

ETNOBOTANIČKA PRIMJENA SAMONIKLOG BILJA: HRANA I LIJEK ZA LJUDE I ŽIVOTINJE NA PODRUČJU OPĆINE ŠESTANOVAC (DALMATINSKA ZAGORA, HRVATSKA)

ETHNOBOTANICAL USE OF WILD GROWING PLANTS: FOOD, FEED AND FOLK MEDICINE IN ŠESTANOVAC MUNICIPALITY AREA (DALMATINSKA ZAGORA, CROATIA)

Maja Krželj, Ivana Vitasović-Kosić

Izvorni znanstveni članak – Original scientific paper
Primljeno - Received: 08. lipanj - June 2020

SAŽETAK

Čovjek nikada nije napustio korištenje samoniklog bilja u različite svrhe; kao hranu (za ljude i životinje), odjeću, obuću, lijekove, oruđe i oružje tj. za sve što mu je potrebno. Stoga, u cilju očuvanja tradicionalne nematerijalne baštine kao i biljne raznolikosti u ovom su etnobotaničkom istraživanju, provedenom tijekom 2018. godine, prikupljena tradicionalna narodna znanja o primjeni jestivog i ljekovitog bilja na području općine Šestanovac (Dalmatinska Zagora). Ukupno je zabilježena upotreba 94 svojte, njihovi lokalni nazivi, te načini korištenja bilja. Rezultati ovog istraživanja pokazuju da se najveći broj vrsta samoniklih biljaka najčešće koristi kao: sirove salate ili kuhano povrće (29), sirovo divlje voće (13), svakodnevni i/ili medicinski čajevi (33), začinske biljke (5), a 25 ih ima specifičnu medicinsku uporabu. Najveći broj vrsta pripada porodicama Lamiaceae (12), Rosaceae (11) i Asteraceae (10). Prema načinu upotrebe inventarizirane biljke su podijeljene na 4 skupine: hrana za ljude, ljekovito bilje, hrana za životinje i prirodni insekticidi.

Vrste s najvećom frekvencijom spominjanja su šparoga (*Asparagus acutifolius* L.), koromač (*Foeniculum vulgare* Mill.) i kopriva (*Urtica dioica* L.), koji se kuhaju zasebno ili kao mješavina lisnatog samoniklog povrća „mišancija“, lovor (*Laurus nobilis* L.) i ružmarin (*Rosmarinus officinalis* L.) koji se koriste kao začini i medicinski čaj, kadulja (*Salvia officinalis* L.) i divlja ruža ili šipurina (*Rosa canina* L.) koje se uobičajeno koriste kao svakodnevni čaj. Najneobičnija upotreba na istraživanom području je za čuvarkuću (*Sempervivum tectorum* L.) koja uz široko poznatu upotrebu protiv uhobolje, pomaže kod upalnih procesa nakon uboda komarca te bilu slavulju ili bjelušinu (*Inula verbascifolia* (Willd.) Hausskn.) koja se u nedostatku slame koristi kao stelja (podloga) životinjama u staji. Vrste sakupljene na području istraživanja su herbarizirane, digitalizirane te dostupne on-line u ZAGR Herbariju.

Ključne riječi: jestivo bilje, ljekovito bilje, tradicionalna upotreba, digitalizacija, Dalmatinska Zagora

UVOD

Etnobotanika je znanstvena disciplina koja proučava odnos između ljudi i biljaka, pripada interdisciplinarnim znanostima, a predmet istraživanja je tradicionalna upotreba, a korištenje uglavnom samoniklih biljaka za različite namjene ljudskog djelovanja (kao hrana, piće ili lijek, za gradnju gospodarskih objekata, korištenje prilikom religijskih procesija itd.) (Vitasović-Kosić, 2018.).

Zadnjih desetljeća u Europi na globalnoj je razini korištenje samoniklog bilja u opadanju (Turner i sur., 2011.; Łuczaj i sur., 2012.). Grlić (1990.) navodi iskustva iz vremena svjetskih ratova i oskudica koja pokazuju da su ljudi znali i umrijeti od gladi, ne obraćajući pažnju i ne poznajući izvore hrane samoniklog bilja koji su bili nadohvat ruke u njihovoj neposrednoj blizini. Svojedobno su provedena vojna znanstvena istraživanja koja su Popović i Bakić (1979.) objavili te opisali što se sve na području jadranskih otoka u moru i uz obalu može pronaći i iskoristiti kako bi preživjeli. Grlić (1990.) također navodi i brojne druge prednosti koje nosi poznavanje samoniklog bilja u današnjem vremenu poput pronalazjenja hrane ako se čovjek izgubi u prirodi, zatim navodi kako je samoniklo bilje besplatna nezagađena hrana odličnih nutritivnih vrijednosti, te da se puno samoniklih biljnih vrsta može koristiti kao prirodan lijek.

U Hrvatskoj su u zadnjem desetljeću napravljena etnobotanička istraživanja samoniklih i kultiviranih biljaka obalnog i otočnog dijela duž čitavog Jadrana npr. visoravan Čičarija (Vitasović-Kosić i sur., 2017.), područje općine Kršan (Vitasović-Kosić, 2018.), otok Krk i Poljica (Dolina i sur., 2016.), Dubrovnik (Dolina i Łuczaj, 2014.), Vransko jezero (Łuczaj i sur., 2013a., 2013b.), 15 velikih Jadranskih otoka (Łuczaj i sur., 2019a., 2019b.), južna Hercegovina (Łuczaj i Dolina, 2015.) te područje Knina (Varga i sur., 2019.).

Čovjek nikada nije napustio korištenje samoniklog bilja. I dalje se skuplja samoniklo bilje i plodovi samoniklih voćaka jer je u doba siromaštva i velike gladi (ratovi i katastrofe) to bio jedini način opstanka i on se prenosio s generacije na generaciju, „s koljena na koljeno“. U modernom vremenu, čovjek se vraća sakupljanju samoniklog bilja zbog popularizacije „zdrave prehrane“, putem medija; organiziraju se brojne pokazne radionice branja bilja, kulinarska natjecanja i radionice pripre-

me zdrave hrane (Łuczaj i Pieroni, 2016.). Pojedino samoniklo bilje neukusno je zbog svoje gorčine, no ljudi su svjesni da ono pozitivno utječe na zdravlje ljudi, stoga se danas ponovno sve više koristi.

