

ANNA TROJANOWSKA
Instytut Historii Nauki
Polska Akademia Nauk
ORCID: 0000-0003-3870-3679

DOI: 10.4467/12311960MN.24.012.20005

Szafran i *Crocus* jako surowiec leczniczy i przyprawa w polskich renesansowych zielnikach

Saffron and *Crocus* as medicinal raw materials and spices in Polish Renaissance herbaria

Summary

Since ancient times, saffron – *Crocus sativus* L. has been used in Europe as a medicinal raw material, spice and dye. It was called crocus and saffron and various medicinal properties were attributed to it. It was believed, for example, that it revitalized the brain and heart, stimulated the senses, and protected against poisons. Saffron was a component of many medicines, including popular anti-plague remedies, such as theriac, and was also a characteristic spice of Old Polish cuisine. Saffron was mentioned in Polish Renaissance herbariums and in old cookbooks. The aim of the work is to indicate what properties of saffron were mentioned by Polish herbarium authors as important for medicinal use, and what properties were important for its use as a spice.

Słowa kluczowe: Szafran, *Crocus sativus* L., polskie renesansowe zielniki, kuchnia staropolska, surowce lecznicze

Keywords: saffron, *Crocus sativus* L., Polish Renaissance herbariums, Old Polish cuisine, medicinal raw materials

Wstęp

Jako surowiec leczniczy i przyprawa szafran ma bogatą historię stosowania zwłaszcza w rejonach wokół basenu Morza Śródziemnego. W starożytności stosowano go jako antidotum, środek pobudzają-

cy trawienie, afrodyzjak, środek moczopędny, leczono nim krwotoki i reumatyzm, wchodził w skład perfum i kosmetyków. W późniejszym okresie, gdy Europę pustoszyły epidemie dżumy, szafran stał się składnikiem leków przeciwdżumowych, przede wszystkim teriaku, a informacje o szafranie zamieszczano w zielnikach i pracach o charakterze medycznych kompendiów i poradników. Wraz rozwojem i przenikaniem wiedzy medycznej i kulinarnej, rozwojem handlu, trafił również na ziemie polskie. Według rejestrów skarbowych dworu Władysława Jagiełły pod koniec XIV w. szafran obok pieprzu był najczęściej stosowaną egzotyczną przyprawą na królewskim dworze¹. Został opisany niemal we wszystkich polskich renesansowych zielnikach. Zielniki te, odwołując się do teorii humoralnej i starożytnych autorytetów, dostarczały wiedzy nie tylko o surowcach leczniczych, ale także z zakresu dietytyki, a surowce kulinarne były oceniane według tych samych zasad, co surowce lecznicze. Szafran był nazywany również *crocusem*, a obie nazwy w renesansowych zielnikach były stosowane na określenie innych roślin, używanych niekiedy jako namiastki szafranu. W pracy omawiam także te rośliny.

Pojawienie się nowych surowców sprowadzanych z Nowego Świata, stosowanych jako leki oraz przyprawy, doprowadziło do spadku znaczenia szafranu². W XXI w. ponownie zwrócono uwagę na szafran jako surowiec leczniczy, pojawiły się wówczas prace, w których zamieszczano informacje o historii leczniczego użycia tego surowca oraz historii jego upraw i handlu³. Jednocześnie wzrost zainteresowania historią żywności spowodował, że w ostatnich latach powstały opracowania dotyczące historii przypraw, zawierające wzmianki na temat szafranu. W polskich pracach hi-

¹ J. Muszyński, *Warzywa, owoce i przyprawy korzenne w Polsce w wieku XIV*, Warszawa 1924, s. 42–43.

² Fernand Braudel zanik używania szafranu (i pieprzu) uważał za konsekwencję upowszechnienia się konsumpcji cukru. Zob. B. Gieremek, W. Kula, *Przedmowa*, [w:] F. Braudel, *Historia i trwanie*, Warszawa 1999, s. 11. Wpływ na spadek znaczenia szafranu, którego ceny były niekiedy bardzo wysokie, mogły mieć także zafaszowania, na co zwrócił uwagę angielski historyk Paul Freedman w książce o historii przypraw *Out of the East: Spices and the Medieval Imagination*; za: R.Haden, recenzja książki *Out of the East: Spices and the Medieval Imagination* (Yale University Press, 2008) <https://reviews.history.ac.uk/review/842> [dostęp: 1.09.2023].

³ B. Mzabri, M. Addi, A. Berrichi, *Traditional and Modern Uses of Saffron (Crocus Sativus)*, „Cosmetics” 2019, Vol. 6, No. 63 s. 1–11, https://www.researchgate.net/publication/336817839_Traditional_and_Modern_Uses_of_Saffron_Crocus_Sativus [dostęp: 1.09.2023]; S.Z. Mousavi, S.Z. Bathaie, *Historical uses of saffron: Identifying potential new avenues for modern research*, „Avicenna Journal of Phytomedicine” Autumn 2011, Vol. 1, No. 2, s. 57–66, https://ajp.mums.ac.ir/article_122_fa0ada-b83a39198419c20125f89ee8bf.pdf [dostęp: 1.09.2023].

starych szafrań opisano głównie jako przyprawę – jeden z charakterystycznych składników kuchni staropolskiej. Wzmianki na ten temat znajdują się m.in. w tekstach Jarosława Dumanowskiego⁴. Mniej uwagi poświęcono szafranowi jako dawnemu surowcowi leczniczemu⁵.

Praca ma na celu odpowiedzieć na pytanie, jak w polskich renesansowych zielnikach opisano szafran, jak go postrzegano – jako surowiec leczniczy czy również jako przyprawę i jakie właściwości szafranu o tym decydowały.

Surowiec

Szafran to wysuszone znamiona (dystalne końce słupek) długości od 2,5 do 3,2 cm kwiatów szafranu siewnego s. uprawnego, krokusa szafranowego (*Crocus sativus* L.) z rodziny *Iridaceae*. Roślina pochodzi z Bliskiego Wschodu, w starożytności była uprawiana na terenach Iranu, prawdopodobnie w X w. uprawę wprowadzono na Półwysep Iberyjski, w późniejszym okresie uprawy zakładano także w innych rejonach Europy południowej i środkowej, tam gdzie występowały odpowiednie warunki klimatyczne i glebowe⁶. W Polsce szafran siewny nie był uprawiany, za gatunek rodzimy uważa się szafran spiski, czyli krokus spiski (*C. scepusiensis*), który nie ma znaczenia leczniczego⁷.

⁴ J. Dumanowski, „Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów...”: nowe źródło do dziejów kuchni staropolskiej, „Przegląd Historyczny” 2011, nr 102/4, s. 689; J. Dumanowski, *Old Polish Fasting: Discourse and Dietary Practices in the 16th–18th Century*, [w:] B. Dybas, J. Bojarski (red.) *Gruppenidentitäten in Ostmitteleuropa. Auf der Suche nach Identität*, Brill 2021, s. 111–112). O znaczeniu szafranu w polskiej kuchni wspomniała również A. Matras w pracy „Pieprzo i szafranno, moja mościa panno”: *Staropolskie książki kucharskie i obrazy staropolskiego ucztowania*, „Zeszyty Naukowe Towarzystwa Doktorantów U. J. Nauki Społeczne” 2016, nr 3(14), s. 55–68.

⁵ Zob. Z.E. Kalinowska, *Stigma Croci – szafran w świetle historii i najnowszych badań*, „Roczniki Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie” Dział E, Nauki Rolnicze „Annales Universitatis Mariae Curie-Skłodowska” 1948, Sectio E; Vol. III, 6, s. 123–154. Według autorki: „Szafran dzięki swej dużej sile barwiącej był używany od tysiąca lat przed naszą erą, jako barwnik, nadto dzięki przenikliwej woni poszukiwany był jako pachnidło, przyprawa korzenna oraz najmniejszą rolę odgrywał jako lek” – ibidem, s. 128.

⁶ A. Al-Snafi, *The pharmacology of Crocus sativus – A review*. „IOSR Journal Of Pharmacy” 2016, Vol. 6, s. 8–38, https://www.researchgate.net/publication/313743115_The_pharmacology_of_Crocus_sativus-A_review [dostęp: 9.02.2023]. Zob. też B. Mzabri, M. Addi, A. Berrichi, op. cit., s. 2.

