



Wilanowskie Florilegium



Współczesna
ilustracja botaniczna
– interdyscyplinarny
katalog cyfrowy

Pomysłodawczyni i kuratorka projektu: Ewa Behrens-Nowakowska

Prowadzenie warsztatów: Izabela Wolska-Kuśmider
DipSBA(Dist), członkini The Society of Botanical Artists
i American Society of Botanical Artists

Prowadzenie spacerów oraz spotkań w czytelni botanicznej:
Anastazja Bierzgalska, Joanna Borysowicz, Irena Pełczyńska

Nagrania dźwięków roślin: Joanna Borysowicz

Uczestniczki projektu:
Anastazja Bierzgalska, Monika Błeszyńska, Joanna Bogdanowicz,
Joanna Borysowicz, Anna Maria Caban, Anna Ceroń, Dominika
Ceroń, Joanna Didkowska, Hanna Dedo, Renata Domańska,
Joanna Drozdowicz, Małgorzata Głaziewicz, Lucyna Golc, Joanna
Jakubowska, Halina Jaskłowska, Amelia Krysztofiak-Marcol,
Barbara Namedyńska, Danuta Nejman, Agnieszka Sionek,
Katarzyna Solon, Ewa Winiarska, Iwona Woicka-Żuławska,
Monika Wojkowska, Urszula Woźniak

Zdjęcia: Ewa Behrens-Nowakowska, Maria Gintrowska, Wojciech
Holnicki, Izabela Wolska-Kuśmider

Redakcja i korekta: Monika Buraczyńska | Kropki Kreski

Podziękowania za wsparcie podczas realizacji projektu dla całego
zespołu muzealnego, a przede wszystkim dla Działu Ogrodowego
za codzienną opiekę nad wilanowską roślinnością.

Wilanowskie Florilegium



Współczesna
ilustracja botaniczna
– interdyscyplinarny
katalog cyfrowy

Projekt objęty wsparciem w ramach Krajowego Planu
Odbudowy i Zwiększania Odporności w ramach zadania
Odporność i konkurencyjność gospodarki, inwestycja A2.5.1;
Program wspierania działalności i podmiotów sektora kultury
i przemysłów kreatywnych na rzecz stymulowania ich rozwoju.



Rzeczpospolita
Polska

Sfinansowane przez
Unię Europejską
NextGenerationEU



Współczesna ilustracja botaniczna – interdyscyplinarny katalog cyfrowy

Ewa Behrens-Nowakowska

Rośliny wilanowskich ogrodów od wieków są inspiracją dla artystów i obiektem zainteresowania znawców przyrody. W 2024 roku rozpoczęliśmy wyjątkowy projekt na styku botaniki i sztuki – *Wilanowskie Florilegium*. W kompleksowy sposób, podczas 3 spacerów, 4 spotkań w otwartej czytelnicy i 6 warsztatów współczesnej ilustracji botanicznej badaliśmy kulturową historię roślin na przykładzie okazów flory z wilanowskich ogrodów. Wybrane zostały rośliny zarówno atrakcyjne wizualnie, jak i ciekawe pod kątem botanicznym – dęby, cytrusy, ziemniaki, begonie, jabłonie, strelicje. Każda z nich powiązana jest z wydarzeniami z historii wilanowskiej rezydencji, każda z nich opowiada także swoją własną historię – symboliczną, artystyczną, ekonomiczną, kulinarną... Towarzyszą nam w codzienności, jednak czy na pewno są nam znane?

Podczas warsztatów z ilustracji botanicznej staraliśmy się nauczyć patrzeć na rośliny na nowo. Ilustracja botaniczna jest techniką czasochłonną, wymagającą artystycznej i technologicznej doskonałości. Od wieków była narzędziem pomocniczym w badaniach przyrodniczych, i do dziś podziwiamy niezwykły kunszt autorów ilustracji z XVII- i XVIII-wiecznych atlasów. Dlaczego w dobie coraz dokładniejszych narzędzi cyfrowych współcześnie warto zajmować się, zdawałoby się, zamierzchłą dziedziną sztuki?

Malowanie roślin z natury uczy uważności na świat dookoła. Aby namalować kwiat, trzeba nauczyć się na niego patrzeć, zrozumieć jego konstrukcję, dostrzec mnogość odcieni kryjących się w płatkach. Jeśli poświęcimy swój czas na kilka prób wiernego namalowania siatki nerwowej liścia, po jakimś czasie każde drzewo staje się fascynującym mikrokosmosem, pełnym tajemnic i zagadek. Gdy zaczynamy dostrzegać bogactwo form i kolorów, to roślinność dookoła nas przestaje być powtarzalną scenografią codzienności. Obserwacja jest kluczem do zrozumienia, a osobiste doświadczenie zmienności i różnorodności świata porusza wyobraźnię, uwrażliwia na piękno i bogactwo natury – nie tylko tej egzotycznej i spektakularnej, ale tej najbliższej. Ilustracja botaniczna pielęgnuje ciekawość świata. Wilanowskie ogrody, zarówno współczesne, jak i minione, są niezwykle inspirującym polem do poszukiwań.

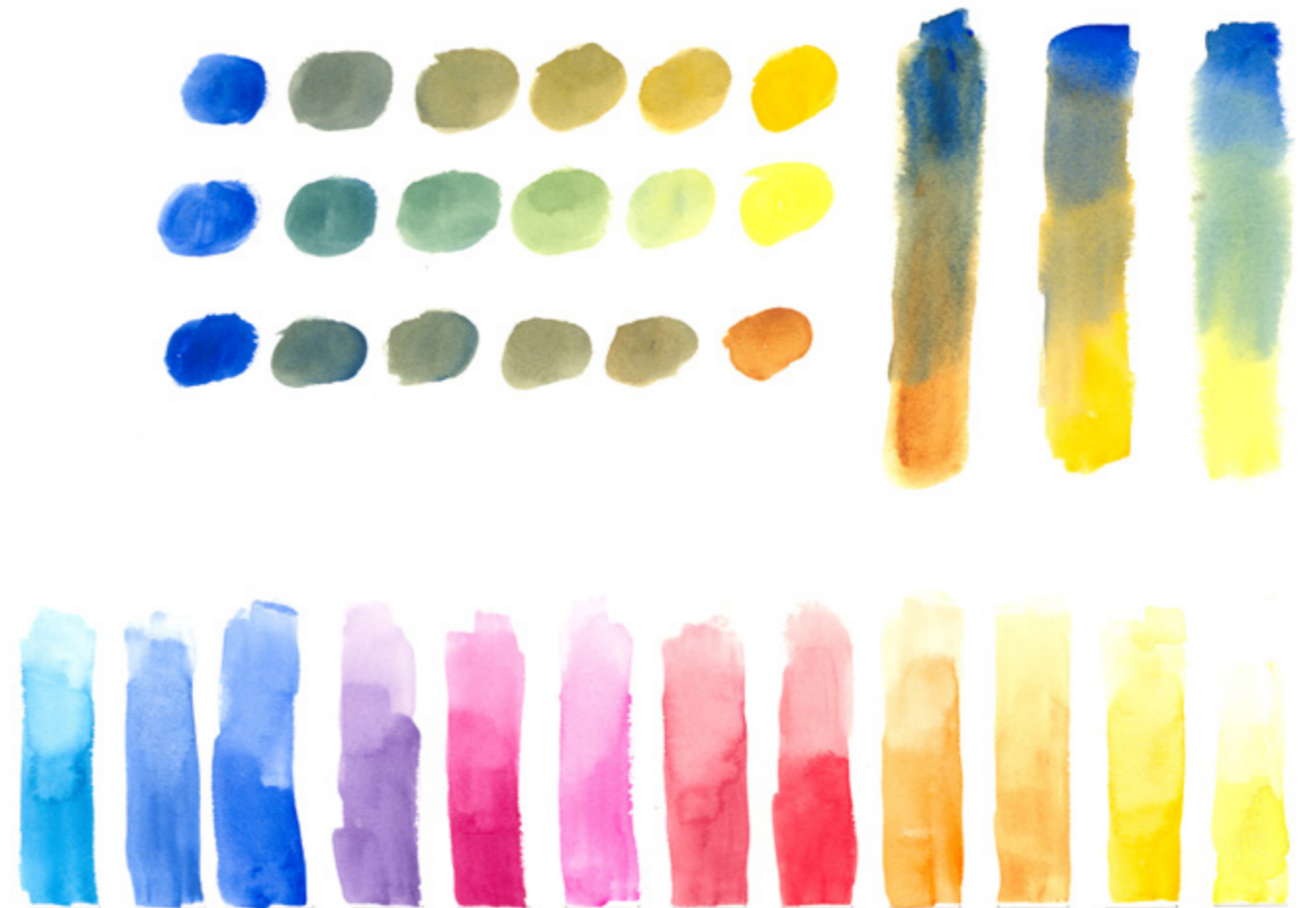
Podsumowaniem tegorocznej edycji projektu jest katalog składający się z monograficznych opracowań roślin, ze współczesnymi ilustracjami botanicznymi powstałymi w trakcie warsztatów. Dla interdyscyplinarnego oglądu ilustracjom towarzyszą teksty specjalistów z różnych dziedzin i nagrania roślin, bazujące na przekształcaniu zmiany w przewodności elektrycznej w dźwięk.





Warsztaty z ilustracji botanicznej

Cykl warsztatów rozpoczął się od spotkania poświęconego teorii i mieszaniu kolorów farb w technice akwarelowej. Kolejne dwudniowe zajęcia skupiały się na malowaniu wybranych grup roślin, a towarzyszyły im opowieści o roślinach z wilanowskich ogrodów w kontekście historycznym. Podczas intensywnych warsztatów artystycznych każda uczestniczka, pod okiem doświadczonej artystki Izabeli Wolskiej-Kuśmider, samodzielnie stworzyła pracę w klasycznej technice akwarelowej, zgodnie z zasadami ilustracji naukowej.





Kulturowa historia roślin – spacer

Uzupełnieniem warsztatowej części projektu była seria spacerów o kulturowej historii roślin, opowiedzianej w różnych kontekstach – kulinarnym, przyrodniczym i artystycznym. Uczestnicy spotkań zwiedzili różne przestrzenie wilanowskiego muzeum; ogrody kuchenne, historyczne oraz pałac.

Spacer sensoryczny

Podczas spotkania w zrekonstruowanym wilanowskim ogrodzie użytkowym uczestnicy przyjrzeni się dawnym odmianom warzyw i owoców, które królowały na stołach w XVII i XVIII w., i poznali dawne, zapomniane dziś warzywa korzeniowe, tj. wężymord, kard czy kuczmerkę. W trakcie spaceru sprawdziliśmy, które rośliny warto zbierać po pierwszych przymrozkach oraz co można z nich przygotować według staropolskich receptur. Do poznawania jesiennego bogactwa ogrodu użytkowego zaangażowaliśmy zmysły wzroku, smaku, węchu i dotyku.

Spacer po ogrodach historycznych

Skąd się wzięły cytrusy w XVII-wiecznej Polsce? Podczas spaceru poznaliśmy najciekawsze okazy wilanowskiej flory, opowiadaliśmy o ich symbolice, wykorzystaniu, rozprzestrzenianiu się gatunkowym i dziejach konkretnych egzemplarzy.

Spacer po pałacu

Podczas spaceru uczestnicy szukali odpowiedzi na wiele pytań. Czy chwasty mogły być inspiracją dla artystów? Ile owoców można odnaleźć na ścianach wilanowskiego pałacu? Dlaczego artyści często szukali inspiracji nie tyle w naturze, ile w atlasach ilustracji botanicznej?

