

ROBERT GRUSZECKI
Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie
ORCID 0000-0001-7108-1854,

DOI: 10.4467/12311960MN.25.044.22731

Od ćwikły do buraka – historia jednej rośliny

From ćwikła to burak – the story of one plant

Summary

The earliest references to beetroot consumption in Poland date back to the late 14th century, from the accounts of the court of King Jadwiga and King Jagiełło, where the vegetable is first referred to as „ćwikła”. The term „ćwikła”, appears in numerous historical texts up until the late 18th century. From the second half of the 17th century onward, however, the term „burak” gradually became the predominant name for the plant, likely due to the increased popularity of pickled beetroot during the 18th and 19th centuries. Although direct evidence of beetroot cultivation is limited, it can be inferred that in Poland, beetroot was primarily grown for its roots, as indicated by early references in royal court records. The first clear documentation of beetroot cultivation in Polish agricultural practices is found in Anzelm Gostomski’s 1588 agricultural manual „Gospodarstwo”. This plant were used to prepare a variety of dishes, not limited to borscht and ćwikła, but even pierog and cakes were made. Beetroot’s widespread consumption in Poland is reflected in both elite and common diets, with Father Stanisław Jundziłł reported that this vegetable, in Poland, was „so abundantly multiplied and so commonly eaten as nowhere else”. This popularity persists today, as Poland remains the largest producer of beetroot in the European Union. The continued cultivation and consumption of beets, and their importance in Polish tradition, make it one of the most Polish vegetables.

Słowa kluczowe: *Beta vulgaris* L., korzenie, barwa, kształt, potrawy, zastosowanie lecznicze.

Keywords: *Beta vulgaris* L., roots, root color and shape, dishes, medicinal use.

Wstęp

Przodkiem buraka ćwikłowego jest burak nadmorski (*Beta vulgaris* subsp. *maritima* (L.) Arcangeli), który w stanie naturalnym występuje na wybrzeżach Europy, Azji i Kalifornii¹. Populacja ta nie jest jednak jednorodna, w północnych regionach jego naturalnego występowania, korzenie są znacznie bardziej regularne i rozwinięte. Roślina ta była spożywana stosunkowo wcześniej, znajdowana jest na stanowiskach archeologicznych już z okresu neolitu². Pierwsze informacje o jej uprawie pochodzą z VIII w. p.n.e. z tekstu asyryjskiego, jednak burak był uprawiany znacznie wcześniej³. W starożytnej Grecji wiedziano, że dobrze toleruje zasolenie i może być podlewany wodą morską, a jego nasiona wschodzą bardzo nierównomiernie⁴, według Pliniusza nawet do trzech lat⁵. Pliniusz Starszy w *Historia naturalna* napisał: „ćwikła ma dwojaki przyrodozrodzenie, raz jest co do liści jarmużem, drugi raz u spodu główka”, wspomina jednak „Niepomnę, abym ją kiedy na stole zastawioną widział”⁶. Burak musiał być jednak znany i spożywany w starożytnym Rzymie, gdyż Apicjusz (I w. n.e.) w *De re coquinaria libri X* podaje kilka przepisów na przyrządzanie potraw z tej rośliny, w tym również na potrawy z korzeni⁷. O zupie z buraków i soczewicy wspomina w swoich pracach Galen, roślina ta była ponadto wymieniana w wielu innych traktatach medycznych starożytności i Bizancjum⁸.

Na terenach obecnej Polski buraki spożywano już w czasach prehistorycznych, fragmenty roślin znalezionych na stanowisku Dąbki datowane są na 5200–3700 lat p.n.e.⁹. Pierwszy raz nazwa ćwikła pojawia się w *Acta Camerae Apostolicae*, z lat 1325–1328, „Nicolaus, plebanus ecclesie de Czviclicz” (ob. Ćwiklice), jako nazwa parafii¹⁰. Pierwsze,

¹ E. Biancardi, L.W. Panella, R.T. Lewellen, *Beta maritime*, New York 2012, s. 75.

² Ibidem, s. 4–5.

³ Ibidem, s. 8–9.

⁴ Teofrast, *Przyczyny powstawania i rozwoju roślin. Z języka greckiego przetłumaczył, wstępem, komentarzem i indeksami opatrzył ks. Henryk Wójtowicz*, Lublin 2002, s. 132, 248, 265.

⁵ J. Łukaszewicz, *Kaja Pliniusza Starszego Historia Naturalna, ksiąg XXXVII*, t. 6, Poznań 1845, s. 555.

⁶ Ibidem, s. 565–567.

⁷ Apicjusz, *O sztuce kulinarnej ksiąg dziesięć. Tekst przekład i komentarz Tadeusz Mikołajczyk, Sławomir Wyszomirski*, Toruń 2012, s. 63, 73, 91, 111, 113.

⁸ M. Kokoszko, K. Jagusiak, *Burak*, [w:] M. Kokoszko (red.), *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II-VII w.). część II. Pokarm dla ciała i ducha*, Łódź 2014, s. 85, 190.

⁹ E. Biancardi, L.W. Panella, R.T. Lewellen, op. cit., s. 5.

¹⁰ MP Vaticana, *Monumenta Poloniae Vaticana*. T.1 *Acta Camerae Apostolicae*. Vol. 1 1207–1344. J. Ptaśnik (red.), Sump. Academiae Litterarum Cracoviensis, Cracoviae 1913, s. 149, 223, 308.

pisemne, wzmianki o spożyciu buraka, zapisane również pod polską nazwą „ćwikła”, pochodzą z 1389 r. z rachunków dworu królewskiego Jadwigi i Jagiełły¹¹. W następnych wiekach burak był wymieniany jako jedno z ważniejszych warzyw w Polsce¹². Uważano, że nigdzie nie spożywa się tak dużo buraków jak w naszym kraju¹³, a i obecnie Polska jest największym producentem tego warzywa w Unii Europejskiej¹⁴. Historię tej rośliny, w tym zmianę nazwy z ćwikła na burak, szczegółowo opisał w swojej pracy Józef Rostański. Zgodnie z jego analizą burak ćwikłowy, uprawiany na korzenie, znany jest w naszym kraju nie wcześniej niż od końca XVI – początków XVII w. Rostański założył, że roślina ta przysłała do nas z Zachodniej Europy¹⁵. W świetle popularności rośliny (i to już co najmniej od XVI w.), jak i opinii Syreniusza zawartej w pracy wydanej na początku XVII w., „jest to roślina ubogich”¹⁶. Pogląd taki wydaje się jednak zbyt daleko idący i wymaga przeprowadzenia dalszych badań. Z tego powodu celem niniejszej pracy jest przeanalizowanie historii tego warzywa w Polsce i podjęcie próby wyznaczenia okresu, w którym burak uprawiany na korzenie, pojawił się na terenach dzisiejszej Polski. Dodatkowym elementem jest prześledzenie zmian preferencji konsumentów jak i popularności tego cennego warzywa.

Nazewnictwo buraka

Rostański podaje, że *Beta Cicla* nie ma wspólnej nazwy słowiańskiej¹⁷, co by wskazywało, że Słowianie poznali ją stosunkowo późno. W większości języków słowiańskich nazwy buraka ćwikłowego są zbliżone do dawnej polskiej nazwy ćwikła (bośniacki – cvekla, bułgarski

¹¹ F. Piekosiński, *Rachunki dworu króla Władysława Jagiełły i królowej Jadwigi z lat 1388–1420*, Kraków 1896, s. 109, 110, 126.