Na području Splitsko-dalmatinske županije je istraživano na području Poljica (Dolina i sur., 2016.) no nikada do sada na prostoru općine Šestanovac. Stoga je predmet i cilj ovog etnobotaničkog istraživanja dokumentacija tradicionalnog narodnog znanja o primjeni jestivog za ljude i životinje, ljekovitog i drugog samoniklog bilja na području općine Šestanovac (Dalmatinska Zagora).

MATERIJAL I METODE RADA

Područje istraživanja

Općina Šestanovac je dio Dalmatinske Zagore koja pripada srednjoj Dalmaciji i obuhvaća površinu od 89,50 km². U sastavu općine su, osim općinskog središta Šestanovca, još 4 naselja: Grabovac, Kātuni, Kreševo i Žeževica. Na njenom području živi 2.685 stanovnika s gustoćom od oko 30 stanovnika / km² (<http://www.opcina-sestanovac.hr/>).

Reljef je okarakteriziran pojasom plodnih polja (krške udoline) na lijevoj obali rijeke Cetine i usporednog krševitog grebena i zaravni. Klima na području općine je mediteranska. Temperatura najhladnijeg mjeseca se kreće između -3 °C i +18 °C, dok je srednja temperatura najtoplijeg mjeseca veća od 22 °C. (meteo.hr).

Prirodne ljepote te flora i fauna cijelog šestanovačkog područja između Biokova, Cetine, Sidače i Vitrenika uvijek su bili lijepi i privlačni. Bogatstvo Šestanovca su čist zrak, netaknuta priroda, bujna vegetacija i fauna što ovo područje čini neprocjenjivim (<http://www.opcina-sestanovac.hr/>).

Metode istraživanja

Podaci su prikupljeni slučajnim odabirom koristeći „snowball“ tehniku, metodom uglavnom slobodnog nabiranja („free listing method“), u dvorištima ispred kuća ispitanika, na poljoprivrednim površinama ili neformalnim šetnjama po prirodi s ključnim ispitanicima, od ožujka do lipnja 2018. godine. Istraživanje je provedeno slijedeći preporuke Američke antropološke udruge (American Anthropological Association) te Međunarodnog Etičkog kodeksa etnobiološkog društva (International Society of Ethnobiology Code of Ethics, 2006.)

U istraživanju su sudjelovali ispitanici rođeni na istraživanom području, dok su neki od ispitanih tijekom života promijenili svoje mjesto boravišta. Podaci su sakupljeni iz ukupno 20 intervjua, a intervjuirano 24 osobe (4 intervjua s 2 osobe), od toga žene 54,2% i muškarci 45,8%. Raspon starosti intervjuiranih osoba je od 30-86, a prosječna dob intervjuiranih je 65 godina.

Intervju je proveden na hrvatskom jeziku, a temeljio se na 5 skupina pitanja:

1. Koje biljke sakupljate za hranu ljudima i/ili životinjama?
2. Koje biljke sakupljate u svrhu liječenja, koja im je konkretna namjena?
3. Koje divlje plodove i voće sakupljate i u kakvom stanju ih konzumirate?
4. Koje biljke koristite u vrtu kao ekološke prirodne insekticide?
5. Pitanja o dobi, mjestu rođenja i mjestu stanovanja.

Svi podaci su uneseni u excel tablicu te analizirani primjenom metode deskriptivne statistike na temelju relativnih frekvencija citiranja. Sve dodatne informacije o tradicionalnom korištenju biljaka su također zabilježene.

Tablica 1. Tradicionalna upotreba samoniklog bilja na području općine Šestanovac (CB = cijela biljka, ND = nadzemni dio, CV = cvijet, VR = vrhovi, MV = mladi vrhovi, MG = mlade grančice, K = korijen, LI = list, PL = plod, S = sjemenka, Freq = učestalost spominjanja)

Table 1 Traditional use of wild growing plants in the municipality of Šestanovac (CB = whole plant, ND = above-ground part, CV = flower, VR = shoots, MV = young shoots, MG = sprig, K = root, LI = leaf, PL = fruit, S = seed, Freq = frequency of quoting)

R. broj No.	Latinski naziv Latin name	Lokalni naziv Local name	Dio biljke Plant part	Način korištenja Usage	Frekvencija (%) Frequency (%)	ZAGR ID broj ZAGR ID No.
1	<i>Acer monspessulanum</i> L.	kljen	MV	hrana životinjama	5	46806
2	<i>Achillea millefolium</i> L.	stolisnik	CV	čaj	10	46849
3	<i>Alliaria petiolata</i> (M. Bieb.) Cavara et Grande	lukojevica	LI	kuha se	10	-
4	<i>Allium ampeloprasum</i> L.	divlji luk	CB	kuha se	50	-
5	<i>Allium ascalonicum</i> L.	ljutika	CB	kuha se	25	-
6	<i>Althaea officinalis</i> L.	bili sljez	K	čaj	20	-
7	<i>Amaranthus retroflexus</i> L.	ščir	LI	kuha se	5	47067
8	<i>Anthyllis vulneraria</i> L.	šumska ditelina	ND	hrana životinjama	5	47048
9	<i>Artemisia absinthium</i> L.	pelim	LI	čaj, rakija	55	46793

Biljne vrste koje su spomenute u intervjuiima, a koje su bile dostupne, sabrane su i herbarizirane, potom digitalizirane te pohranjene u herbarij na Agronomskom fakultetu Sveučilišta u Zagrebu, a dostupne su i on-line u ZAGR Virtualnom herbariju (<http://herbarium.agr.hr>). Imena biljaka slijede Flora Croatica Database – FCD (Nikolić, 2020.; <http://hirc.botanic.hr/fcd/>).

Popis bilja navedenog u intervjuiima prikazan je abecedno, nekoliko spomenutih kultiviranih vrsta označeno je asteriskom nakon imena vrste (pr. *Tagetes patula* L.*).

REZULTATI I RASPRAVA REZULTATA

U intervjuiima je ukupno zabilježeno 94 taksona biljaka (90 samoniklih i 4 kultivirane vrste) koje se koriste na području općine Šestanovac. U prosjeku su navedene 32 vrste po jednom intervjuu. Najveći broj vrsta pripada porodicama Lamiaceae (12 vrsta), Rosaceae (11 vrsta) i Asteraceae (10 vrsta). Prema načinu upotrebe zabilježeno je bilje koje se koristi kao: hrana i piće za ljude, hrana za životinje, u medicinske svrhe, te kao prirodni (ekološki) insekticidi (tablica 1.).

