

## POLSKA, WŁOCHY, JAPONIA I AMERYKA, CZYLI KILKA KULTUROWYCH PORÓWNAŃ DOTYCZĄCYCH UŻYTKOWANIA KULINARNEGO DZIKICH ROŚLIN

*Łukasz Łuczaj*

*Wyższa Szkoła Humanistyczno-Ekonomiczna w Łodzi ul. Rewolucji 1905 r. nr 64, 90-222 Łódź,  
adres do korespondencji: Rzepnik 20A, 38-471 Wojaszówka, e-mail: lukasz.luczaj@interia.pl*

Większość artykułów prezentowanych w tym tomie dotyczy albo polskich tradycji dzikich roślin jadalnych albo też właściwości rodzimych gatunków roślin. Na dziki rośliny jedzone w naszym kraju lub potencjalnie jadalne ciekawie jest jednak spojrzeć z szerszej międzykulturowej, geograficznej i historycznej perspektywy.

Człowiek należy do rzędu naczelnych, w którym większość gatunków to roślinożercy. Pomimo, że za pierwotny sukces gatunku *Homo sapiens* odpowiada częściowo przestawienie się na łatwo przyswajalny i wysokoenergetyczny pokarm zwierzęcy, to rośliny w diecie człowieka są od zawsze.

Porównania danych dotyczących diety różnych grup współczesnych lub historycznych zbieraczy-łowców (Cordain *et al.* 2000) pokazują, że pokarm roślinny (w ich przypadku to tylko dziki rośliny) dostarczał im średnio nieco poniżej połowy energii. Wagowo przeważa on w diecie, ale jest przeciętnie mniej kaloryczny od zwierzęcego. Choć znane są społeczności odżywiające się prawie wyłącznie mięsem (Arktyka), to wśród zbieraczy-łowców nie znaleziono ani jednego plemienia „wegańskiego”. Ze wszystkich zbadanych zbieraczy-łowców rośliny są najważniejsze w diecie południowoafrykańskich Buszmenów (stanowiły w niej około 70%). Znaczną część ich diety stanowią podziemne organy roślin.

Podziemne organy roślin stanowiły przypuszczalnie ważny element diety człowieka pierwotnego. Bogate w wielocukry, takie jak skrobia, były łatwą do przechowywania rezerwą pokarmową. I używali ich nie tylko Buszmeni, ale wiele innych ludów, myśliwych lub pasterzy. Organy podziemne różnych roślin miały na przykład duże znaczenie wśród Indian półn.-zach. części Ameryki Północnej, a także wśród ludów Syberii, np. Jakutów. Dla przykładu Indianie

Thompson gotowali zupę z następujących składników: głowy łososi, korzenie *Lewisia*, cebule szachownicy lancetowatej *Fritillaria lanceolata*, cebule lilii kolumbijskiej *Lilium columbianum*, jagody świdośliwy olcholistnej *Amelanchier alnifolia*, suszone sproszkowane kłącza orlicy *Pteridium aquilinum*, siekana dzika cebula i kłącza karbieńca jednokwiatowego *Lycopus uniflorus* (Turner *et al.* 1990). Jakuci (w XIX wieku) przygotowywali potrawę zwaną *butagas*, w której skład wchodziły organy podziemne krwiściągu większego *Sanguisorba officinalis*, łączenia baldaszkowatego *Butomus umbellatus*, lilii *Lilium spectabile* i *L. martagon* oraz pałki szerokolistnej *Typha latifolia* (Sieroszewski 1900).

Jak pokazują nieliczne porównania, zbieracze-łowcy mieli zwykle nieco mniejszą wiedzę botaniczną niż społeczności prymitywnych rolników (Brown 1985). Pomimo, że znali wiele zastosowań roślin, w praktyce, poza okresami głodu, w swojej diecie ograniczali się często do niewielu wysokokalorycznych gatunków kłączy, bulw, czy owoców lub nasion, tak na przykład dla Indian Kalifornii oraz Indian Prerii niezwykle ważny element pożywienia stanowiły żołądźce różnych gatunków dębów, dla Indian okolic Wielkich Jezior był to dziki ryż *Zizania aquatica*. Rolnicy w naturalny sposób bardziej obcowali ze światem roślin, a swoją dietę, szczególnie w okresach niedoboru żywności poszerzali o dzikie rośliny. W prymitywnym rolnictwie ważną rolę odgrywały też rośliny półdzikie, specjalnie ochraniające dzikie drzewa owocowe, lub pewne „tolerowane” chwasty. W czasach, kiedy w rolnictwie różnych obszarów zaczęły dominować pojedyncze kultury roślin (kukurydza, ryż, pszenica) dzikie rośliny uzupełniały też monotonna i „wypraną” z pewnych składników odżywczych dietę.