⁷ A. Szweykowska, J. Szweykowski (red.), *Słownik botaniczny*, Wiedza Powszechna, Warszawa 1993, s. 614.

I. Szafran – surowiec leczniczy w polskich renesansowych zielnikach

A. Szafran w Zielniku Falimirza

Zielnik Stefana Falimirza (1. poł. XVI w.) *O ziołach i o mocy gich...* (1534), uznawany za pierwsze dzieło botaniczne wydane w języku polskim, był kompilacją z obcych zielników, przede wszystkim ze średniowiecznego dzieła *Ortus sanitatis*, i miał charakter popularnej encyklopedii przyrodniczo-lekarskiej⁸. Informacje o szafranie zostały w nim zamieszczone w części zielnika poświęconej rzeczom zamorskim, w *Trzecim rozdziale o rzeczach korzennych potwierdzających rozmagithe członki*⁹. Falimirz zaznaczył tam, że szafran jest dwojaki – jeden ogrodny, który nazywa się *Cartamus* – po łacinie, po polsku Krokos, a drugi, „kthory na wschód słońca roscie”¹⁰. Szafranem nazywano zatem dwie różne rośliny; jedną z nich był szafran ogrodny, czyli krokosz – obecnie gatunek znany jako krokosz barwierski (*Carthamus tinctorius* L.), drugą zaś ten, który na wschód słońca rośnie (określenie prawdopodobnie pochodzące od stosowanej wówczas, ale niewymienionej przez Falimirza, nazwy łacińskiej *Crocus orientalis* – krokus wschodni), gatunek obecnie nazywany szafranem lub krokusem siewnym (*Crocus sativus* L., który w dalszej części pracy będzie nazywała szafranem właściwym)¹¹.

W rozdziale poświęconym szafranowi właściwemu autor nie opisał rośliny, nie sprecyzował też, jaka jej część i jak przygotowana stanowi surowiec leczniczy. Na wstępie określił naturę szafranu i jego moc, od których uzależniano działanie. Cechy te dla wielu roślin były ustalone już w starożytności, a informacje o nich powtarzano niemal do końca XVIII w., kiedy przy ocenie surowców leczniczych coraz większego znaczenia nabierały badania chemiczne i eksperymenty. Szafran według Falimirza miał być suchy i ciepły w pierwszym stopniu. W *Przedmowie* do swojego dzieła Falimirz wyjaśnił, że rzeczy, w których przeważał żywioł ognia (o czym miał świadczyć gorzki lub ostry smak),

⁸ Zob. J. Rostański, *Porównanie tak zwanych zielników Falimirza, Spiczyńskiego i Siennika*, Kraków, Drukarnia Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 1888. Falimirz (1. poł. XV w.) był dworzaniem wojewody podolskiego Jana Tęczyńskiego, któremu zadedykował swój zielnik.

⁹ S. Falimirz, *O ziołach y o mocy gich...*, Kraków 1534, *Wypis rzeczach zamorskich...*, Trzeci rozdział..., Cap. 15, List 6–11.

¹⁰ Ibidem, List 7.

¹¹ Przy identyfikacji roślin korzystałam z dzieła: E. Majewski, *Słownik nazwisk zoologicznych i botanicznych polskich, zawierający ludowe oraz naukowe nazwy i synonimy polskie, używane dla zwierząt i roślin od XV-go wieku...*, t. 1, *Słownik polsko-łaciński*, Warszawa 1889, s. 170, 426.

były gorące (ciepłe) i suche, i jeśli ich siła była w pierwszym stopniu, miały moc „zażywiająca” (ożywczą, wzmacniającą), „wyparzającą wodności”; surowce takie mogły „czyścić nieczystości”, „otwierać przechody”, „rozpuszczać zsiadłe rzeczy od zimności”, „odmiękczać wszystkie twardości zsiadłe”, „ścierać grubości, otoki wyciągać przez parę” – a zatem ich działanie można by sprowadzić do likwidowania opuchnięć, wrzodów spowodowanych, jak wówczas uważano, nadmiarem wilgoci i zimna w organizmie; miały też „innych wiele mocy”¹².

Złożenie z żywiołów i wynikające z nich właściwości oraz dzia-

łania wskazywały, w jakich chorobach i dolegliwościach szafran może być stosowany. Falimirz, opisując działanie szafranu, zaznaczył, że ma on wpływ na ważne narządy wewnętrzne: żołądek, śledzionę, serce, nerki, płuca, macicę. Działając na narządy trawienne, szafran miał „potwierdzać” – wzmacniać (?) żołądek, przeciwdziałać mdłościom, użyty w nadmiarze jednak szkodził żołądkowi. Miał też wspomagać śledzionę, a uwarzony w oliwie i z dodatkiem przasnego miodu miał „wyciskać urynę z ciała”.

Falimirz powoływał się również na lekarzy średniowiecznego świata arabskiego: syryjskiego lekarza z IX w. – Serapiona, czyli Ibn Sarabiyun, Razięgo – Abu Bakr al-Razięgo, perskiego lekarza, alchemika i filozofa z początku X w. oraz Ibn Sinę – Avicennę, twórcę encyklopedii medycznej z początku XI w., którzy również wskazywali, że szafran może działać na różne narządy i części ciała. Według Avicenny szafran miał posilać i rozweselać serce, a zmieszany z innymi „lekarstwami serdecznymi” – przyspieszać i wzmacniać ich działanie; ponadto miał czynić „wolne oddychanie w piersiach”. Był również środkiem stosowanym przy trudnym porodzie – dodawano go do wina, które podawano rodzącej, by przyspieszyć poród, o czym zapewniali Serapion i Razi. Szafran był też uważany za afrodyzjak – wzbudzał „chciwość do rzeczy



Ryc. 1. Rycina przedstawiająca szafran w dziele S. Falimirza, *O ziołach...* (1534), *Wypis rzeczach zamorskich*, Cap. 15, list 7

¹² S. Falimirz, op. cit., *Przedmowa* [s. nienumerowane].

cielesnych”. Stosowano go także zewnętrznie, głównie w postaci okładów i plastrów; np. w połączeniu z miodem i czosnkiem usuwał „twardość, która bywa w macicy”, a okłady z „Wodki Szafranowego Kwiatu” (wody przedestylowanej z szafranem) aplikowano w przypadku bólów występujących w dnie (moczanowej), leczono nimi także wrzody, hemoroidy i dolegliwości określane jako „schnienie członków”¹³.

W części dzieła, którą Falimirz zatytułował: *Księga o rodzeniu dzieciak*, znaleźć można inne przykłady środków leczniczych zawierających szafran; np. *Mazanie około nizkiego członku* – mazidło z szafranem zalecane jako środek ułatwiający poród, oraz okłady, w skład których wchodził szafran, mirra i czerwone wino¹⁴, które stosowano w biegunkach u małych dzieci.

Drugą rośliną nazywaną przez Falimirza szafranem był krokosz, *Cartamus*, domowy Szafran, *Wilderchaffran*¹⁵ – obecnie znany jako *Carthamus tinctorius* L. Falimirz scharakteryzował go jako ciepły we wtórym stopniu, i zaznaczył, że do celów leczniczych najbardziej nadają się nasiona i wysuszone kwiaty krokosza, które miały wykazywać właściwości wysuszające i ocierające (czyszczące). W przeciwieństwie do szafranu właściwego krokosz miał szkodzić żołądkowi, powodować „cknienie i skłonność ku wracaniu” (nudności i wymioty?) oraz biegunkę. Stosowano go jako środek przeczyszczający, ale dopiero po zmieszaniu z imbirem i gałganem¹⁶, które miały zapobiegać podrażnieniom żołądka. Efekt przeczyszczający krokosza wykorzystywano, aby usunąć „flegmę” z żołądka i piersi. W tym celu podawano nasienie krokosza gotowane w polewce z kapłona lub kury. Natomiast kolkę i żółtaczkę leczono, podając chorym do picia krokosz gotowany w tzw. sycie (wywar ze słodu jęczmiennego lub pszenicznego, chmielu i innych dodatków, może być również z miodu); w tym przypadku prawdopodobnie odwoływano się do teorii sygnatur, według której podobne leczy podobne – surowiec o żółtej barwie stosowano w leczeniu żółtaczki. Falimirz, powołując się na Pandecta i Platearius¹⁷, odnotował także kilka przepisów na specyfiki z szafranem-krokoszem

¹³ Ibidem, *O Wodkach zioł rozmagitych...*, List 12. *Wodka Szafranowego Kwiatu*.

