

## PONAD TYSIĄC GATUNKÓW GŁOGU?!

*Ach, róży! ach, róży  
Wśród ziemi rozlogów,  
W tej życia podróży  
Tak wiele jest głogów.*

Edmund Wasilewski (1814–1846)

Głóg (*Crataegus*) o nazwach ludowych bodlak, bo-  
błek, ciernik, cierń biała, głóg biały, jaworek i obrot-  
nica, jest rodzajem należącym do rodziny różowatych  
(*Rosaceae*). Obejmuje około 300 gatunków drzew  
i krzewów znanych z obszarów klimatu umiarkowane-  
go Europy, Azji oraz Ameryki Północnej. W jego sys-  
tematyce dostrzegamy brak uporządkowania, wyraża-  
jący się między innymi liczbą gatunków podnoszoną  
przez niektórych profesjonalistów do 1200.

Głogom nie przeszkadza na ogół niska temperatura  
i nie są wybredne względem podłoża. Bytują zarów-  
no na glebach żyznych, jak i ubogich, suchych i na-  
wilgoconych.



Ryc. 1. Głóg jednoszyjkowy (*Crataegus monogyna*) – owoce. Fot. Mag-  
dalena Mularczyk.

Z krajowych przedstawicieli rodzaju, których li-  
czebność wynosi zaledwie od trzech do sześciu ga-  
tunków, można wymienić dwa najbardziej znane  
i najpowszechniej użytkowane.

Głóg jednoszyjkowy (*C. monogyna*), często spoty-  
kany w lasach, zaroślach i na miedzach w postaci cierni-  
stego krzewu lub drzewka, osiąga wysokość 10 m.  
Jego drobne, szerokojajowate lub romboidalne liście  
z 3–5 kłapami są po spodniej stronie sinozielone,  
a w białych kwiatach, zebranych w podbaldachy,  
można wyróżnić pięciopielny kielich, którego rurka  
jest zrosnięta z zalążnią, oraz słupek z jedną szyjką  
(stąd nazwa gatunku). Jabłkowate, czerwonobrunatne  
owoce o kształcie jajowatym lub okrągłym zawiera-  
ją przeważnie jedną pestkę. Oprócz Europy rośnie na  
Kaukazie, Syberii i w Himalajach.

Następny rozpowszechniony gatunek – głóg dwu-  
szyjkowy (*C. laevigata*, syn. *C. oxyacantha*) wystę-  
puje najczęściej na zrębach, jak również w lasach  
i zaroślach zachodniej i południowej części Polski.  
Wzdłuż doliny Wisły i Sanu przebiega wschodnia  
granica jego zasięgu. Ukształtowany często w formie  
krzewiastej, charakteryzuje się odwrotnie jajowaty-  
mi liśćmi z 3–5 płytkami kłapami skierowanymi ku  
górze, a drobne białe kwiaty o dwuszyjkowych słu-  
pkach zespolone są w baldachogrona. Brunatnoczer-



Ryc. 2. Głóg dwuszyjkowy (*Crataegus laevigata*). Za: Otto Wilhelm  
Thomé, *Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz*, Gera 1885  
(www.BioLib.de).

wone, kulistawe owoce zawierają przeważnie dwie  
pestki. W północnej części kontynentu europejskiego  
dochodzi do Wielkiej Brytanii, środkowej Szwecji,  
Gotlandii, Kurlandii i Litwy, a na południu obejmuje  
swym zasięgiem Kretę, Krym i Kaukaz. W Alpach  
egzystuje jeszcze na poziomie 1665 m n.p.m.

Na szczególną uwagę zasługuje głóg pośredni  
(*C. ×media*), mieszaniec dwóch omówionych gatun-  
ków, od którego pochodzi większość najbardziej zna-  
nych u nas form pełnokwiatowych i hodowlanych.

Natomiast często występujący w stanie dzikim głóg wielkoowocowy (*C. ×macrocarpa*), o dużych owocach i obficie piłkowanych liściach, jest mieszańcem głogu dwuszyjkowego i odgiętodziałkowego (*C. rhipidophylla*). Systematycy wyróżniają też głóg Palmstrucha, stanowiący podgatunek głogu dwuszyjkowego (*C. laevigata* subsp. *palmstruchii*).

