



TRADISJON: Jorunn Ringheim Hernes og Einar Rekve dyrkar begge Vossakvann. Kvanndyrking har lang tradisjon, og må takast vare på, meiner dei.

Kulturplanta kvann

Ho var både spise-, krydder- og medisinplante, vanleg handelsvare og eksportartikkel. I dag er det få som kjenner til og bruker kvann, med nokre få unntak på Voss, kanskje.

urtehagen

MARGUNN REE MICHELS
EIRIK BREKKE (foto)
TRUDE HAUG OG AUDHILD TEIGEN
(research)

– Eg vart kvann-entusiast for sju, åtte år sidan. Då oppdaga eg denne gamle kvanngarden hjå onkelen til mannen min, fortel Jorunn Ringheim Hernes (49).

Ein trolsk juli-føremiddag er me på fjellgarden Elgje, i nærleiken av Evanger i Voss kommune. Skodda ligg over regntunge tre, og lyset, eller kan det vera sola, stirr med å nå fram.

Jørgen Geitle (70) budde på og stelte denne garden heilt fram til i fjer. I sørveggen av løa ligg kvanngarden. Der har han lege så lenge Jørgen Geitle kan hugse, ja heilt sidan han vart fødd, og før den tid. Kanskje i uminneleg tid.

Sjølv brukte han ikke kvann, men han tok vare på kvannen. Om våren la han på smalalort, og sette gjerde rundt for å halde borte sauene.

– Det var ikkje bare folk som var hungrige på noko næringsrikt og friskt om våren, kommenterer Jorunn Ringheim Hernes.

Noregs einaste bidrag

I naturen finn me to varianter av kvann, strandkvann (*Angelica litoralis*) og fjellkvann (*Angelica archangelica*). Strandkvannen blir skjeldan høgare enn ein meter, fjellkvannen vert dobbelt så høg. Begge er aromatiske, men strandkvannen er i tillegg kvalmande bitter og dermed ikkje etande.

I tillegg til desse to finst kulturforma vossakvann, som Knut Fægri, biologiprofessoren, har namngitt til *Angelica archangelica var. maiorum*. Denne kulturforma er avla fram ved seleksjon gjennom over tusen år. Medan villkvann har ein hol bladstilk, er kulturforma ofte nærmast tett og smaken sötare.

Kvann er kanskje den planta som står sterkest i vår kulturhistorie. At planta var under kultur før 1164 veit me fordi Gulatingslova har med regler for *kvanngardr*. Snorre fortel om dyrking av kvann i Heimskringla, og i Snorres kongesaga kan ein lese om Olav Tryggvason som kjøpte kvannstilker til dronning Tyra på torget i Nidaros (Trondheim). Ein heller mislukka gave, jamfør sagaen.

Planta er truleg Noregs einaste tilskot til internasjonal medisin- og krydderkultur. På verden ut i verda mista kvannen namnet, og vart dessutan svært heilag. Det var munkane som tok ho med seg sørover, og ein eller anna stad på vegen openberra erkeengelen Gabriel seg og fortalte om kvannen sine magiske krefter som lækjarurt. Både på fransk, engelsk, spansk, italiensk og svensk heiter planta noko med angelica, og på tysk «engelwurz». På dansk, islandsk, færøysk og grønlandsk brukar ein det norske ordet kvann, med små avvik. Eskimoane kallar til dømes planta for quanek.

Stor eksportartikkel

Medan plata i Noreg var vanleg spise, på enklaste måte, nyttevekst og grønsak, vart Angelica ute i verda først

og fremst oppfatta som ein medisin- og krydderurt.

Kvann vart eit universalmiddel.. Blei ein biten av ein gal hund kunne ei skive av kvannrot på såret hjelpe. Planta skulle hjelpe mot brystsmerter, gikt, blodforgifting og dessutan fremja kjønnsdrifta. Mot pest vart ho rekne som den beste lækjarplanta.

