leśna, borówka jesienna, brusznica, brusznicznik, bruska, jagoda czerwona, jagoda zimowa, ziemoziel, gruszponiek, kwaśnica, kasztanofyrnycia, gogodze i prusowina. W obecnej ludowej nomenklaturze polskiej dominuje nazwa: borówka. Materiały Polskiego Atlasu Etnograficznego poświadczają jej używanie w poniższych województwach: śląskim (Barwino, Falkowice, Wałdowo pod Miastkiem, Studzieniec pod Bytowem, Objazda pod Słupskiem), suwalskim (Granie Stare i Przerośl pod Suwałkami, Mikołajki, Piętki pod Elkiem), ostrołęckim (Łączyno Nowe pod Przasnyszem), poznańskim (Kobylniki Zdrój i Grąblewo pod Grodziskiem Wielkopolskim), siedleckim (Kamieniec i Radomyśl pod Siedlcami, Suleje pod Łukowem, Dybów pod Sokołowem Podlaskim), skierniewickim (Lisiewice pod Łowiczem), sieradzkim (Chorzyna pod Wieluniem), lubelskim (Brzeźnica Bychowska, Budzyń, Dęba, Nasutów, Nowy Dwór Szczekarków, Polichna), częstochowskim (Kalina pod Lublińcem), katowickim (Wieszowa pod Bytomiem), opolskim (Kujakowice Dolne pod Kluczborkiem, Łubniany oraz Dębie pod Opolem) i przemyskim (Grzęsta i Sietesz pod Przeworskiem). W postaci borówka ze zniekształceniem gwarowym borówci roślina jest znana w Kartuzach.

Borówką czerwoną nazywają *Vaccinium vitis idaea* L. w woj. pilskim (Wałcz) i ostrołęckim (Rembelin pod Przasnyszem). W Barwinie pod Miastkiem w woj. śląskim stosują nazwę borówka z przydawką leśna, a w Korczewie pod Sokołowem Podlaskim w woj. siedleckim z przydawką jesienna. W Wojsławicach pod Myszkowem w woj. częstochowskim<sup>13</sup>, a także w okolicy Kozienic w woj. radomskim<sup>14</sup> oraz w Załuczu pod Włową w woj. chełmskim roślinę zwą: borowiną<sup>15</sup>. U Borusów sieradzkich miano borowiok używane jest obok nazw borówka i brusznica<sup>16</sup>.

*Vaccinium vitis idaea* L. nazywa się w Polsce, jak wspomniałam wyżej, również brusznicą lub bruśnicą. Według Flory Polskiej nazwa ta koncentruje się na Podhalu i Śląsku, a także w woj. białostockim<sup>17</sup>. Gwarowo zmienioną

<sup>12</sup> E. Majewski, *Słownik nazwisk zoologicznych i botanicznych polskich*, Kraków 1894, t. II, s. 811/812.

<sup>13</sup> Materiały archiwum Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu.

<sup>14</sup> J. P. Dekowski, *Rośliny dziko rosnące w tradycyjnym pożywieniu chłopów koziennickich*, w: A. Lewicka (red.), *Pożywienie ludności wiejskiej*, Kraków 1973, s. 247.

<sup>15</sup> Materiały archiwum Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu.

<sup>16</sup> J. P. Dekowski, *Las w życiu Borusów sieradzkich*, Prace i Materiały Muzeum Archeologicznego i Etnograficznego w Łodzi, Seria Etnograficzna, nr 3, 1960, s. 146.

<sup>17</sup> Flora Polska t. 10, s. 106.

jako brusznicznik zanotowano ją w Janowicach w woj. białostockim, a jako bruska w Kryrach<sup>18</sup> pod Pszczyną w woj. katowickim.

Zdaniem W. Budziszewskiej brusznica jest nazwą ogólnosłowiańską z wyjątkiem północnych terenów Polski, gdzie dla tej rośliny jest używana nazwa borówka. Brusznica występuje natomiast w dialektach małopolskich<sup>19</sup> i na Litwie, na Ukrainie jako brusnica, brusnika, brusnici, bruslini, bruslinnik, brusznicznik<sup>20</sup>, w słowińskim brasnica, dolnołużyckim brusnica//pruslica, górnołużyckim bruslica//brasnica//pruslica, również w słoweńskim brusnica i w macedońskim oraz bułgarskim brusnice. Odnośnie do etymologii brusznicy W. Budziszewska cytuje pogląd F. Sławskiego, który wywodzi ją od prasłowiańskiego brus' — pocierać, zdierać, co wyrażałoby, że jest to gatunek jagód, które zbiera się bez trudności<sup>21</sup>.

Według A. Brücknera nazwy niemieckie rośliny: Preisselbeere i Streichbeere oznaczają również roślinę łatwo dającą się zgarniać, przy czym pierwszą z nich autor uważa za pochodzącą od słowiańskiej nazwy bruśnica<sup>22</sup>.

Inny pogląd na etymologię brusznicy znajdujemy w *Słowniku Języka Polskiego* J. Karłowicza, którego autorzy oparli się na zdaniu Miklosicha uznają za możliwe pochodzenie tego określenia od czasownika brósnieć w znaczeniu czerwienieć<sup>23</sup>.

Miano kwaszniccy posiada *Vaccinium vitis idaea* L. na obszarze między Wisłą i Sanem<sup>24</sup>. Przypuszczam, że jest ona zapożyczona od Ukraińców, u których występowała w formie kwasniczki, kwasniwki<sup>25</sup>.

Borówki brusznice zwą się niekiedy jagodami czerwonymi, jak na przykład w Wielkopolsce (przede wszystkim w regionach południowych i wschodnich), gdzie czarną jagodą określają<sup>26</sup> *Vaccinium myrtillus* L. oraz w Lisiewiczach pod Łowiczem.

Nazwę jagód zimowych noszą w Łyszkowie pod Mielcem w woj. rzeszowskim, a ziemoziela w Janowicach<sup>27</sup> w woj. białostockim. Przypuszczam, że ziemoziel stanowi zniekształcenie gwarowe nazwy zimoziel, pochodnej od właściwości rośliny nie gubiącej liści na zimę. Miano borówka wiecznozielona podaje T. Karchowski<sup>28</sup> w swoim słowniku.

<sup>18</sup> Materiały archiwum Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu.

<sup>19</sup> W. Budziszewska, *Słowiańskie słownictwo dotyczące przyrody żywej*, Warszawa-Wrocław-Kraków 1965, s. 214.

<sup>20</sup> N. Osadczaja-Janata, *Ukraiński narodni nazvi roslin*, Nowy Jork 1973, s. 93.

<sup>21</sup> W. Budziszewska, op. cit., s. 215.

<sup>22</sup> A. Brückner, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków 1927, s. 42.

<sup>23</sup> J. Karłowicz, A. Kryński, W. Niedźwiecki, *Słownik języka polskiego*, t. I, Warszawa 1900, s. 213.

<sup>24</sup> Flora Polska t. 10, s. 106.

<sup>25</sup> N. Annenkov, *Botaničeskij slovar*, Sankt Petersburg 1878, s. 372.

<sup>26</sup> Flora Polska t. 10, s. 106.

<sup>27</sup> Materiały archiwum Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.

<sup>28</sup> T. Karchowski, *Słownik polskich roślin lekarskich*, Poznań 1948, s. 153.



W Istebnej pod Wisłą w woj. bielskim nazywają roślinę gruszponiek<sup>28a</sup>. Jest to prawdopodobnie zmieniona gwarowo nazwa bukszpanu, który — jak pamiętam — zwa w niektórych okolicach Wielkopolski gryczpanem. Obydwie rośliny mają podobne ciemnozielone, lśniące skórzaste listki, nieopadające na zimę i obydwie używane są do przybierania święconki wielkanocnej. W związku z tym mogło nastąpić nasunięcie nazwy. Dodać tu wypada, że ze względu na podobieństwo do bukszpanu roślina w Niemczech zwana była dzikim bukszpanem (der wilde Buchsbaum<sup>28b</sup>).

Ciekawe określenie dla omawianej rośliny zanotowano w miejscowości Pruchna pod Cieszynem (woj. Bielsko-Biała). Brzmi ono prusowina. Jego geneza wiąże się z faktem, że ludność wsi Pruchna nauczyła się spożywania borówki brusznicy od mieszkańców okolicznych wsi, gdzie przed I wojną światową sięgał zabór pruski.

Ponadto znana jest dla *Vaccinium vitis idaea* L. nazwa gogodza (Nagorzyn pod Dębicą, woj. tarnowskie) oraz gogoza (Władysławowo i Marcinkowo pod Opoczmem, woj. piotrkowskie oraz Wampierzowa i Smoczka pod Mielcem, woj. rzeszowskie).

W Komańczy pod Leskiem w woj. krośnieńskim borówkę brusznicę zwa kasztafyrnyca.

#### CHOROBY WEWNĘTRZNE

##### Przewód pokarmowy

We wsi Janowice w woj. białostockim posługiwano się przy bólach żołądka suszonymi jagodami i lodygami tej rośliny. W Wieszowej pod Bytomiem jagody i odwar z liści dawano na rozwolnienie<sup>29</sup>. Na Białorusi pito odwar z całej rośliny przy bieguncie i dla lepszej pracy żołądka<sup>30</sup>. Przy bieguncie — według Hegiego<sup>31</sup> — polecano sok z brusznicy.

Nie wiadomo niestety, czy mała ilość informacji pochodzących z Polski o ludowym zastosowaniu borówki brusznicy w tej grupie dolegliwości jest wskazówką relikтового ich użytkowania w leczeniu wspomnianych chorób, czy też posługiwania się nią przez niektóre odłamy naszego ludu. Korzystne jej działanie potwierdziły bowiem doświadczenia medyczne. W *Receptariuszu Zielarskim* Herbapolu figuruje roślina jako lek przeciwbiegunkowy i ściągający garbnikowy. Podane jest zalecenie sporządzania odwarów z owoców borówki

<sup>28a</sup> Materiały archiwum Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.

<sup>28b</sup> N. Annenkov, op. cit., s. 372.

<sup>29</sup> Materiały archiwum Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu.

<sup>30</sup> A. F. Gammerman, J. D. Jurkevič (red.), *Lekarstvennyje rastenja dikorastuščie*, Mińsk 1965, s. 162.

<sup>31</sup> G. Hegi, op. cit., s. 1674.

brusznicy w proporcjach łyżka stołowa owoców na szklankę wody i picie ich porcjami 2 - 3 × dziennie po 1/2 szklanki<sup>32</sup>.

Ponadto liście borówki brusznicy stanowią podstawowy składnik do wyrobu preparatu zwanego Idalbina, który stosuje się przy biegunkach oraz nieżytkach przewodu pokarmowego, powstałych na podłożu bakteryjnym, jak również przy błędach dietetycznych<sup>33</sup>.

W Wałdowie pod Miastkiem w woj. śląskim borówka brusznica była wykorzystywana jako środek na wzmożenie apetytu<sup>34</sup>. L. Świejkowski poleca w tym przypadku jagody gotowane z niewielką ilością cukru<sup>35</sup>.

W Wieszowej pod Bytomiem w woj. katowickim podawano borówkę brusznicę w formie odwaru z liści, a najczęściej w postaci mieszanki ze skrzypem i jałowcem przy chorobach nerek i pęcherza<sup>36</sup>. Również w okolicy Sieradza wykorzystywano borówkę brusznicę jako środek moczopędny przy chorobach pęcherza<sup>37</sup>. U Kaszubów, w okolicy Bytowa herbata zaparzana z liści stanowiła lek moczopędny przy chorobach nerek<sup>38</sup>.

Na Białorusi uważano brusznicę za lek korzystnie działający przy zapaleniu nerek, pęcherza moczowego oraz jako środek ułatwiający oddawanie moczu. Jako medykament służył wodny odwar całej rośliny zebranej w okresie kwitnienia<sup>39</sup>. Na Sybirze wykorzystywano liście brusznicy w postaci odwarów i nastojów w celach moczopędnych przy kamicy nerkowej<sup>40</sup>.

Liść borówki brusznicy (*Folium vitis idaea* L.) był lekiem farmakopealnym, który figurował w III i IV *Farmakopei Polskiej*. Również i dzisiaj jest to ceniony środek leczniczy. Stwierdzono, że najwartościowszym ciałem czynnym, jakie zawiera brusznica, jest glikozyd arbutyna, znajdujący się w owocach i liściach rośliny, przy czym bogatsze w arbutyny są liście. Leki arbutynowe poleca się przy stanach zapalnych i zakaźnych dróg moczowych<sup>41</sup>. Według *Receptariusza Zielarskiego* należy go stosować w postaci odwarów sporządzonych z łyżki stołowej liści branej na 2 szklanki wody, pitych 2 - 3 × dziennie po 1/2 szklanki<sup>42</sup>.

<sup>32</sup> K. Gobiec, Z. Konieczny, *Receptariusz zielarski Herbapolu*, Warszawa 1963, s. 149.

<sup>33</sup> Ibidem, s. 34 - 35.

<sup>34</sup> Materiały archiwum Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu.

<sup>35</sup> L. Świejkowski, *Rośliny lecznicze występujące w stanie dzikim*, Łódź 1950, s. 376.

<sup>36</sup> Materiały archiwum Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu.

<sup>37</sup> J. P. Dekowski, *Las w życiu...*, op. cit., s. 156.

<sup>38</sup> R. Kukier, *Kaszubi bytowscy*, Gdynia 1968, s. 335.

<sup>39</sup> A. F. Gammerman, I. D. Jurkevič, op. cit., s. 162.

<sup>40</sup> S. R. Semenov, V. W. Teljat'ev, *Lekarstvennyje rastenija vostočnoj Sibiri*, Irkuck 1966, s. 31.

<sup>41</sup> W. Grochowski, *Jadalne owoce...*, op. cit.

<sup>42</sup> K. Gobiec, Z. Konieczny, op. cit.

## PRZEZIĘBIENIA I CHOROBY PŁUC

W okolicy Sieradza przy przeziębieniach podają odwar z borówki brusznicy<sup>43</sup>. Podobnie na Białorusi odwar całej rośliny, zebranej w okresie kwitnienia, zalecany jest w formie napoju przy kaszlu i przeziębieniu, a także przy bólach w piersiach i przy gruźlicy<sup>44</sup>.

Na tym samym obszarze ziele *Vaccinium vitis idaea* L. wchodzi w skład mieszanek używanych przy kaszlu<sup>45</sup>, gruźlicy<sup>46</sup>, przy astmie i duszności<sup>47</sup>.

## CHOROBY SERCA I PODWYŻSZONE CIŚNIENIE

Z terenu Polski brak danych, które świadczyłyby o stosowaniu borówki brusznicy w tej grupie chorób. Natomiast na Białorusi w medycynie ludowej odwar z całej rośliny, zebranej w czasie kwitnienia, piją przy dolegliwościach serca i podwyższonym ciśnieniu krwi<sup>48</sup>.

## WADLIWA PRZEMIANA MATERII

W okolicy Sieradza odwar przygotowany z borówki brusznicy piją przy złej przemianie materii<sup>49</sup>. Na Białorusi ziele to wchodzi w skład mieszanki ziołowej stosowanej w formie odwaru przy cukrzycy<sup>50</sup>.

## DOLEGLIWOŚCI REUMATYCZNE I PODAGRA

Nie mam danych z terenu Polski, które mówiłyby o używaniu borówki brusznicy przy powyższych schorzeniach. Na Białorusi piją przy reumatyzmie odwar z całej rośliny, zbieranej w okresie kwitnienia<sup>51</sup>, jak również stosują nacierania nastojem na wódecie, sporządzanym z kilku ziół, a w tym borówki brusznicy<sup>52</sup>. Na Sybirze przy reumatyzmie i podagrze zalecają odwary i nastoje sporządzone z liści tej rośliny<sup>53</sup>.

O leczniczym stosowaniu liści borówki przy reumatyzmie wspomina się w podręczniku poświęconym uprawie i zbiorowi ziół<sup>54</sup>.

<sup>43</sup> J. P. Dekowski, *Las w życiu...*, op. cit., s. 156.

<sup>44</sup> A. F. Gammerman, I. D. Jurkevič, op. cit., s. 162.

<sup>45</sup> Ibidem, s. 341.

<sup>46</sup> Ibidem, s. 340.

<sup>47</sup> Ibidem, s. 345.

<sup>48</sup> Ibidem, s. 162.

<sup>49</sup> J. P. Dekowski, *Las w życiu...*, op. cit., s. 156.

<sup>50</sup> A. F. Gammerman, I. D. Jurkevič, op. cit., s. 342.

<sup>51</sup> Ibidem, s. 162.

<sup>52</sup> Ibidem, s. 342.

<sup>53</sup> S. R. Semenov, V. V. Teljat'ev, op. cit., s. 31.

<sup>54</sup> H. Cybulska, H. Janicka, Z. Karpała, A. Olesiński, Z. Rajkowski, A. Rumińska, H. Tumiłowicz, J. Wiśniewski, *Uprawa i zbiór ziół*, Warszawa 1956, s. 422.

## GORĄCZKA

W Wąldowie pod Miastkiem w woj. śląskim zbiera się borówkę na lekarstwo „przeciw gorączce”. Trudno z tej wzmianki wywnioskować, o jakiego rodzaju gorączce jest mowa, ponieważ towarzyszy ona wielu chorobom<sup>55</sup>.

## ZIMNICA

Dla orzeźwienia przy tej chorobie podawano — według G. Hegiego<sup>56</sup> — napój, sporządzany ze świeżych rozduszonych owoców brusznicy. Podobnie na Syberii w tym celu zalecano sok i odwar z jagód<sup>57</sup>.

