



Katedra Warzywnictwa i Zielarstwa, Wydział Ogrodnictwa i Architektury Krajobrazu,  
Uniwersytet Przyrodniczy w Lublinie, ul. Doświadczalna 50A, 20-280 Lublin, Polska  
e-mail: robert.gruszecki@up.lublin.pl

ROBERT GRUSZECKI 

## Marek kucmerka (*Sium sisarum* L.) – pochodzenie i dawne metody uprawy w Polsce

Skirret (*Sium sisarum* L.) – origins and old cultivation methods in Poland

**Abstrakt.** Marek kucmerka (*Sium sisarum* L.) jest rośliną wieloletnią z rodziny selerowatych (*Apiaceae*), której częścią użytkową są korzenie spichrzowe zebrane w wiązkę. Występuje on w stanie naturalnym w południowo-wschodniej Europie, Azji Zachodniej i na Syberii. Do Polski trafił prawdopodobnie z Rusi lub za pośrednictwem Tatarów, był tu uprawiany i cieszył się popularnością już w średniowieczu. Gościł na stołach królów Jadwigi i Jagiełły (XIV w.), uprawiano go też w ogrodach króla Jana Kazimierza (XVII w.). Od wieku XIX jego popularność zaczęła spadać, choć wymieniany jest jeszcze w niektórych podręcznikach z początku XX wieku. Celem pracy jest zebranie i analiza informacji z polskiej literatury ogrodniczej dotyczących uprawy i wykorzystania marka kucmerki. Zasady uprawy tej rośliny przedstawiono w wielu publikacjach poświęconych roślinom ogrodniczym, ale najczęściej są to tylko krótkie opisy, nie zawsze ze sobą zgodne. Marek kucmerka może być uprawiany z siewu jesiennego i wiosennego, z rozsady oraz przez podział roślin. Nie ma jednak jednoznacznych opinii na temat najlepszej metody uprawy, rozmnażania, a także terminów zbioru czy przechowywania tej rośliny. Przedstawione w artykule informacje pozwalają na ukierunkowanie dalszych badań związanych z przywróceniem tego kiedyś bardzo cenionego warzywa do uprawy i do naszej diety.

**Słowa kluczowe:** cukrowe korzonki, historia, uprawa, potrawy

## WSTĘP

Marek kucmerka (*Sium sisarum* L.) jest rośliną w naszym kraju praktycznie nieznaną. Należy on do rodziny selerowatych (*Apiaceae*). Częścią użytkową są korzenie, podobnie jak u marchwi, pietruszki, selera i pasternaku. W przeciwieństwie jednak do wymienionych warzyw nie tworzy jednego korzenia spichrzowego, ale ich wiązkę (fot. 1) [Wyżycki 1845, Nehring 1928] i jest rośliną wieloletnią [Brzeziński 1910].

W Europie marek kucmerka rozpowszechnił się w wiekach XVII i XVIII [Rostafiński 1885, Köhler 1987]. W Polsce jest znany od dawna [Piekosiński 1896], prawdopodobnie jest nawet rośliną rodzimą [Szafer i in. 1986, Rutkowski 1998], a na pewno był nią od XIV wieku [Rostafiński 1885].

W literaturze polskojęzycznej występuje pod wieloma nazwami: cruczmorka, cuczmorka [Piekosiński 1896], kucmorka [Syreniusz 1613], kuczmerka [Crescentyn 1549, Zawacki 1616], kucmerka [Rostafiński 1883, 1884, 1885, Nehring 1928], kuczmerka swoyska [Mitterpacher 1787], potocznik kuczmerka [Wyżycki 1845], marek kuczmerku [Strzelecki 1887], potocznik cukrowy [Zdanowicz i in. 1856], cukrowy korzeń [Kluk 1788, Strzelecki 1887], korzeń cukrowy [Wyżycki 1845], korzonki cukrowe [Zdanowicz i in. 1856, Kaczyński 1886], cukrowe korzonki [Kluk 1777, Zieliński 1817, Strumiłło 1823, Brzeziński 1910], słodyczka [Rostafiński 1883], marek cukrowy [Herget 1910]. W niektórych regionach Polski ludność wiejska posługiwała się również nazwą kucmerka w odniesieniu do czyścica błotnego (*Stachys palustris* L.) [Łuczaj i in. 2011], a kuczmerką wilczą nazywano tojad mordownik [Zdanowicz i in. 1856, Majewski 1891].