Nie ma chyba kraju, który nie zaznał okresowych klęsk głodu. W przeszłości w gęsto zaludnionej Europie dzikie rośliny głodowe odgrywały ogromną rolę. Szeroko omówił to w swoim dziele Adam Maurizio (1926). Jako ważny składnik pożywienia używano zarówno owoców, jak i liści, czy podziemnych organów roślin.

Szukając etnograficznych danych o użytkowaniu dzikich roślin jako pokarmu w Polsce od dawna uderzało mnie relatywne ubóstwo zbieranych gatunków. Mało mamy danych za pomocą, których moglibyśmy to wykazać. Według obecnych danych w ciągu ostatnich 200 lat używano u nas około 150 gatunków dzikich roślin. Stanowi to około 5% flory (a w krótszej skali około 100 lat pewnie o połowę mniej). Porównując to z kilkoma innymi europejskimi krajami wypadamy najgorzej, pomimo, że ilość przyczynków etnograficznych i badań etnobotanicznych jest nie mniejsza, jeśli nie większa od porównywanych krajów. Polska jest też jedynym europejskim krajem, gdzie przeprowadzono obszerne badania etnobotaniczne w obrębie atlasu etnograficznego. Dla przykładu w Hiszpanii zanotowano kulinarne użytkowanie ponad 6% flory (Tardio *et al.* 2006), dla Sycylii – 7% (Lentini i Venza 2007), a dla Bośni-Hercegowiny – 10% (Redzic 2006).

Ciekawie wypadają porównania udziału poszczególnych rodzin botanicznych. Otóż na przykład ich udział dla Polski i Hiszpanii jest bardzo podobny (Łuczaj i Szymański 2007), z dwoma wyjątkami. W Hiszpanii (i w innych krajach południa Europy), w przeciwieństwie do Polski, użytkuje się pokarmowo wiele gatunków

z rodziny liliowatych. W wielu krajach południowej Europy (szczególnie we Włoszech) wykorzystuje się też do konsumpcji liczne gatunki z rodziny astrowatych (Leonti *et al.* 2006, Ghirardini *et al.* 2007). Gorzki smak ich liści jest tam ceniony, przyrządza się z nich sałatki i zieleń smażone na oliwie. W Polsce używano liście niektórych roślin z rodziny astrowatych jako pożywienia głodowego (szczególnie ostrożni), ale w tej chwili są one prawie nieobecne nie tylko w diecie, ale i pamięci mieszkańców wsi.

Ilość użytkowanych w Polsce dzikich roślin jadalnych jest niska także w skali pojedynczej miejscowości. Według badań prowadzonych w Polsce w r. 1948 w obrębie jednej wsi zbierano wtedy średnio 11 gatunków dzikich roślin, a najdłuższa zanotowana lista miała 39 gatunków. Dużą część z tych gatunków stanowiły owoce, oraz rośliny jedzone w małych ilościach przez dzieci pasące bydło (Łuczaj 2008a). Dla porównania w jednej miejscowości południowych Włoch (7 tys. mieszkańców) zanotowano współcześnie użytkowanie (lub pamięć o nim) 44 gatunków, a w innej miejscowości, Castelmezzano, z mniej niż tysiącem mieszkańców, aż 60 gatunków (Pieroni *et al.* 2005).