## AWITAMINOZA

Na Syberii, gdzie ze względów klimatycznych był brak owoców, jagody borówki brusznicy używane były przy awitaminozie<sup>58</sup>.

## CHOROBY KOBIECE

Na Białorusi wodny odwar z całej rośliny w formie napoju służył jako lek przy macicznych krwawieniach i upławach<sup>59</sup>.

W Bułgarii przy krwawieniach macicznych korzystano z leku z liści i owoców tej rośliny<sup>60</sup>.

## OPARZENIA

Przy oparzeniach stosuje się niekiedy okłady z rozgniecionych jagód<sup>61</sup>.

## ZACZADZENIE

„Jak człowiek zaczadzał to brusznice miały zdrowotne znaczenie”. Wiadomość tej treści posiadamy z miejscowości Wrzosa pod Wołowem w woj. wrocławskim<sup>62</sup>.

## ZASTOSOWANIE GOSPODARCZE

Za czasów K. Kluka owoce borówki brusznicy służyły jako przyprawa do potraw oraz przyrządzano z nich sos do mięsa<sup>63</sup>.

Jak wynika z badań Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM

<sup>55</sup> Materiały archiwum Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu.

<sup>56</sup> G. Hegi, op. cit., s. 1673/74.

<sup>57</sup> S. R. Semenov, V. V. Teljat'ev, op. cit., s. 31.

<sup>58</sup> Ibidem, s. 31.

<sup>59</sup> A. F. Gammerman, I. D. Jurkevič, op. cit., s. 162.

<sup>60</sup> I. I. Ivanov, I. I. Landžev, G. K. Nemev, *Bilkite v Bylgaria i izpolzywaneto im*, Sofia 1971, s. 191.

<sup>61</sup> L. Świejkowski, *Rośliny lecznicze...*, op. cit., s. 376.

<sup>62</sup> Materiały archiwum Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu.

<sup>63</sup> K. Kluk, *Dykcjonariusz roślinny*, t. III, s. 145.

PAN, na terenie Polski spożywa się owoce *Vaccinium vitis idaea* L. niekiedy na surowo (Barwino pod Miastkiem w woj. ślupskim, Przerośl pod Suwałkami w woj. suwalskim, Istebna pod Cieszynem w woj. bielskim, Lisiewice pod Łowiczem w woj. skierniewickim oraz Łyszków pod Mielcem w woj. rzeszowskim). Z owoców robi się soki (Rembielin pod Przasnyszem w woj. ostrołęckim, Suleje pod Łukowem w woj. siedleckim, Maziły pod Tomaszowem Mazowieckim w woj. piotrkowskim, Dzierzkowice Góry, Dzierzkowice Wola i Urzędów w woj. lubelskim, Potok Górny pod Bilgorajem w woj. zamojskim, Nagorzyn pod Dębicą w woj. tarnowskim). W ostatniej z wymienionych miejscowości sok ten ma specjalne przeznaczenie, mianowicie podaje się go do kaszy z ziemniakami.

Przygotowuje się także kompoty z samych brusznic (Śłosinko i Falkowiec pod Miastkiem w woj. ślupskim, Dybów pod Sokołowem Podlaskim w woj. siedleckim, Kujakowice Dolne pod Kluczborkiem w woj. opolskim oraz Łubiany pod Opolem w tymże województwie i Istebna w woj. bielskim) lub z dodatkiem gruszek (Kopisk w woj. białostockim, Ryczeń pod Górą Śląską w woj. leszczyńskim).

Marmoladę z owoców borówki brusznicy gotują w następujących województwach: ślupskim (Śłosinko i Falkowiec pod Miastkiem), poznańskim (Kobylniki Zdrój, Gręblewo pod Grodziskiem Wielkopolskim), sieradzkim (Chorzyna pod Wieluniem), siedleckim (Radomyśl), tarnowskim (Nagorzyn pod Dębicą), rzeszowskim (Wola Zarzycka pod Łańcutem) i krośnieńskim (Komańcza pod Leskiem). W Wysowie pod Olsztynem w woj. olsztyńskim robią marmoladę dodając do brusznic jabłka. W miejscowości Objazda pod Ślupskiem w woj. ślupskim dodają gruszki, natomiast w Mikołajkach w woj. suwalskim albo jabłka i gruszki, albo marchew.

W Kobylnikach Zdroju w woj. poznańskim marmoladę używa się do smarowania chleba oraz podaje się ją jako deser do obiadu. W Nagorzynie pod Dębicą w woj. tarnowskim marmoladę z brusznic spożywają z kaszą, z ziemniakami.

Z borówek brusznic powidła przygotowują w poniższych województwach: gdańskim (Kartuzy), ostrołęckim (Łęczyno Nowe pod Przasnyszem i Świecie pod Ostrowem Mazowieckim), siedleckim (Kamieniec), lubelskim (Urzędów i Kraśnik), rzeszowskim<sup>64</sup> (Łysaków pod Mielcem, Wola Zarzycka pod Łańcutem) oraz wrocławskim<sup>65</sup> (Pracze pod Miliczem).

Najczęściej z borówek brusznic smaży się konfitury: Barwino pod Miastkiem w woj. ślupskim, Piętki pod Etkiem w woj. suwalskim, Puchacze pod Radzyniem w woj. podlaskobialskim, Suleje pod Łukowem w woj. siedleckim, Dzierzkowice Góry, Dzierzkowice Wola, Urzędów pod Kraśnikiem, Brzeźnica Bychowska i Nowy Dwór Szczekarków pod Lubartowem w woj. lubelskim, Łuniew i Załucze pod Włodawą w woj. chełmskim, Potok Górny pod Bilgo-

<sup>64</sup> Materiały archiwum Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu.

<sup>65</sup> J. Pawłowska, *Dolnośląska wieś Pracze w pow. milickim w latach 1945 - 1960, Kultura materialna*, część I, Wrocław 1966, s. 87.



rajem w woj. zamojskim, Kacwin pod Nowym Targiem w woj. nowosądeckim, Nagorzyn pod Dębicą w woj. tarnowskim, Wampierzów i Smoczka pod Mielcem w woj. rzeszowskim oraz w miejscowości Pruchna koło Cieszyna w woj. bielskim, gdzie konfitury te przeznaczają się przede wszystkim do pieczonego zająca. Smażąc je dodają niekiedy jabłka (Burakowskie pod Węgrowem w woj. siedleckim) względnie gruszki (Jastrzębia pod Radomiem i Gródek pod Zwoleniem w woj. radomskim, Mazily pod Tomaszowem Mazowieckim w woj. piotrkowskim, Dęby pod Puławami w woj. lubelskim oraz Załucze pod Włodawą w woj. chełmskim).

Z *Vaccinium vitis idaea* L. lud zbiera ponadto kwiaty i liście, a niekiedy również łądźki. Przechowuje się je w postaci suszu. Suszone kwiaty wykorzystuje się do zaparzania herbat (Kalina pod Lublińcem w woj. częstochowskim). W Grauzach Starych pod Suwałkami w woj. suwalskim z suszonych kwiatów i liści parzy się herbatę na lekarstwo przy bieguncie. W miejscowości Przerośl pod Suwałkami w woj. suwalskim suszone listki są namiastką herbaty, a w Ryczeniu pod Górą Śląską w woj. leszczyńskim taką rolę spełnia susz liści i łądźek tej rośliny<sup>66</sup>.

Z przypalonych liści brusznicy — według G. Hegiego<sup>67</sup> — można uzyskać dobrą namiastkę zarówno herbaty, jak również kawy.

W ZSRR suszy się owoce brusznicy i wykorzystuje do herbat witaminowych<sup>68</sup>. Dawniej na Syberii wyrabiano z jagód brusznicy mocną wódkę.

Ze względu na zawartość garbników roślinę wykorzystywali garbarze. „Cała roślina, wyjąwszy korzeń — pisał K. Kluk<sup>69</sup> — zdalna garbarzom do wyprawy skór”. Te właściwości rośliny wydobywają również G. Wyżycki<sup>70</sup> oraz G. Hegi. Brusznica służyła także jako barwnik. Całą roślinę zaprawiano siarczanem żelazowym lub alunem i używano do farbowania wełny i lnu<sup>71</sup>.

Obecnie *Vaccinium vitis idaea* L. ma zastosowania w przemyśle spożywczym. Z jagód wyrabia się dżemy, soki, ekstrakty, marynaty, nadzienia do cukierków. Z suszonych liści korzysta przemysł farmaceutyczny do wyrobu Idalbiny. Roślina jest ponadto artykułem eksportowym<sup>72</sup>.

#### ZNACZENIE OBRZĘDOWE

W Klonowej pod Sieradzem w woj. sieradzkim przybierano święconkę gałązkami brusznicy. Robiono z nich również girlandy do dekorowania obrazów

<sup>66</sup> Materiały archiwum Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN we Wrocławiu.

<sup>67</sup> G. Hegi, op. cit., s. 1674.

<sup>68</sup> S. R. Semenov, I. D. Teljat'ev, op. cit., s. 31.

<sup>69</sup> K. Kluk, op. cit., s. 145.

<sup>70</sup> G. Wyżycki, *Zielnik ekonomiczno-techniczny*, t. II, s. 398.

<sup>71</sup> G. Hegi, op. cit., s. 1674.

<sup>72</sup> W. Grochowski, *Leśne zioła...*, op. cit., s. 59; tenże, *Jadalne owoce...*, op. cit., s. 87; S. R. Semenov, V. V. Teljat'ev, op. cit., s. 31; K. Gobiec, Z. Konieczny, op. cit., s. 149.

na Wielkanoc<sup>73</sup>. Obecnie zdobienie święconki w ten sposób bardzo się upowszechniło. W okresie Wielkiego Tygodnia na targowiskach warszawskich sprzedają kobiety małe wiązanki zrobione z brusznicowych gałązek.

#### WIERZENIA

H. Marzell przytacza opowiadanie z Tyrolu, według którego borówki brusznice zostały pierwotnie stworzone przez diabła i były trujące. Każdy kto je spożył, umierał i należał do diabła. Pan Bóg jednak pozbawił je trucizny, czyniąc na każdej z jagód brusznicy krzyżyk, który jeszcze obecnie można na nich zobaczyć. W ten sposób lud uzasadnia widoczne na owocu resztki czterozębego kielicha<sup>74</sup>. Podobne podanie o stworzeniu czarnych jagód opowiadają górale tatrzańscy (por. s. 278).

<sup>73</sup> J. P. Dekowski, *Las w życiu...*, op. cit.

<sup>74</sup> H. Marzell, *Die heimische Pflanzenwelt im Volksbrauch und Volksglauben*, Leipzig 1922, s. 120.

## VI. *VACCINIUM MYRTILLUS* L. — BORÓWKA CZARNA

### OPIS BOTANICZNY

*Vaccinium myrtillus* L. jest wieloletnią krzewinką, której wysokość waha się od 15 - 60 cm. Gałązki jej są nagie, kanciaste, w górnych odcinkach zielone, w dolnych brunatno-szare. Liście są małe, do 15 mm szerokie i do 30 mm długie, o kształcie jajowatym względnie podłużnie jajowatym, z brzegiem drobno piłkowanym, barwy jasnozielonej, bledsze pod spodem, opadające na zimę. U nasady młodych liści wyrastają drobne pojedyncze kwiaty o koronie dzbankowatej, barwy różowej i zielonkawych ząbkach. Owocem są czarne kuliste jagody, wielkości grochu, barwy ciemnogranatowej z niebieskawym nalotem i resztkami kielicha na szczycie. Dojrzała jagoda jest bardzo soczysta. Posiada smaczny kwaskowosłodkawy i nieco cierpki miąższ, barwy czerwonej.

Pierwsze kwiecie pojawia się na przełomie kwietnia i maja, kiedy liście rośliny są rozwinięte. Zależnie od środowiska występowania rośliny okres kwitnienia trwa od kwietnia do czerwca, zaś owocowanie po 6 - 7 tygodniach od zakwitnięcia w okresie od początku czerwca do września. Najpóźniej odbywa się ono w wysokich górach.

### WYSTĘPOWANIE W POLSCE

*Vaccinium myrtillus* L. jest rośliną pospolitą występującą na całym niżu, w górach dochodzącą do wysokości kosodrzewiny. Często rozrasta się tworząc lite łany, szczególnie bujne i wydajne w wysokich górach, gdzie rośnie na otwartym terenie.

Środowisko jej występowania to lasy sosnowe, sosnowo-świerkowe i świerkowe oraz zarośla. Nie wymaga dobrej gleby, jednak musi być ona dostatecznie wilgotna i kwaśna, bez większej zawartości soli wapnia<sup>1</sup>.

### ZASIĘG ŚWIATOWY

*Vaccinium myrtillus* L. rośnie w środkowej i północnej Europie. Jej zasięg północnoeuropejski wyznacza 71°10' szerokości geograficznej północnej. Na południu występowanie ogranicza się coraz bardziej do terenów górskich. Nie rośnie w Grecji. Spotyka się ją na Kaukazie do wysokości 2750 m, w północnej

<sup>1</sup> W. Szafer, S. Kulczyński, B. Pawłowski, *Rośliny polskie*, Warszawa 1967, s. 481; A. Drygas, L. Śniegocki, *Towaroznawstwo artykułów zielarskich*, Warszawa 1966, s. 188; W. Grochowski, *Leśne zioła lecznicze i przemysłowe*, Warszawa 1970, s. 56.

części Azji Mniejszej, w Armenii do Transbajkalii, w zachodniej Mongolii oraz w Azji północnej. W Ameryce Północnej rośnie na obszarze od Colorado i Utah do Alaski<sup>2</sup>.

Najdawniejsze dane o *Vaccinium myrtillus* L. w Europie środkowej pochodzą ze starszego dyluwium. Kopalne resztki datowane na pierwszy okres międzylodowcowy znaleziono w Kieselguhr w Niemczech północnych<sup>3</sup>.

Gatunek ten napotkano również podczas wykopalisk w Czechosłowacji w miejscowości Plzen. Datuje się go tutaj na wiek XIV<sup>4</sup>.

#### NAZWA

*Vaccinium myrtillus* L. jest znana botanikom także pod innymi taksonami — jako *Vaccinium montanum* Salisb., *Vaccinium angulosum* Dulac, *Myrtillus niger* Gilib. oraz *Myrtillus sylvatica* Bubani<sup>5</sup>.

Roślina nie rośnie — jak wyżej podano — w Grecji i w świecie starożytnym była mało znana. Pisała o niej natomiast w swoim zielniku św. Hildegarda (XII w.) określając ją mianem leśnej jagody. W Thala Florze Harzu (1577) figuruje jako *Vitis idaea minor*<sup>6</sup>. Mathidii i Lonitzer w XVI w. opisywali ją jako *Myrtillus*, która to nazwa opiera się na podobieństwie czernicy do mirty<sup>7</sup>.

W dawnych źródłach polskich jest bardzo rzadko wymieniana. Występuje u St. Falimierza pod nazwą czarnica, a w Antybolomenie Kapituły Krakowskiej pod łacińskim określeniem moracella i polską czyrnicę<sup>8</sup>, w słowniku Jana Stanki również jako moracella — czyrnicę, czyrnicze<sup>9</sup>. Polska nazwa botaniczna rośliny: borówka czarna wywodzi się od czarnej barwy jagody oraz od środowiska występowania rośliny (borówka od bór). U ludu znana jest również niekiedy pod tym mianem botanicznym (Stare i Nowe Siolkowice<sup>10</sup>, woj. opolskie oraz Kryry<sup>11</sup> pod Pszczyną, woj. katowickie). Borówką nazywano powszechnie omawianą roślinę pod koniec XIX w. na Podhalu<sup>12</sup>, a w okre-

<sup>2</sup> G. Hegi, *Illustrierte Flora von Mitteleuropa*, München 1962, t. Vj, s. 1676.

<sup>3</sup> Ibidem, s. 1681.

<sup>4</sup> F. Holy, *Fossil plant assemblages from medieval wells in Plzen (West Bohemia, 14th century)*, Folia Quaternaria, t. 46, Kraków 1975, s. 70.

<sup>5</sup> G. Hegi, op. cit., s. 1674.

<sup>6</sup> Ibidem, s. 1680.

<sup>7</sup> Ibidem, s. 1674.

<sup>8</sup> J. Rostafiński, *Symbola ad historiam naturalem medii aevi*, pars I, Kraków 1900, s. 126.

<sup>9</sup> M. Karnecka, *Słownik Jana Stanki*, Rozprawy Komisji Językowej, t. 10, Wrocław 1976, s. 126.

<sup>10</sup> Z. Szromba-Rysowa, *Zbieranie płodów naturalnych*, w: M. Gładysz (red.), *Stare i Nowe Siolkowice*, cz. II, Wrocław-Warszawa-Kraków 1966, s. 151.

<sup>11</sup> Materiały archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.

<sup>12</sup> E. Majewski, *Słownik nazwisk zoologicznych i botanicznych polskich, zawierający ludowe oraz naukowe synonimy polskie używane dla zwierząt i roślin od XV wieku do chwili obecnej*, t. II, Warszawa 1891, s. 811.

sie międzywojennym w ogóle w Krakowskim<sup>13</sup>. Materiały Polskiego Atlasu Etnograficznego pochodzące z ankiet i badań terenowych przeprowadzonych po drugiej wojnie światowej poświadczają występowanie nazwy: borówka dla *Vaccinium myrtillus* L. w Polsce północnej i południowej w następujących województwach: szczecińskie — Budziszewice pod Goleniowem, Jelenin pod Chojną; koszalińskie — Dębogóra pod Gryfinem, Gałowo pod Szczecinkiem; gdańskie — Chylonia; suwalskie — Srawie Stare pod Suwałkami; tarnobrzesckie — Pysznica pod Niskim; rzeszowskie — Wampierzowa i Smoczka pod Mielcem, Laszczyzny pod Łańcutem; nowosądeckie — Dzianisz pod Nowym Targiem, Murzasichle pod Zakopanem, Siołkowa pod Nowym Sączem<sup>14</sup>.

