

Tomasz Majewski

ORCID: 0000-0003-0048-022X

Uniwersytet Jagielloński

## Manna Polonicum. Szkic fitokulturoznawczy

Abstrakt: *Manna Polonica* (*Glyceria fluitans*) to jedna z nazw dzikiego zboża zbieranego na podmokłych łąkach, czego świadectwo zachowało się w zielnikach i podręcznikach agronomii publikowanych w języku polskim od XVI do końca XVIII wieku. Zbiactwo i handel słodkim ziarnem „manny polskiej” lub „manny Polaków” (*Manna Polonorum*) wybitny biolog Józef Rostafiński wiązał ze starą etnowiedzą i biotopem najbardziej pierwotnych siedzib Słowian. Ten relikw zbieractwa (znany tylko na terenach słowiańskich) zanika, jak twierdzą etnobotanicy, w XIX wieku wraz z intensywnym osuszaniem terenów podmokłych. Autor tekstu, opierając się na historii ustnej z kręgu rodziny, dotyczącej wsi leżącej na mokradłach nad Bzurą, przypuszcza, że zbieractwo manny było tam praktykowane nadal w latach trzydziestych XX wieku. Przypadek ten daje asumpt, by, odnosząc się do obecnych w tym samym biotopie synantropijnych roślin przemysłowych (marzana barwierska, *Rubia tinctorum*), przedyskutować ponownie pojęcie „przeżytku kulturowego” E.B. Tylora w kontekście naturokultury.

Słowa-klucze: manna polska, *Glyceria fluitans*, przeżytek kulturowy, zielniki, zbieractwo, pokarm przednówka

מהו זה? (Ma'n Hu?) Co to jest?

Exodus XVI, 15

I nazwał dom Izraela miano onego pokarmu Man,  
a był on jako ziarno koriandru, biały,  
a smak jego był jako pączek z miodem.  
Exodus XVI, 31, przeł. I. Cyłkow

O piękne panie, wy spuszczaście mannę na pustą drogę zgłodniałego ludu  
William Shakespeare, *Kupiec wenecki*, akt V, scena 1, przeł. L. Ulrich

Botanik i humanista Józef Rostafiński w studium *O pierwotnej siedzibie i gospodarstwie Słowian w przedhistorycznych czasach* (1908) przedstawił pionierskie

dociekania na temat etapów przedhistorycznej migracji Słowian<sup>1</sup>. Przeprowadził je, opierając się na różnicach w nazewnictwie roślin (znanych im w praojczyźnie, czego ślad zachował się w rdzeniach) oraz określeń gatunków poznanych później, zaczerpniętych w okresie wędrówki od innych grup etniczno-kulturowych. Miałowicie przykładowo nazwę „buk” Słowianie bez wątplenia zaczerpnęli z jednego z języków germańskich, co sugeruje, że ich pierwsze siedziby musiały leżeć na północ oraz wschód od linii skrajnego zasięgu tego drzewa, która wciąż jest jedną z najtrwalszych granic w kulturowym oraz przyrodniczym pejzażu Europy, co nie zawsze dziś jest dostrzegalne<sup>2</sup>.

W swoim studium Rostafiński odnotował również:

Stepowcy musieli wcześniej zachodzić na Polesie [...] tam poznali słożyż, trawę (*Glyceria fluitans*) będącą samorodnem zbożem, a porastającą na niezmiernych przestrzeniach płytkie, stojące wody i moczarowate łąki. Ziarna jej po stłuczeniu w piasku dawały krupy słoższe od prosa. O znaczeniu tego płodu nie tylko dla pierwotnego człowieka może dać wyobrażenie fakt, że jeszcze w połowie XIX w. wywożono tę mannę do portów bałtyckich, skąd szła za granicę<sup>3</sup>.

Rostafiński, łącząc wiedzę botaniczną, geograficzną, etymologiczną i leksyko-graficzną, rozpoznał w trwającym gdzieniegdzie zbieractwie „samorodnego zboża” moczarowych łąk reliktową formę najstarszego gospodarowania, prawdopodobnie sprzed okresu przyswojenia sobie rolnictwa przez Słowian<sup>4</sup>. Widział w „zbieractwie manny” kulturowy przeżytek, odpowiednik Warburgiańskiego *Nachleben* — „żywający” wraz z okresem wiosennego głodu i wypływający z pamięci kulturowej „na powierzchnię”. Tajemnicza samorodna manna to relikat dawnej techniki właściwej zbieractwu w sferze klimatu umiarkowanego Europy sprzed 6 tysięcy lat. Kulturowa oraz gospodarcza relacja pomiędzy etnosami: stepowcami oraz dawnymi słowiańskimi mieszkańcami moczarów, zmaterializowała się także w tym, że mannę

<sup>1</sup> J. Rostafiński, *O pierwotnej siedzibie i gospodarstwie Słowian w przedhistorycznych czasach*, Kraków 1908. Rozprawa ukazała się także w „Sprawozdaniach z Czynności i Posiedzeń Akademii Umiejętności w Krakowie” 13, 1908, nr 3, s. 6–25.

<sup>2</sup> Pisał o tym, jako jeden z nielicznych, Stanisław Vincenz, rozwijając etymologię łacińskiego *fagus* — ‘buk’ oraz greckiego *fagos* — ‘dąb’ (drzew ekwiwalentnych w religijnym imaginariu); wskazuje on też na neapolitańskie słowo *faggio* (gdy na południu Włoch po wyciętych dwa tysiące lat temu bukach nie ma już śladu) oraz komentuje wersy chóru z *Odprawy posłów greckich* Kochanowskiego: „O białostrzydła morska pławaczko/ Wychowanico Idy wysokiej/ łodzi bukowa...” — zob. *idem, List z Neapolu*, [w:] *idem, Po stronie dialogu*, t. 1, Warszawa 1983, s. 34–35. Por. anglosas. *bōc*, *bōctrēo* — ‘buk’, staroniemiec. buohha, niem. Buche. Stąd wywodzi się także niemieckie das Buch — ‘książka’ z tym samym rdzeniem leksykalnym; słowien. *bukowski jezik*, czyli ‘łacina’ (jako „język książkowy”) oraz *bukwy* — starorusk. ‘lityry, list, pismo’ — wskazując na kulturową technię — deszczułki drewniane jako materialne podłoże zapisu; zob. A. Brückner, *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków 1927, s. 46.

<sup>3</sup> J. Rostafiński, *op. cit.*, s. 16.

<sup>4</sup> Por. „Jeszcze przed wprowadzeniem rolnictwa ziarna tej trawy [manny] zbierano nad wodą przetakiem, zwyczaj ten przetrwał gdzieniegdzie w zapadłych kątach” — B. Hryniewiecki, *Przewodnik po Ogrodzie Botanicznym Uniwersytetu Warszawskiego*, Warszawa 1932, s. 13. Za wskazanie tego źródła dziękuję recenzentce(-owi) mojego tekstu.

zbierano powszechnie przetakiem o drobnych oczkach, wykonywanym z końskiego włosa, mocowanego do obręczy — przeważnie z sośniny. I robiono tak zapewne od czasów, kiedy koń został udomowiony przez nomadów na terenach Niziny Nadkaspjskiej i stepu czarnomorskiego, od południa graniczącej z wielkimi dorzeczeniami — obszarami moczarów, na którym występowało „samorodne zboże”.