¹⁴ Ibidem, *Traktat o rodzeniu dzieciak...*, Cap. 4, List 24, oraz *Lekarzstwa o rozmagitych niemoczach Dziecinnych...*, List 38.

¹⁵ Ibidem, [część I] Cap. 46, List 33–34.

¹⁶ *Radix Galangae* – korzeń gałganowy, *Alpinia galanga* L. Zob. E. Majewski, op. cit., s. 81.

¹⁷ *Pandecta (Opus Pandectarum Medicinae)* – encyklopedia o środkach leczniczych autorstwa Matteo Silvatico (1285–1342); Plateriusz, czyli Matteo Plateario, Mattheus Platearius, włoski lekarz z XI–XII w., autor *Circa Instans*, czyli *Księgi prostych lekarstw*. Obaj byli związani ze szkołą w Salerno.

zalecane jako środki usuwające z organizmu jad zwierząt, zwłaszcza tzw. niedźwiadka¹⁸; były to środki stosowane wewnętrznie i zewnętrznie; np. polewką z dodatkiem krokosza leczono skutki ukąszenia przez „niedźwiadka” i jadowite węże¹⁹; kwiat krokosza ugotowany w winie lub wodzie podawano zaś jako środek napotny, który usuwał z ciała jad wraz z potem. Zewnętrznie na ukąszenia „niedźwiadka” stosowano okłady z kwiatu krokosza z octem, zaś korzeniom krokosza przypisywano działanie przeciwbólowe, w przypadkach ugryzienia przez „niedźwiadka” wystarczyło trzymać korzeń krokosza w dłoni. Krokosz miał także oczyszczać skórę – usuwać „dziwne mięso” i liszaje, usuwać „skisłe mleko” z obrzmiałych piersi karmiących kobiet (kwiat gotowany w winie), oczyszczać „spadły język” (obłożony?) i usta u dzieci. Krokosz miał zatem nieco inne właściwości i zastosowania niż krokus właściwy i był wykorzystywany głównie jako środek przeczyszczający, usuwający z ciała nieprawidłowe humory (głównie flegmę) oraz jady, a także czyszczący skórę.

Zielniki Hieronima Spiczyńskiego (przed 1500–1550)²⁰ i Marcina Siennika (I poł. XVI w.–ok. 1588)²¹ powielały informacje z zielnika Falimirza, zmieniając jedynie ich układ i uzupełniając niekiedy dodatkowymi wzmiankami²². W obu tych zielnikach znalazły się informacje o szafranie; autorzy zaznaczyli również, że są dwie rośliny występujące pod nazwą szafranu, mianowicie *Cartamus* oraz „ten [*crocus*] co na wschód słońca rośnie”²³. W zielniku M. Siennika zostały one przedstawione na jednej rycinie (Ryc. 2). Oba roślinom autorzy przypisali wła-

¹⁸ Niedźwiadek, czyli *Scorpio* (prawdopodobnie skorpion), został opisany przez Falimirza w *Rozdziale o rzeczach żywych/ku lekarstwom służących...*, S. Falimirz, op. cit., List 15, Cap. 33.

¹⁹ Podobne działanie przypisywano polewce z kura zabitego kijem (?), gotowanego z cynamonem, anyżem, krokoszem, lebiodką, korzeniem paproci. Ibidem.

²⁰ H. Spiczyński, *O ziołach tutecznych y zamorskich y o mocy ich [...]*. Cracoviae, apud haeredes Marci Scharfenberger 1556. W części poświęconej *Rzeczom zamorskim*, Cap. 15, List 114, Spiczyński opisał *Crocus*, Szafran, zaś w Księdze pierwszej, Cap. XLVII, List 23, omówił szafran domowy, czyli krokosz.

²¹ M. Siennik, *Herbarz, to jest zioł tutecznych, postronnych y zamorskich opisanie [...]*. Kraków 1568, zob. cz. I rozdz. 16, list 198 (Szafran) oraz cz. I, rozdz. 47, List 42 (Krokos).

²² J. Rostafiński, op. cit.

²³ Zob. H. Spiczyński, *O ziołach...*, księga *O Rzeczach zamorskich...*, Cap. 15; List 114 (*Crocus*, Szafran) oraz Księga Pierwsza, Cap. XLVII, List 23 (*Cartamus*, domowy szafran, *Wilderschaffran*, czyli krokosz). W części *O Wodkach zioł rozmaitych y mocy ich...* znalazły się informacje o *Wodce szafranowego kwiatu* (List 104), której zastosowanie było identyczne z opisanym przez Falimirza. Zob. też M. Siennik, op. cit., cz. I, rozdz. 16, List 198 (Szafran, *Crocus*, *Saffer blumen*); cz. I, rozdz. 47, List 42 (Szafran domowy, Krokos, *Cartamus*).



Ryc. 2. Szafran i krokosz na rycinie w *Herbarzu* (1568) M. Siennika, cz. I, rozdz. 47, List 42

ściwości i zastosowanie lecznicze, takie jak wymienił Falimirz, dlatego prac tych nie będę rozpatrywała w niniejszym tekście.

B. *Crocus* w Herbarzu Marcina z Urzędowa

Marcin z Urzędowa (1500–1573) – lekarz, kanonik sandomierski – w *Herbarzu polskim, to jest o przyrodzeniu ziół i drzew rozmaitych...*²⁴, podobnie jak poprzednicy, opisał dwie rośliny – krokosz i krokosz, dla których wspólną nazwą nie był jednak szafran, lecz *Crocus*. Omawiając *Crocus sativus* – *Crocus, Crocon*, po polsku Szafran²⁵, autor powielił większość wiadomości podanych przez Falimirza, zmienił jednak informacje o naturze szafranu.

Powołując się na Galena, stwierdził, że szafran ma w sobie substancję z ziemi (żywiołu ziemi) – zimną, którą jednak przewyższa gorącością jego przyrodzenie, w rezultacie tego połączenia szafran miał zagrzewać w drugim stopniu, a wysuszać w pierwszym. Nową informacją była też wzmianka o szafranie morawskim, jednak Marcin z Urzędowa ograniczył się jedynie do uwagi, że szafran ten jest chwalony przez aptekarzy. Wspomniał również, że Teofrast zaliczył kwiat szafranowy do lili – była to jedyna informacja, oprócz ryciny, którą można odczytać jako wskazówkę dotyczącą wyglądu omawianej rośliny.

Opisane przez Marcina z Urzędowa zastosowanie lecznicze szafranu niewiele różniło się od zastosowania podanego przez Falimirza. Szafran stosowany wewnętrznie miał wzmacniać serce, żołądek, pomagać w przypadkach określanych jako niedostatki kobiece oraz podczas porodu; używano go również jako afrodyzjak i środek moczopędny. Marcin z Urzędowa wymienił jednak kilka właściwości szafranu,

²⁴ Marcin z Urzędowa, *Herbarz polski, to jest o przyrodzeniu ziół i drzew rozmaitych...*, Kraków 1595. Zob. też A. Zemanek, *Z dziejów botaniki Renesansu – padewskie inspiracje polskich zielnikarzy*, „Kwartalnik Historii Nauki i Techniki” 1996, R. 41, nr 1, s. 31–58.