¹² S. Syreniusz, *Zielnik*. (Reprint), Warszawa 2013, s. 1120; K. Kluk, *Dykcjonarz roślinny*, t. 1, Warszawa 1786, s. 68; J. Kaczyński, *Warzywa w gruncie z 105 drzeworytmami*, Warszawa 1886, s. 83; E. Nehring, *Burak*, [w:] E. Nehring (red.), *Szparag i warzywa korzeniowe. Encyklopedia Gospodarstwa Wiejskiego*, nr 99–100, Warszawa 1928, s. 9; S. Orgelbrand, *Encyklopedia powszechna z ilustracjami i mapami*. T. 4 od wyrazu *Constans do Dżyhad*, Warszawa 1899, s. 182.

¹³ B.S. Jundziłł, *Botanika stosowana czyli wiadomość o własnościach y użyciu roślin w handlu, ekonomice, rękodzielnictwie, o ich Oyczyźnie, mnożeniu, utrzymywaniu według układu Linneusza*, Wilno 1799, s. 116–117.

¹⁴ Biuro Analiz i Strategii Warszawa, Polska największym unijnym producentem buraków ćwikłowych, Warszawa 2020, <https://www.gov.pl/attachment/c4ecf807-280c-414b-9b23-099cae8cda74>, s. 1–2, [dostęp: 25.10.2024].

¹⁵ J.T. Rostański, *O nazwach oraz użytkach ćwikły, buraków i barszczu*, Kraków 1916, s. 9–11.

¹⁶ S. Syreniusz, op. cit., s. 1120.

¹⁷ J.T. Rostański, op. cit., s. 11.

– цвекло, chorwacki – cikla, macedoński – цвекло, rosyjski – свекла, serbski – цвекла, słowacki – cvikla), podobnie nazywany jest nawet w języku węgierskim (cékla) i rumuńskim (sfeclă). Jedynie w czeskim (červená řepa, repa šalátová, ale i cvikla) i słoweńskim (rdeča pesa) występuje pod innymi określeniami, co może być związane z długim okresem oddziaływania języka niemieckiego na tych terenach (niem. Rote Bete, Rote Rübe). W tym kontekście ciekawe jest, że nazwa burak (polski – burak, białoruski – буракі, ukraiński – буряк, litewski – burokas) notowana jest na terenach dawnej Rzeczypospolitej Obojga Narodów¹⁸.

W Polsce do XVII–XVIII, a nawet XIX w. również używano nazwy ćwikła, później jednak zaczęła dominować, przynajmniej w literaturze fachowej nazwa burak (tab. 1).

Pewne podstawy przyczyn zmiany nazwy możemy znaleźć w opracowaniu Haura z 1675 r.¹⁹. Píše on „ukwasić, także ćwikłę na buraki”, co może wskazywać, że „burakami” nazywano ćwikłę kiszoną. Potwierdzeniem tego może być również informacja zawarta w *Encyklopedii Staropolskiej* Glogera: „Barszcz, od najdawniejszych czasów ulubiona w Polsce polewka kwaskowata, gotowana zwykle z kwasu burakowego (zakwaszona ćwikła)”²⁰. Pierwszy raz nazwa burak pojawia się w 1653 r. w publikacji *Postny obiad abo zabaweczka*: „Czego się Litwie nie chce, to my za przysmaki, Mamy Poście, na stole niewdzięczne boraki”. Poza pierwszym odnotowaniem tej nazwy, warto również zwrócić uwagę, że wyraźnie wskazano kierunek skąd do nas przyszły „boraki”²¹. O kwaszeniu buraków na Litwie, razem z rzepą, z czosnkiem, z cebulą, z kapustą, i Bielaniem, wspominał czterdzieści lat wcześniej Syreniusz²². Jaka mogła być przyczyna zmiany nazwy? Rostafiński, na podstawie własnych doświadczeń, wiąże ją ze zmianą koloru kiszonych buraków po ugotowaniu na bury. Stanisław Jundziłł²³ napisał „Używa się tak w liściach młodych, jak w korzeniach, najczęściej kwaśno”, a więc ta forma przetwarzania ćwikły musiała być powszechna. Potwierdzeniem tego jest uwaga Glogera w *Encyklopedii staropolskiej*: „Na kwas z buraków [...], znajdowało się zawsze w każ-

¹⁸ S.J. Kays, *Cultivated vegetables of the world: a multilingual onomasticon*, Wageningen 2011, s. 122–123; R. Pokluda (red.), *Zelenina, pestovani, vyziva a ochrana*, Praha 2022, s. 66; <https://translate.google.com>, [dostęp: 10.11.2024].

¹⁹ J.K. Haur, op. cit., s. 115.

²⁰ Z. Gloger, op. cit., s. 116.

²¹ J. Przetocki, op. cit., s. 23.

²² S. Syreniusz, op. cit., s. 1120.

²³ B.S. Jundziłł, op. cit., s. 117.

Tabela 1. Nazwy buraka ćwikłowego w Polsce

Publikacja	Nazwa
Piekosiński 1389, Łoś do 1543 ^a	czwikła, czwikła
Krescentyn 1548 ^b	czwikła, ćwikła
Falimirz 1534, Spiczyński 1556, Siennik 1568, Gostomski 1588, Marcin z Urzędowa 1595, Syreniusz 1613, Hercius 1660, Pasek 1660, Haur 1675, Czerniecki 1682, Biretowski 1779, ^c	Cwikła, cwikła
Zawacki 1616, Łukaszewicz 1845, Orgelbrand 1899, Gloger 1900 ^d	ćwikła
Przetocki 1653 ^e	boraki
Simon 1775 ^f	cwikły, burak
Kluk 1777 ^g	boraki, ćwikłę
Zieliński 1817, Lucas 1876, Kaczyński 1886, Nehring 1928 ^h	buraki

^a F. Piekosiński, op. cit., s. 110; J.N.B. Łoś, *Przegląd językowych zabytków staropolskich do roku 1543*, Kraków 1915, s. 518.

^b P. Crescentyn, *Księgi o gospodarstwie y opatrzeniu o rozmnożeniu rozlicznych pożytków, każdemu stanowi potrzebne*, Kraków 1549, s. 224–225.

^c S. Falimirz, 1534. *O ziołach i o mocy gich*, Kraków, s. 20; H. Spiczyński, *O Ziołach tutecznych y zamorskich y o mocy ich*, Kraków 1556, s. 15; M. Siennik, *Herbarz to jest Zioł tutecznych, postronnych, y Zamorskich opisanie...*, Kraków 1568, s. 25; A. Gostomski, *Gospodarstwo*, Kraków 1588, s. 68, 72, 122; Marin z Urzędowa, *Herbarz polski, to jest O przyrodzeniu zioł y drzew rozmaitych, y innych rzeczy do lekarstw należących*. Księgi dwoie, Kraków 1595, s. 51; S. Syreniusz, op. cit., s. 1118; S.K. Hercius, *Bankiet Narodowi ludzkiemu Od Monarchy Niebieskie[g]o Zaraz przy Stworzeniu świata z różnych zioł, zbóż, owoców, Bydła, zwierzyn, ptastwa, ryb, &c. zgotowany*, Kraków 1660, s. 45; J.Ch. Pasek *Pamiętniki Jana Chryzostoma Paska*, Lwów 1914, s. 97. W rękopisie jest Cwikła, w drukowanej wersji ćwikła; J.K. Haur, *Oekonomika ziemianska generalna*, Kraków 1675, s. 9; P. Biretowski, *Wiadomość ciekawa, czyli skutek zbórz, jarzyn y zioł ku zdrowiu ludzkiemu wielu służąca*, Supraśl 1779, s. 22; S. Czerniecki, *Compendium ferculorum albo zebranie potraw*, Kraków 1682, s. 3.

