

**Brzozowy sok, „czeremsza” i zielony barszcz – ankieta
etnobotaniczna wśród botaników ukraińskich**

Birch sap, ramsons and green borsch – an ethnobotanical survey
among Ukrainian botanists

ŁUKASZ ŁUCZAJ

Zakład Ekotoksykologii, Zamiejscowy Wydział Biotechnologii, Uniwersytet Rzeszowski

Werynia 502, 36-100 Kolbuszowa, e-mail: lukasz.luczaj [@] interia.pl

ABSTRACT: In 2008-2012 a short ethnobotanical questionnaire concerning some wild food plants (the use of birch sap, *Allium ursinum*, *Heracleum sphondylium* and plants added to green borsch) was sent via email to five hundred Ukrainian botanists. Fifteen responses containing detailed answers were obtained. Birch sap is a commonly drunk beverage in Ukraine, however its use has diminished since the nuclear catastrophe in Chernobyl in 1986. Traditionally, the sap is not only drunk fresh but also fermented and kept in a cool and dark place even until late summer. The fermentation was enhanced by dried apples and pears as well as roasted barley. Nowadays lemon juice and/or raisins are commonly added as well. Ramsons (*Allium ursinum*) are commonly used to make a spring salad, with cream, mayonnaise and/or boiled eggs. However, it is rarely used in other forms (soup, lacto-fermented). The use of ramsons in Ukraine previously occurred only in some parts (Trans-Carpathia and Sumy region), but it has recently become popular, so large amounts of the plant are sold in some towns (e.g. Lviv), and also imported from other parts of the former USSR. Green borsch is a traditional Ukrainian soup made with wild greens, predominantly with sorrel (*Rumex acetosa*). According to our questionnaire at least 21 species of wild plants are used in green borsch across the Ukraine. The most commonly used are *Rumex* spp. and *Urtica dioica*, and more rarely *Chenopodium* spp., *Atriplex* spp., *Taraxacum officinale*, *Allium ursinum*, *Aegopodium podagraria* and *Ficaria verna*. No information on the use of *Heracleum* for soup was received. The results of the questionnaire indicate that, although the use of wild plants as nutrition in towns is not widespread, in some rural areas detailed ethnobotanical studies may show a living tradition of using wild greens in nutrition.

Key words: *Betula*, *Allium ursinum*, wild green vegetables, tree sap, fermented beverages, Ukraine

Wstęp

Większość współczesnych badań etnobotanicznych prowadzona jest przy pomocy wywiadów w terenie, głównie półotwartych (Martin 1995; Alexiades & Sheldon 1996). Zaletą tego typu badań jest możliwość bezpośredniego wejścia w świat badanej społeczności, zadawania dodatkowych pytań czy pobrania okazów zielnikowych. W społecznościach niepiśmiennych lub o niskim poziomie edukacji rozmowa jest też głównym lub jedynym sposobem komunikacji społecznej. Jest to jednak metoda czasochłonna. Zaletą zbierania danych pisemnych od korespondentów nadsyłających listy, czy obecnie e-maile, jest możliwość stworzenia sieci korespondentów, którzy mogą być bezpośrednimi informatorami albo jedynie zbieraczami informacji od właściwych informatorów. Zaletą takich badań są także ich niskie koszty i – przy odpowiedniej organizacji – szybkość zbioru danych, zaś wadą – pewna sztywność uzyskanych danych oraz trudność z pozyskaniem korespondentów.

Polska ma bogate tradycje w prowadzeniu pisemnych ankiet o charakterze etnobotanicznym – poczynając od odezwy Rostafińskiego z r. 1883, poprzez badania Polskiego Atlasu Etnograficznego w wieku XX w. (Köhler 1993; Kłodnicki & Drożdż 2008; Svanberg *et al.* 2011). Bardzo ciekawą, acz rzadko stosowaną, formą zbierania danych etnobotanicznych jest pozyskanie jako korespondentów botaników. Tak stało się w wypadku badań Rostafińskiego czy Maurizia, którzy uzyskali wartościowe dane właśnie od naukowców (Köhler 1993; Maurizio 1926). Ostatnio ankietę wśród botaników przeprowadził autor tego artykułu, który rozesłał ok. 500 zapytań o informację, jakie dzikie rośliny jadalne spożywali polscy botanicy, członkowie Polskiego Towarzystwa Botanicznego. Uzyskano 71 odpowiedzi, które ostatnio opracowano (Łuczaj & Kujawska 2012). Dane te stanowią bogaty zbiór, a lista gatunków z tych badań ma podobną długość jak wyniki najdokładniejszych badań etnobotanicznych w XX w. w Polsce.