Og pesten raste rett som det var. Skipslast på skipslast med kvannerot gjekk frå Bergen og andre stader på Vestlandet til ein umetteleg, europeisk marknad. Så store mengder vart hausta at somme stader vart kvannen utrydda.

Heilt fram til 1895 var kvann offisinell, det vil seie at apoteka etter lova skulle føre droge av planta.

Framleis brukar ein kvann i ulike likørar, til dømes i den norske likören St. Halvard, og i den franske benedictiner-likören D.O.M er kvannen viktigaste smaksstoff.

Blomstrar og døyr

– Eg bruker kvann i lapskaus og supper, ja og så til fisk. Eg hakkar opp kvann og har det i smelta smør som vi har til fisken, fortel Jorunn Ringheim Hernes.

No sit vi i stova til Einar Rekve (76) på Skulestadmo i Voss kommune. Kona hans serverer vaniljeis med sylta kvann. Ein spennande, pikant smak. Einar Rekve fortel at dei også sotsyltar kvann saman med squash.

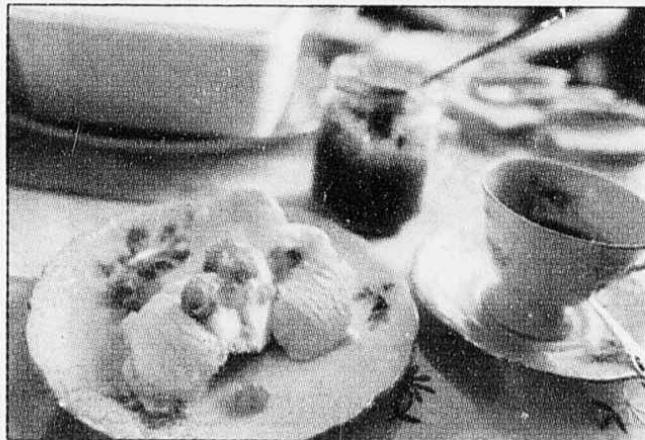
– Vi har også sylta rabarbra saman med kvann, men eg tykker at jordbær og rabarbra er betre, seier han.

I hagen har han blomstrande kvann. Slik er det ikkje kvart år.

– Om kvannen er to-årig, tre-årig



VAKKER: Kvann er og ei fin prydplante. Her har Einar Rekve planta ho saman med sypress og krypande fredlaus.



GODSAKER: Kvann var «fysemæte» i tidlegare tider, men også i dag er det med sylta kvann ein pikant lekkerbisk.

eller fleirårig er ikkje godt å seie. Planta blomstrar når den er kraftig nok, fortel Einar Rekve.

Blomane sit i en skjerm som er mest kulerundt. Dei er grønvite og luktar litt sott.

– Du ser at nokre av blada er visne. Det er ikke fordi planta har fått for lite vatn. Planta tek ut all kraft fra blad og rot for å få frøa til å modne. Slik sikrar ho neste generasjon. Når frøa er modne dør planta, underviser Rekve.

Om planta blomstrar andre eller fjerde året kjem an på næringstilgangen. Einar Rekve har hørt om planter som har blomstra det sjuande året. På Voss har det vore vanleg å gjødsle med dyremøkk i kvanngardane.

– Mylkur og ot'l har det og vore vanleg å legge rundt kvannen, smiler Einar Rekve før han forklarande legg til at «mylkur» er sagflis eller rusk fra hoggestabben og «ot'l» er slagg fra smia.

Frøet er bare spiredyktig i om lag tre månader, men det kan bevarast i fryseboksen. Enklast er det å så nār frøa er modne og la pottene stå ute.

– Eg har sådd både tidleg haust og rett etter jul. Begge deler går godt, men frøa må ha frost for å spire, underviser Rekve.

Ein fast skikk på Voss var at det måtte vera tre bladsriter utanapå kvarander før ein kunne skjere av det ytterste. Då sa dei at kvannen var «skjerd». Skar ein kvannen for tidleg kunne han bli for mykje svekke.

