

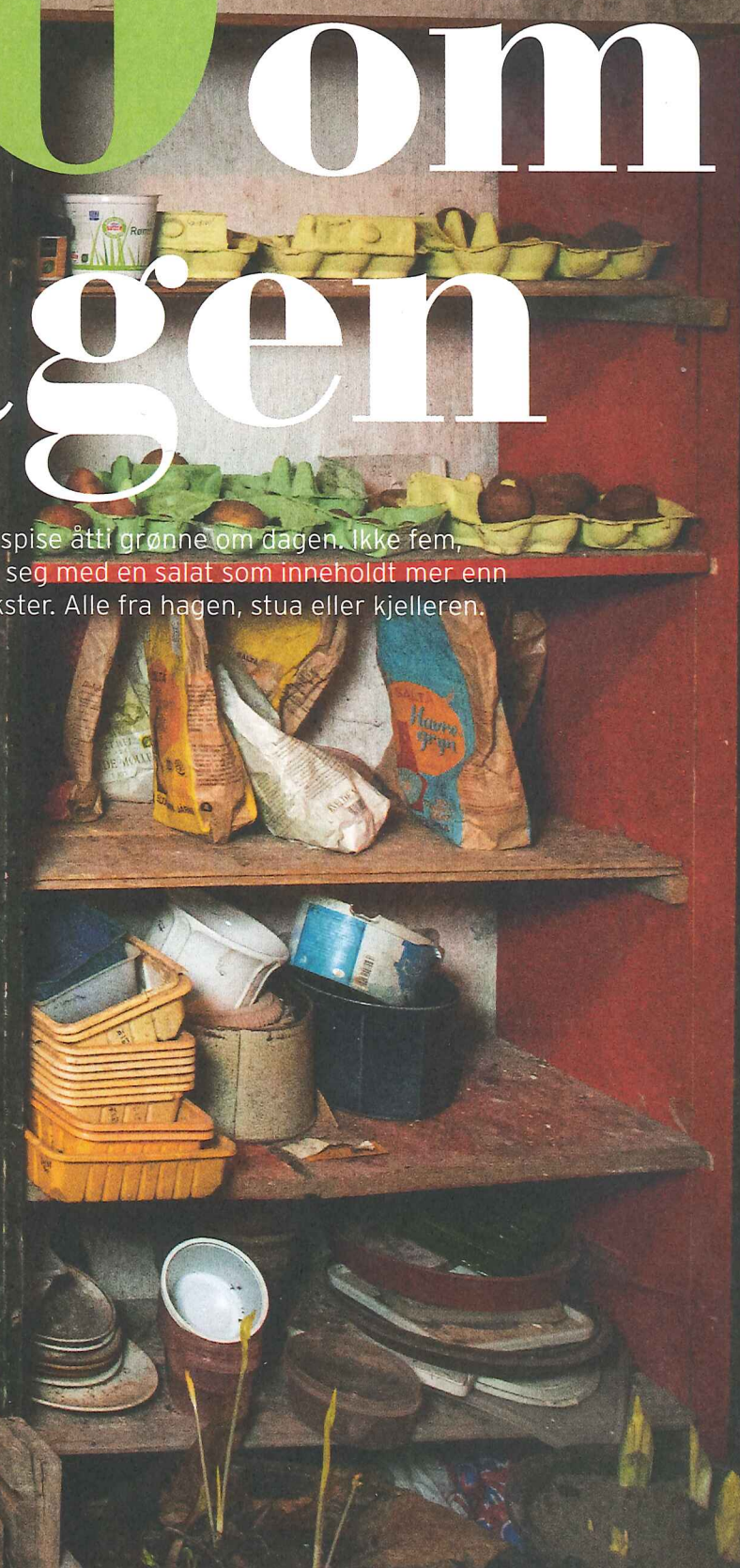


Om vinteren bruker
Barstow kjelleren som
andre bruker hagen
om sommeren.

80 om dagen

Steve Barstow mener vi bør spise åtti grønne om dagen. Ikke fem, men åtti. Julaften koste han seg med en salat som inneholdt mer enn femti forskjellige grønne vekster. Alle fra hagen, stua eller kjelleren.

TEKST OG FOTO ØYSTEIN LIE



PÅ BESØK

PROFESSOREN STÅR PÅ trappa og myser mot den lave sola. Kloss ved gamle E6 like nord for Trondheim, i tettstedet Malvik, bor Barstow sammen med alle vekstene sine; ugress, urter, grønnsaker, frukt og bær fra hele verden.

– Det er vel blitt rundt to tusen spiselige vekster, i hvert fall, sier Barstow med et lite smil. – I snitt spiser folk kanskje tretti grønne i året. Spiser du åtti om dagen holder du deg garantert frisk!