10	<i>Arum italicum</i> Mill.	kozlac	ND	hrana životinjama	30	-
11	<i>Asparagus acutifolius</i> L.	sparoga	ND	kuha se, fritaja	100	46776
12	<i>Avena fatua</i> L.	ovas	ND	kuha se	5	46873
13	<i>Beta vulgaris</i> L. ssp. <i>vulgaris</i> *	blitva	LI	kuha se	10	-
14	<i>Brassica oleracea</i> ssp. <i>capitata</i> (L.) Duchesne*	kupus	LI	kuha se	20	-
15	<i>Bunias erucago</i> L.	grzduja	LI	kuha se	65	46783
16	<i>Capsella bursa-pastoris</i> (L.) Medik.	rusomača	ND	kuha se, tinktura	5	-
17	<i>Carduus pycnocephalus</i> L.	čičak	CV	macerat	30	47221
18	<i>Celtis australis</i> L.	kostela	PL	sirovi plod, rakija	45	-
19	<i>Chamomilla recutita</i> (L.) Rauschert	divlja kamilica	CV	čaj	35	-
20	<i>Chenopodium album</i> L.	loboda	LI	kuha se	5	46871
21	<i>Cichorium endivia</i> L.	pićola	LI	salata	25	47046
22	<i>Cichorium intybus</i> L.	žutinica	LI	kuha se, salata	10	-
23	<i>Clematis vitalba</i> L.	škrabutina	ND	hrana kravama i ovcama	40	-
24	<i>Clinopodium vulgare</i> L.	lazarkinja ditelina	CV	čaj	5	47225
25	<i>Convolvulus cantabrica</i> L.	slavak	ND	hrana svinjama	50	47043
26	<i>Cornus mas</i> L.	drin	PL	rakija, marmelada, sok	45	-
27	<i>Crataegus monogyna</i> Jacq.	glog	LI, CV, PL	čaj, sirovi plod	35	-
28	<i>Daucus carota</i> L.	divja mrkva	ND	kuha se	10	-
29	<i>Ficus carica</i> L.	divlja smokva	PL, LI	sirovi i sušeni plod, čaj	60	46797
30	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill.	koromač	ND, S	kuha se, rakija	100	46787
31	<i>Fragaria vesca</i> L.	divje jagode	PL	sirovi plod	20	-
32	<i>Fraxinus angustifolia</i> Vahl	jasen	MV	hrana životinjama	5	46852
33	<i>Fraxinus ornus</i> L.	jasen	MV	hrana životinjama	5	46853
34	<i>Hedera helix</i> L.	bršljan	ND	hrana svinjama, ovca-ma i kravama, tinktura	65	-
35	<i>Helichrysum italicum</i> (Roth) G. Don	smilje	CV	macerat	35	46779
36	<i>Hypericum perforatum</i> L.	gospina trava	CV	čaj, macerat	55	46782
37	<i>Inula verbascifolia</i> (Willd.) Hausskn.	belušina	CB	stelja (podloga) u staji	5	46876
38	<i>Juniperus oxycedrus</i> L.	smrič	PL, VR	čaj	25	46874
39	<i>Lactuca serriola</i> L.	divlja salata	LI	salata	20	46778
40	<i>Lactuca viminea</i> (L.) J. et C. Presl	mličika	LI	kuha se, salata	10	47222
41	<i>Laurus nobilis</i> L.	lovor	LI	začin	95	-
42	<i>Lavandula angustifolia</i> Mill.*	lavanda	CV	protiv vrtnih nametnika	35	-
43	<i>Malus sylvestris</i> Mill.	divlja jabuka	PL	sirovi plod	5	-
44	<i>Malva sylvestris</i> L.	crni sljez	CV	čaj	25	46872
45	<i>Marrubium incanum</i> Desr.	marulja	CV	čaj	5	46851
46	<i>Melissa officinalis</i> L.	pčelinja ljubica	LI	čaj	35	46799
47	<i>Mentha x piperita</i> L.	metvica prava	LI	čaj, voćni sirup	15	-
48	<i>Morus alba</i> L.	bila murva	PL	sirovi plod	60	-

