

SPECII SĂLBATICE DE COMPOSITAE (ASTERACEAE) - POTENȚIAL LEGUMICOL DIN JUDEȚUL IAȘI

N. MUNTEANU¹, C. SÎRBU¹

¹ Universitatea de Științe Agricole și Medicină
Veterinară Iași, e-mail nmunte@univagro-iasi.ro
telefon (fax): 407478

The paper presents some wild Asteraceae species with vegetable potential which can be met in the natural habitats from Iassy county. The most important ones are following: Achillea millefolium, Artemisia absinthium, Bellis perenis, Carlina acaulis, Centaurea cyanus, Cichorium intybus, Cirsium arvense, Cirsium oleraceum, Galinsoga parviflora, Helianthus tuberosus, Hypochoeris radicata, Lapsana communis, Petasites hybridus, Sonchus arvensis, Sonchus oleraceus, Tanacetum vulgare, Taraxacum officinale, Tragopogon orientalis, Tussilago farfara. For five of them (yarrow, Jerusalem artichoke, common sowthistle, dondelion and coltsfoot) a detailed description is done.

Key words: *Compositae, potențial legumicol, biodiversitate, habitat natural*

Biodiversitatea plantelor este un concept larg, definit de variația vieții la toate nivelele de organizare (WIKIPEDIA Enciclopedia, 2008). Studiul biodiversității asigură informații științifice din care rezultă importanța biodiversității ca expresie a variației formelor de existență a vieții la diferite nivele. La nivelul plantelor superioare, cunoașterea biodiversității oferă posibilitatea valorificării și conservării acesteia.

Valorificarea biodiversității plantelor poate fi realizată pe diferite direcții, dar cea mai cunoscută este aceea de a alege și introduce în cultură speciile cu valoare agricolă (legumicolă, pomicolă, floricolă etc.).

În aceste circumstanțe ale cunoașterii biodiversității, în lucrarea de față ne-am propus să facem o prezentare a celor mai importante specii sălbatice din familia *Asteraceae* cu valoare legumicolă și care pot fi întâlnite în arealele naturale ale județului Iași.

MATERIAL ȘI METODĂ

Cercetările pentru înregistrarea, studierea și colectarea speciilor din familia *Asteraceae* au fost efectuate în areale cu vegetație naturală din județul Iași. Informațiile referitoare la biologia, ecologia și modul de utilizare sunt prezentate sintetic, pe baza bibliografiei disponibile.

Speciile luate în studiu, în număr de 19, sunt dintre cele cu cea mai mare frecvență și care sunt cunoscute ca fiind utilizate în mod curent ca legume. Pentru fiecare din cele 19 specii sunt prezentate următoarele date sintetice: denumirea științifică, denumirea populară, habitatul, zona (etajul) de vegetație, ecologia, frecvența

și utilizarea. Pentru cinci specii (coada șoricelului, topinambur, susai moale, păpădie și podbal) a fost făcută o prezentare detaliată privind: denumirea populară în limbile română, engleză, germană și franceză; originea, prezentarea botanică, habitatul, ecologia, utilizarea ca plantă legumicolă, alte utilizări și indicații de cultură.

REZULTATE ȘI DISCUȚII

Au fost inventariate 19 specii sălbatice, potențial legumicole din familia *Asteraceae* care cresc și se dezvoltă în areale naturale din județul Iași (tabelul 1). Plantele sunt prezentate în ordine alfabetică, după denumirea științifică.

Tabelul 1

Specii de *Asteraceae* (*Compositae*) care cresc spontan pe teritoriul județului Iași și pot fi valorificate în alimentație, ca legume

