

Tajemnice okryte jedwabiem

Z cyklu

„Wiadomości z Ogrodów Kórnickich”

Morwa biała (*Morus alba*) cieszy się obecnie dużą popularnością ze względu na właściwości prozdrowotne. Mimo to wciąż skrywa wiele tajemnic. Wywodzi się ona z Chin (gdzie określana jest nazwą „sang shu”), zaś w Europie pojawiła się w średniowieczu. W swojej ojczyźnie jest drzewem o wielu zastosowaniach: dostarcza drewna, żywności, paszy dla zwierząt, jest używana do produkcji kosmetyków (wyciągi z morwy wybielają cerę) oraz w farmacji. Ma także znaczenie w przemyśle papierniczym i energetycznym. Morwa ma owoce połączone w owocostany; są jadalne, mają słodkawy smak. W Himalajach są one suszone i jako proszek dodawane do potraw. Wbrew nazwie rośliny (która jest raczej związana z białawą korą), jej owocostany przyjmują nie tylko białą barwę – niekiedy są różowe lub fioletowo-czarne. W europejskiej kulturze owoce morwy o czerwonej barwie przyjęły się jako symbol spotkania kochanków. Z powodu takiej wielości kolorów zdarza się, iż niektórzy przedstawiciele tego gatunku są błędnie uznawani za inne morwy, na przykład czarną (*Morus nigra*) lub czerwoną (*Morus rubra*). Lepszym sposobem na odróżnienie morwy białej i czarnej jest zwrócenie uwagi na liście, które w przypadku tego drugiego gatunku są znacznie owłosione. W rzeczywistości tylko morwa biała jest w Polsce powszechna, a inne gatunki praktycznie nie występują, ponieważ wymagają łagodniejszego klimatu; powszechnie uprawia się je we Francji i Włoszech, gdzie owoce czarnej morwy bywają używane do barwienia wina.

Chociaż morwy pojawiły się w naszym kraju jako gatunek uprawny, dzisiaj można je spotkać także w postaci dziczyce, zwłaszcza w zachodniej i centralnej części Polski. Mogą rosnąć jako krzewy lub drzewa dorastające nawet do 10 metrów wysokości, często mają pochylony pień. Preferują stanowiska ciepłe, wilgotne i słoneczne. Ich cechą charakterystyczną jest późne pojawienie się liści wiosną i wczesne ich opadanie jesienią. Morwa bywa używana do tworzenia żywopłotów; dawniej sadzono ją nad brzegami stawów rybnych, aby karpie mogły żywić się opadłymi owocostanami. Jako ciekawostkę można również podać fakt, iż morwa uwalnia pyłek z niezwykle dużą prędkością. Pręciki działają jak katalpuly, uwalniając zmagazynowaną energię w ciągu zaledwie 25 mikrosekund. Pyłek osiąga prędkość około 610 km/h (jest to wartość bliska połowy prędkości dźwięku), co czyni go najszybszym znanym ruchem w królestwie roślin.

Morwa była wykorzystywana od wieków w tradycyjnej medycynie chińskiej. W XX wieku wzbudziła także zainteresowanie zachodniej farmacji i ziołolecznictwa. Liczne badania wykazały, iż roślina ta zawiera wiele związków chemicznych, które mogą być potencjalnie szeroko stosowane

czy mogą być one równie skuteczne jak wyciąg z liści, ale wyniki wstępnych badań są obiecujące. Słodkie owocostany bywają suszone, są też dobrym surowcem do wytwarzania smacznych konfitur oraz wina. Morwa ma także duże znaczenie w produkcji ubrań, chociaż jej związek z odzieżą

jest pośredni. Wykorzystywane są liście, które stanowią pokarm jedwabników – owadów, które tworzą jedwabne kokony będące źródłem cennej przędzy. Dodatkowo, drewno i liście morwy mogą być także źródłem pigmentów do barwienia jedwabiu na żółto lub pomarańczowo. Produkcja jedwabiu skupia się w Azji, głównie w Chinach, Indiach i Uzbekistanie. Chińczycy wytwarzali tę tkaninę już około 3600 roku przed naszą erą i pilnie strzegli metod jej produkcji. Ich monopol wpłynął na stworzenie tak zwanego jedwabnego szlaku, którym towary płynęły z Azji na zachód, do Europy i Egiptu. Przez setki lat była to jedna z najważniejszych dróg handlowych na świecie; była także jedną z najdłuższych – miała około 12 tysięcy kilometrów. Duża część płynących tym szlakiem towarów trafiała do ówczesnego śródziemnomorskiego mocarstwa – Cesarstwa Bizantyjskiego. Bizantyjczycy próbowali jednak sami rozpocząć produkcję jedwabiu. Nie jest jasne kiedy na terenie ich imperium powstały pierwsze hodowle jedwabników. Legenda głosi, że doszło do tego w szóstym wieku naszej ery, kiedy dwóch mnichów przemyciło jajeczka tych owadów we wnętrzach bambusowych kijów i przetransportowało je z Chin do Europy. Dowody archeologiczne wskazują jednak, że jedwab wytwarzano w Bizancjum już co najmniej sto lat wcześniej. Bizantyjczycy również trzymali metodę produkcji tej tkaniny w tajemnicy – jej znajomość w innych krajach Europy zaczęła się rozpowszechniać dopiero od połowy XII wieku. Do Polski dotarła w XVI wieku, zaś w kolejnym stuleciu powstały pierwsze manufaktury – w Brodach i Zamościu. Uprawa morwy i hodowla jedwabników stała się bardzo modna w XVIII wieku, kiedy zaczęło powstawać wiele manufaktur należących do majątków magnackich. W naszym Arboretum także przez pewien czas istniała taka hodowla, założona przez samą Teofilę Działyńską. Informację o tym podaje Józef Łukasiewicz, który w 1835 roku napisał: „W jednej części ogrodu stał budynek, znacznej wielkości, przeznaczony do hodowli jedwabników {...}”. Dzisiaj w Kórniku nie ma już hodowli jedwabników, jednak krzewy morwy wciąż można spotkać – i korzystać z ich dobrodziejstw.



w lecznictwie. Liście morwy białej są wykorzystywane przy odchudzaniu oraz zaburzeniach metabolizmu węglowodanów w organizmie. Zawarte w nich substancje pomagają ustabilizować poziom glukozy we krwi, ograniczając jej przyswajanie przez organizm – mogą więc stanowić wsparcie w cukrzycy typu II. Dodatkowo wykazują właściwości antyoksydacyjne, chroniąc przed wolnymi rodnikami. Obecnie prowadzone są badania dotyczące wpływu ekstraktu z liści na obniżenie ryzyka miażdżycy, chorób nowotworowych i choroby Alzheimera. Z powodu wielości form morwy, ekstrakty są trudne do standaryzowania, a ich skuteczność może się znacznie różnić w zależności od tego, z jakiej odmiany rośliny pobierano surowiec. W Polsce można spotkać się z suplementami na bazie liści, należy jednak ostrożnie z nich korzystać, jeśli jednocześnie przyjmuje się leki obniżające poziom cukru we krwi, aby nie obniżyć poziomu glukozy zbyt mocno. Mniej problematyczne jest stosowanie herbaty z liści (wystarczy 1 g liści na 100 ml wody). Wszystkie części rośliny zawierają związki czynne, również jej owocostany. Wciąż nie ma pewności

♦ Łukasz Walas
Instytut Dendrologii PAN