

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

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

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

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

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

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

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

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

Wstęp

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

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

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

Metody

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

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

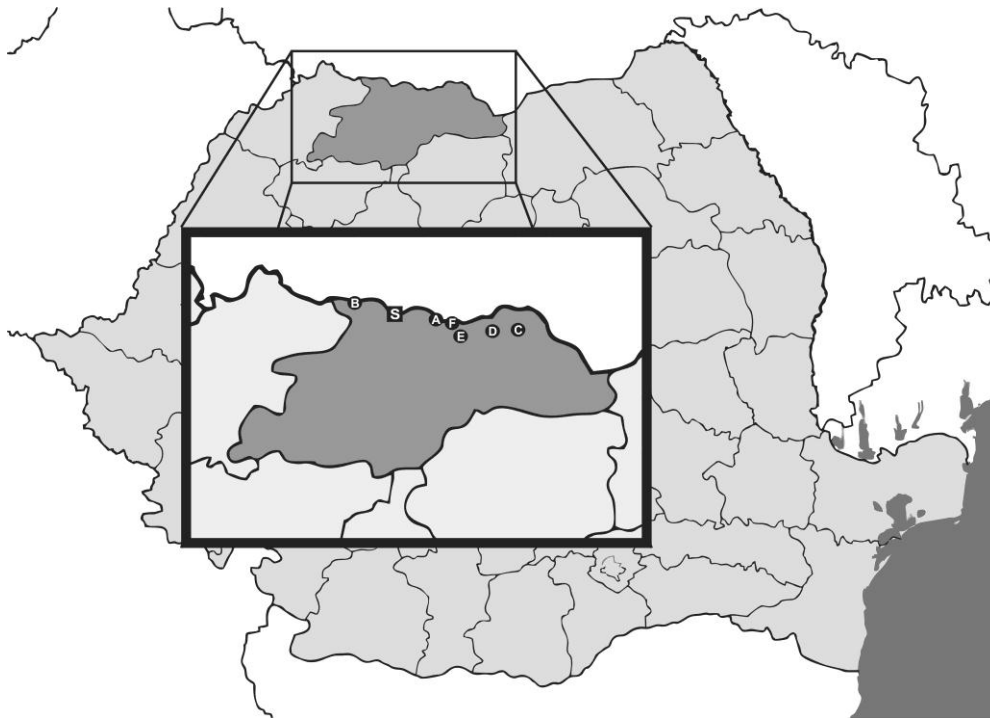


Fig. 1 Rozmieszczenie badanych miejscowości na tle mapy Rumunii i regionu Maramureș. The distribution of the studied villages.

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

Wyniki i dyskusja

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

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

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

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

Bibliografia

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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