

ANTONI J. ŻMUDA.

## Rośliny używane w okresie Świąt Bożego Narodzenia.

Przyroda, z którą w czasach przedhistorycznych ludzie znacznie więcej obcowali, niż dzisiaj, odbiła na ich pierwotnem życiu bardzo wybitne piętno. W niej widziano wszystko, rzeczy piękne i złe, w jej przedmiotach ukryte wyobrażała sobie fantazya bogów i boginie. Najwięcej

może działały na wyobraźnię gaje, puszcze i t. p. stąd, nic dziwnego, ogromny wprost kult do drzew i przeróżnych roślin, dość wspomnieć nazwy roślin „Dziewanna“, „Marzanna“, które ściśle splotły się z nazwami bóstw ówczesnych. Nie było, można śmiało powiedzieć, obrzędu, przy którym by się obeszło bez roślin.

W obrzędach przypadających na zimę, ludy zachodnio- i południowo-europejskie, żyjące wśród roślin przynajmniej w części zimą zielonych, używały nawet podczas zimy roślin zielonych jak np. j e m i o ł y; przeciwnie ludy wschodnie, np. Słowianie, u których zima była znacznie ostrzejsza, więcej może zresztą praktyczni, używali do tego celu przeważnie owoców lub roślin zaschłych, zachowanych z lata.

Jedną z tego rodzaju uroczystości zimowych było obchodzenie zimowego przesilenia dnia z nocą. Z nastaniem chrześcijaństwa, Kościół katolicki, nie chcąc łamać za jednym zamachem tradycyi zwyczajowych, ustanowił w tym mniejwięcej czasie Święta Narodzenia Zbawiciela, skutkiem czego przypadające na ten czas pogańskie zwyczaje stały się nieodłączną prawie częścią składową Świąt.

W niniejszej notatce chciałbym z punktu widzenia botanicznego zwrócić uwagę, jakich i w jakiej formie w Polsce używa się w tym czasie roślin, których od czasów prastarych, jakie są naleciałościami późniejszymi, wreszcie rzec o nich coś botanicznego.

Najważniejszym źródłem wiadomości są kolendy, w których wspomniane są bez wyjątku wszystkie rośliny, jakich lud nasz oddawna używał. Przejrzenie, choćby pobieżne kantyczek, oplaca sownie trud przytem poniesiony, dostarcza bowiem mnóstwa materiału, ujętego od przypadku do przypadku, w coraz to inną formę. Możc jeszcze więcej w nich zoologii, wybranie jednak tego materiału nie leżało w moim programie. Źródłem drugim, równie ważnym są prace ludoznawcze, opisujące dzisiejsze zwyczaje świąteczne. Razem wzięte pozwoliły te dwa źródła zestawić w pewnym komplecie odnośny materiał.

Święta same poprzedza Adwent, czas ścisłego postu. Miejsce tłuszczów zwierzęcych zajmują oleje roślinne, jak r z e p a k o w y, głównie zaś m a k o w y. Mak hoduje się w Polsce od niepamiętnych czasów, co do szczegółów odno-

szę do pracy prof. J. Rostafińskiego: „O maku i jego hodowli w Polsce“. Grecy i Rzymianie używali maku na pokarm bądź z miodem, bądź posypywali nim chleby. U nas na wigilii powszechnie polewa się makiem z miodem t. zw. „paluszki“. Olej makowy wyrabiali poraz pierwszy Arabowie. W wiekach średnich zakazane było urzędowo używanie oleju makowego, z obawy współzawodnictwa tegoż z oliwą, w Polsce piśmienne notatki o oleju makowym posiadamy w rachunkach dworu króla Władysława Jagiełły z r. 1390. Że olej makowy uchodził za bardzo dobry, wynika z późniejszych notatek, między innymi np. z książki A. Jundziłła, który o oleju makowym wyraża się bardzo pochlebnie.

