

Tradicionalna upotreba samoniklog bilja na području Brotnja (Čitluk, BiH)

Sažetak

Cilj ovoga rada bio je utvrditi najčešće vrste samonikloga bilja koje se na području Brotnja (Čitluk, BiH) koriste kao hrana, kao čajno bilje ili za neke druge namjene. Istraživanje je provedeno od travnja 2022. do travnja 2023. godine te su zabilježena tradicionalna znanja i suvremeno korištenje samoniklih biljaka na području Brotnja. Rezultati ovog istraživanja pokazuju da se najveći broj samoniklih biljaka najčešće koristi kao: sirove salate ili kuhano povrće (22 vrste), sirovo divlje voće (18 vrste), svakodnevni / ili medicinski čajevi (37 vrsta), začinske biljke (9 vrsta), a 9 vrsta ima specifičnu medicinsku uporabu. Kao samoniklo povrće, začini i čajevi na području Brotnja koristi se 50 nekultiviranih biljnih vrsta svrstanih u 31 porodicu. Najzastupljenije porodice su Lamiaceae (9), Asteraceae (7 vrsta) Apiaceae (3 vrste), dok su ostale porodice manje zastupljene. Najzastupljenije porodice samoniklog divljeg voća su Rosaceae (8) i Moraceae (3). U ovom istraživanju su sudjelovali ispitanici koji su rođeni u istraživanom području i / ili su na istraživanom području proveli veći dio svog života.

Ključne riječi: samoniklo bilje, Brotnjo, nekultivirane biljne vrste, samoniklo divlje voće

Uvod

Prema procjenama biologa u prirodi postoji oko milijun biljnih vrsta; oko 350.000 ih je katalogizirano, a oko 80.000 je jestivo. U svojoj povijesti ljudi su koristili oko 7.000 različitih vrsta, no samo ih je oko 650 na neki način kultivirano. Međutim, osim kultiviranih, čovjek koristi i nekultivirane divlje vrste, koje kao samonikle rastu u prirodi koja nas okružuje. Samonikle divlje biljne vrste mogu se koristiti kao hrana, kao začini ili dodaci hrani, za prerađivanje u alkoholna pića, mogu biti čajno bilje. Mnoge vrste samoniklog bilja koriste se u alternativnoj medicini kao ljekovito bilje. Nekada su tzv. „Ljekaruše“ bile glavni priručnici za liječenje, a i danas postoje brojne knjige i priručnici koji propagiraju liječenje biljem. Takvoga bilja može se naći posvuda u prirodi.

Plato Brotnja, područje istraživanja, je geografski ograničeno područje površine 181 km², a po geografskim i reljefnim karakteristikama Brotnjo ima obilježja ravničko-brdskog područja. Jovan Cvijić, najpoznatiji istraživač krša na ovim prostorima, zaravan Brotnja određuje kao pliocensku terasu (Cvijić, 1924). Brotnjo nije tipično krško polje. U geografskom se smislu označava kao zaravan ili plato, a tako se obilježava u pedološkim kartama i različitim elaboratima. Zapravo bi se po reljefu i pedološkim karakteristikama moglo podijeliti u dva dijela. U zapadnom dijelu od Hamzića do Čitluka uz potok Lukoč prostire se plodno Broćansko polje s dubokim poljskim tlima, a ponegdje se može naći i močvarno tlo. Od sjevera i juga omeđeno je nižim ili višim uzvisinama. Istočni dio prema Neretvi je tipična zaravan, kao dio geološke zaravni Brotnjo – Dubrave (Beljo i Sivrić, 2022). Klima Brotnja bi se mogla označiti kao izmijenjena mediteranska i semihumidna. Temperature tijekom godine pokazatelj su velikog utjecaja Jadranskog mora.

¹ dr. sc. Danijela Petrović, Helena Brekalo, mag. ing. agr., prof. dr. sc. Jure Beljo, Agronomski i prehrambeno – tehnološki fakultet Sveučilista u Mostaru, BiH

² dr. sc. Antonela Musa, Fakultet prirodoslovno-matematičkih i odgojnih znanosti u Mostaru, BiH
Autor za korespondenciju: danijela.petrovic@aptf.sum.ba

Brotnjo je oduvijek bilo izrazito poljoprivredno područje. Zahvaljujući „bujnoj plodovitosti zemlje“, kako piše Patsch (1904), "bogata visoravan Brotnja bila je gusto naseljena u pretpovijesnom, rimskom i ranobizantijskom vremenu kao i u srednjem vijeku". A temeljni su razlog tomu povoljni prirodni uvjeti ovoga područja. Kada je poznati austrijski arheolog Moritz Hoernes 1879. godine na svojim „Dinarskim putovanjima“ došao u Brotnjo bio je fasciniran njegovim krajobrazom i nazvao ga „oaza Brotnjo“ (Hoernes, 1891). Ta je „oaza“ veoma bogata raznovrsnim biljem, kultiviranim i nekultiviranim. Kao rezultat klimatskih uvjeta, ali isto tako reljefnih i pedoloških raznolikosti mogu se tu naći tipične mediteranske vrste, ali isto tako vrste karakteristične za kontinentalno zaleđe.

