

Stephen Barstow har formodentlig Norges største samling i antall spiselige vekster i sin egen hage – over 2 000 forskjellige arter! Her tar han oss med på videre vandring blant nyttevekster som har sin hovedutbredelse på sydligere breddegrader, men som også både dyrkes og finnes forvillet i Norge.

Innvandrere fra Syden som smaker... (II)

Skorsonerrot, svartrot, jordskonnerot eller bondeasparges *Scorzonera hispanica* (fig. 1) er en av de nye rotgrønnsakene som har kommet til Norge de siste årene. Og de fingertykke røttene med hvitt fruktkjøtt serveres i likhet med jordskokk *Helianthus tuberosus* på de beste gourmetrestauranter. Men, begge har faktisk vært dyrket her til lands helt siden 1600-tallet, og de er blant de enkleste grønnsakene man kan dyrke – lite plaget av soppsykdommer og skadedyr.

Slekten *Scorzonera* omfatter ca 160 arter, hovedsakelig fra tørre strøk, og med tett opp mot 30 arter i Europa. Bare én art, griseblad *S. humilis* (fig. 2), er viltvoksende i Nord Europa. Den finnes helt sør og øst i Norge i skogkanter, fuktige slåttenger og beitemarker. Skorsonerrot har en vill utbredelse fra Spania og østover gjennom Sentral-Europa til Kaukasus og Vest-Sibir. Arten har forvillet seg fra dyrking andre steder, deriblant Norge. Vi har ett funn av forvillet skorsonerrot fra Hordaland (1949) og sannsynligvis gjenstående etter tidligere dyrking i Vest-Agder (1992; Åsen 2002), Akershus (1995) og Hedmark (2004). Genressurssenteret er svært interessert i å få tips om skorsonerrot fra andre steder, for eksempel gjenstående i gamle hager (se informasjon under ”Opprop: flerårige nytteplanter” annet sted i denne artikkelen).

Slektsnavnet er av noen sagt å komme av de spanske ordene *scorzo* (rot) og *nera* (svart), altså svartrot. Dette

skal visstnok likevel ikke være riktig, navnet skal heller komme av spansk *escuerzo* (padde) og bety urten (motgift) mot padde. Dette skal være bekreftet i Mattiolis *Epistolarium medicinalium libri quinque*, utgitt i 1561.

Den nærstående slekten *Tragopogon* er mer kjent i Norge. Geitskjegg *T. pratensis* har også en sørøstlig utbredelse og er ganske vanlig med spredte forekomster på Vestlandet og i Midt-Norge. Både *Tragopogon*, *Scorzonera* og f.eks. jordskokk *Helianthus* tilhører korgplantefamilien *Asteraceae*. Havrerot *T. porrifolius* er en annen art med vakre lilla blomster som er å finne i frøkatalogene og som dyrkes en del, bl.a. finnes det en svensk sort, ”Gammel Gotländsk”. En svensk frødyrker, Bengt Larsson, skal ha funnet forvillet havrerot på Gotland, men røttene var ikke spesielt store. Frøfirmaet Runåbergs fröer brukte dette materialet og selekterte frem en forbedret sort som nå omsettes kommersielt (og gjennom Sesam, Sveriges frøsamleres organisasjon). Man bør for øvrig være oppmerksom på en annen botanisk art, Gotländsk havrerot (Gotlandsgeitskjegg) *T. crocifolius* – dette er ikke den samme arten!

Tragopogon er toårige planter som høstes første høst/vinter. Havrerot har forvillet seg i min egen hage (fig. 3), og jeg er litt overrasket over at denne arten ikke ser ut til å ha vært registrert forvillet i Norge tidligere slik den er i våre naboland (Danmark, Sverige og UK). Alle mine forsøk med havrerot har resultert i røtter som er



Fig. 1. Skorsonerrot Scorzonera hispanica kan brukes i matlaging gjennom hele sesongen. Røttene øverst var 4-5 år gamle og hadde overvintret i en kald kjeller i fuktig løv, men var fortsatt brukbare.



Fig. 2. Griseblad *Scorzonera humilis* finnes viltvoksende helt sør og øst i Norge.

veldig spinkle, men jeg har foreløpig ikke utforsket den Gotlandske varianten (sådd litt for sent i fjor). Både skorsonerrot og havrerot kan med fordel såes om høsten slik at de får lengst mulig vekstsesong. Uansett skal nye hurtigvoksende skorsonerrot kultivarer slik som ettårig kjempe og tyske Einjaehrige (fig. 4) gi større avlinger enn havrerot.