^d T. Zawacki, *Memoriale oeconomicum*. (Reprint) Wydał Dr. Józef Rostafiński, Kraków 1891, s. 20; J. Łukaszewicz, op. cit., s. 565; S. Orgelbrand, t. IV, op. cit., s. 182; Z. Gloger, *Encyklopedia staropolska ilustrowana*, t. 1, Warszawa 1900, s. 116.

^e J. Przetocki, *Postny obiad abo zabaweczka*, Kraków 1653, s. 23.

^f J.Ch. Simon, *Informacya praktyczna względem gozpodarstwa czyli książka ekonomiczna na pożytek wieyskim y mieyskim gozpodarzom tak w Polsce iako y w Litwie [...], napisana y wydana przez Jana Krystiana Simona, na polski ięzyk przełożona z niemieckiego przez x. Macieia Drost S.P.*, Warszawa–Lwów 1775, s. 317, 551.

^g K. Kluk, *Roślin potrzebnych, pożytecznych, wygodnych, osobliwie krajowych, albo które w kraju użyteczne być mogą, utrzymanie, rozmnożenie i zażyte*. Tom I z figurami, o drzewach, ziołach ogrodowych, i ogrodach, Warszawa 1777, s. 207.

^h I. Zieliński, *Ogrodnictwo praktyczne czyli sposób hodowania jarzyn, drzew owocowych i kwiatów bez pomocy doskonałego ogrodnika*, Łomża 1817, s. 107; J. Kaczyński, op. cit., s. 83; E. Nehring, op. cit., s. 12.

dym domu polskim na wsi, tak kmiecym jak szlacheckim, oddzielne naczynie drewniane”²⁴. Wcześniej podano, że nazwę burak stosowano do kiszzonej ćwikły, może zatem duża popularność kiszonych buraków wpłynęła na przejście tej nazwy na całą roślinę?

Zmiana nazwy była jednak procesem długotrwałym. W pismach prywatnych, rękopiśmiennych przepisach kulinarnych, nazwy ćwikła była używana jeszcze długo, co najmniej do końca XIX w.²⁵ Pod koniec XIX w. określenie ćwikła musiało wciąż jeszcze powszechnie funkcjonować, np. Władysław Siarkowski (1893) napisał: „buraków, czyli ćwikły”²⁶. Nazwa ta występuje nawet w tak istotnych opracowaniach jak *Encyklopedia powszechna...* Samuela Orgelbranda, gdzie roślina ta została opisana pod hasłem ćwikła i zawiera opis nie tylko buraka ćwikłowego, ale również cukrowego i pastewnego²⁷. Nazwą tą posługuje się również Zygmunt Gloger²⁸.

Zmiany te znalazły swój wyraz również w polskich ludowych nazwach buraka ćwikłowego, jedne nawiązują do nazwy staropolskiej ćwikła: ćwikła, czwikiel, ćwiklak, ćwikieł, ćwik, ćwikieł czerwona, czerwona ćwikła, czarna ćwikła; inne do obecnej: burak, buraczki, buraka, buraczka i burak ćwikłowy, stołowy, krakowski burak, czerwony burak, modre buraczki, czarny buraczek, a część nazw jest odmienna: karpieł, kwak, rąkieł, rąkle, ronkieł, ronkle, runkle, rzepa czerwona, śnitka, sznitka²⁹.

Rostański podaje, że nazwa ćwikła odnosiła się początkowo do buraka liściowego – botwiny/boćwiny, napisał on: „buraki te, które dziś jadamy, mogły się do nas dostać dopiero w XVI w. lub w początkach XVII. Wszystko więc, co u nas z buraków jest wcześniej znane, odnosi się do rasy liściastej, do *Beta Cicla*”³⁰. W rachunkach dworu Jadwigi i Jagiełły większości zakupów dokonano od początku maja do początków lipca, co może wskazywać na uzupełnianie niedoborów tego warzywa po przechowywaniu³¹. Ponadto poniżej daty 17 stycznia 1412 r. w „Rejestra Stacyj Dworu Króla i Królowej”, zapisano informację

²⁴ Z. Gloger, op. cit., s. 116.

²⁵ J. Dumanowski, D. Dias-Lewandowska, M. Sikorska, op. cit., s. 280.

²⁶ Wł. Siarkowski, *Potrawy ciasta i chleby ludowe w okolicach Kielc, Pińczowa i Jędrzejowa*. „Wisła” 1893, s. 73.

²⁷ S. Orgelbrand, op. cit., s. 182.

²⁸ Z. Gloger, op. cit., s. 116.

²⁹ J.T. Rostański, op. cit., s. 24–29; J. Bartmiński, A. Bielak, *Burak*, [w:] J. Bartmiński (red.), *Słownik stereotypów i symboli ludowych t. 2 Rośliny*, z. 2, Lublin 2022, s. 229.

³⁰ J.T. Rostański, op. cit., s. 11.

³¹ F. Piekosiński, op. cit., s. 109, 110, 145, 146, 148, 149, 235–237, 239, 242, 243, 246.

o wysyłce z folwarku wielu produktów żywnościowych m.in. ćwikły³². W zimie (następny wpis jest z 11 marca) informacja taka zapewne odnosi się do korzeni buraków, które znacznie dłużej się przechowują. Wskazuje to, że ćwikła uprawiana na korzenie była już wtedy dobrze znana. Anzelm Gostomski (1588), wśród warzyw korzeniowych „chowanych” na zimę wymienia również ćwikłę: „Pasternaki, marchwie, chrzany, pietruszki, cwikły y inne korzenie do żywności potrzebne na zimę pochować”³³. Korzenie „ćwikły” były zatem nie tylko znane ale i jadane, ponadto nic nie wskazuje by była to nowość. Podobne informacje, które przekazuje Syreniusz: „a żeby miasto w korzeń a nie w kłącze rośla” oraz „y w liście y w kłącze niebędzie tak wyrastać tylko w korzeń” dobitnie świadczą, że uprawiano ją dla korzeni³⁴. O uprawie ćwikły pisał Teodor Zawacki w 1616 r. „nasieniem i jarzynami zasiewać, jako są: cebula, ogórki, pietruszka, rzepa, marchew, ćwikła, chrzan, pasternak, kuczmerka, umieszczając ją, być może nieprzypadkowo pomiędzy innymi korzeniami”³⁵. Ponadto Stanisław Czerniecki wśród roślin ogrodowych potrzebnych w kuchni wymienia zarówno ćwikłę jak i botwinę³⁶, pisząc dalej „botwiny to jest naci ćwikłanej”³⁷. Sugeruje to, że pozyskiwano ją z buraków korzeniowych, a nie liściowych. Stanisław Hercius opisuje zarówno ćwikłę jak i boćwinę, tą ostatnią jako bardziej znaną na Rusi i Litwie³⁸.

Uprawa

Początki uprawy i spożycia buraka ćwikłowego na ziemiach Polski nie są znane. Pierwszych danych dostarczają dopiero rachunki dworu Jadwigi i Jagiełły. Burak (*beta*, *betha*) występuje wielokrotnie również pod nazwą polską „czwikła”³⁹. Wiadomo, że buraki były uprawiane w posiadłościach należących do Króla, ponieważ w tych samych rachunkach pojawiają się informacje o zakupie nasion tych roślin, a termin ich odnotowania, 29–31 marca⁴⁰, odpowiada terminom zakupu nasion przeznaczonych do uprawy. W pracy Gostomskiego, wydanej w 1588 r., zawarte są informacje świadczące nie tylko o uprawie

³² F. Piekosiński, op. cit., s. 394–395.