Barstow ser knapt ned på alle yoghurtbegrene fylt med små stauder. Med vante steg forserer han hinderløypa før han faller til ro på huk foran en underlig vekst. Han graver og lirker. Enten det er vår, sommer, høst eller vinter, setter han til livs disse vekstene som har overtatt eiendommen hans. Ingen i verden spiser like mye grønt som ham, det har han papirer på. I 2003 spiste han en salat med 537 vekster fra hagen.

SIST VI BESØKTE Barstow sto hagen i fullt flor. Et halvt år senere er det som om ingenting kommer til å vokse mer. Det er ti minusgrader, men det er liv inne i stua og i kjelleren. – Det var litt ekstremt å få til en salat med såpass mange grønne innslag på julaften. En uvanlig varme for årstiden gjorde det mulig, sier han.

Egentlig er han havforsker. Han bruker å spøke med det, at det har sneket seg inn en skrivefeil.

– Du spiser variert om vinteren også?

– Ja, sikkert mer variert enn folk flest gjør om sommeren. Selv om jeg bor langt nord er det ikke så kaldt om vinteren som folk tror. Det er verre å forholde seg til den korte sommeren, som heldigvis ikke er altfor varm her nord. Det gjør at vekstene ikke plages av for høy varme og tørke. På mange måter er det helt ideelle vekstvilkår i Trøndelag. Det er viktig å velge riktig sort når det gjelder de lokale grønnsakene. For eksempel bruker jeg sorter som blir tidlig modne, gjerne norske, tradisjonelle sorter som er tilpasset klimaet gjennom generasjoner, forklarer han.

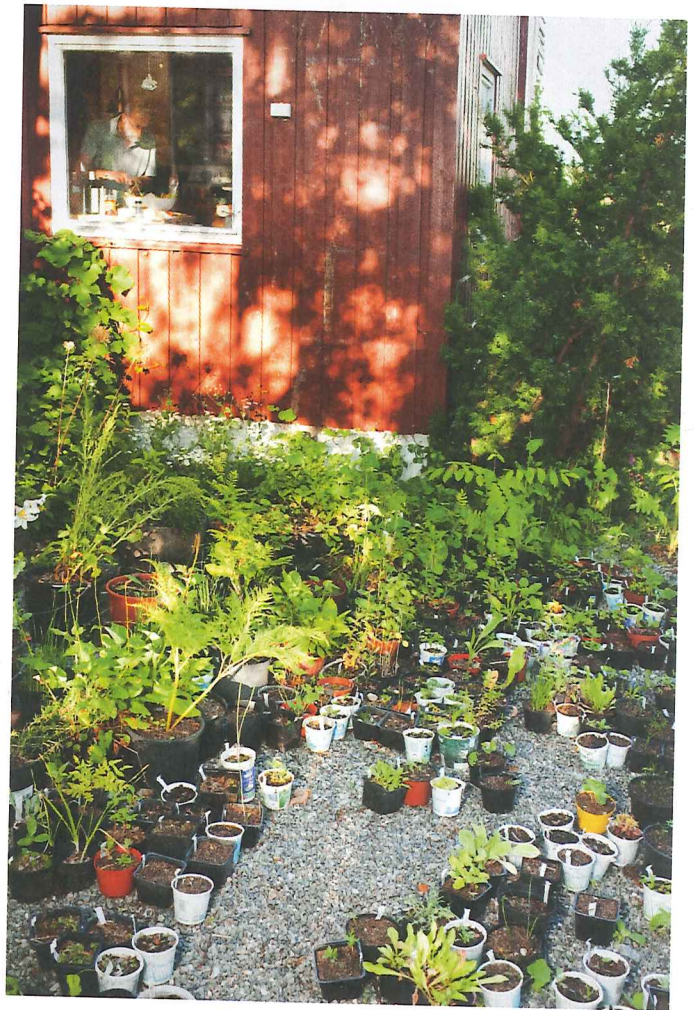
PÅ DENNE TIDEN lagres mange av grønnsakene i kjelleren. Her overvintrer forskjellige kålvekster, sikori og mangold i jord, samt en del rotvekster som jordskokk, potet, gulrot, nepe, kålrot og rødbete.

– Litt mer spesielle vekster som borre, skorsonnerot og artisjokk, de to sistnevnte drives fram for å høste ungsquid, er også i kjelleren om vinteren hvor det er to til fem grader varmt nå, sier Barstow.

Boligen hans er omgjort til et veksthus. I karmen, på bord og benker og på gamle ølkasser, overalt får frø sin sjanse og den aller beste vitenskapelige pleie. Frø og bulbiller, (knopper som løsner lett og bidrar til plantens spredning red.anm) vokser blant karse, vill bokhvete, flere sorter erter, luftløk, hvitløk og bendelløk.