Miarą, jak wielkie było zapotrzebowanie tłuszczów roślinnych w dawnej Polsce, może być fakt, że włościanie w XII w. wyciskali olej nawet z łopuchu, który się wśród sprzątanego zboża znajdował. Szukano więc wówczas roślin, których by można użyć do tego celu. Najpospoliciej służyły do tego celu konopie, później przybył len, a ślady używania oleju z orzechów laskowych, mamy na królewskim dworze Jadwigi. Za najmocniejszy, zarazem najlepszy uważano jednak zawsze olej makowy, i gdyby nie to, że dziś zastępuje go sprowadzana oliwa, zasługiwałby i dziś na szersze rozpowszechnienie.

Wieczór wigilijny rozpoczyna się odpowiedniemi przygotowaniem izby i zastawą stołu. Chwilę tę opisuje pięknie W. Pol w „Pieśni o domu naszym“ :

„Jak obrządek każe dzienny  
Snopy wnosi sam gumienny,  
Co trza chleba do wesela,  
I sam siankiem stół zaściela.  
W pamięć żłobu Zbawiciela,  
I po kątach snopy stawi  
I coś z cicha błogostawi“.

A więc do izby wnosi się snopy zboża dla sprowadzenia obfitych zbiorów przyszłorocznych, zwykle cztery: pszenicy, żyta, jęczmienia i owsa i ustawia w czterech rogach. Zwyczaj powszechny dziś u ludu: u podwojewo-dziny Dobrzyckiej w Pęśach na Mazowszu jeszcze w pierw-

szej połowie XIX w. nie jadano wigilii bez snopów w jadalni. Z słomy robi się powrósła i obwiązuje drzewa w sadzie, ażeby rodziły.

Stół zaściela się sianem, dla przypomnienia stajni betleemskiej, rzecz powszechnie nawet dziś w miastach praktykowana. Siano wspomniane jest niejednokrotnie w kolendach. z pośród wielu wspomnę jedno miejsce ze starej kolendy:

„O siano, siano, kwiecie drogi,  
 Że się na tobie kładzie Bóg ubogi,  
 O siano, siano, o nieprzepełacone,  
 Godne zaś było w raju pokoszone“.

Było zwykle obojętne, jaki był skład botaniczny siana, że chodziło jednak w niem o pewne rośliny, dowód w tem że z wyciąganych z siana pojedynczych roślin wróżyły sobie dziewczęta o swych przyszłych losach. Na rogach stołu kładzie gospodyni czosnek, aby uchronić się od chorób, aby można wyczuć złodzieja, jak woń czosnku, a mężczyźni jedzą czosnek, aby ich złe duchy nie napastowały.

Ze zbóż używa się oczywiście mąki z pszenicy, żyta; jęczmień służył do przygotowania kucyi, potrawy, bez której nie było w dawnej Polsce uczyty wigilijnej ani u chłopca ani u magnata. Robi się ją z pęcaku, t. j. jęczmienia otłuczonego stęporem w stępie, który gotuje się następnie na gęsto, a potem osładza przasnym miodem i dodaje maku, uwierconego w donicy. Kucya jest potrawą gospodyni. Potrawą gospodarza jest kisiel, robiony tradycyjnie z mąki z o w s a. Rozczynioną wodą na rzadko, precedzają, gotują i zlewają na misę, gdzie tężeje w rodzaj galarety, którą się kraje i polewa mlekiem makowem. Do nieodzownych podczas wigilii należą suszone owoce, a więc: jabłka gruszki i śliwki. Je się także suszoną rzepę, prastarą roślinę słowiańską, która do reszty Europy dostała się przez Słowian.

Inne rośliny, wchodzące w skład potraw wigilijnych, ale już nie pierwotne, lecz wprowadzone później, wymienia n. p. Żółtowski w wierszu do przyjaciela z r. 1820:

„A zasiadłszy do stołu w godzinę zmierzchową,  
 Jadł polewkę migdałową,

Na drugie zaś danie  
Szedł szczupak w szafranie,  
Dalej okoń, pączki tłusto,  
Węgorz i liny z kapustą,  
Karp sadzony z rodzynkami,  
Nakoniec do chrzanu grzyby...”