³³ A. Gostomski, op. cit., s. 68.

³⁴ S. Syrennius, op. cit., s. 1120.

³⁵ T. Zawacki, op. cit., s. 20.

³⁶ S. Czerniecki, *Compendium ferulorum albo zebranie potraw*, Kraków 1682, s. 3.

³⁷ S. Czerniecki, op. cit., s. 24.

³⁸ S.K. Hercius, op. cit., s. 45.

³⁹ F. Piekosiński, op. cit., s. 110.

⁴⁰ F. Piekosiński, op. cit., s. 141, 264, 281.

tej rośliny, ale również zalecenia by samemu produkować nasiona buraka na własne potrzeby, i ma się tym zajmować dwórka(!)⁴¹. Wiadomo, że na początku XVII w. uprawiano ją nie tylko w ogrodach, ale i na polach: „w ogrodach y na polach wyprawnych bywa siana”⁴², co już wskazuje na towarową uprawę. Pierwsza oferta handlowa zawierająca nasiona buraka czerwonego załączona została do pracy Johanna Ch. Simona z roku 1775. Występuje tam zarówno Cwikła (1 łut 2 grosze), jak i „Biały Mangold czyli Rzymski jarmuż” (1 łut 4 grosze)⁴³, pod tą nazwą kryje się zapewne burak liściowy – boćwina. W innej ofercie z 1786 r., wymienione są buraki czerwone (1 łut 8 groszy), ale nie ma w niej boćwiny⁴⁴. Można zatem wysnuć przypuszczenie, że jeżeli burak liściowy nie był nowością w tym czasie, to nie były zbyt popularny. W późniejszych katalogach nasion warzywnych np. w spisie nasion holenderskich z roku 1825 mamy buraki czerwone Holenders. (kie?) okrągłe i długie, „Ćwikłę pospolitę” i „ćwikłę liściową”⁴⁵. Buraki u których spożywano tylko liście, wyraźnie odróżniano od buraków korzeniowych i nazywano najczęściej boćwina⁴⁶.

Spżycie

Burak był znany zamożnym: występuje w rachunkach dworu Jądwigi i Jagiełły⁴⁷, wspomina o nich Anzelm Gostomski (1588), wojewoda rawski, czy Jan Chryzostom Pasek⁴⁸. Rośliny te były popularne również wśród mniej zamożnej części społeczeństwa. Syreniusz napisał, że była to „jarzyna ubogich”⁴⁹. Buraki musiały się cieszyć dużą popularnością, z danych zapisanych w „Rejestr dochodów i wydatków kancelarii grodzkiej lubelskiej z lat 1689–1691”⁵⁰ wynika, że kupowano je od 3 do aż 23 razy w miesiącu, średnio co 3 dzień (tab.

⁴¹ A. Gostomski, op. cit., s. 122.

⁴² S. Syrennius, op. cit., s. 1119.

⁴³ J.Ch. Simon, op. cit., s. 551, 553.

⁴⁴ *Specyfikacya Różnych Nasion świeżych, tak krajowych iako y zagranicznych, które w Roku niniejszym 1786. dostać można w sklepie u J. Pana Treberta na Wielkiej ulicy... w Wilnie*, Wilno? 1786, s. 1.

⁴⁵ „Gazeta Korespondenta Warszawskiego y Zagranicznego” 1825, dod.: *Spis Różnych Świeżo Przybyłych Hollenderskich Nasion...* Warszawa 1825, s. 1.

⁴⁶ S.K. Hercius, op.cit., s. 45; J.Ch., Simon, op. cit., s. 551, 553; S. Orgelbrand, op. cit., s. 182.

⁴⁷ F. Piekosiński, op. cit., s. 109,110, 126, 141, 145,146, 148,149, 223, 235–237, 239, 242, 243,246, 280, 281, 420, 455.

⁴⁸ A. Gostomski, op. cit., s. 68; J.Ch. Pasek, op. cit., s. 97.

⁴⁹ S. Syrennius, op. cit., s. 1120.

⁵⁰ R. Jop, *Rejestr dochodów i wydatków kancelarii grodzkiej lubelskiej z lat 1689–1691*, Warszawa 2006, s. 37–77.

2). Potwierdza to sto lat później ks. Krzysztof Kluk, pisał on: „Ćwikła na stołach, a boćwina w Litwie, jest pospolita”, „Bez kwaszonych buraków, przynajmniej w niektórych stronach żadne się gospodarstwo nie obejdzie”, „Roślina ta we wszystkich gospodarskich Ogrodach znaioma”, „Jak utrzymywać y rozmnażać? wiadomo każdej Gospodyni”⁵¹. Jeszcze dobitniej wyraził to ks. Stanisław Jundziłł: „Nigdzie jednak ani tak obficie mnożoną, ani tak pospolicie jadaną nie jest jak w Polsce [...] co tym jest szczególniejsza, że w innych krajach ledwo wierzyć chcą temu u nas tak pospolitemu, zwyczajowi”⁵². O powszechności spożycia buraka pisał w drugiej połowie XIX w. Józef Kaczyński: „Buraki należą do nielicznych warzyw, w naszym kraju na olbrzymich przestrzeniach uprawianych”, ale i „Buraki ćwikłowe są cennym warzywem, ale więcej były cenione przez naszych przodków aniżeli przez nas”⁵³. Podaje on, że w okolicach Warszawy uprawiano je na dużych powierzchniach⁵⁴. Informacje o popularności buraków znajdziemy również w *Encyklopedii staropolskiej* Glogera⁵⁵. W dwudziestoleciu międzywojennym nie straciły one zbyt wiele ze swej popularności, Edward Nehring w *Encyklopedji Gospodarstwa Wiejskiego* napisał „Buraki [...] zajmują jedno z pierwszych miejsc, obok kapusty i marchwi, wśród warzyw, używanych do potraw w codziennym życiu zarówno w domach zamożnych, jak i biednych”⁵⁶.

Tabela 2. Częstotliwość zakupów buraków w kancelarii grodzkiej lubelskiej w latach 1689-1690 (liczba dni w miesiącu, w których odnotowano zakup buraków).

Miesiąc	1689	1690
Styczeń	4	9
Luty	7	3
Marzec	14	7
Kwiecień	23	10
Maj	18	
Czerwiec	5 (do 8 VI)	

Opracowanie własne na podstawie R. Jop, *Rejestr dochodów i wydatków kancelarii grodzkiej lubelskiej z lat 1689-169157*.

⁵¹ K. Kluk, op. cit., s. 68.

⁵² B.S. Jundziłł, op. cit., s. 116–117.

⁵³ J. Kaczyński, op. cit., s. 83.

⁵⁴ Ibidem, s. 85.

⁵⁵ Z. Gloger, op. cit., s. 116.

⁵⁶ E. Nehring, op. cit., s. 9.

⁵⁷ R. Jop, op. cit., s.37–77.

W obecnych czasach, burak ćwikłowy jest również chętnie spożywany w naszym kraju, Polska jest największym producentem buraka ćwikłowego w UE, a jego eksport wynoszący 16–25 tys. ton stanowi zaledwie około 7% zbiorów⁵⁸.