Słodyż wspomniany przez Rostafińskiego to jedna z wielu ludowych nazw *Glyceria fluitans*, z których zdecydowana większość odwołuje się jednak, przez czytelną reminiscencję, do toposu biblijnej manny jako ratującego życie, „darmo danego” pożywienia. Roślina ta była znana w większości regionów dawnej Rzeczypospolitej, odnotowywana jako „manna kaszyniec”, „manna stawowa”, „manna właściwa” i „manna wodna”. Ksiądz Stanisław Jundziłł w wileńskiej *Botanice stosowanej, czyli wiadomościach o własnościach y użyciu roślin w handlu, ekonomice, rękodzielnictwie...* z 1799 roku pisze o „mannianej kaszy” jako o ziarnie „trawy mannianej”<sup>5</sup>, której to nazwy Rostafiński już nie stosuje.

Krakowski botanik, tworząc w 1883 roku ankietę zbierającą dane na temat znanych na wsi dzikich roślin jadalnych, odkrył, że nazwy „kasza polska”, „kaszyniec”, „kostrzewa manniana”, „kasza trawa”, „łapawka” i „mannianka”<sup>6</sup> oznaczają gatunek ze swoich własności znany od Wielkopolski przez ziemię sieradzką, łączycką, po wspomniane wcześniej Polesie, Wołyń, Litwę i bagna Prypeci na Białorusi<sup>7</sup>. Z zielnika szwajcarskiego naturalisty Gasparda Bauhina *Pinax theatri botanici* (1623) można się dowiedzieć o zaletach tego ziarna manny, znanego także na saskońskich Łużycach, kupowanego na targach we Frankfurcie nad Odrą i używanego do wypieku chleba dla czeladzi między innymi w południowej Brandenburgii. Ta zachodnia granica znajomości tajemniczej *gramen mannae* to bez wątpienia dawne tereny zachodniosłowiańskie. W Wirtembergii i Turyngii już się jej nie stosuje. Wygląda więc na to, że etnowiedza na temat manny jadalnej nie wykraczała poza Łabę. Jedną zaś z ostatnich chronologicznie (na terenach niemieckojęzycznych) wzmianek o samorodnej mannie znalazła się na stronach książki kucharskiej Sophie Wilhelminy Scheibler *Allgemeines deutsches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen* z 1815 roku<sup>8</sup>. Autorka ta, co nie zaskakuje, związana była z terenami Brandenburgii; w znaczeniu przyrodniczym — z pod-

<sup>5</sup> B.S. Jundziłł, *Botanika stosowana czyli wiadomość o własnościach y użyciu roślin w handlu, ekonomice, rękodzielnictwie, o ich odczynieniu, mnożeniu, utrzymywaniu według układu Linneusza*, Wilno 1799, s. 39.

<sup>6</sup> Por. G. Bobrowicz, *Manna*, <http://bobrowicz.eu/dictionary/manna/> (dostęp: 13.06.2020).

<sup>7</sup> P. Köhler, *Ankieta Józefa Rostafińskiego z 1883 roku dotycząca ludowego nazewnictwa i użytkowania roślin w Polsce*, „Analecta” 2, 1993, nr 2, s. 89–119.

<sup>8</sup> S.W. Scheibler, *Allgemeines deutsches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen*, Berlin 1815. Ktoś zainteresowany kuchnią historyczną może przepisy z manny Sophie Scheibler z początku XIX wieku porównać z recepturą zawartą w pochodzącej z dworu Radziwiłłów książce kucharskiej (manuskrypt z około 1686 roku), wydanej jako *Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne*, oprac. J. Dumanowski, R. Jankowski, Wilanów 2011 (Seria „Monumenta

mokłymi łąkami Spreewaldu, natomiast w aspekcie etnograficznym — z miejscami reliktywnego występowania języka dolnołużycyckiego. Nazewnictwo Scheibler jest podobne do tego w kompendium botaniczno-medycznym Jacoba Spielmanna z 1774 roku; w języku niemieckim roślinę tę, związaną z *usus culinaris*, określa się jako *Schwaden*, *Polnische*, *Frankfurter* lub *Berliner Manna* (trzecie określenie pochodzi od targu we Frankfurcie nad Odrą, gdzie handlowano jej słodkim ziarnem)<sup>9</sup>. Inne nazwy europejskie wskazują, że mannę jadalną znano jako towar importowany ze wschodnich terenów Europy — znaczące, że łacińskie określenia *semen graminis mannae* oraz *Manna Polonica* znane w wieku XVII–XVIII wyparło w języku angielskim w pierwszej ćwierci XIX wieku określenie *Russia seeds*<sup>10</sup>, co stanowi ciekawy marker związków kolonializmu, botaniki i wyobraźni politycznej. Inną atrybucję terytorialno-narodową wskazuje „pruska manna” — w tym wypadku chodziło o mannę zbieraną na Suwalszczyźnie i na łąkach guberni augustowskiej, skąd sprzedawano ją za pośrednictwem targu w Mariampolu do pruskiego Królewca<sup>11</sup> — stamtąd dopiero płynęła dalej i pod nazwą „pruska manna” trafiała jako przysmak do zachodniej Europy.

||

W drukowanych po polsku rozprawach agronomicznych i zielnikach informacje o mannie jadalnej można odszukać, cofając się o całe cztery stulecia. W dziele Pietra de Crescenzi (Piotra Krescencjusza), które zostało po raz pierwszy opublikowane w Krakowie w 1549, a następnie w 1571 roku pod tytułem *O pomnożeniu i rozkrzewieniu wszelkich pożytków*, czytamy:

Niektorzy powiadaia/ iż iest drugi rodzaj manny ktora na łąkach roście, zwłaszcza mokrych, a zbierana bywa księżycą czerwca albo lipca przetakami/ albo iakim inkszym naczynim otrząsając poki rosa nie opadnie/ wszakoż iż takicy nie sieią na roli/ przeto też o niey powiadać nie iest nasz umysł<sup>12</sup>.

Poloniae Culinaria” 2). Są tam między innymi naleśniki faszerowane manną polską z rodzynkami i cukrem, polewane zaprawą z jajek, mleka i wody różanej, a następnie zapiekane w piecu (s. 96).

<sup>9</sup> J.R. Spielmann, *Institutiones materiae medicae praelectionibus academicis accommodatae*, [b.m.w.] 1774, s. 21; por. J. Drobnik, Manna polska od XVI do XIX wieku pod względem botanicznym i leczniczym, „Etnobiologia Polska” 5, 2015, s. 67–87.