Denumirea științifică/ Denumirea populară	Habitat/ Zona de vegetație	Ecologie (după Ellemberg 1974)	Frecvență	Utilizare
0	1	2	3	4
<i>Achillea millefolium</i> coada șoricelului	pajiști mezofile / ss-fg	heliofilă (subheliofilă), mezofilă, cu cerințe moderate față de azot, indiferentă față de temperatură și reacția solului	comună	planta tânără se consumă primăvara ca salată, ca garnitură la preparate din carne și pește sau la cartofi fierți ; frunzele și lăstarii tineri pot servi la prepararea unor supe de verdeturi și sosuri; frunzele verzi se pot utiliza și ca aromatizant.
<i>Artemisia absinthium</i> pelin	pajiști însoțite, marginea drumurilor ss-fg	heliofilă, mezotermofilă, xeromezofilă, nitrofilă, indiferentă la reacția solului	comună	frunzele și lăstarii plantei se folosesc la aromatizarea unor băuturi (lichioruri, vermut, vinuri)
<i>Bellis perennis</i> bănuț, părluțe	pajiști mezofile ss-fg	subheliofilă, mezotermofilă, mezofilă, cu cerințe moderate față de azot, indiferentă față de reacția solului	comună	inflorescențele înainte de înflorire murate în otet de tarhon se folosesc drept surrogat de capere ; frunzele se consuma ca salata, ori adăugate în supe de verdeturi, împreună cu macris, spanac, urzica.
<i>Centaurea cyanus</i> albăstriță	culturi agricole ss	heliofilă (subheliofilă), neutrofilă, cu toleranță ecologică largă față de alți factori	local abundentă	lăstarii tineri se recomandă sub forma de salată ; florile se consuma proaspete sau gatite, ca o leguma sau garnitura; de asemenea, din flori se poate extrage un colorant alimentar, albastru.

Tabelul 1 (continuare)

0	1	2	3	4
<i>Cichorium intybus</i> cicoare	la margini de drumuri, pe lângă câmpurile agricole, pășuni ss-fg	heliofilă, mezotermofilă, xeromezofilă-mezofilă, moderat nitrofilă; preferă solurile neutre sau slab alcaline	comună	frunzele tinere, sub forma de salate, supe și ciorbe de primăvară; împreună cu frunzele se pot recolta și lastarii tineri ai plantei; florile se consumă în stare proaspătă pentru ornarea saladelor în boluri, dar sunt destul de amare, rădăcinile se consumă gătite, asemănător cu cele de pastarnac.
<i>Cirsium arvense</i> pălămidă	culturi agricole, locuri ruderaie ss-fg	subheliofilă, nitrofilă, cu toleranță ecologică largă față de alți factori	comună	frunzele bazale tinere (înainte ca planta să înflorească) se folosesc, după opărire, ca legumă în ciorbă și supe; planta conține o enzimă care încheagă laptele.
<i>Cirsium oleraceum</i> crăpșnic	pajiști umede, pe lângă pâraie zn-fg	preferă locurile neexpuse direct la soare, cu resurse termice moderate; este mezofilă-mezohigrofilă, neutrofilă-slab alcalinofilă, moderat nitrofilă	rară	frunzele se folosesc la ciorbe, salate.
<i>Galinsoga parviflora</i> busuioc sălbatic	culturi agricole, locuri ruderaie (plantă adventivă) ss-fg	subheliofilă, mezotermofilă, mezofilă, slab acidofilă, nitrofilă	comună	frunzele tinere și varfurile tulpinale (culese până în luna mai) se pot întrebuița ca adaos la spanac, la supe și mâncăruri scăzute sau salate
<i>Helianthus tuberosus</i> napi porcești	pe lângă pâraie, prin luncile râurilor, la margini de păduri (plantă adventivă) ss-fg	heliofilă (dar tolerează bine umbrirea parțială), mezotermofilă, mezofilă, neutrofilă, moderat nitrofilă	sporadică	tuberculi (napii) se pot consuma ca salată (cu oțet, ulei, ceapă tocată mărunt și pătrunjel verde), piure, prăjiți sau fierți stropiți cu unt; suc stors din rădăcini are gustul laptelui de cocos. se recomandă mai ales în alimentația diabeticilor, datorită conținutului de inulină;

Tabelul 1 (continuare)