Pierwsza podana z opisu potrawa przygotowywana z buraków jest zbliżona do znanej nam obecnie ćwikły. Mikołaj Rej tak opisał jej przygotowanie „Nuż też ćwikielki w piec namiotawszy, a dobrze przypekłszy, nadobnie ochędożyć, w talerzyki nakrajać, także w faszeczkę ułożyć, chrzanikiem co nadrobniej ukrażawszy przetrząsać, bo będzie długo trwała, także koprem włoskim troszkę przetłukszy przetrząsać, a octem pokrapiać, a solą też trochę przesalać, tedy to jest tak osobny przysmak, ani twoje limunie, bo i rosółek barzo smaczny, i sama pani ćwikła, bo już będzie i barzo smaczna i barzo nadobnie pachnęła”⁵⁹. Syreniusz napisał, że korzenie gotują „albo pieką w piecu po pieczywie, albo w żarzystym popiele, potym skóre wierzchnią z niej zdejmują, w talarki krają i w faszeczki warstwami chrzanem w kostki drobno pokrajanem przesypują. Ini pieprzem a octem”⁶⁰. Przepis na ćwikłę, ale z kiszonych buraków podaje również Orgelbrand „pokrajane w talarki, zakiszone i przyprawne, stanowią dodatek do potraw mięsnych pod nazwą ćwikły”⁶¹.

Rej podaje również, że buraki dodawano do kiszonej kapusty, o takich praktykach wspomina również, trzysta lat później ks. Siarkowski⁶². Kiszono również same buraki⁶³, według Glogera znajdowały się one „w każdym domu polskim na wsi, tak kmiecym jak szlacheckim”⁶⁴. Wykorzystywano je na kwas do picia i na barszcz⁶⁵. Barszcz, w niektórych rejonach nazywany żurem przygotowywano zarówno ze świeżych, jak i kiszonych buraków⁶⁶. Często podawany

⁵⁸ Biuro Analiz i Strategii, op. cit., s. 1–2, [dostęp: 25.10.2024].

⁵⁹ M. Rej. *Żywoć człowieka poczciwego*, Lwów b.r., s. 408.

⁶⁰ S. Syrennius, op. cit., s. 1120.

⁶¹ S. Orgelbrand, op. cit., s. 182.

⁶² M. Rej, op. cit., s. 408; Wł. Siarkowski, op. cit., s. 73.

⁶³ M. Rej, op. cit., s. 408; S. Syrennius, op. cit., s. 1120; Z. Gloger, op. cit., s. 116–117.

⁶⁴ Z. Gloger, op. cit., s. 116–117

⁶⁵ K. Kluk, op. cit., s. 68; H. Biegeleisen, op. cit., s. 328; O. Kolberg, *Mazowsze*, cz. 1, Kraków 1885, s. 227, 285; Z. Gloger, op. cit., s. 116–117; M. Kwiecińska. *Zioła w tradycji kulinarnej*, [w:] M. Kwiecińska (red.), *Zioła i ziołolecznictwo w tradycji ludowej Krakowiaków Zachodnich powiatu chrzanowskiego*, Wygielzów 2022, s. 73.

⁶⁶ K. Kluk, op. cit., s. 68; Wł. Siarkowski, op. cit., s. 74, 76; Dr. Nadmorski, op. cit., s. 724; Z. Gloger, op. cit., s. 116–117; M. Karczewska, *O uprawie warzyw*, Warszawa 1926, s. 45; J. Bartmiński, A. Bielak, op. cit., s. 231; M. Kwiecińska, op. cit., s. 73.

jest na Wigilię⁶⁷. Kwas burakowym używano ponadto do przygotowania innych potraw np. gotowano w nim słoninę, kielbasę lub polewano kluski⁶⁸.

„Buraczki” to „jarzyna” podawana jako dodatek do mięs⁶⁹. Przygotowywano je gotując w wodzie, a następnie „sieka i krasi słoniną albo śmietaną”⁷⁰. Burak był również składnikiem „pieczonego” jednogarnkowego dania z ziemniaków, wędlin, boczku i warzyw układanych warstwami⁷¹. Ćwikłę, ugotowaną, drobno posiekaną, dodawano do słodkiego jarmużu, zbieranego zimą po przemrożeniu⁷², a liści buraka ćwikłowego używano do gołąbków⁷³.

Z buraków robiono też drobne ciastka – pierniczki zwane „fafemaskami”⁷⁴. Przygotowywano ponadto pieróg, który Jan Chryzostom Pasek uważał za wielki przysmak⁷⁵.

Burak był również wykorzystywany w obrzędowości ludowej. Rośliną tą barwiono bochenek chleba, który był ważnym elementem wesela Litwinów Wielońskich⁷⁶. Z buraka wykonywano atrapy cukierków na choinkę⁷⁷. Kwas burakowy w obrzędowości weselnej był substytutem wina lub wódki⁷⁸, a krążki z korzeni służyły za talary, którymi wykupywano pannę młodą⁷⁹. Buraki należą do najpopularniejszych roślin stosowanych do przygotowania potraw wigilijnych⁸⁰. Barwiono nim też pisanki, a jego sokiem kobiety barwiły policzki⁸¹.

⁶⁷ M. Kwiecińska, op. cit., s.73;

⁶⁸ O. Kolberg, *Poznańskie* t. 11, W Drukarni Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 1877, s. 28.

⁶⁹ O. Kolberg, *Poznańskie*, s. 92; S. Orgelbrand, op. cit., s. 182; M. Karczevska, op. cit., s. 44.

⁷⁰ M. Karczevska, op. cit., s. 44.

⁷¹ M. Kwiecińska, op. cit., s. 75–76.

⁷² Dr. Nadmorski, op. cit., s. 724.

⁷³ O. Kolberg, *Pokucie. Obraz etnograficzny*, t. 1, W Drukarni Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 1877, s. 50–51.

⁷⁴ Dr. Nadmorski, op. cit., s. 724.

⁷⁵ J.Ch. Pasek, op. cit., s. 97.

⁷⁶ A. Juskiewicz, *Wesele Litwinów Wielońskich*, „Wisła” 1893, t. 7, z. 4, s. 711.

⁷⁷ K. Smyk, *Zjeść albo nie zjeść. O semantyce pożywienia choinkowego*, [w:] *Stolica R., Drożdż A. (red.), Historie kuchenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze*, Uniwersytet Śląski w Katowicach, Cieszyn–Katowice–Brno 2010, s. 244.

⁷⁸ H. Biegeleisen, *Ze studiów nad pieśniami i obrzędami weselnymi*, „Wisła” 1893, t. 7, z. 2, s. 328; O. Kolberg, *Mazowsze*, s. 227, 285.

⁷⁹ O. Kolberg, *Poznańskie*, s. 194.

⁸⁰ R. Gruszecki, A. Myśliwiec, K. Gruszecka, *Wykorzystanie roślin w Wigilię Bożego Narodzenia w województwie lubelskim*, „Etnobiologia Polska” 2014, nr 4, s. 111.

⁸¹ J. Bartmiński, A. Bielak, op. cit., s. 231.

Barwa i kształt korzeni

Według opisów XVI-wiecznych znano buraki białe, czarne lub czerwone⁸². Syreniusz wymienia również ćwikłę żółtą, której jednak nie widział⁸³. Pół wieku później Hercius wymienia buraki białe i czerwone, dodając, że w Niemczech ćwikła jest również żółta⁸⁴. Buraki o wszystkich trzech kolorach wymieniono w katalogu ogrodu króla Jana Kazimierza z roku 1651⁸⁵. Pod koniec XVIII w. Ks. Kluk w opisie rośliny również wymienia buraki o wszystkich trzech barwach⁸⁶, podobnie jak S. Orgelbrand w *Encyklopedji powszechnej*⁸⁷. Odnośnie buraka ćwikłowego, w wielu publikacjach dotyczących jego uprawy, przewija się dążenie do uzyskanie korzeni o intensywnej, jednolitej barwie ciemno czerwonej⁸⁸.