Zaznaczyć też należy, że w obrębie samych Włoch istnieje pewien wyraźny podział. Polska jest podobna do Włoch północnych, gdzie gorzkawe liście są mało cenione, a używa się chętnie owoców, w przeciwieństwie do Włoch środkowych i południowych, gdzie zielone części dzikich roślin były i wciąż częściowo są spożywane. Zastanawiać by się można czy owej słabej obecności zielonych części dzikich roślin w kuchni (w surówkach, zupach i jako przypraw) nie należy nazwać *herbofobią*, analogicznie do terminu *mykofobia*, którego antropolog Gordon Wasson użył na określenie kultur krajów germańskich, w których grzyby są prawie nieobecne (Wasson 1957, Marczyk 2003). Chociaż w roku 1948 jedną czwartą wzmianek o zbieraniu dzikich roślin stanowiły rośliny zbierane dla ich liści lub młodych pędów, to w większości wypadków był to, oprócz szczawiu, wąski repertuar roślin głodowych lub postrzeganych jako pokarm biedoty (*Chenopodium*, *Urtica*), a także przekąsek dziecięcych, na czele ze szczawikiem (*Oxalis*). Pośród 20 najczęściej używanych roślin było tylko pięć gatunków, których zielone części jedzono: szczaw, pokrzywa, lebioda, szczawik i tatarak. Dla porównania w Garfagnana, małym obszarze środkowych Włoch, na liście dwudziestu dzikich roślin jadalnych o największym znaczeniu kulturowym było aż 17 dzikich zielonych warzyw i przypraw! Owo „kulturowe znaczenie” wyznaczono na podstawie współczynnika biorącego pod uwagę częstość spożywania i subiektywną ocenę wartości smakowej według badanych (Pieroni 2001). Dla określenia takich kultur jak włoska, chińska, czy japońska, w których używa się w kuchni dużą ilość zielonych części dzikich roślin (Tanaka 1976, Hu 2005, Ghirardini *et al.* 2007) stosuje termin *herbofilia* (Łuczaj 2008a). Wracając do terminu *herbofobia*. Spierać by się można, że w wypadku kultury polskiej termin ten jest nie do końca adekwatny, gdyż człon ‘fobia’ oznacza irracjonalny, intensywny strach przed czymś. Tymczasem w kuchni polskiej mamy raczej do czynienia z nieobecnością zielonych części dzikich roślin, związaną z ich niskim kulturowym znaczeniem i kojarzeniem ich z biedą, ale nie z diabłem, jak to się w niektórych krajach działo w przypadku

grzybów (Marczyk 2003). Tak więc zamiast terminu *herbofobia*, proponuję użycie słowa *kulinarna aherbia*, dla kultur, w których w pożywieniu występują znikome ilości lub brak zielonych części dzikich roślin. Człon „kulinarna” jest przy tym konieczny, gdyż oddzielić należy tu lecznicze i obrzędowe użytkowanie roślin, w Polsce na przykład używanie leczniczych naparów ziołowych jest przecież częste (Paluch 1984). Co ciekawe duży udział owoców w diecie (3/4 używanych gatunków roślin pokarmowych) i niski udział liści (nieco ponad 1/10 gatunków) można znaleźć też na drugim końcu świata, wśród prymitywnych (zwykle uprawiających kopieniacką gospodarke wypaleniskową połączoną z myślistwem i zbieractwem) społeczności Amazonii (Dufour i Wilson 1994).

Występowanie w kulturach aherbii i mykofobii oraz herbofilii i mykofilii nie musi być skorelowane. Polacy są silnymi mykofilami (Marczyk 2003) i fruktofilami (Łuczaj 2008), ale stopniowo prawie wyłączyli ze swojej diety liście i pędy dzikich roślin (aherbia). Tymczasem na przykład kuchnia chińska jest i mykofilna i herbofilna (por. Hu 2005).

Użytkowanie dużej liczby gatunków dzikich „zielonych warzyw” jest typowe dla biednych społeczności rolniczych, szczególnie w okresach niedoboru podstawowych pokarmów. Stanowią one pokarm rezerwowy. Dla rolników mniej dostępne były wysokoskrobiowe organy podziemne roślin leśnych, czy stepowych, gdyż areal działania rolników był dużo mniejszy niż u zbieraczy-łowców. Użytkując zwykle małe pola i często nie mając prawa do zbierania pożywienia z terenów innych właścicieli, zmuszeni byli do zjadania chwastów z własnych upraw oraz pędów roślin z łąk i pastwisk. Oczywiście poszczególne gatunki różnią się stopniem „jadalności” – jedne jądane były w mniejszym zakresie w okresach dostatku pokarmu, inne tylko podczas głodu, w ilościach, które mogą mieć też różnorodne skutki negatywne (np. z powodu zjedzenia dużej ilości określonych alkaloidów). A co się dzieje, kiedy społeczność bogaci się i znika niedostatek pożywienia? Wtedy, wydaje mi się, może ona wybrać dwie drogi. Albo, tak jak w przypadku Polaków, odrzuca dzikie warzywa, jako symbol ubóstwa, albo pozostawia je w repertuarze swojej kuchni jako pożywienie okazjonalne, odświętne, i choć rzadkie, to jednak cenione. Tak jest na przykład w Japonii, gdzie na siódmy dzień Nowego Roku serwuje się „siedem ziół”. Podaje się je siekane jako dodatek do gotowanego ryżu. Wymieniane są nawet w najstarszej antologii poezji japońskiej „Manyoshu”. A oto pełna lista „siedmiu ziół” (*nanakusagayu*): *seri* (*Oenanthe stolonifera*), *nazuna* (tasznik pospolity *Capsella bursa-pastoris*), *gogyô* (*Gnaphalium multiceps*), *hakobera* (gwiazdnica pospolita *Stellaria media*), *hotokenoza* (jasnota różowa *Lamium amplexicaule*), *suzuna* (dzika rzepa *Brassica campestris* ssp. *rapa*), *suzushiro* (rzodkiew *Raphanus sativus* var. *hortensis*). Ta klasyczna lista pochodzi z regionu Kyoto. Liczba siedem jest w Japonii uznawana za szczęśliwą. W innych okolicach tego kraju w skład siedmiu ziół mogły wchodzić inne gatunki (Hosking 1996, Łuczaj 2004). W języku japońskim istnieje osobny termin, *sansai ryôri*, na potrawy złożone z dzikich roślin, które mają wysoki status kulturowy i bycie częstowanym nimi jest wysoko cenione (Hosking 1996).