Do najważniejszych gatunków obcych, kultywowanych w naszym kraju i w innych częściach Europy od dwustu lat, należy rodzimy na wschodzie Ameryki Północnej głóg ostrogowy (*C. crus-galli*). Ze względu na dziesięciocentymetrowe ciernie przylgnęła do niego popularna nazwa „kogucia ostroga” – z łac. *crus* – goleń, noga, i *gallus* – kogut. Osiąga wysokość 10 m, ma lśniące, odwrotnie jajowate liście, duże białe kwiaty oraz długo utrzymujące się na gałęziach czerwone owoce z dwoma nasionami.



Ryc. 3. Stare okazy pełnokwiatowej odmiany głogu (*Crataegus*) przed kościołem Wniebowzięcia Najświętszej Marii Panny w Lwówku Śląskim. Fot. Magdalena Mularczyk.

Z tego samego kontynentu pochodzi krzew ozdobny głóg szkarłatny (*C. coccinea*). Ma purpurowobrązowe pędy, grube, twarde ciernie, białawe kwiaty oraz krwistoczerwone, kwaskowosłodkie owoce. Dobrze znosi znaczne obniżenie temperatury powietrza, o czym świadczy fakt, że rośnie nawet w Kazachstanie i na Syberii.

Głóg stanowi cenny materiał do nasadzeń w parkach i zadrzewieniach krajobrazowych. Nie szkodzi mu przycinanie, a ponadto świetnie nadaje się do formowania trwałych, ciemnych żywopłotów. Swoje właściwości dekoracyjne zawdzięcza nie tylko kolorowym owocom, ale też różnobarwnym, pojedynczym lub pełnym kwiatom. Oprócz tego ozdoba niektórych gatunków i odmian są piękne błyszczące liście, pomarańczowe, czerwone i żółte w okresie jesiennego przebarwiania się.

Twarde, różowe drewno o drobnych słojach służy do wyrobu trzonków siekier i narzędzi oraz lasek.

Poza tym jest wartościowym surowcem opałowym, gdyż podczas spalania wytwarza wysoką temperaturę. Stąd rozpowszechniona wśród ludu nazwa „ogień drzewo”. Od dawna korzystano również z barwników zawartych w gałęziach, owocach, korze, liściach i korzeniach. Natomiast owoce żywią 160 gatunków owadów i 32 gatunki ptaków. Pozostając na drzewach po opadnięciu liści, zapewniają im pokarm w okresie zimowym, a jeżeli spadną na ziemię, to zadowolą myszy, zające i lisy.



Ryc. 4. Głóg ostrogowy (*Crataegus crus-galli*). Fot. Magdalena Mularczyk.

Wzbudziły też zainteresowanie człowieka, który dość szybko dostrzegł ich zalety. Na Półwyspie Krymskim w okresie jesiennym zasypywano je cukrem, aby mieć zapas na chłodne miesiące. Często były dodawane do kompotów i zaparzane zamiast herbaty. Można jeszcze zaznaczyć, że w Rosji zamiast tego napoju sporządzano również z młodych liści. Na Krymie i Kaukazie znano mąkę pochodzącą z mielonych suchych owoców. Zmieszana z mąką pszenną i kukurydzianą służyła do wypieku chleba, bułek, placków i ciast; miały one przyjemny owocowy smak. Z owoców głogu przyrządzano ponadto konfitury, galaretki i nalewki, a pestki stanowiły nieraz surogat kawy. W Rosji z wybranych gatunków produkuje się różne preparaty. Najbardziej znany jest „Balsam kazachski”, smaczny i wzmacniający napój – zalecany dodatek do herbaty, kawy, wytrawnego wina i koktajli. W naszym kraju nie odgrywają większej roli w przetwórstwie, wzbogacają jedynie marmolady i dżemy, a poza tym służą jako surowiec do wytwarzania win i wódek. Terapeutyczne właściwości głogu znano już w starożytności; walory rośliny przedstawił grecki botanik i lekarz Dioskurides (I w. n.e.) w swym dziele *O środkach leczniczych* (*Peri hyles iatrikes*). W czasach późniejszych figurowała często w podręcznikach zielarskich i książkach medycznych.

W polskiej fitoterapii znalazły zastosowanie dwa gatunki: *Crataegus laevigata* i *C. monogyna*.