U Brotnju se također odvajkada samoniklo bilje koristilo za različite namjene, a najčešće kao čajno bilje za ublažavanje nekih zdravstvenih tegoba. To nas je motiviralo da istražimo koje vrste korisnog samoniklog bilja na prostoru Brotnja postoje i za koje se namjene upotrebljavaju. Cilj je ovoga rada utvrditi najčešće vrste samonikloga bilja koje se na području Brotnja koriste kao hrana, kao čajno bilje ili za neke druge namjene.

Materijali i metode

Opis istraživanoga područja

Klima Brotnja bi se mogla označiti kao izmijenjena mediteranski i semihumidna. Temperature tijekom godine pokazatelj su velikog utjecaja Jadranskog mora. Prosječna godišnja temperatura je oko 15 stupnjeva. Najviša srednja mjesečna temperatura je u kolovozu, 18,8°C a najniža u siječnju 4,7°C. Brotnjo ima intenzivnu osunčanost, oko 2.370 sunčanih sati i po tome je jedno od najsunčanijih područja Mediterana. Aktivno vegetacijsko razdoblje sa srednjim dnevnim temperaturama traje više od 240 dana, od ožujka do listopada. (Beljo i Sivrić, 2022). Raspored oborina tijekom godine obilježje je mediteranske klime, uz stanovit utjecaj kontinentalnog zaleđa, kada je riječ o ukupnom zbroju oborina. Ukupni prosječni godišnji zbroj oborina iznosi više od 1.400 mm. Najviše ih je u jesenskom-zimskom razdoblju, a najmanje u ljetnom razdoblju (Beljo i Sivrić, 2022.).

Budući da klimatski parametri po mjesecima veoma variraju, posebno kada se izračuna tzv. kišni karakter po Langu, na ovom području je tlo crvenica i drugi tipovi tla na različitim vapnenačkim supstratima. U strukturi zemljišnih površina Brotnja od ukupno 18.099 ha na poljoprivredno zemljište 7.724 ha (42,68%), šumskoga zemljišta je 9.448 ha (52,21%), neplodnoga 925,21 ha (5,11%). Od neplodnoga zemljišta izgrađenoga je 881,78 ha (4,87%), dok je pod vodom 43,73 ha (0,24%) (Strategija poljoprivrednoga razvitka HNŽ). Po geografskim i reljefnim karakteristikama Brotnjo ima obilježja ravničarsko – brdskog područja. Prosječna nadmorska visina je 250 – 300m, počevši od Biletić polja i dvadesetak metara pa do Trtla i Ozrena s više od 500 m (Beljo i Sivrić, 2022).

Prikupljanje podataka i proučavanje populacije

U ovom etnobotaničkom istraživanju, provedenom od travnja 2022. do travnja 2023. godine, zabilježena su tradicionalna znanja i suvremeno korištenje samoniklih biljaka za prehranu i upotrebu u narodnoj medicini na području sedam naselja Brotnja.

Ukupno je intervjuirano 14 ispitanika (11 žena i 3 muškaraca) lokalnog porijekla. Prosječna dob bila je 72,57 godina (najmlađi 60, a najstariji ispitanik 88 godina). Istraživanje je provedeno u skladu s Etičkim kodeksom međunarodnog društva za etnobiologiju (2006). Podaci su prikupljeni koristeći polu-strukturirani intervju pristup, uglavnom primjenom metode slobodnog nabiranja, uz neformalne razgovore s, prema preporuci odabranim, lokalnim stanovnicima koji o tematici puno znaju, odnosno u svojem se svakodnevnom životu bave sakupljanjem i upotrebom samoniklog bilja.

Intervju je proveden na hrvatskom jeziku, a temeljio se na tri (3) skupine pitanja:

1. Pitanja o dobi, mjestu rođenja i stanovanja.

2. Nabrojite koje ste samoniklo a) povrće za salate ili variva, b) korijenje i c) divlje voće prikupljali u djetinjstvu i koje još dan danas koristite?

3. Koje biljke koristite za čajeve i rakije (uključujući i medicinski aspekt)?

Intervjui su provedeni na području Brotnja, a obuhvaćena su sljedeća naselja: Čalići, Čerin, Gornji Hamzići, Donji Hamzići, Donja Blatnica, Tromeda, Krućevići.

Sudionici su izabrani na dva načina:

1. na temelju preporuke drugih stanovnika kao "ljudi koji znaju o biljkama"

2. sasvim slučajno ("snowball" tehnika, intervjuirani tijekom rada na polju ili u dvorištu).

U ovom istraživanju mogli su sudjelovati samo ispitanici koji su rođeni u istraživanom području i / ili su na istraživanom području proveli veći dio svog života.