Fot. 1. Marek kucmerka tworzy wiązki korzeni spichrzowych  
Fot. 1. Skirret roots grow in clusters

Pod koniec XIX wieku Rostafiński [1885] napisał o omawianej roślinie, że „Dziś nikt nawet z nazwiska o niej nie słyszy”. Uważa się, że w XIX wieku marek kucmerka został zastąpiony ziemniakiem [Hafenecker 2016]; w Polsce obecnie nie jest już spożywany [Dembińska 1999]. Nie jest również wymieniany w aktualnych podręcznikach warzywnictwa, jednak w wielu opracowaniach botanicznych [Szafer i in. 1986, Rutkowski 1998, Mirek i in. 2020] można znaleźć informacje o tym, że jest on w Polsce gatunkiem uprawnym. Bardziej oddaje rzeczywistość stwierdzenie, że w naszym kraju jest on gatunkiem amatorskim, uprawianym przez nielicznych pasjonatów, podczas gdy dla zdecydowanej większości mieszkańców naszego kraju jest rośliną nieznaną. Biorąc pod uwagę to, że marek kucmerka był kiedyś warzywem cenionym, m.in. przez króla Władysława Jagiełłę [Rostafiński 1885], warto rozpropagować ten gatunek, by ponownie zagościł na naszych stołach.

Celem pracy jest zebranie i analiza dostępnych informacji występujących w polskim piśmiennictwie, dotyczących uprawy i wykorzystania marka kucmerki. Może to być podstawą dalszych badań, umożliwiających przywrócenie uprawy i spożycia tej rośliny.

## HISTORIA

Według Rostafińskiego [1885] informacje o znajomości kucmerki przez starożytnych Egipcjan, Greków i Rzymian są nieprawdziwe i dotyczą innej rośliny, prawdopodobnie dzwonka rapunkul (*Campanula rapunculus* L.). Pierwszy raz nazwa „cuczmerka” (zapisywana również jako „cruczmerka”) występuje w rachunkach dworu królów Jadwigi i Jagiełły w 1389 roku [Piekosiński 1896], przy czym interesujący jest brak jakiegokolwiek przykładu nazwy łacińskiej na określenie tej rośliny w całym tekście rachunków pisanych po łacinie. Wynika z nich, że pod koniec XIV wieku warzywo to uprawiano nie tylko w ogrodach królewskich, ale również było ono dostępne na targu w Krakowie od co najmniej 1389 roku [Piekosiński 1896]. W rachunkach dworu królów Jadwigi i Jagiełły kucmerka była wymieniana wielokrotnie, głównie w okresie wiosennym, niekiedy kupowano ją nawet przez kilka kolejnych dni, np. 3–6 kwietnia 1389 roku, 11–14 marca 1420 roku. Terminy te nie są przypadkowe, gdyż Rostafiński [1885] napisał: „a jak wielki post nadszedł, to bogaci i ubodzy miewali ją na swym stole jako jedną z pospolicie wówczas uprawianych i jadanych u nas warzyw”. O jej spożyciu w czasie postu wspominał również Syreniusz [1613]. Dość interesująca jest uwaga Rostafińskiego [1885] na podstawie rachunków dworu Jadwigi i Jagiełły, że gdy król przebywał w Wielkopolsce, dostarczano mu kucmerkę z Małopolski, co wskazywałoby na to, że na terenie tej prowincji nie było możliwości jej pozyskania. Nie ma o niej też wzmianki w „Gospodarstwie” Gostomskiego [1588], wojewody rawskiego, więc nie była prawdopodobnie uprawiana również na terenie Mazowsza. Wymieniona jest natomiast w pracy Zawackiego [1616], pochodzącego z Krakowa lub jego okolic [Rostafiński 1891]. W wydaniu polskim „Książ o gospodarstwie” Crescentyna [1549], które ukazało się w Krakowie, znajduje się rozdział „O Kuczmerce”, którego nie ma w pierwotnym wydaniu tej pracy. Nie znamy też opracowania, na którego podstawie powstało polskie tłumaczenie [Rostafiński 1884], zatem rozdział ten może być uzupełnieniem od polskiego tłumacza, dodanym ze względu na powszechność lub znaczenie tej rośliny w Polsce. Potwierdzenie tego znajdujemy w pracy Marcina z Urzędowa [1595], który napisał: „znakomita jest kucmerka, znają ją wszyscy dobrze”, a Szymon Syreniusz [1613] podał, że uprawiano ją w niektórych ogrodach. Poświadczenie

jej uprawy mamy również w spisie roślin ogrodów króla Jana Kazimierza z roku 1652, gdzie zanotowano ją pod nazwą *Sium lancifolium* M.B. – *Rossia merid.* – *planta culta*, czyli: Ruś Południowa – roślina uprawna [Rostafiński 1928]. Haur [1675] wymienił wiele gatunków warzyw, umieszczając kuczmerkę zaraz po kapuście i pietruszce, a przed cebulą i marchwią, co wskazuje na to, że nie była ona warzywem o marginalnym znaczeniu. Kluk [1788] pod koniec XVIII wieku zaznaczył, że „utrzymuje się u nas w niektórych ogrodach kuchennych”, co świadczy o raczej umiarkowanej popularności we współczesnych autorowi czasach. Na początku XX wieku była uprawiana jedynie przez amatorów [Jankowski 1923]. Ostatni raz opis uprawy tej rośliny pojawił się w wydaniu VI „Uprawy warzyw” Brzezińskiego [1946].