Kwiatostany głogu, *Inflorescentia Crataegi*, nazywane popularnie „kwiatami” – *Flos Crataegi*, zawierają między innymi takie flawonoidy, jak witeksyna, rutyna, hiperozyd i kemferol, wielofenole, pochodne flawanu, fenolokwasy (np. kawowy i chlorogenowy), kwasy trójterpenowe (ursolowy, oleanowy i krategolowy), związki azotowe z grupy amin, puryny, związki kumarynowe oraz sole mineralne. Podobne składniki, lecz o nieco niższych wartościach, stwierdzono w owocach – *Fructus Crataegi*. Wyciągi z kwiatów rozkurczą naczynia wieńcowe serca i powodują zmniejszenie napięcia ich ścian. Znika ból i uczucie duszności, a dzięki wzmożonemu dopływo-



Ryc. 5. Głóg miękki (*Crataegus mollis*) w Ogrodzie Botanicznym Uniwersytetu Wrocławskiego. Fot. Magdalena Mularczyk.

wi krwi mięsień sercowy otrzymuje więcej niezbędnego tlenu. Ponadto zwiększa się siła jego skurczów, przy jednoczesnym zmniejszeniu ich częstotliwości. Trochę dłuższe przerwy między skurczami wpływają na bardziej skuteczny wypoczynek serca. Przetwory z głogu wspomagają leczenie przewlekłej niewydolności naczyń wieńcowych i osłabienia mięśnia sercowego, spowodowanego chorobami zakaźnymi, oraz zaburzenia rytmu serca u osób starszych. Ponadto powodują rozszerzanie naczyń mózgowych, co w rezultacie sprawia, że są one lepiej zaopatrywane w tlen i substancje odżywcze. Jest to niezmiernie ważne dla chorych dotkniętych zmianami miażdżycowymi. Oprócz tego zmniejszają nadciśnienie tętnicze. W preparatach dostarczanych na rynek przez HerbaPol kwiatostany głogu znajdują się w mieszance ziołowej Cardiosan, a kwiatostany i owoce w mieszance

Sklerosan. Natomiast wyciągi alkoholowe z kwiatów wchodzi w skład kropli Cardiol, Neocardina i Keli-cardina oraz takich syropów, jak Neospasmina i Passispasmina. Znane są również cukierki głogowe niemieckiej firmy Reutter, wyróżnione przez Fundację Rozwoju Kardiologii w Zabrze. Można je nabyć w aptekach i sklepach zielarskich. Działają wspomagająco na mięsień serca i regulację krążenia krwi.

Lecnicze zalety głogu służą też zwierzętom. Odwar z kwiatów i owoców zwiększa siłę i sprawność koni wyczerpanych długoletnią pracą, a poza tym wspomaga ich leczenie w przypadku schorzeń mięśnia sercowego, dychawicy oskrzelowej i reumatyzmu. Z kolei ześrutowane owoce, wzbogacające karmę świń, działają tuczaco i wzmacniająco, a kłuseczki ze zmieszanych owoców i mąki owsianej powodują szybki przyrost wagi ciała gęsi, kurom zaś zapewniają lepszą nieśność i jakość jaj.



Ryc. 6. Głóg syberyjski (*Crataegus sanguinea*). Fot. Magdalena Mularczyk.

Przedmiot naszych rozważań zajmuje poczesne miejsce w kulcie, mitach i wierzeniach. W południowej części Polski istniał zwyczaj spalania gałązek w Wielką Sobotę celem uzyskania lepszych plonów. Gdzeniedzie panowało przekonanie, że głóg rosnący na grobie uniemożliwia duchowi wydostanie się na zewnątrz, a ci, którzy zechcą wachać kwiaty, mogą być pozbawieni powonienia. Rośliny kolczaste miały również chronić człowieka przed duchami przynoszącymi choroby. Dlatego starożytni Grecy zawieszali na bramach swoich domostw gałązki głogu i wawrzynu, a Buriaci machali nad kołyskami chorych dzieci gałązkami głogu i dzikiej róży. Natomiast w Mołdawii nie jest on obrońcą człowieka, lecz uosobieniem zła powodującego między innymi wrzody i obrzęki nóg.

Dr Roman Karczmarczyk