

Rdestowiec ostrokończysty (*Reynoutria japonica* Houtt.) – roślina użytkowana kulinarnie w Puszczy Białowieskiej

Japanese knotweed (*Reynoutria japonica* Houtt.) – a food plant used in the Białowieża Forest

EWA PIROŹNIKOW

Zakład Botaniki, Instytut Biologii, Uniwersytet w Białymstoku, ul. Świerkowa 20B,
15-950 Białystok, e-mail: epir [at] uwb.edu.pl

ABSTRACT: Japanese knotweed (*Reynoutria japonica*) is commonly used as a wild vegetable in Japan, Korea and North-East China. On Sakhalin Island and the Kuril Islands it has also been adopted by the Russian population, and used there differently than in Japan. The paper reports a case of the use of this feral invasive ornamental plant in Europe, in the Białowieża Forest. In the village of Budy people began using the plant in 1920. It is associated with changes of place of residence and restricted access to agricultural products. The use of the plant started with children experimenting by eating it and adding it to cakes, as it reminded them of rhubarb. Continuation of use depends on the commitment of the community to the tradition. The plant is still used by a few inhabitants of Budy and of the county town of Hajnówka.

Key words: invasive plants, children, wild food plants, wild edible plants, new uses, ethnobotany

Wstęp

Nawyki kulinarne należą do najbardziej ustabilizowanych wartości ludzkich społeczeństw (Bode 1994 za Stoličną 2010). Szczególnie dotyczy to tradycji użytkowania pokarmowego roślin dziko rosnących. Badania etnograficzne w Polsce wykazują niewielką liczbę użytkowanych gatunków w porównaniu do Włoch lub Dalekiego Wschodu (Łuczaj 2008). W Polsce Podlasie jako rejon o dużej różnorodności etnicznej i religijnej wyróżnia się stosunkowo wysoką liczbą roślin dziko rosnących użytkowanych kulinarnie (Pirożnikow 2010). Użytkowanie niektórych gatunków jest jednak bardzo lokalne i może ograniczać się do pojedynczych miejscowości. Szczególnie dotyczy to roślin, które pojawiły się w naszej florze niedawno. Taką rośliną jest rdestowiec ostrokończysty. Dotąd roślina ta nie była wykazywana jako użytkowana kulinarnie w Polsce (Łuczaj & Szymański 2007; Łuczaj 2011). W przypadku rdestowca ostrokończystego nadarzyła się rzadko opisywana okazja odnotowania okoliczności i przyczyn rozpoczęcia użytkowania danej rośliny oraz kontynuacji jej użytkowania, czyli kształtowania się tradycji.

Występowanie i historia introdukcji

Rdestowiec ostrokończysty (*Reynoutria japonica* Houtt., syn. *Fallopia japonica*, *Polygonum cuspidatum*) jest okazałą byliną, która rośnie u nas w wielu ogrodach, parkach oraz na dziko na śmietnikach, nasypach kolejowych, w nadrzecznych zaroślach i w lasach liściastych. Naturalny zasięg *Reynoutria japonica* obejmuje Japonię, wyspy Kurylskie, Sachalin, Koreę, Chiny południowo-zachodnie, Tajwan, Wietnam (Albertenst & Böhmer 2011). Występuje tam w dolinach rzek, na skrajach lasów oraz na przydrożach.

W 1823 roku rdestowiec ostrokończysty został sprowadzony do Holandii i wkrótce rozpowszechnił się w całej Europie jako łatwa w uprawie roślina ozdobna sadzona w parkach i ogrodach (Albertenst & Böhmer 2011). W końcu XIX wieku w Niemczech zaczęto ją stosować do fitomelioracji do umacniania zboczy. W Polsce zaczęto uprawę w połowie XIX wieku. We wszystkich krajach europejskich roślina zdziczała i stała się inwazyjna – dlatego znalazła się na czarnych listach zwalczanych roślin inwazyjnych. Najwięcej „dzikich” stanowisk jest w Austrii, Belgii, Danii, Holandii, Norwegii i Irlandii. Rozprzestrzeniła się także w Ameryce Północnej, prawie całej Azji oraz w Australii. W Polsce pojawił się problem inwazji tego gatunku w latach sześćdziesiątych ubiegłego wieku, kiedy odnotowano 342 stanowiska tej rośliny (Tokarska-Guzik i in. 2006). Obecnie liczba stanowisk gatunku w Polsce jest określana jako duża na obszarze całego kraju (Zarzycki i in. 2002). Rdestowiec ostrokończysty uznawany jest w Polsce za gatunek inwazyjny, groźny dla rodzimej przyrody. Jego wprowadzanie do środowiska lub przemieszczanie w środowisku przyrodniczym jest zabronione przez Ustawę o ochronie przyrody z 2004 roku. Od 2012 roku także jego import, posiadanie, prowadzenie hodowli, rozmnażanie i sprzedaż wymagają specjalnego pozwolenia Generalnego Dyrektora Ochrony Środowiska.