<sup>10</sup> S.F. Gray, *A Supplement to the Pharmacopeia being a Treatise on Pharmacology in General*, London 1821.

<sup>11</sup> Zob. J.G. Wyżycki, *Zielnik ekonomiczno-techniczny czyli opisanie drzew, krzewów i roślin dziko rosnących w kraju, jako też przyswojonych, z pokazaniem użytku ich w ekonomice, rękodzielnach, fabrykach i medycynie domowej, z wyszczególnieniem jadowitych i szkodliwych oraz mogących służyć ku ozdobie ogrodów i mieszkań wiejskich ułożony dla gospodarzy i gospodyń*, t. 2, Wilno 1845, s. 21.

<sup>12</sup> P. Crescentyn, *O pomnożeniu y rozkrzewieniu wszelakich Pożytkow, Książ Dwoienaście: Ludziom Stanu káždego, ktorzyby się ucziwiy Gospodárstwem bawili, wielce potrzebne a pożyteczne*, Kraków 1571, łam 186.

Krescencjusz oraz Syreniusz w swym Zielniku z 1613 roku odróżniają tę dziko rosnącą na terenach podmokłych mannę (identyczną ze „słodyżem” Rostafińskiego) od tej, jak pisze Krescencjusz: „którą sieią/ jest bo ta jest dwoiakiego rodzaju/ iedna rumiana/ a druga biała/ czasem też druga będzie bielsza niż iągły”<sup>13</sup>, a którą etnobotanik Jacek Drobnik utożsamia z palusznikiem krwawym (*Digitaria sanguinalis*), znanym także jako „proso krwawe” lub „proso krwiste”<sup>14</sup>.

Mianem manny nie określano zatem jednego gatunku, ale obejmowano nim zbierane przez ludzi zarówno rośliny dziko rosnące, jak i niektóre uprawne trawy o słodkich ziarnach. Syreniusz także odróżnia ziarno prosa krwistego od manny — także on pisze: „dwojaką mamy mannę, samorodną albo polną. Manna, która bywa siana, liścia i korzonków jest drobniejszych i cieńszych, niżli samorodna”. Ta zaś druga, czyli słodyż, resp. manna polska, „nie bywa żęta, ale za rosy na sito zbierana, suszona a potem w sętach tłuczona”<sup>15</sup>.

Podobnie sprawa się ma nie według uczonego naturalisty, a szlachcica, który znał sprawę pożytków gospodarskich od podszewki: „Mannę też lećie trzęsą” na łąkach, czytamy w *Gospodarstwie* Anzelm Gostomskiego z 1588 roku — jest to w jego spisie wyróżniona, niezależna od plonów pochodzących z uprawy, coroczna danina kmiecia panu się należąca, „uzbierana, obok żołądzi, konopi, orzechów i serów”<sup>16</sup>. Kiedy dotarłem bezpośrednio do tekstu Gostomskiego, okazało się, wbrew informacjom pochodzącym z innych źródeł, że autor *Ekonomii* nie o „uprawianiu manny” pisał, ale właśnie o jej „trzęsieniu” na mokrych łąkach, co świadczy, że chodzi tu ponownie o *gramen aquaticum fluitans multiplici spica* — „trawę wodną pływającą o wielokrotnych kłosach”, czyli słodyż-mannę. Jak zauważa Magdalena Kasprzyk-Chevriaux:

Gdy nastąpiło uwłaszczenie, zanikł i archaiczny model gospodarki — pod koniec XIX wieku polowano jeszcze na mannę tam, gdzie zachowały się naturalne, podmokłe tereny. Nawet [...] w Małopolsce, koło Tarnowa. Zbierano ją albo na własny użytek, albo sprzedawano do dworów. W niektórych miastach, w tym w Krakowie, czasami pojawiała się na targach [...], wiadomo, że np. w okolicach Brzeska ziarna manny dodawano jako nadzienie do lokalnych pierogów<sup>17</sup>.

Wydaje się, że wiele zastosowań manny wodnej dotyczyło także „mąki z perzu”. Mianowicie *elymus repens* (dawniej u Linneusza *trilicum repens*)<sup>18</sup> powszechnie występuje na wiejskich ugorach i miejskich trawnikach. Bylinę zwaną

<sup>13</sup> *Ibidem*, łam 184.

<sup>14</sup> J. Drobnik, *op. cit.*, s. 69–71.

<sup>15</sup> S. Syrennius, *Zielnik Herbarzem z ięzyka Łacinskiego zowiąq. To iest Opisanie własne imion, kształtu, przyrodzenia, skutkow, y mocy Zioł, Krzewiny, korzenia ich. Kwiatów, Owoców, Soków, Miazg, Żywic....*, Cracoviae 1613, ks. IV, rozdz. 33. *O mannie*, s. 1012.

<sup>16</sup> A. Gostomski, *Gospodarstwo*, Kraków 1588, s. 165.

<sup>17</sup> M. Kasprzyk-Chevriaux, *Manna polska inna niż wszystkie*, „Gazeta Wyborcza” 1.06.2018, <https://krakow.wyborcza.pl/krakow/7,44425,23480560,historie-kuchenne-polska-manna-inna-niz-zwykle.html> (dostęp: 15.12.2019).

<sup>18</sup> Por. [b.a.], *Zjawiska przyrodzenia organicznego*, „Ziemiannin Galicyjski” 4, 1837, nr 5, s. 265.

w niektórych miejscach „zagłuszcycą” z powodu tłumienia upraw starsze osoby w mojej rodzinie nazywały „psią pszenicą”, co po latach wydało mi się nacechowanym określeniem (wskazującym na dawny głodowy pokarm). Pośrednio potwierdza to w swoim *Słowniku etymologicznym języka polskiego* Aleksander Brückner, pisząc, że słowo „pszenica” (jako określenie zboża, które przywędrowało do Słowian z terenów bliskowschodniego Żyznego Półksiężycy) pochodzi od „prze-, przono”, pochodnego od „pchać”, będącego pierwotnie nazwą „tłuczonego prosa” (jagły), to jest pierwszego u Słowian uprawianego zboża, „przono” zaś i pochodząca od niego „pszenica” wyparły prasłowiańskie „pyro, co przeszło na inne zboża lub na perz”<sup>19</sup>.

Otóż wielorako dookreślany perz jako „pospolity”, „pełzający” i „rozłogowy (co odsyła do jego rizomatycznej struktury) w nazewnictwie ludowym określane był jako: „biały perz”, „korzenica”, „manna ogrodowa”, „osecz”, „osocz”, „pernica”, „psi ząb”, „psia pasza”, „pyrzyca”, „pszenica perz”, „pyraj”, „pyrej”, „pyrnica”, „pyrniczek”, „pyrnik”, „pyrz”, „pyrzówka”, „trawa aptekarska”, „ząb psi” oraz wspomniana już „zagłuszyca”<sup>20</sup>. Jednym z zapomnianych dziś obyczajów w okresie głodnego przednówka było w rodzinach chłopskich dodawanie do mąki zmielonych kłaczy tej rośliny. Suszone kłacza perzu, które odkładano podczas wiosennego pielenia i bronowania widłami, jest bowiem pożywe i słodkie, gdyż zawiera pochodne fruktozy oraz wiele cennych związków<sup>21</sup>.