*Vaccinium myrtillus* L. określano w województwie piotrkowskim (opoczyńskie<sup>15</sup>) mianem borówki czernicy. Wypada jednak zaznaczyć, że borówka to nie tylko nazwa *Vaccinium myrtillus* L., lecz również nazwa brusznicy — *Vaccinium vitis idaea* L. W znaczeniu brusznicy występuje w dialektach północnopolskich, a także w językach rosyjskim i serbochorwackim. W językach słowackim i serbochorwackim oznacza ona jednak również jałowiec (*Juniperus*<sup>16</sup>).

Na Śląsku Cieszyńskim zwano *Vaccinium myrtillus* L. borowiną<sup>17</sup>. Jak wynika z powojennych badań Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN, samą roślinę nazywają tam borowiną, natomiast jej owoc borówką (Pruchna pod Cieszynem). Ponadto jednak używa się na tym terenie na określenie omawianej rośliny miana borownik (Istebna oraz Brenna pod Cieszynem, woj. bielskie). Najczęstsza jej nazwa w Polsce to czarna jagoda. Występuje ona w wielu regionach kraju, a mianowicie w województwach: śląskim — Falkowice i Wałdowo pod Miastkiem<sup>18</sup>, Bytów<sup>19</sup>; elbląskim — okolica Malborka<sup>20</sup>; olsztyńskim — Ząbrowo pod Iławą; suwalskim — Piętki pod Elkiem; ostrołęckim — Załuże pod Makowem Mazowieckim, Rembielin pod Przasnyszem; gorzowskim — Kocin pod Myśliborzem, Walewice pod Sulęcinem; poznańskim — Kobylniki Zdrój pod Nowym Tomysłem<sup>21</sup>; wrocławskim — Kujawy<sup>22</sup>; płockim — okolice Płocka<sup>23</sup>; skierniewickim — Łowicz<sup>24</sup>; siedleckim — Bura-

<sup>13</sup> S. Udziela, *Rośliny w wierzeniach ludu krakowskiego*, Lud t. 30, 1931, s. 70.

<sup>14</sup> Materiały archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.

<sup>15</sup> E. Majewski, op. cit., s. 811.

<sup>16</sup> W. Budziszewska, *Słowiańskie słownictwo dotyczące przyrody żywej*, Wrocław-Warszawa-Kraków 1965, s. 214.

<sup>17</sup> M. Wysłouchowa, *Przyczynki do opisów wsi Wisły w Cieszyńskim*, Lud t. 2, 1896, s. 137.

<sup>18</sup> Materiały archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.

<sup>19</sup> R. Kukier, *Kaszubi bytowski*, Gdynia 1968, s. 186.

<sup>20</sup> W. Łęga, *Ziemia Malborska*, Toruń 1933, s. 29.

<sup>21</sup> Materiały archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.

<sup>22</sup> B. Szychowska-Boebel, *Lecznictwo ludowe na Kujawach*, Toruń 1972, s. 35.

<sup>23</sup> H. Chamska, *Leki dla ludzi i zwierząt w Męczeninie pod Płockiem*, Wisła t. 10, 1896, s. 127.

<sup>24</sup> A. Chmielińska, *O ziołach leczniczych i ich stosowaniu w łowickim*, Ziemia t. 23, 1933, s. 99.



kowskie pod Węgrowem; podlaskobialskim — Wólka Komarowska pod Radzyniem Podlaskim; zielonogórskim — Kopce pod Gubinem, Mazów pod Świechowem<sup>25</sup>; kieleckim — Mstyczów pod Jędrzejowem<sup>26</sup>; lubelskim — Dębszczyzna pod Lublinem, Wilkołazy, Polichna, Popkowie, Gościeradów, Dzierzkowice Góry, Budzyń pod Kraśnikiem, Brzeźnica Bychowska pod Lubartowem; chełmskim — Zakręcie pod Krasnymstawem<sup>27</sup>; wrocławskim — Pracze pod Miliczem<sup>28</sup>; opolskim — Bielice pod Niemodlinem; częstochowskim — Wędrynia pod Olesnem Śląskim; katowickim — Golczowice pod Olkuszem; krośnieńskim — Bieździedza pod Jasłem.

Niekiedy nazwę czarnej jagody spotyka się w postaci gwarowo zmienionej — np. czarne jagode w woj. ślupskim (Studzienice pod Bytowem) i gdańskim (Kartuzy), corne jagody w woj. piotrkowskim (Klonna i Kamienna Wola pod Opoczmem), a także w woj. radomskim (Jastrzębia), gdzie mówi się również cerne jagody oraz carne jagody. Ostatnią nazwę spotyka się dalej w woj. siedleckim (Wola Ossowińska pod Łukowem) oraz lubelskim (Wojciechowo pod Lublinem).

W wielu miejscowościach *Vaccinium myrtillus* L. to u ludu po prostu jagoda. Taką nazwą określają ją w poniższych województwach: olsztyńskim — Mikołajki pod Mrągowem; ostrołęckim — Łączyno Nowe pod Przasnyszem; poznańskim — Grąblewo pod Grodziskiem Wielkopolskim; leszczyńskim — Kowalewo pod Kościanem; skierniewickim — Lisiewice pod Łowiczem; siedleckim — Białobrzegi pod Łukowem, Szczeglicko pod Sokołowem Podlaskim; zielonogórskim — Jasiień Dawny pod Lubskiem; lubelskim — Nowy Dwór-Szczekarków pod Lubartowem; wrocławskim — Wrocław-Swojec i Wrocław-Wojnów; opolskim — Dębie i Łubniany pod Opolem, Kujakowice Dolne pod Kluczborkiem; rzeszowskim — Wola Zarzycka pod Łańcutem; ślupskim — okolica Bytowa (zniekształcenie gwarowe: jagode)<sup>29</sup>.

Nazwę jagoda dla tej rośliny podawał E. Majewski z terenu byłych Prus Wschodnich<sup>30</sup>. Borusowie sieradzcy wyróżniają wśród czarnych jagód zależnie od intensywności zabarwienia jagody cygańskie, czyli cyganki, i jagody ciemnoniebieskie<sup>31</sup>. K. Moszyński nazwę jagoda wywodził od jadalności<sup>32</sup>.

W niektórych okolicach lud zowie *Vaccinium myrtillus* L. czernicą — podobnie jak w najdawniejszych polskich zapisach. Takie miano rośliny zarejes-

<sup>25</sup> Materiały archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.

<sup>26</sup> K. Smoleńcówna, *Przyczynek do lecznictwa ludowego ze wsi Mstyczów, pow. jędrzejowskiego, gub. kieleckiej*, Wisła t. 4, 1890, s. 879.

<sup>27</sup> Materiały archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.

<sup>28</sup> J. Pawłowska, *Dolnośląska wieś Pracze w pow. milickim w latach 1945 - 1960*, Wrocław 1968, s. 43.

<sup>29</sup> Materiały archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.

<sup>30</sup> E. Majewski, op. cit., s. 811.

<sup>31</sup> J. Dekowski, *Las w życiu Borusów sieradzkich*. Prace i Materiały Muzeum Archeologicznego i Etnograficznego w Łodzi. Seria Etnograficzna, nr 3, s. 146 - 147.

<sup>32</sup> K. Moszyński, *O sposobach badania kultury materialnej Prastłowian*, Wrocław-Kraków-Warszawa 1962, s. 119.

trovano po drugiej wojnie światowej w następujących województwach: słupskim — Barwino pod Miastkiem; piotrkowskim — Marcinkowo pod Opoczmem; lubelskim — Urzędów pod Kraśnikiem, Kraśnik; nowosądeckim — Kobylanka pod Gorlicami; tarnobrzeskim — Wielopole Skrzyńskie pod Dębicą; wrocławskim — Wrzosey pod Wołowem.

W postaci gwarowo zmodyfikowanej, jako czarnica jest znana omawiana roślina w województwach: suwalskim (Grauże Stare), lubelskim (Popkowice pod Kraśnikiem), przemyskim (Sietesz pod Przeworskiem) oraz szczecińskim (Radowo Małe). W ostatniej miejscowości położonej pod Łobezem spotyka się dla niej nazwę sinica. Czarnówką nazywają *Vaccinium myrtillus* L. w Łysakowie pod Mielcem w woj. rzeszowskim<sup>33</sup>.

W. Budziszewska twierdzi, że czernica jako wyłączne określenie rośliny *Vaccinium myrtillus* L. występuje nie tylko w niektórych dialektach polskich, lecz także w języku dolnołużyckim, w całej grupie ruskiej oraz w serbochorwackim. W dialekcie małopolskim i w części obszaru środkowosłowiańskiego czernica oznacza również inne ciemne owoce, przede wszystkim jeżynę, a także czarny gatunek czereśni<sup>34</sup>. Z tych względów nie można prawidłowo sklasyfikować roślin, które w materiałach etnograficznych nie mają łacińskiej nazwy botanicznej.

W innych językach słowiańskich zowie się czarne jagody podobnie — corne, horske, holanske, tuchórskie jahody na Łużycach, czerny jahody w Czechach<sup>35</sup>, natomiast na Ukrainie obok nazw cernica, cornica, cornicnik, cornicy<sup>36</sup>, jahody czorni, borówka występują także określenia nie spotykane na innych terenach, jak afinia<sup>37</sup>, jafena, afyna, jafira, jafirnik<sup>38</sup>. Ostatnią nazwę w brzmieniu jafyrnyk zanotowano podczas badań terenowych w 1964 r. w miejscowości Komańcza pod Leskiem w woj. krośnieńskim.

## LECZNICZE ZASTOSOWANIE BORÓWKI CZERNICY

### CHOROBY WEWNĘTRZNE

#### Przewód pokarmowy

Borówka czernica znana jest w medycynie ludowej przede wszystkim jako skuteczny środek przeciwbiegunkowy. W Kryrach pod Pszczyną w woj. katowickim spożywano przy tej chorobie surowe jagody. Sok z czarnych jagód podawano natomiast w Myśliwcah pod Wąbrzeźnem w woj. toruńskim oraz w Pysznicy pod Niskiem w woj. tarnobrzeskim<sup>39</sup>. Natomiast na Kujawach

<sup>33</sup> Materiały archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.

<sup>34</sup> W. Budziszewska, op. cit., s. 214.

<sup>35</sup> E. Majewski, op. cit., s. 811.

<sup>36</sup> N. Osadca-Janata, *Ukraiński narodni nazvi roslin*, Nowy Jork 1973, s. 29.

<sup>37</sup> J. Schnaider, *Z życia górali nadłomnickich*, Lud t. 18, s. 192.

<sup>38</sup> E. Majewski, op. cit., s. 811.

<sup>39</sup> Materiały archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.

sok z czarnych jagód stosowano jedynie u dzieci biegunkowych<sup>40</sup>. „Jagody czarne wygotować i pić na biegunkę” radzono w łowickim<sup>41</sup>. To samo praktykowano w Męczeninie pod Płockiem<sup>42</sup> i na Kujawach<sup>43</sup>. Częstsze zastosowanie jako lek miały suszone jagody. Korzystano z nich w następujących miejscowościach: Kobylniki Zdrój i Grąblewo pod Nowym Tomysłem w woj. poznańskim, Wilczyzna pod Szamotułami w woj. poznańskim, Kowalewo pod Kościanem w woj. leszczyńskim, Machory pod Opoczmem w woj. piotrkowskim, Wola Podleśna pod Miechowem w woj. kieleckim, Siostrzytów pod Lublinem w woj. lubelskim, Kornatka pod Myślenicami w woj. krakowskim, Pysznica pod Niskiem w woj. tarnobrzeskim, Wrzosey pod Wołowem w woj. wrocławskim.

W postaci odwaru polecano susz jagodowy w Jastrzębi w woj. radomskim oraz w Szufnarowej w woj. krośnieńskim<sup>44</sup>, we wsi Mstyczowa w woj. kieleckim<sup>45</sup>, w okolicy Sieradza<sup>46</sup> i w okolicy Konina<sup>47</sup>.

„Ususzone i zaparzone lub gotowane wstrzymują biegunkę, a im starsze tym lepsze” radzono z początkiem bieżącego wieku w czasopiśmie „Dobra Gospodyni”<sup>48</sup>. W Krakowskim leczono powszechnie tę dolegliwość odwarem z jagód suszonych, pitym dwa razy dziennie przed i po południu względnie podawano do jedzenia suszone i gotowane jagody. Zalecano tam również herbatę z czarnych jagód z dodaniem rumu i spirytusu, co praktykowano nie tylko u chorych na biegunkę, lecz również przy rozwolnieniu<sup>49</sup>. „Suche jagody albo powidelka z cukrem smażone zażywają się w biegunkach” pisał K. Kluk w swoim *Dykcjonarzu*<sup>50</sup>. W Starych i Nowych Siolkowicach w woj. opolskim służyły liście czarnej jagody (chyba w formie odwaru) jako środek leczniczy przy czerwonce i biegunce<sup>51</sup>. W Wałdowie w woj. słupskim suszono całe krzaki *Vaccinium myrtillus* L. na lekarstwo przeciw biegunce<sup>52</sup>. Podobnie posługiwano się czarnymi jagodami na sąsiednich terenach. W Słowacji przy krwawej biegunce dawano suszone i gotowane jagody<sup>53</sup>, na Białorusi odwar z jagód lub odwar z ziela, a także same jagody<sup>54</sup>. Niekiedy w tych celach spożywa się kisiel z czarnych jagód (ZSRR<sup>55</sup>).

<sup>40</sup> B. Sychowska-Boebel, op. cit., s. 35.

<sup>41</sup> A. Chmielińska, op. cit., s. 99.

<sup>42</sup> H. Chamska, op. cit., s. 127.

<sup>43</sup> B. Sychowska-Boebel, op. cit., s. 35.

<sup>44</sup> Materiały archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.

<sup>45</sup> K. Smoleńcówna, op. cit., s. 879.

<sup>46</sup> J. P. Dekowski, *Las w życiu*, s. XX.

<sup>47</sup> Wisła t. 5, 1891, s. 423.

<sup>48</sup> Dobra Gospodyni, 1901, s. 366, Przyczynek do naszego lecznictwa ludowego.

<sup>49</sup> S. Udziela, op. cit., s. 70.

<sup>50</sup> K. Kluk, *Dykcjonarz roślinny*, t. III, Warszawa 1786, s. 145.

<sup>51</sup> Z. Szromba-Rysowa, op. cit., s. 153.

<sup>52</sup> Materiały archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.

<sup>53</sup> J. L. Holuby, *Narodopisné práce*, Bratislava 1958, s. 177.

<sup>54</sup> A. F. Gammerman, J. D. Jurkevič (red.), *Lekarstvennyje rastenija diko-rastušie*, Minsk 1965, s. 161.

<sup>55</sup> A. F. Gammerman, I. I. Grom, *Celebnyje rastenija*, Moskwa 1967, s. 63.

Na Ukrainie stosowano jako środek zatrzymujący przy rozwolnieniu w okresie lata świeże jagody, w zimie zaś herbatę z suszonymi jagodami lub jagody zasypane cukrem<sup>56</sup>, a także nalewkę jagodową. Tradycja ludowa przekazywała wskazanie, że najbardziej skuteczne są jagody zbierane na Iwana<sup>57</sup>.

Susz czarnych jagód był lekiem na kolkę w Załuczu pod Włodawą w woj. chełmskim, a na dolegliwości żołądka w Gałowie pod Szczecinkiem w woj. koszalińskim, w Horoszkach pod Łosicami w woj. podlaskobialskim oraz w Aleksandrowie pod Biłgorajem w woj. zamojskim. W Gałowie w woj. koszalińskim spożywano ponadto kompot z czarnych jagód uważając, że dobrze działa na żołądek<sup>58</sup>.

Przy bólach żołądka ratowano się w okolicach Oszmiany (Białoruś) pijąc osłodzony odwar z suszonych jagód<sup>59</sup>. Inne dane z Białorusi mówią również o stosowaniu odwaru czarnych jagód w tym wypadku, przy czym brak precyzyjnego określenia, czy odwar sporządzano z jagód świeżych, czy też suszonych<sup>60</sup>. W Słowenii przy rozstroju żołądka zalecano nalewkę sporządzaną na suszonych czarnych jagodach<sup>61</sup>.

Owoc czarnej jagody *Fructus Myrtilli* L. albo *Bacca Myrtilli* figuruje jako lek w *Farmakopei Polskiej* t. III i IV z zaleceniem stosowania go w bakteryjnych niezżytach przewodu pokarmowego. Jest on ponadto jednym ze składników w mieszance ziołowej Tannosan<sup>62</sup>. Opierając się na medycynie ludowej i doświadczeniach klinicznych, poradniki ziołolecznictwa radzą napary i odwary z jagód oraz wino jagodowe przy biegunkach o charakterze przewlekłym w chorobach zakaźnych. Podkreśla się możliwość stosowania czarnych jagód u dzieci jako środka najzupełniej nieszkodliwego<sup>63</sup>. Dzieciom można go podawać jako lek także w postaci kompotu. Jeżeli chodzi o dawkę, to spożycie 50 g suchego owocu wpływa na zatrzymanie biegunki oraz na regulację pracy jelit<sup>64</sup>.