Svi podaci su uneseni u Excel tablicu te analizirani primjenom metode deskriptivne statistike na temelju frekvencije. Uzorci spomenutog bilja su prikupljeni, digitalizirani i pohranjeni u herbarij na Agronomskom i prehrambeno tehnološkom fakultetu Sveučilišta u Mostaru. Nomenklatura (imena biljaka) je usklađena s Flora Croatica Database (Nikolić, 2018; <http://hirc.botanic.hr/fcd/>).

Rezultati istraživanja

Ukupno je dokumentirano 68 biljnih vrsta, u prosjeku 27 vrsta po jednom intervjuu. Rezultati ovog istraživanja pokazuju da se najveći broj samoniklih biljaka najčešće koristi kao: sirove salate ili kuhano povrće (22 vrste), sirovo divlje voće (18 vrste), svakodnevni / ili medicinski čajevi (37 vrsta), začinske biljke (9 vrsta), a 9 vrsta ima specifičnu medicinsku uporabu.

Kao samoniklo povrće, začini i čajevi na području Brotnja koristi se 50 nekultiviranih biljnih vrsta (Tablica 1), koje su raspoređene u 31 porodicu.

Tablica 1. Samonikle biljne vrste korištene kao divlje povrće, začini i čajevi na području Brotnja

Table 1. Wild plant species used as wild vegetables, spices and teas in the Brotnje area

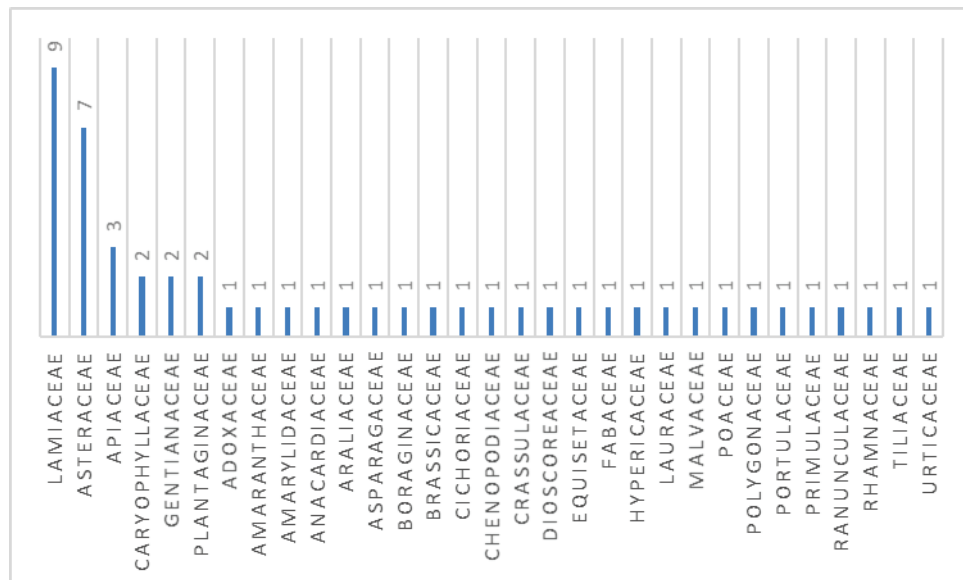
	Latinski naziv	Lokalno ime	Upotreba	%
1	<i>Sambucus nigra</i> L. (Adoxaceae)	Zova, zovina	Čaj za plućne bolesti, sok od cvjetova, liker od cvjetova	100
2	<i>Amaranthus retroflexus</i> L. (Amaranthaceae)	Štir	Kuhan u zelju	64,2
3	<i>Allium ampeloprasum</i> L. (Amaryllidaceae)	Divlja prasa, prndelj	Kuhana u zelju	42,8
4	<i>Cotinus coggygria</i> Scop. (Anacardiaceae)	Rujevina	Kora se koristi za čaj koji je dobar za prostatu i infekcije kod žena	21,4
5	<i>Daucus carota</i> L. (Apiaceae)	Divlja mrkva	Kuhani listovi s blitvom	21,4
6	<i>Foeniculum vulgare</i> Mill. (Apiaceae)	Komorač	Listovi kuhani u juhami, čorbama, začini, čaj za probavu i imunitet, dodatak za rakiju,	35,7
7	<i>Petroselinum crispum</i> L. (Apiaceae)	Majdonus, peršin	Začin, čaj za mokraćne kanale	50
8	<i>Hedera helix</i> L. (Araliaceae)	Bršljan	Sapun za kosu, macerat za gljivičnu infekciju kože	28,5