0	1	2	3	4
				în plus, tuberculi se utilizează ca materie primă în industria melasei, a zahărului, a spirtului și a unor siropuri.
<i>Hypochoeris radicata</i> salata-porcului	pajiști fg	heliofilă, sub-mezotermofilă, mezofilă, ușor acidofilă; crește pe soluri sărace în azot	sporadică	frunzele tinere se consumă primăvara ca salată (în elveția).
<i>Lapsana communis</i> salata câinelui	păduri, tufărișuri, margini de păduri ss-fg	plantă de semiumbra, mezofilă, nitrofilă, indiferentă față de reacția solului	comună	frunzele tinere se folosesc ca legumă (înlocuitor al spanacului) sau ca salată.
<i>Petasites hybridus</i> captalan, brustur dulce	malurile pâraielor și râurilor go-fg	plantă de semiumbra, mezotermofilă, higrofilă, neutrofilă, nitrofilă	sporadică, local abundentă	frunzele tinere se folosesc pentru supe și borsuri.
<i>Sonchus arvensis</i> susai	culturi agricole, locuri rudereale ss-fg	heliofilă-subheliofilă, mezotermofilă, mezofilă, neutrofilă, moderat nitrofilă	comună	susaiul a fost în evul mediu o plantă alimentară castrată; frunzele se consumau – și pe alocuri se mai consumă și astăzi – fierte în supe sau în borsurile de post ale locuitorilor de la sate; se poate prepara și piureul de frunze tocate și amestecate cu sare, piper și ulei.
<i>Sonchus oleraceus</i> susai moale	culturi agricole, locuri rudereale ss-fg	subheliofilă, mezotermofilă, mezofilă, neutrofilă-slab alcalinofilă, nitrofilă	comună	în evul mediu a fost o plantă alimentară castrată; se folosește ca legumă sau ca salată.
<i>Tanacetum vulgare</i> vetrice	pajiști, locuri rudereale ss-fg	heliofilă, mezofilă, moderat nitrofilă, cu toleranță ridicată la variațiile reacției solului	comună	lăstarii tineri, fără frunze, pot fi consumați în stare proaspătă, adăugați în salate sau în preparate gătite drept condiment (nu în cantități mari); florile pot fi consumate ca salată sau garnitură; totuși, după Nyarady (1964), poate fi toxică!.
<i>Taraxacum officinale</i> pădăria	pajiști, culturi agricole, locuri rudereale ss-fg	subheliofilă, mezofilă, moderat nitrofilă-nitrofilă, cu toleranță largă față de alți factori	comună	frunzele se folosesc sub formă de salată (după ce au fost ținute în apă sărată timp de 30 minute, pentru a îndepărta gustul amar)

Tabelul 1 (continuare)

0	1	2	3	4
		ecologici		sau piure; rădăcinile culese toamna pot fi consumate sub formă de salată, ca și rădăcinile de țelină; inflorescențele tinere (înainte de deschidere) se pot folosi cu fripturi sau conservate în oțet, precum caperele.
<i>Tragopogon orientalis</i> barba caprei	fânețe, pârlouage, pe lângă drumuri ss-go	heliofilă (tolerează o ușoară umbră), mezofilă, neutrofilă, moderat nitrofilă	sporadică	lastarii și frunzele tinere sunt consumate în stare proaspătă sau sub forma de supe.
<i>Tussilago farfara</i> podbal	terenuri umede, degradate, pe lângă pâraie sau torenți ss-fg	heliofilă (suportă o umbră slabă), mezofilă-mezohigrofilă, neutrofilă, indiferentă la conținutul de azot din sol	sporadică, local abundentă	frunzele se utilizează în scopuri culinare, la învelirea sarmalelor, la salate, în supe și alte mâncăruri cu verdeturi.

* zone și etaje de vegetație (județul Iași)

ss – zona de silvostepă

zn – zona nemorală

go – etajul gorunului

(fg – etajul fagului)

Speciile inventariate au habitate și etaje de vegetație relativ diferite: pajiști însoțite sau mezofile din zona de silvostepă (coada șoricelului, pelinul, părlăuțele, turta, salata porcului, vetricea și păpădia), terenuri și pajiști umede din zona de pădure (nemorală) sau de silvostepă (crăpușnicul, napi porcești, brustur dulce, podbalul), terenuri ruderales și agricole din zona de silvostepă (albăstriță, cicoarea, pălămida, busuiocul sălbatic, susaiul și susaiul moale), pârlouage și fânețe din zona de silvostepă (barba caprei), tufărișuri și margini de pădure (salata câinelui).