Józef Gerald Wyżycki w *Zielniku ekonomiczno-technicznym* z 1845 roku pisał:

Pszenuca perz — roślina ta jako uprzykrzone i do wygubienia trudne zielsko, w ogrodach i roli uprawnej powszechnie jest znajoma. Żdźbła perzu pospolicie korzeniem onego zwane rozchodzą się pod powierzchnią roli, ścisłą formują plecionkę i puszczają drobne korzonki, coraz dalej się szerzą i zabierają potrzebne roślinom ogrodowym i zbożom soki. Najlepszy sposób oczyszczenia roli z perzu jest uprawa w niej roślin okopowych. Wieśniacy zebrany przy bronowaniu roli perz składają w kupy, lecz tym sposobem mało się przyczynia do oczyszczenia roli, albowiem rozrzucony późniejszym oraniem po całej niwie na nowo rośnie i szarzy się, radniej jest przeto zebrany spalić na popiół, lub wysuszony doskonale użyć na podestanie w oborze, przez co się ilość gnoju powiększa. Ponieważ perz niełatwo traci moc rośnienia, przeto można go między gnoj owczy lub koński, jako z natury gorące, z korzyścią mięszać, gnoj zaś bydła rogatego powolnie fermentuje i nie odbiera roślinom perzu mocy życia, które wywiezione później na pole, znowu się krzewią i rolę zanieczyszczają<sup>22</sup>.

<sup>19</sup> A. Brückner, *op. cit.*, s. 267.

<sup>20</sup> G. Bobrowicz, *Perz*, <http://bobrowicz.eu/pl/sownik-przyrodniczy/?se=perz> (dostęp: 13.06.2020).

<sup>21</sup> Kłache perzu właściwego zawiera między innymi inozytol — związek pochodny witaminy B6, który uczestniczy w syntezie neuroprzekazników. Inozytol potrzebny jest również podczas syntezy hormonów tarczycy oraz pozostaje składnikiem męskiego nasienia. Być może dlatego kłache perzu zalecano w ziołarstwie ludowym także na bezpłodność (ostatnia informacja z relacji ustnej starszej osoby pochodzącej z miejscowości Gębice pod Ozorkowem w województwie łódzkim).

<sup>22</sup> J.G. Wyżycki, *op. cit.*, s. 17.



Wyżycki, znajduje jednak perz rośliną pożyteczną w gospodarstwie i choć nie nazywa jej „manną” (nazwę tę rezerwuje dla *Glyceria fluitans*), to również i tutaj stosuje zamiennie do innego taksonu<sup>23</sup>.

Roślina ta, obok szkodliwości swej, ma wielorakie w ekonomii użytki [...] zbierają perz, myją go, siekają, wysuszony w piecu mielą na mąkę i z dodatkiem nieco mąki żytniej smaczny i pożywny chleb pieką. Kasza z mąki perzowej z dodatkiem nieco krup i mleka smakowitą daje potrawę. Posiekane i utłuczone, gdy się je zwyczajnym sposobem podda rojeniu [fermentacji — T.M.], przyjemny, orzeźwiający dają napój, z którego przez destyllacją można też otrzymać gorzałkę nader przyjemnego smaku [...]. Sok ich słodki ma własności mydlaste, otwierające; sok wytluczony ze świeżych korzeni perzu i uwarzony do gęstości syropu ma własności i skutki znajomej w aptekach manny kalabryjskiej (*Manna Calabrina*), w duszności pochodzącej z gęstej flegmy, najpomysłniej się używa<sup>24</sup>.

Właściwą manną kalabryjską były biało-żółte ziarenka zakrzepniętego soku zbieranego z nacięć pnia jesionu mannowego (łac. *Fraxinus ornus*, ang. *mannan ash*). Drzewo to występuje na terenach współczesnej Polski rzadko. Mannę kalabryjską sprowadzano jako przysmak na dwory królewskie, w tym na krakowski dwór Andegawenów i Jagiellonów od przełomu XIV i XV wieku z Sycylii, południowych Włoch i Bałkanów<sup>25</sup>. Niewątpliwie natrafiamy tutaj na ważny składnik kuchni europejskiej sprzed okresu „wymiany kolumbijskiej”<sup>26</sup>, dziś dla nas zupełnie egzotyczny. Łukasz Łuczaj i inni autorzy, powołując się na pisma Krzysztofa Kluka, twierdzą, że owa właściwa „manna kalabryjska” do końca XVIII wieku była po dworach szlacheckich Rzeczypospolitej stosowana jako medykament<sup>27</sup>, jak zaś wynika z odnalezionej przeze mnie wzmianki u Wyżyckiego, na terenach dawnego Wielkiego Księstwa Litewskiego czyniono tak wciąż pół wieku później. Zauważmy, że przekształcenie się „manny kalabryjskiej” z znanego powszechniej w XIV–XV wieku pokarmu w pamiętane następnie głównie w farmacji *diaeteticum* jest przykładem transferu kulturowego, który również zachodził w wypadku używek egzotycznych, takich jak kawa i herbata.

<sup>23</sup> Zob. B. Berlin, E.D. Breedlove, P.H. Raven, *General principles of classification and nomenclature in folk biology*, „American Anthropologist” 75, 1973, nr 1, s. 214–242, <https://anthrosource.onlinelibrary.wiley.com/doi/pdf/10.1525/aa.1973.75.1.02a00140> (dostęp: 20.06.2020).

<sup>24</sup> J.G. Wyżycki, *op. cit.*, s. 17. Wyżycki opisuje jeszcze inne użytki z perzu: „Sok świeżo wyciśnięty dzieciom co ranka dawany na czczo dzielnie służy przeciw robakom. Odwar korzeni łagodzi cierpienia od kamienia pochodzące, rozpuszcza go niekiedy całkowicie i przez drogi moczowe wyprowadza. Używany ciągle i długo znosi uporczywe zatwardzenia stolca, w których inne drażniące i zwalniające środki są szkodliwe. Proporcja zwyczajna jest 8 łutów pokrajanych korzeni perzu na 3 kwarty wody. Warzy się aż do pozostania dwóch kwart, którą to ilość odwaru, zażywając po filiżance od czasu do czasu, wypić należy codziennie” — *ibidem*, s. 18.

<sup>25</sup> *Encyclopædia of Superstitions, Folklore, and the Occult Sciences of the World*, t. 2, red. C.L. Daniels, C.M. Stevens, Detroit 1971, s. 86–87.