	Latinski naziv	Lokalno ime	Upotreba	%
9	<i>Asparagus acutifolius</i> L. (Asparagaceae)	Oštrolišna šparoga, vija	Mladi izdanci s jajima na maslu, vija se koristi za mošt	28,5
10	<i>Achillea millefolium</i> L. (Asteraceae)	Kunica, hajdučka trava, stolisnik	Čaj za ženske probleme	42,8
11	<i>Arctium lappa</i> L. (Asteraceae)	Čičak	Čaj od korijena za upale	21,4
12	<i>Calendula officinalis</i> L. (Asteraceae)	Neven	Čaj za stomachne probleme i za urinarne infekcije, krema za kožu i vene	14,2
13	<i>Helicichesum italicum</i> L. (Asteraceae)	Smilje, cmilje	Čaj za žuč i crijeva, kao miris za odjeću, protiv moljaca	57,1
14	<i>Matricaria chamomila</i> L. (Asteraceae)	Kamilica	Čaj za želudac, oblog za oči	64,2
15	<i>Sonchus oleraceus</i> L. (Asteraceae)	Kostriš, osjak	Kuhan u zelju, za liječenje štitne žlijezde	57,1
16	<i>Taraxacum officinale</i> L. (Asteraceae)	Maslačak, puhovka	List – svjež u salatama, kuhan u zelje, kuhan zajedno sa špinatom Cvijet- med od maslačka, čaj za pluća i stomachne probleme, macerat za dermatološke probleme	100
17	<i>Symphytum officinale</i> L. (Boraginaceae)	Gavez	Čaj za mokrenje, krema za rane i zglobove	14,2
18	<i>Armoracia rusticana</i> P. Gaertn., B. Mey. et Scherb (Brassicaceae)	Hren	Mladi listovi se kuhaju u čorbii, začini, kao namaz uz meso	21,4
19	<i>Stellaria media</i> L. (Caryophyllaceae)	Mišjakinja	Kuhana u zelju, čaj za oči	42,8
20	<i>Silene vulgaris</i> Garcke (Caryophyllaceae)	Škripavac, pušina	Listovi kuhani s blitvom ili drugim zelenjem i krompirom	21,4
21	<i>Chenopodium album</i> L. (Chenopodiaceae)	Loboda	Listovi kuhani u zelju, s jajima na maslu	64,2
22	<i>Cichorium intybus</i> L. (Cichoriaceae)	Konjogrizz, konjska trava, divlji radič	Kuhan u zelju, čaj za mokračne kanale	57,1
23	<i>Sempervivum tectorum</i> L. (Crassulaceae)	Čuvarkuća	Svježi uz zelenu salatu, stanični sok iz lista kao lijek za uho, za liječenje (izgnječeni listovi i med)	71,4
24	<i>Tamus communis</i> L. (Dioscoreaceae)	Kuke	Svježe na salatu, svježe s kuhanim jajima, kuhane i pomiješane s kuhanim jajima, na maslu s jajima, kuhane kao prilog glavnom jelu	92,8
25	<i>Equisetum arvense</i> L. (Equisetaceae)	Preslica, konjski rep	Čaj za grlo i za mokračne kanale	14,2
26	<i>Ononis spinosa</i> L. (Fabaceae)	Gladišika, gladiš	Čaj za bubrege i mokračni mjehur	35,7
27	<i>Centaurium erythraea</i> Rafn (Gentianaceae)	Kičica	Čaj za želudac	7,1

	Latinski naziv	Lokalno ime	Upotreba	%
28	<i>Gentiana lutea</i> L. (<i>Gentianaceae</i>)	Srčanik	Rakija za liječenje čira na želudcu	14,2
29	<i>Hyperici perforatum</i> L. (<i>Hypericaceae</i>)	Gospina trava	Čaj za ženske bolesti, macerat za kožu, za čišćenje lica kod upala	100
30	<i>Melissa officinalis</i> L. (<i>Lamiaceae</i>)	Matičnjak, ljubica	Začin, čaj za srce	21,4
31	<i>Ocimum basilicum</i> L. (<i>Lamiaceae</i>)	Mesliđan, bosiljak	Začin, miris za odjeću, muškarcima su stavljali grančicu bosiljka iza uha nedjeljom kada bi išli na misu	42,8
32	<i>Rosmarinus officinalis</i> L. (<i>Lamiaceae</i>)	Ružmarin	Začin, čaj	64,2
33	<i>Satureja montana</i> L. (<i>Lamiaceae</i>)	Vrisak	Čaj za jetru i želudac, začin	35,7
34	<i>Salvia officinalis</i> L. (<i>Lamiaceae</i>)	Kadulja	Začin, čaj za grlo	85,7
35	<i>Teucrium montanum</i> L. (<i>Lamiaceae</i>)	Iva trava	Čaj za imunitet, za čišćenje krvi, tinktura za hemeroide	57,1
36	<i>Teucrium chamaedrys</i> L. (<i>Lamiaceae</i>)	Dubčac	Čaj za želudac, reumu i anemiju	14,2
37	<i>Thymus serpyllum</i> L. (<i>Lamiaceae</i>)	Majčina dušica, majkina dušica	Začin, čaj za smirenje	78,5
38	<i>Tymus vulgaris</i> L. (<i>Lamiaceae</i>)	Timijan	Čaj za dišne puteve i protiv infekcija, začin	28,5
39	<i>Laurus nobilis</i> L. (<i>Lauraceae</i>)	Lovor, lavorika	Začin, čaj od listova za kašalj	35,7
40	<i>Malva neglecta</i> L. (<i>Malvaceae</i>)	Sljez divlji	Čaj od korijena za kašalj, listovi se kuhaju s blitvnom ili špinatom	28,5
41	<i>Plantago lanceolata</i> L. (<i>Plantaginaceae</i>)	Bokvica	Svježu listovi uz zelenu salatu, kao oblog za rane	78,5
42	<i>Plantago major</i> L. (<i>Plantaginaceae</i>)	Bokvica, bokvica ženska	Svježi listovi za salatu, kao oblog, za pravljenje krema za rane	78,5
43	<i>Elymus repens</i> Gould (<i>Poaceae</i>)	Pirika	Podanak za čaj za čišćenje krvi, brašno, korištena kao kava, kuhana u zelju	57,1
44	<i>Rumex pulcher</i> L. (<i>Polygonaceae</i>)	Štavelj	Kuhan u zelju	42,8
45	<i>Portulaca oleracea</i> L. (<i>Portulacaceae</i>)	Tušt	Svježi listovi za salatu	57,1
46	<i>Primula vulgaris</i> Huds. (<i>Primulaceae</i>)	Jagorčevina	Listovi se spremaju kao svježa salata, kuhani u zelju	14,2
47	<i>Helleborus niger</i> L. (<i>Ranunculaceae</i>)	Kukurijek, kukuričak	Za bradavice i liječenje ženskih bolesti	14,2
48	<i>Paliurus spina – chisti</i> L. (<i>Rhamnaceae</i>)	Drača	Čaj za bubrege, za stomačne probleme, plod za jelo	85,7
49	<i>Tilia</i> sp. (<i>Tiliaceae</i>)	Lipa	Čaj od lista i cvijeta za probavu i upale	71,4