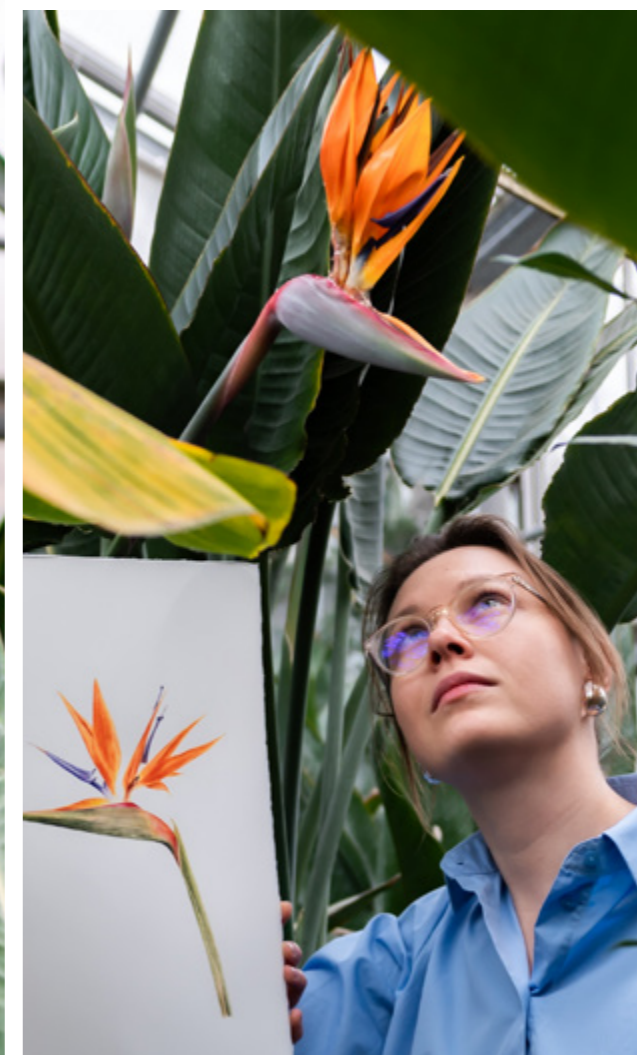






Nagrania wilanowskich roślin

W świecie roślin nieustannie zachodzą procesy, których człowiek nie jest w stanie dostrzec gołym okiem. Dla zobrazowania nieustannego obiegu energii w ramach projektu w wilanowskich ogrodach zrealizowaliśmy nagrania przy użyciu urządzenia PlantWave, które poprzez elektrody podłączone do roślin rejestruje wahania oporu elektrycznego. Następnie są one przekształcane na matematyczny wykres i udźwiękowane cyfrowo za pomocą wybranych dźwięków.



Otwarta czytelnia botaniczna

Atlasy przyrodnicze i artystyczna ilustracja botaniczna od wieków budziły ekscytację zarówno ze względu na wartość naukową, jak i przyrodniczą. Dla pogłębienia wiedzy na temat historycznych i współczesnych książek z ilustracjami botanicznymi odbyły się spotkania w otwartej czytelnicy. Dawni właściciele wilanowskich ogrodów mieli w swoich bibliotekach wiele niezwykle ciekawych książek dotyczących sztuki ogrodowej, uprawy roślin i atlasów przyrodniczych... Dawne kolekcje nie przetrwały do dzisiaj, lecz znane są nam spisy i katalogi. Zgromadziliśmy współczesne publikacje o ilustracji botanicznej, książki przekrojowo pokazujące historię tej dziedziny oraz reprinty publikacji, które obecnie były w historycznych polskich bibliotekach. Przez wieki stanowiły one inspirację i źródło wiedzy dla artystów i przyrodników, i wciąż stanowią źródło niezwyklej inspiracji.





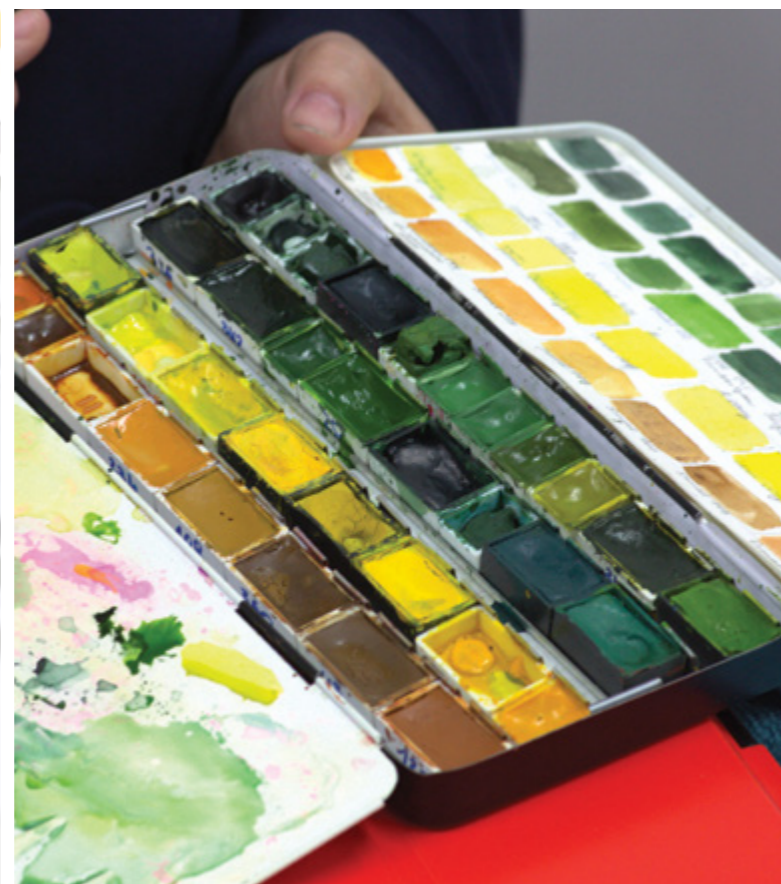
Izabela Wolska-Kuśmider

Jest mi niezmiernie miło być częścią **pierwszego w Polsce projektu ilustracji botanicznej „Wilanowskie Florilegium”**. W ramach zorganizowanych aktywności miałam przyjemność poprowadzić warsztaty z ilustracji botanicznej oraz przybliżyć tę sztukę szerszemu gronu odbiorców. Efektem tych działań jest publikacja, którą Państwu udostępniamy.

Ilustracja botaniczna cieszy się na świecie ogromną popularnością, stowarzyszenia naukowe i artystyczne prężnie działają w Anglii, Stanach Zjednoczonych, Australii. Nowe ośrodki zrzeszające artystów powstają w Singapurze czy Indiach. Mimo zaawansowanej technologii, powszechnego dostępu do aparatów fotograficznych, mikroskopów okazuje się, że nic nie zastąpi oka artysty, obserwacji niejednokrotnie trwającej dłużej niż jeden cykl życia rośliny oraz analizy i syntezy.

Starałam się przybliżyć ten świat uczestnikom warsztatów. Z przyjemnością obserwowałam rodzącą się pasję i radość z tworzenia prac techniką akwarelową uchodzącą za jedną z najtrudniejszych technik malarskich.

W niniejszej publikacji prezentujemy prace wykonane podczas 6 spotkań w ramach projektu „Wilanowskie Florilegium”.





Dąb



Ilustracja: Izabela Wolska-Kuśmider





Ilustracja: Izabela Wolska-Kuśmider



Agata Zachariasz

Dąb to jedno z najbardziej rozpoznawalnych drzew na świecie. Jego pokrój, sylweta, liście i owoce – żołędzie – pojawiają się w herbach rodowych i herbach miast oraz na monetach, wykorzystywane są w różnego rodzaju znakach, logach. Według badaczy z Królewskiego Ogrodu Botanicznego w Kew Garden w Londynie na aktualnej liście z 2024 roku znalazło się 470 zatwierdzonych gatunków dębów rosnących na całym świecie. Wśród nich jest dąb szypułkowy (*Quercus robur*) – najliczniej występujący gatunek dębu w Europie. Rośnie niemal w całej Europie, a także na Kaukazie i w Azji Zachodniej. W Polsce jest gatunkiem rodzimym. To potężne i mocarne drzewo o rozłożystej koronie jest długowieczne, może żyć ponad 1000 lat. Osiąga do 35–40 m wysokości. Jego orzechy, czyli żołędzie, osadzone są na długiej szypule, od czego pochodzi nazwa gatunku. Owoce są ciężkie, więc kiedy spadają na ziemię, nie roznosi ich wiatr. Składają się w 70 proc. ze skrobi i cukru, dlatego stanowią wartościowy pokarm dla wielu ssaków i ptaków. Te, które nie zostaną zjedzone, kiełkują pod baldachimem dębu.

Ilustracja: Izabela Wolska-Kuśmider



W opisach tego niezwykłego i symbolicznego drzewa pojawiają się takie określenia jak: mocarny, silny, stabilny, a także długowieczny, wytrzymały, krzepki, płodny, sprawiedliwy i uczciwy. Siła i moc wynikające z rozmiarów i pokroju to przymioty, które wyróżniają drzewo. Jako symbol oznacza też ogień, świętość, wyrocznię i wiarę, odwagę, gościnność, królewskość, majestat, wzniosłość. Jest osią świata, drzewem chmur i nieba, ściągającym na siebie pioruny. To drzewo poświęcone bogom, wśród których są m.in. Zeus (Jowisz), germański Thor, słowiański Perkun, skandynawski Balder, jest też obiektem kultu starożytnych druidów. Wszystkie te właściwości, podobnie jak obecność dębu w tradycji, obrzędach i uroczystościach różnych kultur, powoduje, że bywa nazywany królem drzew. Wieńcem z liści dębowych, tzw. *corona civica*, honorowano żołnierza, który w walce ocalił życie obywatelowi Rzymu.

Dąb był też wyrocznią, wróżbitą. W starożytnej Grecji szelest liści dębu pozwalał kapłanom słyszeć głos bóstwa. Homer napisał w *Odysei*: „Odys sam pono udał się do Dodony, by z boskich liści wysokiego dębu posłyszeć wolę Zeusa, jak ma wrócić do żywej Itaki, czy po kryjomu, czy jawnie”. Dąb jako oś świata, komunikującą niebo z ziemią, opisał Wergiliusz w *Eneidzie*: „Dąb co wierzchołkiem w niebiosach się górnych kołysze, długi zaś korzeń w głębie Tartaru samego wysyła”. Tartar to w mitologii greckiej najniższa i najmroczniejsza część podziemnej krainy, w której przebywały dusze skazanych. Długowieczny i majestatyczny dąb był punktem orientacyjnym, dominantą w krajobrazie, pod nim, podobnie jak pod innymi wysokimi i długowiecznymi drzewami, grzebano zmarłych. Mocno związany w wieloma religiami, drzewo mityczne i mitotwórcze.

Dąb czczony w zamierzonych czasach, szumiący w puszczech, zwierzyńcach czy dąbrowach, przemawiał do wyobraźni majestatem i potęgą. Doceniony też został w XVIII- i XIX-wiecznych parkach krajobrazowych, zwanych angielskimi, gdzie jego potężne piękno, długowieczność czy dramatyczny wygląd wspierały tworzenie scen wzniosłych, patriotycznych, melancholijnych czy romantycznych, tak wtedy popularnych i trafiających do wyobraźni odbiorców. Księżna Izabela Czartoryska, jedna z pierwszych polskich autorek piszących o sztuce ogrodów, była miłośniczką dębów. Doceniła walory tego niezwykłego drzewa w swojej książce *Myśli różne o sposobie zakładania ogrodów* (1805): „Bywają czasem takie drzewa, że warte są, żeby stosować ułożenie całego gruntu w około nich leżącego, iedynie do nich”. Uznaje ona dąb za drzewo najpiękniejsze i najpożyteczniejsze, doceniając, iż wszędzie rośnie i nie jest rzadkie. Chwali jego „rozłożystość gałęzi, rozpościeranie śmiałe i dalekie”, docenia z racji dominacji. Pisze o jego „panowaniu”. *Robur* oznacza siłę i tak dąb bierze w posiadanie otoczenie. Czartoryska podkreśla, iż dąb z wiekiem nabiera piękności i powagi, której nawet ginąc, nie traci zupełnie. Nawet uschnięty wnosi się ku obłokom i potrafi oddziaływać na miejsce, czyniąc je na swój sposób strojnym i poważnym, przydaje powagi ruinom, „rozciągając swe konary obrosłe mchami”.

Dąb w przysłowiaach polskich stanowi symbol siły. Jest motywem w pieśniach i legendach, tak jak prastary Dewajtis, który w powieści Marii Rodziewiczówny oznacza wieczne trwanie. Od dębu bierze

nazwę „dąbrowa”, czyli las liściasty lub zarośla, gdzie w przewadze występuje drzewostan dębowy, także zespół leśny, typ lasu liściastego z drzewostanem dębowym. Dąb jest gatunkiem światłolubnym, rośnie w grądach na glebach żyznych i wilgotnych.