Szymon Syreniusz [1613] sugerował, że marek kuczmerka został sprowadzony do Polski z Niemiec: „w Niemczech też na niektórych miejscach, mianowicie nad Renem, około Moguncyey, z kąd jak mniemam, do ogrodów krakowskich jest przyniesiona”. Podobny pogląd wyraził Rostafiński [1885] z powołaniem się na Syreniusza. Ponadto tłumaczył on etymologię nazwy gatunkowej od niemieckiego „Kritzelmore”, stwierdzając, że „jarzynę tę dostało mieszczaństwo niemieckie w Krakowie nie z południowej Rosji, ale pośrednio z Niemiec”. Wskazał, że do Niemiec dostała się ta roślina wraz z poselstwami z Rusi [Rostafiński 1884, 1885]. W opracowaniach niemieckich można znaleźć informacje o sprowadzeniu jej do Europy prawdopodobnie w XV wieku [Hafenecker 2016], a zatem później, niż można ją było kupić na targu w Krakowie [Piekosiński 1896]. Czy możliwe było przeniesienie nazwy w drugą stronę, tego pewnie nigdy się nie dowiemy.

Rostafiński [1885] stwierdził na podstawie własnych kontaktów z uczonymi rosyjskimi, że roślina ta występuje na Wołyniu i Podolu, a więc ziemiach znajdujących się bardzo blisko terytorium Pierwszej Rzeczypospolitej czy wręcz w jej granicach (Podole zostało przyłączone w roku 1366). Jeżeli weźmiemy pod uwagę wcześniejsze kontakty Polski z Rusią, wydaje się mało prawdopodobne, by roślina ta nie była znana wcześniej w naszym kraju. Autor ten nie uwzględnił historii polsko-ruskich kontaktów, w tym wielu małżeństw ruskich księżniczek i polskich władców, np. Dobroniegi i Kazimierza Odnowiciela [Samp 2022]. A przecież – jeżeli już przyjmujemy, że roślinę tę sprowadzono z Rusi – dużo bardziej prawdopodobne jest to, że trafiła do Polski z dworem żon władców, a następnie upowszechniła się, gdy dwór ten pozostał na naszych ziemiach przez lata. Ponadto taka droga wprowadzenia i upowszechnienia warzyw jest poświadczona dla późniejszych okresów historycznych, żeby wspomnieć tylko króla Jadwigę i królową Bonę. Wiadomo o ogrodowiznach (warzywach) uprawianych w „Ogrodzie królowej” Jadwigi i licznych „włoszczyznach” sprowadzonych przez królową Bonę [Jankowski 1923].

Odnosnie do nazwy „kuczmerka”, należy wspomnieć o szlaku kuczmańskim, który przebiegał przez południowo-wschodnie tereny I Rzeczypospolitej. Według „Słownika wileńskiego” [Zdanowicz i in. 1856] wyraz „kuczma” w języku tatarskim oznaczał rozczochrane włosy na głowie lub rodzaj zwoju bądź czapki, co być może powiązane jest z wyglądem korzeni kuczmerki, które tworzą wiązkę.

#### POCHODZENIE

Za ojczyznę marka kuczmerki wielu autorów uważało Chiny, Japonię lub Koreę [Zdanowicz i in. 1856, De Candolle 1885, Nehring 1928]. De Candolle [1885] uznał region

altajski Syberii i północną Persję za ośrodek pochodzenia tej rośliny. Rostafiński [1885] stwierdził na podstawie informacji od rosyjskich botaników, że występuje ona na Wołyniu i Podolu. Według innych opracowań nie znane jest pochodzenie roślin uprawnych, tworzących korzenie bulwiaste, ale w stanie naturalnym występuje podgatunek *Sium sisarum* var. *lancifolium* (Bieb.) Thell. o korzeniu cienkim i włóknistym [Rutkowski 1998, Tutin i in. 2010]. Obecność tego gatunku we florze Polski jest niejasna. Według części opracowań występuje on na wschodzie naszego kraju [Rutkowski 1998], według innych informacja ta nie jest pewna [Szafer i in. 1986]. Na terenie Europy *Sium sisarum* var. *lancifolium* w stanie naturalnym można spotkać od Rumunii [Adrian i Culita 2010], Węgier, Bułgarii do centralnej i południowo-wschodniej Rosji [Tutin i in. 2010]. Dziczejące rośliny występują na terenie Włoch i w Europie Środkowej [Tutin i in. 2010]. Roślina ta jest wykorzystywana jako pokarm we wschodniej Anatolii [Mükemre i in. 2022].