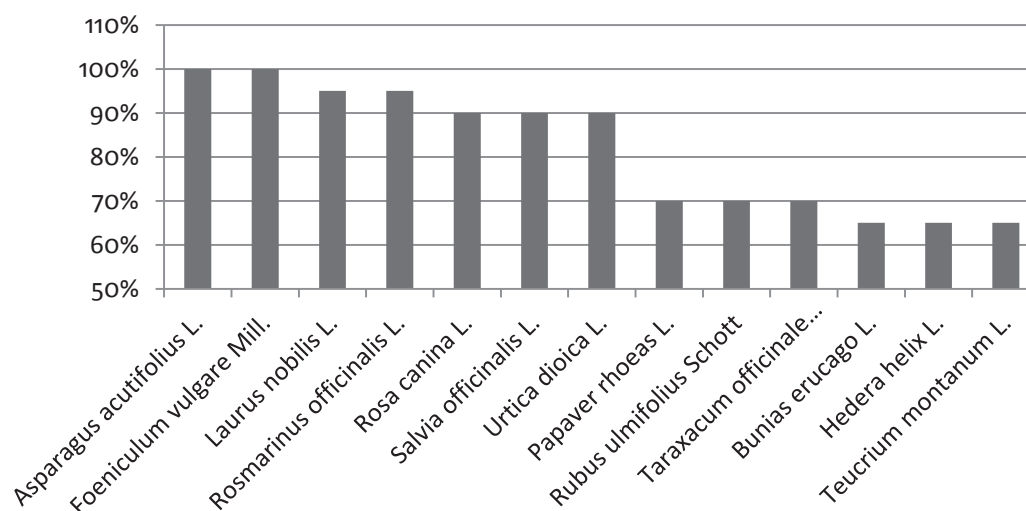
49	<i>Morus nigra</i> L.	crna murva	PL	rakija, marmelada, sirovi plod	60	-
50	<i>Myosotis arvensis</i> (L.) Hill	maca	CV	čaj	15	47220
51	<i>Nigella sativa</i> L.	crni kim	S	čaj, macerat	30	46795
52	<i>Ocimum basilicum</i> L.	mesliđan	LI	začin	35	-
53	<i>Oenothera biennis</i> L.	noćurak	LI	čaj (za smirenje kašlja i za ženske tegobe)	10	46857
54	<i>Olea europaea</i> L.	maslina	LI	čaj	40	-
55	<i>Paliurus spina-christi</i> Mill.	drača	PL	čaj, hrana životinjama (svinjama)	45	47042
56	<i>Papaver rhoeas</i> L.	kukurik	LI	kuha se, hrana životinjama	70	47070
57	<i>Parietaria officinalis</i> L.	crkvina	CV	čaj	5	46846
58	<i>Pinus halepensis</i> Mill.	bili bor	MG	pripravak u medu ili šećeru	5	-
59	<i>Pinus nigra</i> J. F. Arnold	crni bor	MG	pripravak u medu ili šećeru	5	-
60	<i>Plantago lanceolata</i> L.	bokvica	LI	čaj, oblog na rane	35	46792
61	<i>Portulaca oleracea</i> L.	tušt	LI	kuha se	50	-
62	<i>Potentilla hirta</i> L.	petoprsta friža	CV, LI	čaj	5	47223
63	<i>Prunus avium</i> L.	trišnje	PL	sirovi plod	20	-
64	<i>Prunus cerasifera</i> Ehrh.	zerezeliје	PL	sirovi plod	45	-
65	<i>Prunus spinosa</i> L.	trnina	PL	sirovi plod	50	-
66	<i>Pyrus amygdaliformis</i> Vill.	divja kruška	PL	sirovi plod	25	-
67	<i>Quercus pubescens</i> Willd.	hrast	PL	hrana životinjama (svinjama)	35	-
68	<i>Rosa canina</i> L.	šipurina	PL	čaj, marmelada	90	-
69	<i>Rosmarinus officinalis</i> L.	ružmarin	ND	začin	95	-
70	<i>Rubus ulmifolius</i> Schott	kupina	PL	sirovi plod, marmelada	70	-
71	<i>Rumex acetosa</i> L.	kiselica	LI	salata	25	-
72	<i>Rumex pulcher</i> L.	divlja blitva	LI	kuha se, oblog na rane	40	-
73	<i>Salvia officinalis</i> L.	kaduja	LI	čaj	90	46790
74	<i>Sambucus nigra</i> L.	zova	LI, CV, PL	čaj, voćni sirup	50	-
75	<i>Satureja montana</i> L.	vrisak	ND	čaj, začin	60	46877
76	<i>Sempervivum tectorum</i> L.	o zlu živo / čuvarkuća	LI	protiv uhobolje	40	-
77	<i>Silene latifolia</i> Poir. ssp. <i>alba</i> (Mill.) Greuter et Bourdet	ušac	LI	kuha se	5	47226
78	<i>Silene vulgaris</i> (Moench) Garcke	škripavac	LI	kuha se	20	47068 47065
79	<i>Sonchus oleraceus</i> L.	kostrič	LI	kuha se	60	46870
80	<i>Sorbus domestica</i> L.	oskorušica / oskoruša	PL	sirovi i osušeni plod	25	-
81	<i>Tagetes patula</i> L.*	kadifica	CV	protiv vrtnih nametnika	5	-
82	<i>Tamus communis</i> L.	bljušt	LI	kuha se	50	-

83	<i>Tanacetum cinerariifolium</i> (Trevir.) Sch. Bip.	divlji pelim	ND	protiv vrtnih nametnika	15	46802
84	<i>Taraxacum officinale</i> Weber	maslačak	LI, CV, K	salata, čaj, voćni sirup	70	47044
85	<i>Teucrium chamaedrys</i> L.	dubčac	ND	čaj	40	46788
86	<i>Teucrium montanum</i> L.	trava iva	ND	čaj	65	46855
87	<i>Thymus longicaulis</i> C. Presl	majčina dušica	LI	začin, čaj	30	-
88	<i>Tilia platyphyllos</i> Scop.	lipa	CV	čaj	40	-
89	<i>Tragopogon pratensis</i> L.	kozja brada	LI	kuha se	60	46850
90	<i>Trifolium arvense</i> L.	ditelina	ND	hrana svinjama i kravama	15	-
91	<i>Urtica dioica</i> L.	kopriva	LI	kuha se, čaj	90	-
92	<i>Verbascum thapsus</i> L.	divizma	CV, LI	čaj	15	-
93	<i>Viola odorata</i> L.	ljubičica	LI	čaj	5	47069
94	<i>Viscum album</i> L.	bila imela	MV	čaj, hrana za životinje	10	46854

Najčešće spominjane biljne vrste, zastupljene s više od 60 % prikazane su na slici 1. Zajedničko im je da su sve samonikle, dok se upotreba znatno razlikuje. Većina se kuha u obliku mišancije, lokalni naziv „mišancja“ ili divlje zelje koje predstavlja jelo u jednom loncu (Łuczaj i sur., 2013b.) neke se koriste u rakijama, kao hrana za životinje, u tinkturama, kao začin, konzumiraju se sirovi ili prerađeni plodovi ili se koristi osušeno u obliku čaja.

Provedeno istraživanje na području općine Šestanovac vrlo se lako može usporediti s istraživanjem provedenim na području Poljica. Nadmorskom visinom, klimom i reljefom dosta slična područja, dok po broju stanovnika su Poljica naseljenija

zbog blizine grada Splita. Blizina Splita utjecala je na način života te se lokalno stanovništvo manje bavi uzgojem životinja, nego na području Šestanovca gdje je tradicionalan način još uvijek jako izražen. U svim intervjuima (frekv. 100%) su spomenute samonikla šparoga (*Asparagus acutifolius*) i koromač (*Foeniculum vulgare*), kojima se kao glavni način korištenja navodi kuhanje, dok se šparoga koristi i s miješanim jajima „u fritaji“, a koromač pri izradi žestokih pića tj. rakije (tablica 1). Lovor (*Laurus nobilis*) i ružmarin (*Rosmarinus officinalis*) su dvije vrste navedene kao dva najčešća začina (svaki 95% spominjanja) koji obilježavaju i mediteransku kuhinju, a može se spravljati i čaj od obje vrste.



Slika 1. Najučestalije samonikle vrste na području Šestanovca
Figure 1 The most frequent wild growing species in Šestanovac area

Divlje povrće ili tzv. divlje zelje ili mišancija na istraživanom području čine: koromač (*Foeniculum vulgare*), šparoga (*Asparagus acutifolius*), divlji luk (*Allium ampeloprasum*), pakoleć ili grzduja (*Bunias erucago*), mak ili kukurik (*Papaver rhoeas*), portulak ili tušt (*Portulaca oleracea*), kostrič (*Sonchus oleraceus*), bljušt (*Tamus communis*), kozja brada (*Tragopogon pratensis*), rusomača (*Capsella bursa-pastoris*) i ponekad kopriva (*Urtica dioica*) (tablica 2).