<sup>26</sup> A.W. Crosby, *The Columbian Exchange. Biological and Cultural Consequences of 1492*, London 2003, *passim*.

<sup>27</sup> Ł. Łuczaj *et al.*, *The use and economic value of Manna grass (Glyceria) in Poland from the middle ages to the twentieth century*, „Human Ecology” 40, 2012, nr 5, s. 721–733.

Kolejna uwaga, która się nasuwa, to że manną (z precyzującym jej rodzaj przymiotnikiem) nazywano wszelkie pokarmy roślinne, słodkie i pożywne, których uprawiać nie było trzeba, będące przeto na puszczy „bożym darem” (por. Wj, 16, 14–35).

Wśród surowców roślinnych (pokarmowych i leczniczych) manną nazywano przede wszystkim słodkie soki roślinne wypływające samoistnie lub po uszkodzeniu na powierzchnię roślin; należała tu mlecznobiała wydzielina z gałązek niektórych śródziemnomorskich i bliskowschodnich drzew (jesion *Fraxinus*, modrzew *Larix*, tamaryszek *Tamarix*, czystek *Cistus*, dąb *Quercus*, cedr *Cedrus*) i krzewów (dławisz *Celastrus*, bożydajn *Alhagi*), a wzmianki na ich temat są rozsiiane po literaturze botanicznej i farmaceutycznej XVIII i połowy XIX wieku<sup>28</sup>.

W tym kontekście wyróżnikiem *Mannae Polonicum* (na tle roślin południa Europy i Bliskiego Wschodu, na które rozszerzano pojęcie „manny”) jest „samoroszące zboże”, co wzmacnia sens „chleba niebieskiego”.

Wróćmy jednak do *Zielnika ekonomiczno-technicznego* Wyżyckiego i tego, co znajdujemy w nim o mannie jadalnej. Cytuję *in extenso*, ponieważ w publikacjach etnobotanicznych o mannie jadalnej to źródło, według mojej wiedzy, nie było szerzej wykorzystywane; otóż manna

rośnie wszędzie na niskich mokrych łąkach, około rowów i strumyków, w wodach ciekących i stawach; dochodzi największej 4–6 stóp wysokości<sup>29</sup>, gdy na mniej mokrem stanowisku ledwo 2 stopy miewa. Żdźbło od 2 do 6 stóp wysokie, spłaszczone, pochyłe, kolankowe; liście będące pod wodą bardzo długie, około 3 linii<sup>30</sup> szerokie, miękkie, nad wodą krótsze, szerokie, rynienkowate, gładkie; wiecha długa, gałęzista, rzadka, w górę stojąca, prawie w kłos skupiona; kłoski ścisłe, przylegające do nieco w tył schyłego żdźbła wiechy i składająca się z 8 do 10 kwiatków. Witnie od czerwca aż do sierpnia. Ziarno nasienne żółtawego koloru, przezroczyste, nieco spłaszczone, pokryte bardzo cienką, brunatną łupiną, która się łatwo oddziela. Oprócz, iż trawa ta u nas wszędzie rosnąca, wyśmienitym jest dla koni i była pokarmem, ziarno jej, które w rozmaitych porach lata dojrzewa, jest to owa manna, którą w wielu prowincjach obficie zbierają. Przez oddzielenie łuszczyk wyrabia się z niego wiadome krupy manniane, przezroczyste, twarde, słodkawego, przyjemnego smaku. Kaszę mannianą w niemałej ilości dostarcza się do portów Bałtyckiego morza z Litwy, Polski i Prus. Zbierają wieśniacy mannę od Św. Jana aż do jesieni, nachylając wiechy nad brzeg sita i otrzepując je z nasienia. Najlepsza pora do tej roboty jest; gdy bowiem słońce osuszy rosę, za najmniejszym dotknięciem żdźbła, ziarno opada i ginie. Zebrane ziarno manny rozpuszcza się na płachcie i na słońcu suszy, poczem wysypane do stępy zwykłej i przesłane garścią wilgotnej słomy, tłucze się manna stęporem drewnianym, aby ją z łuski oczyścić. Kasza manniana jest smaczną, zdrową i pożywną potrawą; w warzeniu zaś pęczniej, iż do nasycenia jednej osoby nie więcej jak 1 lut krup potrzeba. Gotowana z winem, równie jest dobra jak sago. Ptactwo wodne bardzo lubi ziarna manny i zrzęcznie je dziobem swym zmyka, ryby też, a mianowicie pstrągi, chciwie je zjadają<sup>31</sup>.

Druga część opisu z *Zielnika ekonomiczno-technicznego* jest ciekawa dlatego, że zawiera opis postulowanej — lub stosowanej, ale słabo znanej — „techniki

<sup>28</sup> J. Drobnik, *op. cit.*, s. 68.

<sup>29</sup> Stopa litewska to około 32 centymetrów.

<sup>30</sup> Linia to jedna dwunasta cała polskiego, czyli 2 milimetry.

<sup>31</sup> J.G. Wyżycki, *op. cit.*, s. 21–22.



uprawy” *Glyceria fluitans*, a zarówno Łukasz Łuczaj, Piotr Köhler, jak i Jacek Drobnik utrzymują, że roślina ta nigdy nie była uprawiana. Pierwszy z wymienionych autorów pisał o mannie wodnej, że „jedynie w Rudawach Czeskich w XVII wieku uprawiano ją”, nie podaje jednak źródła<sup>32</sup>. W we wspólnym artykule Łuczaja, Dumanowskiego, Köhlera i Mueller-Bieniek *Zielnik ekonomiczno-techniczny* Wyżyckiego jest wprawdzie cytowany, ale pominięto tam wzmiankę o próbach uprawy<sup>33</sup>. Jacek Drobnik natomiast w studium o mannie polskiej, w obszernej literaturze, którą zebrał, Wyżyckiego nie umieścił, z czego wnioskuję, że tej książki nie zna<sup>34</sup>.

Z tyłu względów szacowna roślina manny bardzo zasługuje, by być uprawioną na miejscach mokrych i bagnistych, a nawet torfowych, gdy się je nieco osuszy, uprawi i posypie wapnem niegaszonym, a w niedostatku suchym popiołem, dobrze się udaje. Na morg litewski potrzeba 8–12 funtów nasienia. Ponieważ manna silnie i bardzo szerzące się puszcza korzenie, przeto zasiewu gęstszego nie potrzebuje. Czas siewu przypada w czerwcu i lipcu. Mały trud łożony na uprawę tej rośliny bez wątpienia sownie nagrodzi się zbiorem tak szacownego jej ziarna<sup>35</sup>.