Oprócz jagód, jak podaje *Vademecum Fitoterapii*, można stosować liście czarnej jagody w takich dolegliwościach przewodu pokarmowego, jak przewlekłe zaburzenia trawienia, przewlekłe biegunki oraz nudności<sup>65</sup>.

Dodatni wpływ suszu jagodowego na przewód pokarmowy polega na uszczelnianiu, jakby garbowaniu błon śluzowych jelit, dzięki czemu toksyny nie docierają do innych wewnętrznych narządów, ponadto na uspokajaniu trzewi i zwalnianiu ruchów robaczkowych, a zarazem na zobojętnianiu szkodliwych

<sup>56</sup> St. Spital, *Lecznictwo ludowe w Zażoźcach*, Tarnopol 1938, s. 192.

<sup>57</sup> J. Schnaider, op. cit., s. 183.

<sup>58</sup> Materiały archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.

<sup>59</sup> M. Korolenka, *Materiały*, Z bliska i z daleka, t. 3, 1935, s. 86.

<sup>60</sup> A. F. Gammerman, I. D. Jurkevič, op. cit., s. 161.

<sup>61</sup> V. Möderndörfer, *Ljudska medicina pri Slovencih*, Ljubljana 1964, s. 153.

<sup>62</sup> W. Grochowski, *Jadalne owoce leśne*, Warszawa 1972, s. 72.

<sup>63</sup> J. Muszyński, *Ziołolecznictwo i leki roślinne*, Łódź 1942, s. 129.

<sup>64</sup> A. Drygas, L. Śniegocki, *Towaroznawstwo artykułów zielarskich*, Warszawa 1966, s. 188.

<sup>65</sup> L. Dobrowolski i inni, *Vademecum fitoterapii*, Warszawa 1959, s. 223 - 224.

produktów rozpadu spożytego pożywienia oraz na działaniu bakteriobójczym. Ze szczególną aktywnością susz jagodowy niszczy bakterie *Escherichia coli* i *Bacillus Gaertner*, które wywołują zatrucia mięsne. Natomiast świeże jagody oraz marmolada z nich, w świetle naukowej obserwacji, powodują łagodne przeczyszczenie, dzięki tarciu nasion i innych cząstek jagód o wewnętrzną powierzchnię jelit oraz dzięki działaniu kwasów organicznych wzmagających ruchy robaczkowe przewodu pokarmowego<sup>66</sup>.

Na terenie Wielkopolski posługiwano się czarną jagodą przy zwalczaniu owsicy<sup>67</sup>. Słuszność ludowych doświadczeń potwierdza *Vademecum Fitoterapii* zalecając stosowanie domowych przetworów jagód w diecie dziecka cierpiącego na robaczycę. Kuracja polega na stosowaniu przez 1 - 2 dni takiej diety kilkakrotnie w ciągu 2 - 3 tygodni<sup>68</sup>. Przetwory czernic powodują porażenia robaków jelitowych zarówno glist, jak i owsików. Oprócz stosowania doustnego można wykonywać lewatywy z czernic z dodaniem kwiatów wrotyczu<sup>69</sup>.

#### CHOROBY NEREK

W Wielkopolsce<sup>70</sup> oraz u Kaszubów w okolicy Bytowa posługiwano się czarnymi jagodami przy schorzeniach nerek. Jako lek służyła herbata z liści tej rośliny<sup>71</sup>. Ludowe postępowanie lecznicze jest zgodne ze zaleceniami *Vademecum Fitoterapii*, wskazującego na korzystne działanie naparów z liści przy schorzeniach pęcherza i zmniejszonym wydalaniu moczu<sup>72</sup>. W celach moczopędnych, jak podaje najnowszy polski poradnik ziołolecznictwa, należy sporządzać napar z 20 - 30 g liści w 1/2 litrze wody i pić po 1/2 szklanki 2 - 3 razy dziennie<sup>73</sup>.

#### CUKRZYCA

W Starych i Nowych Siołkowicach stosowano przy cukrzycy liście *Vaccinium myrtillus* L.<sup>74</sup> Na terenie Białorusi środkiem zalecanym przy cukrzycy był wodny odwar z ziela czarnej jagody podawany w formie napoju przy jednoczesnym zmniejszaniu ilości spożywanych potraw mącznych<sup>75</sup>.

Badania farmakologiczne wykazały w czarnej jagodzie obecność tzw. glikokinin związków insulinopodobnych, zwanych niekiedy insuliną roślinną,

<sup>66</sup> W. Grochowski, op. cit., s. 72.

<sup>67</sup> J. Burszta, *Lecznictwo ludowe*, w: J. Burszta (red.), *Kultura ludowa Wielkopolski*, t. III, Poznań 1967, s. 422.

<sup>68</sup> L. Dobrowolski i inni, op. cit., s. 222.

<sup>69</sup> W. Grochowski, op. cit., s. 72.

<sup>70</sup> J. Burszta, op. cit., s. 422.

<sup>71</sup> R. Kukier, op. cit., s. 335.

<sup>72</sup> L. Dobrowolski i inni, op. cit., s. 222.

<sup>73</sup> A. Ożarowski (red.), *Ziołolecznictwo. Poradnik dla lekarzy*, Warszawa 1976, s. 226.

<sup>74</sup> Z. Szromba-Rysowa, op. cit., s. 153.

<sup>75</sup> A. F. Gammerman, I. D. Jurkevič, op. cit., s. 161.



pomocnych przy rozmaitych formach cukrzycy pokarmowej, wywołanej operacyjnym usunięciem z trzustki wysepek Langerhansa oraz spowodowanej wstrzykiwaniem adrenaliny. Dzięki nim następuje zmniejszenie cukru wydalanego z moczem, a zarazem zwiększenie tolerancji organizmu na pożywienie zawierające węglowodany<sup>76</sup>. Poradnik ziołolecznictwa poleca jednak stosowanie w celach przeciwcukrzycowych naparów nie z samych liści czarnej jagody, lecz w postaci mieszanek, zw. *Species Antidiabeticae*, które oprócz omawianej rośliny zawierają ziele rutwicy lekarskiej (*Fol. Galegae*), osłonę owocni fasoli (*Peric Phaseoli*), liście dębu (*Folii Juglandis*) oraz korzenie łopianu (*Radix Bardanae*)<sup>77</sup>.

#### SZKORBUT

W materiałach etnograficznych brak danych, które mówiłyby o stosowaniu czarnych jagód przy szkorbutcie. Natomiast, jak pisał K. Kluk, „Suche jagody albo powidelka z cukrem smażone zażywają się w szkorbutcie”<sup>78</sup>.

#### SKLEROZA

Nie posiadam danych z lecznictwa ludowego, świadczących o posługiwaniu się *Vaccinium myrtillus* L. w celach przeciwsklerotycznych. Poradnik ziołolecznictwa opracowany w latach pięćdziesiątych zalecał podawanie odwaru z liści czarnej jagody razem z innymi ziołami przy sklerozie<sup>79</sup>.

#### GORĄCZKA

Z terenu Polski nie udało się znaleźć dowodów na używanie *Vaccinium myrtillus* L. przy gorączce. V. Möderndörfer, opierając się na doświadczeniach medycyny ludowej z terenu Słowenii pisał, że „każdą gorączkę przegnała z człowieka wrząca woda z dojrzałych jagód, gdy ją zażywali każdego dnia po dwie łyżki”<sup>80</sup>. Jako lek przeciwgorączkowy figurują czarne jagody u S. Bagińskiego i J. Mowszowicza<sup>81</sup>.

#### CHOROBY NARZĄDU ODDECHOWEGO

Z obszaru Polski posiadam zaledwie jedną informację o posługiwaniu się czarną jagodą przy dolegliwościach narządu oddechowego. Mianowicie w woj. kieleckim suszone jagody gotowano na kaszel<sup>82</sup>. „Suche jagody — według K. Kluka<sup>83</sup> — albo powidelka z cukrem smażone zażywają się na choroby

<sup>76</sup> L. Dobrowolski i inni, op. cit., s. 122.

<sup>77</sup> A. Ożarowski (red.), op. cit., s. 226.

<sup>78</sup> K. Kluk, op. cit., s. 145.

<sup>79</sup> J. Biegański, *Ziołolecznictwo*, Łódź 1950, s. 201.

<sup>80</sup> V. Möderndörfer, op. cit., s. 54.

<sup>81</sup> S. Bagiński, J. Mowszowicz, *Krajowe rośliny lecznicze*, Łódź 1966, s. 42.

<sup>82</sup> Materiały archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.

<sup>83</sup> K. Kluk, op. cit., s. 145.

piersi". Zdaniem Hegiego<sup>83a</sup> sok jagodowy pity z cynamonem i goździkami działa korzystnie przy ostrym chronicznym bronchicie. Ponadto, jak wynika z obserwacji lekarzy i dietetyków angielskich, spożywanie czarnych jagód chroni górników przed pylicą<sup>84</sup>.

#### BEZSENNOŚĆ

W Starych i Nowych Siolkowicach (woj. opolskie) kwiat czarnej jagody radzono podawać przy bezsenności<sup>85</sup>.

#### CHOROBY KOBIECE

Dane świadczące o leczeniu tej grupy chorób za pomocą czarnej jagody posiadam jedynie z terenu Białorusi. Odwar z jagód służył tam jako lek przy krwotokach macicznych<sup>86</sup>.

#### CHOROBY GARDEŁA

W Siolkowicach używano liści czarnej jagody do płukań przy wrzodach w gardle<sup>87</sup>. J. Muszyński<sup>88</sup> radził do tego celu, jak również do płukań ust przy owrzodzeniu dziąseł, odwary czarnych jagód z dodatkiem szałwi. B. Kuźnicka i M. Dziak<sup>89</sup> zalecają przygotowywanie płukanki według następującego przepisu — 2 łyżki stołowe owoców czernicy i łyżkę szałwii zalać szklanką wrzątku i zagotować.

#### CHOROBY OCZU

W materiałach Polskiego Atlasu Etnograficznego znalazłam informację, że w Kowalewie pod Kościanem susz czarnej jagody przygotowany jako herbata służył na oczy. Brak jednak wiadomości, czy stosuje się ją doustnie, czy w formie okładów<sup>90</sup>. Sok, kompot względnie lekwar z czernicy wpływa — według Thurzovej — dodatnio na wzrok. Czynnikiem działającym w tym kierunku jest zawarty w czernicy barwnik antycyjanowy<sup>91</sup>. Przemysł farmaceutyczny we Francji wykorzystuje *Vaccinium myrtillus* L. do wyrobu preparatów stosowanych w chorobach oczu. Stwierdzono, że zawiera ona składnik wpływający na zwiększenie ostrości widzenia w ciemności, jak również o zmierzchu. Z tych względów otrzymywali go w czasie wojny piloci wysyłani na nocne loty<sup>92</sup>.

<sup>83a</sup> G. Hegi, op. cit., s. 1680.

<sup>84</sup> W. Grochowski, op. cit., s. 73.

<sup>85</sup> Z. Szromba-Rysowa, op. cit., s. 153.

<sup>86</sup> A. F. Gammerman, I. D. Jurkevič, op. cit., s. 161.

<sup>87</sup> Z. Szromba-Rysowa, op. cit., s. 153.

<sup>88</sup> J. Muszyński, op. cit., s. 69 - 70.

<sup>89</sup> B. Kuźnicka, M. Dziak, *Ziela lecznicze, historia, zbiór, stosowanie*, Warszawa 1970.

<sup>90</sup> Materiały archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.

<sup>91</sup> I. Thurzová, J. Krešaneč, Š. Mareček, K. Mika, *Malý atlas liečivých rastlin*, Martin 1973, s. 132.

<sup>92</sup> W. Grochowski, op. cit., s. 72.

## DOLEGLIWOŚCI REUMATYCZNE

W miejscowości Pruchna pod Cieszynem w woj. bielskim susz z lodgy czarnej jagody służył na kąpiele przeciwreumatyczne<sup>93</sup>. Lud białoruski sporządzał nalewkę z ziela czarnej jagody i wykorzystywał ją do nacierań przy dolegliwościach reumatycznych<sup>94</sup>. Receptariusz zielarski poleca przy chorobach gośćcowych picie 3 szklanek dziennie naparu przygotowanego z 1 łyżki liści czarnej jagody i liści borówki<sup>95</sup>.

## CHOROBY SKÓRNE

Nie posiadam wiadomości z obszaru Polski o wykorzystywaniu czarnej jagody w chorobach skórnych. Według Thurzovej<sup>96</sup> robiono odwary z liści tej rośliny i stosowano je w postaci okładów w chorobach skórnych. Zaleca się tę formę leku zarówno na rany, jak i wypryski, mokre liszaje oraz na zapalenia skóry<sup>97</sup>.

## ZASTOSOWANIE GOSPODARCZE

Czarna jagoda należy do roślin zbierackich. Zbieractwo jest rozwinięte przede wszystkim na obszarach obfitujących w lasy. Stanowi jednak wszędzie zajęcie uboczne, któremu poświęcają się kobiety i dzieci, a spośród mężczyzn starcy. Natomiast w dni wolne od pracy wśród zbieraczy pojawiają się również inni<sup>98</sup>.

Jeżeli chodzi o technikę zbioru, to w okresie międzywojennym posługiwano się w okolicach Krakowa zgrzeblowatymi czerpakami o drewnianych zębach, zwanych grzebykami. Obecnie miejsce drewnianych zębów zajęły żelazne<sup>99</sup>.

We wsi Pracze pod Miliczem (woj. wrocławskie) bezpośrednio po drugiej wojnie światowej ludność nowo osiedlona korzystała z poniemieckich czerpaków zgrzeblowatych. Później jednak zrezygnowała z tej formy zbioru i przeszła do zbioru ręcznego<sup>100</sup>.

U Kaszubów w okolicy Bytowa są używane dwa typy czerpaków. Jeden z nich, od dawna na tym terenie używany, jest kształtu półkolistego, sporządzony z lubu oraz deseczki, tworzącej jego spód a zarazem podstawę konstrukcyjną, w którą są wmontowane żelazne gwoździe wykonane z drutu. Zbierający ujmuje czerpak za owal lubu. Ten typ czerpaka jest małych rozmiarów, dzięki czemu jest on przydatny przede wszystkim dla młodzieży. Podobno

<sup>93</sup> Materiały archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.

<sup>94</sup> A. F. Gammerman, I. D. Jurkevič, op. cit., s. 343.

<sup>95</sup> K. Gobiec, Z. Konieczny, *Receptariusz zielarski*, Warszawa 1963, s. 304.

<sup>96</sup> I. Thurzová i inni, op. cit.

<sup>97</sup> A. Drygas, L. Śniegocki, op. cit., s. 188.

<sup>98</sup> Z. Szromba-Rysowa, op. cit., s. 138.

<sup>99</sup> Z. Szromba-Rysowa, op. cit., s. 138.

<sup>100</sup> J. Pawłowska, *Przemiany społeczne i kulturalne w dolnośląskiej wsi Pracze w powiecie milickim w latach 1945 - 1960*, Lud. t. 49, 1965, s. 382.

w latach międzywojennych były w użytku tego typu czerpaki duże. Posiadały one obudowę lubianą wzmocnioną blachą względnie innym okuciem. Drugi typ czerpaka służący na tym terenie do zbioru jagód, to czerpak skrzyńcowy wykonany z cienkich deseczek. Posiada on ściankę licową zaopatrzoną w metalowe pręty umieszczone w równych odstępach co 3 - 4 mm. W porównaniu z typem poprzednim jest on łatwo uchwytny i wygodniejszy w użyciu<sup>101</sup>.

Zwyczaj posługiwania się drewnianymi i metalowymi grzebieniami występuje nie tylko na terenie Polski. O takiej technice zbioru zarówno w Szwajcarii, jak i w różnych okolicach Niemiec pisze G. Hegi<sup>102</sup>.

Czarne jagody konsumowane są przede wszystkim na surowo<sup>103</sup>, z dodatkiem cukru (Ziemia Chełmińska<sup>104</sup>, Kobylniki Zdrój, Gręblewo w woj. poznańskim, Załucze w woj. lubelskim<sup>105</sup>).

Jadano je surowe również z mlekiem (okolica Chełmna<sup>106</sup>, Kozieniec<sup>107</sup>, Jastrzębia w woj. radomskim, Kobylniki Zdrój, Gręblewo w woj. poznańskim, Lisiewice w woj. skierniewickim, Pruchna w woj. bielskim, okolice Milicza w woj. wrocławskim, Rachów Stary, Siostrzytów, Stawce w woj. lubelskim<sup>108</sup>).

W okolicy Kozieniec w woj. radomskim gotowano z jagód zupę zaprawianą mąką i śmietaną lub mlekiem i słodzoną. Zwano ją tam barszczem<sup>109</sup>. Na terenie Ziemi Chełmińskiej zupę jagodową nazywano mużą<sup>110</sup>, a w okolicy Milicza w woj. wrocławskim garusem<sup>111</sup>. Zupę jagodową, jak wynika z badań Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN, jedzono również w innych okolicach Polski, jak: okolica Miastka w woj. śląskim, Kartuzy i Chylonia w woj. gdańskim, Mikołajki w woj. olsztyńskim, Marcinków w woj. piotrkowskim, Siostrzytów, Nowy Dwór-Szczekarków, Gościeradów i Budzyń w woj. lubelskim, Wampierzów w woj. rzeszowskim, Bieździedza w woj. krośnieńskim, Kocin w woj. gorzowskim. Niekiedy zupę podawano z kluskami (Dzianisz i Obidowa w woj. nowosądeckim). Dodatek do klusek stanowiły surowe jagody (Aleksandrów, Serniki, Wronów w woj. lubelskim) lub rozgotowane z cukrem (Burakowskie w woj. siedleckim). W Wilczynie pod Szamotułami w woj. poznańskim chętnie spożywano je z kluskami na parze. Prawdopo-

<sup>101</sup> R. Kukier, op. cit., s. 141.