Najsłynniejszy polski dąb to Bartek we wsi Bartków koło Zagnańska. W Rogalinie nad brzegiem Warty stoi pomnik przyrody Dęby Rogalińskie. To największe w Europie skupisko pomnikowych dębów, wśród których znajdują się trzy wybitnie zjawiskowe: Lech, Czech i Rus. Związana z nimi legenda głosi, że w tym miejscu spotkali się trzej bracia, którzy dali początek Polsce, Czechom i Rosji.

Przydatność dębu dla człowieka zawsze była wysoko ceniona. Drewno dębu jest twarde, trwałe i o dużej wytrzymałości, dlatego wysoko ceni się je w budownictwie i meblarstwie. Na milionach pali dębowych stoi Wenecja, garbniki chronią je przed zgnilizną. Długo leżący w wodzie dąb szypułkowy czernieje pod wpływem reakcji zachodzących pomiędzy garbnikami a solami żelaza występującymi w wodzie i staje się czarnym dębem, zachowując przy tym swoje własności mechaniczne. Wykorzystywany jest do wyrobu mebli, forniru, także w intarsjach i inkrustacjach. Z kory wiecznie zielonego gatunku – dębu korkowego (*Quercus suber*), rosnącego w Afryce Północnej i Europie Południowej, wytwarza się korek.

Dąb wykorzystywany jest w ziołolecznictwie. Zarówno jego kora, jak i liście oraz żołędzie zawierają garbniki, które mają właściwości bakteriobójcze i przeciwzapalne, chronią i pielęgnują skórę. Korę dębu w działaniu przeciwwzapalnym wspierają też flawonoidy w niej zawarte. Dawnym, domowym sposobem na przyciemnianie włosów było mycie ich w korze dębowej.





Krystyna Jędrzejewska-Szmek

Szłam kiedyś przez wilgotny, bagienny bór w Puszczy Augustowskiej. Stare sosny i świerki tworzyły ciemny pejzaż, pod nogami miałam wilgotny dywan z mchu, po ramionach drapały mnie niskie kruszyny. W pewnym momencie dotarłam do wzniesienia i zobaczyłam, że krajobraz się zmienia, staje się bardziej przejrzysty i zielony. Miałam wrażenie, że las tam jest cichy i tajemniczy. Na szczycie wzniesienia rósł ogromny dąb. Miał gruby, nieregularny pień, konary rozciągały się szeroko na boki. Pod nim nie było roślin i tworzyło to dziwne wrażenie przestrzenne – jakby krąg, miejsce nieznanego obrzędu. Pod pniem leżały kawałki kości i piór, a także ciało martwego pisklaka. Zobaczyłam, że na jednym z konarów mieści się duże, jakby niechlujnie zbudowane gniazdo – musiało to być siedlisko bociana czarnego. Martwe pisklę, które leżało u podnóża pnia, mogło być wypchnięte przez silniejsze rodzeństwo, bo właśnie tak bociany czarne zwiększają swoją szansę na przeżycie.

Sprawiało to wszystko przejmujące wrażenie i jak nigdy wcześniej poczułam, czym musiały być kiedyś dla ludzi te majestatyczne drzewa. W krótkiej chwili ucieleśniłam to, o czym dawniej czytałam – na temat roli dębów w różnych kulturach. Bo dąb zawsze miał w nich swoje ważne miejsce,

niezależnie od zmieniających się czasów. Często był uosobieniem lub siedliskiem najwyższego boga: u Słowian mieszkał w nim Perun, u Celtów – Thor, w Finlandii związany był z nim Taara, dla starożytnych Greków uosabiał Zeusa. Druidzi ścinali z dębów jemiołę do obrzędów. W Niemczech z kolei wierzono, że w szczelinach dębowych pni mieszkają elfy. W wielu miejscach w Europie sadzono drzewa dla uczczenia rewolucji, bitew i bohaterów. Dziś pomnikowe dęby to często kapliczki chrześcijańskie, miejsca, gdzie wieszają się krucyfiksy i obrazy maryjne.

W różnych miejscach Polski można wciąż spotkać dęby pamiętające minione epoki, ale nie łatwo natrafić na takie, które zostały wybrane na miejsce lęgu przez bociana czarnego. Ptaki te są skryte i płochliwe, poszukują właśnie takich rozłożystych, monumentalnych drzew w niedostępnych dla człowieka lasach. Zwykle zakładają gniazda na drzewach starych, co najmniej 90-letnich. Miejsca takie jak to, na które przypadkiem trafiłam, podlegają ścisłej ochronie – nie można ich obserwować, filmować, podchodzić do niego na odległość kilkuset metrów, nie można w jego otoczeniu prowadzić gospodarki leśnej.

To doświadczenie najsilniej połączyło się w mojej głowie z inną opowieścią wywodzącą się z kultury starożytnych Prusów. Główny bóg mieszkał w ogromnym dębie w Romove, gdzie służyli kapłani. Utrzymywali oni niegasnący ogień z dębowych kłód. Święte drzewo było zasłonięte przed wzrokiem, niczym relikwie we współczesnych kościołach katolickich. Tylko od czasu do czasu dąb był odsłaniany dla oczu wyznawców. Las, w którym stał, był tak święty, że tylko konsekrowani mogli do niego wchodzić, a żadna gałąź nie mogła zostać ułamana...

Ciekawa jest też pewna mniej znana opowieść ludowa pochodząca z Estonii, która została zapisana w eposie *Kalevipoeg*. Monstrualny dąb zostaje ścięty przez olbrzymia, który wyrósł z karła. Spadające drzewo pokrywa ląd i morze i jego drewno zostaje wykorzystane przez ludzi: z pnia powstaje dwuramienny most sięgający z jednej strony do Finlandii, a z drugiej na morską wyspę. Ludzie wykorzystują koronę na budowę statków, z korzeni powstają miasta, a z wiórów – łodzie-zabawki. To, co pozostaje, przeznaczają na schronienia dla starców, wdów i sierot. Z ostatnich resztek powstaje chata dla pieśniarza. Dzięki temu uzyskuje on szczególną moc. Wędrowcy przemierzający most w obie strony przystają przed jego drzwiami i pytają się, jakie pełne splendoru miasto i co za wspaniała pałaca stoi przed nimi. Pieśniarz odpowiada, że to tylko jego biedna chata, a cała wspaniałość i przepych jest światłem jego pieśni odbitym od nieba.

Minęło już wiele lat od tamtego spotkania i już nie pamiętam, jak dojść do tego miejsca, a nawet – w której części lasu to było. Może tak właśnie ma być, skoro miejsce to nie przypadkiem schowane jest przed ludzkimi oczami?





Ilustracja: Agnieszka Sionek



Ilustracja: Agnieszka Sionek





Ilustracja: Anna Ceroń



Ilustracja: Anna Ceroń





Ilustracja: Danuta Nejman



Ilustracja: Barbara Namedyńska





Ilustracja: Dominika Ceroń



Ilustracja: Dominika Ceroń





Ilustracja: Ewa Winiarska



Ilustracja: Halina Jaskłowska





Ilustracja: Halina Jaskłowska



Ilustracja: Halina Jaskłowska





Ilustracja: Hanna Dedo



Ilustracja: Hanna Dedo





Ilustracja: Hanna Dedo



Ilustracja: Iwona Woicka-Żuławska





Ilustracja: Joanna Bogdanowicz



Ilustracja: Halina Jaskłowska





Ilustracja: Katarzyna Solon



Ilustracja: Joanna Didkowska





Ilustracja: Lucyna Golc



Ilustracja: Lucyna Golc





Ilustracja: Monika Bleszyńska



Ilustracja: Monika Bleszyńska





Ilustracja: Monika Wojkowska



Ilustracja: Monika Wojkowska





W wilanowskich ogrodach możemy spotkać cztery gatunki dębu: szypułkowy, czerwony, błotny i burgundzki. Najpiękniejsze okazy można obejrzeć w południowym parku krajobrazowym.

Posłuchaj dźwięków dębów z wilanowskich ogrodów:

<https://bit.ly/49MNeNT>



Cytrusy



Ilustracja: Izabela Wolska-Kuśmider





Marta Sikorska

W okresie wczesnonowożytnym cytrusy były obiektem westchnień, pożądania i ogromnej fascynacji, której źródło stanowił mit o wykradzeniu przez Herkulesa „złotego jabłka” z ogrodu Hesperyd. W okresie rzymskiego antyku w poematach Wergiliusza po raz pierwszy zaczęto utożsamiać mityczne „złote jabłko” z konkretnym owocem. Początkowo był to cedrat – najstarszy gatunek uprawny roślin cytrusowych, później złote jabłko zaczęto kojarzyć także z cytryną i pomarańczą.

Elity rozmiłowane w antyku i mitologii zakładały ogrody, na wzór ogrodu Hesperyd, w których centralne miejsce zajmowały wiecznie zielone, wiecznie kwitnące i owocujące drzewka cytrusowe, noszące „złote jabłka”: symbol cnót, szczęśliwości i nieśmiertelności. W renesansie moda na cytrusowe ogrody rozprzestrzeniała się z rejonu śródziemnomorskiego, w kierunku północnym, doprowadzając na północ od Alp do wytworzenia się kultury oranżerii.

Dowodem panującej wówczas „cytrusowej manii” i zarazem jednym z najpiękniejszych dzieł botanicznych wydanych w XVII wieku jest dzieło Giovanniego Battisty Ferrariego, jezuita i naukowca, który podjął się próby opracowania taksonomii owoców cytrusowych. W dziele „Hesperidy czyli o uprawie i wykorzystaniu złotych jabłek” (*Hesperides sive de malorum aureorum cultura et usu*), opublikowanym w Rzymie w 1646 roku, Ferrari opisał ponad 50 odmian cytrusów, dzieląc je na trzy

kategorie: cedraty, cytryny i pomarańcze. Za ilustracyjną warstwę dzieła odpowiadał m.in. Cornelis Bloemaert, który sięgnął po ówczesną nowość ze świata nauki – mikroskop – aby pokazać subtelne szczegóły budowy cytrusów, uchwycić porowatość skórki, strukturę miąższu czy różnicę w budowie delikatnych kwiatów.

Cytrusy pobudzały wyobraźnię artystów, którzy chętnie je przedstawiali w pracach plastycznych czy literackich, jednocześnie czerpiąc z bogatej warstwy symbolicznej z nimi związanej. Były nie tylko przedmiotem traktatów ogrodniczych i botanicznych, ale też medycznych i dietetycznych, a także stanowiły ważną część dawnej elitarnej sztuki kulinarnej i obyczajowości. Przykładowo: w XVII wieku misa świeżych cytryn czy pomarańczy stanowiła rodzaj wytwornego podarku.

W książkach kucharskich z tego okresu spotykamy się zazwyczaj z trzema lub czterema kategoriami owoców cytrusowych: cedratami (*Citrus medica*), cytrynami zwyczajnymi (*Citrus limon*) i pomarańczami gorzkimi (*Citrus aurantium*), obok których z czasem wyróżnia się również pomarańcze słodkie (*Citrus sinensis*), najczęściej bez rozróżniania na poszczególne odmiany.

Cytrusy znajdowały zastosowanie w staropolskiej kuchni niemal we wszystkich kategoriach potraw, od zup, poprzez dania mięsne i rybne, aż po desery, czy to w formie przyprawy (pod postacią soku lub skórki) czy kluczowego składnika dania. Nie tylko owoce, ale też liście traktowano jako elegancką ozdobę półmisek z potrawami oraz dekorację stołu, a artystycznie wykrojone plastry cytryn i pomarańczy służyły za dekorację do pieczystego.

Na kartach poradników kulinarnych występują przepisy na cytrynowe barszcze, kiełbasy i musztardy, pomarańczowe sosy, sałatki, a nawet pączki! Instrukcje dotyczące zaprawiania soków cytrusowych, skórek czy nawet całych owoców w cukrze i miodzie stanowią najliczniejszą kategorię przepisów cytrusowych w staropolskich źródłach kulinarnych i są zakorzenione w dawnych recepturach aptekarskich. W przepisach najczęściej wymienia się cytryny (zarówno świeże, jak i kiszone). Pomarańcze, które były aż trzy razy droższe od cytryn, pojawiają się rzadziej.