## BIOLOGIA

Marek kucmerka jest rośliną wieloletnią osiągającą od 100 cm [Rostafiński 1885] do 150 cm [Hafenecker 2016] wysokości, jednak zdaniem Wyżyckiego [1845] wyrasta on tylko do dwu stóp wysokości (ok. 60 cm), co jest zgodne z obserwacjami autora pracy. Roślina wytwarza minimalnie od 6 do 9 [Wyżycki 1845] i maksymalnie od 10 do 15 zgrubiałych korzeni spichrzowych o długości w granicach minimalnych od 12 do 15 cm [Wyżycki 1845] i maksymalnych od 20 cm [Rostafiński 1885] do 25 cm [Nehring 1928], z których każdy dzieli się na segmenty w liczbie od 5 do 7 [Wyżycki 1845], osiągające grubość 1 cm [Rostafiński 1885]. Korzenie są białe, słodkie i kruche [Mitterpacher 1787, Kluk 1788, Zieliński 1817, Nehring 1928]. „Łodyga prosta wysoka gałęzista”, kwiaty są białe [Wyżycki 1845]. Roślina ma liście pierzaste [Kluk 1788, Wyżycki 1845], pod kwiatostanami potrójne [Wyżycki 1845].

Według Crescentyna [1549] nasiona zachowują krótko zdolność kiełkowania i powinny być odnawiane co roku, ponieważ „na wtóry rok małą ma [maja – red.] moc”. Strumiłło [1823] podaje, że nasiona zachowują zdolność kiełkowania do 2 lat, a Nehring [1928] wskazuje, że do ok. 3 lat. W jednym w gramie znajduje się 600 nasion [Nehring 1928], które kiełkują długo [Strumiłło 1823], nawet od 6 do 8 tygodni [Zieliński 1817].

## WYMAGANIA KLIMATYCZNO-GLEBOWE

Większość autorów pod uprawę marka kucmerki zaleca przeznaczyć ziemię dobrą i pulchną [Crescentyn 1549, Kluk 1777, Zieliński 1817, Strumiłło 1823, Wyżycki 1845, Nehring 1928] oraz starannie uprawioną [Haur 1675, Mitterpacher 1787]. Często pojawia się też informacja, że nie powinno się uprawiać go w pierwszym roku po oborniku [Crescentyn 1549, Mitterpacher 1787, Strumiłło 1823, Wyżycki 1845, Kaczyński 1886, Herget 1910], jednak Nehring [1928] zamieszcza informację, że gleba powinna być dobrze nawieziona. W opinii Wyżyckiego [1845] korzenie uprawiane w pierwszym roku po oborniku są twarde i „tracą wiele na smaku”. Według Crescentyna [1549] marek kucmerka może być uprawiany po kapuście na oborniku. Nehring [1928] zaznacza, że gleba powinna

być dostatecznie wilgotna, a „w ciągu lata nie powinno jej zbywać wilgoci”. Wymagania te są powiązane z naturalnymi siedliskami *Sium sisarum* ssp. *Lancifolium*. Zdaniem Rutkowskiego [1998] występuje on na moczarach, a według Szafera [1986] na bagnach. Powinien być uprawiany na glebach ciepłych [Nehring 1928]. Roślina jest tolerancyjna na niskie temperatury i, w warunkach Polski, może zimować w gruncie [Crescentyn 1549, Wyżycki 1845].

#### METODY UPRAWY

Tak jak większość warzyw korzeniowych z rodziny selerowatych (poza selerem), marek kucmerka może być uprawiany z siewu [Crescentyn 1549, Zawacki 1616, Kluk 1777, 1788, Mitterpacher 1787, Zieliński 1817, Strumiłło 1823, Wyżycki 1845, Hergert 1910, Nehring 1928]. W przeciwieństwie do pozostałych roślin najczęściej polecanym terminem, ze względu na długi okres kiełkowania nasion, jest jednak siew jesienny we wrześniu [Nehring 1928] lub październiku [Strumiłło 1823, Hergert 1910]. Według Mitterpachera [1787] marek kucmerka może być siany od września do listopada, zdaniem Zielińskiego [1817] w październiku, listopadzie, a Wyżyckiego [1845] do późnej jesieni.

W innych opracowaniach wskazuje się również na możliwość uprawy kucmerki z siewu wczesnowiosennego [Crescentyn 1549, Haur 1675, Zieliński 1817, Strumiłło 1823, Wyżycki 1845, Hergert 1910]. Brzeziński [1910] zaleca tylko siew wiosenny „jak marchew i pietruszkę”. Hergert [1910] zaznacza jednak, że rośliny uzyskane z siewów wiosennych charakteryzują się większą skłonnością do wybijania w pędy kwiatostanowe. Zdaniem Wyżyckiego [1845] nasiona do siewu wiosennego mają być przechowywane w piasku, w chłodnym miejscu i wysiewane jak najwcześniej wiosną.