	Latinski naziv	Lokalno ime	Upotreba	%
50	<i>Urtica dioica</i> L. (<i>Urticaceae</i>)	Kopriva, koprva, žara	List – za juhu, kuhan s krumpirom (krompir salata), čaj, za modrice (istučena kopriva i malo šećera) voda od kuhane koprive za ispiranje kose, za lisne uši	78,5

Najzastupljenije porodice su *Lamiaceae* (9), *Asteraceae* (7 vrsta), *Apiaceae* (3 vrste), dok se ostale porodice prisutne u manjem broju (Graf 1).



Graf 1. Zastupljenost porodica samoniklog bilja
Graph 1. Representation of families of wild plants

U Brotnju (općina Čitluk) zanimljiva je tradicija pripreme "divljev (divijeg) zelja" s 13 vrsta biljaka koje se kuhaju u istom loncu i jedu tijekom trećeg i četvrtog mjeseca. Tradicionalno se na Veliki četvrtak spremalo divlje zelje. Za pripremu divljev zelja nemaju točno određene biljke, ali većina ispitanika se slaže kako je divlje zelje bolje ako se stavi veći broj biljnih vrsta. Kao one značajne vrste koje beru za divlje (divije) zelje naveli su: *Allium ampeloprasum* L. (divlja prasa), *Chenopodium album* L. (loboda), *Rumex pulcher* L. (štavelj), *Stelaria media* L. (mišjakinja), *Amaranthus retroflexus* L. (štir), *Urtica dioica* L. (kopriva), *Taraxacum officinale* Weber. (maslačak), *Cichorium inthybus* L. (konjogriz), *Sonchus oleraceus* L. (ostak, kostriš). Također, dio ispitanika naveo je kako se u divlje zelje može staviti malo blitve (*Beta vulgaris* L.), ali obično se trude da sve bilje bude ubrano u prirodi.

Ispitanici su naveli kombinaciju kuhanih jaja ili pečenih jaja na maslu u kombinaciji sa samoniklim biljnim vrstama. Najčešće korištene biljne vrste su: *Asparagus aculeatus* L. (šparoga), *Tamus communis* L. (kuke), *Chenopodium album* L. (loboda).

Za vrijeme Uskršnjeg posta, veći broj ispitanika samoniklo bilje kuha zajedno sa špinatom ili

blitvom koje uzgajaju u svojim vrtovima ili plastenicima i zatim se miješa s kuhanim krumpirom. Također, navedena je upotreba bilja kao svježih salata, gdje se najčešće samoniklo bilje dodaje u zelenu salatu koja se kasnije začini (kuke (*Tamus communis* L.) i zelena salata).