Do końca XV wieku jedynym gatunkiem pomarańczy znanym w Europie była pomarańcza gorzka, dziś kojarzona z sewilską (*Citrus aurantium*). Do celów kulinarnych wykorzystywano przede wszystkim jej aromatyczną skórkę, kandyzowaną w cukrze i miodzie. Owoce były tak gorzkie, że uchodził za niemal niejadalny w surowym stanie, z kolei sok służył jako lek na gorączkę (przypisywano mu bowiem silne właściwości oziębiające). Z kolei słodka pomarańcza (*Citrus sinensis*) przybyła do Europy w XVI wieku, za pośrednictwem Portugalczyków, którzy przywieźli ją z dalekich Chin. W tekstach z XVII wieku można nadal zauważyć zachwyty nad smakiem słodkich pomarańczy, który określano jako rozkoszny.



W XVIII wieku modne stały się lemoniady i oranżady oraz cytrynowe i pomarańczowe kompoty i lody. Przynosiły one ochłodę i orzeźwiały nie tylko w letnie dni, ale także w innych porach roku, podczas bali i tanecznych wieczorów. To właśnie w tym stuleciu, w recepturach coraz częściej wzmiankowany jest kwiat pomarańczy, jako składnik do aromatyzowania wypieków, deserów czy... pudru do peruk.

Bibliografia:

Dumanowski Jarosław, Dias-Lewandowska Dorota, Sikorska Marta (oprac.), *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI-XVIII w. Źródła drukowane*, Monumenta Poloniae Culinaria, t. 6, Warszawa 2016.

Dumanowski Jarosław, Dias-Lewandowska Dorota, Sikorska Marta (oprac.), *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI-XVIII w. Źródła rękopiśmienne*, Monumenta Poloniae Culinaria, t. 7, Warszawa 2017.

Czerniecki Stanisław, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, oprac. Jarosław Dumanowski, Monumenta Poloniae Culinaria, t. 1 (wyd. uzupełnione i poprawione), Warszawa 2021.

Wielądko Wojciech, *Kucharz doskonały pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem*, oprac. Jarosław Dumanowski, Aleksandra Kleśta-Nawrocka, Monumenta Poloniae Culinaria, t. 3, Warszawa 2012.

E
Isholtz Johann Sigismund, *Diaeteicon, das ist neues Tisch-Buch oder Unterricht von Erhaltung guter Gesundheit durch eine ordentliche Diät*, Cölln an der Spree 1682.

Ferrari Giovanni Battista, *Hesperides sive de Malorum Aureorum Cultura et Usu Libri Quatuor*, Roma 1646.

Hryszko Rafał, „O sztuce cukrowej”, czyli dlaczego piętnastowieczni aptekarze włoscy wytwarzali słodycze, „Studia Historyczne” 2020/63/1, s. 5–19.

Kuśmierski Jacek, *Kolekcja cytrusów króla Jana III*, Pasaż Wiedzy Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, https://www.wilanow-palac.pl/kolekcja_cytrusow_krola_jana_iii.html (29.10.2024).

Kuśmierski Jacek, *Wilanowska kolekcja cytrusów w XVIII wieku*, Pasaż Wiedzy Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, https://www.wilanow-palac.pl/wilanowska_kolekcja_cytrusow_w_xviii_wieku.html (29.10.2024).

Mazzoni Christina, *Golden Fruit. A Cultural History of Oranges in Italy*, 2018.

Tazbir Janusz, *Konsumpcja cytrusów w Polsce XVI-XVIII w.* [w:] Aleksander Gieysztor (red.), *Pożywienie w dawnej Polsce. Studia i materiały z historii kultury materialnej*, 1967, s. 105–114.

Volkamer Johann Christoph, *Nürnbergische Hesperides, Oder Gründliche Beschreibung Der Edlen Citronat- Citronen- und Pomeranzen-Früchte*, Nürnberg 1708.



Agata Zachariasz

Cytrusy kojarzą się z egzotyką i zachwycającym zapachem kwiatów i owoców. Pochodzą z Azji Południowo-Wschodniej, z Chin i innych orientalnych krajów, takich jak Malezja, Indie i Tajlandia, skąd przeniknęły do północnej Afryki. Potem trafiły też do Europy. Grecki uczone Teofrast z Eresos, zwany ojcem botaniki, w IV wieku p.n.e. wśród wielu roślin opisywał cytrony, nazywając je owocami Persji czy też jabłkami perskimi i medyjskimi. Wymieniał wśród ich właściwości przydatność do wyrobu perfum i odstraszenia insektów oraz opisywał je jako antidotum na trucizny. Cytrusy podbiły świat. Mozaika zdobiąca podłogę rzymskiej willi w pobliżu Tusculum wskazuje, że cytryny i limonki były znane we Włoszech. Inna mozaika w Rzymie, zaprojektowana około 330 roku n.e. dla Konstantyna Wielkiego, pokazuje, że we Włoszech uprawiano pomarańcze i cytryny.



Na ilustracjach botanicznych zamieszczonych w zielnikach, herbarzach czy florilegiach w czasach nowożytnych widnieją te piękne kwiaty i owoce o zróżnicowanej formie. Karta z kolorowanym miedziorytem z przechowywanego w Bibliotece Uniwersytetu Wrocławskiego *Florilegium* Emanuela Sweertsa z 1612 roku pokazuje owoce trzech roślin cytrusowych (opisanych jako: *Arantia*, *Limones minoris* i *Limones maiores*) oraz granatu. Jest to katalog roślin na sprzedaż na targach we Frankfurcie w 1612 roku, a później w Amsterdamie, co zaświadcza, że rośliny były dostępne w tym czasie w Europie. Jednak dopiero dzieło z 1646 roku włoskiego jezuitę i profesora Giovanniego Battisty Ferrariego, zatytułowane *Hesperides sive de malorum avreorum cultura et vsu libri quatuor*, uznane za biblię cytrusów, znacznie poszerza wiedzę o tych roślinach. Ta encyklopedyczna praca powstała z inicjatywy Cassiano dal Pozzo – rzymskiego naukowca i antykwariusza, i stała się rodzajem projektu naukowego. Do udziału w nim zaproszono uczonych ze świata, a ci wypełnili ankiety na temat cytrusów. Dało to zestaw informacji i rysunków, które stały się podstawą do opracowania księgi i klasyfikacji jeszcze sprzed Linneusza. W tym czasie Europa przeżywała okres cytrusomanii. Było to nie tylko pierwsze taksonomiczne studium owoców cytrusowych, pojawiają się w nim też piękne wizerunki owoców cytrusowych – cytryn, pomarańczy, limonek, cytronów i starszych odmian cytrusów. Każda z przedstawionych roślin przewiązana jest wstążką z nazwą okazu. Oprócz ilustracji *Hesperidy* przedstawiała też pochodzenie, metody uprawy, przygotowanie perfum i przetworów i zastosowania lecznicze. Piękny kolorowany egzemplarz dostępny jest w Bibliotece Narodowej, a w elektronicznej wersji na portalu Polona.



Aurantium maximum – pomarańcza olbrzymia (pomelo) oraz *Aurantium distortum* – cytron, za: Giovanni Battista Ferrari, *Hesperides sive de malorum avreorum cultura et vsu libri quatuor*, 1646

Botaniczna nazwa cytrusy (*Citrus*) obejmuje zbiór drzew cytronowych, cytrynowych i pomarańczowych. W grupie tej są również małe owoce cytrusowe (takie jak mandarynki, klementynki i satsuma) oraz cytryny, limonki i grejpfruty. Cytrusy mają dużą łatwość rozmnażania się i krzyżowania, istnieje wiele odmian o różnych owocach pod względem wielkości kształtu i smaku, a ich skłonność do hybrydyzacji między gatunkami komplikuje ich taksonomię.

Popularne obecnie owoce to krzyżówki pierwotnych trzech gatunków: cytronu (cedratu) *Citrus medica*, pomelo (pompela, pomarańcza olbrzymia) *Citrus grandis* i mandarynki *Citrus reticulata*. Cytrusy to niewysokie, zwykle wiecznie zielone drzewa i krzewy (poza nielicznymi wyjątkami zrzucającymi liście). Drzewa o okrągławej koronie mają od 5 do 15 metrów wysokości. Głęboki zielony kolor liści stanowi tło dla zazwyczaj białych lub biało-różowych kwiatów, słodko pachnących. Owoc drzew cytrusowych, zwany hesperidium, jest jagodą o skórzastej szorstkiej skórce, w której miąższ podzielony jest na segmenty. Zewnętrzna część skórki, zwana flawedo, jest barwna, cienka i bogata w olejki eteryczne. Wewnętrzna, czyli albedo, jest gąbczasta i biała, bogata w pektyny i błonnik. Owoce mają różne kształty i wielkość. Różnią się kolorem, są zielone, żółte, pomarańczowe czy pomarańczowo-różowe. Kolory ich miąższu są znacznie bogatsze – od zielonego, poprzez bladociółty, żółty pomarańczowy, czerwony o różowym odcieniu, aż po bordowy czy bordowo-brązowy. Ich urodę i różnorodność w pełni odzwierciedlają wspaniałe ilustracje botaniczne. Najbardziej oryginalny kształt ma cytron zwany ręką Buddy. W Chinach jest symbolem szczęścia, długowieczności i pomyślności. Jest to również tradycyjna ofiara świątynna i prezent noworoczny. Tradycja głosi, że Budda woli, aby „palce” owocu przypominały zamkniętą dłoń, a nie otwartą, ponieważ zamknięte dłonie symbolizują dla Buddy akt modlitwy.

Do przechowywania cytrusów budowano specjalne budowle. Te pierwsze cieplarnie wystawiano głównie z kamienia lub cegły, z dachem nieprzepuszczającym światła, a ogrzewano je prymitywnymi piecami. Przechowywano w nich wrażliwe na zimno, ozdobne rośliny kubłowe, przede wszystkim pomarańcze, od których wzięły nazwę budynki – oranżerie, pomarańczarnie, ale często oprócz cytrusów uprawiano w nich też granaty, laury, mirty, jaśminy, rozmaryny, oleandry i palmy daktylowe. Oranżerie to obiekty zwykle parterowe, oświetlone z jednej strony szeregiem dużych okien, z czasem stały się coraz bardziej ozdobne, przez swoją stylizację uzupełniały wygląd ogrodu. Rośliny w donicach, zwykle stojące na postumentach, zdobiły dziedzińce i tarasy, uzupełniały w kolejnych epokach partery ornamentowe, rabatowe, haftowe, gazonowe. Powstała nawet odmiana ozdobnego parteru zwanego oranżeriowym, w którym rośliny kubłowe stanowiły element dominujący. W okresie letnim, gdy wynoszono drzewka, oranżerie służyły często za pomieszczenia do przyjęć, balów, miejsca spacerów czy schronienie przed deszczem. Obecnie różne drzewka można oglądać w ogrodach botanicznych i oranżeriach, są niezwykle atrakcyjne, gdyż na jednym drzewku cytrusowym w tym samym czasie pojawiają się kwiaty i owoce w różnej fazie dojrzwania.



Do najpopularniejszych cytrusów należą pomarańcze. Towarzyszyły one historii ludzkości od czasów najdawniejszych i podbiły wszystkie kontynenty. Przeniknęły do różnych kultur. Nazywane były złotym jabłkiem, a niektórzy uważali nawet, że rajske drzewo dobrego i złego to było drzewko pomarańczowe. W Europie ich posiadanie, zarówno w oranżerii, jak i latem w ogrodach, było przedmiotem dumy, stały się one nawet swoistym wyznacznikiem statusu. Przypisywana jest im bogata symbolika. Według mitologii greckiej Eurysteusz, król Tirynsu i Myken, który nakazał Heraklesowi wykonanie prac jako kary, jako jedno z zadań wyznaczył herosowi przynieść jabłka z tajemniczego ogrodu Hesperyd. Rycina przedstawiająca Heraklesa w ogrodzie Hesperyd zdobi frontyspis *Hesperides* Ferrariego. Większość znawców mitów uważa jednak, że to nie jabłka były tymi owocami, ale owoce cytrusowe. Owoce te, jak pisano w mitologii, najpewniej pomarańcze, były złociste, kuliste i pięknie pachniały. Miały dać wieczne życie. Z pomarańczy słynie hiszpańska Sewilla. Początki według legendy mają związek z Herkulesem, legendarnym założycielem miasta. Te właśnie gorzkie pomarańcze wprowadzili podobno do Europy genueńscy żeglarze, którzy przywieźli je z Azji. Miały przynosić szczęście każdemu, kto je posiadał. Dlatego właśnie dynastia Maurów posadziła je w całej Hiszpanii, a szczególnie w Andaluzji. Sadzono je wzdłuż ulic, w ogrodach, w końcu XII wieku przy katedrze w Sewilli powstał dziedziniec pomarańczy (*Patio de los Naranjos*). Miasto słynie z pięknego zapachu kwiatów wiosną i królewskiej marmolady wytwarzanej z owoców.

