

Stare kulturne rastline

BESEDILO: VLASTA MLAKAR

Kulturna rastlina je vzgojena rastlina, ki se goji v večjih količinah in se uporablja kot hrana za ljudi in živino ali v druge gospodarske namene. Rastline, ki so se jih ljudje naučili uporabljati, nekatere že v pradavnini, so bistveno vplivale tudi na njihov način življenja.

Buča (*Cucurbita pepo*), barvna litografija, 19. stol.



Ajda (*Fagopyrum esculentum*) je bila na Slovenskem prvič omenjena v 15. stoletju, stoletje kasneje so jo sejali kot najpomembnejšo vrsto žita, cvetoča ajda pa je bila tudi pomembna čebelja paša. Ajdo v stopah phajo v kašo, iz nje meljejo moko za žgance, kruh, potico in štruklje. V ljudskem zdravilstvu so jo uporabljali proti želodčnim in črevesnim težavam ter vnetju žolča in mehurja. **Buča** (*Cucurbita pepo*) se v glavnem uporablja v prehrani ljudi in živine. Iz bučnega mesa kuhajo komplete, juhe in prikuhe. Nekoč so bučno meso uživali za zdravljenje želodčnih bolezni, sladkorne bolezni, protina, revmatizma, ledvičnih in srčnih obolenj, seme pa je veljalo za zdravilo proti glistam in trakulji. S posušeni in v prah zdrobljenimi semeni so celili rane. Surovo in zmečkano meso so uporabljali kot obliž za utrujene noge in krčne žile. Na panonskem območju pri-

delujejo iz praženih in stisnjenih semen jedilno bučno olje, ki je nekoč veljalo za odlično zdravilo za rane in opeklino.

Na Slovenskem je splošno znana vraža, da je treba v času sajenja buč obilno lagati, da bodo zrasle debelejše.

Najpomembnejša stročnica, namenjena prehrani, je **fižol** (*Phaseolus vulgaris*), ki je prišel iz Južne Amerike. Slovenci smo ga začeli gojiti v 17. stoletju. Kot ena najboljših evropskih sort je znan **ribniški fižol**. Iz luščin so kuhali čaj za zdravljenje revme, protina in išiasa. Po ljudskem verovanju ima fižol obredno vlogo, zato so znane številne vraže, pregovori in načini vedeževanja s fižolom, pogost pa je tudi kot motiv v ljudskem pripovedništvu (fižol, ki je zrasel do neba in po katerem je mogoče splezati v nebesa in druge sveto-ve). **Konoplja** (*Cannabis*) je kulturna in predivna rastlina, ki se uporablja za izdelovanje vrvi, platna in prediva. Njena uporaba je znana že 6500 let in izvira iz kitajske neolitske kulture ob Rumeni reki. Na Slovenskem je znana od srednjega veka in je spadala med pogoste dajatve. Iz prediva so izdelovali ponjave, cevi, pasove, šotorovino, jadra, vrečevino, mreže, celulozo. Iz semen so pridobivali olje za razsvetlavo, milo in firnež, iz njih so pekli velikonočne kolačke, jih mleli v moko za krmo. Danes se seme uporablja za ptičjo pičo. Konopljo so uporabljali kot kadilo za obrambo pred zlimi silami, liste pa so nastavljali za preganjanje mrčesa. Konopljeno platno so v ljudski medicini uporabljali kot povoj, zel pa so uporabljali proti migreni, živčnim in astmatičnim obolenjem in