Trudno orzec, jak się potoczyły sprawy zbiorów manny w warunkach na wpaół uprawnych, wiadomo jednak, że w Rosji na targach można ją było gdzieś kupić jeszcze w czasach przedrewolucyjnych. Profesor Adam Maurizio notuje: „Według uwag p. Issaczenki, udzielonych mi w roku 1914, mannę można wprawdzie nabyć w Piotrogrodzie jako osobliwą kaszę, w miastach powszechnie nie jest ona znana”<sup>36</sup>. Możemy tu uchwycić moment zaniku handlu manną jadalną, a przecież do przełomu XVIII i XIX wieku miał on niemałe znaczenie ekonomiczne, skoro takie miasta jak Frankfurt nad Odrą, Gdańsk oraz Królewiec organizowały jej skup i transport<sup>37</sup>.

|||

Edward Burnett Tylor w 1871 roku tak wyjaśniał rozumienie przeżytku kulturowego:

Pośród dowodów pomagających nam do oznaczenia drogi, którą szła cywilizacja świata, znajdują się liczne zjawiska, które uważałem za stosowne określać wyrazem *survivals* (przeżytki). Są to czynności, zwyczaj, pojęcia itp. wprowadzane siłą przyzwyczajenia do nowego stanu społeczeństwa, odmiennego od tego, który był ich ojczyzną. Przeżytki zostały jako dowody i przykłady starszego stanu kultury, z którego późniejszy się rozwinął. Znam starą kobietę

<sup>32</sup> Ł. Łuczaj, *Dziki rośliny jadalne Polski. Przewodnik survivalowy*, Krosno 2004, s. 129.

<sup>33</sup> Ł. Łuczaj *et al.*, *op. cit.*

<sup>34</sup> J. Drobnik, *op. cit.*

<sup>35</sup> J.G. Wyżycki, *op. cit.*, s. 22.

<sup>36</sup> A. Maurizio, *Pożywienie roślinne i rolnictwo w rozwoju dziejowym*, Warszawa 1926, s. 27.

<sup>37</sup> Informacje o organizacji handlu manną przedstawił Johann Georg Krünitz w swoje *Oeconomische Encyclopädie* (wyd. I z 1779 roku), za: A. Maurizio, *op. cit.*, s. 26–27.

z hrabstwa Somerset, której ręczny warsztat tkacki pochodzi z czasów poprzedzających zaprowadzenie „latającego czółenka”. Nie nauczyła się ona nigdy używać tego nowego wynalazku i widziałem, jak po staremu rzucała w klasyczny sposób czółenka swoje z ręki do ręki. Staruszka ta nie jest przykładem cofnięcia się o stulecie, tylko przeżytkiem. Przykłady takie prowadzą nas do zwyczajów, istniejących sto a nieraz i tysiąc lat temu<sup>38</sup>.

Przywołuję ten *passus* z polskiego tłumaczenia *Primitive Culture*, gdyż przykład starej kobiety z Somerset pokazuje, że aby odczytać element aktualnej formy życia jako mający „podwójną temporalność”, trzeba interpretacyjnej biegłości, wiedzy i sporej wyobraźni, by w czymś ruchu rąk dostrzec ułamek techniki kulturowej, która jest integralną całością, w tą zaś „nie da się” wmontować nowego i w ogólnym ujęciu „bardziej poręcznego” wynalazku, to jest czółenka latającego. Tylor opisuje kobietę z Somerset blisko sto pięćdziesiąt lat po tym, jak John Kay w 1733 roku wprowadził do obiegu owo czółenka szybkobieźne — *Flying Shuttle*, co uruchomiło w tkactwie jako technice największą zmianę od okresu późnego neolitu. W połączeniu ze *Spinning Jenny*<sup>39</sup> Jamesa Hargreavesa i Richarda Arkwrighta, czyli maszyną przędzalniczą nowego typu, wywołały one skokowy proces mechanizacji pracy zwany rewolucją przemysłową.

Wróćmy jednak jeszcze na chwilę do kobiety, która jako jedna z ostatnich w Somerset „po staremu rzucała w klasyczny sposób czółenka swoje z ręki do ręki”. Zobaczenie staruszki przy tkaniu to dla Tylora, zafascynowanego ruchem ciała tkaczki, okazja, być może ostatnia, aby zrozumieć pewną technikę pracy, formę życia, wreszcie ucieleśnioną strukturę odczuwania rytmu, które sięga tysięcy lat wstecz — i właśnie się kończy. Powtórzmy, Tylor pisze o kobiecie: „Nie nauczyła się ona nigdy używać tego nowego wynalazku i widziałem, jak po staremu rzucała w klasyczny sposób czółenka swoje z ręki do ręki” — w rzeczy samej, nie chodziło bowiem tu o przygodną rzecz, opanowanie „nowego narzędzia”, ale o pewną antropologiczną całość, w którą „nie dało się” wkomponować bez dezintegracji tej całości, która jest ucieleśnioną i zapamiętaną „wiedzą”, nawet jeśli nie podlega językowej eksplikacji.

Przychodzi moment, aby wyjawic, dlaczego napisałem osobliwy tekst o *Glycerii fluitnas*. Otóż odczuwałem wewnętrzną konieczność, aby to zrobić, choć wydarzenie, które się z tym wiąże, miało miejsce ponad trzydzieści lat temu. Była to rozmowa, której sens wtedy do mnie niezupełnie dotarł. Jako nastoletni licealista przyjeżdżałem do babci Kazimiery raz lub dwa razy w tygodniu, by na łódzkich Bałutach, po przyniesieniu węgla z podwórkowej komórki do jej starej kuchni

<sup>38</sup> E.B. Tylor, *Cywilizacja pierwotna; badania rozwoju mitologii, filozofii, wiary, mowy, sztuki i zwyczajów*, przeł. Z.A. Kowerska, t. 1, Warszawa 1896, s. 26.

<sup>39</sup> To właśnie *Spinning Jenny* występuje w mitologicznym obrazie rewolucji przemysłowej (nawiązującym do Williama Blake’a), który stworzył W.B. Yeates w *Fragments*: „Zamarł ogród/ Locke padł omdleniem z nóg/ Z jego boku/ Mechaniczną przędzarkę wyjął Bóg” („Locke sank into a swoon/ The Garden died/ God took the spinning-jenny/ Out of his side”) — <https://allpoetry.com/poem/8453395-Fragments-by-William-Butler-Yeats> (dostęp: 24.06.2020).

„z fajerkami”, zjeść coś, co mi ugotowała, i porozmawiać. Babcia Kazimiera pochodziła z Solcy Wielkiej pod Ozorkowem, o czym opowiadała raczej niewiele. Wspominała o przedwojennym jedzeniu, warzywach pieczonych „w glinie” w ognisku przy wypasie gęsi. Zapytała raz swego przemądrzałego wnuka: „Czy wiesz, co to jest manna?”. Jedynym skojarzeniem była u mnie przedszkolna „kaszka manna” i tak odpowiedziałem. Wtedy Kazimiera, śmiejąc się, powiedziała „Co ty tam wiesz... o mannie! Nie masz pojęcia o mannie”. Na mannę „trzeba o świecie iść się po rosie...”. Ten ułamek życia odsłonięty w opowieści „wskoczył” we właściwe miejsce układanki dopiero wiele lat później, dziesięć lat po śmierci babci. Słowem, dopiero po lekturze studium o ankietach badań etnobotanicznych Rostańskiego — manna polska stała się dla mnie *topoi*, miejscem pamięci kulturowej<sup>40</sup> i katalizatorem „hermeneutyki siebie”.