Nasiona powinny być siane na głębokość jednego cala [Wyżycki 1845]. Norma siewu wynosi 8 kg na hektar (80 g 100 m<sup>2</sup>) [Nehring 1928], co wydaje się normą bardzo dużą, zważywszy że w 1 g jest około 600 nasion. Po wschodach należy przeprowadzić przerwkę [Zieliński 1817, Strumiłło 1823, Brzeziński 1910].

W wielu opracowaniach preferowana jest również uprawa z podziału roślin – „z korzonków”; podkreśla się, że metoda ta jest łatwiejsza od uprawy z siewu [Kluk 1777, 1788, Mitterpacher 1787, Zieliński 1817, Strumiłło 1823, Wyżycki 1845]. Jednym ze sposobów takiej uprawy jest odcięcie wierzchołka korzenia, około pół cala (1,24 cm), który przechowywane się w piwnicy, w piasku, a na wiosnę, w marcu, wysadza głęboko, „by wcale” [Mitterpacher 1787] lub „niewiele” wystawały [Strumiłło 1823]. Kluk [1777] rozmnażanie wegetatywne przedstawił następująco „korzonki posadzisz, które na części podzieliisz, przy każdej zostawiając krotek, lub główkę”. Wyżycki [1845] zaleca używać do rozmnażania korzeni cieńszych, niezdatnych do użytku kuchennego. Zdaniem Zielińskiego [1817] jest to sposób uprawy „ze wszech miar lepszy” niż uprawa z siewu.

Nehring [1928] podaje, że marek kucmerka może być uprawiany z rozsady. Nasiona wysiewa się wczesną wiosną pod osłonami (inspekt), a wysadza na miejsce stałe w końcu kwietnia lub początku maja. Według Mitterpachera [1787] wiosną mogą być przesadzane rośliny uzyskane z siewu jesiennego w fazie czterech, a według Wyżyckiego [1845] kilku liści. Podobnego zdania jest Zieliński [1817], który uważa, że najlepiej przesadzać małe rośliny do fazy kilku liści, ponieważ starsze gorzej się przyjmują.

## ROZSTAWA ROŚLIN

Rośliny marka kucmerki nie powinny rosnać zbyt gęsto [Mitterpacher 1787, Zieliński 1817, Strumiłło 1823, Brzeziński 1910, Nehring 1928]. Strumiłło [1823] zaleca, by odległości między nimi wynosiły około 29 cm. Podobne wartości podają Mitterpacher [1787] i Nehring [1928]. Według Brzezińskiego [1910] po przerywce odległości między roślinami powinny wynosić od 15 do 20 cm. Zdaniem Mitterpachera [1787] odległość między roślinami nie powinna być mniejsza niż 30 cm, ponieważ przy większym zagęszczeniu tworzą się cienkie i niesmaczne korzenie. Również Zieliński [1817] uważa, że „dobroć korzonków cukrowych” zależy od rozstawy – im szerzej, tym większe i słodsze.

## PIEŁĘGNACJA

Roślina jest wrażliwa na zachwaszczenie. O konieczności zwalczania chwastów nawet przed wschodami roślin wspomniano w wielu publikacjach [Mitterpacher 1787, Zieliński 1817, Strumiłło 1823, Nehring 1928]. W czasie uprawy, w razie potrzeby, należy stosować nawadnianie i niszczyć skorupę glebową [Nehring 1928].

## ZIMOWANIE

Marek kucmerka zimuje stosunkowo dobrze [Crescentyn 1549, Zieliński 1817, Strumiłło 1823]. Według opracowania Crescentyna [1549] wiosną korzenie muszą być jednak wykopywane, bo „gnije, a wniwecz się obróci”. Zostawianie kucmerki na zimę jest jednak ryzykowne ze względu na myszy, które ją chętnie jedzą [Crescentyn 1549, Zieliński 1817, Strumiłło 1823]. Pomimo dobrego zimowania Nehring [1928] zaleca dodatkowe okrycie plantacji w okresie zimy.

## ZBIÓR

Marek kucmerka może być zbierany zarówno jesienią, jak i wiosną. Zbiór jesienny nie może być zbyt wczesny. Kluk [1777] przestrzega: „Ziela nie zrzynaj aż nasienie dojrzeie, korzenieby zdrobniały”. Podobne poglądy przedstawił Wyżycki [1845]: „Wydanie przez rośliny pędów kwiatostanowych i nasion nie szkodzi jakości korzeni”. Strumiłło [1823] podaje, że „Korzonki cukrowe zaczynają rósć i powiększać się po dojrzeniu nasienia, niewiadomi o tem źle robią, kiedy łodygi niedojrzałe ścinają, gdyż doświadczenie uczy, iż te korzenie, którym za wcześniej zerżnięto łodygi nasienne równie bywają mniejsze, niż te którym zostawiono, aż nasienie zupełnie dojrzeje”. Podobne uwagi zamieścił również Zieliński [1817]. Nehring [1928] zaleca jednak, by w pierwszym roku usuwać pędy kwiatostanowe. Co najmniej równie popularnym terminem zbioru była wiosna. O zwyczaju kopania i spożywania kucmerki w okresie Wielkiego Postu wskazują prace

