TIL ODEL OG PLEIE

Skinnende epler, evigrøde tomater og lytefrie rotgrønnsaker til ross – gamle grønnsaker er fortsatt best.

TEKST MARIA BØRJA & LIZ BUER
FOTO JOHANNES WORSØE BERG & EVY ANDERSEN
New York / Malvik

<< **ARV OG MILJØ.** *110 ulike plantearvgrønnsaker dyrkes på gården til Brent Ridge, Beekman 1802. Sesongen er på hell, men stadig byr grønnsakshagen på verdens sterkeste chilipepper, en hvit mais med det passende navnet Country Gentleman, og tomater som ser ut som gresskar og smaker som sukkertøy.*

GRØNNSAKER MED HISTORIE. *Small Sugar Pumpkin og de stripete Pumpkin Delicata har lang historie i USA. Her er de omkranset av chilipepperne Bullnose (grønn), verdens sterkeste chilipepper; den lille oransje Habanero-en, og de lilla minichiliene Black Pearl Pepper. I trauet bak frister gule cherrytomater, gule pæretomater, grønn zebratomat og ananastomat.*

GRØNN HAMMER. *Det er fullpakket da auksjonshuset Sotheby's inviterer til auksjon av plantearvgrønnsaker. Auksjonarius David Niven har aldri solgt lignende, og gjør sitt ytterste for å egge opp stemningen.*

Plantearvgrønnsaker smaker så mye mer enn konvensjonelle grønnsaker

BRENT RIDGE *bonde*

» **DET ER HØSTJEVNDØGN** i et av kunstens og finansens episentre: auksjonshuset Sotheby's på Upper East Side i New York. På veggene henger verker av Damien Hirst og Jean-Michel Basquiat. Men det er ikke kunst som skal under hammeren i dag.

– Denne auksjonen fikk meg til å tenke på alt det rare jeg har solgt opp gjennom, sier auksjonarius David Niven foran forsamlingen av elegante mennesker.

Han renser stemmen, har hammeren klar i hånden.

– En gang solgte jeg en flokk bisonokser. En annen gang solgte jeg rettighetene til å døpe en sel i Central Park. Det var ganske gøy. Men jeg har aldri solgt noen av disse godsakene, sier han.

På bordet ved siden av ham bugner det i rødt, grønt og lilla. Ser man nærmere etter, finner man svarte tomater, i tillegg til noen som ser ut som små gresskar. Gule gresskar med grønne zebwwrastriper. Lillaspettede bønner som ser ut som skjell. Hvit squash som ser ut som et lite romvesen med ti fingre. De er såkalte heirlooms, på norsk plantearvgrønnsaker.

I kveld skal de auksjoneres bort.

ARV. Plantearvvekster er det siste, og kanskje mest ekstreme, skuddet på lokalmatstammen. Uttrykket brukes om en grønnsak, blomst eller frukt som er blitt dyrket samme sted i minst 50 år.

Det er rett og slett grønnsaker med lang historie, gjerne flere hundre år gammel: Løkarter fra vikingtiden, japanske gulrotformete neper fra 1600-tallet, frukter som bestefar sådde.

Av jordens rundt 15.000 spiselige plantearter, dyrkes omtrent 150 kommersielt i verden i dag. I årevis har det industrielle landbruket krysset og forsket seg frem til arter som den rette agurken, den runde, evigrøde tomaten og det blanke, holdbare eplet.

Dyrkingen av plantearvgrønnsaker, også kalt arvegodsgrønnsaker, er en motreaksjon.

– Plantearvgrønnsaker smaker så mye mer enn konvensjonelle grønnsaker, og bedre. I tillegg spiller de en viktig rolle i bevaringen av genetisk variasjon i mattilførselen vår, sier Brent Ridge, initiativtager til grønnsaksauksjonen på Sotheby's.

Mens folk rundt ham får servert drinken Cukie, lagd av vodka og plantearvagurk, og plantearvaubergine caponata, komponert av kjøkkensjefen fra »

HEIRLOOM-GRØNNSAKER

HEIRLOOMPLANTER (plantearvvekster) er nedarvede hageplanter som har vært i kontinuerlig vekst i minst 50 år.

ALDERSKRAVET til tomater er ikke like strengt, noe som gjør dem til den vanligste og mest tilgjengelige plantearvgrønnsaken.

I SEED SAVERS EXCHANGE årbok for 2010 kan man velge blant 4000 tomatsorter, og i Norge gror en 100 år gammel gul tomat kalt Tante Ci.