Jeśli chodzi o Polskę, interesujący jest sam proces zanikania użytkowania zielonych części dzikich roślin. Powszechne użytkowanie barszczu zwyczajnego *Heracleum sphondylium* ustało około XVII-XVIII wieku (Rostafiński 1916), choć pojedyncze, bardzo nieliczne, przypadki włączania go do ludowych polewek w Karpatach sięgają pierwszej połowy XX wieku (Łuczaj i Szymański 2007, Łuczaj 2008a). Podobnie szybko zanikło używanie podagrycznika *Aegopodium podagraria*, znanego u nas jako *gier* lub *gir*, a na Kresach *śnitka*. Przypadki używania podagrycznika w Polsce były już w XIX wieku niezwykle rzadkie, odnotowano je tylko w listach-odezwach na ankietę Rostafińskiego (Łuczaj 2008b). Tymczasem w tych samych listach korespondencji z Polesia donoszą o powszechnym używaniu tej rośliny do wiosennych zup, z resztą zwyczaj ten, według różnych informacji z Ukrainy i Białorusi, które uzyskałem ostatnio, przetrwał w stanie szczątkowym i do dziś. Natomiast w wieku XIX i XX wieku doszło w Polsce do eliminacji z powszechnej diety pokrzywy i lebiody, traktowanych tylko jako pożywienie „zapasowe”, na wypadek biedy i głodu. Podobne zjawisko można zaobserwować na Ukrainie. Szczaw jest wciąż ważnym składnikiem potraw, ale już inne rośliny stosowane dawniej jako składniki zup (pokrzywa i lebioda) straciły na tym znaczeniu i są używane jedynie lokalnie.

Na uwagę zasługuje natomiast współczesne zjawisko odradzania się zainteresowania użytkowaniem dzikich roślin w kuchni. Dotyczy ono osób zainteresowanych zdrowym odżywianiem, szczególnie w obrębie tzw. klasy średniej. Rośliną, która robi furorę w mediach jest czosnek niedźwiedzi *Allium ursinum*, gatunek używany w wielu krajach, a w Polsce, choć miejscami występuje masowo, praktycznie nieobecny w kuchni ludowej. Co ciekawe popularyzacja używania tego gatunku jest widoczna też w krajach niemieckojęzycznych i w krajach dawnego Związku Radzieckiego (informacja oparta na korespondencji z botanikami z Ukrainy i Białorusi). W krajach byłego ZSRR świeży lub solony (kiszony) czosnek niedźwiedzi i czosnek siatkowaty *Allium victorialis* jest obecnie dostępny także w rejonach, gdzie nie występuje lub jest rzadki (Białoruś) lub przypuszczalnie nie był istotnym składnikiem pożywienia ludowego (Ukraina). Innym gatunkiem, którego użytkowanie przeżywa pewnego rodzaju renesans (sądząc po zawartości kolorowej prasy dla pań) jest pokrzywa, która traci status rośliny kojarzonej z głodem, na rzecz skojarzeń ze zdrowiem. Także w przeszłości użytkowaniem dzikich roślin kierowały czasem mody i ulegało one zmianom w szybkim czasie. W pierwszej połowie XX w. po upowszechnieniu się szklanych naczyń i używania cukru powszechne stało się przyrządzanie win z dzikich owoców, takich jak róża, głóg, tarnina (Jędrusik 2004). Z kwestionariuszy Polskiego Atlasu Etnograficznego z roku 1948 pochodzą liczne wzmianki o przyrządzaniu przez dzieci fermentowanego napoju z płatków bławatka *Centaurea cyanus* (Łuczaj 2008). To też mogła być moda wypromowana przez kalendarze lub prasę. W czasach kryzysu gospodarczego lat osiemdziesiątych XX w. media promowały przyrządzanie przetworów z owoców, także tych dzikich. Podobna promocja użytkowania dzikich roślin prowadzona była w czasie II wojny światowej w Anglii (Mabey 1972) i I wojny światowej w cierpiących głód w Niemczech (Mau-