Crescentyna [1549] i Syreniusza [1613] oraz rachunki dworu Jadwigi i Jagiełły [Piekosiński 1896]. Plon korzeni marka kucmerki, w porównaniu z innymi warzywami korzeniowymi, nie jest zbyt duży i wynosi 10 t z 1 ha [Nehring 1928]. Korzenie tej rośliny mogą być również przechowywane [Kluk 1777], najlepiej w piwnicy, w suchym piasku [Strumiłło 1823, Nehring 1928].

#### PRODUKCJA NASIENNA

Rośliny marka kucmerki kwitną i wydają nasiona już w pierwszym roku uprawy, uprawiane zarówno z korzeni, jak i nasion [Krescentyn 1549, Zieliński 1817, Strumiłło 1823]. Tworzenie nasion w pierwszym roku u roślin uprawianych z rozsady zaobserwowano również w doświadczeniu prowadzonym przez autora niniejszej pracy, mimo że rozsada była produkowana w szklarni i została wysadzona w połowie maja. Nasiona zbiera się od września do października [Nehring 1928], ale dojrzewają one bardzo nierównomiernie [Zieliński 1817, Strumiłło 1823], co potwierdzono w obserwacjach własnych. Pędy nasienne ścina się tuż nad ziemią, suszy się, a następnie młóci [Strumiłło 1823]. Korzenie do produkcji nasiennej powinny być selekcjonowane, mogą być przechowywane przez zimę w piasku lub zimować w gruncie [Nehring 1928].

#### WYKORZYSTANIE KULINARNE

Marek kucmerka tworzy korzenie słodkie, cenione przez smakoszy [Nehring 1928]. Był jadany i doceniany już w średniowieczu [Piekosiński 1896, Dembińska 1999]. Korzenie kucmerki mogą być spożywane na surowo [Kluk 1788, Wyżycki 1845], gotowane [Syreniusz 1613], duszone [Dembińska 1999] i smażone [Kluk 1788]. W okresie wielkopostnym jadano go często łącznie z rybą, np. „kucmerka duszona z rybą”, w innych okresach również z roślinami strączkowymi i mięsem, np. „soczewica i kucmerka z boczkiem” [Dembińska 1999]. Kucmerkę gotowano z ryżem i rodzynkami [Syreniusz 1613]. Korzenie mogą być też potrawą samodzielną, np. obgotowane, a następnie obtoczone w mące i smażone na maśle lub oliwie [Syreniusz 1613, Kluk 1788], gotowane na parze [Crescentyn 1549] lub w wodzie – jednak zbyt długie gotowanie powoduje, że się rozpadają [Crescentyn 1549, Kluk 1788]. Z kucmerki przyrządzano również zupy [Crescentyn 1549, Kluk 1788]. Nowiński [1977] podaje, że z korzeni można przygotować kawę oraz uzyskać cukier lub alkohol.

#### PODSUMOWANIE

Marek kucmerka jest rośliną o długiej i udokumentowanej historii uprawy i spożycia w Polsce, która kiedyś trafiała na królewskie stoły, a obecnie jest zapomniana. Roślina ta w polskim piśmiennictwie występuje pod wieloma nazwami, np. kuczmerka, kucmerka, cu-



krowe korzonki, potoczniak, słodyczka. Najbardziej prawdopodobne jest to, że do Polski trafiła z Rusi lub za pośrednictwem Tatarów. Była popularna i ceniona ze względu na słodkie korzenie. W XIX wieku jej popularność zaczęła spadać, choć krótkie notki o niej ukazywały się nawet w podręcznikach z warzywnictwa jeszcze w dwudziestoleciu międzywojennym. Marek kucmerka jest warzywem ciekawym ze względu zarówno na jego biologię – roślina wieloletnia, tworząca wiązki korzeni spichrzowych, jak i technologię uprawy. Spotkać można informację nie tylko o jego uprawie z siewu jesiennego i wiosennego, o uprawie z rozsady, ale również z podziału roślin. Niejasne są również zagadnienia związane z usuwaniem pędów kwiatostanowych u roślin uprawianych na korzenie, z produkcją nasienną, długością okresu przydatności nasion do siewu. Ponadto wiele innych informacji nie może zostać przeniesionych bezpośrednio do obecnego ogrodnictwa ze względu na inną technologię współczesnej produkcji. Powoduje to, że marek kucmerka jest rośliną interesującą i dającą duże możliwości badań agrotechnicznych zarówno poznawczych, jak i aplikacyjnych. Marek kucmerka jest wart przywrócenia do uprawy jako roślina kiedyś bardzo ceniona. Dobrze by było, abyśmy i my mogli zapoznać się z jej walorami.