²⁵ Marcin z Urzędowa, *Księgi pierwsze, Cap. CXXII, Crocus*, s. 106–107.

o których Falimirz nie wspomniał; mianowicie szafran miał osłabiać apetyt i był używany jako środek zapobiegający obżarstwu i pijaństwu, nadmierne używanie szafranu mogło jednak okazać się szkodliwe, przed czym przestrzegał zwłaszcza kobiety, które piły szafran z winem lub małmazją: „Dioscorides pisze, iż kto zarazem Szafranu trzy drachmy wezmie, tedy się zabija: a tak niech Panie obaczą które piją szafran z Winem, z Małmazją na co się przywodzą”²⁶. Przestrzegał również przed podawaniem szafranu osobom osłabionym chorobą, ozdrowieńcom pozbawionym apetytu, gdyż szafran zmniejszał apetyt. Podobnie jak Falimirz wspomniał o zewnętrznym wykorzystywaniu szafranu, który miał leczyć wrzody, zbierać i trawić w nich „złe materie”, goić i spajać rany, gasić piekielny ogień (zakażenie przyranne, zgorzel), leczyć hemoroidy, podagrę, a także choroby oczu i ból uszu oraz upiększać cerę.

Drugą rośliną, w nazwie której znalazło się słowo *crocus*, był krokosz barwierski *Crocus hortensis*, Krokos, *Cnicus Cartamos*²⁷. Według autora roślina ta była w Polsce dobrze znana. Przypuszczalnie krokosz był więc powszechnie dostępny, choć autor nie wspomniał o jego uprawie. Powołując się na Mesuego²⁸, określił, że krokosz jest ciepły w pierwszym stopniu, suchy w drugim. Informacje o leczniczym zastosowaniu krokosza były podobne do informacji podanych przez Falimirza. Krokosz był używany głównie jako środek przeczyszczający; surowcem leczniczym był jednak nie kwiat i nasiona, ale wysuszony sok z nasion krokosza. Krokosz wchodził w skład kilku leków złożonych – konfektu, lekwarza (powidełek)²⁹, pigułek o działaniu przeczyszczającym (według Dioskurydesa, Paulusa³⁰ i Teofrasta). Autor nie wspomniał natomiast o zastosowaniu krokosza jako środka gojącego ukąszenia „niedźwiadka”.

²⁶ Ibidem, s. 106; trzy drachmy to ok. 11–13 g.

²⁷ Ibidem, Księgi pierwsze, Cap. CXII, *Cnicus cartamos*, s. 99.

²⁸ Ibn Masawaih, Masawaiyh, łac. Janus Damascenus lub Mesue (ok. 777–857) – syryjski lekarz działający w Bagdadzie, autor tekstów medycznych, m.in. księgi o lekach złożonych zob. *Compendium of Medical Texts by Mesue, with Additional Writings by Various Authors*, <https://www.loc.gov/item/2021666877#group=1&page=1&zoom=0.4814¢erX=0.5000¢erY=0.6647> [dostęp: 1.09.2023].

²⁹ Konfekt, lekwarz – dawna forma preparatu leczniczego o mazistej konsystencji, wyrabiana na bazie roślin, cukru lub miodu. Zob. *Słownik polszczyzny XVI wieku*, Instytutu Badań Literackich Polskiej Akademii Nauk, <https://spxvi.edu.pl/indeks/haslo/61650> [dostęp: 23.04.2023].

³⁰ Paweł z Eginety lub Paulus Aegineta (ok. 625–ok. 690) – grecki lekarz, twórca encyklopedii medycznej *Kompendium medyczne w siedmiu księgach*.

C. Szafran i *Crocus* w *Zielniku Szymona Syreniusza*

W *Zielniku Herbarzem z języka Łacinskiego zowią...* (1613)³¹ – dziele Szymona Syreniusza (ok. 1540–1611), lekarza, badacza przyrody, profesora Akademii Krakowskiej – szafran nie został opisany, a jedynie wymieniony jako składnik niektórych leków złożonych o różnokierunkowym działaniu. Wzmianki te pojawiły się w rozdziałach poświęconych innym surowcom. Omawiając mak ogrodny, Syreniusz zaznaczył, że szafran (a także strój bobrowy) był dodawany do opium, aby osłabić jego szkodliwe działanie – „dla namdlenia mocy jego szkodliwej”³². Ostrzegał przy tym, że opium może być stosowane jedynie w wyjątkowych przypadkach – w długim niespaniu, jak określił, albo w nieznośnych boleściach. Innym lekiem, w skład którego wchodził szafran, a także surowiec otrzymywany z maku lekarskiego, był lek o nazwie *diacodion*, nazywany także miodkiem makowym – był to odwar z makówek z winem, z dodatkiem miodu i szafranu, który stosowano w kaszlu i chorobach piersiowych³³. Innym kierunkiem działania specyfików zawierających szafran, o którym wspominał Falimirz i Marcin z Urzędowa, było działanie skierowane na układ pokarmowy oraz narządy wewnętrzne. Szafran był składnikiem konfektu zwanego *diacurcuma*³⁴, który stosowano w przewlekłych chorobach wątroby, śledzony, żołądka, w boleściach nerek, „zamuleni pęcherza”, „puchlinie” i ciężko odchodzącym moczem. Szafran dodawano również (wraz z cukrem) do wody biedrzeńcowej, którą stosowano w przypadkach zatrzymania miesiączki³⁵.

Kolejne recepty, w skład których wchodził szafran, Syreniusz zamieścił w *Księgach VIII* poświęconych zbożu i roślinom wykorzystywanym jako pokarm. Szafran występował w nich jako dodatek do napoju lub pokarmu przeznaczonego dla chorych bądź też jako składnik leczniczych plastrów, np. dodawano go do *Fermentum* – kwasu, czyli naciasty z mąki pszennej (zaczynu). Tak otrzymany napój podawano chorym na febrę (zimnicę, czyli malarię) oraz gorączki dziecięce, podczas których występowało silne pragnienie³⁶. Natomiast dla osób osłabionych po chorobie Syreniusz zalecał pokarm składający

³¹ S. Syreniusz, *Zielnik Herbarzem z języka Łacinskiego zowią...*, Kraków 161; też A. Zemanek, op. cit., s. 49–52.

³² S. Syreniusz, op. cit., Xsięgi V, rozdz. 81, *Mak ogrodny, Papaver sativum*, s. 1361. Być może było to związane z przepisywanym szafranowi działaniem jako antidotum.

³³ Ibidem.

³⁴ Ibidem, *Księgi Pierwsze*, rozdz. 5, *Ostryż Indyjski*, s. 29.

³⁵ Ibidem, *Księgi Pierwsze*, rozdz. 18, *Biedrzeńiec*, s. 71.

³⁶ Ibidem, *Księgi VIII*, rozdz. 4, *O Chlebie Pszenicznym*, s. 941.

się z ośródku chleba, wina białego i polewki mięsnej z dodatkiem cynamonu, szafranu, kwiatu muszkatołowego, żółtka jaj i cukru³⁷. Nie sprecyzował jednak, jakie znaczenie miał w tych przepisach szafran – czy dodawano go ze względu na właściwości lecznicze, czy jako środek poprawiający smak, zapach i kolor potrawy.

Więcej środków zawierających szafran miało zastosowanie zewnętrzne, były to leki złożone, głównie o działaniu przeciwbólowym i gojącym: plastry na bóle artretyczne, podagrę, rwę kulszową, wrzody i opuchnięcia, stany zapalne kobiecych piersi, bolące zęby. Surowcem tworzącym podstawę plastra była mąka lub otręby, do których dodawano pozostałe składniki³⁸; np. plaster na „bóle wszelakie” sporządzano z mąki jęczmiennej z olejkiem różanym, mastyksem i szafranem³⁹, a plastry leczące „bolączki twarde w żołądku” – z mąki pszennej, naciasty, migdałów oraz szafranu⁴⁰. Z kolei okłady na „nabrzmiące piersi białogłowskie” przygotowywano z mąki jęczmiennej, bobowej, krowińca (nawozu krowiego), wapna niegaszonego, szafranu i białka jaj⁴¹, na bolące zęby zaś Syreniusz zalecał przykładać tarte jabłka z otrębami, olejkiem różanym i szafranem⁴². Niekiedy plastry miały bardziej złożony skład i zawierały nie tylko produkty spożywcze i dostępne w gospodarstwie, ale także inne, bardziej oryginalne składniki, np. plastry leczące stany zapalne piersi u kobiet karmiących oprócz mąki żytniej, kolendry i szafranu, zawierały figi, nasienie nardowe (?), piołunowe, mastyks, korale czerwone, alonę (sok z liści aloesu), słonecznikową mąkę, sok i olejek piołunowy, ruciany. Natomiast w skład leku, którym leczono fistuły (przetoki), oprócz szafranu wchodził krochmal, jeleni róg, antymon, kadzidłowiec, mirra, zmieszane z mlekiem kobiety karmiącej chłopca⁴³. Szafran dodawano też do mikstury wykorzystywanej do nadania włosom złotej barwy⁴⁴.