Niepowtarzalny zapach pomarańczy, świeży, orzeźwiający, lekko cierpki, soczysty i słodki, uspokaja, jest pogodny i optymistyczny. Pomarańcze są głównym owocem w grupie cytrusów, stanowią około 70 proc. ich produkcji. Współcześnie ich plantacje znajdują się w ponad stu krajach na całym świecie. Najwięcej w Brazylii, Hiszpanii, Włoszech czy Stanach Zjednoczonych.

Każdy z cytrusów ma swoją długą i niepowtarzalną historię, związaną z ich introdukcją, ze słynnymi podróżnikami i odkrywcami, wiele z tych historii czeka na wyjaśnienie. Odnotowano, że Marco Polo widział pomarańcze w Iranie pod koniec XIII wieku i nazwał je „złotymi jabłkami”. Krzysztof Kolumb, który podczas swej drugiej podróży do Ameryki zabrał z Wysp Kanaryjskich z Gomery nasiona pomarańczy, cytryny i cytronu, zasadził je na Haiti, skąd rozprzestrzeniły się na inne Wyspy Karaibskie. Herbata earl grey zawdzięcza swój niezwykły smak pomarańczy bergamotce (*Citrus bergamium*). W wytwarzaniu herbaty stosuje się olejek bergamotowy. Ten olejek eteryczny pozyskuje się ze skórki owoców, kwiatów i liści. Nazwa „earl grey” pochodzi od brytyjskiego premiera Charlesa Greya, a legenda głosi, że chiński mandaryn dał Greyowi napar z czarnej herbaty i bergamotki po tym, jak Grey uratował jego syna podczas misji dyplomatycznej w Chinach. Nie ma jednak dowodu na to, iż Grey był kiedykolwiek w Chinach.

Każdy z owoców cytrusowych pisze swoją historię.



Ilustracja: Anna Ceroń



Ilustracja: Barbara Namedyńska





Ilustracja: Danuta Nejman



Ilustracja: Danuta Nejman





Ilustracja: Agnieszka Sionek



Ilustracja: Ewa Winiarska





Ilustracja: Hanna Dedo



Ilustracja: Hanna Dedo



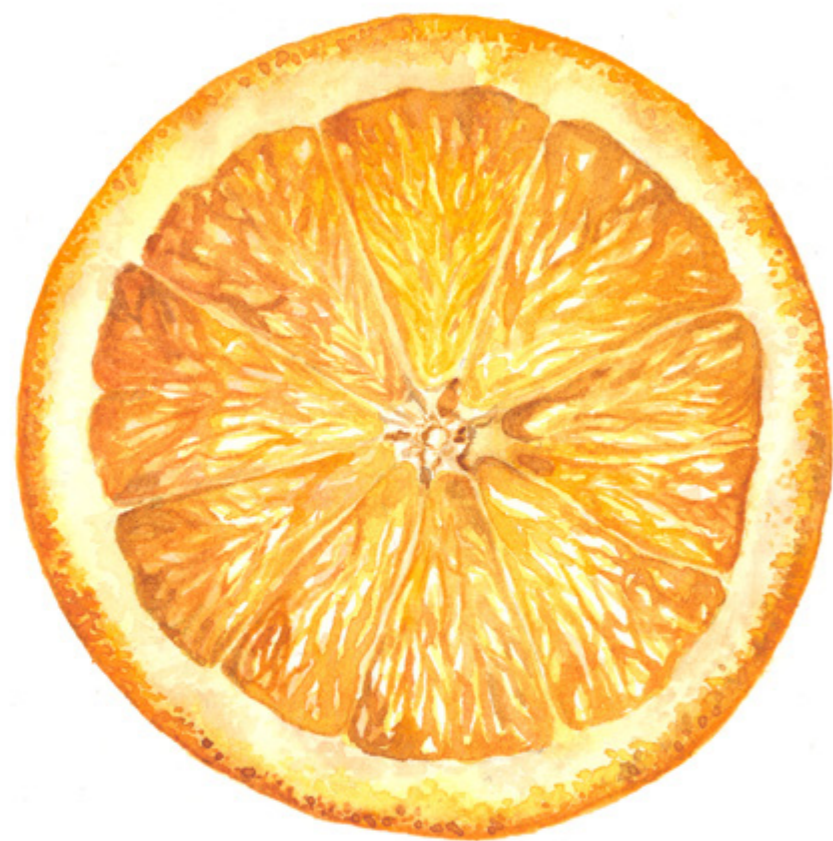


Ilustracja: Iwona Woicka-Żuławska



Ilustracja: Katarzyna Solon





Ilustracja: Katarzyna Solon



Ilustracja: Renata Domańska





Ilustracja: Monika Wojkowska



Ilustracja: Monika Wojkowska





Historia cytrusów w Wilanowie rozpoczęła się od daru wielkiego księcia Toskanii Kosmy III Medyceusza dla króla Jana III... Obecnie wilanowska kolekcja cytrusów liczy ponad 100 egzemplarzy w siedmiu gatunkach i stanowi rzadki w Polsce zbiór drzew oranżeryjnych. Latem drzewka są ozdobą ogrodów barokowych, zimą odpoczywają w ciepłe wilanowskich szklarni.

Posłuchaj dźwięków cytryn z wilanowskich ogrodów:

<https://tiny.pl/tmmfvzmi>



Jabłoń



Ilustracja: Izabela Wolska-Kuśmider





Agnieszka Stasiak

Historia jabłoni jest tak długa, że niemal nie sposób jej prześledzić. Najstarsze znalezione zwęglone resztki jabłek pochodzące z dzikich jabłoni datowane są na ponad 8 tys. lat. Około 4 tys. lat p.n.e. powstały pierwsze szlachetne formy jabłoni, które z Kaukazu i Azji Mniejszej dotarły do Egiptu i Palestyny. W starożytnym Egipcie jabłoń już uprawiano, a Babilończycy i Grecy znali stosowaną do dziś sztukę szczepienia jabłoni, polegającą na łączeniu odmiany szlachetnej z dziką podkładką, czyli części dającej duże i smaczne owoce z silną rośliną dziką.

Dzisiejsze jabłonie znamy z reguły pod nazwą konkretnej odmiany. Najpopularniejsze to czeska 'Šampion' (zwykle nazywana 'Champion'), świetny na soki 'Ligol', żółciutki 'Golden Delicious' czy rumiana 'Gala'. Od strony botanicznej jest to bardziej skomplikowane, a wszystko za sprawą człowieka. Na podróż np. Szlakiem Jedwabnym jako prowiant zabierano m.in. jabłka. Wybierano oczywiście najładniejsze i najdorodniejsze. A ogryzki? Cóż, ogryzki lądowały przy szlaku. Porozrzucane nasiona kiełkowały, a wyrosnięte i kwitnące jabłonie krzyżowały się z lokalnymi gatunkami. Z drzewek powstałych w ten sposób wybierano najlepsze okazy, które trafiały do uprawy, gdzie rozmnażano je lub krzyżowano, poszukując nowych przydatnych cech. Powstała w ten sposób jabłoniową mieszaninę z różnych części świata nazwano jabłonią domową (*Malus ×domestica*).

W sztuce i kulturze jabłkiem określano wszelkie owoce – gruszki, granaty, pigwy i cytrusy. Wzięło się to ze starożytnej greki (*melon*) i łaciny (*malum, pomum*), które opisywały po prostu duży okrągły owoc. Jabłko, choć nie wspominane w Biblii, zostało symbolem grzechu pierworodnego i odkupienia, Chrystus odbierający jabłko od swojej Matki stał się motywem licznych obrazów. W starożytności owoce te były poświęcone Wenus i Demeter, zaś rzucenie jabłka było symbolem uczucia. Jabłka wielonasienne, zwłaszcza jabłka granatu, wiązano z płodnością i miłością. Przez swoje podobieństwo do kobiecych piersi jabłka miały też znaczenie erotyczne, choć słynne jabłko niezgody подарowane Afrodycie przez Parysa było ponoć pigwą. W chrześcijaństwie trzy jabłka są atrybutem świętej Doroty, patronki ogrodników i botaników. Słynna jest również historia Wilhelma Tella, który zestrzelił jabłko z głowy własnego syna.

W Polsce jabłonie zajmują ważne miejsce w krajobrazie, kuchni i w naszych sercach. Większość z nas ma zapewne w pamięci obrazek starego sadu z wysokimi, dostojnymi drzewami. Smak owoców wzmocniony wspomnieniami beztróskiego czasu i wrześniowego słońca wydaje się szlachetniejszy niż dostępnych na straganach jabłek. Chętnie sięgamy więc do starych odmian, które pamiętamy z sadów naszych dziadków. Jedną z takich odmian jest kosztela, pierwotnie wierzbowka zimowa, wyhodowana w klasztorze w Czerwińsku w XVI wieku. Jej owoce stały się ulubionymi jabłkami królowej Marysienki. Jednak przemienność owocowania sprawiła, że pewnej jesieni zebrano ich „kosz tylko” i stąd utarła się nazwa kosztylka, a następnie kosztela, pod którą owoc ten wciąż cieszy nasze oczy i podniebienia i sprawia, że ciepło wspominamy wiejski krajobraz pełen jabłoniowych drzew.





Krystyna Jędrzejewska-Szmek

Jabłko wydaje się tak swojskie, że wiele osób w Polsce uważa je za rodzimy owoc, blisko związany z naszą tożsamością. Nasionka jabłoni mające prawie trzy tysiące lat zostały odkryte przez archeologów na stanowisku w Biskupcu. Obecnie zaś jest to najczęściej uprawiany u nas owoc, a Polska jest czwartą potęgą światowego przemysłu jabłkowego (po Chinach, USA i Turcji). Jednak przeszłość jabłoni zawiera wiele zagadek, które pewnie nigdy nie zostaną w pełni odkryte. Nie wiadomo, kiedy jabłoń została udomowiona przez człowieka – szacunki mają rozstrzał sześciu tysięcy lat (między dziesięć a cztery tysiące lat temu). Przypuszcza się, że miało to miejsce gdzieś w górach Tienszanu, na pograniczu dzisiejszego Kazachstanu, Uzbekistanu, Kirgistanu i Turcji, gdzie na zboczach powyżej stepów rosną ciepłe liściaste lasy z drzewami owocowymi. Jabłoń przez tysiąclecia wędrowała po świecie razem z ludźmi, mieszając się nieraz z lokalnie występującymi gatunkami. Z czasem poddawana była celowej selekcji przez krzyżowanie i szczepienie, jakby igrając z powiedzeniem „niedaleko pada jabłko od jabłoni”.

Dawne jabłka niewiele miały wspólnego z dzisiejszymi słodkimi, ogromnymi owocami o gładkiej skórce. Nie wiadomo, kiedy zaczęto świadomie tworzyć nowe odmiany, ale mieli w tym duży udział średniowieczni mnisi i ogrodnicy pracujący w przyzamkowych ogrodach. Wydaje się, że typowo polskich odmian nie było wiele. Różne źródła historyczne i dawne katalogi roślin pokazują, że XIX wiek był okresem intensyfikacji prac hodowlanych i uprawy jabłoni w różnych regionach dzisiejszej Polski. Spisy sadownicze pochodzące sprzed II wojny światowej wymieniają w większości odmiany pochodzenia niemieckiego, angielskiego, francuskiego czy holenderskiego. Obco brzmiące imiona jabłek zwykle tłumaczono lub nazywano te jabłka po swojemu. W ten sposób na przykład „Barnack Beauty” przemieniono na „Bernak Bałtyk”, a „Eiserapfel” stało się „Żeleźniakiem”. Dlatego mimo że w języku polskim zachowało się wiele pięknych, regionalnych nazw, trudno jest je czasem przyporządkować do konkretnych odmian: winniczki, talerzyki, dziadki, balsamki, jestonki, maryjki, sorby, wanatki, cytrynki, szklanki, mnichy, burty, brzęczki, koraliki, zorze...