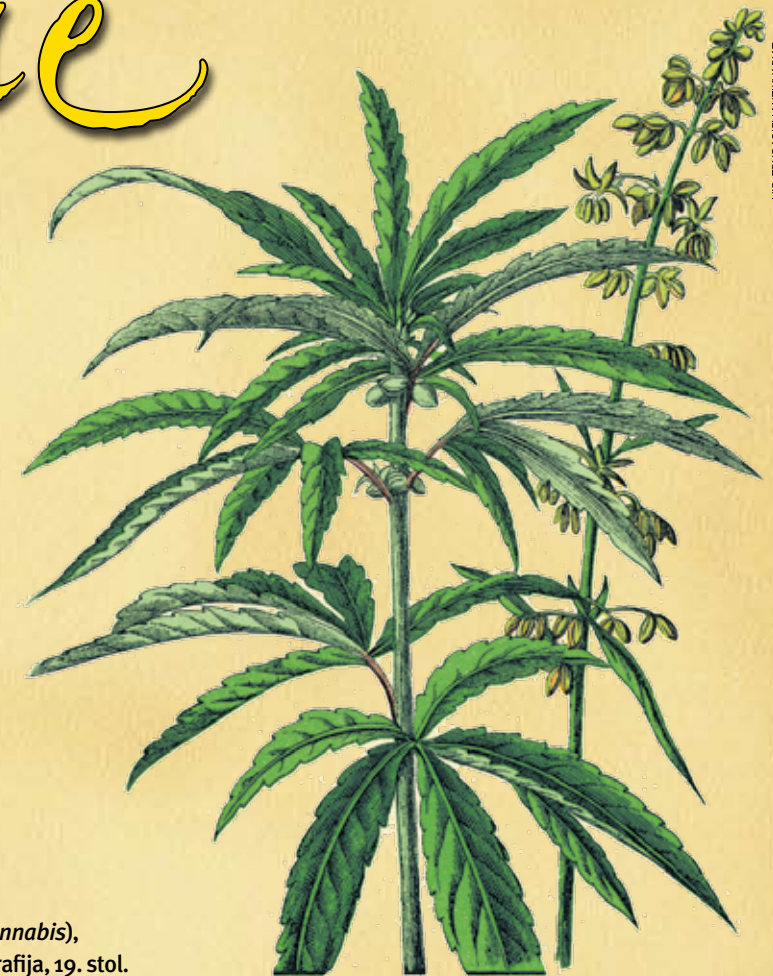
Stare kulturne rastline

za omamljanje. **Koruza** (*Zea mays*) je na Slovensko ozemlje prišla v 17. stoletju, ljudska imena, **túršca**, **túrščica** in **sirk**, pa kažejo na smeri širjenja koruze, in sicer iz Turčije in prek Italije. Njena uporaba je pomembna za krmo in pridobivanje jedilnega olja, nekoč tudi v ljudski prehrani (koruzni močnik in žganci). V ljudski medicini so rabili zrnje, moko, laske in kalčke za čaje proti revmi, protinu, vodenici in srčnim boleznim; toplo moko so polagali na prsi pri pljučnici. Pomembno dražabno opravilo v zvezi s koruzo je bilo ličkanje, pri čemer so verjeli v življenjsko moč storža: *kdor je pri ličkanju našel rdeč storž, naj bi bil posebno srečen*. Iz ličja so *pletli obuvala in peharje*. **Krompir** (*Solanum tuberosum*), imenovan tudi kruh ubogih, se je na Slovenskem uveljavil v 2. polovici 18. stoletja. Sprva je bil v rabi za pitanje prašičev, iz njega so kuhali žganje, danes pa je nepogrešljiva hrana. V ljudski medicini so uporabljali obkladke surovega krompirja proti glavobolu, opeklina, ranam in čirrom, kašo surovega krompirja pa so polagali na prsi pri pljučnici in na boleča mesta.

Med vojnami so gospodinje pripravljale iz krompirja štirjkovo vodo za negovanje perila.

Lan (*Linum usitatissimum*) je stara kulturna rastlina, ki so jo poznali že staroselci in Slovani ob naselitvi v alpskem svetu. Gojili so ga kot predivno rastlino

Pomen užitnih, zdravilnih in čarnih rastlin ter bogastvo etnobotaničnega izročila na Slovenskem bo predstavil brezplačni plakat, ki je priložen junijski številki revije Gea.



Konoplja (*Cannabis*), barvna litografija, 19. stol.

(za platno) ter za prehranske in zdravilne namene. Seme je dajalo surovino za olje, obrt izdelovanja lanenega olja pa je na Slovenskem cvetela od konca 19. stoletja do konca druge svetovne vojne. V ljudski medicini so uporabljali seme, skuhan kot čaj ali v obliki obkladkov, s tropinami pa so zdravili in krmili živino. Najbolj znana in razširjena sredozemska kulturna rastlina pri nas je **oljka** (*Olea europaea*). Olive uživajo vložene v slanici ali pridobivajo iz njih oljčno (laško) olje, ki je nadvse pomembno v kulinariki in neprecenljivo v zdravilstvu. Vanj na-

makajo razne zeli (šentjanžve rože, rožmarin, sivko, zelene orehe) in ga nato uporabljajo za vtiranje. Pomembna oljna rastlina, ki je bila v Evropo prinesena v 17. stoletju, je tudi **sončnica** (*Helianthus annuus*). V prehrani je zelo razširjeno olje, ki so ga nekoč uporabljali tudi v ljudski medicini; vanj so namakali zeli in ga uporabljali za vtiranje, iz semen so kuhali čaj in ga pili pri zasluženosti pljuč, cvetne liste pa so sušili za čaje ali namočili v žganje za zdravljenje vročinskih bolezni. Semena uporabljajo za ptičjo pičo in krmo perutnine.