Oprócz szafranu w dziele Syreniusza został wymieniony *Crocus*. Nazwa ta pojawia się przy opisie dwóch surowców. Jednym z nich był zaliczony do surowców zamorskich „Indyjski ostrzyż, przez aptekarzy nazywany *Curcumą*, znany również jako *Cyperus indicus*, *Terra me-*

³⁷ Ibidem, s. 938.

³⁸ Ibidem, Księgi IIII, rozdz. 2, *O różanym Chlebie*, s. 924, 925.

³⁹ Ibidem, Księgi IIII, rozdz. 17, *O Jęczmieniu*, s. 975.

⁴⁰ Ibidem, Księgi IIII, rozdz. 3, *O Pszenicy*, s. 931.

⁴¹ Ibidem, Księgi IIII, rozdz. 17, *O Jęczmieniu*, s. 971–972.

⁴² Ibidem, Księgi IIII, rozdz. 28, *O Otrębach*, s. 996.

⁴³ Ibidem, Księgi IIII, rozdz. 14, *O Krochmalu albo skrobi*, s. 959.

⁴⁴ Ibidem, Księgi IIII, rozdz. 17, *O Jęczmieniu*, s. 970.

rita, *Crocus indicus*, żółcień indiański albo szafraniec”⁴⁵. Surowcem był wysuszony korzeń tej rośliny, charakteryzujący się gorzkawym smakiem i zdolnością barwienia na żółto; żuty korzeń puszczał z siebie barwnik jak szafran, dlatego nazywano go także szafrancem, jak wyjaśnił Syreniusz, albo żółcienicą i żółcieniem indiańskim. Przyrodzenie – naturę surowca autor określił jako rozgrzewającą i wysuszającą w trzecim stopniu, a więc przypisywano mu większą moc niż szafranowi. Ostryż stosowano jako środek leczniczy w chorobach narządów wewnętrznych, zwłaszcza w chorobach przewodu pokarmowego. W żółtaczce podawano go razem z szafranem i kadzidłem kramnym. Wchodził w skład wspomnianego wyżej specyfiku – *diacurcumy*, do której dodawano także szafran. Syreniusz odnotował również, że ostryż był stosowany zamiast szafranu jako środek barwiący.

Inną rośliną noszącą nazwę *Crocus* był wspomniany już krokosz barwierski, znany również jako: Krokos, Szafran płony, *Cincus*, *Cartamus*, *Crocus hortensis*, *Crocus Saracenicus*, *Wilderssaffran*. Syreniusz opisał go w *Przydatku do ksiąg piątych*⁴⁶. Roślina ta miała być siana na polach i w ogrodach. Działanie surowca było zgodne z informacjami podanymi przez Marcina z Urzędowa. Jako środek przeczyszczający stosowano sok wyciśnięty z nasion krokosza, który podawano w polewce z kurczaka albo w sycie miodowej. Środek ten miał usuwać z ciała „flegmy kleiowate” – tak dołem, jak górą, i pomagać w dolegliwościach określanych jako „puchlina” oraz „darcie w kiszkaach”. Natomiast nasienie krokosza podawane z cukrem albo z miodem uważano za środek oczyszczający z flegmy piersi i płuca. Syreniusz zauważył również, że suchy kwiat krokoszowy ubodzy używają do potraw zamiast prawdziwego szafranu. Ta wzmianka wskazywała, że szafran był dodawany do potraw jako przyprawa.

Należy dodać, że nazwa niemiecka *Wildt Saffran* została odnotowana przez Syreniusza dla innej rośliny, mianowicie Zimowitu, zwanego również według Syreniusza: *Colchicum*, *Ephemerum lethale*, *Zeitloss*, *wiessen zeitloss*⁴⁷. Roślina ta, z wyglądu przypominająca szafran, nie dostarczała jednak żółtego barwnika. Do celów leczniczych wykorzystywano ziele i cebulę zimowita, stosowano je zewnętrznie jako środek przeciwartretyczny, a także do zwalczania wszy oraz usuwania zmian skórnych. Roślina użyta wewnętrznie działała trująco.

⁴⁵ Ibidem, Księgi Pierwsze, rozdz. 5, *Ostryż Indyjski*, s. 28–39. Prawdopodobnie był to Ostryż długi, *Curcuma longa* L. Zob. E. Majewski, op. cit., s. 426.

⁴⁶ S. Syreniusz, op. cit., *Przydatek do ksiąg piątych*, rozdz. 208, s. 1526–1527.

⁴⁷ Ibidem, Xięgi V, rozdz. 110, *Zimowit*, s. 1395–1396. Prawdopodobnie był to zimowit jesienny *Colchicum autumnale* L. Zob. E. Majewski, op. cit., s. 508.

Tab. 1. Szafran i *Crocus* w polskich renesansowych zielnikach – porównanie

	<i>O ziołach...</i> Stefana Falimirza	<i>Herbarz Marcina</i> z Urzędowa	<i>Zielnik Szymona Syreniusza</i>
<i>Crocus sativus</i> L.	<i>Crocus</i> , szafran; wzmacnia żołądek – w nadmiarze szkodzi; hamuje mdłości, wspomaga śledzionę, działa moczopędnie, posila i rozwesela serce, przyśpiesza poród, działa jak afrodyzjak, ułatwia oddychanie w chorobach piersiowych, leczy wrzody, hemoroidy, zmiany skórne	<i>Crocus</i> , <i>Crocon</i> , Szafran; wzmacnia serce, żołądek, pomaga w niedostatkach kobiecych, ułatwia poród, osłabia apetyt, zapobiega obżarstwu i pijaństwu; działa jak afrodyzjak, środek moczopędny; leczy podagrę, wrzody, hemoroidy, goi rany, gasi piekielny ogień, leczy choroby oczu, ból uszu, upiększa cerę	Szafran; osłabia działanie opium; składnik środków przeciwkaszlowych, ułatwiających trawienie, moczopędnych, pobudzających miesiączkowania, leczniczych plastrów i okładów – na bóle artretyczne, podagrę, rwę kulszową, wrzody i opuchnięcia, stany zapalne piersi karmiących kobiet, bolące zęby; składnik wzmacniających polewek dla rekonwalescentów
<i>Carthamus tinctorius</i> L.	<i>Cartamus</i> , Krokos, Szafran ogrodny; Środek przeczyszczający – usuwa „flegmę” z żołądka i piersi, leczy kolkę i żółtaczkę, usuwa z organizmu jad „niedźwiadka”; czyści skórę – usuwa „dziwne mięso”, liśszaje; „skisłe mleko” z obrzmiałych piersi, oczyszcza obłożony język i usta	<i>Cnicus Cartamos</i> , <i>Crocus hortensis</i> , Krokos; środek przeczyszczający	<i>Cartamus</i> , <i>Crocus hortensis</i> , <i>Crocus Saracenicus</i> , <i>Cincus</i> , Krokos, Szafran płony <i>Wildersaffran</i> ; sok z nasion – środek przeczyszczający: usuwa z ciała „flegmy kleiowate”, pomaga w „puchlinie”, „darciu w kiszkach”; oczyszcza z flegmy piersi i płuca
<i>Curcuma longa</i> L.			Indyjski ostrzyż, <i>Curcuma</i> , <i>Cyperus indicus</i> , <i>Terra merita</i> , <i>Crocus indicus</i> , szafraniec, żółcienica, żółcień indiański; używany w chorobach przewodu pokarmowego

Źródła: S. Falimirz, op. cit. *Wypis rzeczach zamorskich...*, Trzeci rozdział..., Cap. 15, List 6-11; część I, Cap. 46, List 33-34; Marcina z Urzędowa, op. cit. Księgi pierwsze, Cap. CXXII, *Crocus*, s. 106-107; Cap. CXII, *Cnicus cartamos*, s. 99. S. Syreniusz, op. cit. Księgi piąte, rozdz. 81, *Mak ogrodny*, *Papaver sativum*, s. 1361; Księgi IIII, rozdz. 2. *O rżanym Chlebie*, s. 924, rozdz. 3. *O Pszenicy*, s. 931, 4. *O Chlebie Pszenicznym*, s. 938, 941, rozdz. 17. *O Jęczmieniu*, s. 970, 975, rozdz. 28. *O Otrębach*, s. 996; Księgi I, rozdz. V. *Ostrzyż Indyjski*, s. 28-39; *Przydatek do ksiąg piątych*, rozdz. 208, s. 1526-1527.