I Middelhavslandene er det flere ville arter av *Scorzonera* og *Tragopogon* som tradisjonelt har vært brukt i matlaging. Tardio *et al.* (2006) har for eksempel

registrert fire arter fra Spania. Mest vanlig brukt var *S. laciniata* (fig. 5) og *S. angustifolia*, men *S. hispanica* var også registrert brukt. I det vestlige Middelhavet er arter av *Scorzonera* faktisk blant de 10 mest vanlige villinnsamlede grønnsakene (Rivera *et al.* 2006), og det er primært de unge bladene, stenglene og noen ganger de umodne blomsterknoppene (helst den nederste delen i råkost) som tradisjonelt har vært benyttet. Bruk av røttene ser ut til å være sjeldent, bortsett fra *S. hispanica* i Spania. Det virker som denne slekten nesten utelukkende er spist rå i salater (de aller fleste villinnsamlede planter i regionen er derimot kokt). For eksempel oppgir Gaut (1871) at *S. laciniata* og *T. pratensis* var brukt sammen med et stort antall andre arter i en provençalsk blandingssalat (fig. 6). Men, i det moderne kjøkkenet har bladene også vært brukt kokt og stekt, unge blomsterknopper har vært kokt i omelett, og de unge skuddene har blitt brukt som asparges (det er imidlertid ikke dette som er grunnen til at svenskene bruker navnet bondesparris, mer sannsynlig er det fordi røttene er asparges-aktig).

Tilbake til *S. hispanica*. Det ser ikke ut som om skorsonerrot har blitt dyrket i Norge som grønnsak før i det 17. århundre, da den ble ganske populær som rotgrønnsak. Det kan tenkes at dette delvis hadde med at den sorte roten skulle beskytte folk mot svartedauden

¹ Salaten laget på Værnes Prestegård juni 2007

Alliaria petiolata; Løkurt, blomst
Allium cepa "aggregatum group" "Catawissa Red Top Set"; Luftløk
Allium cernuum; Prairieløk
Allium cernuum "Pink Giant"; Prairieløk
Allium ramosum
Allium sativum "Pskem River Garlic"; Hvitløk
Allium schoenoprasum "Pink Flowered"; Rosagressløk, blomst
Allium schoenoprasum "Wallington White"; Hvit Gressløk, blomst
Allium schoenoprasum ssp. *sibiricum*; Sibirgressløk, blomst
Allium ursinum; Ramløk, blomst
Anethum graveolens; Dill
Anthriscus cerefolium; Hagekjørvel
Armoracia rusticana variegata; Pepperrøt
Artemisia dracunculus sativa; Fransk estragon
Atriplex hortensis; Hagemelde

Atriplex hortensis rubra; Rød hagemelde
Atriplex littoralis; Strandmelde
Brassica juncea "Chinese Thick Stem"; Sennepsalat
Brassica juncea "Frilly"; Sennepsalat
Brassica juncea "Giant Red"; Sennepsalat
Brassica oleracea "Ragged Jack"; Grønnkål
Brassica rapa "All Top F1"; Japanese Salad
Brassica rapa japonica; Mibuna
Brassica rapa chinensis "China Choy"
Brassica rapa chinensis "Dwarf Ching Chiang"
Brassica rapa ssp. *nipposinica* var. *laciniata*; Mizuna
Brassica rapa var. *perviridis* "Komatsuna"
Campanula latifolia; Storklokke
Cardamine pratensis; Engkarse
Chenopodium spp.
Claytonia perfoliata; Vinterportulakk

(signaturlære). Rundt 1660 ble den dyrket både i Frankrike og Italia og nådde antagelig Nord-Europa innen utgangen av dette århundret. Planten ble dyrket i England i 1683 og ble omtalt i Norges første hagebok *Horticultura* fra 1694, skrevet av Trondheims bygartner Christian Gartner (nyutgave ved Balvoll, Weiseth 1994). Ludvig XIV av Frankrike var den mest kjente ”scorzonerofile” på denne tiden. Den synes dog å ha vært lite brukt i sitt hjemland, Spania, men Åsen (2002) oppgir en del kilder som viser at planten har vært dyrket til en viss grad enkelte steder i det 18. og 19. århundre. Belgia er i dag anerkjent som den største produsenten av skorsonerrot, men planten er også dyrket kommersielt i Frankrike, Nederland, Tyskland og Russland. Dyrking har også blitt tatt opp i Norge de siste par årene. Det er bl.a. en trend blant en ny generasjon grønnsaksdyrkere å dyrke etter bærekraftige permakulturprinsipper (se www.permakultur.no) og her inngår de flerårige grønnsakene (fig. 7) i sterkere grad enn tidligere. Men skorsonerrot er mye mer enn en rotgrønnsak, og den er faktisk et av et fåtall grønnsaksplanter som kan gi oss mat praktisk talt hele året!