Urtica dioica je od davnina poznata kao biljka koju su ljudi skupljali u divljini i hranili se njome kao povrćem (di Tizio i sur., 2012.), a ubrzo su otkrili i njezine ljekovite blagodati (puna je željeza i pročišćava krv). Kuhanje i konzumiranje mišancije zabilježeno je duž obale Dalmacije i Jadranskih otoka (Łuczaj i sur., 2013b., 2019a.; Dolina i sur., 2016.)

Koristili su se uglavnom listovi, a kod koromača i šparoge su se koristili nadzemni dijelovi, kod divljeg luka i ljutike cijele biljke. U istraživanju Dolina i sur. (2016.) biljka lokalnog naziva „gusmača“ je navedena kao neidentificirana i nepoznata, no istraživanjem na području općine Šestanovac otkriveno je da je naziv *gusmača* za rusomaču (*Capsella bursa-pastoris*), što je i potvrđeno prema Lorgeru i Čurkoviću (2016.).

Govoreći o divljem zelju, nezaobilazno je spomenuti običaj kuhanja „mišance“ na Veliki Petak pred Uskrs gdje su se svi zajedno u jednom loncu kuhali: mak ili kukurik (*Papaver rhoeas*), pakoleć ili grzduja (*Bunias erucago*), zeljasti ostak ili kostrič (*Sonchus oleraceus*), kozja brada (*Tragopogon pratensis*), bljušt (*Tamus communis*), divlji luk (*Allium ampeloprasum*), portulak ili tušt (*Portulaca oleracea*), mličika (*Lactuca viminea*), ljutika (*Allium ascalonicum*), maslačak (*Taraxacum officinale*), škripavac (*Silene vulgaris*), blitva (*Beta vulgaris*) i kupus (*Brassica oleracea ssp. capitata*) uz dodatak krumpira da bi imali veću količinu za nahraniti obitelj uzevši u obzir da uz jelo nisu imali nikakve priloge. Navedeno bilje, ali u kombinacijama koje bi se taj dan našle u prirodi, koristilo se u svakodnevicu. Ponekad se znalo naći i suho meso ako su ga imali kao dodatak tom cjelovitom jelu.

Većinom iste vrste za divlje zelje su se koristile i na području Vranskog jezera (Łuczaj i sur., 2013a.), na području Dubrovnika u jelu „pazija“ (lokalni naziv za mišancu na dubrovačkom području) (Łuczaj i Dolina, 2014.), Krku i Poljicima (Dolina i sur., 2016.), Čićariji (Vitasović-Kosić i sur., 2017.), Kršanu (Vitasović-Kosić, 2018.) i južnoj Hercegovini (Łuczaj

Tablica 2. Usporedba korištenog samoniklog povrća koje se kuha kao mišancija (legenda: 1 - ovo istraživanje, 2 - Dubrovnik (Łuczaj i Dolina, 2014.), 3 - Krk (Dolina i sur., 2016.), 4 - Poljica (Dolina i sur., 2016.), 5 - Vransko jezero (Łuczaj i sur., 2013a.), 6 - Čićarija (Vitasović-Kosić i sur., 2017.), 7 - Kršan (Vitasović-Kosić, 2018.), 8 - Južna Hercegovina (Łuczaj i Dolina, 2015.))

Table 2 Comparison of used wild vegetables cooked as a mixture along the Adriatic coast (legend: 1 - this research, 2 - Dubrovnik (Łuczaj and Dolina, 2014), 3 - Krk (Dolina et al., 2016), 4 - Poljica (Dolina et al., 2016), 5 - Vrana Lake (Łuczaj et al., 2013a), 6 - Čićarija (Vitasović-Kosić et al., 2017), 7 - Kršan (Vitasović-Kosić, 2018), 8 - Southern Herzegovina (Łuczaj i Dolina, 2015))

Vrsta / Species	1	2	3	4	5	6	7	8
<i>Foeniculum vulgare</i>	+	+	+	+	+	+	+	+
<i>Asparagus acutifolius</i>	+	+	+	+	+	+	+	+
<i>Allium ampeloprasum</i>	+	+	+	+	+	+	+	+
<i>Papaver rhoeas</i>	+	+	+	+	+	+	+	+
<i>Sonchus oleraceus</i>	+	+	+	+	+	+	+	+
<i>Urtica dioica</i>	+	+	+	+	+	+	+	+
<i>Tamus communis</i>	+	+	-	-	+	+	+	+
<i>Capsella bursa-pastoris</i>	+	+	-	+	+	-	-	+
<i>Bunias erucago</i>	+	+	-	+	-	-	-	+
<i>Portulaca oleracea</i>	+	+	-	+	-	-	+	-
<i>Tragopogon pratensis</i>	+	-	-	+	+	-	-	-

i Dolina, 2015.) (tablica 2). Mak (*Papaver rhoeas*) se na području Varaždina (Vitasović-Kosić i Kužir, 2018.) koristi primjerice kao ukras, dok je na području cijele Dalmacije i Jadranskih otoka česta hrana za ljude i životinje, ponegdje još uvijek i danas.

Sirove salate su se najčešće spravljale kao mješavina maslačka (*Taraxacum officinale*), žutinicice (*Cichorium intybus*), kiselice (*Rumex acetosa*), pićole (*Cichorium endivia*), mličike (*Lactuca viminea*), a i divlje salate (*Lactuca serriola*) koja se u Poljicima i kuhala kao varivo odnosno mišancija (Dolina i sur., 2016.).

Biljke koje se koristi za svakodnevne čajeve jesu: šipurina (*Rosa canina*), lipa (*Tilia platyphyllos*), maslina (*Olea europaea*), divlja kamilica (*Chamomilla recutita*), maslačak (*Taraxacum officinale*), a kao isključivo medicinski čaj koristi se: trava iva (*Teucrium montanum*), kaduja (*Salvia officinalis*), gospina trava (*Hypericum perforatum*), dubčac (*Teucrium chamaedris*), pčelinja ljubica (*Melissa officinalis*), smokva (*Ficus carica*) i pelim (*Artemisia absinthium*).