II. Szafran jako przyprawa

Szafran jest uważany za jedną z bardziej charakterystycznych przypraw kuchni staropolskiej. W najstarszej zachowanej książce kucharskiej wydanej w języku polskim *Compendium Ferculorum Albo Zebranie Potraw...* (1682) autorstwa Stanisława Czernieckiego, wieloletniego kucharza książąt Lubomirskich na zamku w Nowym Wiśniczu k. Krakowa, na niemal 100 zamieszczonych tam przepisów aż 30 zawiera szafran (często razem z pieprzem, cynamonem, słodkościami i limonami lub octem). Są to głównie przepisy na potrawy z mięsa, ryb, ale także ciasta i napoje, co może świadczyć o dużej popularności czy też uniwersalności szafranu jako przyprawy. W pracy tej nie ma jednak opisu samego szafranu ani wzmianki o jego właściwościach i działaniu.

Renesansowe zielniki jako dzieła skierowane nie tylko do medyków, ale także innych odbiorców, w tym kucharzy⁴⁸, zawierały informacje o produktach spożywczych i przyprawach. Trudno jednak znaleźć w nich uwagi mówiące *explicite* o używaniu szafranu jako dodatku – przyprawy do potraw; doszukać się można jedynie wzmianek o szafranie jako surowcu mającym wpływ na układ pokarmowy, ułatwiającym trawienie. Dietetyka tego okresu odwoływała się do zasad teorii humoralnej, a wpływ pożywienia na ludzkie zdrowie rozpatrywano m.in. pod względem jego właściwości chłodzących bądź rozgrzewających. Pod tym względem rozpatrywano również przyprawy – tzw. korzenie oraz inne dodatki, które miały nie tylko poprawiać smak i aromat czy wygląd potraw, ale także ich właściwości zdrowotne. Marcin z Urzędowa we wstępie do ksiąg wtórych *O własnościach przyrodzonych drzew y niektórych zioł zamorskich...* stwierdził „[...] my Polacy obyczaj mamy, zioł y korzenia zamorskiego używać, a to dla naszey zimney krainy [...]”⁴⁹. Przyprawy – korzenie powinny zatem rozgrzewać żołądek, a to dzięki swojej gorącej/ciepłej naturze, i tym samym ułatwiać trawienie pokarmów (zwłaszcza w chłodnym klimacie).

Falimirz, który zaliczył szafran do „rzeczy korzennych”, opisując jego właściwości i działanie, zauważył, że ma on wzmacniać żołądek,

⁴⁸ Zielnik Syreniusza na karcie tytułowej zawiera informacje, że jest to: „[...] Księga lekarzom, Aptekarzom, Cyrulikom, Barbirzom, Roztrucharzom [zajmującym się m.in. rozplodem i leczeniem koni], końskiem lekarzom, Mastalerzom, Ogrodnikom Kuchmistrzom, kucharzom, Synkarzom, Gospodarzom, Mamkom, Paniom Pannom y tym wszystkim ktorzy sie kochaia y obieruia w lekarstwach pilnie zebrane...”. Zob. S. Syreniusz, op. cit., karta tytułowa.

⁴⁹ Marcin z Urzędowa, op. cit., *O własnościach przyrodzonych drzew, y niektórych zioł zamorskich* [...], Księgi wtóre, s. 317–385. W księdze tej opisał m.in. pieprz (długi, biały i czarny), cynamon, gałkę i kwiat muszkatowy [muskatołowy].

przeciwdziałać mdłościom i wspomagać śledzionę. Dla porównania, opisując zaliczany do rzeczy korzennych cynamon (ciepły w drugim stopniu, suchy w trzecim), wskazywał, że zagrzewa on żołądek i posila wątrobę, przeciwdziała mdłościom żołądka pochodzącym z zaziębienia, pobudza chęć do jedzenia⁵⁰; natomiast pieprz czarny (gorący niemal w czwartym stopniu, suchy ok. drugiego) spożywany w pokarmach miał powodować „dobre trawienie żołądkowi”⁵¹; zaś muszkatołowy kwiat (osnówka nasion muszkatołowca) i orzech (oba ciepłe i suche w drugim stopniu) – wzmacniać osłabiony i zaziębiony żołądek⁵². Wymienione surowce – przyprawy miały więc działać głównie na żołądek: wzmacniać go, rozgrzewać, przeciwdziałać dolegliwościom pochodzącym z zaziębienia, co wynikało z ich ciepłej i suchej natury.

Na nieco inne właściwości szafranu, które mogły mieć znaczenie przy zastosowaniu tego surowca jako przyprawy, wskazał Marcin z Urzędowa. Omawiając szafran, zaznaczył, że swą cierpkością posila on żołądek i wątrobę, ponadto oddala obżarstwo i pijaństwo (dodawany do wina)⁵³. Przyprawy mogły zatem działać nie tylko rozgrzewająco, ale także w inny sposób – ochraniać organizm od złych składników występujących w pokarmach, jadów i trucizn. Według Marcina z Urzędowa oprócz wspomagania trawienia szafran był stosowany jako środek przeciw jadom i zarazom⁵⁴, natomiast gałka i kwiat muszkatołowy miały m.in. hamować biegunki, wzmacniać żołądek i wypędzać z niego plugawości, a także wzmacniać (posilać) wątrobę, działać wiatropędnie⁵⁵.

W *Zielniku* Syreniusza, mimo że według tytułu miał zawierać: „[...] Opisanie własne imion, kształtu, przyrodzenia, skutkow, y mocy Zioł wszelakich [...] y korzenia do potraw zaprawowania [...]” brakuje informacji o szafranie jako przyprawie. Syreniusz nie opisał też pieprzu, cynamonu ani gałki muszkatołowej⁵⁶.

⁵⁰ S. Falimirz, op. cit., Cap. 13, List 10.

⁵¹ Ibidem, Cap. 19, List 10–11; wyróżniano pieprz czarny, długi – w strączkach oraz biały. Autor ostrzegał, że ludzie choleryczni i krewcy nie powinni spożywać pieprzu w nadmiarze, gdyż „wysusza i krew w nich pali”.

⁵² Ibidem, Cap. 17 i 18, List 10.

⁵³ Marcin z Urzędowa, op. cit., Księgi pierwsze, Cap. CXXII, *Crocus*, s. 106–107.

⁵⁴ Ibidem, Cap. LXVIII, Piper, s. 371–372.

⁵⁵ Ibidem, Cap. LXI, *Nux Muscata*, s. 364. Natomiast cynamon według Marcina z Urzędowa nie był prawdziwym cynamonem, lecz surowcem znanym jako *Casia fistula*, casia w trąbkach. Ibidem, Księgi wtóre, Cap. XXVIII, *Cinamonum*, s. 335; był to strączniec cewiasty (*Cassia fistula* L.).

⁵⁶ *Zielnik* Syreniusza nie jest kompletnym dziełem, prawdopodobnie Gabriel Joannicy (ok. 1565–1613) – uczeń i przyjaciel Syreniusza przygotowywał do wydania drugi tom *Zielnika*, jednak z powodu śmierci autora praca nie została ukończona. Zob. K. Ro-

Podsumowanie

Szafran – *Crocus sativus* L. – został opisany w zielnikach Falimirza (także Marcina Siennika, H. Spiczyńskiego) oraz Marcina z Urzędowa. W dziele Syreniusza znajdują się jedynie wzmianki o szafranie, zamieszczone przy opisach innych surowców, w przepisach na leki złożone.

