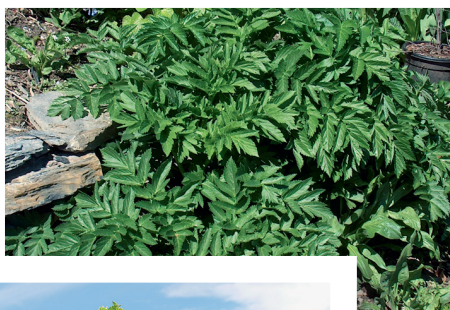


Vår plante arv



Vossakvann har helt eller delvis fylte bladstilker som kjennes harde.

TILGJENGELIGHET: Genressurssenteret har tatt vare på fire forskjellige linjer Vossakvann (dvs. fra forskjellige gårder) og det planlegges at medlemmene av Planteklubben for grønnsaker vil få tilbud om å ta vare på dette materialet.

MER INFORMASJON: Vossakvann – en av våre eldste kulturplanter av Ove Fosså (<http://www.skogoglandskap.no/Artsbeskrivelser/vossakvann>)
Angelica: From Norwegian Mountains to the English trifle, av Ove Fosså. (http://www.skogoglandskap.no/filearchive/angelica_fossaa.pdf)

Planteklubben ønsker tips om gamle grønnsaker. Les mer på: http://www.skogoglandskap.no/fag/artikler/2007/planteklubb_gronnsak_potet



Stephen Barstow samarbeider med Norsk genressurssenter som prosjektleder for innsamling av løktyper og andre flerårige grønnsaker og som leder av Planteklubben for grønnsaker, potet og urter.

Vossakvann førstemann om våren

Kvann er kanskje den aller første grønnsaken som dukker opp etter vinteren. Vårskuddene viser seg så snart snøen forsvinner.

TEKST OG FOTO: STEPHEN BARSTOW

Det er lange tradisjoner her i landet for å dra til fjells ved jonsoktid og sanke fjellkvann (*Angelica archangelica*). Det var primært den unge blomsterstengelen som ble spist. Den ble betraktet som en delikatesse, noe som førte til at planten ble sjeldnere og etter hvert overbeskattet. Løsningen ble at man begynte å dyrke kvann, noe som kan spores helt tilbake til vikingenes små, innhegnede kvanngarder. Kvann var også en viktig grønnsak blant samene. Den ble spist rå, eventuelt kokt i melk.

Etter hvert er kulturformen Vossakvann blitt valgt ut. Den skiller seg fra vanlig fjellkvann ved at den har helt eller delvis fylte bladstilker som smaker søtere og mindre bittert. Trykker man på stilken, kjennes den hard. Heldigvis har planter på noen av de gamle kvanngårdene i Vossatraktene overlevd helt opp til moderne tid. Dette materialet er nå tatt vare på. Det er viktig at denne tusenårige norske kulturhistorien vedlikeholdes og at vi tar vare på denne ekte og urnorske grønnsaken.

Både på Færøyene og Island fins det liknende tradisjoner, men det er kun i Norge at en kulturform er kjent. Flere andre *Angelica*-arter har vært brukt i matlaging rundt omkring i verden. I Østen har de brukt rødkvann, *Angelica gigas*, en ikke helt ukjent hageplante i Norge.

For å få en enda mer delikat vårgrønnsak, kan man bleke vårskuddene av Vossakvann ved å sette en svart murerbøtte eller lignende over skuddene. Skuddene er ferdige til å høstes allerede i april i de beste strøk av landet.

Kvannefrø bør helst sås om høsten fordi frøene fort mister spireevnen. Under veldig gode forhold blomstrer plantene allerede andre året, og plantene vil da dø. Min erfaring er at det kan ta 3–4 år før blomstring, spesielt hvis man høster bladene underveis. Det er i hovedsak bladstilken som brukes av Vossakvann, ettersom plantene vanligvis dør når blomsterstilken høstes, og da blir det ingen frø til neste generasjon.

En viktig del av bevaringsarbeidet for Vossakvann er at man selekterer planter med fylte bladstilker ved hver generasjon, ellers vil plantene etter hvert nærme seg villformen igjen.

Vossakvann er tatt inn i Smakens Ark, Slow Foods register over tradisjonsrike, lokalproduserte matprodukter som holder på å forsvinne.

Olav Trygvason kjøpte kvannstilker på torget i Nidaros. Det vil kanskje ikke gå mange år før dette igjen blir mulig?