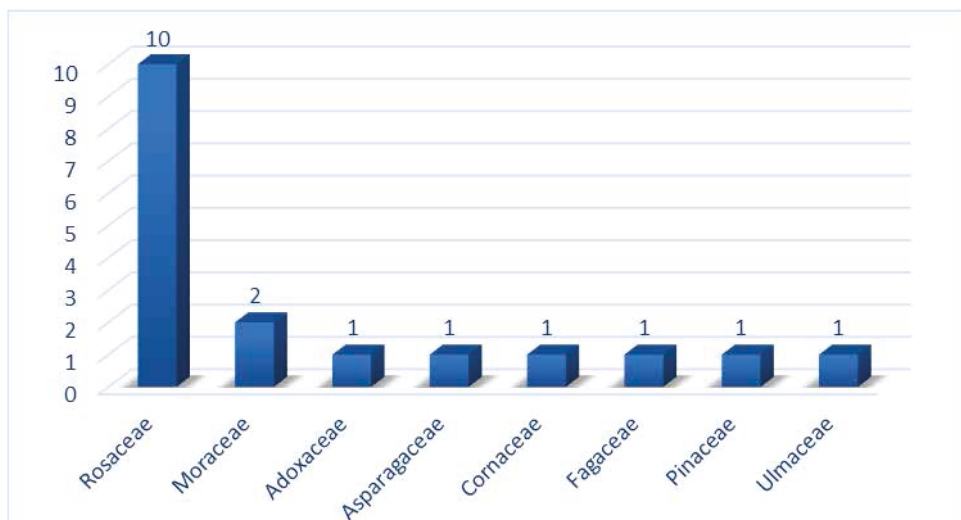
Samoniklo divlje voće velikom većinom pripada porodici *Rosaceae* (ružičnjače), najčešće su to drvenaste vrste u obliku stabala ili grmova (Tablica 2). Najčešće korišteno divlje voće je *Rubus ulmifolius* L. (kupina). Ispitanici su istakli kako su je najviše konzumirali u svježem stanju dok su čuvali domaće životinje na ispaši. Također, u velikoj zastupljenosti su *Rosa canina* L. (šipurak), *Cornus mas* L. (drijen), *Morus nigra* L. (crna murva), *Morus alba* L. (bijela murva) koje su se brale i konzumirale svježe ili prerađene u sokove, pekmeze, itd.

Tablica 2. Samonikle biljne vrste korištene kao sirovo voće, za sokove, likere, džemove i čajeve na području Brotnja

Table 2. Wild plant species used as raw fruit, for juices, liqueurs, jams and teas in the Brotnje area

	Latinsko ime i porodica	Lokalno ime	Upotreba bilja u Brotnju	%
1	<i>Sambucus ebulus</i> L. (<i>Adoxaceae</i>)	Abdovina	Čaj, sok, pekmez	42,8
2	<i>Ruscus aculeatus</i> L. (<i>Asparagaceae</i>)	Ježevina	Bobice za jelo, i kao rakija za vene, grančice se koristile kao vijenci za grobove	21,42
3	<i>Cornus mas</i> L. (<i>Cornaceae</i>)	Drijen, drenine	Svježi plodovi za jelo, pekmez, sok, za malokrvnost	64,2
4	<i>Quercus</i> L. (<i>Fagaceae</i>)	Hrast, dub	Žir za pravljenje brašna ili se jeo pečen, kora za čaj, zamjena za kavu	57,1
5	<i>Morus alba</i> L. (<i>Moraceae</i>)	Murva bijela (dud)	Jelo, sok, džem, sirup za želučane probleme	78,57
6	<i>Morus nigra</i> L. (<i>Moraceae</i>)	Murva crna	Sirove za jelo, za pravljenje soka, džema, čaj od listova za dijabetičare	78,57
7	<i>Crataegus oxyacantha</i> L. (<i>Rosaceae</i>)	Glog	Čaj, svježi plodovi za jelo, džem	21,4
8	<i>Fragaria vesca</i> L. (<i>Rosaceae</i>)	Šumska jagoda	Plodovi za jelo, za džem, čaj od listova	64,2
9	<i>Pyrus amygdaliformis</i> L. (<i>Rosaceae</i>)	Trnovača	Za jelo zreli plodovi, dzem, čaj	35,7
10	<i>Prunus cerasifera</i> L. (<i>Rosaceae</i>)	Šljiva džanarika	Rakija, džem, svježe za jelo, kompot od šljiva i jabuka	35,7
11	<i>Prunus mahaleb</i> L. (<i>Rosaceae</i>)	Rašeljka	Čaj od peteljki, jelo, rakija	28,5
12	<i>Prunus spinosa</i> L. (<i>Rosaceae</i>)	Trnina	List i cvijet za čaj, plod za džem, sok	28,5
13	<i>Rosa</i> sp. (<i>Rosaceae</i>)	Ruža	Slatko od latica,	21,4
14	<i>Rosa canina</i> L. (<i>Rosaceae</i>)	Šipurak	Čaj od osušenih plodova, dzem od plodova	78,5
15	<i>Rubus fruticosus</i> L. (<i>Rosaceae</i>)	Kupina	Svježi plodovi za jelo, sok, čaj od listova za stomačne tegobe, bijeli korijen za odljev kod žena	100
16	<i>Sorbus domestica</i> L. (<i>Rosaceae</i>)	Oskoruša	Plodovi za jelo, kompot s jabukama, koristila se za stomačne probleme	42,8
17	<i>Picea</i> sp. (<i>Pinaceae</i>)	Smreka, borovica	Bobice za jelo, stomačne probleme i infekcije, sok	35,7
18	<i>Celtis australis</i> L. (<i>Ulmaceae</i>)	Košćela	Bobice za jelo	21,4

Najzastupljenije porodice samoniklog divljeg voća su *Rosaceae* (8) i *Moraceae* (3) (Graf 2).