W omawianych zielnikach nazwy *Crocus* oraz „szafran” były stosowane dla kilku roślin i surowców z nich otrzymywanych, charakteryzujących się intensywną, żółtą, żółtopomarańczową barwą i wykazujących właściwości barwiące na kolor intensywnie żółty, których naturę określono jako ciepłą i suchą; były to szafran (*Crocus sativus* L.) oraz krokosz barwierski (*Carthamus tinctorius* L.) i ostrzyż długi (*Curcuma longa* L.), surowce te różniły się właściwościami leczniczymi. Łatwo dostępny krokosz był stosowany przez uboższą ludność w zastępstwie szafranu (do potraw), o czym wspominali Marcin z Urzędowa i Szymon Syreniusz. Krokosz mógł być też wykorzystywany do fałszowania szafranu, o czym jednak autorzy zielników nie informowali⁵⁷.

Gdy porównuje się informacje o szafranie zawarte w polskich renesansowych zielnikach z publikacjami o podobnym charakterze wydawanymi w tym samym okresie w innych krajach Europy, można zauważyć, że polscy autorzy nie podawali informacji o wyglądzie i uprawie szafranu. Żaden z autorów zielników nie wyjaśnił również, czym jest szafran – jaką część rośliny wykorzystuje się w leczeniu. Dla porównania Pietro Andrea Gregorio Mattioli, włoski medyk i botanik, autor jednego z najważniejszych XVI-wiecznych zielników, przetłumaczonego m.in. na język staroczeski (1562)⁵⁸ i niemiecki (1563), popularnego także w Polsce, oprócz informacji o właściwościach i lecz-

stański, A. Zemanek, „*Habent sua fata Libelli*” czyli uwagi o egzemplarzach Zielnika (1613) Syreniusza zachowanych w Polsce, „Kwartalnik Historii Nauki i Techniki” 1996, R. 41, nr 3–4, s. 160–161.

⁵⁷ W zielniku Syreniusza można znaleźć informacje o fałszowaniu innych surowców, np. w rozdziale o Sarcocoli (s. 225). Problem fałszowania szafranu stał się tematem prac farmaceutów w XIX w., gdy kształtowała się farmakognozja jako odrębna nauka o środkach leczniczych pochodzenia naturalnego, zajmująca się m.in. metodami identyfikacji surowców. W pracach tych jako zamienniki lub też materiały, którymi fałszowano szafran, wymieniano m.in. krokosz barwierski. Zob. np. A. Bukowski, A. Bekker, *Kilka słów o szafranie i jego zafalszowaniach*, „Wiadomości Farmaceutyczne” 1892, nr 9, s. 182–192; W. Brykner, *Kilka słów o fałszowaniu szafranu*, „Wiadomości Farmaceutyczne” 1896, nr 22, s. 513–517.

⁵⁸ *Herbarz: ginak Bylinář welmi vžitečný a Figŭrami pieknymi y zřednem podlé praweho a jako ziwého zrostu Bylin ozdobeny y také mnohymi a zkussenymi Lékarstwijmi rozhognieny gessto takowy nikhá w ziadnem Yazyku pr wé wydán nebyl [...]* od Doktora Thadeáša Hájka. [Druk.] Melantrich z Aventina, Jiří (1511–1580). W Starém Miestie Pražském [Praga] 1562, *Prwnij Knyha*, kapitola XIII, s. XIII–XVII.

niczym zastosowaniu szafranu podał wiadomości o wyglądzie rośliny, uprawie i zbiorze. Podobne informacje zostały zamieszczone w zielniku Leonharta Fuchsa: *New Kreüterbuch*⁵⁹. Należy jednak zauważyć, że szafran był wówczas uprawiany na terenach Świętego Cesarstwa Rzymskiego, m.in. w okolicach Wiednia, zatem informacje o uprawie i zbiorze mogły mieć tam praktyczne znaczenie. W polskim piśmiennictwie informacje o uprawie szafranu pojawiły się w tłumaczeniu dzieła XIII-wiecznego włoskiego agronoma i lekarza – Pietra Crescenziego (1230–ok. 1321), zwanego Krescencjuszem, które w XVI w. przetłumaczono z łaciny na język polski i wydano jako *Księgi o gospodarstwie y o opatrzaniu rozmnożenia rozlicznych pożytkow każdemu stanowi potrzebne*⁶⁰. Pod koniec XVIII w. Krzysztof Kluk w dziele *Roślin potrzebnych...* również podał wskazówki dotyczące warunków uprawy, zbioru i suszenia szafranu⁶¹.

Autorzy zielników skupili się na podstawowych wiadomościach mających znaczenie dla leczniczego użycia szafranu; były to informacje o tzw. przyrodzeniu, właściwościach leczniczych i zastosowaniu. Szafran *Crocus sativus* L. był składnikiem leków złożonych, nie był jednak głównym składnikiem nadającym kierunek działania leczniczego, ale środkiem wspierającym lub modyfikującym działanie pozostałych, wynikało to z jego niewielkiej siły – mocy działania, określonej przez starożytnych (rozgrzewa i wysusza w pierwszym stopniu lub wg Marcina z Urzędowa w drugim stopniu), i reguł stosowanych przy tworzeniu leków złożonych. Najwięcej przepisów na leki złożone zawierające szafran podał Syreniusz, który jednak samego szafranu nie opisał. Leki te były wykorzystywane zarówno wewnątrz, jak i zewnątrz w wielu schorzeniach. Za specyficzne właściwości szafranu można uznać przypisywaną mu zdolność osłabiania szkodliwego działania opium, o czym wspominał Syreniusz – z tego powodu szafran dodawano do leków zawierających opium. Połączenie to stosowano również w późniejszym okresie, np. w pierwszej polskiej farmakopei *Pharmacopoeia Regni Poloniae* oba składniki występowały w *Electuarium theriaca* oraz *Tinc-*

⁵⁹ Zob. L. Fuchs, *New Kreüterbuch, in welchem nit allein die gantz histori, das ist namen, gestalt, statt vnd zeit der wachung, natur, krafft vnd würckung...* Basell: Isingrin 1543, Cap. 248.

⁶⁰ Piotra Crescentyna *Księgi o gospodarstwie y o opatrzaniu rozmnożenia rozlicznych pożytkow każdemu stanowi potrzebne*, Druk. Helena Florianowa, Kraków 1549, Księgi Czwarte, s. 223–224.

⁶¹ K. Kluk, *Roślin potrzebnych, pożytecznych, wygodnych, osobliwie krajowych albo które w kraju użyteczne być mogą, utrzymanie, rozmnożenie i zażycie*: t. 1: *O drzewach, ziołach ogrodowych i ogrodach*, Warszawa 1777, s. 233–234.

*tura opii crocata*⁶², ale coraz częściej działanie opium było osłabione przez dodanie tańszych surowców – cukru, laktozy lub skrobi.

Mimo że szafran uznawany jest za przyprawę charakterystyczną dla kuchni staropolskiej w omawianych zielnikach zamieszczono jedynie wzmianki o jego działaniu ułatwiającym trawienie pokarmów, nie podawano natomiast informacji o jego walorach smakowych, aromacie czy wykorzystywaniu go do nadania żółtego koloru potrawom⁶³. Zgodnie ze słowami starożytnych (powtarzanych przez autorów zielników) szafran miał niewielkie zdolności rozgrzewania, wzmacniał żołądek i przeciwdziałał mdłościom. Innym działaniem szafranu była przypisywana mu zdolność zapobiegania obżarstwu i pijaństwu lub ich niepożądanym skutkom. Można przypuszczać, że było to istotne w użyciu szafranu jako przyprawy.

Bibliografia

Źródła

Czerniecki S., *Compendium ferculorum, albo zebranie potraw...*, Kraków 1682.

Dispensatorium medico-pharmaceuticum Pragense, Pragae 1739.

Falimirz S., *O ziołach i o mocy ich...*, Kraków 1534.