– Alt som spirer etter én til tre uker blir høstet, noen kommer igjen både to og tre ganger, sier Barstow. – Maten skal være så fersk som mulig. Fryser har jeg ikke, det ødelegger maten og fjerner mineraler.

SELV QUINOA TRIVES hos Barstow. – Jeg har dyrket quinoa i snart tjuefem år, i utgangspunktet fordi det var morsomt å forsøke. Quinoa er en kombinasjonsplante, bladene er spiselige



så den kan også dyrkes som grønnsak, ikke bare for å gi frø. Sorten jeg fikk het Dave, en sort som blir tidlig moden. Etter hvert har den tilpasset seg klimaet her, så nå bør jeg kanskje kalle den for Steve, ikke Dave, sier han og smiler.

Januarvinden uler rundt hushjørnene, Steve Barstow går ut for å høste.

– Prærieløk er ekstremt hardfør. Selv i minus tretti går det an å høste litt. Ungsquid av stjernemelde kan også høstes midt på vinteren, sier han.

– Hvordan startet denne interessen?

– Da jeg kom fra England for tretti år siden var det vanskelig som vegetarianer å finne et bra utvalg i butikkene. Så jeg startet med å dyrke selv. Samtidig kom jeg over et gammelt oppslagsverk med tre tusen vekster på et antikvariat i Seattle. Interessen utviklet seg gradvis, jeg forsøkte en vekst, så en ny. De siste tjue årene har jeg drevet seriøst. Det er vel blitt en slags mani, på linje med å samle på frimerker. Forskjellen er at jeg bruker null penger på dette, sier han.

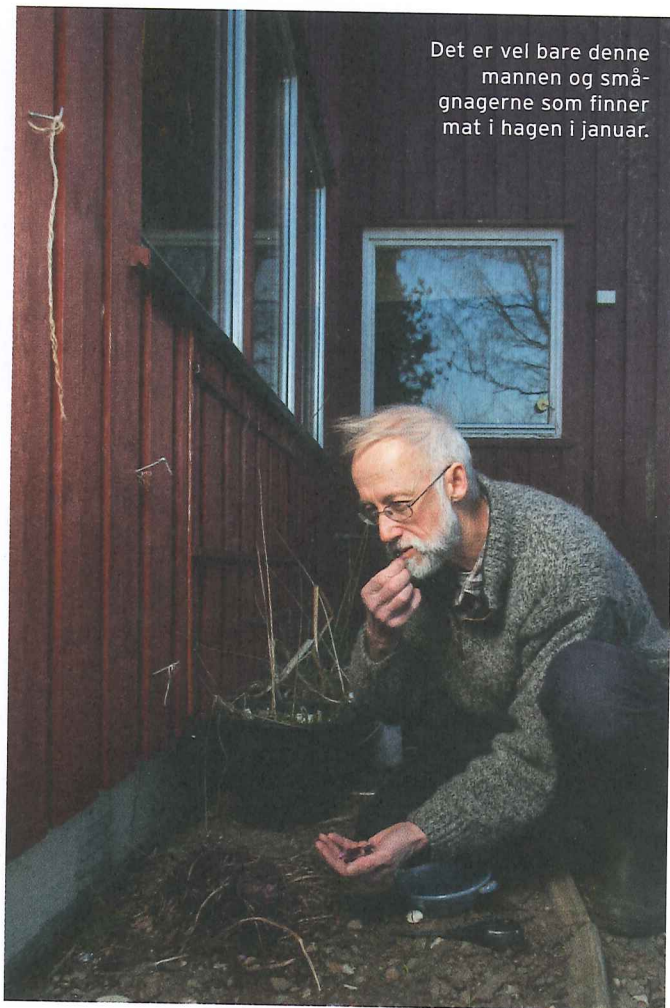
Huset er fullt av bøker som har med grønt å gjøre. Professorens er nasjonal koordinator for lokale potet- og løksorter og medlem av Nyttevekstforeningen. Av og til holder han kurs i hagen og forsøker så godt han kan å svare på e-poster fra hele verden. Av og til skriver han artikler i fagblader og magasiner. I ny og ne kommer sånne som meg innom, fagbokforfattere

»



Han har 2 mål til rådighet,
akkurat det arealet FAO
mener trengs for å fø et
menneske.

PÅ BESØK



Det er vel bare denne mannen og smågnagerne som finner mat i hagen i januar.

– Det er nesten som på 1970-tallet, folk vil flytte på landet og dyrke grønnsaker. Men denne gangen virker det mer alvorlig

Menyen består stort sett bare av det han sår og høster.