<sup>102</sup> G. Hegi, op. cit., s. 1680.

<sup>103</sup> J. Pawłowska, *Dolnośląska wieś Prace w pow. miłickim w latach 1948 - 1960*, cz. I, Wrocław 1968, s. 21.

<sup>104</sup> W. Łęga, *Ziemia Chełmińska*, Wrocław 1961, s. 21.

<sup>105</sup> Materiały archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.

<sup>106</sup> W. Łęga, op. cit., s. 21.

<sup>107</sup> J. P. Dekowski, *Rośliny dziko rosnące w tradycyjnym pożywieniu chłopów koziennickich*, w: A. Kowalska-Lewicka (red.), *Pożywienie ludności wiejskiej*, Kraków 1973, s. 247 i 248.

<sup>108</sup> Materiały archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.

<sup>109</sup> J. P. Dekowski, op. cit., s. 247 - 248.

<sup>110</sup> W. Łęga, op. cit., s. 21.

<sup>111</sup> J. Pawłowska, op. cit., s. 87.

dobnie napelniano nimi kluski drożdżowe, podobnie jak w Grzybowicach pod Bytomiem w woj. katowickim. Czarne jagody służą ponadto jako nadzienie do pierogów (Wętna w woj. koszalińskim, Mikołajki w woj. olsztyńskim, Kopce pod Gubinem w woj. zielonogórskim, Mazów w woj. leszczyńskim, Jastrzębie w woj. radomskim, Suleje pod Łukowem w woj. siedleckim, Brzozowa w woj. krakowskim, Siolkowa i Dzianisz w woj. nowosądeckim, Aleksandrów, Budzyń, Dęba, Nowy Dwór-Szczekarków, Rachów Stary, Stawce i Serniki w woj. lubelskim, Załucze w woj. chełmskim, Wampierzów, Smoczka, Kliszów, Wola Zarzycka w woj. rzeszowskim, Bieździedza w woj. krośnieńskim, Wołów<sup>112</sup>, Milicz w woj. wrocławskim<sup>113</sup>). Widzimy, że ta forma spożycia koncentruje się przede wszystkim na południu i południowym wschodzie Polski.

Jagód używa się również do ciast. Na przykład w Lisiewiczach w woj. skierniewickim pieką z jagodami przekładańce, a w Siolkowej pod Nowym Targiem kruche placki z jagodami.

Materiały Polskiego Atlasu Etnograficznego wskazują, że z owoców czarnej jagody przygotowuje się susz na zimę w następujących miejscowościach: Gąlowo i Wętno w woj. koszalińskim, Kartuzy w woj. gdańskim, Mikołajki w woj. olsztyńskim, Kocin w woj. gorzowskim, Kopce w woj. zielonogórskim, Kobylniki Zdrój i Wilczyna w woj. poznańskim, Załucie pod Makowem Mazowieckim w woj. ostrołęckim, Dybów w woj. siedleckim, Chorzyna w woj. sieradzkim, Marcinków w woj. piotrkowskim, Jastrzębie w woj. radomskim, Urzędów, Popkowie, Budzyń, Aleksandrów, Dzierzkowice Góry w woj. lubelskim, Zekręcie w woj. chełmskim, Wrzosa w woj. wrocławskim, Dębie w woj. opolskim, Wola Podleśna, Januszewice, Słężany w woj. kieleckim, Pysznica w woj. tarnobrzeskim, Kryry i Kujakowice Dolne w woj. katowickim, Kornatka w woj. krakowskim, Wampierzów, Smoczka i Wola Zarzycka w woj. rzeszowskim, Bieździedza i Szufnarowa w woj. krośnieńskim<sup>114</sup>.

Suszenie jagód odbywało się na słońcu lub w piecu. W okolicy Hor i Potylicza w woj. rzeszowskim przy suszeniu w piecu posługiwano się rzeszotem, na które wysypywano jagody<sup>115</sup>.

Susz jagodowy bywa używany jako lekarstwo, o czym pisałam już wyżej, lub też stanowi zapas, z którego w zimie gotuje się kompoty (Wrzosa, woj. wrocławskie) albo zupy (Obidowa<sup>116</sup> pod Nowym Targiem, woj. nowosądeckie).

Suszy się również liście *Vaccinium myrtillus* L. W XIX w. w okolicy Kozienic (woj. radomskie) pito herbatę zaparzaną z suszonych liści i kwiecica

<sup>112</sup> Materiały archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.

<sup>113</sup> J. Pawłowska, op. cit., s. 87.

<sup>114</sup> Materiały archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.

<sup>115</sup> O. Gajkova, *Kultura ludowa okolic Hor i Potylicza*, Prace i Materiały Etnograficzne, Lublin 1947, s. 54.

<sup>116</sup> Materiały archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.



czarnych jagód<sup>117</sup>. W Mińsku Mazowieckim w okresie ostatniej wojny światowej susz liści stanowił namiastkę herbaty. Z materiałów Polskiego Atlasu Etnograficznego wynika, że również w Chorznynie pod Wieluniem w woj. sieradzkim pito herbatę sporządzaną z suszonych liści tej rośliny<sup>118</sup>.

Jeżeli chodzi o przetwory z *Vaccinium myrtillus* L., to już St. Falimierz (XVI w.), jak podaje J. Rostafiński<sup>119</sup>, wymienia powidła z czernic. Według G. Wyżycykiego<sup>120</sup> przygotowywano je gotując czarne jagody lub sok z nich z cukrem lub miodem. Według danych znajdujących się w archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego powidła z czarnych jagód robiono w okresie po drugiej wojnie światowej w następujących miejscowościach: Dębogóra pod Gryfinem w woj. szczecińskim, Piętki pod Elkiem w woj. suwalskim, Chorznyna pod Wieluniem w woj. sieradzkim, Dybów w woj. siedleckim, Brenna pod Cieszynem w woj. bielskim, Kryry pod Pszczyną w woj. katowickim, Brzozowa w woj. tarnowskim, Dzierzkowice Góry, Gościeradów, Wólka Gościeradowska i Kraśnik w woj. lubelskim, Wampierzów w woj. rzeszowskim. Prócz tego przygotowywano z nich konfitury w miejscowościach: Pruchna pod Cieszynem w woj. bielskim, Bielice pod Niemodlinem w woj. opolskim, Szczeglica pod Staszowem w woj. tarnobrzesckim, Aleksandrów i Polichna pod Kraśnikiem, Dębszczyzna, Siostrzytów, Wojciechów pod Lublinem, Brzeźnica Bychowska pod Lubartowem w woj. lubelskim, Bieździedza pod Jasłem w woj. krośnieńskim<sup>121</sup>.

Kompoty z jagód to jedna z mniej rozpowszechnionych form spożywania tych owoców. Sporządza się je w okolicy Miastka w woj. śląskim, w Kobylnikach Zdroju w woj. poznańskim, w Rachowie Starym w woj. lubelskim, w Kryrach w woj. katowickim, we Wrocławiu-Swojec, we wsi Bieździedza w woj. krośnieńskim.

Czarne jagody gotuje się niekiedy w butelkach na zimę (Kartuzy w woj. gdańskim, Dębce i Łubniany w woj. opolskim, Brenna pod Cieszynem w woj. bielskim, Budzyń w woj. lubelskim) lub też w słojach (Nowy Dwór-Szczekarków w woj. lubelskim).

W Wętnie pod Drawskiem w woj. koszalińskim oraz w Słęczanach pod Włoszczową w woj. kieleckim konserwuje się jagody w garnkach glinianych przesypując je cukrem<sup>122</sup>.

Najczęściej z czarnych jagód sporządza się soki, a mianowicie w: Smogolicach w woj. szczecińskim, okolicach Miastka i Bytowa w woj. śląskim, Chylonii w woj. gdańskim, Mikołajkach w woj. olsztyńskim, Piętkach w woj. suwalskim, Walewicach i Kocinie w woj. gorzowskim, Myśliweu w woj. tożańskim, Jasieniu i Kopcach w woj. zielonogórskim, Mazowie w woj. lesz-

<sup>117</sup> J. P. Dekowski, *Rośliny...*, op. cit., s. 50.

<sup>118</sup> Materiały archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.

<sup>119</sup> J. Rostafiński, *Symbola...*, op. cit., s. 264.

<sup>120</sup> G. Wyżycycki, *Zielnik ekonomiczno-techniczny*, t. I, Wilno 1845, s. 207.

<sup>121</sup> Materiały archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.

<sup>122</sup> J. Pawłowska, op. cit., s. 87.

czyńskim, Łęczynie, Rembielinie i Załusiu w woj. ostrołęckim, Pomygajach w woj. białostockim, Lisiewiczach w woj. skierniewickim, Dybowie, Sulejach i Radomyślu w woj. siedleckim, Horoszkach w woj. podlaskobiałym, Chorzynie w woj. sieradzkim, Klonnej i Kamiennej Woli w woj. piotrkowskim, Jastrzębi w woj. radomskim, Wrocławiu-Swojeu, Wrzosach, Zielenicach i Miliczu w woj. wrocławskim, Dębach, Wronowie, Popkowicach, Kraśniku, Urzędowie, Siostrzytowie, Dębszczyźnie, Aleksandrowie, Sernikach, Budzynie, Dzierzkowicach Góry, Gościeradowie, Wólce Gościeradowskiej, Brzeźnicy Bychowskiej, Stawcach i Nowym Dworze-Szczekarkowie w woj. lubelskim, Żerkęciu w woj. chełmskim, Bielicach w woj. opolskim, Grzybowicach w woj. katowickim, Skomielnej Czarnej w woj. krakowskim, Brzozowej w woj. tarnowskim, Woli Zarzyckiej, Kliszowie, Łysakowie, Wampierzowie i Smoczku w woj. rzeszowskim, w Szczeglicy i Pyszniczy w woj. tarnobrzesckim, Pruchnej w woj. bielskim, Siolkowej i Dzianiszu w woj. nowosądeckim, Przekopanej w woj. przemyskim oraz Szafranowej w woj. krośnieńskim<sup>123</sup>.

Ciekawy sposób sporządzania soku z czarnej jagody zaobserwowano w okolicy Hor (woj. rzeszowskie) i Potylicza. Wyciskano tam sok z czarnych jagód, wlewano go do glinianych naczyń i pozostawiano w nich 3 - 4 dni. Następnie zlewano sok, dodawano przegotowaną wodę z cukrem i to przelewano do butelek, które korkowano i odwrócone dnem do góry zakopywano w ziemię. W ten sposób przechowywany sok nadawał się do spożycia przez długi okres czasu. Raczone się nim w okresie świąt<sup>124</sup>.

Z czarnych jagód wyrabia się czasem wino domowym sposobem (Wętno pod Drawskiem w woj. koszalińskim, okol. Miastka w woj. słupskim, Mikołajki w woj. olsztyńskim, Łubniany, Pruchna i Kujakowice Dolne w woj. opolskim, Zielenica w woj. wrocławskim, Szczeglica w woj. tarnobrzesckim).

W Wętnie w woj. koszalińskim robiono z jagód nalewkę na wódce<sup>125</sup>. Z soku jagodowego — jak podaje K. Kluk<sup>126</sup> — pędzono dawniej wódkę. G. Wyżycki<sup>126a</sup> podaje, że w celu otrzymania jednej miary gorzałki należało wziąć 10 miar jagód podczas lata suchego, gdy lato było mokre, trzeba było zużyć w tym celu 12 miar. Z jagód należało wycisnąć sok i poddać go fermentacji.

*Vaccinium myrtillus* L. dzięki zawartości garbników wykorzystywano również do garbowania skór<sup>126b</sup>.

Kaszubi bytowscy posługiwali się czarnymi jagodami jako barwnikiem. Uzyskiwali oni jasnoniebieski kolor z jagód startych na miazgę<sup>127</sup>. Na przełomie XIX i XX w. używano ich w okolicy Gródka w Lubelskiem jako barwnika

<sup>123</sup> Materiały archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.

<sup>124</sup> O. Gajkova, op. cit., s. 54.

<sup>125</sup> Materiały archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.

<sup>126</sup> K. Kluk, op. cit., s. 145.

<sup>126a</sup> G. Wyżycki, op. cit., s. 208.

<sup>126b</sup> G. Wyżycki, op. cit., t. II, s. 398.

<sup>127</sup> R. Kukier, op. cit., s. 186.

do pisanek. Otrzymywano z nich kolory fioletowy i zielony<sup>128</sup>. K. Kluk<sup>129</sup> pod koniec XVIII w. podawał, że: „z czernie modra się czyni farba do pospolitego farbowania płócien” oraz że „wełna i płótno wpierv w alunowej wodzie, potym z pogniecionymi jagodami gotowane, farbują się trwale fiołkowo”, natomiast dodając alun oraz miedź uzyskuje się możliwość farbowania wełny na kolor błękitny<sup>130</sup>.

Więcej przepisów odnośnie do zastosowania czarnych jagód w farbiarstwie znajdujemy u G. Wyżyckiego. Według tegoż autora:

— materiały lniane barwi sok z jagód na kolor błękitny, zaś w połączeniu z łaźnią alkaliczną, czyli potasową uzyskuje się ciemniejszy błękit na płótnie, zaś na wełnie zawsze kolor fioletowy;

— sok z jagód zaprawiony alunem daje materiałom wełnianym i jedwabnym kolor fioletowy;

— dodane kwasy mineralne przyczyniają się do otrzymywania koloru czerwonego materiałów;

— dodane płyny alkaliczne przy nieco dłuższym farbowaniu dają piękny, trwały kolor brunatny;

— siarczan miedzi i galas zmieszany z sokiem z czarnych jagód farbuje wełnę na ciemny granat.

Z jagód można otrzymywać również farby malarskie. Funt (około 405 g) jagód gotowany z 1 łutem (około 12,7 g) alunu i 1/2 ltu popiołu miedzianego dostarcza malarzom farbę purpurową. Farbę tego samego koloru uzyskiwali malarze mieszając sok z czernie z 1/4 wapna, grynszpanu i salamoniaku, pozostawiając tę mieszaninę zawieszoną w pęcherzu do wysuszenia.

Suszone czarne jagody były ponadto cenionym barwnikiem przy produkcji win. Farbowano w ten sposób wina w krajach je produkujących lub w portach przed ich wysyłką<sup>131</sup>. Zwyczaj farbowania win przetrwał podobno po dzień dzisiejszy. Nawet znane wina francuskie typu burgund mają być farbowane jagodowym moszczem bądź barwnikiem uzyskanym z czarnych jagód, zwanym myrtilliną. Myrtillinę stosuje się także do barwienia innych środków spożywczych<sup>132</sup>.

W Polsce oprócz przetwarzania jagód w gospodarstwach domowych na potrzeby rodzinne, także przemysł produkuje z nich susze, soki, syropy i marmolady, dżemy, kompoty, wina i mrożonki. Gotowe przetwory, podobnie jak świeże owoce i mrożonki, eksportujemy do wielu krajów europejskich, a także do USA. Szczególnie lubią je Anglicy, którzy jagody spożywają na

<sup>128</sup> M. Sągajło-Kaczanowska, *Barwniki do kraszanek w Polsce w XIX i XX wieku*, Etnografia Polska t. 4, 1961, s. 223.

<sup>129</sup> K. Kluk, *Roślin...*, op. cit., t. II, Warszawa 1788, s. 193.

<sup>130</sup> K. Kluk, *Dykcjonarz roślinny*, t. III, s. 145.

<sup>131</sup> G. Wyżycki, op. cit., t. I, s. 208.

<sup>132</sup> Z. Grochowski, op. cit., s. 71 - 72.

surowo, produkują z nich dżemy oraz używają do wyrobu swoich sławnych, tradycyjnych puddingów<sup>133</sup>.

Eksport czarnych jagód nie jest nowością naszych czasów. W pierwszej połowie XIX w. wywożono również czarne jagody, tyle że w postaci suszu<sup>134</sup>.

#### DANINY

Czarne jagody należały w dawnych wiekach do danin, jakie polscy chłopcy pańszczyźniani musieli oddawać panu. W jednej z polskich ustaw wiejskich pochodzących z tego okresu czytamy<sup>135</sup> m.in.: „powinien też będzie każdy sąsiad stoff grzybów suchych, stoff rydzów słonych, stoff jagodów różnych panu oddać”. Z zapiski grodzkiej z 1773 r. dowiadujemy się, że chłopcy wsi Ławice pod Międzychodem musieli część zebranych jagód oddawać do dworu — mianowicie<sup>136</sup> „jagodów po pół garca, kiedy się obrodzą”.

#### ZWYCZAJE, PRZYSŁOWIA I PODANIA

Dojrzewanie jagód jest przez lud pilnie obserwowane. Borusowie sieradzcy (woj. radomskie) rozróżniają zależnie od stopnia rozwoju — jagody zielonutkie, dostune i przejrzałe. Mówią też, że jagody płoną, czyli czerwienieją i czernieją, tj. dojrzewają. Znanie są też u nich przysłowia określające czas czerwienienia się tych owoców<sup>137</sup>: „św. Antoni jagódki zapłoni” lub „na św. Antoni jagoda się płoni”.