Fuchs L., *New Kreüterbuch, in welchem nit allein die gantz histori, das ist namen, gestalt, statt vnd zeit der wachsung, natur, krafft vnd würckung...*, Isingrin, Basell 1543.

Hájek T., *Herbarz: ginak Bylinář welmi vžitečný a Figŭrami pieknymi y zřednem podlé praweho a yako ziwého zrostu Bylin ozdobený*

⁶² *Pharmacopoeia Regni Poloniae, Varsoviae* 1817, s. 104 (*Electuarium theriaca*); s. 175 (*Tinctura opii crocata*) *Crocus sativus officinalis* został opisany jako roślina wieloletnia występująca w Europie Południowej i na Wschodzie, i tam uprawiana. Surowcem były znamiona wycięte z kwiatów, złote i żółtoczerwone, trójdzielne, o aromatycznym, gorzkim smaku i narkotycznym zapachu, bogate w składnik ekstrakcyjny (s. 27–28). Innym zawierającym szafran specyfikiem wymienionym w *Pharmacopoei* był *Sirupus croci*; ibidem, s. 165. Opium z dodatkiem szafranu wchodziło również w skład leków o działaniu uspokajającym nazywanych laudanum. Zob. *Dispensatorium medico-pharmaceuticum Pragense*, Pragae 1739, s. 194. W XVII w. Johann Ferdinand Hertodt von Todenfeld (1645–1714), niemiecki lekarz i alchemik, w obszernym dziele *Crocologia seu curiosa Croci Regis vegetabilium enucleatio...* Bibliopolae Vratislaviensis 1671, podał kilkadziesiąt recept na leki z szafranem.

⁶³ Według Ireny Turnau do farbowania skór na luksusowe obuwie zwane szafrańcami (element polskiego stroju szlacheckiego) były wykorzystywane skóry safianowe, które na kolor żółty farbowano farbami mineralnymi – cynobrem (siarczkiem rtęci). Zob. I. Turnau, *Polskie skórnictwo*, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wrocław–Łódź 1983, s. 57. Szafran, barwnik drogi i nietrwały, nie był więc wykorzystywany do nadania charakterystycznej barwy butom szafrańcom.

- y také mnohými a zkussenými Lékařstvijmi rozhognieny gessto takowy nikdá w ziadnem Yazyku pr wé wydán nebyl [...] [Druk.] Melantrich z Aventina, Jiří (1511–1580). W Starém Miestie Pražském [Praga] 1562.
- Kluk K., *Roślin potrzebnych, pożytecznych, wygodnych, osobliwie krajowych albo które w kraju użyteczne być mogą, utrzymanie, rozmnożenie i zażycie: t. 1: O drzewach, ziołach ogrodowych i ogrodach*, Warszawa 1777.
- Marcina z Urzędowa, *Herbarz polski, to jest o przyrodzeniu ziół i drzew rozmaitych...*, Kraków 1595.
- Pharmacopoeia Regni Poloniae, Varsoviae* 1817.
- Piotra Crescentyna *Księgi [!] o gospodarstwie y o opatrzaniu rozmnożenia rozlicznych pożytków każdemu stanowi potrzebne*, Druk. Helena Florianowa, Kraków 1549.
- Siennik M., *Herbarz, to jest ziół tutecznych, postronnych y zamorskich opisanie [...]*, Kraków 1568.
- Spiczyński H., *O ziołach tutecznych y zamorskich y o mocy ich [...]*, Cracoviae: apud haeredes Marci Scharfenberger 1556.
- Syreniusz S., *Zielnik Herbarzem z języka Łacinskiego zowią...*, Kraków 1613.
- Todenfeld J.F.H. von, *Crocologia seu curiosa Croci Regis vegetabilium enucleatio...*, Bibliopolae Vratislaviensis 1671.
- Wielądko W., *Kucharz doskonały: pożyteczny dla zatrudniających się gospodarstwem [...]* Warszawa 1783.

Opracowania

- Al-Snafi A., *The pharmacology of Crocus sativus – A review*, „IOSR Journal Of Pharmacy” 2016, Vol. 6, s. 8–38, https://www.researchgate.net/publication/313743115_The_pharmacology_of_Crocus_sativus-A_review.
- Brykner W., *Kilka słów o fałszowaniu szafranu*, „Wiadomości Farmaceutyczne” 1896, nr 22.
- Bukowski A., Bekker A., *Kilka słów o szafranie i jego zafałszowaniach*, „Wiadomości Farmaceutyczne” 1892, nr 9.
- Compendium of Medical Texts by Mesue, with Additional Writings by Various Authors*, <https://www.loc.gov/item/2021666877#group=1&page=1&zoom=0.4814¢erX=0.5000¢erY=0.6647>.
- Dumanowski J., „*Moda bardzo dobra smażenia różnych konfektów...*”: *nowe źródło do dziejów kuchni staropolskiej*, „Przegląd Historyczny” 2011, nr 102/4, s. 675–696.

- Dumanowski J., *Old Polish Fasting: Discourse and Dietary Practices in the 16th–18th Century*, [w:] B. Dybas, J. Bojarski (red.), *Gruppenidentitäten in Ostmitteleuropa. Auf der Suche nach Identität*, Brill 2021.
- Gieremek B., Kula W., *Przedmowa* [w:] F. Braudel, *Historia i trwanie*, Warszawa 1999.
- Haden R., [recenzja książki] *Out of the East: Spices and the Medieval Imagination* (Yale University Press, 2008), <https://reviews.history.ac.uk/review/842>.
- Kalinowska Z.E., *Stigma Croci – szafran w świetle historii i najnowszych badań*, „Roczniki Uniwersytetu Marii Curie-Skłodowskiej w Lublinie” Dział E, Nauki Rolnicze 1948, Vol. III, nr 6, s. 123–154.
- Majewski E., *Słownik nazwisk zoologicznych i botanicznych polskich, zawierający ludowe oraz naukowe nazwy i synonimy polskie, używane dla zwierząt i roślin od XV-go wieku...*, T. 1, *Słownik polsko-łaciński*, Warszawa 1889.
- Matras A., „Pieprzo i szafranno, moja mościa panno”: *Staropolskie książki kucharskie i obrazy staropolskiego ucztowania*, „Zeszyty Naukowe Towarzystwa Doktorantów U. J. Nauki Społeczne” 2016, nr 3(14), s. 55–68.
- Mousavi S.Z., Bathaie S.Z., *Historical uses of saffron: Identifying potential new avenues for modern research*, „Avicenna Journal of Phytomedicine” Autumn 2011, Vol. 1, No. 2, s. 57–66, https://ajp.mums.ac.ir/article_122_fa0adab83a39198419c20125f89ee8bf.pdf.
- Muszyński J., *Warzywa, owoce i przyprawy korzenne w Polsce w wieku XIV*, Warszawa 1924.
- Mzabri B., Addi M., Berrichi A., *Traditional and Modern Uses of Saffron (Crocus Sativus)*, „Cosmetics” 2019, Vol. 6, No. 63, s. 1–11, https://www.researchgate.net/publication/336817839_Traditional_and_Modern_Uses_of_Saffron_Crocus_Sativus.
- Rostański J., *Porównanie tak zwanych zielników Falimirza, Spiczyńskiego i Siennika*, Kraków 1888.
- Rostański K., Zemanek A., „*Habent sua fata Libelli*” czyli uwagi o egzemplarzach Zielnika (1613) Syreniusza zachowanych w Polsce, „Kwartalnik Historii Nauki i Techniki” 1996, R. 41, nr 3–4, s. 159–188.
- Słownik polszczyzny XVI wieku*, Instytutu Badań Literackich PAN, <https://spxvi.edu.pl/indeks/haslo/61650>.
- Szweykowska A., Szweykowski J. (red.), *Słownik botaniczny*, Wiedza Powszechna, Warszawa 1993.

Turnau I., *Polskie skórnictwo*, Zakład Narodowy im. Ossolińskich, Wrocław–Łódź 1983.

Zemanek A., *Z dziejów botaniki Renesansu – padewskie inspiracje polskich zielnikarzy*, „Kwartalnik Historii Nauki i Techniki” 1996, R. 41, nr 1, s. 31–58.