Użytkowanie

W Japonii Korei i Chinach rdestowiec ostrokończysty jest znany od tysięcy lat jako roślina lecznicza, najczęściej stosowana jako środek przeciw stanom zapalnym, dolegliwościom wątroby i zaporciom oraz chorobom skóry (Eui Taek Jeong i in. 2010). Ostatnio w wielu krajach wprowadza się suplementy diety zawierające kłącza rdestowca

ostrokończystego z powodu bardzo wysokiej zawartości resweratrolu oraz innych substancji czynnych, które są polecane jako środek zapobiegający rakowi, opóźniający starzenie, hamujący rozwój grzybów i bakterii (Kimura & Okuda 2001, Spainhour 2008, rozanski.ch/cancer2000.htm).

W Japonii Korei i Chinach jego młode pędy nadziemne i kłącza są użytkowane jako „dzikie warzywo” (Eui Taek Jeong i in. 2010). W Japonii rdestowiec ostrokończysty (*itadori*) jest tradycyjnym pożywieniem, którego najczęściej używa się na obszarze prefektury Kochi na wyspie Shikoku (hiro-shio.blogspot.com/2010/05/itadori-jam.html). Obecnie w całej Japonii pozyskiwany z pól upraw używany jest jako składnik *sansai* - wiosennej potrawy z roślin dziko rosnących. Młode pędy rdestowca po obraniu ze skórki i zblanszowaniu podaje się tak jak szparagi, z różnymi sosami jako jarzynę, smażone w głębokim tłuszczu jak frytki lub jako zupę (shizuokagourmet.com/sansaimountain-vegetables-recipes/ - 125k). W Korei rdestowiec ostrokończysty jest przygotowywany do jedzenia podobnie jak w Japonii lecz potrawy są traktowane jako przystawki do głównego dania (<http://blog.daum.net/dkfemsea/847>). W Korei Południowej w r. 2012 roślina ta została zaliczona do żywności funkcjonalnej (czyli pożywienia o sprawdzonym działaniu medycznym) (Jin Sook Kim i in. 2012). W Chinach rdestowiec ostrokończysty (*pinyin*) jest używany do jedzenia tylko w niektórych regionach, np. w prowincji Hunan (Zou i in. 2010). W Wietnamie *Reynoutria japonica* jest gatunkiem bardzo rzadkim, zagrożonym wyginięciem, będącym w „Czerwonej Księdze Wietnamu” (www.vncreatures.net/e_tracuu.php?loai=2) i nie jest wykazywana w żadnej pracy dotyczącej dziko rosnących roślin pokarmowyc. Na Sachalinie i wyspach Kurylskich Rosjanie używają w kuchni rdestowca „po rosyjsku” jako główny składnik zupy zamiast szczawiu lub w formie kisielu (<http://www.dissercat.com./cotent/reinurtia-yaponskaya-reynoutra-japonica-hutt-v-primorskom-krae#ixzz2A1aFYbDH>). W Anglii i USA młode pędy rdestowca ostrokończystego traktuje się w kuchni tak jak rabarbar - sporządza się zimny napój (po zasypaniu cukrem zostawia się na kilka godzin), a także desery z kremem, dżemy i piecze się ciasta z „niby-rabarbarem” (<http://www.celt.net.org.uk/recipes/ancient/wild-food-entry.php?term=Japanese%20Knotweed>).

Historia użytkowania w Puszczy Białowieskiej

Rdestowiec ostrokończysty jest obecnie używany jako roślina pokarmowa we wsi Budy (gm. Białowieża) i przez nielicznych mieszkańców miasta Hajnówka. Prezentowane poniżej informacje pochodzą z trzech wywiadów prowadzonych w latach 2010 i 2011 i na podstawie obserwacji uczestniczącej (autorka artykułu wychowała się w sąsiedniej miejscowości). W czasie działań wojennych w 1918 roku, jak opowiedziała mieszkanka Bud, pani Wanda Karpińska (ur. 1926 r.), wieś została spalona, a mieszkańcy wyjechali do Rosji w ramach *bieżania*. Po powrocie w 1920 roku ludność zamieszkała w lesie ok. 1 km na południe od wsi w ziemiankach na okres dwóch lata, zanim udało im się odbudować domy i zabudowania gospodarcze. W tym okresie ludność niewiele uprawiała i cierpiała z powodu głodu i bardzo złych warunków mieszkalnych. Po wyczerpaniu zapasów żywności ludność żywiła się głównie zwierzyną leśną oraz roślinami dziko rosnącymi. W miejscu w którym były ziemianki na dziko rosła duża kępa rdestowca ostrokończystego (rośnie tam do dziś). Dzieci odkryły, że młode pędy tej rośliny smakują jak rabarbar i zaczęto gotować z nich zupy i kompoty oraz piec placki. We wsi Budy rdestowiec ostrokończysty jest nazywany „dzikim rambarbarem”. W czasie okupacji i tuż po drugiej wojnie światowej w Budach często jedzono placki z rdestowcem (Szumarski T., inf. ustna). Niektórzy mieszkańcy Bud do dziś wiosną jedzą surowe pędy i pieką placki z dodatkiem „dzikiego rabarbaru”. Podają, że „dziki