#### PIŚMIENNICTWO

- Adrian, O., Culita, S., 2010. Phytocoenotic surveys on some mesotrophic-eutrophic marshes in Eastern Romania. *J. Plant Dev.* 17.
- Brzeziński J., 1910. *Hodowla warzyw*. Wyd. Gebethner i Wolff, Warszawa–Kraków.
- Brzeziński J., 1946. *Uprawa warzyw*. Wyd. VI. Księgarnia Nakładowa Stefana Kamińskiego, Tow. Oświaty Roln. Księgarnia Rolnicza, Warszawa–Kraków.
- Crescentyn P., 1549. *Księgi o gospodarstwie y o opatrzeniu rozmnożenia rozlicznych pożytków każdemu stanowi potrzebne*. Wyd. u Heleny Florianowej, Kraków.
- De Candolle A., 1885. *Origin of cultivated plants*. Vol. 48. D. Appleton and Company, New York.
- Dembińska M., 1999. *Food and drink in medieval Poland: rediscovering a cuisine of the past*. University of Pennsylvania Press, Philadelphia.
- Gostomski A., 1888. *Gospodarstwo*. Drukarnia Jakuba Siebeneychera, Kraków.
- Hafenecker B. (red.), 2016. *Historische Kultursorten aus Franken neu entdeckt Biologische Vielfalt für Klein- und andere Gärten*. Stadt Nürnberg Umweltamt, Nürnberg.
- Haur J.K., 1675. *Oekonomika ziemianska generalna*. Nakł. Gerzego Schedla, Kraków.
- Herget A., 1910. *Warzywnictwo*. Wyd. Macierzy Polskiej, Lwów.
- Jankowski E., 1923. *Dzieje ogrodnictwa w Polsce: w zarysie*. Nakł. Banku dla Handlu i Przemysłu, Warszawa.
- Kaczyński J., 1886. *Warzywa w gruncie z 105 drzeworytami*. Drukarnia Józefa Sikorskiego, Warszawa.
- Kluk K., 1777. *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. Scholarum Piarum, Warszawa, 210.
- Kluk K., 1788. *Dykcjonarz roślinny*. T. 3 R–Z. Drukarnia J.K. Mci i Rzeczypospolitey u XX. Scholarum Piarum, Warszawa, 83–84.
- Köhler P.S., 1987. *Nieznane materiały Józefa Rostafińskiego do badań nad historią roślin uprawnych w Polsce*. *Zesz. Nauk. UJ, Pr. Bot.* 14, 141–154.