Den mest vanlege måten å bruka kvann på, var å gå i kvanngarden å ta seg ein bladstik som dei åt der og då,

eller at ein gjekk til fjells og henta seg ein kvannjol av villkvannen. Skikkeleg «fysemæte» (lekkerbisken, godbit) var unge blomestilkar, like før dei kom ut av slira.

I tillegg til at kvann var grønsak og medisinplante, vart ho også brukt til te, togge som skra, lagt i kleskista for å halde borte møll og få god lukt på kleda. Under siste krigen vart kvann også brukt som tobakk.

Viktigaste forklaring på at kvannen gjekk ut av kosthaldet vårt er nok at vi fekk tilgang på fleire vekster. Der kvanngarden hadde hatt plassen sin like ved inngangsdøra, blei rabarbraen næ planta. Ein begynte å så fleire slag grønsaker, og frukt og snop fekk ein kjøpe på butikkane.

Dei siste åra er det fleire på Voss som har teke opp igjen kvanndyrking. Kvanngardane legg dei gjerne mot sør, inntil ein vegg eller ein stein. Litt vatnsig i jorda er perfekt.

– Kvanndyrking er ein hobby for meg, men også eit arbeid for å halde ved like ein over 1000 år gammal kultur, seier Einar Rekve.

Jorunn Ringheim Ringnes nikkar seg einig.

Kjelder:

Knut Fægri: «Kvanngarden, en parkhistorisk relikt» (Lustgården 1950-51)

Knut Fægri: «Sløke og kvann» (Norges planter)

Knut Nedkvitne: «Kvann» (Gamalt fra Voss)

Nils Grønlien: «Um kvann og kvanngardar» (Vossabygdene 1928)

Annemarta Borgen: «Kvanne – Angelica archangelica» (Urtehagen på Knatten)

og har oversett den norrøne teksten:

«Om nokon går i annan manns lauk- eller kvannhage, eplehage eller nepereit, erte- eller bønnereit, og alle dei frukter som folk vernar med gard eller stengsle, då skal han bøte dobbelt verde til den som åtte, og to øre i skadebot.»

Kvann-te

Legg nokre kvannblad i tekanna. Hell over kokande vatn og la det trekke i fem minutt. Drikk han som han er, eller med sitron og sukker.

Kvann-rabarbradessert

Annemarta Borgen fortel i boka «Urtehagen på Knatten» at yndlingsdesserten som barn var dessert av kvann og rabarbra. Han vart laga slik:

«Rens og skjær rabarbra i centimeterbiter. Skyll noen unge kvannblad og skjær i strimler. Kok begge deler i litt vann og litt sukker til alt er mørkt. Ta det av varmen og rør i litt vann-pottemelsjevning. Server det avkjølet med fløte, rømme, melk eller yoghurt. Nøyaktige mål har jeg ikke.»

Kvann- og myntepålegg

2 porsjonar

1 handfull friske, unge kvannblad
1 handfull friske mynteblad (Bruk ein mynte som har rein peparmyntesmak)
1-2 ss majones
2-4 skiver heilkornbrød
Kjør urtene i ein kjøkenmaskin, eller hakk dei svært godt for hand. Bland urtene. Rist brødkivene og smør dei med majones. Dryss eit tjukt lag med urteblandinga på. Skjer dei i to eller fire og server.

Kandisert kvann

450 g kvannstilker

450 g sukker

3 dl vatn

Vask stilkene i vatn og skjer dei i 8 cm lange bitar. Kok dei mørre i vatn og la det renne av. Ta bort det ytre skinnet og legg bitane i ein djup tallerken. Dryss sukker over, dekk til og la det stå i 2 dagar.

Ha deretter bitane i ein kjøle med vatn. Gje dei eit oppkok medan du rører. La det småkoke til alt sukkeret er absorbert og stilkene er blanke. La dei renne av og avkjøl.