Burak ćwikłowy tworzy korzenie o kształcie od wydłużonego do spłaszczonego. Pierwsze informacje o kształcie korzeni buraka ćwikłowego pojawiają się dopiero w drugiej połowie XVIII w. W pracy z 1777 r., ks. Kluk napisał „Prócz naszych pospolitych podłużnych są jeszcze angielskie okrągłe”⁸⁹. W innej publikacji autor ten tak określa korzenie buraka „Korzeń pospolicie czerwony, gruby, wrzecionowaty”, oraz dodatkowo „są ieszcze y Korzyenie iak Rzepa okrągłe”⁹⁰. Buraki o korzeniach okrągłych w ciągu następnych lat wyparły te o korzeniach podłużnych, ponieważ Kaczyński, sto lat później, napisał „okrągłe bardzo ciemne jestto odmiana prawdopodobnie najdawniej w naszym kraju uprawiana”⁹¹. Autor ten obserwował również zmiany popularności korzeni buraka w zależności od kształtu: „buraki pół długie, jeszcze dotąd nie są wcale kupowane”⁹², ale w dalszej części książki podaje „dawniej na targach kupowano wyłącznie buraki okrągłe, obecnie nie tylko półdługie, lecz nawet i długie”⁹³. Wydaje się jednak, że w dłuższej perspektywie zainteresowanie burakami o ko-

⁸² S. Falimirz, op. cit., s. 20; H. Spiczyński, op. cit. s. 15; M. Siennik, op. cit., s. 25; Marcin z Urzędowa, op. cit., s. 51.

⁸³ S. Syrennius, op. cit., s. 1120.

⁸⁴ S.K. Hercius, op. cit., s. 45.

⁸⁵ J. Rostański, *Królewskie ogrody botaniczne króla Jana Kazimierza w Warszawie oraz systematyczny spis roślin tamże hodowanych*, Kraków 1928, s. 10.

⁸⁶ K. Kluk, *Dykcyonarz*, s. 68.

⁸⁷ S. Orgelbrand, op. cit., s. 182.

⁸⁸ K. Kluk, *Roślin potrzebnych*, s. 207; I. Zieliński, op. cit., s. 109; J. Kaczyński, op. cit., s. 85; E. Nehring, op. cit., s. 11.

⁸⁹ K. Kluk, *Roślin potrzebnych*, s. 207.

⁹⁰ K. Kluk, *Dykcyonarz*, s. 68.

⁹¹ J. Kaczyński, op. cit., s. 85.

⁹² Ibidem, s. 72.

⁹³ Ibidem, op. cit., s. 85.

rzeniu wydłużonym zmniejszyło się, gdyż Brzeziński (1910) zauważył „U nas przytem cenione są wyłącznie buraki o korzeniach okrągłych”⁹⁴. Ponadto Nehring (1928) zwraca uwagę, że „W ostatnich czasach na pierwszy plan wysunęły się odmiany okrągłe, mniej lub więcej spłaszczone [...] Wszelkie odmiany podługowate [...] tracą prawie zupełnie pokup na rynkach i mają znaczenie amatorskie”⁹⁵.

Zastosowanie w lecznictwie

Marcin z Urzędowa⁹⁶ podaje że ćwikła jest pomocna przy wypróżnieniach, bólach głowy, uszu, przeciw gnidom, krostom i łupieżowi na głowie, zanokcicach, białych krostach na twarzy i ciele, oraz oparzeniach. Syreniusz zalecał stosowanie buraka na wiele dolegliwości układu pokarmowego, na odmrożenia i poparzenia, na gnidy na głowie i łupież, ale również świerzb, krosty białe jątrzące i zmazy na ciele. Ponadto na dolegliwości kobiece, problemy ze wzrokiem, ból i zawroty głowy oraz wiele innych⁹⁷. Hercius (1660) zapisał, że ćwikłę „czarną z soczewicą na zatrzymanie biegunki warzą”, ale również „sok ćwikłany lakxuie”⁹⁸. Haur⁹⁹ podaje że „ten korzeń ćwikłany wątrobę chłodzi, krew dobrą mnoży i czyści, pragnienie gasi, cerę dobrą sprawuje, gorącym ludziom ochłodzenie czyni i apetyk przywraca”. Gloger, wspominał „jak wszyscy cierpiący na ból gardła otrzymywali we dworze płukanie z kwasu burakowego i miodu przasnego, co dziwnie wszystkim pomagało”¹⁰⁰.

Burak ćwikłowy był wykorzystywany również w lecznictwie ludowym¹⁰¹. Przy bólu gardła. stosowano sok z kiszonych buraków¹⁰², sok z utartych buraków z octem¹⁰³, sok gotowany z szaflwią¹⁰⁴ lub „ćwikły

⁹⁴ J. Brzeziński, *Hodowla warzyw*, Warszawa 1910, s. 179.

⁹⁵ E. Nehring, op. cit., s. 11.

⁹⁶ Marcin z Urzędowa, op. cit., s. 51–52.

⁹⁷ S. Syrennius, op. cit., s. 1119–1120.

⁹⁸ S.K. Hercius, op. cit., s. 45.

⁹⁹ J.K. Haur, op. cit., s. 115.

¹⁰⁰ Z. Gloger, op. cit., s. 116–117

¹⁰¹ A. Paluch, *Świat roślin w tradycyjnych praktykach leczniczych wsi polskiej*, Wrocław 1984, s. 72.

¹⁰² A. Paluch, *Zerwij ziele z dziewięciu miedz...*, Wrocław 1989, s. 58.

¹⁰³ H. Chamska, *Leki dla ludzi i dla zwierząt w Męczeninie pod Płockiem*, Wiśła 1896, t. 1, s. 126; U. Miernicka, *Rośliny w lecznictwie iw wierzeniach ludowych na podstawie czasopisma „Lud” w latach 1895–1939*, [w:] B. Kuźnicka (red.), *Historia leków naturalnych. I. Źródła do dziejów etnofarmacji polskiej*, Warszawa 1986, s. 216.

¹⁰⁴ U. Miernicka, op. cit., s. 216.

tarte i ogrzane”¹⁰⁵. Na anemię pito sok z buraka¹⁰⁶ lub z kiszonych buraków¹⁰⁷. Ból głowy leczono okładami z liści¹⁰⁸ lub okładano tartymi burakami¹⁰⁹. Sok stosowano przy dolegliwościach uszu¹¹⁰. Okładami z buraka leczono ponadto różę, odmrożenia, rany i schorzeniach skóry, oraz przeziębienia, wykorzystywano go w chorobach naczyń, serca i dolegliwościach przewodu pokarmowego¹¹¹.

Podsumowanie

Burak jest rośliną warzywną, która na terenie Polski cieszy się dużą popularnością od co najmniej 600 lat. W tych pierwszych pracach nie ma jednoznacznego określenia czy informacje dotyczą buraków korzeniowych czy liściowych, jednak konsekwentne nazywanie, w późniejszych okresach, buraków korzeniowych ćwikłą, a liściowych boćwiną, wskazuje, że dotyczą one buraków korzeniowych. Tym bardziej, że wspomina się o pozyskiwaniu liści również z buraków korzeniowych. Ponadto długo utrzymująca się duża popularność, jak i wykorzystanie buraka w obrzędowości ludowej wskazują na głębokie zakorzenienie tej rośliny w naszej tradycji. Pozwala to wysnuć wniosek, że na terenach Polski uprawa buraka ćwikłowego na korzenie była prowadzona nie później niż od końca XIV w.