ramabarbar” jest znacznie smaczniejszy niż ogrodowy (Szumarski T., inf. ustna). W sąsiednich wsiach w Puszczy Białowieskiej roślina nie jest znana.

W Hajnówce roślina nazywana jest „bambusem”. Nieliczni mieszkańcy Hajnówki jadają młode pędy na surowo. Nie wiedzą od kiedy roślina jest jadana i skąd wzięła się wiedza o przydatności tej rośliny do jedzenia (Kiersnowski Z., inf. ustna).

Dyskusja

Sposoby pokarmowego użytkowania roślin nieodłącznie są związane z całością tradycji kulinarnych. Można przypuszczać, że najczęściej „odkrycie” właściwości pokarmowych roślin zachodzi w sytuacji „wyższej konieczności”, czyli następuje w okresach głodu lub w nowych miejscach zamieszkania w których nie ma innych sposobów na zdobycie produktów żywnościowych pochodzących z uprawy i hodowli. Sposoby użytkowania tej samej rośliny na Sachalinie i Wyspach Kurylskich zasadniczo różnią się od sposobów jej użytkowania w Japonii, Chinach i Korei. Obecni mieszkańcy Sachalinu i wysp Kurylskich są Rosjanami. W kuchni rosyjskiej „barszcze”, czyli kwaśne zupy i kisiele są ważnymi składnikami tradycyjnej kuchni. Preparuje się je z dostępnych produktów. Użytkowanie rdestowca przez współczesnych mieszkańców Sachalinu i Wysp Kurylskich jest „sposobem na oswojenie” nowego miejsca jako ojczyzny. Podobne zjawisko zaszło i w Puszczy Białowieskiej.

W Japonii, gdzie roślina jest powszechnie użytkowana, także podawano informacje, że była ważną rośliną w okresie głodu. Mieszkanca prefektury Kochi na wyspie Shikoku podała, że jedzenie *itadori* uchroniło ją od śmierci głodowej w czasie drugiej wojny światowej (<http://harunonappa.blog74.fc2.com/blog-entry-170.html>). Zdziwiająco różnorodne potrawy z rdestowca ostrokończystego w Japonii i Korei są wynikiem nagromadzenia i przekazu doświadczeń kulinarnych w bardzo długim czasie.

„Odkrycie” właściwości kulinarnych rdestowca przez mieszkańców Bud nastąpiło przypadkowo i został włączony do użytkowania zamiast rabarbaru ze względu na podobieństwo smaku. Ciekawość dzieci spontanicznie próbujących różnych roślin do jedzenia jest powszechnie znana (Łuczaj & Kujawska 2012). Niedożywienie i brak żywności w okresie odbudowy wsi spowodowały, że odkrycie przez dzieci nowej rośliny jadalnej zostało przyjęte przez dorosłych. Znamienne jest, że spożywanie tej rośliny nie ustało po odbudowaniu wsi. Wieś Budy jest bardzo przywiązana do swojej historii. Została założona na dobrach królewskich w XVIII wieku, dla ludności mazowieckiej sprowadzonej do produkcji potażu i węgla drzewnego, która starannie pielęgnuje swoje tradycje (Faliński 1968). Jedzenie rdestowca jak rabarbaru może zostać wypromowane jako produkt regionalny.

Podziękowania

Dziękuję mgr Tadeuszowi Szumarskiemu z Bud za udzielenie informacji, mgr Zbigniewowi Kiersnowskiemu z Hajnówki za udzielenie informacji i tłumaczenie stron internetowych z języka japońskiego, mgr Jędrzejowi Winieckiemu z Warszawy za pomoc w tłumaczeniu stron z języka koreańskiego.