rizio 1926). Kilka lat temu w wielu miejscach, które odwiedziłem, częstowano mnie tzw. *miodem z mniszka* słodkim syropem z kwiatów mniszka *Taraxacum*. To też wydaje się nagłą modą, bo nie ma żadnych starszych archiwalnych danych na temat używaniu tego produktu w kuchni ludowej.

Podsumowując, jadalne rośliny dziko rosnące zmieniają swoją kulturową rolę w historii ludzkości. U społeczeństw pierwotnych zbieraczy-łowców dawały średnio prawie połowę energii w pożywieniu, w społecznościach rolniczych stanowiły pokarm uzupełniający oraz rezerwę na czasy głodu. Obecnie są wyrazem „zdrowego” stylu życia i „powrotu do natury”. Niektóre rodzime rośliny jadalne są odkrywane dzięki ich popularności w innych krajach (np. czosnek niedźwiedzi), inne odkrywane jako część tworzonej lokalnej tożsamości (piwo jałowcowe na Kurpiach). Nie należy też zapominać, że dzikie rośliny wciąż stanowią potencjalne źródło nowych roślin uprawnych. Rosnące zainteresowanie używaniem dzikich roślin jako pokarmu wiąże się też z pogarszaniem się jakości pożywienia, produkowanego przy użyciu dużej ilości chemikaliów, pestycydów i herbicydów. O ile dotyczyć będzie gatunków pospolitych, nie zagrożonych nadmierną eksploatacją, stanowić będzie fenomen kulturowy, który należy wspierać i promować.

## LITERATURA

- Brown C.H. 1985. *Mode of subsistence and folk biological taxonomy*. *Current Anthropology* 26: 43-64
- Cordain L., Brand Miller J., Eaton S.B., Mann N., Holt S.H.A., Speth J.D. 2000. *Plant-animal subsistence ratios and macronutrient energy estimations in worldwide hunter-gatherer diets*. *American Journal of Clinical Nutrition* 71(3): 682-692.
- Dufour D.L., Wilson W.M. 1994. *Characteristics of "Wild" Plant Foods Used by Indigenous Populations in Amazonia*. [w:] N. Etkin (red.) *Eating on the wild side: the pharmacologic, ecologic and social implications of using noncultigens*. University of Arizona Press, Tucson, ss. 114-142.
- Ghirardini M.P., Carli M., Del Vecchio N., Rovati A., Cova O., Valigi F., Agnetti G., Macconi M., Adamo D., Traina M., Laudini F., Marcheselli I., Caruso N., Gedda T., Donati F., Marzadro A., Russi P., Spaggiari C., Bianco M., Binda R., Barattieri E., Tognacci A., Girardo M., Vaschetti L., Caprino P., Sesti E., Andreozzi G., Coletto E., Belzer G., Pieroni A. 2007. *The importance of a taste: A comparative study on wild food plants consumption in twenty-one local communities in Italy*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 3: 22.
- Hosking R. 1996. *A dictionary of Japanese food: ingredients and culture*. Tuttle Publishing, Boston - Rutland, Vermont - Tokyo.
- Hu S.Y. 2005. *Food plants of China*. The Chinese University Press, Hongkong.
- Jędrusik M. 2004. *Grzyby i rośliny dzikorosnące w pożywieniu ludności wsi (na przykładzie badań osiemdziesięciu dwóch miejscowości z obszaru Polski)*. Praca magisterska, Uniwersytet Śląski, Etnologia, Cieszyn.
- Lentini F., Venza F. 2007. *Wild food plants of popular use in Sicily*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 3:15.
- Leonti M., Nebel S., Rivera D., Heinrich M. 2006. *Wild gathered food plants in the European Mediterranean: a comparison analysis*. *Economic Botany* 60: 130-142.
- Łuczaj Ł. 2004. *Dzikie rośliny jadalne Polski. Przewodnik survivalowy*. Chemigrafia, Krosno.
- Łuczaj Ł. 2008a. *Archival data on wild food plants eaten in Poland in 1948*. *Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine* 4: 4. [www.ethnobiomed.com/content/4/1/4](http://www.ethnobiomed.com/content/4/1/4)