Graf 2. Zastupljenost porodica samoniklog divljeg voća

Graph 2. Representation of wild fruit families

Ispitanici u velikoj mjeri koriste i neke od fitoterapeutskih biljaka kao pomoć u liječenju simptoma grlobolje (*Salvia officinalis* L., kadulja), uhobolje (*Sempervivum tectorum* L., čuvarkuća), prehlade (*Malva sylvestris* L., crni sljez), za brže zacjeljivanje rana (rod *Plantago*, bokvica), za čišćenje krvi (*Teucrium montanum* L., iva trava). Također, naveli su kako su se liječili kod lokalnih travara koji su bili i „učitelji“ o biljnim vrstama.

Spominje se i hrana korištena u vrijeme velike gladi (tijekom 1. i 2. svjetskog rata). Žir od hrasta crnike se mljeo u brašno i pravio se kruh, samo od toga ili u mješavini s pšenicom. Također, služio je kao zamjena za kavu i kao hrana za svinje.

Rasprava

U radu koji je obuhvatio cijelu Bosnu i Hercegovinu, Redžić (2006) je zabilježio upotrebu 308 divljih vrsta koje se koriste u ljudskoj prehrani. Najzastupljenije porodice samoniklih biljaka u Bosni i Hercegovini koje se koriste za hranu su: *Rosaceae*, *Compositae*, *Labiatae*, *Cruciferae* i *Liliaceae*, dok su u Brotnju samonikle vrste najčešće iz porodica *Rosaceae*, *Compositae* (*Asteraceae* + *Chichoriaceae*), *Labiatae* (*Lamiaceae*), *Cruciferae* (*Brassicaceae*) i *Poaceae*. Istraživanja su provedena za vrijeme rata o upotrebi divljeg i poludivljeg bilja u prehrani stanovništva Sarajeva, tijekom opsade. U takvim ratnim uvjetima, gdje vlada snažna oskudica hrane i lijekova, ljudi su bili primorani jesti bilo što kako bi osigurali dovoljno kalorija za preživljavanje. Najčešće upotrebljavane vrste *Urtica dioica*, *Taraxacum officinale*, *Cichorium intybus* i *Malva sylvestris* (Redžić, 2010) koriste i stanovnici Brotnja. Slična mješavina "divljem ili divijem zelju" koristi se danas duž cijele Dalmacije i Jadranskih otoka, tzv. "mišancija", "mišanca" (Łuczaj i sur., 2013a) Slične mješavine, s još više vrsta bilja postoje u Italiji, Španjolskoj, Grčkoj, Turskoj i imaju svoje specifične nazive. U Italiji, primjerice, postoje mješavine za variva (minestre): "pistic" - 56 vrsta divljeg bilja, zapadni Pordenone, SI Italija (Paoletti i sur., 1995), "minestrella" - 45 vrsta, Gallicamo (Pieroni, 1999). Poznavanje i korištenje ovih biljnih mješavina za jelo jako je važno jer odražava ekološku svijest. (Paoletti i sur., 1995).

„Divlje zelje“ se u većini ljudske populacije od davnina puno koristilo posebice u vremenima nestašice hrane (tijekom 1. i 2. svjetskog rata), no danas se isključivo koristi u područjima i zemljama gdje se smatra zdravom hranom (Łuczaj, 2010; Łuczaj i sur., 2012; 2013a; Turner i sur., 2011). Divlje zelje se smatra "skrivenim" dijelom mediteranske prehrane (Biscotti, 2015), iako je i na tom području zadnjih desetljeća ta upotreba u opadanju (Dolina i Łuczaj, 2014; Leonti, 2006; Łuczaj i sur., 2013b; Łuczaj i Dolina, 2015).

Zaključak

Tisućama godina je postojala je kultura skupljanja, uzgajanja, očuvanja, prerade i upotrebe samoniklog jestivog i ljekovitog bilja. Danas, kada je aktualan trend „povratka prirodi“ i usprkos urbanizaciji, modernizaciji, povratak prirodi postaje životni stil sve većeg broja ljudi koji redovito koriste samoniklo bilje U tom kontekstu ovaj rad doprinosi edukaciji pučanstva i ponovnom uvođenju samoniklog bilja u ljudsku ishranu.