Literatura

- Albertenst B, Böhmer HJ 2011. NOBANIS-Invasive Alien Species Fact Sheet-*Fallopia Japonica*. – From: Online Database of the European Network on Invasive Alien Species – NOBANIS www.nobanis.org Access date: 22.10.2012
- Eui Taek Jeong, Mu Hyun Jin, Mi-Sun Kim, Yun Hee Chang, Sun Goo Park 2010. Inhibition of Melanogenesis by Piceid Isolated from *Polygonum cuspidatum*. Arch Pharm Res 33/9:1331-1338
- Faliński JB (ed) 1968. Park Narodowy w Puszczy Białowieskiej. Państwowe Wydawnictwo Rolnicze i Leśne, Warszawa
- Jin Sook Kim, Dae Sik Jang, Young Sook Kim, Junghyun Kim, Chan-Sik Kim 2012. Patent application title: Compositions and functional foods for treating and preventing obesity using *Polygonum cuspidatum* butanol fraction and ethyl acetate fraction
- Łuczaj Ł 2008. Polska, Włochy, Japonia i Ameryka, czyli kilka kulturowych porównań dotyczących użytkowania kulinarnego dzikich roślin. In: Łuczaj Ł (ed) Materiały z konferencji „Dzikie rośliny jadalne – zapomniany potencjał przyrody”. Przemysł-Bolestraszyce 13 września 2007r., Arboretum i Zakład Fizjografii w Bolestraszcach, Bolestraszyce, pp. 5-12
- Łuczaj Ł 2011. Dziko rosnące rośliny jadalne użytkowane w Polsce od połowy XIX w. do czasów współczesnych. Etnobiologia Polska 1: 57-125
- Łuczaj Ł, Kujawska M 2012. Botanist and their childhood memories: an underutilized expert source in ethnobotanical research. Botanical Journal of Linnean Society 168: 334-343
- Łuczaj Ł, Szymański WM 2007. Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish countryside: a review. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 3: 3-17
- Kimura Y, Okuda H 2001. Resveratrol Isolated from *Polygonum cuspidatum* Root Prevents Tumor Growth and Metastasis to Lung and Tumor-Induced Neovascularization in Lewis Lung Carcinoma-Bearing Mice. The Journal of Nutrition 131(6): 1844-1849
- Pirożnikow E 2010. Tradycja użytkowania roślin dziko rosnących na Podlasiu - poszukiwanie smaków, zdrowia i zaspokojenia głodu. In: Stolična R, Drożdż A (eds) „Historie kuchenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze”. Uniwersytet Śląski w Katowicach, Cieszyn-Katowice-Brno, pp. 188-200
- Spainhour J 2008. Medical Attributes of *Polygonum cuspidatum* – Japanese knotweed. klemow.wilkes.edu/Polygonum.html - 16k Access date: 22.10.2012
- Stolična R 2010. O metodologii badań nad pożywieniem. In: Stolična R, Drożdż A (eds) „Historie kuchenne. Rola i znaczenie pożywienia w kulturze”. Uniwersytet Śląski Katowicach, Cieszyn-Katowice-Brno, pp. 8-14
- Tokarska-Guzik B, Bzdęga K, Knapik D, Jenczała G 2006: Changes in plant species richness in some riparian plant communities as a result of their colonization by taxa of *Reynoutria (Fallopia)*. Biodiversity Research and Conservation 1-2: 123-130

Zarzycki K, Trzcńska-Tacikowa H, Różański W, Szeląg Z, Wołek J, Korzeniak U 2002. Ecological indicator values of vascular plants of Poland. W. Szafer Institute of Botany, Polish Academy of Sciences, Kraków

Zou X, Huang F, Hao L, Zaho J, Mao H, Zhang J, Ren S 2010. The socio-economic importance of wild vegetable resources and their conservation: a case study from China. Kew Bulletin 65:577-582

Źródła internetowe

hiro-shio.blogspot.com/2010/05/itadori-jam.html Access date: 22.10.2012

<http://blog.daum.net/dkfemsea/847> Access date: 22.10.2012

<http://harunonappa.blog74.fc2.com/blog-entry-170.html> Access date: 10.01. 2012

<http://www.celt.net.org.uk/recipes/ancient/wild-food-entry.php?term=Japanese%20Knotweed>
Access date: 7.11.2012

www.vncreatures.net/e_tracuu.php?loai=2 Access date: 22.10.2012

<http://www.dissercat.com./content/reinurtia-yaponskaya-reynoutria-japonica-houtt-v-primorskom-krae#ixzz2A1aFYbDH> Access date: 22.10.2012

rozanski.ch/cancer2000.htm Access date: 7.11.2012

shizuokagourmet.com/sansaimountain-vegetables-recipes/ Access date: 7.11.2012