- Łuczaj Ł. 2008b. *Dziko rosnące rośliny jadalne w ankiecie Józefa Rostafińskiego z roku 1883*. Wiadomości Botaniczne 52, 1/2.
- Łuczaj Ł., Szymański W. 2007. *Wild vascular plants gathered for consumption in the Polish countryside: a review*. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine 3: 17. [www.ethnobiomed.com/content/3/1/17](http://www.ethnobiomed.com/content/3/1/17)
- Mabey R. 1972. *Food for Free*. Collins, London.
- Marczyk M. 2003 *Grzyby w kulturze ludowej Polski*. Atla 2, Wrocław.
- Maurizio A. 1926. *Pożywienie roślinne w rozwoju dziejowym*. Kasa Mianowskiego, Warszawa.
- Paluch A. 1984. *Świat roślin w tradycyjnych praktykach leczniczych wsi polskiej*. Acta Universitatis Wratislaviensis, tom 752. Wydawnictwo Uniwersytetu Wrocławskiego, Wrocław.
- Pieroni A., Nebel S., Santoro R.F., Heinrich M. 2005. *Food for two seasons: culinary uses of non-cultivated local vegetables and mushrooms in a south Italian village*. International Journal of Food Sciences and Nutrition, 56: 245-272.
- Pieroni A. 2001. *Evaluation of the cultural significance of wild food botanicals traditionally consumed in Northwestern Tuscany, Italy*. Journal of Ethnobiology, 21(1): 89-104.
- Redzic S. 2006. *Wild edible plants and their traditional use in the human nutrition in Bosnia-Herzegovina*. Ecology of Food and Nutrition 2006, 45(3): 189-232.
- Rostafiński J. 1916. *O nazwach oraz użytkach ćwikły, buraków i barszczu*. Akademia Umiejętności, Kraków.
- Sieroszewski W. 1900. *Dwanaście lat w kraju Jakutów*. Nakł. Fr. Karpińskiego, Warszawa.
- Tanaka T. 1976. *Cyclopaedia of Edible Plants of the World*. Keigaku Publishing, Tokyo.
- Tardío J., Pardo de Santayana M., Morales R. 2006. *Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain*. Botanical Journal of the Linnean Society 152: 27-72.
- Turner N.J., Thompson L.C., Thompson M.T., York A.Z. 1990. *Thompson Ethnobotany: Knowledge and Usage of Plants by the Thompson Indians of British Columbia*. Victoria, Royal British Columbia Museum.
- Wasson R.G. 1957 *Seeking the magic mushroom*. Life 42: 100-120.

## SUMMARY

### **POLAND, ITALY, JAPAN AND AMERICA - A FEW CROSS-CULTURAL COMPARISONS IN THE USE OF WILD FOOD PLANTS**

The aim of the article is to compare Polish use of wild plants as food with data from other parts of the world.

Only around 5% of native flora has been utilised as food in Poland, compared to 6-10% in other European countries where similar data were compiled. Poles use mainly wild fruits. The green parts of plants were commonly consumed in the past, but mainly as poverty food. Only in a very few species were the underground parts of plants used. A term, 'aherbia', was proposed for the phenomenon of not using the green parts of wild plants, or using them only in emergency situations. In contrast, in some cultures, e.g. Japan, China and Italy, the green parts of plants have a high cultural status, and such cultures can be called 'herbophilous'.

A historical process of changing attitudes towards wild plants can be observed along the changing subsistence spectrum. Among hunter-gatherers wild plants constituted a steady and important source of energy, but usually less esteemed than meat. The underground starchy parts, as well as fruits and nuts, were particularly significant. Agricultural societies treated wild plants as "emergency food" when crops failed and as a resource, supplementing and enriching their diet. In many cases the green parts of weedy plants growing alongside the crops were utilised. In modern industrial and post-industrial societies wild plants have either been forgotten as a source of food in some societies (by associating them with poverty, as in Poland) and in other societies their consumption is preserved during holidays or as special food (e.g. Japan). Nowadays a process of rediscovering wild food is observed in many countries among mainly rather affluent people, following alternative or "healthy" lifestyles and advocating a sustainable lifestyle, as well as a part of preserving local cuisine.