– Før var jeg fullt ut vegetarianer, nå hender det jeg spiser fisk, innrømmer han.

Det siste året har han kartlagt gamle norske løksorter, plukket fra torvtak i Gudbrandsdalen og på Lindenes fyr til Fosnes i Nord-Trøndelag. Alt på fritiden.

– Det finnes rundt fire hundre løktyper i Norge, jeg har sett på de ulike sortene og sammenlignet dem.

En av hans store lidenskaper er å vekke til live gamle oppskrifter, spesielt fra urbefolkningen som levde i fjellene i Hellas og Nord-Italia. En befolkning som sanket mat fra olivenlundene og spiste mye ugress. For et par år siden lagde Barstow en innbakt pizza med femti botaniske arter. – Fantastisk godt! sier han og smiler.

En annen spesialitet er en tradisjonell suppe fra fjellene nordøst for Venezia, en blanding av flest ville vekster og få hagevekster, pisticesuppe, kaller han den.

– 95 prosent av alle ugressplantene er spiselige. Ugress er ikke en uting som mange tror. Vassarve er et vanlig ugress i hagen, det smaker godt. Ugress kan også hjelpe andre vekster, sier Barstow som spiser vårskudd før bladene folder seg ut.

Han snakker om våring, ikke høsting. Våren er den beste tiden.

– Da er vekstene mer resistente. Ingen skadedyr, ingen soppsykdommer. Jeg trenger ikke å vanne, vekstene får nok vann fra snøsmeltingen. Den første spiringen om våren er en skikkelig vitamininnsprøytning. Fra slutten av mars og frem til juni er den beste tiden.

BARSTOW ETER GRØNT fra hele verden, likevel så kortreist som det kan gå an. Flere typer løk; himalayaløk, prærieløk, sibirsk nikkeløk og tvistebladløk. Stjernemelde, forskjellige typer flerårige kål, tradescantia (vandrejoder på norsk), korea-asters, storklokke, strutseving, strandkål og buskstrandkål, japansk udo, fandens spaserstokk, hosta, kattostene, dagliljer, liljer, bondebønner, ulluco, bjørnnkjeks, stangbønner, indianersalat og selvsagt flere typer løvetann og nesle. Bær også, i sesongen. Svarte bringebær, svartrips, flere typer markjordbær, aronia og solbær, for å nevne noen.

– De siste tretti årene har helsegevinsten for de kultiverte plantene gått ned, påpeker han. – Tomaten er blitt søtere og søtere, men smaken og næringsinnholdet er ikke blitt bedre. Folk forveksler søtt med god smak.

Higenen etter å lære mer er det som drar ham igjennom livet, Barstow vil alltid videre. Han snakker lavt, mest som til seg selv. – Jeg har et ønske om å dyrke mer flerårige grønnsaker. Problemet er tid.

Noen hunder meter unna ligger fjorden med alle sine spennende planter. – Jeg burde høste av havet, men hagen tar så mye tid. Jeg bruker i det minste tang og tare som gjødsel i hagen, i tillegg til kompostert hageavfall og matavfall, selvsagt.

Han gleder seg til å bli pensjonist, da skal han sette i gang for alvor... ■

fra inn- og utland også – alle vil ha en smak av hagen. I vår kommer Barstow selv med bok som et britisk forlag har bedt ham om å skrive, "Verden rundt med 80 planter som smaker". Prosjektet har tatt fem år å fullføre.

BARSTOW HAR MEST sansen for permagrønnsaker. De som holder ut. Enkelte kan vare i hundre år før de klapper sammen. Permakultur innebærer også at man ikke høster mer enn man sår. Professoren mener han ser en trend.

– Permakultur handler blant mye annet om økologisk dyrkning av flerårige grønnsaker. Det er miljøvennlig siden du slipper å plante en ny plante hvert år. Kortreist mat, en livsstil, du vet. De siste fem årene har interessen for permakultur økt, særlig blant ungdom. Det har vel noe med hvordan vi lever nå og en bekymring for klima og miljø, mener han.

– Det er nesten som på 1970-tallet, folk vil flytte på landet og dyrke grønnsaker. Men denne gangen virker det mer alvorlig, sier han.

DET ER VISSNOK 50 000 spiselige arter i verden, så havforskeren har mer enn nok å forsøke seg på. På drøye to mål, det meste i en bratt skråning som ender i Trondheimsfjorden, sysler Barstow med sitt uten bruk av gjødsel eller sprøytemidler. Av og til bruker han kaffe-grut for å dekke levermosen.



Så lenge Barstow
vet hva som er hva
går det nok bra.