- Luczaj Ł.J., Svanberg I., Köhler P., 2011. Marsh woundwort, *Stachys palustris* L. (*Lamiaceae*): an overlooked food plant. *Genet. Res. Crop Evol.* 58(5), 783–793. <https://doi.org/10.1007/s10722-011-9710-9>
- Majewski E., 1891. Słownik nazwisk zoologicznych i botanicznych polskich, zawierający ludowe oraz naukowe nazwy i synonimy polskie, używane dla zwierząt i roślin od XV-go wieku aż do chwili obecnej: źródłowo zebrane i zestawione z synonimami naukowymi łacińskimi w podwójnym porządku alfabetycznym i pomnożone porównawczym materiałem, zaczerpniętym z innych języków słowiańskich. T. 1, Słownik polsko-łaciński. Nakładem Prenumeratorów, Warszawa.
- Marcin z Urzędowa, 1595. Herbarz polski, to iest O przyrodzeniv zioł y drzew rozmaitych, y innych rzeczy do lekarstw należących. Księgi dwoie. Drukarnia Łazarzowa, Kraków.
- Mirek Z., Piękoś-Mirkowa H., Zając A., Zając M., 2020. Vascular plants of Poland. An annotated check-list [Rośliny naczyniowe polski. Adnotowany wykaz gatunków]. Polska Akademia Nauk. Instytut Botaniki im. Władysława Szafera, Kraków
- Mitterpacher L., 1787. Gospodarstwo prawdami istotnem y doświadczeniem rzeczywistym stwierdzone [...]. T. 1. Drukarnia Pijarów, Warszawa.
- Mükemre M., Dalar A., Taylan Ş. B., Ertaş M., 2022. *Sium sisarum* L. var. *lancifolium* (M. Bieb.) Thell-a traditional spice from eastern Anatolia: chemical composition and biological activities. *Int. J. Second. Metab.* 9(3), 268–277. <https://doi.org/10.21448/ijsm.1066904>
- Nehring E., 1928. Szparag i warzywa korzeniowe. Encyklopedia Gospodarstwa Wiejskiego, 99–100. Nakł. Księgarni Rolniczej, Warszawa.
- Nowiński M., 1977. Dzieje roślin i upraw ogrodniczych. PWRiL, Warszawa.
- Piekosiński F., 1896. Rachunki dworu króla Władysława Jagiełły i królowej Jadwigi z lat 1388–1420. Akademia Umiejętności, Kraków.
- Rostafiński J., 1883. Odezwa. *Czas* 157, 2–3.
- Rostafiński J., 1884. Kucmerka (*Sium sisarum*) pod względem geograficzno-botanicznym i historii kultury. Druk. Uniwersytetu Jagiellońskiego, Kraków, 22.
- Rostafiński J., 1885. Kucmerka. *Niwa* 14, 27(242), 95–105.
- Rostafiński J., 1891. Słowo wstępne od wydawcy. [W:] Zawacki T., *Memoriale oeconomicum*. Reprint. Biblijoteka Pisarzy Polskich, Wyd. Akademii Umiejętności, Kraków.
- Rostafiński J., 1928. Królewskie ogrody botaniczne króla Jana Kazimierza w Warszawie oraz systematyczny spis roślin tamże hodowanych. Wyd. Uniwersytetu Jagiellońskiego Kraków.
- Rutkowski L., 1998. Klucz do oznaczania roślin naczyniowych Polski niżowej. Wyd. Naukowe PWN, Warszawa.
- Samp M., 2022. Ruskie żony polskich władców. Wydawnictwo Lira, Warszawa.
- Strumiłło J., 1823. Ogrody północne czyli zbiór wiadomości o rozmnażaniu i pielęgnowaniu drzew owocowych i roślin ozdobnych, o inspektach, oranżeryach i trybhausach, oraz o utrzymaniu roślin kwiatowych w pokojach. Wyd. 2 pomnożone dodatkami. Nakł. i druk. A. Marcinkowskiego, Wilno.
- Strzelecki A., 1887. Kalendarz rolniczy wydany staraniem Antoniego Strzeleckiego na 1887 rok. Cz. 2. Nakładem Autora, Warszawa.
- Syreniusz S., 1613. Zielnik Herbarzem z ięzyka Łacinskiego zowią. Drukarnia Bazylego Skalskiego, Kraków.
- Szafer, W., Kulczyński, S., Pawłowski, B., 1986. Rośliny polskie. Cz. 1. PWN, Warszawa.
- Tutin T.G., Heywood V.H., Burges N.A., Moore D.M., Valentine D.H., Walters S.M., Webb D.A., 2010. *Flora Europaea*. Vol. 2. Rosaceae to Umbelliferae. Cambridge University Press, Cambridge.
- Wyżycki J.G., 1845. Zielnik ekonomiczno-techniczny. T. 2. Nakładem Autora, Drukiem Józefa Zawadzkiego, Wilno.

- Zawacki T., 1616. *Memoriale oeconomicum*. Reprint 1891. Biblijoteka Pisarzów Polskich, Wyd. Akademii Umiejętności, Kraków.
- Zdanowicz A., Bohusz Szyszko M., Filipowicz J., Tomaszewicz W., Trentowski B., 1856. *Słownik języka polskiego [słownik wileński]*, Wyd. Maurycy Olgelbrand, Wilno.
- Zieliński I., 1817. *Ogrodnictwo praktyczne czyli sposób hodowania jarzyn, drzew owocowych i kwiatów bez pomocy doskonałego ogrodnika*. Wyd. Drukarnia Łomżyńska, Łomża.

**Źródło finansowania:** Badania zostały sfinansowane przez MNiSW w ramach działalności statutowej Katedry Warzywnictwa i Zielarstwa UP w Lublinie.

**Abstract.** Skirret (*Sium sisarum* L.) is a perennial plant in the celery family (*Apiaceae*); its edible parts are roots, which grow in clusters. It is native to Southeastern Europe, Western Asia and Siberia. It likely arrived to Poland from Russia, or through the Tartars. In Poland it was cultivated and enjoyed popularity as early as the Middle Ages, it was served on the tables of kings Jadwiga and Jagiello (14th century), and was also grown in the gardens of king Jan Kazimierz (17th century). However, since the 19th century, its popularity began to decline, although it was still mentioned in some 20th century textbooks. The aim of this study is to collect and analyze information on the cultivation and use of skirret, in Polish horticultural literature. Although the principles of cultivation of this plant are presented in many publications on horticultural plants, these are brief descriptions, not always consistent with one another. Skirret can be grown from sowing, both in autumn and spring, from seedlings, and by plant division. However, there are no clear opinions on the best cultivation method. However, there are also many uncertainties related to the propagation, cultivation, harvesting dates, and storage. The information presented in the article helps to direct further research related to the reintroduction of this once-popular vegetable into cultivation, and, consequently, into our diet.

**Keywords:** skirwort, history, cultivation, dishes

Otrzymano/Received: 5.03.2025  
Zaakceptowano/Accepted: 22.03.2025  
Opublikowano/Published: 3.04.2025