Wyjątkiem jest tutaj kosztela, którą uważa się za najstarszą polską odmianę. Wiemy całkiem dużo o jej przeszłości. Jej wyhodowanie przypisuje się zakonnikom z Czerwińska na przełomie XVI/XVII wieku. Popularność zyskała prawdopodobnie dzięki Jakóbowi Wieczorkowi, królewskiemu ogrodnikowi, który sprowadził je z Czerwińska do ogrodów w Wilanowie, gdzie stały się jednymi z ulubionych jabłek Jana III Sobieskiego i Marysieńki. Niesamowite są te momenty, gdy z długiej i pogmatwanej historii wyłaniają się konkretne sytuacje, które dziwnym zbiegiem okoliczności zapisały się w kartach historii. W przypadku tej słodkiej jabłoni są to ponoć słowa wypowiedziane przez króla zawiedzionego niskim plonem tej owocującej raz na dwa lata jabłoni: „kosz tylko?”. W ten sposób nazwana przez zakonników wierzbowka zimowa stała się kosztylką, a później kosztelą.

Przez ostatnie pięćdziesiąt lat jej popularność wyraźnie spadała, ze względu na niższy plon (na co już narzekał król Jan III). Ale powrót mody na stare i regionalne odmiany spowodował, że kosztela wróciła na salony. Warto ją sadzić w ogrodach, gdyż ze względu na dużą odporność na choroby nie wymaga oprysków. Jako stara polska odmiana lepiej znosi mróz niż inne, nowe jabłka. Cierpliwych ogrodników wynagrodzi jabłkami słynącymi z chrupkiej słodyczy, o zielono-żółtej skórce z delikatnym, pomarańczowym rumieńcem.





Ilustracja: Anna Ceroń



Ilustracja: Danuta Nejman





Ilustracja: Iwona Woicka-Żuławska



Ilustracja: Iwona Woicka-Żuławska





Ilustracja: Amelia Krysztofiak-Marcol



Ilustracja: Hanna Dedo





Ilustracja: Joanna Drozdowicz



Ilustracja: Joanna Drozdowicz





Ilustracja: Urszula Woźniak



Ilustracja: Małgorzata Głaziewicz





Ilustracja: Monika Wojkowska



Ilustracja: Monika Wojkowska





Dawne odmiany jabłoni są skarbem starych ogrodów... Choć kosztela podobno były ulubionymi jabłkami królowej Marysieńki, dawne królewskie sady nie przetrwały do współczesności. W wilanowskich ogrodach jabłonek w odmianie kosztela możemy obejrzeć w zrekonstruowanych ogrodach kuchennych.

Posłuchaj dźwięków jabłoni z wilanowskich ogrodów:

<https://bit.ly/4fMLRQR>



Ziemniak



Ilustracja: Izabela Wolska-Kuśmider



Marta Sikorska

„Żadna roślina nie zasłużyła sobie na to, aby tak powszechnie w Europie była przyjęta i tak prędko rozmnożona jak Kartofle, dla wielorakich użyteczności” – tak o ziemniaku pisał polski botanik Krzysztof Kluk pod koniec XVIII wieku. Jednak zanim Europejczycy w pełni odkryli potencjał ziemniaka – zarówno kulinarny, jak i gospodarczy – i zaczęli postrzegać go jako dar niebios, antidotum na klęski głodu i towarzysza codzienności, minęły niemal dwa wieki od momentu, gdy po raz pierwszy pojawił się na Starym Kontynencie. Według notarialnie poświadczonego listu przewozowego z 28 listopada 1567 roku ziemniaki, w towarzystwie pomarańcz i cytryn, odbywały podróż z Las Palmas de Gran Canaria do Antwerpii.

Pierwszymi Europejczykami, którzy w latach 30. XVI wieku spotkali się z ziemniakiem w jego ojczyźnie – Peru – byli hiszpańscy konkwistadorzy. Papas uprawiane były na małych polach w dolinach i na terasach na zboczach gór i nawożone obornikiem pozyskiwanym od lam i alpów.

Gdy ziemniak przybył do Europy był początkowo traktowany jako roślina ozdobna, uprawiana w ogrodach botanicznych i lekarskich, nie tylko dworskich, ale także prywatnych. W oczach wielu botaników i przedstawicieli elit jego głównym walorem były nie tyle jadalne bulwy, co delikatne kwiaty, przybierające odcienie od żółtego po niebieski i ciemnofioletowy. To właśnie nimi był zafascynowany Phillipe de Sivry, prefekt z Mons, który w 1588 roku przesłał Karolowi Clusiusowi, dyrektorowi Ogrodu Botanicznego w Wiedniu, akwarelę – pierwsze stworzone na gruncie europejskim przedstawienie ziemniaka.

Ziemniak, który w tekstach botanicznych występował pod nazwą *Solanum tuberosum*, w kulinarnych ukrywał się pod różnymi pseudonimami, takimi jak: „tartofel/tartufel” (poprzez podobieństwo z truflą), „jabłko ziemne” czy po prostu: „bulwa”. Ta wieloznaczność wczesnych nazw ziemniaka sprawia spory problem historykom, którzy nie mogą rozstrzygnąć, czy pierwsze europejskie receptury na dania z kartofli dotyczą właśnie tej bulwy z Nowego Świata, czy może topinamburu, truflki czy innych rodzimych roślin posiadających podziemne bulwy (przykładowo: kasztanków ziemnych).

Prawdopodobnie najwcześniejszy europejski przepis na danie z ziemniaków pochodzi z niemieckiej, dworskiej książki kucharskiej Marxa Rumpoltha z 1581 roku i dotyczy potrawy z ugotowanych i pokrojonych na drobne kawałki ziemniaków, smażonych z boczkiem i duszonych z odrobiną mleka. Ta niegdysiejsza, dworska potrawa z egzotycznego warzywa jawi się nam dziś jako wyjątkowo pospolita, jednak droga ziemniaka do polskich serc była wyjątkowo długa i wyboista, a przełom dokonał się w okresie oświecenia.

Historyk obyczajów Jędrzej Kitowicz pisał, że „długo Polacy brzydzili się kartoflami i mieli je za szkodliwe zdrowiu”, a początek ich popularności wiązał z panowaniem saskim, w szczególności z okresem, gdy królem Polski był August III (1733–1763). Niemieckie pośrednictwo w upowszechnianiu upraw ziemniaka w Rzeczypospolitej znalazło swoje odbicie w nazwach tej rośliny stosowanych w języku polskim: „kartofel” pochodzi od niem. Kartoffel, a „ziemniak” jest kalką strukturalną wyrazu Erdaepfel.

Jedną z najwcześniejszych drukowanych wzmianek w języku polskim o kulinarnym wykorzystaniu ziemniaka pochodzi z 1755 roku: ziemniaki ugotowane w skórce, w wodzie, serwowane z masłem i solą określane były jako „przedni i sytny” pokarm – zwłaszcza dla spólstwa. Z kolei smak ziemniaków pieczonych w popiele przyrównywano do kasztanów – paradoksalnie bliższych wówczas, pod względem kulinarnym, wyższym warstwom społecznym niż kartofle.

Z końca XVIII stulecia pochodzą informacje o wytwarzaniu mąki z ziemniaków, robieniu z niego kaszy, makaronu czy wypiekaniu chleba z ich dodatkiem. Eksperymentowano też z serem z ziemniaka przypominającym w smaku parmezan, a nawet z kawą z ziemniaka. Nikt jednak wówczas nie dowierzał, że w Polsce ktokolwiek będzie chciał pić wódkę z ziemniaka, choć słyszano o podejmowaniu takich prób na Zachodzie.

Klasyczne obiadowe połączenie ziemniaków i sztuki mięsa wykształciło się w kuchni polskiej dopiero w XIX wieku, gdy ziemniak już na dobre zadomowił się na ziemiach polskich i zajął ważne miejsce w codziennym wyżywieniu mieszkańców polskich miast i wsi.



Bibliografia

Dumanowski Jarosław, Dias-Lewandowska Dorota, Sikorska Marta (oprac.), *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI-XVIII w. Źródła drukowane*, Monumenta Poloniae Culinaria, t. 6, Warszawa 2016.

Dumanowski Jarosław, Dias-Lewandowska Dorota, Sikorska Marta (oprac.), *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI-XVIII w. Źródła rękopiśmienne*, Monumenta Poloniae Culinaria, t. 7, Warszawa 2017.

Kitowicz Jędrzej, *O kartoflach* [w:] tegoż, *Opis obyczajów za panowania Augusta III*, <https://literat.ug.edu.pl/kitowicz/044.htm>

Kluk Krzysztof, *Dykcyonarz roślinny, w którym podług układu Linneusza są opisane rośliny nie tylko krajowe dzikie, pożyteczne, albo szkodliwe: na roli, w ogrodach, oranżeryach, utrzymywane ale oraz i cudzoziemskie, któreby w kraju pożyteczne być mogły: albo z których mamy lekarstwa, korzenie, farby*, t. 3, Warszawa 1811.

Simon Johann Christian, *Informacya praktyczna względem gozpodarstwa czyli książka ekonomiczna na pożytek wiejskim y miejskim gozpodarzom tak w Polsce iako y w Litwie [...]*, Warszawa 1755.

Nespiak Danuta, *Wawrzyniec Scholz (1522–1599) twórca pierwszego ogrodu roślin lekarskich we Wrocławiu i wydawca źródeł do historii medycyny*, „Kwartalnik Historii Nauki i Techniki” nr 22/3, s. 535–548.

Rebecca Earl, *Potato*, 2019.

Redcliffe Salaman, *The History and Social Influence of the Potato*, London 1949.

Nowosielska-Sobel Joanna, Strauchold Grzegorz, Nowakowski Rafał (red.), *Jabłka zaś ziemne, a po terazniejszemu kartofle. Znaczenie ziemniaka w Europie i na ziemiach polskich ze szczególnymi uwzględnieniem Dolnego Śląska w kontekście historii i terazniejszości*, Wrocław 2018.