W Międzyrzeczu Podlaskim<sup>138</sup> (woj. podlaskobialskie), w Bolszewie<sup>139</sup> (woj. gdańskie), w okolicy Bytowa<sup>140</sup> (woj. słupekie), nad Narwią<sup>141</sup> oraz w okolicy Kozienic mówią: „Na święty Jan, jagód dzban”. Rozpoczynają zarazem w tym czasie zbiór jagód wierząc, że św. Jan poświęcił zarówno wodę w rzekach i jeziorach, jak jagody w lesie oraz że poświęcone jagody są zdrowsze i smaczniejsze. Czas trwania sezonu jagodowego jest różny zależnie od regionu i obowiązujących w nim tradycji. Jedni uważają, że zbiór jagód powinien się

<sup>133</sup> W. Grochowski, op. cit., s. 73; tenże, *Leśne ziola lecznicze i przemysłowe*, Warszawa 1970, s. 57.

<sup>134</sup> G. Wyżycki, op. cit., t. I, s. 208.

<sup>135</sup> S. Kutrzeba, A. Mańkowska, *Polskie ustawy wiejskie XV - XVIII w.*, Archiwum Komisji Prawniczej, Kraków 1938, s. 74; J. Dydowiczowa, *Zbiernictwo*, w: J. Burszta (red.), *Kultura ludowa Wielkopolski*, t. II, Poznań 1964, s. 305.

<sup>136</sup> WAPP, Poznań rel. grodz. 570, 1773 r, f. 445; J. Dydowiczowa, op. cit., s. 310.

<sup>137</sup> J. P. Dekowski, *Las w życiu...*, s. 146 - 147.

<sup>138</sup> A. Pleszczyński, *Bojarzy międzyrzeczcy*, Biblioteka Wisły t. 11, 1892, s. 167.

<sup>139</sup> B. Stelmachowska, *Rok obrzędowy na Pomorzu*, Toruń 1933, s. 176.

<sup>140</sup> R. Kukier, op. cit., s. 186.

<sup>141</sup> S. Dworakowski, *Kultura społeczna ludu wiejskiego na Mazowszu nad Narwią*, cz. I, *Zwyczaje doroczne i gospodarcze*, Białystok 1964, s. 123.

odbywać do dnia 25 lipca — czyli do św. Jakuba. W myśl bowiem przysłowia: „Po świętym Jakubie diabeł w jagodach dłubie”. Gdzie indziej kończą sezon zbioru na Przemienienie Pańskie<sup>142</sup>. U Borusów sieradzkich zbierają jagody do Matki Boskiej Zielnej. Panuje tam bowiem przekonanie, że po tym dniu następuje w jagodach zmiana soku w juchę węża lub żmji<sup>143</sup>. W miejscowościach Brzozowo-Solniki (woj. białostockie), Jabłoń-Uszyńskie, Wróble (woj. łomżyńskie) przestrzegano, żeby nie zbierać jagód podczas niedzielnych nabożeństw, gdyż wtedy: „jeści jaki wąż wylezie z krza i ugryzie”<sup>144</sup>.

Dnia 2 lipca przypada uroczystość Nawiedzenia Najświętszej Panny Marii. Lud nazywał to święto Matką Boską Jagodną, obecnie zanika znajomość tego święta. Na przykład na Pomorzu po drugiej wojnie światowej nazwa ta była znana jedynie u ludzi należących do starszego pokolenia<sup>145</sup>. Ze świętem Matki Boskiej Jagodnej wiązały się niżej wzmiankowane zwyczaje.

Na terenie puszczy kozienickiej istniał zakaz zbierania i spożywania jagód dla matek, którym zmarły dzieci. Część matek odbywała w tym dniu pielgrzymkę do kościoła w Rożku (woj. kieleckie), w którym był ołtarz Matki Boskiej Jagodnej<sup>146</sup>. U Kaszubów<sup>147</sup> natomiast, podobnie jak i na Ukrainie (Milatyn pod Złoczowem oraz Dziewiętniki w okolicy Bóbrki) matki, które straciły dzieci, nie jadały jagód przed świętem Matki Boskiej Jagodnej. Matka Boska w dniu tym bowiem — według legendy — sama częstowała małe dzieci jagódkami w raj. Nie dawała ich jedynie tym dzieciom, których matki jadły jagody przed tym dniem<sup>148</sup>.

W okolicy Hor (woj. przemyskie) i Potylicza (Zachodnia Ukraina) panował zwyczaj, że dzieci pierwsze jagody zebrane po święcie Matki Boskiej Jagodnej naciągały na ostry gatunek trawy, zwanej sylką i wręczały<sup>149</sup> je w darze rodzicom jako przeproszenie „za lzy wylane”.

W Wędrynie pod Olesnem Śląskim (woj. częstochowskie) zaobserwowano, że pierwsze zebrane jagody zanoszono na cmentarz i kładziono je na grobie zmarłych. Tłumaczono<sup>150</sup>, że chcą się podzielić ze zmarłymi.

Na Ukrainie dziewczyny wystrzegały się spożywania dwóch zrośniętych jagód, aby po zamażpójściu nie urodzić bliźniąt<sup>151</sup>. Idąc na jagody obawiano się ukąszenia przez żmiję, aby temu zapobiec, żegnano się krzyżem św. przed wyjściem z domu (Czarna pod Ropczycami w woj. rzeszowskim) lub też przed wejściem do lasu (Jaźwiny pod Dębicą w woj. tarnowskim). Wierzono, że

<sup>142</sup> J. P. Dekowski, *Rośliny dziko rosnące...*, s. 248.

<sup>143</sup> J. P. Dekowski, *Las w życiu...*, s. 146 - 147.

<sup>144</sup> S. Dworakowski, op. cit., s. 210 - 211.

<sup>145</sup> B. Stelmachowska, *Rok obrzędowy...*, s. 179.

<sup>146</sup> J. P. Dekowski, *Rośliny dziko rosnące...*, s. 248.

<sup>147</sup> Pamiętnik Instytutu Bałtyckiego t. 16, s. 201.

<sup>148</sup> J. Talko-Hryncewicz, *Zarysy lecznictwa ludowego na Rusi południowej*, Kraków 1893, s. 387.

<sup>149</sup> O. Gajkova, op. cit., s. 42.

<sup>150</sup> Materiały archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.

<sup>151</sup> J. Talko-Hryncewicz, op. cit., s. 387.



mało zbierze się jagód, gdy kot lub zając przebiegną drogę<sup>152</sup> (Łąka pod Rzeszowem).

O zbieraniu czarnych jagód śpiewano w pieśniach miłosnych i zalotnych. W miejscowości Grzybno w Ziemi Chełmińskiej znano piosenkę:

Kiele jezióreczka, kiele bystrej wody,

Zbierała Mania czarne jagody,

Tralala la la

Zbierała Mania czarne jagody.

Co uzbierała to smakowała

I się nikogo nie spodziewała

Tra la.

Przyjechał do niej Jasiemek młody

I prosił Mani o te jagody tra la.

Ona go prosi: Na miłość Boga

Słońce zachodzi, daleka droga, tra la.

Nie bój się tej dalekiej drogi

Mam ja konika, ma cztery nogi, tra la,

Mam ja konika ostro kutego

Zamiesz Ciebie do ojca mego, tra la<sup>153</sup>.

W miejscowości Pszczółczyn śpiewano<sup>154</sup>:

U jezioreńka, u bystrej wody,

zbierała dziewczyna carne jagody.

I przyszedł do niej Jasienko młody.

— chodź ze mno, chodź ze mno

w lepsze jagody”.

W Kieleckiem śpiewano w pieśni miłosnej, związanej z obrzędem weselnym<sup>155</sup>:

I wyjechał, wyjechał

Jasinek na łowy

i nadybał dziewczyneczkę

zbierała jagody.

Zbieraj ze tu, zbieraj ze tu

nie trzeba się spieszyć

zaraz ja tu przyjadę

będziemy się cieszyć.

I tak i tak się ciesyli

i tak się ciesyli

aze w carnym lesie

oboje zblądziłi.

a jakim ja tu zablądził

tak ja i odbładzę

a ja tobie dziewczyneczko

niecnotę wyrządę.

<sup>152</sup> Materiały archiwum Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.

<sup>153</sup> W. Łęga, *Ziemia...*, op. cit., s. 363 - 364.

<sup>154</sup> S. Dworakowski, *Zwyczaje rodzinne w powiecie Wysokie Mazowieckie*, Warszawa 1935, s. 125.

<sup>155</sup> O. Kolberg, *Kieleckie*, t. I, Kraków 1885, s. 150.

Słowa jagoda używa się niekiedy na określenie piękności i np. w miejscowości Klukowo pod Wysokim Mazowieckim mówiono<sup>156</sup>: Posła Mania do ogroda, śliczna, piękna jak jagoda.

No, moja jagoda — to pieszczotliwe odezwanie się do kobiety. Mówi się: „Jagoda paniństwa na wieniec”. I jagodą by się z nim rozdzielił oznacza „i jaja bez niego nie zje”. Znanie jest przysłowie: „Nie każda jagoda malina, bywa także i smrodynia” wyraża, że nie wszystko złoto, co się świeci<sup>157</sup>. Jak widzimy, słowo jagoda występuje tu w znaczeniu szerszym obejmującym wszystkie owoce jagodowe.

O stworzeniu jagód górale tatrzańscy opowiadali następującą legendę: „Po stworzeniu świata zwrócił się do Pana Boga diabeł z prośbą, aby mu Pan Bóg pozwolił również coś stworzyć. Pan zgodził się na jego życzenie i wtedy diabeł stworzył czernice, i napenił je trucizną, aby ludzi truły. Pan Bóg natomiast w swej dobroci dokonał zmiany trucizny na nieszkodliwą słodycz i na każdej jagodzie zrobił krzyżyk”<sup>158</sup>.

Ciekawe wierzenia i zwyczaje podaje G. Hegi, opierając się na pracy H. Marzella. Mianowicie w środkowej Frankonii lud wierzy, że kiedy w dzień św. Urbana, przypadający na 25 maja, grzmi i błyska się, czarne jagody nie udadzą się. W okolicy Karlovych Varów (Czechosłowacja) ciężarne kobiety wystrzegają się jedzenia czarnych jagód, aby noworodek nie miał czarnych znamion. W północnych Czechach, górnej Frankonii i Oberpfalz zbierają jagody w dzień św. Jakuba i przeznaczają je do leczenia (Leibweh) uważając, że zebrane w tym dniu są ogromnie skuteczne.

Według innego wierzenia pochodzącego również z górnej Frankonii, po św. Jakubie nie należy zbierać czarnych jagód, gdyż diabeł się na nich załatwił. W niektórych okolicach to samo przekonanie wiąże z dniem św. Jakuba<sup>159</sup>. Ponadto, jak podaje Bächtold Stäubli, uważa się, że dzieci nie powinny zbierać jagód w dzień Matki Boskiej po św. Janie, gdyż wtedy Matka Boska siedzi na pniu i czesze sobie włosy względnie przejeżdża na białym koniu i zabiera ze sobą dzieci zbierające jagody. Natomiast w dniu 2 lipca podobno brudzi jagody, co ma powodować, że jagody stają się czarne.

Sen o jagodach nie wróży dobrego. Zwiastuje śmierć członka rodziny względnie chorobę. Na odmianę jednak uważa się, że jeżeli jagody słabo obrodzą, będzie dużo chorób. Ponadto istnieje przekonanie, że tak długo jak przez daną miejscowość przewozi się czarne jagody, nie ma dziecięcych chorób zakaźnych.

<sup>156</sup> S. Dworakowski, *Zwyczaje rodzinne...*, op. cit., s. 112.

<sup>157</sup> S. Morawski, *Rośliny w przysłowiach, przypowieściach, porównaniach i przeświadczeniach języka polskiego*, Sprawozdanie dyrekcji Gimnazjum C. K. w Tarnowie za rok szkolny 1890, Tarnów b.d. s. 186 - 187.

<sup>158</sup> Pauli Żegota, *Przyczynki do etnografii tatrzańskich górali*, Lud t. 5, 1899, s. 127.

<sup>159</sup> G. Hegi, op. cit., t. V<sup>3</sup>, s. 1681.

Czarne jagody w medycynie ludowej cenione są przede wszystkim w leczeniu dolegliwości brzusznych. Szczególnie skuteczne są jagody zbierane do suszenia na św. Jakuba lub św. Wawrzyńca. Wierzy się, że zjedzenie czarnych jagód w dniu św. Jakuba zabezpiecza od bólów brzucha na cały rok<sup>160</sup>.

<sup>160</sup> E. Hoffmann-Krayer, H. Bächtold Staubli, *Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens*, t. III, Berlin-Leipzig 1929, s. 1634.

## VII. *OXYCOCCUS QUADRIPETALUS* GILIB. — ŻURAWINA BŁOTNA

### OPIS BOTANICZNY

Żurawina błotna jest pełzającą krzewinką, posiadającą delikatne, nitkowate łodyżki, których długość waha się od 75 cm do 100 cm. Liście, rzadko osadzone na łodyżkach, są kształtu jajowatego lub podłużnie jajowatego o brzegu podwiniętym, od 0,5 - 1,5 cm długie, z wierzchu zielone, pod spodem sinobiałe, zimotrwałe. Roślina kwitnie w czerwcu i w lipcu. Kwiaty są różowawe, po 2 - 3 zwykle czterokątnie zwisłe, umieszczone na szczytach gałązek i długich szypułkach. Owocem są kulistawe jagody o średnicy około 1 cm, początkowo białe, podczas dojrzewania czerwieniejące do barwy ciemnoczerwonej. Stają się wtedy niemal przezroczyste. Dojrzałe owoce są soczyste i kwaśne, zimotrwałe. Mogą one przetrwać na łodyżkach przez cały okres zimy aż do wiosny<sup>1</sup>.

### WYSTĘPOWANIE W POLSCE

Środowisko występowania żurawin stanowią bory bagienne oraz bezleśne torfowiska wysokie i przejściowe. Na niżu jest dość rozpowszechniona, w górach natomiast jest rośliną rzadką. Nie spotyka się jej w wielu częściach Karpat, np. nie rośnie w Sądecczyźnie ani na Podolu. Obszary stosunkowo obfitszego jej występowania mieszczą się w Puszczy Knyszyńskiej i Białowieskiej (woj. białostockie), w lasach biłgorajskich (woj. zamojskie), terespolskich (woj. podlaskobiałskie), świerklanieckich (woj. katowickie), w woj. koszalińskim, gdańskim, olsztyńskim, w rejonie Starachowic i Rudy Malenieckiej (woj. kieleckie), w okolicy Rozwadowa i Zaklikowa (woj. tarnobrzesckie) oraz w niektórych okolicach Warszawy. Nawet na tych terenach nie dostarczają jednak zbyt bogatych zbiorów<sup>2</sup>.

Na terenie Polski ślady najdawniejszego jej występowania odkryto w postaci liści wśród flor interglacialnych (Olszewice, Otapy) oraz późnoglacialnych (Ludwinów koło Krakowa).

### ZASIĘG ŚWIATOWY

*Oxycoccus quadripetalus* Gilib. jest rośliną cyrkumborealną. Występuje w Europie północnej dochodząc w Laponii do 71°4 szerokości geograficznej, w całej Europie środkowej, sięgając w kierunku południowym do środkowej

<sup>1</sup> W. Szafer, S. Kulczyński, B. Pawłowski, *Rośliny polskie*, Warszawa 1967, s. 481; S. Bagiński, J. Mowszowicz, *Krajowe rośliny lecznicze*, Łódź 1966, s. 163, W. Grochowski, *Jadalne owoce leśne i ich użytkowanie*, Warszawa 1972, s. 90.

<sup>2</sup> Flora Polska 1966, t. X, s. 107.

Francoji, północnych Włoch i Rumunii. W ZSRR w postaci izolowanej spotyka się ją w okolicach Charkowa, Saratowa i Samary, natomiast rośnie na całym obszarze Syberii do północnej Mandżurii, w górach Uralu i Ałtaju, w rejonie Bajkału, północnej i środkowej Japonii, na Kamczatce, Aleutach, w borealnej Ameryce dochodząc na południu do północnej Karoliny, Michigan, Minnesoty i Kolumbii brytyjskiej. W Grenlandii między 60° a 64°10 szerokości północnej jest rośliną rzadką<sup>3</sup>.

#### NAZWA

W literaturze botanicznej figuruje pod następującymi nazwami: *Oxycoccus quadripetalus* Gilib. = *Oxycoccus palustris* Pers. = *Vaccinium oxycoccus* L.<sup>4</sup>

Nazwa *oxycoccus* jest nazwą opisową rośliny, złożoną ze słowa kókkos oznaczającego okrągły owoc, jagodę i oxys (z greckiego ó ús) kwaśny<sup>5</sup>. Oxycoccus nazwali ją po raz pierwszy Cardus i Clusius<sup>6</sup>, ponadto Thal w swojej Florze Harzu (Harzflora) w 1577 r. opisał ją pod nazwą *Oxycoccon Córdi*, a następnie Camerarius w 1588 nazwał ją *Oxycoccus valéri córdi*<sup>7</sup>.

Według Rostafińskiego w dawnych źródłach polskich figurowała pod łacińskimi mianami moracelsi i temella. Wśród określeń polskich dla tej rośliny przeważa określenie żurawina, niekiedy z przydawką domową<sup>8</sup>. W Słowniku Jana Stanki<sup>9</sup> oraz w jednym wypadku ze źródeł cytowanych przez J. Rostafińskiego podana jest nazwa morostki, co według niego określa, że jest to roślina rosnąca na bagnach. Moroszka bowiem w języku rosyjskim oznacza bagno<sup>10</sup>.