W przypadku rośliny o tak ugruntowanej pozycji zaskakująca jest zmiana nazwy, która dokonała się w XVII–XIX w., wynikała ona z dużej popularności kiszonej ćwikły nazywanej burakami. Dawna nazwa „ćwikła” była jednak wypierana powoli, występuje ona jeszcze w tak sztandarowych publikacjach jak *Encyklopedia Orgelbranda* z 1899 r. i *Encyklopedia staropolska* Glogera z 1900 r. Nazwa ta w niektórych społecznościach wiejskich przetrwała do dnia dzisiejszego. Siła oddziaływania nowej nazwy musiała być jednak na tyle duża, że została utrwalona w językach społeczności tworzących Rzeczypospolitą Obojga Narodów.

W ciągu wieków zmieniał się również preferowany kształt korzeni buraka ćwikłowego, początkowo były to rośliny korzeniu wydłużo-

¹⁰⁵ F. Brzegowy, J. Cieśla, L. Mączka, L. Stand, J. Stochl, St. Tabor, *Królówka wieś rodzinna Kazimierza Brodzińskiego*, „Orli Lot” 1935, t. 16, z. 9–10, s. 155.

¹⁰⁶ F. Brzegowy, J. Cieśla, L. Mączka, L. Stand, J. Stochl, St. Tabor, op. cit., s. 155.

¹⁰⁷ J. Bartmiński, A. Bielak, op. cit., s. 231.

¹⁰⁸ H. Chamska, op. cit., s. 127; Wł. Kosiński, *Zapiski etnologiczne zebrane w Jurkowie i okolicy*, „Wisła” 1890, t. IV, s. 864; A. Paluch, *Zerwij ziele*, op. cit., s. 58; U. Miernicka, op. cit., s. 216.

¹⁰⁹ A. Paluch, *Zerwij ziele*, op. cit., s. 58.

¹¹⁰ A. Paluch, *Świat roślin*, s. 72; U. Miernicka, op. cit., s. 216; A. Paluch, *Zerwij ziele*, s. 58.

¹¹¹ A. Paluch, *Zerwij ziele*, s. 58.

nym, wrzecionowatym. Następnie pod koniec XVIII w. zaczęły rozpowszechniać się odmiany o korzeniu okrągłym. Odmiany o takim kształcie zdominowały uprawy w następnych wiekach, tak bardzo, że te o korzeniu wydłużonym zaczęto traktować jako nowość. Cały czas przewija się jednak dbałość o ich intensywne ciemnoczerwone zabarwienie.

Burak ćwikłowy towarzyszy nam od wielu stuleci, a i obecnie jest stosunkowo często spożywany, dlatego można powiedzieć, że jest jednym z najbardziej polskich warzyw.

Bibliografia

- Anonim, „Gazeta Korespondenta Warszawskiego y Zagranicznego” 1825, dod.: *Spis Rozmaitych Świeżo Przybyłych Hollenderskich Nasion...*, Warszawa 1825.
- Apicjusz, *O sztuce kulinarnej ksiąg dziesięć. Tekst przekład i komentarz Tadeusz Mikołajczyk, Sławomir Wyszomirski*, Wyd. Naukowe UMK, Toruń 2012.
- Bartmiński J., Bielak A., *Burak*, [w] J. Bartmiński (red.), *Słownik stereotypów i symboli ludowych t. 2. Rośliny*, z. 2, Wyd. UMCS, Lublin 2022.
- Biancardi E., Panella L.W., Lewellen R.T., *Beta maritima*, Springer, New York 2012.
- Biegeleisen H., *Ze studiów nad pieśniami i obrzędami weselnymi*, „Wisła” 1893.
- Brzegowy F., Cieśla J., Mączka L., Stand L., Stochl J., Tabor St., *Królowka wieś rodzinna Kazimierza Brodzińskiego*, „Orli Lot” 1935, t. 16, z. 9–10, s. 138–158.
- Brzeziński J., *Hodowla warzyw*, Nakł. Gebethnera i Wolfa, Warszawa 1910.
- Chamska H., *Leki dla ludzi i dla zwierząt w Męczeniu pod Płockiem*, „Wisła” 1896, z. 1, s. 126–129.
- Crescentyn P., *Księgi o gospodarstwie y opatrzeniu o rozmnożeniu rozlicznych pożytków, każdemu stanowi potrzebne*, Drukowano w Krakowie u Heleny Florianowej [Unglerowej], Kraków 1549.
- Dumanowski J., Dias-Lewandowska D., Sikorska M., *Staropolskie przepisy kulinarne. Receptury rozproszone z XVI–XVIII w. Źródła rękopiśmienne*, Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie, Wilanów 2018.
- Falimirz S., *O ziołach i o mocy gich*, Wyd. Ungler Florian, Kraków 1534.
- Gloger Z., *Encyklopedia staropolska ilustrowana*, t. 1, Druk P. Laskauera i W. Babickiego, Warszawa 1900.

- Gostomski A., *Gospodarstwo*, Drukarnia Jakuba Siebeneychera, Kraków 1588.
- Gruszecki R., Myśliwiec A., Gruszecka K., *Wykorzystanie roślin w Wigilię Bożego Narodzenia w województwie lubelskim*, „Etnobiologia Polska” 2014, z. 4, s. 99–112.
- Haur J.K., *Oekonomika ziemianska generalna*, Nakł. Gerzego Schedla, Kraków 1675.
- Hercius S.K., *Bankiet Narodowi ludzkiemu Od Monarchy Niebieskiej Zaraz przy Stworzeniu świata z różnych ziół, zbóż, owoców, Bydła, zwierzyn, ptastwa, ryb, &c. Zgotowany*, Wyd. Lenczewski Bertutowicz Stanisław – Wdowa i Dziedzice, Kraków 1660.
- Janicka-Krzywda U., *Obrzędy doroczne*, [w:] U. Janicka-Krzywda (red.), *Kultura ludowa Górali Orawskich*, Oficyna Wydawnicza „Wierchy”, COTG PTTK, Kraków 2011, s. 269–302.
- Jop R., *Rejestr dochodów i wydatków kancelarii grodzkiej lubelskiej z lat 1689–1691*, Naczelna Dyrekcja Archiwów Państwowych, Archiwum Państwowe w Lublinie, Warszawa 2006.
- Jundziłł B.S., *Botanika stosowana czyli wiadomość o własnościach y użyciu roślin w handlu, ekonomice, rękodzielnictwie, o ich Oyczyźnie, mnożeniu, utrzymywaniu według układu Linneusza*, W Drukarni Dyecezalnej, Wilno 1799.
- Juszkiewicz A., *Wesele Litwinów Wielońskich*, „Wisła” 1893, t. 7, z.4, s. 708–719.
- Kaczyński J., *Warzywa w gruncie z 105 drzeworytami*, W drukarni Józefa Sikorskiego, Warszawa 1886.
- Kays S.J., *Cultivated vegetables of the world: a multilingual onomasticon*, Wageningen Academic Publishers, Wageningen 2011.
- Karczevska M., *O uprawie warzyw*, Wyd. „Księgarnia Polska” Tow. Polskiej Macierzy Szkolnej, Warszawa 1926.
- Kluk K., *Roślin potrzebnych, pożytecznych, wygodnych, osobliwie krajowych, albo które w kraju użyteczne być mogą, utrzymanie, rozmnożenie i zażycie. Tom I z figurami, o drzewach, ziołach ogrodowych, i ogrodach*, Drukarnia J.K. Mci i Rzeczypospolitey u XX. Schol: Piar, Warszawa 1777.
- Kluk K., *Dykcyonarz roślinny*, t. 1, A–E. W Drukarni JK Mci y Rzeczypospolitey u XX. Scholarum Piarum, Warszawa 1786.
- Kokoszko M., Jagusiak K., *Burak*, [w:] M. Kokoszko (red.), *Dietetyka i sztuka kulinarna antyku i wczesnego Bizancjum (II–VII w.)*, cz. 2 *Pokarm dla ciała i ducha*, Wyd. Uniwersytetu Łódzkiego, Łódź 2014, s. 190–196.

