

Dlaczego jemy te a nie inne rośliny?

Wokół tajemnicy życia na Ziemi

Różnorodność biologiczna ma wielkie znaczenie w rolnictwie, hodowli, medycynie czy przemyśle. Te sfery gospodarcze są w całości oparte o zasoby przyrody. W jakim zakresie korzystamy z bogactwa przyrody w tych dziedzinach? Jak dużo roślin, zwierząt czy mikroorganizmów czeka na odkrycie przez nas swoich unikalnych właściwości? Czy dokonujemy rozsądnego wyboru gatunków – takich, które dają najlepsze wyniki ekonomiczne, a jednocześnie ich eksploatacja czyni jak najmniejsze szkody dla środowiska? Przyjrzyjmy się wykorzystaniu roślin uprawnych w rolnictwie. Do tej pory opisano około 310 tysięcy gatunków roślin (Chapman 2009). Szokujące jest, w jak małym zakresie korzystamy z tego, co przyroda oferuje nam jako źródło pokarmu. Około 30 tysięcy gatunków roślin ma części jadalne, z tego 7 tysięcy gatunków roślin uprawiano albo zbierano w całej historii. W XIX wieku uprawiano 250 gatunków. Obecnie w rolnictwie uprawia się 180 gatunków roślin na świecie, a 20 z nich stanowi 90% żywności całego świata. Z tego trzy gatunki (pszenica, kukurydza i ryż) dostarczają ponad 50% pożywienia (Wilson 1999). Dlaczego uprawiamy te, a nie inne gatunki roślin? Czy ich uprawa przynosi najlepsze efekty ekonomiczne? Czy pokarmy z nich są najsmaczniejsze, najzdrowsze? Czy był to dobry wybór? Okazuje się, że wybór roślin, jakie uprawiamy i spożywamy, był całkowicie przypadkowy, a w wielu przypadkach nie był to najlepszy wybór.



Amarantus – nazywany zbożem XXI wieku – w Polsce jest uprawiany głównie w województwie lubelskim. Fot. [flickr.com](https://www.flickr.com/photos/14911111@N00/10000000000/)

Jedną z takich roślin, której nie uprawiamy, a wydaje się nie mieć konkurencji, jest łust głąbigroszek (*Psophocarpus tetragonolobus*). Jest on określany mianem „gatunku supermarketu”, gdyż każda część rośliny może być wykorzystana. Liście są podobne do szpinaku, młode strąki mogą być używane jako fasolka szparagowa. Młode nasiona są podobne do groszku; z kolei dojrzałe nasiona przypominają soję, można je gotować w całości lub zmielić na mączkę albo sporządzić bezkofeinowy napój o smaku kawy. Bulwy mogą być gotowane, smażone czy pieczone. Roślina ta pochodzi z Nowej Gwinei. Osiąga fantastyczne przyrosty – 4 metry w kilka tygodni. Jest rośliną strączkową (żyje w symbiozie z bakteriami wiążącymi azot atmosferyczny), co stanowi dodatkowy ważny walor (Venketeswaran et al. 1990).

Historia szarłatu (*Amaranthus*) zaczęła się 5 tysięcy lat temu. Indianie na szeroką skalę uprawiali tę roślinę, uważaną za świętą. Nasiona służyły do produkcji mąki, a młode liście i pędy wykorzystywali jako warzywo i przyprawę. Dlaczego większość z nas nie je szarłatu? Zdecydował o tym zwykły przypadek. Indianie z mąki z *Amaranthusa* sporządzali figurki i mieszały je z krwią ludzką. Hiszpańscy konkwistadorzy z tego powodu zakazali uprawy tej rośliny (Wilson 1999). Niedawno szarłat wszedł na rynki w USA i Europie. Dla środowiska naturalnego niezwykle istotną cechą tej rośliny stanowi fakt, że pochłania ona dwukrotnie więcej CO₂ niż inne.

Długa jest lista roślin, które czekają na rozpowszechnienie, są często smaczniejsze, zdrowsze, dają lepsze plony. Znajduje się na niej m.in. ziemniara jadalna (*Arracacia xanthorrhiza*) pochodząca z Andów. Posiada bulwy podobne do marchwi, o delikatnym zapachu. Z tego rejonu wywodzi się też bulwatka (*Ullucus tuberosus*), jej bulwy są podobne do ziemniaków, a nać jest pożywnym warzywem. Maurycja pogięta (*Mauritia flexuosa*) rośnie w nizinnej Amazonii, przez Indian zwana jest „drzewem życia”, jej owoce są bogate w witaminy, a z rdzenia wyrabia się chleb. Tropikalna Azja to ojczyzna tykwy włoskiej (*Benincasa hispida*). Jej miąższ, podobny do melona, używany jest jako jarzyna, na

zupy i desery; rośnie szybko, wydaje kilka zbiorów rocznie. Czy wreszcie komosa strzałkowata (*Chenopodium bonus-henricus*) z naszego klimatu. Od czasów prehistorycznych aż do XVIII wieku wiele gatunków komos było zbieranych i uprawianych jako rośliny jadalne. Zjadano młode liście i nasiona, z których można robić mąki i kasze.

Prof. Piotr Skubała

Literatura:

- Chapman A. D. 2009. „Numbers of Living Species in Australia and the World”. 2nd edition. A Report for the Australian Biological Resources Study. Australian Biodiversity Information Services, Toowoomba, Australia. environment.gov.au/node/13875, dostęp 10.02.2014.
- Venketeswaran S., Dias M. A. D. L., Weyers U. V. 1990. „The winged bean: A potential protein crop”. W: Janick J., Simon J. E. (red.) „Advances in new crops”. Timber Press. Portland. OR. s. 445. 1990.
- Wilson E. O. 1999. „Różnorodność życia”. PIW, Warszawa 1999.