Solca Wielka, Gębowice i Cedrowice, gdzie wychowywała się Kazimiera z Piserów (ur. 1925), to tereny łąk i mokradeł, na pewno było ich tam więcej w latach trzydziestych ubiegłego wieku niż dziś. Między parafiami Solca Wielka i Leźnica przechodzi wododział pomiędzy Nerem płynącym do zlewiska Odry i Bzurą — dopływem Wisły. Występuje tu gdzieniegdzie roślinność bagienna, gatunki szuwarowe, torfowiskowe (na przykład wełnianka), słonoroślne — Solca Wielka nazywa się tak od wpływających gdzieś tu solanek.

Gdy wiedziałem już, czego szukać z atlasem roślin i aplikacją cyfrową — znalazłem, że występuje tutaj „manna polska”. Z fragmentarycznej opowieści babci Kazimiry wynika, że na podmokłych łąkach nad Bzurą zbierano mannę w ramach *usus culinaris*, niemal na rogatkach Ozorkowa z manufakturą włókienniczą Schlösserów<sup>41</sup>, w której pracował już jeden z moich pradziadków. Na śródłodowych solniskach i łąkach, których jest tu kilkaset hektarów, na przedmieściach mniejszego ośrodka przemysłu włókienniczego, jakim był do niedawna Ozorków, występują dziwne rośliny nadmorskie: słonolubna świbka morska<sup>42</sup> i mlecznik nadmorski (*Triglochin martima* i *Glaux martima*) oraz sitowiec nadmorski<sup>43</sup>. Trzy kilometry dalej, przy dawnej kolejce wąskotorowej do cukrowni, a zatem niedaleko rosnącej od wieków nad rzeką manny, natrafić można na synantropijnych „obcych przybyszów”, którzy pod Cedrowice, Parzyce i Lećmierz dotarli z prze-

<sup>40</sup> Dziękuję recenzentce(-owi) mojego tekstu za wskazanie jeszcze jednego odniesienia do manny, tym razem z ziemi sieradzkiej: „Jeszcze za moich młodych lat był we wsi leciwy chłop, który, jak powiadali, żył i gospodarzył wedle starego porządku: w zagony orał rolę wołami, uprawiał pasternak i po łąkach zbierał mannę [wyr. T.M.]; przed siewem na kłęczkach modlił się na oranisku o dobry urodzaj, a w oborze trzymał węże, by mu przynosiły szczęście” — J.P. Dekowski, *Strzygi i topieluchy. Opowieści sieradzkie*, Warszawa 1987, s. 26.

<sup>41</sup> <https://osadnicy.info/pl/miejsca/fabryki/fabryka-wlokiennicza-rodziny-schloesserow-w-ozorkowie> (dostęp: 22.06.2020).

<sup>42</sup> *Common Arrow-grass Triglochin maritimum L.*, <http://www.ct-botanical-society.org/Plants/view/637> (dostęp: 24.06.2020).

<sup>43</sup> A. Tybura, S. Frątczak, *Położenie geograficzne i środowisko przyrodnicze dzisiejszej Gminy Ozorków*, [w:] *Gmina Ozorków. Historia i współczesność*, red. L. Sztompka, Ozorków 2014, s. 92.

mysłem po 1821 roku. To prawdopodobnie „potomstwo” zaplątanych ongiś w pakunki z surowcami tekstylnymi i barwnikami do manufaktur nasion zawleczonych tutaj znad Morza Śródziemnego i Bałkanów. Pojedyncze okazy lucerny arabskiej (*Medicago arabica*) z nakrapianym purpurowo trójlistkiem czy żółto kwitnąca marzana barwierska (*Rubia tinctorum*), zwana „czerwonym korzeniem”<sup>44</sup>. Ta ostatnia barwiła na czerwono w latach wczesnoprzemysłowych rysztyki Zgierza, Ozorkowa i Łodzi (później wyparł ją mineralny alzaryn — „czerwień turecka”)<sup>45</sup>. Można o tej roślinie powiedzieć, że reprezentuje inną warstwę bio-historyczno-kulturową niż manna. Niedawno miałem okazję widzieć ją także w Chrośnicy w Górach Kaczawskich, gdzie — jak mnie poinformowano<sup>46</sup> — towarzyszyła, obok innych roślin barwierskich, przydomowym uprawom lnu, z którego tkania wieś ta była znana do II wojny światowej. Reminiscencja ta nie jest także zupełnie pozbawiona związków z przemysłowym Zgierzem i Łodzią, ponieważ Rajmund Rembieliński w latach dwudziestych i trzydziestych XIX wieku do nich sprowadzał także sukienników i tkaczy z okolic „Hirschberg in Schlesien”, mogli więc oni przybyć również w te okolice z rzeczonyj Chrośnicy.

Rośliny są *Nachlebens*; żyjącymi, przetrwałymi z „minionej formy życia”; survivors z życia niemieckich farbiarzy przybywających wraz z rozwojem okolicznych manufaktur; „przeżytkami” i użytkami dzieci zbierających „darmo daną” kaszę mannianą. Archeologia przydroży, łąk (bibliotek, notatników, cyfrowych repozytoriów...) w podążaniu za „manną polską”, „kaszka niebiańska” może ujawnić nieprzewidziane asambláže roślin, cieków, etymologii, anegdot, zielników, map, rodzinnych opowieści, rekonstrukcji etnograficznych, antropotechnik zbierackich, rolniczych; opisów botanicznych i wczesnoprzemysłowych technologii. Może pomóc dać zarys naturokultury za rogatkami Ziemi Obiecanej.

## Manna Polonicum: Between cultural history and phytology

### Abstract

*Manna Polonica* (*Glyceria flutans*) is referred occasionally — from the sixteenth to the eighteenth century — in early modern herbaria books printed in Polish and mentioned in German

<sup>44</sup> M. Oczapowski, *Gospodarstwo wiejskie obejmujące w sobie wszystkie gałęzie przemysłu rolniczego teoretyczno-praktycznie wyłożone*, t. 6. *Uprawa roślin fabrycznych czyli handlowych dla pożytku praktycznych gospodarzy*, Warszawa 1837, s. 274–287.

<sup>45</sup> *Ulica Czerwona w Łodzi*, [https://pl.wikipedia.org/wiki/Ulica\\_Czerwona\\_w\\_%C5%81odzi](https://pl.wikipedia.org/wiki/Ulica_Czerwona_w_%C5%81odzi) (dostęp: 24.06.2020).