Voćni sirupi su se rijetko radili jer su bili luksuz i teško je bilo doći do potrebne količine voća i šećera za pripremu, no ako su i spravljani tad su se nastojali što prije prodati na tržnicama. Spravljani su od bazge ili zove (*Sambucus nigra*), maslačka (*Taraxacum officinale*), drijena ili drina (*Cornus mas*) i prave metvice (*Mentha x piperita*).

Među samoniklim biljem, uz divlje povrće, našle su se i neke samonikle voćke kao: smokva (*Ficus carica*), glog (*Crataegus monogyna*), kupina (*Rubus ulmifolius*), koprivić ili kostela (*Celtis australis*), oskoruša (*Sorbus domestica*), bila i crna murva (*Morus alba*, *M. nigra*), divlja kruška (*Pyrus amygdaliformis*), divlja jagoda (*Fragaria vesca*), divlja jabuka (*Malus sylvestris*), trešnje (*Prunus avium*), trnina (*Prunus spinosa*) i zerezlije (*Prunus cerasifera*). Najčešće se uživaju sirovi plodovi (voće) (tablica 1).

Najpoznatija delicija s dalmatinskog područja je „suva smokva“, tj. sušeni plod smokve, koji se suši u „kašetama s mrežicama“ na suncu kroz 40-tak dana, a za zaštitu od crvi i truljenja ljudi su „sumporavali“, a neki nisu. Kasnije su se skladištile i služile u posebnim prilikama kroz cijelu godinu. U vremena neimaštine, kako slatkiši nisu bili dostupni kao danas, djeci bi se za rođendan poklonila jedna suha smokva ili kocka šećera, ako smokava ne bi bilo.

Žestoka pića (rakija i liker) su se spravljala tako da bi u rakiju (na bazi vinove loze, tzv. komovicu) u bocama na mjesec dana potapali svježe grančice koromača (*Foeniculum vulgare*) i pelina, lokalno „pelim“ (*Artemisia absinthium*). Te su se dvije biljke zajedno stavljale u travaricu, a u nekim obiteljima i pojedinačno svaka biljka. U toku mjesec dana su se boce otvarale i kušala se rakija, te ako neki okus dominira, izbacila bi se biljka tog okusa iz boce, a druga se biljka zadržala dok ne protekne ukupno 30 dana od potapanja. Od drina (*Cornus mas*), crne murve (*Morus nigra*) i kostele (*Celtis australis*) su najčešće spravljani liker (s manjim postotkom alkohola uz dodatak industrijskog šećera ili meda). O omjerima i izboru bilja su odlučivali vlastiti ukusi jer striktnog recepta nije bilo, sve je bilo „od oka“. Ćucvaj i sur. (2019b.) spominju 114 vrsta biljaka koje se koriste za travarice i likere duž 36 istraženih Jadranskih otoka, od kojih se vrste spominjane na području općine Šestanovac koriste također za izradu travarice na mnogim otocima duž Jadrana, izuzev *Cornus mas* koji se koristi samo na otoku Cresu. Razlog tome je klima, u uskom eumediteranskom pojasu drijen ne raste.

Plodovi smriča (*Juniperus oxycedrus*) su na području Poljica konzumirani u obliku rakija, marmelada i kompota (Dolina i sur., 2016.), a na području Šestanovca su se mlade grančice (i plodovi bobice) tradicionalno koristile u zdravstvene svrhe kao čaj za otvaranje dišnih puteva. Protiv kašlja se koristio čaj spravljn od bobica koje moraju biti crne i mekane prije upotrebe. U istu svrhu su se još spravljali čajevi od bilog bora (*Pinus halepensis*), crnog bora (*Pinus nigra*), dubčaca (*Teucrium chamaedrys*), trave ive (*Teucrium montanum*), bijelog sljeza (*Althaea officinalis*), dok su listovi uskolisne bokvice (*Plantago lanceolata*) i divlje blitve (*Rumex pulcher*) korišteni za zacjeljivanje rana. Svježi list se nareže na manje dijelove da pusti stanični sok, te se tako stavi na otvorenu ranu da izvlači gnoj i da rana brže zaraste.

Protiv probavnih smetnji, odnosno protiv dijareje, ispitanici su koristili suhe plodove dračine „šišarice“ (*Paliurus spina-christi*), koromača (*Foeniculum vulgare*) i oskorušice (*Sorbus domestica*). Kao čaj protiv nadutosti koristili su: pravu metvicu (*Mentha x piperita*), crni kim (*Nigella sativa*), petoprstu frižu (*Potentilla hirta*) i pelin (*Artemisia absinthium*). Sve ove biljke spominju Šarić-Kundalić i sur. (2010.) da se one redovito koriste u Bosni i Hercegovini.

Čajevi za dijabetičare su se kuhali od sjemenki crnog kima (*Nigella sativa*), listova smokve (*Ficus carica*), dubčaca (*Teucrium chamaedris*), smriči (*Juniperus oxycedrus*) i trave ive (*Teucrium montanum*), a svaka se vrsta pripremala zasebno. Većina ih djeluje da povećaju osjetljivost na inzulin i smanje koncentraciju glukoze u krvi.

Jedna od danas poznatijih i najviše korištenih ljekovitih biljaka je čuvarkuća ili lokalnog naziva „o zlu živo“ (*Sempervivum tectorum*) čiji se stanični sok u narodnoj medicini koristi za liječenje upale uha i kao pomoć kod posljedica uboda kukaca, dok se na području Kršana, pored navedene upotrebe također koristi i za jelo, u sirovom obliku (Vitasović-Kosić, 2018.). Kod upala uha treba biti oprezan (to lokalni stanovnici posebno ističu i navode) i staviti samo jednu kap, jer prečesta dnevna upotreba može probiti bubnjić. Stanični sok se miješao s maslinovim uljem i na žlici upaljačem zagrijavao do temperature tijela prije korištenja.