Dryss så sukker over til stilkene er dekkja. Spre dei utover ei rist og la dei torke heilt. Oppbevar dei i lufttette boksar.

Kvann-fløyte

I «Urtehagen på Knatten» fortel Annemarta Borgen om korleis dei laga fløyte av kvann.

«Jeg husker en ting til om kvanne fra min barndom. Det er enkelt å lage de fineste fløyter av stilkene. Man tar en tykkere og en tynnere og skjærer halvmåneaktige fløytehakk i den tykreste og så putter man den tynnere i og skyver den frem og tilbake når man blåser, og da kan man variere tonen. På russisk er det to navn på kvanne. Det ene kommer av et folkelig verb som betyr å fløyte.»

I bryllaup på Voss

I gjestebod om sommaren fekk gjestene alltid kvann, eller dei fekk gå i kvanngarden å skjere seg kvann. I Voss Sogelag sitt tidsskrift Vossebygdene fra 1928, fortel Nils Grønlien om eit vossabryllaup og korleis kvannen blei brukt då:

«Serleg huksar alle eldre her kva rolla kvanni spelte i eit ridande vossabrudlaup i 70-80 aari.

Fyreridarane hadde alle kvennor i henderne, naar dei for jagande som ei litte oskereid fyre laget, og bruri sjølv

heldt ei svær kvann – den største som kunde uppdrivast, - brurakvanni, i handi. Dessutan hadde mange elles og kvennor i brudraai. Det er klaart, at brudlaupskosten var baade rikeleg og god, men det bei ikkje grønsaker i han. Difor var trøngen ti kvann serleg stor, og det stend endaa so livande i minnet mit, kor snauskoren den store kvanngarden i brudlaupsgarden var, naar det leid paa slutten av brudlaupet. Det fanst ikkje ei grøn kvannaspira att.»

Ein kvannjol til Tyre

I Snorre si kongesaga finn me historia om då Olav Trygvason bydde dronninga si ein kvannjol. Den danske kvenna forsto nok ikkje kva ho blei bydd. Kvannjol var ikke bare grønsak, men og snop, og dessutan symbol på fruktbarheit.

Me siterer soga i oversettelse av Steinar Schjøtt og Hallvard Magerøy:

«Det er fortalt at kongen ein dag tidleg om våret gjekk på stretet, og på torget møtte han ein mann med mange kvanner som var urimeleg store til å vere så tidleg på våren. Kongen tok ein stor kvannstilk i handa og gjekk heim dit dronning Tyre budde. Tyre sat inne i stova og gret da kongen kom inn. Kongen sa: «Sjå her er ein stor kvannstilk som eg vil gje deg.» Ho slo han ifrå seg med handa og sa: «Større gaver gav Harald Gormsson; men han var ikkje så redd for å fare ut or landet og få tak i eigedommen sin som du no er. Det synter seg da han for hit til Noreg og øyddde det meste av dette landet og la under seg alt med skattar og skylder. Men du torer ikkje fare gjennom Danevelde for kong Svein, bror min.» Da ho sa dette, sprang kong Olav opp og sa høgt og svor: «Aldri skal



SAGA: Slik har Erik Werenskiold skildra hendinga med Olav som vil gje Tyre ein kvannjol.

eg fare redd for kong Svein, bror din, og først vi møtes, skal han vike unna.»

Soga fortel vidare at kongen deretter lyste til leidang, og før gjennom Daneveldet til Vendland for å hente eigedomen til Tyre, som ho maste om. På heimvegen kom slaget ved Svolder.

Bot for kvanntjuveri

Kvann er omtalt fleire stader i dei norrøne lovene. Dette dømet er hente fra tjuvebolken i Magnus Lagabøte si landslov (IX, 9) frå 1275. Skadebota som det her er tale om, vert kalla tokkabot, og er ei standardbot for mindre fornærmingar, fortel professor Else Mundal på Universitetet i Bergen som