Ilustracja: Amelia Krysztofiak-Marcol





Ilustracja: Anastazja Bierzgalska

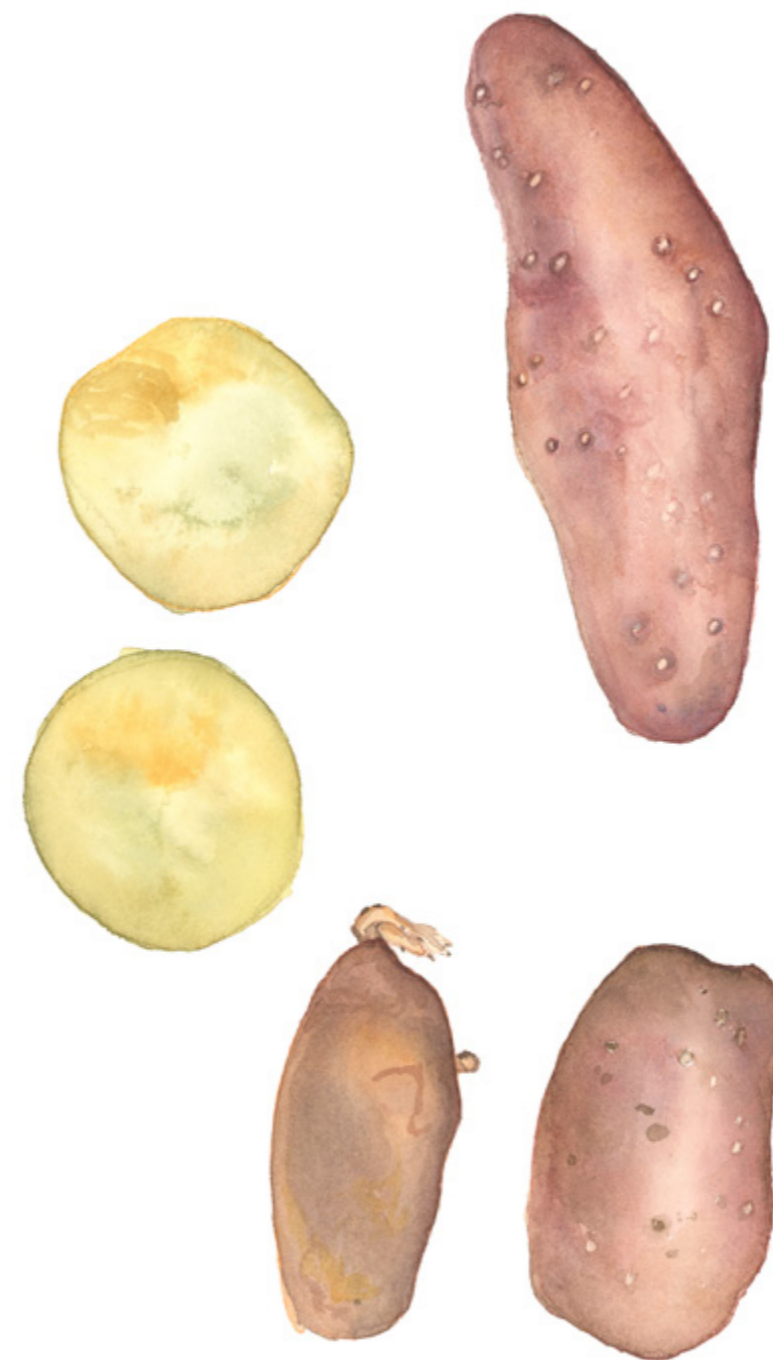


Ilustracja: Joanna Bogdanowicz





Ilustracja: Barbara Namedyńska



Ilustracja: Joanna Jakubowska





Ilustracja: Hanna Dedo



Ilustracja: Ewa Winiarska

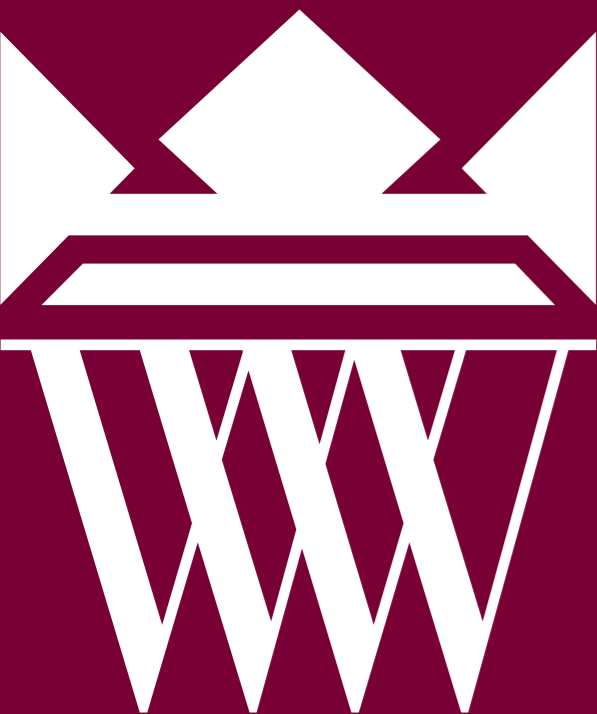




Na potrzeby edukacji przyrodniczej i programów rekonstrukcji kulinarnej na podstawie dawnych inwentarzy odtworzono ogród pożytkowy z odmianami roślin z czasów króla Jana III i Elżbiety Sieniawskiej. Co roku sadzone są w nim historyczne odmiany ziemniaka.

Posłuchaj dźwięków ziemniaków z wilanowskich ogrodów:

<https://bit.ly/4051X3j>



Begonia



Ilustracja: Izabela Wolska-Kuśmider





Agnieszka Stasiak

Begonia zawojowała świat dzięki swoim barwnym, fantazyjnie ozdobnym liściom. Pochodzące z rejonów tropikalnych i subtropikalnych, z reguły niewielkich rozmiarów rośliny kuszą kolorem, kształtem i zdobieniami. Choć zachwycamy się różnicami, to warto zwrócić uwagę na wspólną cechę liści, od której wzięta się polska nazwa begonii – ukośnica. Nasady liści, czyli części przy ogonku, wyglądają, jakby były z jednej strony bardziej rozbudowane, a z drugiej ścięte. Fachowo określa się to mianem asymetrii, a cecha ta jest silniej zaznaczona u begonii ozdobnych z liści.

Pierwsze wzmianki o begonii pochodzą z XVII wieku: w 1651 roku badacz Francisco Hernandez opisał meksykańską roślinę nazywaną „Totocaxoxo coyollin”, a w 1689 roku Henricus van Rheede – pochodząca z Malabar w Indiach „Tsjeria-nariampuli”. Z tych inspiracji nie skorzystał jednak francuski przyrodnik, nadworny botanik króla Ludwika XIV Charles Plumier. W 1695 roku nazwą łacińską *Begonia* wyraził swoją wdzięczność Michaelowi Bégonowi, gubernatorowi francuskiej kolonii Saint-Domingue (obecnie Haiti), za polecenie go jako kandydata na królewskiego kolekcjonera roślin. Prywatnie Bégon był również wielkim pasjonatem roślin i ich kolekcjonerem, więc panowie szybko znaleźli wspólny język, a pamięć po nich pozostała w kwiatach. Okoliczności nadania nazwy sprawiły zaś, że begonia stała się symbolem wdzięczności. W późniejszych latach zmieniała się liczba gatunków zaliczanych do rodzaju begonia. Linneusz – nazywany ojcem systemu klasyfikacji organizmów – zmniejszył liczbę opisanych przez Plumiera gatunków z sześciu do jednego. Szybko jednak okazało się, że gatunków begonii jest znacznie więcej, a duży zasięg występowania sprzyja ich różnorodności. Według danych Królewskiego Ogrodu Botanicznego w Edynburgu rodzaj ten obejmuje ponad 2000 gatunków, podzielonych na 70 sekcji, co czyni go jednym z liczniejszych spośród rodzajów roślin. Obecnie wiele begonii dostępnych jako rośliny doniczkowe to odmiany hodowlane, często powstałe w wyniku krzyżowania dzikich gatunków i form. Hodowcy w ten sposób podkreślają nieco walory estetyczne roślin, by zachwycały jeszcze bardziej niż okazy znalezione niegdyś w tropikach. Przykładem może być pochodząca z Azji ukośnica królewska (*Begonia rex* Putz.), od której pochodzi ok. 500 odmian.

W rejonach naturalnego występowania begonie znajdują zastosowanie przede wszystkim w kuchni i medycynie tradycyjnej. Liście begonii wykorzystuje się tam jako przyprawy do ryb i mięs, herbatę na przeziębienie, środek przeciwkaszlowy, a nawet jako składnik sałatek i pikli. Są również doniesienia o działaniu wymiotnym i przeczyszczającym, i przeciwnie – leczącym ból brzucha, przeciwbakteryjnym czy zwalczającym pasożyty jelitowe. Za każde działanie odpowiada jednak inny gatunek ukośnicy, a to, co mają wspólnego wszystkie gatunki, to wysoka zawartość kwasu szczawiowego, przez co spożywanie begonii jest raczej odradzane. Być może z tymi sprzecznościami związane są inne symbole przypisywane begonii – ostrożność i rozwaga.



Echa XIX wieku: begonia i letnie kwiaty ogrodów wilanowskich

Kamila Domańska, Jacek Kuśmierski

W XIX wieku nastąpił dynamiczny rozwój nauki i handlu na skalę światową, co znacząco wpłynęło na rozkwit sztuki ogrodowej w Europie. Dzięki nowym gatunkom roślin dostępnych na rynku oraz efektywnym technikom uprawy i hodowli, powstawały nowe, wspaniałe ogrody kwiatowe. Dekoracje takie jak klomby, arabeski i kobierce kwiatowe charakteryzowały się różnorodnością gatunków, kontrastowymi zestawieniami kolorów oraz fantazyjnymi formami. Stosowano je w najbardziej reprezentacyjnych częściach rezydencji: na dziedzińcach, w pobliżu głównych wejść, przy tarasach, budowlach parkowych i najważniejszych osiach widokowych. Rośliny sadzono piętrowo – wyższe w centrum, niższe na krawędziach – co pozwalało lepiej wyeksponować ich walory. Kompozycje kwiatowe uzupełniano egzotycznymi roślinami sadzonymi w pojemnikach w gruncie.

Nowe trendy dotarły również do Wilanowa – dzięki Aleksandrze i Augustowi Potockim, którzy szczególnie interesowali się ogrodnictwem. W latach 1852 i 1853 zorganizowali w Oranżerii wystawy ogrodnicze, na których zaprezentowano wyjątkowe kompozycje roślin z wilanowskich cieplarni. Kilka lat później, przy swoich apartamentach w południowym skrzydle pałacu, stworzyli Ogród Kwiatowy (obecnie Ogród Różany), według projektu architekta Bolesława Pawła Podczaszyńskiego. Na tarasie górnym, przed fasadą pałacu, pojawiły się klomby obsadzone kwiatami i roślinami egzotycznymi. Hrabina Aleksandra Potocka wspierała również rozwój edukacji ogrodniczej, fundując w 1873 roku stypendium dla Edmunda Jankowskiego – jednego z najważniejszych polskich ogrodników XIX wieku. Dzięki stypendium Jankowski odbył praktyki w Szkole Hodowli Drzew w Paryżu, a po powrocie zadedykował hrabinie swoją publikację *Kwiaty naszych ogrodów*, wydaną w 1877 roku i wielokrotnie wznawianą. Książka ta opierała się na wybitnych opracowaniach o doborze i komponowaniu roślin, m.in. od francuskiej firmy ogrodniczej Vilmorin-Andrieux, Hermanna Jägera – dyrektora Ogrodów Książąt Saksonii-Weimaru-Eisenach w Weimarze czy Ferdinanda Jühlke – dyrektora Królewskich Ogrodów Pruskich w Poczdamie.

Od 1 lipca do 30 września 2024 roku w ogrodach wilanowskich odbywał się pokaz nasadzeń kwiatowych pod hasłem „Echa XIX wieku: letnie kwiaty ogrodów wilanowskich”. Kompozycje, przygotowane przez zespół Działu Ogrodowego Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, przywoływały atmosferę XIX-wiecznych ogrodów wilanowskich oraz przypominały o bogatych tradycjach europejskiej sztuki ogrodowej. W tym sezonie główną bohaterką była begonia, symbolizująca wieczne piękno i elegancję. Została sprowadzona do Europy z Ameryki Południowej przez botanika Charlesa Plumiera, botanika króla Francji Ludwika XIV. Jej nazwa rodzajowa została nadana na cześć Michela Bégona, przyrodnika i gubernatora kolonii Saint-Domingue (obecne Haiti). W Polsce roślinę tę nazywano „ukośnicą” z powodu naprzemiennie ułożonych liści z asymetrycznymi blaszkami o różnym kącie ścięcia u nasady. Begonia zyskała szczególną popularność w ogrodach okresu wiktoriańskiego dzięki swoim licznym, drobnym kwiatom, które utrzymywały się od początku lata aż do późnej jesieni.

W ramach wspomnianego wcześniej pokazu na klombach i rabatach w ogrodach wilanowskich posadzono łącznie 26 tys. roślin ozdobnych, a ich aranżacje uzupełniono ponad 130 donicami i wazami. Obsadzenia zostały starannie skomponowane z gatunków najbardziej charakterystycznych dla sztuki ogrodowej XIX wieku, były to m.in. aksamitki, heliotropy, niecierpki, pelargonie i żeniszki. Po raz pierwszy w wilanowskich ogrodach zaprezentowano także angelonię, znaną z długiego letniego kwitnienia, i kwiatów przypominających lwie paszcze.



Krystyna Jędrzejewska-Szmek

Begonia, po polsku zwana ukośnicą, nosi zaszczytny tytuł „najbardziej bogatego w gatunki rodzaju roślin”. Opisano aż 2158 gatunków. Alfabetyczną listę otwiera pochodząca z Haiti *Begonia abbottii*, a kończy znaleziona w prowincji Guangxi w Chinach *Begonia zhangii*. Ukośnice występują na całym świecie w tropikalnych i subtropikalnych lasach.

Polska nazwa tego rodzaju wiąże się z charakterystycznymi niesymetrycznymi, ukośnie ściętymi u nasady liśćmi. Ale różnorodność kształtów i kolorów zarówno liści, jak i kwiatów jest ogromna. Wiele ukośnic to rośliny endemiczne, czyli takie, które są unikatowe dla danego, niewielkiego obszaru i naturalnie nie występują nigdzie indziej. Duża różnorodność w wyglądzie oraz zdolność gatunków do mieszania się między sobą spowodowała, że begonia stała się ulubienicą ogrodniczek i ogrodników. W hodowlach opracowane zostało kolejne 10 tys. nowych odmian z dziwnymi i ozdobnymi kombinacjami cech. Jakby tego było mało, nowe gatunki są wciąż odkrywane w różnych zakątkach tropików.