Migdał, sprowadzili z Azji jeszcze Grecy, drzewo rosnące dziko w Afganistanie, zdziczałe w Europie południowej. U nas na Podolu rośnie pokrewny na gatunek, ale znacznie mniejszy wzrostem. Szafran, rosnący dziko w Europie południowej, pokrewny naszym krajowym, n. p. tatrzańskiemu, posiadającemu również silny zapach, jak roślina używana. Poza zapachem, który już starożytnych Greków zachwycał, dostarcza roślina trwałej barwy żółtej, którą starożytni stawiali na równi obok purpury. Do wspańiałości n. p. królów perskich należały buty żółto barwione szafranem, również bogini Eos jest stale „krokopeplos“. Do Hiszpanii wprowadzili szafran Arabowie, im udało się założyć pierwsze pola szafranowe, od nich rozszedł się po Europie. Wysoka cześć, jaką oddawała szafranowi starożytność, przeniosła się na średniowiecze. Uważano szafran za lekarstwo przeciw wszystkim chorobom i jako taki wchodził w skład wszystkich recept. W Polsce był szafran ulubioną przyprawą do potraw, zwłaszcza do ryb, upodobanie nasze do szafranu odbiło się nawet w przysłowia: „Pieprzo i szafranno, moja mościa Panno“ lub „Lepszy funt szafranu, niż wóz siana“. Przypisywano mu własności rozweselające i podniecające, co stwierdza i Potocki w Argenidzie:

„Szafran, wino i złoto tyle mają siły,  
Że się na jasną prawdę nie po raz rzuciły“.

Z dalszych roślin wspomnieć należy kapustę, której ojczyznę nadmorskie okolice, r o d z e n k i, c h r z a n. g r z y b y.

W drugie święto na pamiątkę kamienowania św. Szczepana obrzucano się wzajemnie g r o c h e m, zwłaszcza księży po wsiach. Dopiero kanclerz biskupi Marcin Krajewski zakazał w r. 1771 surowo rzucania grochem, tak, że od tego czasu zastępuje go o w i e s, który utrzymał się do dziś dnia.

Choinkę, której pierwotną ojczyzną są prawdopodobnie Niemcy, wprowadzono do nas zdaje się dopiero w XIX wieku. Przyjęła się łatwo z wielu względów, choćby dlatego, że wprowadza w mieszkanie zieleń. Używa się zwykle jodły, mające szpilki nie kłujące, grzebieniasto rozstawione, nie opadające tak szybko jak u świerka.

Z używanych powszechnie za granicą roślin należy wymienić jemiolę. Jest to roślina o liściach zimozielonych, półpasorzyt na gałęziach drzew tak liściastych jak szpilkowych, i u nas w Polsce częsty, mający za owoc jagodę dojrzewającą w zimie; ptaki zjadają owoce i rozsiewają roślinę, wydalając niestrawione nasiona, które przylepiają się łatwo do gałęzi i na nich kiełkują. Jemiola używaną była z dawien dawna u różnych ludów europejskich do religijnych i leczniczych celów. Szczególnie poszukiwaną była jemiola z dębów, znana u nas tylko z Prus. Starożytni uważali jemiolę za czarodziejską roślinę Persefony, która miała otwierać wrota do światów podziemnych, jak to czytamy w Eneidzie, również w wielkim szacunku była u Gallów i Germanów, u których kapłani zdejmowali ją sierpami w 6-ty dzień po nowiu z dębów, dla przygotowania cudownego napoju, który miał wszelkiemu stworzeniu nadawać płodność, oraz leczyć od wszelkiego rodzaju zatrucia.

W ostatnich czasach i w Krakowie zauważyć można *myszopłoch*, roślinę, południowo-europejską, w zimie zieloną, botanicznie ciekawą tem, że posiada gałązki kształtu liści, zamiast liści.

W Europie środkowej i zachodniej świąteczną rośliną są ciemierniki, zwłaszcza ciemiernik ciemny, kwitnący już w grudniu.

Okres Świąt zamyka święto Trzech Króli, podczas którego święci się *kadzi dło*, w którego skład wchodzi żywe roślinne, oraz wonne części roślin wschodnich.

---