Fra våren til sent på sommeren kan de etter hvert kjente, lange svarte til brune røttene høstes (de kan brukes så fremt man kan grave opp røttene, evt. lagret kaldt i kjelleren i fuktig sand, løv eller lignende). Fra våren til sommeren kan også de unge bladene, stilker

Claytonia sibirica; Sibirportulakk
Crambe maritima; Strandkål
Cryptotaenia japonica atropurpurea; Mitsuba, japansk persille
Eruca vesicaria sativa; Ruccola-salat
Hemerocallis lilioasphodelus; Daglili (botanisk sort), blomsterknopper
Hemerocallis middendorffii; Daglili (botanisk sort), blomsterknopper
Lactuca sativa 1; Salat
Lactuca sativa 2; Salat
Lepidium sativum; Matkarse, karse
Mentha 1; Mynte (åtte forskjellige sorter)
Meum athamanticum; Bjørnerot
Myrrhis odorata; Spansk kjørvel, blomst
Olea europaea; Oliven
Osmorhiza claytonii; Amerikansk kjørvel
Osmorhiza longistylis; Amerikansk kjørvel
Petroselinum crispum; Persille



Fig. 3. Forvillet havrerot *Tragopogon porrifolius* i forfatterens hage (ø) og *Scorzonera suberosa* ssp. *cariensis* (nv) – en flott dverg-art som dyrkes en del i fjellhagen. *Scorzonera purpurea* (nh) er en annen hageverdig art (her i den botaniske hagen i Göteborg).

Polygonum viviparum; Harerug
Raphanus sativus ”Icicle”
Rubus x (*R. arcticus* x *stellatus*); Allåkerbær, blomst
Rumex acetosa; Engsyre
Rumex acetosa Kultivar (aldri blomstrer); Fransksyre
Rumex pseudonatronatus
Rumex sanguineus; Skoghøymole
Rumex scutatus; Buckler-leaved sorrel
Sanguisorba minor; Pimpernell
Scorzonera hispanica; Skorsonerrot
Stellaria media; Vassarve
Taraxacum faroense; Rødbladet løvetann
Taraxacum officinale ”Pissenlit Coeur Plein Ameliore”; Løvetann, blomst
Viola x wittrockiana ”Black Princess”
Wasabi japonica; Wasabi

og til og med blomsterknopper (fig. 8) brukes. Man kan faktisk høste to eller tre ganger fra samme plante hvert år. De løvetannaktige gule blomstene kan også brukes som pryd i sommersalaten. Etter blomstring blir plantene litt uryddige og kan med fordel kuttes helt ned. Deretter vokser de spiselige bladene frem igjen, og i en mild høst kan plantene blomstre på nytt, faktisk så sent som i november i Trøndelag.

Det var vanlig, før de moderne tidlige sortene kom, å høste røttene 2-3 år gamle fordi røttene kunne bruke så lang tid på å bli store nok. Akkurat som jordskokk, borre *Arctium* og andre mindre kjente rotgrønnsaker i Asteraceae inneholder *Scorzonera*-røtter det diabetiker-vennlige karbohydratet inulin. Ulempen er at skorsonerrot er mindre fordøyelig, slik som jordskokk. For rotproduksjon er lys dyp sandjord uten stein å foretrekke slik at røttene ikke grener seg.

For blad-skorsonerrot er jordtypen ikke så viktig, og jeg har selv noen planter i leirholdig jord. Hvis man vil dyrke

planten mest for blader (fig. 9), stengler (fig. 10), knopper og blomster, kan plantene stå på samme sted i årevis.