Ukraina jest krajem słabo przebadanym etnobotanicznie. W XIX w., kiedy rodził się na terenie Ukrainy ruch ludoznawczy, była ona podzielona między Rosję i Austro-Węgry, potem między Polskę i Rosję. Ukraińscy ludoznawcy koncentrowali się głównie na badaniu dialektów ukraińskich i folkloru słownego, bardziej niż na dokumentacji praktyk związanych ze światem roślin. Dosyć bogate są jedynie materiały pochodzące z badań Rostafińskiego (Łuczaj 2008a) i Fischera (Łuczaj 2008b).

Celem moich badań było wstępne rozpoznanie kilku zjawisk – zbierania soku brzoźowego i użytkowania dzikich warzyw liściowych na Ukrainie.

Materiały i metody

Na przełomie r. 2007 i 2008 skierowałem zapytanie do sekretariatu Ukraińskiego Towarzystwa Botanicznego o możliwość wysłania drogą elektroniczną ankiety etnobotanicznej do botaników ukraińskich. W odpowiedzi uzyskałem listę mailingową Towarzystwa (ok. 500 e-maili). Na uzyskane adresy wysłałem ankietę w języku ukraińskimi i rosyjskim (Aneks), której treść brzmiała następująco:

1) як п'ють березовий сік зараз і як готували його давніше? Чи доводять до його бродіння, коли так, то яким способом? [Jak pije się sok teraz, jak dawniej? Czy fermentuje się go i jeśli tak, to jak?]

2) які дикі рослини у насі використовуються дні для заготівлі зеленого борщу, чи є випадки використання *Heracleum sphondylium*? [Jakie dzikie rośliny wykorzystuje się do przygotowania zielonego barszczu, czy są przypadki wykorzystywania *Heracleum sphondylium*?

3) як готують черемшу. В яких регіонах використовують *Allium ursinum*, а де *Allium victorialis*? [Jak przygotowuje się czeremchę? W jakich rejonach wykorzystuje się *Allium ursinum*, а w jakich *Allium victorialis*?]

W odpowiedzi uzyskałem e-maile w języku ukraińskim, polskim i rosyjskim z informacjami od 13 respondentów, później jeszcze dwa e-maile w odpowiedzi na drugą turę ankiety w 2012. Niektórzy respondenci odpowiedzieli jedynie na niektóre pytania.

Wyniki i dyskusja

Większość respondentów dosyć dokładnie opisała użytkowanie soku brzożowego. Jest to na Ukrainie produkt powszechnie znany. W ostatnich latach sprzedawany był w butelkach 3-litrowych, pasteryzowany. Po katastrofie w Czarnobylu sprzedaż tego soku znacznie zmalała. Ludzie obawiają się, że może on pochodzić z okolic Czarnobyla, gdyż to właśnie północna Ukraina jest „zagłębiem” produkcji tego soku. Wzrosło więc zainteresowanie pozyskiwaniem soku z pewnego źródła, samodzielnie.

Sok brzożowy najczęściej pity jest świeży, często z dodatkami (Tab. 1). Współcześnie sok jest zwykle sprzedawany z dodatkiem soku z cytryn. Tradycyjnie na wsiach ukraińskich był on jednak konserwowany przez fermentację. Do beczki, ustawionej w ciemnym miejscu, oprócz soku wkładano pozostałe z zimowych zapasów suszone owoce (jabłka, gruszki, а obecnie też rodzynki) oraz prażony jęczmień. Sok taki, jak twierdzą respondenci, trzyma się do zniw. W przeszłości był on powszechnym napojem podczas prac żniwnych, а także w trakcie sianokosów.

Według wielu respondentów czosnek niedźwiedzi jest dzisiaj powszechnie znanym dzikim warzywem. Sprzedaje się go często w dużych miastach na targach lub bezpośrednio na ulicach, np. we Lwowie. Nie wszędzie jest to jednak stara tradycja, w wielu miejscach, gdzie czosnek nie występuje, jest on importowany, nawet z innych krajów byłego ZSRR. Według respondentów lokalna tradycja używania czosnku niedźwiedziego występuje na Zakarpaciu i w obwodzie sumskim (NE Ukraina). Na określenie czosnku niedźwiedziego używane są dwie nazwy: *czeremsza* (wspólna z jęz. rosyjskim, zbliżone formy znane też na Bałkanach) – na większości obszaru, oraz *lewurda* (nazwa wspólna z jęz. rumuńskim), używana w Karpatach i w pd. części obwodu sumskiego.

