



KNIPPE Løkene sitter i grupper i toppen av stengelen



TRE ETASJER Plante med tre etasjer med toppløk

TILGJENGELIGHET: Udøy toppløk blir etter hvert tilgjengelig gjennom Planteklubben for grønnsaker.

MER INFORMASJON: Etterlysing gamle typer matløk: <http://www.skogoglandskap.no/nyheter/2008/allium>
Luftløken for pensjonister: <http://www.skogoglandskap.no/fagartikler/2008/Luftloek>
Luftløk i Plantearven: <http://www.plantearven.no/flora-pa-nett/enkeltarter/allium-cepa-l-viviparum-luftlok>

Klarer du å dyrke en luftløk med fire etasjer eller mer denne sommeren? Send i så fall oss et bilde og vi vil kåre landets høyeste!

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

Til Udøy fra Amerika

De tre siste årene er det gjennomført en innsamling av gamle typer matløk i Norge, deriblant én som mest sannsynlig stammer fra Amerika.

TEKST OG FOTO: STEPHEN BARSTOW

I stedet for blomster danner luftløk en gruppe småløk i enden av de 50–100 cm lange stenglene. Å ta en av toppløkene og presse den ned i jorda, er alt som skal til for å få en ny plante. Dette er en typisk "over gjerdet"-plante og det er mange som har fått luftløk fra venner og naboer, gjennom lokale plantesalg eller ved bytting/salg via hagefora på internett. Det har også kommet flere navn på denne planten: etasjeløk, toppløk, egyptisk løk, treløk, pensjonistløk (man behøver ikke bøye seg når man skal høste løken) og kjærlighetsløk.

Hybrid

Luftløk var tidligere antatt å være en flerårig mutasjon av vanlig løk, *Allium cepa* var. *proliferum*, men er i dag regnet som en hybrid mellom vanlig løk og pipeløk (*Allium fistulosum*), *Allium x proliferum*. Luftløk har sannsynligvis oppstått flere steder der foreldreartene har vokst side om side opp gjennom historien. I dag fins det flere sorter luftløk, spesielt i Nord-Amerika. I Norge har vi minst to sorter, etasjeløk-typen som danner flere "etasjer" av toppløk, og en sort som har kun én etasje.

Hardfør

Luftløk er veldig hardfør og kan dyrkes over hele landet, takket være innblanding av den sibirske pipeløken. Vi har for eksempel fått inn luftløk fra Beito, 900 moh.

Men "vår" plante er en etasjeløk som kommer fra Udøy, ytterst i Mandal kommune, og som vokser ved havnivå. Informanten Ovin Udøy forteller at "luftløken kommer fra min bestemors kjøkkenhage på Udøy i Mandal kommune. Hun het Bertine Nilsen Udøy. Ifølge min far, som var født i 1899, hadde de hatt luftløken i kjøkkenhagen så lenge som han kunne huske, det vil i alle fall si tidlig på 1900-tallet. Stilk og løk ble brukt i matlaging."

Nå er det slik at etasjeløk-typen er kjent i Nord-Amerika under sortnavnet Catawissa (Red). Man tror at sorten er utviklet av en kjent planteforedler fra byen Catawissa, Frederick Merceron. Han var født i England, men flyttet til Amerika som 25-åring. Merceron var spesielt interessert i kryssing av arter.

Planten skal ha blitt gjenfunnet av den kjente amerikanske "heirloom gardening"-forfatteren William Woys Weaver, som oppsøkte Merceron's forsøksfelter på 1970-tallet. I dag er sorten igjen blitt populær. Jeg spurte derfor Ovin Udøy om det tilfeldigvis hadde vært en forbindelse mellom Udøy og Amerika.

– Jo da, svarte han, hans besteforeldre var faktisk i Amerika i et par år rundt 1890! Vi kan selvfølgelig ikke være sikker, men det er en god historie ■



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