

A gyomnövények haszna

I. rész – Táplálék-, gyógy-, festő-, dísznövények és méhlegelők

A legtöbb nyelvben – így a magyarban is – a „gyom” szó és annak rokon értelmű kifejezései (pl. „gaz”) negatív jelentést hordoznak. Ez azzal hozható összefüggésbe, hogy ezeknek a növényeknek a káros megítélése rögzült a népi megfigyelésekben.

A „gyom” szavunk jelentése azonban korábban valószínűleg nem volt ilyen negatív jelentéshordozású.

Az emberek ugyan sok kárt okoztak, de az ember hozzájuk való viszonya ambivalens volt, amely abból adódott, hogy számos gyomnövényt táplálékként, gyógy-, festő- és dísznövényként, valamint méhlegelőként használtak, és helyenként még ma is használnak.

Néprajzi források tanúsága szerint hazánkban fontos táplálék volt inség idején a tarackbúza (*Elymus repens*) tarackjának lisztje, a fakó muhar (*Setaria pumila*), a pirókujjasmuhar (*Digitaria sanguinalis*) és a kakaslábfű (*Echinochloa crus-galli*) magjaiból pedig kását készítettek. A földimogyoró vagy más néven mogyorós lednek (*Lathyrus tuberosus*) lisztes gumója gyermekek és felnőttek kedvenc csemegéje volt. A konkoly (*Agrostemma githago*) nagyobb magvú változatát az első világháború előtt Oroszországban alkohol előállítására céljából termesztették. A gyártás során a magvakat gőzöléssel méregtelenítették. A konkoly mag tápanyagban nagyon gazdag, nyersfehérje- és zsírtartalma jó takarmányértékű, ezért takarmánykeverékekben szarvasmarháknak, juhoknak, sertéseknek és kecskéknak is adták. A faj ezekre az állatokra nem mérgező. A kővér porcsint (*Portulaca oleracea*), a salátagalambegyet (*Valeriana locusta*), a tükörvirágot (*Legousia speculum-veneris*) és az apró szulákot (*Convolvulus arvensis*) salátanövénynek gyűjtötték, ill. olykor termesztették is. Ezekből a növényekből, valamint a fehér libatopból (*Chenopodium album*) és a tyúkhúrból (*Stellaria media*) leves és főzelék is készíthető. A gyomok évezredek óta a

parlagoló és a nyomásos rendszerekben a legelő állatok fontos takarmánybázisát jelentették. Még az újabb kori időkben is – főként az asszonyok – a vetésekből kivágott gatz, tüskét, acatot („gordonyt”) batyukba kötözve hazavitték, és az állatokkal zöldtakarmány gyanánt etették.

A beléndek (*Hyoscyamus niger*) magjának párlatát fogfájás csillapítására használták. Egyesek az egyébként veszélyesen mérgező maszlagot (*Datura stramonium*) pálinkába tették, „hogy bolonduljanak meg”. Az orvosi székfű (*Matricaria chamomilla*) gyulladáscsökkentő anyagot tartalmaz, ezen alapszik sokféle felhasználása. Az apró szulák (*Convolvulus arvensis*) levelét vágott sebre tették. A mezei szarkaláb (*Consolida regalis*) herbájából készített pálinkás kivonatot erős menstruációs vérzések csillapítására használták.

A régi korokban számos gyomot festőnövényként is hasznosítottak, pl. kék színű festéket vontak ki a madárkeserűfűből (*Polygonum aviculare*); sárgás és barnás színeket a szulákkeserűfűből (*Fallopia convolvulus*); vöröset pedig a fehér libatopból (*Chenopodium album*).

Gyomnövényeink egy része kedvelt dísznövény. Az 1950-es évekig a virágpincokon a következő fajok voltak népszerűek: konkoly (*Agrostemma githago*), tinóöröm (*Vaccaria hispanica*), mezei szarkaláb (*Consolida regalis*), keleti szarkaláb (*Consolida orientalis*), nyári hérics (*Adonis aestivalis*), pipacs (*Papaver rhoeas*) és szöszös pipitér (*Anthemis austriaca*). Egyes gyomok magjai egynyári dísznövényként nálunk is kaphatóak.



▲ Az aprószulák kiváló salátanövény



▲ A beléndek magjával fogfájást csillapítottak



▲ A tarlóvirág nektárjából tarlóméz készült

Számos gyomnövényünk a méhészet fontos nektár-, ill. virágporkorforása. Közülük legjelentősebb a tarlóméz fő alapanyagát biztosító tarlóvirág (*Stachys annua*) volt. További, méhlegelőként szóba jöhető gyomok a selyemkóró (*Asclepias syriaca*), a kék búzavirág (*Centaurea cyanus*), a repcsényreték (*Raphanus raphanistrum*), a vadrepce (*Sinapis arvensis*), az apró szulák (*Convolvulus arvensis*), az útszéli zsázsa (*Cardaria draba*), a tarlóhere (*Trifolium arvense*) és a bükköny (*Vicia*) nemzetség képviselői.

Dr. Pinke Gyula

Ajánlott irodalom:

- Gunda B. (2001): A vadnövények gyűjtése. In: Paládi-Kovács A. (szerk.): Magyar Néprajz. II. Gazdálkodás. Akadémiai Kiadó, Budapest.
Péntek J., Szabó T. A. (1985): Ember és növényvilág. Kalotaszeg növényzete és népi növényismerete. Kriterion Könyvkiadó, Bukarest.
Pinke Gy., Pál R. (2005): Gyomnövényeink eredete, termőhelye és védelme. Alexandra Kiadó, Pécs.
Radics L. (1990): Ételek erdő, mező növényeiből. Mezőgazdasági Kiadó, Budapest.