Skorsonerrot liker seg best i en åpen solrik beliggenhet. Planteavstand bør være ca 15 cm de to første årene, men kan så tynnes til ca 30 cm. Frøene må være ferske; ett år gamle frø av *Scorzonera* og *Tragopogon* arter vil som oftest ikke spire. Det er få skadedyr eller sykdommer som påvirker *Scorzonera*, og det er derfor en problemfri økologisk avling. Plantene er også godt tilpasset tørke når de er etablert.

Det finnes en rekke varianter tilgjengelig kommersielt eller fra frøbankene og frøsamlerorganisasjonene. Seed Savers Exchange i USA tilbyr for eksempel hele 7 varianter i Yearbook for 2010. Sortene er blitt selektert bl.a. for ensartete røtter, tidlighet, lengde, farge, smak og sen blomstring. Bladsorter er det kun amatører som har jobbet med (les for eksempel om Dan Bormans arbeid med det han kalte "salat-havrerøtter" i Carol Deppes (2000) *Breed Your Own Vegetable Varieties*, s. 143).



Fig. 4. "Einjährig" skorsonerrot høstet i november i Malvik.



Fig. 5. *Scorzonera laciniata* er en mye brukt viltvoksende art i Spania.



Fig. 6. Blomsterrik blandingssalat med havrerotblomst, kokt strutseving, hvit gressløk (knopper), ramsløk, spansk kjørvel, dagliljer m.fl. (se sluttnotat)!.



Fig. 7. Et utvalg flerårige grønnsaker høstet tidlig i april i forfatterens hage. Øverst til venstre og med klokka: Allium senescens, havrerot, matsyre, stornesle, (bleket) pepperot, vårkål, ormerot, skvallerkål og spansk kjørvell.



Fig. 8. Daglige Hemerocallis citrina og skorsonerrot blomsterknopper som endte opp i en kinesisk wokkrett, Malvik ST.



Fig. 9. Hos skorsonerrot vokser det frem unge velsmakende blader om høsten hvis planten kuttes ned etter blomstring (bildet er tatt i slutten av juli i Storbritannia).

Opprop: flerårige nytteplanter

Norsk Genressurssenter ønsker tips om gamle flerårige mat- og krydderplanter. Vi ønsker kun informasjon om plantemateriale som kan sannsynliggjøres å være minst 50 år gammelt (dvs. fra tidlig 1960-tall eller eldre). Det kan f.eks. være en plante som du har arvet fra bestemor, eller en som ev. fortsatt står i bestemors hage. Planter som har forvillet seg fra hager er også av interesse. Følgende arter har vi så langt hatt fokus på: *Asparagus officinalis*, stolt henrik *Chenopodium bonus-henricus*, skorsonerrot *Scorzonera hispanica*, diverse arter løk *Allium* spp. og stjernemelde *Habitzia tamnoides*. I år har vi begynt kartlegging av eldre krydder- og medisinske urter. Følgende sorter kan være av interesse: løpstikke, estragon (fransk og russisk), kvann, solblom, søterot, kalmusrot, malurt, timian, isop, fennikel, sitronmelisse, kattostene, mynter m.fl. Stephen Barstow er veldig takknemlig for alle tips som sendes til e-post: stephenb@broadpark.no (ev. på mob. 915 29 516).



Litteratur

- Balvoll G, Weiseth G 1994. Nyutgave av Horticultura. Landbruksforlaget.
- Deppe C 2000. Breed your own vegetable varieties. Green Books Ltd.
- Gaut JB 1871. La salade champêtre. Rev Agric Forest Provence, 52-60.
- Rivera D, Obón C, Heinrich M, Inocencio C, Verde A, Fajardo J 2006. Gathered Mediterranean Food Plants – Ethnobotanical Investigations and Historical Development. In: Local Mediterranean Food Plants and Nutraceuticals. Heinrich M, Müller WE, Galli C (eds). Forum Nutr. Basel, Karger, vol 59, 18-74.
- Tardio J, Pardo-de-Santayana M, Morales R 2006. Ethnobotanical review of wild edible plants in Spain. Botanical Journal of the Linnean Society, vol 152, 27-71.
- Åsen PA 2002. Skorsonerrot/svartrot (*Scorzonera hispanica*) – en glemte grønnsak i Norge? Våre Nyttevekster 97, 12-13.



Fig. 10. Skorsonerrot blomsterstengler (v) er etter min mening det beste produktet fra planten. De er overraskende søt og egner seg godt i salater – det samme gjelder en annen viltvoksende plante i korgplantefamilien, borre *Arctium* spp. (h). *Arctium* blomsterstengler må skrelles først.