- Kolberg O., *Mazowsze*, cz. 1, Druk Wł. L. Anczyca i Spółki, Kraków 1885.
- Kolberg O., *Pokucie. Obraz etnograficzny*, t. 1, W Drukarni Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 1877.
- Kolberg O., *Poznańskie*, t. 11, W Drukarni Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 1877.
- Kwiecińska M., *Zioła w tradycji kulinarnej*, [w:] M. Kwiecińska (red.), *Zioła i ziołolecznictwo w tradycji ludowej Krakowiaków Zachodnich powiatu chrzanowskiego*, Muzeum – Nadwiślański Park Etnograficzny w Wygiełzowie i Zamek Lipowiec, Wygiełzów 2022.
- Łoś J.N.B., *Przegląd językowych zabytków staropolskich do roku 1543*, Akademia Umiejętności, Kraków 1915.
- Łukaszewicz J., *Kaja Pliniusza Starszego Historia Naturalna, ksiąg XXXVII*, t. 6, Księgarnia i Drukarnia J. Łukaszewicza, Poznań 1845.
- Łukuś E., *Medycyna ludowa Spisza*, [w:] U. Janicka-Krzywda (red.), *Kultura ludowa Górali Spiskich*, Oficyna Wydawnicza „Wierchy”, COTG PTTK, Kraków 2012, s. 215–244.
- Marcin z Urzędowa, *Herbarz polski, to iest O przyrodzeniv zioł y drzew rozmaitych, y innych rzeczy do lekarztw należących. Księgi dwoie*, Drukarnia Łazarzowa, Kraków 1595.
- Miernicka U., *Rośliny w lecznictwie iw wierzeniach ludowych na podstawie czasopisma „Lud” w latach 1895–1939*, [w:] B. Kuźnicka (red.), *Historia leków naturalnych*, t. 1, Warszawa 1986, s. 162–283.
- MP Vaticana, *Monumenta Poloniae Vaticana T.1 Acta Camerae Apostolicae*, vol. 1, 1207–1344, Jan Ptaśnik (red.), Sumpt. Academiae Litterarum Cracoviensis, Cracoviae 1913.
- Nadmorski Dr., *Urządzenia społeczne, zwyczajaje i gwara na Malborskiem*, „Wisła” 1889, z. 4, s. 717–754.
- Nehring E., *Burak*, [w:] E. Nehring (red.), *Szparag i warzywa korzeniowe*, *Encyklopedia Gospodarstwa Wiejskiego nr 99–100*, Nakł. Księgarni Rolniczej, Warszawa 1928, s. 8–27.
- Orgelbrand S., *Encyklopedia powszechna z ilustracjami i mapami*, t. 4 od wyrazu *Constans* do *Dżyhad*, Wyd. S. Orgelbranda Synów, Warszawa 1899.
- Paluch A., *Świat roślin w tradycyjnych praktykach leczniczych wsi polskiej*, Wyd. Uniwersytetu Wrocławskiego, Wrocław 1984.
- Paluch A., *Zerwij ziele z dziewięciu miedz...*, Polskie Towarzystwo Ludoznawcze, Wrocław 1989.

- Pasek J.Ch., *Pamiętniki Jana Chryzostoma Paska*, Nakł. Księgarni Gubrynowicza i Syna, Lwów 1914.
- Piekosiński F., *Rachunki dworu króla Władysława Jagielly i królowej Jadwigi z lat 1388–1420*, Akademia Umiejętności, Kraków 1896.
- Pokluda R. (red), *Zelenina, pestovani, vyziva a ochrana*, Profi Press s.r.o., Praha 2022.
- Przetocki J., *Postny obiad abo zabaweczka*. Druk Cezary Franciszek – Wdowa i Dziedzice, Kraków 1653.
- Rej M., *Żywot człowieka poczciwego*, Księgarnia Polska, Lwów b.r.
- Rostafiński J., *Królewskie ogrody botaniczne króla Jana Kazimierza w Warszawie oraz systematyczny spis roślin tamże hodowanych*, Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków 1928.
- Rostafiński J.T., *O nazwach oraz użytkach ćwikły, buraków i barszczu*, Nakł. Akademii Umiejętności, Kraków 1916,
- Siarkowski Wł., *Potrawy ciasta i chleby ludowe w okolicach Kielc, Pińczowa i Jędrzejowa*, „Wisła” 1893, s. 73–79.
- Siennik M., *Herbarz to iest Zioł tutecznych, postronnych, y Zamorskich opisanie...*, Druk. Mikołaja Szarffenberga, Kraków 1568.
- Simon J.Ch., *Informacya praktyczna względem gozpodarstwa czyli książka ekonomiczna na pożytek wieyskim y mieyskim gozpodarzom tak w Polsce iako y w Litwie [...], napisana y wydana przez Jana Krystiana Simona, na polski ięzyk przełożona z niemieckiego przez x. Macieia Drost S.P.*, Staraniem y nakładem Jana Augusta Pozera, Warszawa–Lwów 1775.
- Smyk K., *Zjeść albo nie zjeść. O semantyce pożywienia choinkowego*, [w:] Stoliczna R., Drożdż A. (red.) *Historie kuchenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze*, Uniwersytet Śląski w Katowicach, Cieszyn–Katowice–Brno 2010, s. 237–250.
- Specyfikacya Różnych Nasion świeżych, tak kraiowych iako y zagranicznych, które w Roku niniejszym 1786. dostać można w sklepie u J. Pana Treberta na Wielkiej ulicy w Wilnie*, Wilno 1786.
- Spiczyński H., *O Ziołach tutecznych y zamorskich y o mocy ich*, Wyd. Helena Unglerowa, Kraków 1556.
- Syrennius S., *Zielnik*. (Reprint) Wyd Graf_ika, Warszawa 2013.
- Szymon z Łowicza, *Aemiliusa Macer De herbarum virtutibus, cum veris figuris herbarum*, Officina Ungleriana, Kraków 1537.
- Teofrast, *Przyczyny powstawania i rozwoju roślin. Z języka greckiego przełożył, wstępem, komentarzem i indeksami opatrzył ks. Henryk Wójtowicz*, Wyd. TNKUL, Lublin 2002.

Zawacki T., *Memoriale oeconomicum*, (Reprint). Wydał Dr. Józef Rostański, Biblioteka Pisarzy Polskich, Wyd. Akademii Umiejętności, Kraków 1891.

Zieliński I., *Ogrodnictwo praktyczne czyli sposób hodowania jarzyn, drzew owocowych i kwiatów bez pomocy doskonałego ogrodnika*, Drukarnia Łomżyńska, Łomża 1817.

Strony internetowe

Biuro Analiz i Strategii Warszawa, Polska największym unijnym producentem buraków ćwikłowych, Warszawa 2020, r. <https://www.gov.pl/attachment/c4ecf807-280c-414b-9b23-099cae8cda74>, s. 1–2. <https://translate.google.com>.