Najczęstszą formą używania czosnku niedźwiedziego (Tab. 2) jest wykorzystanie świeżych liści do wiosennych sałatek, podawanych ze śmietaną, majonezem lub/i gotowanymi jajkami (analogicznie do sałaty ogrodowej). Tylko trzech respondentów wspomniało dodawanie liści

czosnku do zup, a tylko jeden wymienił popularne w niektórych częściach Rosji zakiszenie czosnku niedźwiedziego.

Czosnek siatkowaty (*Allium victorialis* L.), używany na Syberii, nie jest według moich respondentów zbierany na pożywienie na Ukrainie.

Uzyskane wyniki są zachętą do rozpoczęcia intensywniejszych badań etnobotanicznych na Ukrainie, której ludność wydaje się być bardziej *herbofilna* niż ludność Polski (czyli wykazuje większe zainteresowanie wykorzystaniem dzikich warzyw w żywieniu). W niektórych rejonach wiejskich przetrwać tam mogły ciekawe tradycje używania dzikich roślin w żywieniu. Kilka dzikich warzyw, np. szczaw, pokrzywa i czosnek niedźwiedzi, jest wciąż sprzedawanych na targach. Ciekawym przedsięwzięciem badawczym byłoby skatalogowanie roślin (nie tylko pokarmowych), sprzedawanych na targach i ulicach chociażby Kijowa i Lwowa.

Podziękowania

Dziękuję bardzo wszystkim respondentom, którzy odpowiedzieli na ankietę oraz Bogusławowi Salejowi (www.salej.pl) i Galii Neczaj za tłumaczenie abstraktu na język ukraiński.

Literatura

Alexiades MN, Sheldon JW, eds. 1996. Selected guidelines for ethnobotanical research: a field manual (Advances in Economic Botany). New York Botanical Garden PR Department, New York

Kłodnicki Z, Drożdż A 2008. Dzikie rośliny jadalne – materiały, mapy i opracowania tekstowe Pracowni Polskiego Atlasu Etnograficznego. In: Łuczaj Ł (ed), Dzikie rośliny jadalne: zapomniany potencjał przyrody. Arboretum i Zakład Fizjografii, Bolestraszyce, pp. 109-124

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

Łuczaj Ł 2008a. Dziko rosnące rośliny jadalne w ankiecie Józefa Rostafińskiego z roku 1883. *Wiadomości Botaniczne* 52: 39-50

Łuczaj Ł 2008b. Dzikie rośliny jadalne używane w okresach niedoboru żywności we wschodniej części Karpat (powiaty Krosno, Sanok, Lesko, Nadwórna, Kosów i Kołomyja) według ankiety szkolnej z 1934 roku. In: Ł. Łuczaj (ed), Dzikie rośliny jadalne – zapomniany potencjał przyrody. Arboretum i Zakład Fizjografii w Bolestraszycach, Bolestraszyce, pp. 161-181

Łuczaj Ł, Kujawska M 2012. Botanists and their childhood memories: an under-utilized expert source in ethnobotanical research. *Botanical Journal of the Linnean Society* 168: 334–343

Łuczaj Ł, Szymański WM 2007. Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish countryside: a review. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 3: 17

Martin GJ 1995. *Ethnobotany: a methods manual*. Chapman and Hall, London

Maurizio A 1926. *Pożywienie roślinne w rozwoju dziejowym*. Kasa Mianowskiego, Warszawa.

Svanberg I, Łuczaj Ł, Pardo-de-Santayana M, Pieroni A 2011. History and current trends of ethnobiological research in Europe. In: Anderson EN, Adams K, Pearsall D, Hunn E, Turner N (eds), *Ethnobiology*. Wiley-Blackwell, New York, pp. 189-212.

Tab. 1 Dodatki do soku brzożowego na Ukrainie. Additions to birch sap in Ukraine.