E. Majewski cytuje dla *Oxycoccus palustris* Pers. następujące nazwy: żurawina — na Mazurach Pruskich, w okolicy Tatr oraz na Wileńszczyźnie, gdzie ponadto znana była jako żurowina, żurawicze u Kaszubów, w literaturze E. Majewski napotkał borówka, żórawina, bażyna i kamionki. Na terenie Prus Zachodnich *oxycoccus palustris* Pers. zwano podobno włochnią. Jest to nazwa, którą raczej określa się *Vaccinium uliginosum* L.

Badania Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN wykazały, że na terenie Polski dla *Oxycoccus quadripetalus* Gilib. prawie wyłącznie występuje nazwa żurawina lub nazwy od tego słowa pochodzące, gwarowo zmienione. Określenie żurawina zanotowano w następujących miejscowościach:

<sup>3</sup> G. Hegi, *Illustrierte Flora von Mitteleuropa*, t. V<sup>3</sup>, München 1962, s. 1685.

<sup>4</sup> Flora Polska 1966, t. X, s. 107.

<sup>5</sup> A. Carnoy, *Dictionnaire étymologique des noms grecs des plantes*, Louvain 1959, s. 201.

<sup>6</sup> G. Hegi, op. cit., t. V<sup>3</sup>, s. 1685.

<sup>7</sup> Ibidem, s. 1689.

<sup>8</sup> J. Rostafiński, *Symbola ad historiam naturalem medii aevii*, Cracoviae MCM, s. 264/265.

<sup>9</sup> M. Karnecka, *Słownik Jana Stanki — najbogatszy zabytek przyrodniczy średnio-wieczna*, Rozprawy Komisji Językowej X, Wrocław 1976, s. 137.

<sup>10</sup> J. Rostafiński, op. cit., s. 264/265.



Studzieniec i Tuchonne pod Bytowem, woj. śląskie, Przerośl i Olszanka pod Suwałkami, woj. suwalskie, Płaska pod Augustowem, woj. suwalskie, Borzymy pod Elkiem, woj. suwalskie, Flesze i Konopki pod Grajewem, woj. łomżyńskie, Krępsko pod Wałczem, woj. pilskie, Kopisk pod Białymstokiem, woj. białostockie, Woronie pod Bielskiem Podlaskim, woj. białostockie, Pomygacze dawny pow. Łapy, woj. białostockie, Brzozownica pod Radzyminem, woj. podlaskobiałskie, Brzeźnica Bychowska pod Lubartowem, woj. lubelskie, Więżniów pod Hrubieszowem, woj. zamojskie, Nagorzyn pod Dębicą, woj. tarnowskie. Borówkożurawiną lub żurawiną borową zwą ten gatunek Borusi sieradzey. Żurawiną nazywają roślinę w miejscowości Snopki pod Piszem, woj. suwalskie, Burakowskie pod Węgrowem, woj. siedleckie, Głuchów pod Staszowem, woj. tarnobrzescie. Inne terminy spotykane sporadycznie na terenie Polski to: żurawia w Cecenowie pod Słupskiem, woj. śląskie, żurawka w Marcinkowie pod Olsztynem, woj. olsztyńskie, żurówki w okolicy Bytowa, woj. śląskie, żurawie w Biesalu pod Ostródą i w Wonnej pod Lubawą, woj. olsztyńskie, zórawie w Woli Ossowińskiej pod Radzymiem Podlaskim, woj. podlaskobiałskie, zórowie pod Lubartowem, woj. lubelskie, zorowie w Nagorzynie pod Dębicą w woj. tarnowskim. W Załuczu pod Włodawą, woj. chełmskie, *Oxycoccus quadripetalus* Gilib. mianują żurawińcem lub żurowiskiem, ale owoc jego zwą żurawiną. Żurawlina to nazwa używana w Wólce Koszarowskiej pod Radzymiem podlaskim, woj. podlaskobiałskie, a żurachwina w miejscowości Wrzosa pod Wołowem, woj. wrocławskie<sup>11</sup>. Ostatnie dwie nazwy występują na terenie Ukrainy<sup>12</sup> i jak należy przypuszczać zostały stamtąd przeniesione. Nazwa dyki barwinok dla tej rośliny zanotowana w Bartnem pod Gorlicami w woj. nowosądeckim podczas badań prowadzonych przez Pracownię Atlasu Etnograficznego<sup>13</sup>, jak sądzę, jest również nazwą ukraińską.

Od mian tych najzupełniej odbiega określenie mrozioki używane dla tej rośliny przez Borusów sieradzkich<sup>14</sup>. Etymologia tej nazwy opiera się na trafnie zaobserwowanych właściwościach rośliny, że owoce jej przetrzymują mrozy. Nazwa żurawina i jej pochodne natomiast według A. Brücknera wywodzą się od słowa żuraw, ponieważ jagody tej rośliny spożywają żurawie. Na tej samej zasadzie opierają się zresztą nazwy rośliny również w innych językach — w serbochorwackim jerebika od jereb — żuraw w tym języku oraz w języku niemieckim Kranichbeere również od nazwy Kranich — żuraw<sup>15</sup>.

Porównując nazwy *Oxycoccus palustris* Pers. podane przez Annenkova<sup>16</sup> widzimy, że określenia związane ze słowem żuraw występowały nie tylko

<sup>11</sup> Materiały Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.

<sup>12</sup> N. Osadcza-Janata, *Ukraiński narodni nazvi roslin*, Nowy Jork 1973, s. 92.

<sup>13</sup> Materiały Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.

<sup>14</sup> J. P. Dekowski, *Las w życiu Borusów sieradzkich*, Prace i materiały Muzeum Archeologicznego i Etnograficznego w Łodzi, Seria Etnograficzna Nr 3, 1960, s. 155.

<sup>15</sup> A. Brückner, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków 1927, s. 666.

<sup>16</sup> Annenkov, *Botaničeskij slovar*, Sankt Petersburg 1878, s. 237.

w języku polskim — żórawina, żurawina, lecz również w języku czeskim żora-wina, żerowina, a przede wszystkim w języku rosyjskim — żurawina, żurawicha, żarowina, żarawika, żarowika, żarawicha, żarawica, żerowina, żerewika, żira-wina, brusnicznik żurawilinnyj. Inna z nazw, która powtarzała się w tych językach, to w języku polskim klukwa, czeskim klikwa, rosyjskim kljukwa, którą to nazwę uważa autor za charakterystyczną dla terenów białoruskich, wreszcie kljukownik. Inne miano tej rośliny to w języku polskim kamionki, w czeskim kamenka. W języku rosyjskim określano roślinę niekiedy mianem podśniźnica i wesnianka. Obie te nazwy nawiązują, jak sądzę, do zdolności przetrwania jagód rośliny pod śniegiem do wiosny.

W języku górnołużyckim żurawina nazywa się tymjenka od górnołużyckiego tymjo — bagno, w słoweńskim żurawinę zwą mahowiną, co pochodzi od słoweńskiego meh//mach czyli mech<sup>17</sup>.

#### ZASTOSOWANIE W LECZNICTWIE

##### DOLEGLIWOŚCI PRZEWODU POKARMOWEGO

K. Kluk donosił, że „Niekórtzy lekarze zalecają żurawinę w biegunkach i chorobach żołądka”<sup>18</sup>. Trudno wywnioskować, czy posługiwano się w tym celu jagodami, czy też liśćmi tej rośliny.

Nie udało mi się znaleźć dowodów z terenu Polski świadczących o wykorzystywaniu żurawiny u ludu w tej grupie chorób. Natomiast na Białorusi używano zarówno jagód, jak i liści tej rośliny, przy obniżonej kwasowości żołądka. O słuszności takiego postępowania świadczy fakt, że Herbapol produkuje zagęszczony sok ze świeżych owoców żurawiny błotnej, zwany *Succus oxycocci*<sup>19</sup>. Zaleca się podawanie go 2 - 3 razy dziennie po 20 - 30 kropli przy niedokwaśności żołądkowej i w zaburzeniach trawienia<sup>20</sup>. Żurawiny działają podobno korzystnie również na wątrobę<sup>21</sup>.

##### PRZEZIĘBIENIA I OBJAWY DYCHAWICY

W miejscowości Morasy, woj. sieradzkie, przy przeziębieniu podawano odwar z suszonych jagód żurawiny<sup>22</sup>. W białoruskiej medycynie ludowej polecano do jedzenia liście żurawiny przy dychawicy<sup>23</sup>.

<sup>17</sup> W. Budziszewska, *Słowińskie słownictwo dotyczące przyrody żywej*, Wrocław, Warszawa-Kraków 1965, s. 215.

<sup>18</sup> K. Kluk, *Dykcyonarz roślinny*, t. III, Warszawa 1788, s. 146.

<sup>19</sup> A. F. Gammerman, I. D. Jurkevič, *Lekarstvennyje rastenija dikorastuščie*, Mińsk 1965, s. 163.

<sup>20</sup> K. Gobiec, Z. Konieczny, *Receptariusz Zielarski Herbapolu*, Warszawa 1963 s. 52.

<sup>21</sup> W. Grochowski, op. cit., s. 91.

<sup>22</sup> J. P. Dekowski, op. cit., s. 158.

<sup>23</sup> A. F. Gammerman, I. D. Jurkevič, op. cit., s. 163.

## FEBRA

Według K. Kluka wykorzystywano żurawinę przy febrze<sup>24</sup>. Na Białorusi sporządza się z jagód tej rośliny *Extractum Oxycocci*, z którego przygotowuje się kwaśne napoje i podaje się je chorym na febrę w celu zaspokojenia pragnienia<sup>25</sup>.

Produkowany przez Herbapol *Succus Oxycocci* — zagęszczony sok ze świeżych owoców poleca się do przyrządzania orzeźwiającej wody do picia. Zużywa się po 20 - 40 kropli tego soku na szklankę wody<sup>26</sup>. Trafnie zaznaczył G. Wyżycki w swoim zielniku, że „sok z żurawin z wodą rozcieńczony używany za napój chłodzi, orzeźwia i gorączkę łagodzi<sup>27</sup>”.

## ŚRODEK PRZECIWSZKORBUTOWY

Jagody żurawiny *Baccae Oxycoccus* były dawniej oficjalnym środkiem leczniczym, zalecanym przy szkorbutcie<sup>28</sup>. Badania wykazały, że zawierają one dużą ilość witaminy C<sup>29</sup>, dzięki czemu są cennym lekiem przy niedoborze tej witaminy w organizmie.

## BÓL GŁOWY

Z terenu Polski brak danych o wykorzystywaniu żurawiny w powyższym celu. Na Białorusi radzono przy bólu głowy: „ośrodek chleba z jednego bochenka świeżego z pieca wyjętego wódką polany i solą posypyany, czasem z dodatkiem paru garści pogniecionych jagód żurawin przykładac przez szmatę do głowy”<sup>30</sup>. Panowało tam również przekonanie, że na ból głowy pomaga włożenie jagód tej rośliny do zewnętrznych przewodów słuchowych. Najlepsze rezultaty miały dawać jagody zwarzone mrozem, wkładane do ucha po jednej<sup>31</sup>.

## PODWYŻSZONE CIŚNIENIE KRWI

W białoruskiej medycynie ludowej jedzono jagody żurawiny przy podwyższonym ciśnieniu krwi<sup>32</sup>.

## CHOROBY KOBIECE

U Borusów sieradzkich w miejscowości Wrony, woj. sieradzkie, z krzewinek żurawinowych gotowanych w wodzie przygotowywano kąpiele, które stosowano przy upławach<sup>33</sup>.

<sup>24</sup> K. Kluk, op. cit., s. 146.

<sup>25</sup> A. F. Gammerman, I. D. Jurkevič, op. cit., s. 163.

<sup>26</sup> K. Gobiec, Z. Konieczny, op. cit., s. 52.

<sup>27</sup> G. Wyżycki, *Zielnik ekonomiczno-techniczny*, t. I, Wilno 1845, s. 211.

<sup>28</sup> G. Hegi, op. cit., s. 1689.

<sup>29</sup> T. Górczyński (red.), *Rośliny użytkowe*, wyd. II, Warszawa 1966, s. 301.

<sup>30</sup> T. Werenko, *Przyczynek do lecznictwa ludowego*, t. I, 1896, s. 139.

<sup>31</sup> *Ibidem*, s. 140.

<sup>32</sup> A. F. Gammerman, I. D. Jurkevič, op. cit., s. 163.

<sup>33</sup> J. P. Dekowski, op. cit., s. 158.

## PRZECHOWYWANIE JAGÓD ORAZ ICH ZASTOSOWANIE GOSPODARCZE

Jagody żurawinowe powleczone są warstewką wosku, który nie jest tak łatwo ścieralny jak u innych jagód, zawierają one duże ilości witaminy C oraz niewielkie ilości kwasu benzoowego. Z tych względów żurawina odznacza się w porównaniu z innymi owocami większą trwałością. Jagody jej mogą przetrwać całą zimę aż do wiosny na naturalnych stanowiskach szczególnie dobrze, jeżeli są przez cały okres zimowy przykryte grubą warstwą śniegu. W naszych warunkach zbiór przeważnie odbywa się w jesieni. Często zbiera się żurawiny białe i umieszcza się je w łubiankach lub rozsypuje na podłodze. Pod wpływem światła żurawiny szybko czerwienieją. Są one jednak mniej od jagód, które dojrzały w warunkach naturalnych, zasobne w cukry oraz mniej od nich trwałe.

Przechowywanie dojrzałych żurawin może się odbywać na sucho w łubiankach ustawionych schodkowo lub warstwowo w odpowiednich warunkach. Jagody te jednak więdną, stają się pomarszczone, a część ulega zepsuciu. Drugi sposób przechowywania to przechowywanie na mokro<sup>34</sup>.

Podczas badań prowadzonych przez Pracownię Atlasu Etnograficznego IHKM PAN stwierdzono, że w miejscowości Tuchonne pod Bytowem, woj. śląskie, jagody żurawinowe przetrzymuje się przez okres zimowy w słojach i w butelkach oraz w beczkach wypełnionych wodą<sup>35</sup>. Ostatni sposób jest częściej praktykowany i jak wynika z badań SGGW najlepszy, gdyż w wodzie mają one zarówno lepszy wygląd, jak i mniejsze ubytki wartościowych składników. Ważne jest, aby co kilka tygodni zlać wodę z beczek i zastąpić ją wodą świeżą, zdatną do picia. Niezbędne jest dalej utrzymywanie naczyń z żurawinami w temperaturze nieco powyżej 0°C, powoduje to zwolnienie procesów oddychania, wskutek czego są mniejsze straty cukrów, kwasów organicznych, jak również innych składników<sup>36</sup>.

## POŻYWIENIE

Z badań Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego IHKM PAN wynika, że na północno-wschodnich terenach Polski spożywa się jagody żurawin na surowo. Wiadomości na ten temat pochodzą z następujących miejscowości: Olszanka pod Suwałkami, Borzyny pod Elkiem i Płaska pod Augustowem, woj. suwalskie, Konopki pod Grajewem, woj. łomżyńskie, Woronie pod Bielskim Podlaskim, woj. białostockie<sup>37</sup>. Również na Białorusi jadane są świeże żurawiny<sup>38</sup>. W materiałach powyższych brak sprecyzowania, w jakiej postaci

<sup>34</sup> W. Grochowski, *Jadalne owoce leśne*, s. 92/93.

<sup>35</sup> Materiały Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.

<sup>36</sup> W. Grochowski, op. cit., s. 92 i 93.

<sup>37</sup> Materiały Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.

<sup>38</sup> A. F. Gammerman, I. D. Jurkevič, op. cit., s. 163.

się je konsumuje. Być może, że bierze się do tego celu jagody przemarznęte, jak to czyniono pod koniec ubiegłego wieku<sup>39</sup>.

Z jagód żurawinowych na terenie Polski gotuje się niekiedy zupy owocowe (Biesal pod Ostródą, woj. olsztyńskie), kompoty (Grzybowice pod Bytomiem, woj. katowickie) oraz kisiele (Przerośl pod Suwałkami, woj. suwalskie, Brzozownice i Puchała pod Radzyniem, woj. podlaskobialskie, Okszów pod Chełmem, woj. chełmskie). W miejscowości Kopisk pod Białymstokiem, woj. białostockie, kisiel z żurawin jest od dawna tradycyjną potrawą wigilijną. Ponadto żurawin używa się do przekładania kapusty w beczkach (Przerośl pod Suwałkami, woj. suwalskie)<sup>40</sup>, względnie dodaje się je do przygotowania słodkiej kapusty w zastępstwie octu (okolice Sieradza)<sup>41</sup>.

Dzięki znacznej ilości kwasu cytrynowego i witaminy C jagody żurawinowe doskonale mogą służyć do przygotowania potraw, jak również jako dodatek do herbaty zamiast cytryny. Z tych też względów określa się czasami żurawinę jako „polską cytrynę”<sup>42</sup>. Żurawina zawiera wiele cennych dla człowieka składników — w 100 g części jadalnych — wapnia — 14, fosforu — 11, żelaza — 0,6, wit. B<sub>1</sub> — 0,03, wit. B<sub>2</sub> — 0,02, wit. PP — 0,1, wit. C — 10<sup>43</sup> oraz niewielkie ilości jodu<sup>44</sup>.

Z żurawin sporządzano soki w następujących miejscowościach: Bytów, woj. słupskie, Krępsko pod Wałczem, woj. pińskie, Biesal pod Ostródą, woj. olsztyńskie, Płaska pod Augustowem, woj. suwalskie, Pomygacze pod Łapami oraz Wronie pod Bielskiem Podlaskim, woj. białostockie, Osowa pod Włodawą, woj. chełmskie, Wiszniów pod Hrubieszowem, woj. zamojskie, Nagorzyn pod Dębicą, woj. tarnowskie.