Literatura

- Beljo, J., Sivrić, V. (2022) Agrar i Agronomi Brotnja. Ogranak Matice hrvatske u Čitluku, Općina Čitluk.
- Biscotti, N., Pieroni, A. (2015) The hidden Mediterranean diet: wild vegetables traditionally gathered and consumed in the Gargano area, Apulia, SE Italy. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*, 84 (3), 327-338. DOI: 10.5586/asbp.2015.031.
- Cvijić, J. (1924) Geomorfologija. Beograd.
- Dolina, K., Łuczaj, Ł. (2014) Wild food plants used on the Dubrovnik coast (south-eastern Croatia). *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*, 83 (3), 175-181. DOI: 10.5586/asbp.2014.029.14.
- Hoernes, M. (1891) Arheološke studije u Bosni. GZM. Sv. 4.
- International Society of Ethnobiology (2006) International Society of Ethnobiology Code of Ethics (with 2008 additions). URL: <https://ethnobiology.net/code-of-ethics/>.
- Leonti, M., Nebel, S., Rivera, D., Heinrich, M. (2006) Wild gathered food plants in the European Mediterranean: a comparative analysis. *Economy Botany*, 60 (2), 130-142. DOI: 10.1663/0013-0001(2006)60[130:WGFPI]2.0.
- Łuczaj, Ł. (2010) Changes in the utilization of wild green vegetables in Poland since the 19th century: a comparison of four ethnobotanical surveys. *J Ethnopharmacol*, 128 (2), 395-404. DOI: 10.1016/j.jep.2010.01.038.
- Łuczaj, Ł., Pieroni, A., Tardío, J., Pardo-de-Santayana, M., Söukand, R., Svanberg I., et al. (2012) Wild food plant use in 21st century Europe: the disappearance of old traditions and the search for new cuisines involving wild edibles. *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*, 81 (4), 359-370. DOI: 10.5586/asbp.2012.031.
- Łuczaj, Ł., Zovko Končić, M., Miličević, T., Dolina, K., Pandža, M. (2013a) Wild vegetable mixes sold in the markets of Dalmatia (Southern Croatia). *J Ethnobiol Ethnomed*, 9:2.
- Łuczaj, Ł., Fressel, N., Perković, S. (2013b) Wild food plants used in the villages of the Lake Vrana Nature Park (northern Dalmatia, Croatia). *Acta Societatis Botanicorum Poloniae*, 82 (4), 275-281. DOI: 10.5586/asbp.2013.036.
- Łuczaj, Ł., Dolina, K. (2015) A hundred years of change in wild vegetable use in southern Herzegovina. *J Ethnopharmacol*, 166, 297-304. DOI: 10.1016/j.jep.2015.02.033.
- Nikolić, T. (2018) Flora Croatia Database. Prirodoslovnomatematički fakultet, Sveučilište u Zagrebu. URL: <http://hirc.botanic.hr/fcd>
- Paoletti, M. G., Dreon, A. L., Lorenzoni, G. G. (1995) Pistic, traditional food from Western Friuli. N.E. Italy. *Economic Botany*, 49 (1), 26-30.
- Patsch, C. (1904) Kultura Brotnja. Glasnik Zemaljskog muzeja Sarajevo, 1, 45-49.
- Pieroni, A. (1999) Gathered Wild Food Plants in the Upper Valley of the Serchio River (Garfagnana). Central Italy. *Economic Botany*, 53 (3), 327-341.
- Redžić, S. (2006) Wild Edible Plants and Their Traditional Use in the Human Nutrition in Bosnia-Herzegovina. *Ecology of Food and Nutrition*, 45, 189-232.
- Redžić, S. (2010) Use of wild and semi-wild edible plants in nutrition and survival of people in 1430 days of siege of Sarajevo during the war in Bosnia and Herzegovina (1992-1995). *Collegium Antropologicum*, 34, 551-570.
- Strategija poljoprivrednog razvitka HNŽ (2021) URL: https://mpsv-hnz-k.ba/wp-content/uploads/2021/06/Nacrt-Strategije-ruralnog-razvitka-HN%C5%BD-K_280621.pdf
- 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.

Prispjelo/Received: 27.6.2023.

Prihvaćeno/Accepted: 12.7.2023.

Traditional use of wild herbs in the area of Brotnjo (Čitluk, BiH)

Abstract

The aim of this work was to determine the most common types of wild plants that are used as food, as tea plants or for some other purposes in the area of Brotnjo (Čitluk, Bosnia and Herzegovina). The research was conducted from April 2022 to April 2023, and traditional knowledge and contemporary use of wild plants in the Brotnjo area were recorded.

The results of this research show that the largest number of wild plants are most often used as: raw salads or cooked vegetables (22 species), raw wild fruits (18 species), everyday/or medicinal teas (37 species), herbs (9 species), and 9 species have specific medicinal uses.

In the area of Brotnjo, 50 uncultivated plant species divided into 31 families are used as wild vegetables, spices and teas. The most represented families are Lamiaceae (9), Asteraceae (7 species) and Apiaceae (3 species), while other families are less represented. The most abundant wild fruit families are Rosaceae (8) and Moraceae (3). Respondents who were born in the researched area and/or spent most of their life in the researched area participated in this research.

Keywords: wild plants, Brotnjo, uncultivated plant species, wild fruit