Dodatek Addition	Liczba wzmianek / No. of reports <i>n</i> =13
rodzynki / raisins	5
suszone jabłka / dried apples	4
sok z cytryny / lemon juice	4
cukier / sugar	3
prażony jęczmień / roasted barley	3
suszone gruszki / dried pears	2
drożdże / yeast	1
sok buraczany / beet syrup	1
liście melisy / lemon balm leaf	1
suszone owoce / dried fruit	1

Tab. 2 Użytkowanie liści czosnku niedźwiedziego na Ukrainie. The use of ramsons (*Allium ursinum* L.) leaves in Ukraine

Sposób użycia / Type of use	Liczba wzmianek No. of reports <i>n</i> =14
surowa sałatka, zwykle z majonezem, śmietaną i/lub jajkami raw salad, usually served with mayonnaise, cream and/or eggs	12
zupa (zielony barszcz) soup (green borsch)	3
kiszzone jak ogórki lacto-fermented like cucumbers	1
surowe jako zakąska do bimbrow raw as appetizer for home-made vodka	1
nadzienie potraw mącznych dumpling filling	1
dodatek do potraw rybnych fish garnish	1

Tab. 3 Gatunki zielonych warzyw wymienione przez respondentów jako składniki zielonego barszczu na Ukrainie. Species of wild greens reported in the questionnaire as used as ingredient of green borsch in Ukraine.

nd – brak danych / no data

Gatunek Species	L. wzmianek No. of reports <i>n</i> =13	Region
<i>Urtica</i> spp. (<i>U. dioica</i> L. - 10, <i>U. urens</i> L. - 1)	11	wszędzie everywhere
<i>Rumex</i> spp. (mainly <i>Rumex acetosa</i> L.), more rarely (1 report each) – <i>R. thyrsiflorus</i> Fingerh., <i>R. euxinus</i> Klokov (<i>R. tuberosus</i> L. subsp. <i>euxinus</i> (Klok.) Borod., rarely <i>R. maritimus</i> L., <i>R. confertus</i> Willd., <i>R. crispus</i> L.	10	wszędzie everywhere
<i>Taraxacum officinale</i> L. agg.	4	wszędzie everywhere
<i>Allium ursinum</i> L.	3	np./e.g. Sums'kaya oblast (NE Ukraine)
<i>Aegopodium podagraria</i> L.	3	wiele obszarów / many parts, e.g. Rakhivs'kiy i Mizhgirs'kiy rayon (SE Ukraine); Sums'kaya oblast
<i>Chenopodium</i> spp.	2	wszędzie everywhere
<i>Ficaria verna</i> L.	2	Sums'kaya oblast
<i>Polygonum aviculare</i> L.	1	nd
<i>Atriplex hortensis</i> L.	1	nd
<i>Portulaca oleracea</i> L.	1	nd
<i>Atriplex hastata</i> L.	1	Sums'kaya oblast
<i>Alchemilla</i> spp.	1	Sums'kaya oblast
<i>Borago officinalis</i> L.	1	Sums'kaya oblast
<i>Geum urbanum</i> L.	1	nd
<i>Fagus sylvatica</i> L.	1	Rakhivs'kiy & Mizhgirs'kiy rayon

ABSTRACT (in Ukrainian). Коротка етноботанічна анкета, яка стосується використання диких їстівних рослин (використання березового соку *Allium ursinum*, *Heracleum sphondylium* та рослин, які додаються до зеленого борщу). Це анкетування проводилося протягом 2008-2012 років. Було отримано 15 відповідей. В Україні використання березового соку серед населення є досить поширеним, проте його обсяги значно зменшились після чорнобильської катастрофи. Сік п'ють не лише свіжий, але також після його зброджування. Інколи його можуть зберігати навіть до середини літа у темному, прохолодному місці. Бродіння посилюють додаванням сушених яблук, груш та смажених зерен ячменю. Сьогодні до березового соку прийнято додавати лимонний сік та/або ізюм. З черемші (*Allium ursinum*) готують салат зі сметаною, майонезом та/або вареним яйцем. Також інколи її використовують для приготування супу або соління. У давні часи в Україні використання черемші траплялося лише на Закарпатті та Сумщині, проте, останніми роками воно стало більш поширеним і популярним. Черемшу в значних кількостях продають у великих містах напр. у Львові. Зелений борщ, це традиційний український суп з диких зелених овочів, в основному зі щавелю (*Rumex acetosa*). Згідно нашого анкетування в Україні для приготування зеленого борщу використовують близько 21 вид рослин (*Rumex* spp. and *Urtica dioica*, and more rarely *Chenopodium* spp., *Atriplex* spp., *Taraxacum officinale*, *Allium ursinum*, *Aegopodium podagraria* та *Ficaria verna*). Не отримано повідомлень про використання борщівника (*Heracleum*). Результати анкетування свідчать, що використання диких зелених рослин для приготування харчів у містах відсутнє, однак в сільській місцевості детальніші етноботанічні дослідження можуть виявити їх використання для приготування страв.