Konfiturę z żurawin smażono w miejscowości Borzyny pod Elkiem, woj. suwalskie, Marcinkowo pod Olsztynem, woj. olsztyńskie, Burakowskie pod Węgrowem, woj. siedleckie, Brzeźnica Bychowska pod Lubartowem, woj. lubelskie, Głuchów pod Staszowem, woj. tarnobrzeskie, Nagorzyn pod Dębicą, woj. tarnowskie, Sokołów Małopolski pod Kolbuszową, woj. rzeszowskie, Bartne pod Gorlicami, woj. nowosądeckie oraz w okolicy Kozienic. Marmoladę żurawinową przygotowywano w miejscowościach Tuchonne i Bytów w woj. słupskim oraz Biesal pod Ostródą, woj. olsztyńskie. Z żurawin sporządzano również powidła w Snopkach pod Piszem, woj. suwalskie, Pleszach pod Grajewem, woj. łomżyńskie oraz w Brzeźnicy Bychowskiej pod Lubartowem, woj. lubelskie<sup>45</sup>.

<sup>39</sup> *Encyklopedyczny zbiór wiadomości ze wszystkich gałęzi wiedzy*, wyd. Macierzy Polskiej, t. II, Lwów 1898, s. 1037.

<sup>40</sup> Materiały Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.

<sup>41</sup> J. P. Dekowski, op. cit., s. 155.

<sup>42</sup> W. Grochowski, op. cit., s. 90/91.

<sup>43</sup> M. Ziemiański, *Słownik towaroznawczy*, Warszawa 1968, s. 560.

<sup>44</sup> W. Grochowski, op. cit., s. 90/91.

<sup>45</sup> Materiały Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.



K. Kluk zachwalał powidła z żurawin do przekładania tortów<sup>46</sup>. W Olszanie pod Suwałkami z żurawin robiono galaretę. W Załuczu pod Włodawą w woj. chełmskiem przygotowując galaretę przekręcano żurawiny przez maszynkę i dodawano taką samą ilość cukru, co żurawin. W Biesalu pod Ostródą pędzono wódkę z tych owoców<sup>47</sup>. Według G. Hegiego liście żurawinowe służyły jako surogat herbaty<sup>48</sup>, co również praktykowano dawniej w Polsce, np. w okolicy Koźmienic<sup>49</sup>.

#### ZASTOSOWANIE W GARBARSTWIE

Żurawina służyła dawniej jako garbnik do garbowania skór, gdyż jak podaje K. Kluk: „Białoskórniczy na Śląsku tej rośliny do swojej wyprawy zażywają”<sup>50</sup>.

#### WYBIELACZ SREBRA

Według K. Kluka<sup>51</sup> oraz G. Wyżyckiego<sup>52</sup> jagody żurawinowe wykorzystywali dawniej złotnicy do gotowania srebra w celu nadania mu białości, bowiem „w kwaśnych jagodach żurawiny srebro obgotowawszy tak zbieleje, jak u złotników po wajsztynie”<sup>53</sup>.

### A STUDY ON FOLK-KNOWLEDGE OF PLANTS

by

MARIA HENSIŁOWA (Warszawa)

#### Summary

#### IV. *VACCINIUM ULIGINOSUM* L., *VACCINIUM CILIATUM* GILIB. = *VACCINIUM RUBRUM* GILIB., *MYRTILLUS GRANDIS* BUBANI. BOGBILLBERRY

In Polish and other Slavonic languages, as well as in the German language, the name for the plant *Vaccinium uliginosum* L. bogbillberry indicates a certain intoxication, daze or stupor after consumption. This engaged the interests of scholars, some of whom considered the symptoms of intoxication to be ascribable to allergy; others think that the

<sup>46</sup> K. Kluk, *Dykcyonarz roślinny*, t. III, Przedruk Warszawa 1804, s. 146.

<sup>47</sup> Materiały Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego we Wrocławiu.

<sup>48</sup> G. Hegi, op. cit., s. 1689.

<sup>49</sup> J. P. Dekowski, op. cit.

<sup>50</sup> K. Kluk, op. cit., s. 146.

<sup>51</sup> Ibidem.

<sup>52</sup> G. Wyżycki, op. cit., s. 211.

<sup>53</sup> K. Kluk, *Roślin potrzebnych, pożytecznych, wygodnych osobiwie krajowych, albo które w kraiu użyteczne być mogą utrzymanie, rozmnożenie, zażycie*, t. II, Warszawa 1788, s. 238.

poisonous or stuporous effects may be caused by the deposit of blossoming marsh tea pollen (*Ledum palustre* L.) on bogbillyberry. Both plants grow in marshes, frequently near each other, and while *Ledum palustre* L. blossoms, *Vaccinium uliginosum* fructifies. Investigations revealed that the berries of bogbillyberry contain a certain amount of alcohol, which may be the cause of the symptoms of intoxication after abundant consumption.

Questionnaires from the Atelier of the Polish Ethnographic Atlas IHKM PAN (Institute of History of Material Culture — at the Polish Academy of Sciences) revealed that in Poland the gathering of this berry is not very popular among the Polish folk, and the berries are not eaten in large quantities. The fruit of bogbillyberry is eaten fresh, processed for juice, wine or candied fruits. In eastern Siberia the berries are eaten fresh, processed for candied fruits, wine, jelly, ravioli filling, and in earlier times even for extraction of spirit. In the post-war period meticulous chemical and biological investigations were carried out in the State Hygiene Institute. It was found that the plant does not contain any harmful components, and, on the contrary — is rich in many elements, necessary for human beings, mainly numerous vitamins C, A, P, PP, B<sub>1</sub> and B<sub>2</sub>. In the period of bad crops of fruit in 1952 and 1953, it was used in the industrial production of jams and wine instead of the blueberry. Products obtained from this berry differ only in the intensity of colour. In the USSR the bogbillyberries are used in industrial production of candied fruits and wine, or they are dried. In earlier times *Vaccinium uliginosum* L. was used in tanning leather. In folk medicine in Poland the juice of this berry was used therapeutically only in cases of cold and was drunk with tea or wine (Radom voivodship). In Byelorussia the berries were taken against desytery, and the brew from the leaves — as a purgative. I — personally — have my doubts concerning this information, because this plant contains tannin and therefore the brew from the leaves should have a rather anti-dysentery effect. In eastern Siberia fresh berries are processed for drinks, and brew from dried berries are taken against fever and scurvy, which is fully justified because of the large amount of vitamin C in the plant.

**V. VACCINIUM VITIS IDAEA L. = VITIS IDAEA PUNCTATA MOENCH,  
VITIS IDAEA PUNCTIFOLIA GRAY — VACCINIUM RUBRUM DULAC AND  
MYRTILLUS EXIGUA = RED WHORTLEBERRY**

Among the Polish folk red whortleberry was taken for stomach ache, dysentery, lack of appetite, kidney and bladder trouble as a diuretic. Leaves of the red whortleberry were a pharmacopoeic remedy. It is also valued now as it has been found that the fruit and mainly leaves of this plant contain glucose arbutin, which is recommended for cases of inflammation of the urinary passages. The leaf of the red whortleberry is one of the basic components of a preparation called Idalbin, applied in dysentery and in catarrh of the digestive tracts, caused by food poisoning or after dietetic errors.

Brew of this plant was applied in colds, against fever, high blood pressure, diabetes, rheumatism, and in Byelorussia in coughs, colds, chest pains and tuberculosis, bleeding of the uterus and leukorrhoea, in Siberia — against avitaminosis and fever.

The fruit of the red whortleberry was taken raw or in the form of juice, stewed fruit, as dressing for meat, jam, eaten with bread or groats and potatoes. Sometimes jam is prepared with the addition of apples and pears or carrots. The fruit is also stewed for candied fruits, sometimes with apples and pears.

Gathered are flowers, leaves and stems of the plant. They are dried and taken in the form of brews against dysentery, or drunk instead of tea.

The plant contains tannin, and in older times was used by tanners for tanning of leather. It was moreover applied as a colouring stuff prepared with iron sulphate or alum.

The red whortleberry is used in food industry for the production of jams, juices,

extracts, preserves, filling for sweets, and in the pharmaceutical industry for the production of Idalbin.

Little twigs of the red whortleberry are used for decorations of the blessed food at Easter, as well as for decoration of the images of Saints at Easter.

Perceptible on the fruit of a berry are the remains of a four-dental calyx, which looks like a cross. In the Tyrol the folk believe that red whortleberries were created by the devil and at first they were poisonous. God put a cross on each berry — visible till today — depriving it of the poison.

VI. *VACCINIUM MYRTILLUS* L. = *VACCINIUM MONTANUM* SALISB. =  
= *VACCINIUM ANGULOSUM* DULAC = *MYRTILLUS NIGER* GILIB. = *MYRTIL-  
LUS SYLVATICA* BUBANI = BLUEBERRY

The fruit of the blueberry is in Polish folk medicine mainly an anti-dysentery remedy. Used are both the fruit and compôt, as well as dried berries stewed or in brews. Also leaves of this plant were used in healing practices, and sometimes even whole bushes, presumably for brews. In stomach troubles blueberry is used in compôt, brews and infusions. In the USSR blueberry jelly is used to stop dysentery, and in the Ukraine its infusion for the same purpose. It is also used in folk medicine to fight verminous diseases. In kidney and bladder troubles, as well as in diabetes a drink is taken brewed from the leaves of the blueberry. According to experiences in folk medicine this plant is useful not only in the digestive tract diseases, but also in other cases and illnesses. It is recommended in cough, rheumatic pains, skin troubles, bleeding of the uterus, sore throat, sore eyes, and against insomnia.

The fruit of the blueberry is a pharmacopoeic medicine (Farmakopea Polska vol. III and IV) in cases of bacterial catarrh of the digestive tract. It is also mentioned in numerous hand-books of phytotherapy advising — according to folk and clinical experiences — brews and infusions, as well as wine and dried berries in cases of chronic dysentery. Indications are also given to use the leaves of blueberry in chronic digestion distemper, dysentery and nausea. Dried berries are supposed to tighten and harden the mucous membrane of the intestines and do not allow the penetration of toxins into other organs. They act as a bactericide on the *Escherichic coli* and *Bacillus Gaertner* bacteria, which cause meat poisoning. They also soothe the intestines and slow down the peristaltic movement. Fresh blueberries, which are sometimes used erroneously against dysentery, cause — in fact — a mild purge, as the seeds of the berry rub the internal walls of the intestines. Investigations disclosed that insuline-like compounds appear in the blueberry and therefore *Vaccinium myrtillus* is helpful in various forms of diabetes. English physicians and dieticians observed that eating blueberries protects miners against collier's lung. Scientific researches also revealed that an anthocyan colouring substance is present in the blueberry, positively influencing eye-sight. In the French pharmaceutical industry the blueberry is used for processing of medicine against eye diseases. It has also been stated that there is a component in the blueberry, increasing acuity in the darkness and at twilight, and it was given to night flyers in the last war.

Blueberries are gathered with the help of special combs or scoopers, but this, however, is a declining phenomenon. The berries may be eaten raw, with addition of sugar or milk; soup can be also prepared with the addition of flour, cream or milk and sugar. Raviolis can be filled with blueberries, as well as various kinds of pie.

The fruit of the blueberry is dried for the winter for healing purposes or for desserts. Leaves and flowers of this plant are brewed for healing purposes or as a substitute for real tea. Berries are preserved in clay vessels, transvased with sugar, they are cooked in bottles or jars, processed into blueberry cheese, juice, compôt, wine, infusion, and — in earlier days — even vodka. The plant was also used for leather tanning. Colouring sub-

stances were also prepared from the berries for painting eggs at Easter time and dyeing cloth and linen. Also painters' paint was obtained from the berries. With the addition of various components such as potassium, alum, mineral acids, alkalies, copper sulphate and gall a variety of blue shades were obtained as well as violet pigment, red and brown colours. Dried berries were used for colouring wines. The colouring substance myrtillin, obtained from blueberries is still used in the food industry. The blueberry is used in food industry for processing into dried fruit, juice, syrup, butter, jam, compôt, wine and chilled fruits. Fresh fruit and its products are an important export article, and in England they are used for the traditional English puddings. In the 19th century only dried fruits were exported.

In ancient times blueberries were among the compulsory villein tributes.

There is a well known proverb saying that blueberries should be gathered only after St. John's day as this saint blesses the berries. According to certain folk opinions berries should not be gathered after St. Jacob's day. Some people think that the gathering of berries should be stopped before the Transfiguration Feast or the Feast of the Assumption. In some regions there was a custom forbidding mothers whose children had died to gather blueberries before the feast of Mother of God of the Blueberries (which was on the second day of July). According to a folk legend the Mother of God treated children with berries on this day in paradise, with the exception of those children whose mothers broke this rule.

There was a custom in the Silesian Olesno region that the first blueberries gathered were taken to the cemetery and put onto the graves to share them with the dead. The blueberry was frequently a theme of love and courting songs. In the Tatra mountains highlander told a legend, according to which blueberries were created by the devil and they were poisonous. God, however, changed the poison into sweetness and marked each berry with a cross. A similar legend is known from Tyrol concerning *Vaccinium vitis idaea* L.

#### VII. *OXYCOCCUS QUADRIPETALUS* GILIB. = *OXYCOCCUS PALUSTRIS* PERS. = *VACCINIUM OXYCOCCUS* L. = CRANBERRY

This plant appears in marshy woods, and in woodless high and transitional peat-bogs. Because of these specific conditions it does not appear commonly in Poland and in many parts of the Carpathian mountains it is not known at all.

In ancient times cranberries — *Baccae oxycocci* — were among the official medicine in treating scurvy. In the 18th century, in Poland, they were advised for stomach troubles, dysentery and in fever generally. Polish ethnographic studies disclosed that in folk medicine a brew from dried cranberries was taken in colds, and baths were prepared from bushes cooked in water, for women suffering from leukorrhoea.

In Byelorussian folk medicine cranberries were advised in hypoacidity of the stomach, in fever, headaches and hypertension.

The Polish firm "Herbapol" processes fresh cranberries into a dense juice *Succus Oxycocci*, useful in hypoacidity of the stomach and digestive troubles. It also serves as an addition to refeshing drinks. Cranberries are rich in vitamin C and therefore they are very useful in scurvy and fever.

Apart from vitamin C cranberries contain small amounts of benzoic acid and are therefore more durable than other fruits. Exceptionally they can — in natural conditions — last through the winter on bushes until spring if they are covered with a thick layer of snow. For climatic reasons this is impossible in Poland.

Cranberries are gathered mostly in autumn before they ripen, they are kept in baskets or spilled on the floor until they blacken. If kept in baskets they become wrinkled and lose some of their value. It is better to preserve cranberries wet, i.e. in jars, bottles

or barrels filled with water; they look better and do not lose sugar, organic acids and other components.

Cranberries are eaten raw after they have been frozen. They are used for soups, compôt, jellies; in the Białystok district it is traditional that cranberry jelly belongs among Christmas Eve dishes. Cranberries are added to cabbage to make sauerkraut in barrels, or used instead of vinegar with cabbage. They are frequently used with tea as acid and therefore called "Polish lemon".

Cranberries are processed into candied fruits, butter, jams, and in older times added to layer cakes. They are also used for aspics.

Leaves of the cranberry served as a substitute for tea. Tanners used them also for leather tanning, and goldsmiths used cranberries for bleaching silver.

NRD i BRN — DDR und BRD — RDA et RFA

PETER DONAT (Dresd.)

#### DAS SCHRIFTLICHE ERBE SLAWISCHER ARCHÄOLOGIE IN DER DDR UND BRD IM JAHR 1976 UND 1977

Erwartungsgemäß umfaßt der wissenschaftliche Ertrag der zurückliegenden zwei Berichtsjahre erneut eine größere Anzahl von Feldforschungen mit bemerkenswerten Aussagen. Darüber hinaus sind zwei Publikationen erschienen, die in gewissem Maße Zwischenergebnisse laufender Forschungsuntersuchung darstellen. Das gilt zum Ganze gesehen für die zahlreichen Beiträge zur slawischen Archäologie, die in dem für K. H. Otto zum 60. Geburtstag herausgegebenen Band *Archäologie als Geschichtswissenschaft* (Jahrb. 1977) versammelt sind. Viele der noch zu behandelnden Beiträge beruhen auf aktuellen Feldforschungen. Als Beitrag zum Kongreß der UISPP in Moskau legte die Redaktion der Zeitschrift „Ausgrabungen und Funde“ als Sonderheft (Jahrgang 11, 1976) vor, in dem kurze Berichte über wichtige, bisher noch nicht abschließend veröffentlichte Grabungen sowie Probleme diskutiert wurden, so daß diese Publikation einen Einblick in den aktuellen Forschungsstand der slawischen Archäologie in der DDR ermöglicht. Die meisten kurzen Artikel sind im folgenden angesichts ihres resumierbaren Charakters in der Regel nicht gesondert ausgewiesen worden.

Grabungen auf einer Reihe frühslawischer Siedlungen und Burgwälle in Brandenburg haben wesentlich dazu beigetragen, die Kenntnis der frühen slawischen Keramik zu vertiefen (K. Grabe, 1976a). Es zeigte sich, daß auf der Mehrheit der Fundstellen eine unverzierte Ware dem ältesten Horizont zählte, die nicht einfach dem Prager Typ zugeordnet werden kann. In Brandenburg war damit frühe sorbische Keramik des 7./8. Jh., auf anderen Fundstellen solche des Feldberger Typs verbunden. Fast immer fanden sich bereits in frühen Schichten einzelne Scherben in der Art des Mecklenburger Typs. Weiterhin im 8. Jh. scheint diese Ware dann die mengenmäßig über-