U kozmetičke svrhe korištene su: gospina trava (*Hypericum perforatum*), smilje (*Helichrysum italicum*), čičak (*Carduus pycnocephalus*) i ljubičica (*Viola odorata*), a koristile su ih uglavnom mlade djevojke za održavanje mladosti i ljepote kao preduvjet za mogućnost bolje udaje. Biljke su korištene u obliku macerata. U pripremi je korišteno maslinovo ulje u kombinaciji s jednom ljekovitom biljnom vrstom, tj. njenim cvjetovima, pa se ostavljalo na suncu ili na toplom mjestu u boci do 40 dana, potom se procijedi, stavlja u čistu tamnu bocu i čuva na tamnom mjestu. Gotovi pripravak macerata ljubičice se koristio kao baza kremama za lice i tijelo, dakle u kozmetičke svrhe za razliku od područja Poljica (Dolina i sur., 2016.), Čićarije (Vitasović-Kosić i sur., 2017.), južne Hercegovine (Łuczaj i Dolina, 2015.) i Vranskog jezera (Łuczaj i sur., 2013a.) gdje se ljubičica (*Viola odorata*) kuhala i/ili spremala kao salata. Učestalo korištenje macerata gospine trave (kantaron) i smilja u kozmetičko-ljekovite svrhe, vrlo je važna i vrlo raširena pojava duž cijele Jadranske obale, posebno u Dalmaciji (Juračak i sur., 2019.).

Kao hrana životinjama zabilježena je upotreba 13 samoniklih vrsta (14 % zabilježenih vrsta) od kojih je 8 drvenastih, a 5 zeljastih. Škrtost zemlje koja karakterizira područje Dalmatinske zagore vidljiva je i kroz mogućnosti naroda da prehrani svoje blago – životinje, koristeći samonikle vrste kao što su:

bršljan (*Hedera helix*), mak ili kukurik (*Papaver rhoeas*), bijela imela (*Viscum album*), poljska djetelina (*Trifolium arvense*), drača (*Paliurus spina-christi*), hrast (*Quercus pubescens*), jasen (*Fraxinus angustifolia*, *F. ornus*), maklen ili kljen (*Acer monspessulanum*), kozlac (*Arum italicum*), slavak (*Convolvulus cantabrica*) kojeg posebno vole svinje zbog slatkastog okusa, pavitina ili škrabutina (*Clematis vitalba*), ranjenik ili šumska ditelina (*Anthyllis vulneraria*), a kao stelju (podlogu) u stajama kod nedostatka slame, posebice svinjama, koristila se bjelušina ili belušina (*Inula verbascifolia*).

Clematis vitalba je na području Šestanovca zabilježena samo kao hrana za životinje, dok se na području otoka Krka i u Kršanu (Istra) koristi kao hrana za ljude (Dolina i sur., 2016.; Vitasović-Kosić, 2018.). *Arum italicum* na području Poljica je zvan zminjac, kuhali su ga u prošlosti za vrijeme velikih gladi (1. i 2. svjetski rat) kao hranu ljudima (Dolina i sur., 2016.), dok ga danas kao i na području Šestanovca, koriste kao hranu za životinje (najčešće se kuha upravo svinjama). Prema Vitasović Kosić i sur. (2017.) na Čićariji se bijela imela (*Viscum album*) tradicionalno stavlja u svježem stanju u rakiju (biska) koja kao takva ima medicinsko djelovanje, dok se u Šestanovcu koristi kao hrana za životinje. Ovdje zabilježena hrana za životinje jasen (*Fraxinus ornus*) se na području Dubrovnika (Łuczaj i Dolina, 2014.) koristi kao čaj.

Naši su preci, znanja o korisnosti samoniklih biljaka naslijedili od svojih predaka usmenom predajom, oplemenjujući ih pritom novijim saznanjima o načelima ekološkog uzgoja i zaštite biljaka. Na istraživanom je prostoru zabilježeno korištenje koprive (*Urtica dioica*) koja se, osim za hranu i lijek ljudima, koristila i kao prirodno gnojivo u vrtu za pospješivanje rasta drugih biljaka i protiv štetnih organizama. Pripravak od koprive se primjenjuje kao otopina, a priprema se potapanjem koprive u posudi vode koja stoji dok ne macerira. Kod suzbijanja štetnih organizama životinjskog porijekla na istraživanom području buhač se i danas koristi (*Tanacetum cinerariifolium*). Sakuplja se, zatim suši i samljeven se posipa po vrtnim površinama. Također za istu namjenu su sadili lavandu (*Lavandula angustifolia*), a u novije vrijeme su kao „novu modu“ prihvatili i sadnju kadičice (*Tagetes patula*) između redova u povrtnjaku čiji korijen negativno repelentno utječe na nematode.

ZAKLJUČAK

Brzi tempo svakodnevice doveo je čovječanstvo pred rub zaborava narodnih običaja i znanja o korištenju samoniklog bilja. Uz hranidbenu vrijednost, ne smijemo zaboraviti naglasiti i ljekovitost samoniklog bilja koja je godinama i u vremenima veliki gladi spašavala naraštaje, a posebno radi pristupačnosti i široke rasprostranjenosti. Potaknuti pokretom za zdravijim načinom života, posebice konzumiranjem hrane koja je ekološki uzgojena, mlađi naraštaji danas se sve više okreću korištenju samoniklog bilja čije blagodati svatko vrlo brzo osjeća na „vlastitoj koži“. Vjerujemo da će ovaj rad doprinijeti edukaciji pučanstva i reintrodukciji zaboravljenih upotreba samoniklog i kultiviranog bilja u ljudsku prehranu i prehranu životinja, kao i prevenciji očuvanja zdravlja ljudi i životinja.

Napomena: ovaj rad je proizašao iz terenskih podataka završnog rada studentice Maje Krželj, naslova „Tradicionalna botanička primjena samoniklog bilja na području Dalmatinske zagore“.

Zahvala: zahvaljujemo svim ispitanicima što su sa nama podijelili svoja znanja i na taj način ih očuvali od zaborava.