Choć może się to wydawać zajęciem iście XIX-wiecznym, botanicy w poszukiwaniu nowych begonii wciąż przemierzają gęste lasy południowo-zachodniej Azji, gdzie jest ich największe bogactwo. Nowo opisywane gatunki to cenny materiał, którego poszukują kolekcjonerzy i hodowcy roślin. Ma to również swoje mroczne oblicze. Na przykład w 2014 roku ukazała się publikacja biologów z Tajwanu, którzy opisali nieznaną wcześniej dla świata nauki ukośnicę żyjącą na Borneo, w pobliżu granicy z Indonezją. Rośnie ona wyłącznie w dolinach bardzo wilgotnych lasów dwuskrzydłowców, gdzie zasiedla niedostępne, zacienione zbocza i klify. Ma ona niezwykle wyjątkowy wygląd – liście są tak ciemno zielone, że wydają się aż czarne, obrzeżone srebrzystą wstążką na granicy blaszki. Kontrastują z nimi drobne, czerwone kwiatki. Biolodzy nadali jej chwytliwe imię *Begonia darthaveriana* na cześć słynnego antagonisty *Gwiezdnym Wojen* – Dartha Vadera. Niedługo po ukazaniu się artykułu „Dart Vader Begonia” zaczęła pojawiać się na aukcjach internetowych, gdzie małe sadzonki sprzedawane były po 80 dolarów za sztukę, mimo że na Borneo wszystkie begonie są ściśle chronione. Ich transport objęty jest restrykcyjnymi przepisami CITES, czyli Konwencji o międzynarodowym handlu dzikimi zwierzętami i roślinami gatunków zagrożonych wyginięciem.

Ponieważ te nowe odkrycia dotyczą zazwyczaj małych, endemicznych populacji, wystarczy krótka moda i garstka zapalonych miłośników roślin, by poważnie zagrozić jakiemuś gatunkowi.

In Defense of Plants, The Darth Vader Begonia, <https://www.indefenseofplants.com/blog/2015/12/2/the-darth-vader-begonia>

The dark side of Vader begonia, <http://www.jkpda.gov.my/the-dark-side-of-vader-begonia/>

Most wanted Begonia varieties in 2024, <https://plnts.com/en/blog/most-wanted-begonia-varieties>



Ilustracja: Monika Wojkowska





Ilustracja: Danuta Nejman



Ilustracja: Barbara Namedyńska





Ilustracja: Joanna Drozdowicz



Ilustracja: Joanna Drozdowicz





Ilustracja: Katarzyna Solon



Ilustracja: Anna Maria Caban





Begonie od dawna zdobiły wilanowskie ogrody – w połowie XIX wieku były dumą Aleksandry i Augusta Potockich. Dziś równie chętnie podziwiamy je na letnich rabatach kwiatowych.

Posłuchaj dźwięków begonii z wilanowskich ogrodów:

https://tiny.pl/tv7_c65h



Strelicja



Ilustracja: Izabela Wolska-Kuśmider





Agnieszka Stasiak

Pochodząca z Afryki Południowej strelacja od kilku lat robi karierę w naszych domach jako okazała egzotyczna roślina doniczkowa, choć prawdopodobnie większość z nas poznała jej kwiaty znacznie wcześniej w kwaciarni. Czekać na swoje zamówienie, mimowolnie przyglądamy się innym roślinom i naszą uwagę przyciąga oryginalnie wyglądający kwiat. „Czy to na pewno prawdziwy kwiat? Wygląda jak sztuczny” – pewnie przemknęło Wam przez myśl. Zapewniam, że prawdziwy, choć niezwykle ciekawie zbudowany. Działki kielicha u większości roślin są niewielkie i zielone, a ich głównym zadaniem jest osłanianie pąka kwiatowego, dlatego gdy kwiat się rozwinię, właściwie ich nie zauważamy. U strelacji królewskiej niebieskie lub fioletowe działki mają zupełnie inną rolę – grają pierwsze skrzypce na równi z pomarańczowymi płatkami korony – by wspólnie swoim kształtem i barwą przyciągać zwierzęta zapylające. Z kolei zielona łódeczkowata część kwiatu to przylistek, czyli przekształcony liść, który u strelacji przyjął formę sztywnej osłonki kwiatu. Całość kojarzy się z rajskim ptakiem i taka jest też popularna nazwa tego kwiatu. A skoro już o ptakach mowa, to kwiaty strelacji są chętnie odwiedzane przez nektarniki, czyli afrykańskie odpowiedniki kolibrów. Choć ptaki te nie są ze sobą spokrewnione, upodobały sobie ten sam rodzaj pożywienia – napój bogów. Uważa się, że nektarniki przy okazji spijania nektaru zapylają kwiaty strelacji. Jednak pojawiają się głosy, że ptaki korzystają z nektaru, ale omijają mechanizm zapylania, wygląda więc na to, że kwiaty te skrywają nieco więcej tajemnic. W rejonie naturalnego występowania strelację nazywa się żurawim kwiatem, gdyż pomarańczowa korona płatków przypomina pióropusz koronnika szarego – ptaka z rodziny żurawi, który również zamieszkuje te tereny.



Strelacja królewska znana jest nam głównie ze swoich walorów ozdobnych, fantazyjny wygląd kwiatów stał się symbolem raj, wolności, radości i wierności, a powolne rozwijanie się kwiatu i odsłanianie jego wnętrza zaprasza do poszukiwania ukrytych możliwości, które drzemą wokół nas. Lokalna ludność wykorzystuje strelację bardziej praktycznie – przecedzone wywary z kwiatów służą do leczenia stanów zapalnych i chorób wenerycznych, a nasiona stosowane są do zakwaszania mleka. Współcześni naukowcy poszukują w pokrewnym gatunku – strelacji białej (*Strelitzia nicolai* Regel & Körn.) – potencjału przeciwutleniającego i przeciwrakowego i rzeczywiście badania in vitro ekstraktów z liści potwierdziły takie działanie.

W jaki sposób strelacja królewska trafiła do Europy? Sprowadzenie i nadanie łacińskiej nazwy przypisuje się sir Josephowi Banksowi, który uczestniczył w wielkich wyprawach geograficznych jako botanik. Jego nazwisko w botanicznym świecie było na tyle znane i szanowane, że dla upamiętnienia pojawiło się w nazwach innych roślin (np. sosna Banksa). Strelacja królewska (*Strelitzia reginae* Banks) dostała swoje imię w 1788 roku na cześć ówczesnej królowej brytyjskiej Zofii Charlotty Mecklenburg-Strelitz, która zasłynęła z urodzenia piętnaściorga dzieci, wierności swojemu małżonkowi mimo jego choroby (chorował na porfirię), wprowadzenia do Wielkiej Brytanii choinki oraz – co najistotniejsze dla Banksa – wielkiej miłości do roślin. Zofia Strelitz z zaangażowaniem doglądała coraz to nowszych okazów przywożonych do ogrodu egzotycznego w Kew. Nic dziwnego, że Banks wyróżnił królową i niezwykle kwiat, nadając mu królewskie imię.





Krystyna Jędrzejewska-Szmek

Jeśli chcesz, by twój ogród nabrał wytworności, ozdób go strelicją królewską. Barwny, szpiczasty kwiat i mieniące się liście są wykwintnym ornamentem wielu ogrodów pałacowych, gdzie rośliny te uprawiane są w oranżeriach bądź wystawiane w donicach w ciepłe miesiące. Łacińska nazwa rodzaju „Strelizia” ma również wytworne pochodzenie, bo wywodzi się od Jej Wysokości Królowej Zjednoczonego Królestwa Wielkiej Brytanii i Irlandii – Zofii Charlotty Mecklenburg-Strelitz. Królowa Charlotta była znaną miłośniczką botaniki i mieszkała w rezydencji w Kew, otoczonej bajkowymi ogrodami – dzisiaj Królewskie Ogrody Botaniczne. W 1772 roku botanik towarzyszący wyprawie Jamesa Cooka wysłał z samego południa Afryki, z wybrzeży Oceanu Indyjskiego do ogrodu botanicznego w Kew sadzonki nieznaney wtedy w Europie strelicji. Kto wie, być może dyrektor królewskiego ogrodu, który nazwał roślinę na cześć królowej, liczył na przychyłość i finansowanie dalszych, kolonizatorskich wypraw i wysyłania łowców roślin w kolejne zakątki świata?

Tam, skąd została przywieziona, w słonecznych gęstwinach afrykańskiego wybrzeża, buzuje ogrom życia. Kolorowe kwiaty strelicji przyciągają wikłacze złotolice (*Ploceus capensis*) – ptaki o soczyście żółtym upierzeniu i ostrym, świergotliwym głosie.

Wikłacze, inaczej niż kolibry, nie zawisają w powietrzu w czasie żerowania, ale przysiadają na roślinie, na sztywnej podsadce w dole kwiatostanu. Wciskają krótki dziób, aby napić się nektaru i skubać pyłek. Pod wpływem ich ciężaru rozchylają się płatki i odsłaniają pylniki, które brudzą stopy ptaka dużą ilością pyłku. Wikłacze złotolice są nieduże – ważą około 50 gramów, a mechanizm ukryty w podsadce jest skalibrowany z ich budową i sposobem zachowania. Badania pokazują, że w czasie żerowania rzadko przesuwają stopy, dzięki czemu dopiero po przelocie na kolejną roślinę przenoszą pyłek i zapylają kwiaty. Dlatego gdy nie ma wikłaczy złotolich, strelicje królewskie nie tworzą owoców z nasionami (chyba że pracowity ogrodnik ręcznie zapyli kwiaty).

Mimo długiej historii upraw dopiero w 2011 roku w południowej Kalifornii znaleziono populację, która zdołała wytwarzać nasiona mimo braku wikłaczy złotolich. Okazało się, że zapylenia dokonuje tam cytrynka czarnolica. Jest to ptaszek wprawdzie sporo mniejszy od wikłacza, ale skutecznie uruchamia mechanizm zapyleniowy. Strelizja zyskała nowego zapylacza, a cytrynka nauczyła się uzupełniać swoją owadzią dietę nektarem kwiatowym.

W Afryce Południowej, strelizja związana jest głębokimi relacjami nie tylko z wikłaczami. Jej nasiona zostały znalezione w jaskini Sibudu, gdzie 75 tys. lat temu znajdowało się ludzkie siedlisko. Można tylko spekulować, do czego strelizja służyła ludziom z epoki średniego brązu, skoro zbierali jej nasiona i zanosili do domów-jaskiń. Czy była przez nich jadana? Czy miała właściwości lecznicze lub magiczne? Dzisiaj od uzdrowicieli AbakwaMthethwa – klanu narodu Zulusów, którzy posiadają rozległą wiedzę o lokalnych roślinach – można się dowiedzieć, że była dawniej używana w leczeniu stanów zapalnych i chorób wenerycznych. Być może jest to wiedza, która sięga wstecz wiele set, a nawet tysięcy lat. W języku Nguni strelizja ma inne, piękne imię: „Isigude”. A może właśnie tak powinniśmy się do niej zwracać? Mówi się, że rośliny doniczkowe potrzebują śpiewu, by dobrze rosnąć... Być może wynika to z tęsknoty za wszystkimi sięgającymi daleko w przeszłość relacjami z innymi gatunkami, których nie mają w szklarniach i ogrodach?

Pollen as a reward for birds. The unique case of weaver bird pollination in *Strelitzia reginae*, <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0254629907000427?via%3Dihub>





Ilustracja: Anna Ceroń



Ilustracja: Anna Maria Caban





Ilustracja: Hanna Dedo



Ilustracja: Ewa Winiarska





Ilustracja: Joanna Drozdowicz



Ilustracja: Joanna Jakubowska





Ilustracja: Małgorzata Głaziewicz



Ilustracja: Monika Wojkowska





Ilustracja: Joanna Borysowicz



Ilustracja: Iwona Woicka-Żuławska





Wilanowska kolekcja roślin egzotycznych składa się z wielu ciekawych okazów, między innymi z egzemplarzy strelicji królewskiej i białej. Latem można je podziwiać w donicach przy Oranżerii.

Posłuchaj dźwięków strelicji z wilanowskich ogrodów:

<https://bit.ly/3VTDGuF>