Aceste date ne oferă informații privind locul unde pot fi găsite plantele inventariate, ca și informații despre unele cerințe față de factorii de mediu.

Cerințele față de factori sunt completate în descrierea ecologică și cu alte date [după Ellemberg, 1974], punând în evidență elemente importante ale diversității ecologice.

În relație cu factorul lumină distingem specii heliofile (coada șoricelului, pelinul, albăstriță, cicoarea, napi porcești, vetricea și eventual barba caprei și podbalul), subheliofile (părlăuțele, ținta, pălămida, busuiocul sălbatic, susaiul moale și păpădia). Din același punct de vedere, unele specii preferă locuri neexpuse direct la soare sau de semiumbră (crăpușnicul, salata câinelui și brusturul dulce).

Din punctul de vedere al relației cu temperatura marea majoritate a plantelor studiate sunt mezotermofile, rezistente la iarnă.

Dacă se face referire la ceilalți factori de mediu, speciile studiate prezintă o plasticitate ecologică foarte largă, fiind adaptate pe diferite tipuri de soluri, cu grade de aprovizionare în elemente nutritive variabile și reacție a solului indiferentă sau în limite ce variază în jurul unei valori neutre.

În ceea ce privește frecvența în cadrul habitatelor și zonele inventariate, cele mai multe din specii sunt comune, rare sau sporadice fiind câteva specii (turta, crăpușnicul, napii porcești, brusturul dulce sau barba caprei). În legătură cu frecvența este important de arătat că două dintre speciile analizate sunt adventive (busuiocul sălbatic și napii porcești).

Utilizarea scoate în evidență că toate speciile au un ridicat potențial legumicol. La majoritatea dintre acestea se folosesc organele vegetative (frunze, lăstari, muguri și rădăcini), așadar aceste specii pot fi încadrate în grupa zarzavaturile. La câteva specii se folosesc și florile sau inflorescențele (părlăuțele, albăstrița, cicoarea, vetriceaua).

CONCLUZII

1. Au fost inventariate și studiate 19 specii potențial legumicole din flora spontană, aparținând familiei *Asteraceae* (*Compositae*): *Achilea millefolium*, *Artemisia absinthium*, *Bellis perennis*, *Carlina acaulis*, *Centaurea cyanus*, *Cichorium intybus*, *Cirsium arvense*, *Cirsium oleraceum*, *Galinsoga parviflora*, *Helianthus tuberosus*, *Hypochoeris radicata*, *Lapsana communis*, *Petasites hybridus*, *Sonchus arvensis*, *Sonchus oleraceus*, *Tanacetum vulgare*, *Taraxacum officinale*, *Tragopogon orientalis*, *Tussilago farfara*.

2. Plantele prezintă plasticitate ecologică ridicată, dar multe din acestea sunt specializate pe anumite habitate: pajiști însorite, margini de pădure, zone ruderales, terenuri agricole, terenuri mai umede în lungul pâraiele sau culturi agricole ș.a. O parte din acestea sunt heliofile, altele sunt plante de semiumbră, în funcție de habitat.

3. Utilizarea lor ca legume este binecunoscută sau parțial cunoscută, unele din acestea fiind cultivate ca plante agricole, legumicole sau medicinale.

BIBLIOGRAFIE

1. Alexan, M., Bojor O., Crăciun F., 1991-1992 – *Flora medicinală a României*. Edit. Ceres, București.
2. Chittendon, F., 1951 - *RHS Dictionary of Plants plus Supplement*. 1956 Oxford University Press.
3. Drăgulescu, C., 1991 – *Plante alimentare din flora spontană a României*. Edit. Sport-Turism, București.
4. Ellemberg, H., 1974 – *Zeigerwerte der Gefösspflanzen Mitteleuropas*, *Scripta Geobot.*, Gottingen, 9: 1-97.