<sup>46</sup> Informację tę zawdzięczam Monice Wiźle z Ekomuzeum Tkactwa i Barwienia Naturalnego w Chrośnicy.

language cookbooks, agricultural books and encyclopaedias. The Polish botanist Josef Rostafinski (1850–1928) conducted extensive research about wild plants gathered as food in eastern Poland and in Belarus (also *Glyceria fluitans*) and connected this phenomenon with the survival of early Slavic tribes ecology. A modern ethnobotanist recognised that gathering of *Glyceria* perished in Poland in the last decade of the nineteenth century, because of the disappearance of wetland areas. But the author of the article suggests that this practice survived as a cultural relict into the 1930s in some places in the Łódź voivodship. He relies on oral history, from old members of his family, born in the village of Solca Wielka in Central Poland, located near the wetlands of the Bzura river, a tributary of the Vistula.

Keywords: manna grass, *Glyceria fluitans*, survival of gatherer culture, scarceness, food widely collected, early modern herbaria

## Bibliografia

- [b.a.], *Zjawiska przyrodzenia organicznego*, „Ziemianin Galicyjski” 4, 1837, nr 5, s. 265.
- Berlin B., Breedlove E.D., Raven P.H., *General principles of classification and nomenclature in folk biology*, „American Anthropologist” 75, 1973, nr 1, s. 214–242.
- Bobrowicz G., *Słownik polskiego języka przyrodniczego*, <http://bobrowicz.eu/pl/slownik-przyrodniczy/?l=M>.
- Brückner A., *Słownik etymologiczny języka polskiego*, Kraków 1927.
- Crescentyn P., *O pomnożeniu y rozkrzewieniu wszelakich Pożytkow, Książ Dwoienasćie: Ludziom Stanu káždego, ktorzyby się ucźciwym Gospodárstwem bawili, wielce potrzebne a pożyteczne*, Kraków 1571.
- Crosby A.W., *The Columbian Exchange. Biological and Cultural Consequences of 1492*, London 2003.
- Dekowski J.P., *Strzygi i topieluchy. Opowieści sieradzkie*, Warszawa 1987.
- Drobnik J., *Manna polska od XVI do XIX wieku pod względem botanicznym i leczniczym*, „Etnobiologia Polska” 5, 2015, s. 67–87.
- Encyclopedia of Superstitions, Folklore, and the Occult Sciences of the World*, t. 2, red. C.L. Daniels, C.M. Stevens, Detroit 1971.
- Gostomski A., *Gospodarstwo*, Kraków 1588.
- Gray S.F., *A Supplement to the Pharmacopeia being a Treatise on Pharmacology in General*, London 1821.
- Jundziłł B.S., *Botanika stosowana, czyli wiadomość o własnościach y uzyciu roślin w handlu, ekonomice, rękodzielnach, o ich oyczyźnie, mnożeniu, utrzymywaniu według układu Linneusza*, Wilno 1799.
- Kasprzyk-Chevriaux M., *Manna polska inna niż wszystkie*, „Gazeta Wyborcza” 1.06.2018, <https://krakow.wyborcza.pl/krakow/7,44425,23480560,historie-kuchenne-polska-manna-inna-niz-zwykle.html>.
- Köhler P., *Ankieta Józefa Rostafińskiego z 1883 roku dotycząca ludowego nazewnictwa i użytkowania roślin w Polsce*, „Analecta” 2, 1993, nr 2, s. 89–119.
- Łuczaj Ł., *Dzике rośliny jadalne Polski. Przewodnik survivalowy*, Krosno 2004.
- Łuczaj Ł., Dumanowski J., Köhler P., Mueller-Bieniek A., *The use and economic value of Manna grass (Glyceria) in Poland from the middle ages to the twentieth century*, „Human Ecology” 40, 2012, nr 5, s. 721–733.
- Maurizio A., *Pożywienie roślinne i rolnictwo w rozwoju dziejowym*, Warszawa 1926.

- Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów i innych słodkości, a także przyrządzania wszelakich potraw, pieczenia chleba i inne sekreta gospodarskie i kuchenne*, oprac. J. Dumanowski, R. Jankowski, Wilanów 2011
- Oczapowski M., *Gospodarstwo wiejskie obejmujące w sobie wszystkie gałęzie przemysłu rolniczego teoryczno-praktycznie wyłożone*, t. 6. *Uprawa roślin fabrycznych czyli handlowych dla pożytku praktycznych gospodarzy*, Warszawa 1837.
- Rostafiński J., *O pierwotnej siedzibie i gospodarstwie Słowian w przedhistorycznych czasach*, Kraków 1908.
- Tylor E.B., *Cywilizacja pierwotna; badania rozwoju mitologii, filozofji, wiary, mowy, sztuki i zwyczajów*, przeł. Z.A. Kowerska, t. 1, Warszawa 1896.
- Scheibler S.W., *Allgemeines deutsches Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen*, Berlin 1815.
- Syrennius S., *Zielnik Herbarzem z języka Łacinskiego zowią. To iest Opisanie własne imion, kształtu, przyrodzenia, skutkow, y mocy Zioł, Krzewiny, korzenia ich. Kwiatów, Owoców, Soków, Miazg, Żywic...*, Kraków 1613.
- Spielmann J.R., *Institutiones materiae medicae praelectionibus academicis accommodatae*, [b.m.w.] 1774.
- Tybura A., Frątczak S., *Położenie geograficzne i środowisko przyrodnicze dzisiejszej Gminy Ozorków*, [w:] *Gmina Ozorków. Historia i współczesność*, red. L. Sztompka, Ozorków 2014, s. 92.
- Vincenz S., *Po stronie dialogu*, t. 1, Warszawa 1983.
- Wyżycki J.G., *Zielnik ekonomiczno-techniczny, czyli opisanie drzew, krzewów i roślin dziko rosnących w kraju, jako też przyswojonych, z pokazaniem użytku ich w ekonomice, rękodzielnach, fabrykach i medycynie domowej, z wyszczególnieniem jadowitych i szkodliwych oraz mogących służyć ku ozdobie ogrodów i mieszkań wiejskich ułożony dla gospodarzy i gospodyń*, t. 2, Wilno 1845.

\* \* \*

Tomasz Majewski — pracownik Katedry Antropologii Literatury i Badań Kulturowych Wydziału Polonistyki Uniwersytetu Jagiellońskiego. Zajmował się przemianami nowoczesności, studiami nad pamięcią, teorią krytyczną. Opublikował *Dialektyczne feerie. Szkoła frankfurcka i kultura popularna* (2011) i *Siła kształtująca. Eseje o geście i świadectwie* (2018), redagował *Rekonfiguracje modernizmu. Nowoczesność i kultura popularna* (2009), *Pamięć Shoah. Kulturowe reprezentacje i praktyki upamiętnienia* (2011), *Migracje modernizmu. Nowoczesność i uchodźcy oraz Mit — Religia — Nowoczesność* (2019). Laureat Nagrody „Literatury na Świecie” w 2012 roku.

tomasz.majewski@uj.edu.pl