LITERATURA

1. Dolina K., Łuczaj Ł. (2014.): Wild food plants used on the Dubrovnik coast (South-Eastern Croatia), *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*. 83(3):175-181.
2. Dolina K., Łuczaj Ł., Jug-Dujaković M., Vitasović-Kosić I. (2016.): A century of changes in wild food plant use in coastal Croatia: the example of Krk and Poljica, *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*. 85(3): 3508-3529.
3. Državni hidrometeorološki zavod (<http://meteo.hr>)
4. Grlić Lj. (1990.): *Enciklopedija samoniklog jestivog bilja*, Zagreb, August Cesarec.
5. International Society of Ethnobiology (2006.): International Society of Ethnobiology Code of Ethics (with 2008 additions), <http://ethnobiology.net/code-of-ethics/>
6. Juračak J., Gugić D., Vitasović-Kosić I. (2019.): Tradicijska primjena samoniklog i naturaliziranog bilja kao potencijal za inovacije u razvoju ruralnih područja Hrvatske. *Agroeconomia Croatica* 9 (1): 91-102.
7. Krželj M. (2018.): Tradicionalna botanička primjena samoniklog bilja na području Dalmatinske zagore. Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu, završni rad. Završni rad.
8. Lorger S., Čurković D. (2016.): *Fitonimi Poljica*. Croat. Slav. Iadert. xii/ii, 381-432.
9. Łuczaj Ł., Pieroni, A., Tardío, J., Pardo-de-Santayana, M., Sõukand, R., Svanberg, I., Kalle, R. (2012.): Wild food plant use in 21st century Europe: the disappearance of old traditions and the search for new cuisines involving wild edibles. *Acta Soc Bot Pol*. 81(4):359–370.
10. Łuczaj Ł., Dolina K. (2015.): A hundred years of change in wild vegetable use in southern Herzegovina, *Journal of Ethnopharmacology*. 166: 297–304.
11. Łuczaj Ł., Fressel N., Perković, S. (2013a.): Wild food plants used in the villages of the Lake Vrana Nature Park (northern Dalmatia, Croatia), *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*. 82(4): 275–281.
12. Łuczaj Ł., Zovko Končić M., Miličević T., Dolina K., Pandža M. (2013b.): Wild vegetable mixes sold in the markets of Dalmatia (southern Croatia). *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*. 9(2).
13. Łuczaj Ł., Pieroni, A. (2016.): Nutritional Ethnobotany in Europe: From Emergency Foods to Healthy Folk Cuisines and Contemporary Foraging Trends, Chapter 3. In: *Mediterranean Wild Edible Plants*, M. de C. Sánchez-Mata, J. Tardío (eds.), Springer Science+Business Media New York.
14. Łuczaj Ł., Jug-Dujaković M., Dolina K., Jeričević M., Vitasović-Kosić I. (2019a.): The Ethnobotany and Biogeography of Wild Vegetables in the Adriatic Islands. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 15; 18; doi:10.1186/s13002-019-0297-0
15. Łuczaj Ł., Jug-Dujaković M., Dolina K., Vitasović-Kosić I. (2019b.): Plants in alcoholic beverages on the Croatian islands, with special reference to rakija travarica. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 15; 51; doi:10.1186/s13002-019-0332-1
16. Nikolić, T., ur. (2020.): *Flora Croatica Database* (URL <http://hirc.botanic.hr/fcd>), Prirodoslovno-matematički fakultet, Sveučilište u Zagrebu.
17. Popović M., Bakić J. (1979). *Mornar na pustom otoku, "Narodna armija"*, Beograd.
18. Službene stranice općine Šestanovac (<http://www.opcina-sestanovac.hr/>)
19. Šarić-Kundalić, B., Dobeš, Ch., Klatte-Asselmeyer, V., Saukel, J. (2010.): Ethnobotanical study on medicinal use of wild and cultivated plants in middle, south and west Bosnia and Herzegovina. *Journal of Ethnopharmacology* 131:33–55.
20. di Tizio, A., Łuczaj, Ł., Quave, C. L., Redžić, S., Pieroni, A. (2012.): Traditional food and herbal uses of wild plants in the ancient South-Slavic diaspora of Mundimitar/Montemitro (Southern Italy), *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, vol. 8, article 21.

21. Turner, N.J., Łuczaj, Ł., Migliorini, P., Pieroni, A., Dreon, A.L., Sacchetti, L., Paoletti, M.G. (2011.): Edible and tended wild plants, traditional ecological knowledge and agroecology. *Critical Reviews in Plant Sciences* 30: 198-225.
22. Varga F., Šolić I., Jug-Dujaković M., Łuczaj Ł., Grdiša M. (2019.): The first contribution to the ethnobotany of inland Dalmatia: medicinal and wild food plants of the Knin area, Croatia. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*, 88 (2): 3622, 20.
23. Vitasović-Kosić I. (2018.): Tradicionalna upotreba samoniklog jestivog bilja na području općine Kršan (Istra, Hrvatska). *Glasilno Future* 1 (1-2):1-14.
24. Vitasović-Kosić I., Kužir M. (2018.): Tradicionalna upotreba samoniklog i kultiviranog bilja na području grada Varaždina (Hrvatska). *Krmiva* 60(2): 83-95.
25. Vitasović-Kosić I., Juračak J., Łuczaj Ł. (2017.): Using Ellenberg-Pignatti values to estimate habitat preferences of wild food and medicinal plants: an example from northeastern Istria (Croatia). *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine*, 13, 31.

SUMMARY

Man has never abandoned the use of wild growing plants for various purposes; as food (for humans and animals), clothing, footwear, medicines, tools and weapons i.e. for everything he needs. Therefore, in order to preserve the traditional non-material heritage as well as plant diversity, this ethnobotanical research, conducted in 2018, collected traditional folk knowledge on the application of edible and medicinal plants in the municipality of Šestanovac (Dalmatinska Zagora). A total of 94 taxa, their local names, and ways of using plants were recorded. The results of this research show that the largest number of species of wild growing plants are most often used as: raw salads or cooked vegetables (29), raw wild fruits (13), daily and / or medicinal teas (33), herbs (5), and 25 of them have a specific medical use. The largest number of species belongs to the families Lamiaceae (12), Rosaceae (11) and Asteraceae (10). According to the use, the inventoried plants are divided into 4 groups: food for humans, medicinal plants, animal feed and natural insecticides.

The species with the highest frequency are asparagus (*Asparagus acutifolius* L.), fennel (*Foeniculum vulgare* Mill.) and nettle (*Urtica dioica* L.), cooked separately or with other green vegetables, laurel (*Laurus nobilis* L.) and rosemary (*Rosmarinus officinalis* L.) used as spice and medicinal tea, sage (*Salvia officinalis* L.) and rose-hip (*Rosa canina* L.) commonly used as everyday tea. The most unusual use in the studied area is of the *Sempervivum tectorum* L., which in addition to the well-known use against earache, helps with inflammatory processes after mosquito bites and *Inula verbascifolia* (Willd.) Hauskn.), which is used as litter for animals in the barn. The collected plant taxa are herbarized, digitalized and stored in the herbarium of the Agronomy Faculty, available online (<http://herbarium.agr.hr/>).

Key words: edible species, medicinal herbs, traditional use, digitalization, Dalmatian Zagora