I NORGE omtales vekstene gjerne som «lokale varianter», i tillegg finnes betegnelsen Plantearven. Hovedregelen er at planten skal ha en historie fra før 1940 for å kunne omsettes som en PLANTEARVEN®-plante.

I USA jobber blant annet nonprofit-organisasjonen Seed Savers Exchange (SSE) for bevaring og kultivasjon av plantearvvekster, i Norge arbeider Genressurssenteret og Planteklubben med å identifisere og ta vare på gamle sorter.

PLANTENES alder fastsettes først og fremst ved hjelp av intervjuer med (eldre) mennesker.

I SVALBARD Globale Frøhvelv (SGSV) bevares frøsamlinger fra hele verden. Målet er å bevare det genetiske mangfoldet i verdens matplanter for fremtidige generasjoner. Hvelvet ligger i permafrosten i fjellene.

1 JORDSKOKK. *Gamle jordskokksorter finnes det mange av i Norge. Jordskokken ble utkonkurrert av poteten i Norge på 1800-tallet, men er på full fart inn i det norske kostholdet igjen, på grunn av utsøkt smak og sunt næringsinnhold. Lett å dyrke er den også.* **2 MÅLSELVNEPE.** *Plantearvgrønnsaken Målselv er en av få gamle sorter som dyrkes kommersielt i litt større skala. Frøene ble avlet frem av Ole Enok Olsen fra Målselv i 1865, og grønnsaken er siden holdt levende i distriktet. Folk i Tromsø spiser den gjerne rå som et eple, men den smaker også fortreffelig i suppe, stuinger og gryter, samt i wok og råkostsalat.*

» Michelin-stjernerestauranten Rouge Tomate, forteller Ridge at han og hans kjære partner, Josh Kilmer-Purcell, oppdaget heirloomherlighetene da de begynte å dyrke grønnsaker på takterrassen i New York. Nå, noen år senere, har de flyttet på gård og fått eget realityshow – og for anledningen kledd seg i stilriktige dresser og gummistøvler.

VIKINGLØKEN. – Det kan hende seiersløken stammer helt fra vikingtiden.

Inne i huset til Stephen Barstow i Malvik utenfor Trondheim er det frø, planter og spirer overalt i skåler og krukker.

Barstow er havforsker av yrke, men all tid ellers går med til hagen. Særlig er han interessert plantearvgrønnsaker. Han er koordinator for Planteklubb for Grønnsaker, potet og urter. Den samler hobbydyrkere i Norge som tar vare på gamle grønnsakssorter som står i fare for å forsvinne. Frø får de fra Genressurssenteret som har i oppdrag å bevare Norges plantearv. Barstow dyrker en del av disse, i tillegg til de rundt 2000 plantesortene han har fått frem på eget initiativ i sin uvanlig frodige hage. Seiersløk fra Lofoten er én av dem.

HER KAN DU SPISE GAMLE GRØNNSAKER I NEW YORK

SÅ FREMT sesongen og råvarene strekker til, står plantearvgrønnsaker på menyen i en rekke New York-restauranter, blant annet:

ABC Kitchen 35 East 18th St. *abckitchennyc.com*

Il Buco 47 Bond Street *ilbuco.com*

Picholine 35 West 64th Street, *picholinenyc.com*

Rouge Tomate 10 East 60th St., *rougetomatenyc.com*

Northern Spy 511 East 12th St. *northernspyfoodco.com*

Back Forty 190 Avenue B *backfortynyc.com*

The Breslin 16 West 29th St. *thebreslin.com*

Roberta's 261 Moore St. Brooklyn, *robertaspizza.com*

– Dyrket seiersløk er ikke langt fra den ville, som finnes i Alpene og Kaukasus, forteller Barstow.

Seiersløk har en lang historie som nytteplante. En teori er altså at det var vikingene som fikk den til Norge, og at de hadde egne løkhager. Løk, laukr, nevnes i det norrøne verket Den eldre Edda. Ved Botanisk hage i Tromsø er de i ferd med å analysere det genetiske materialet, som kan underbygge hypotesen. Skriftlige kilder fra Tyskland forteller at soldater i det 15. århundret bar seiersløk i bånd rundt halsen som talisman mot alle slags sår.

Stephen Barstow hekter av seg jobbsekken i stuen, som er et virvar av planter, bøker, pc, papirer og kataloger, og trekker opp en pose med svart innhold fra den. Jord?

– Kaffegrut fra jobben. Jeg bruker den i komposten, sammen med tang fra fjæra nedenfor huset, forklarer han.

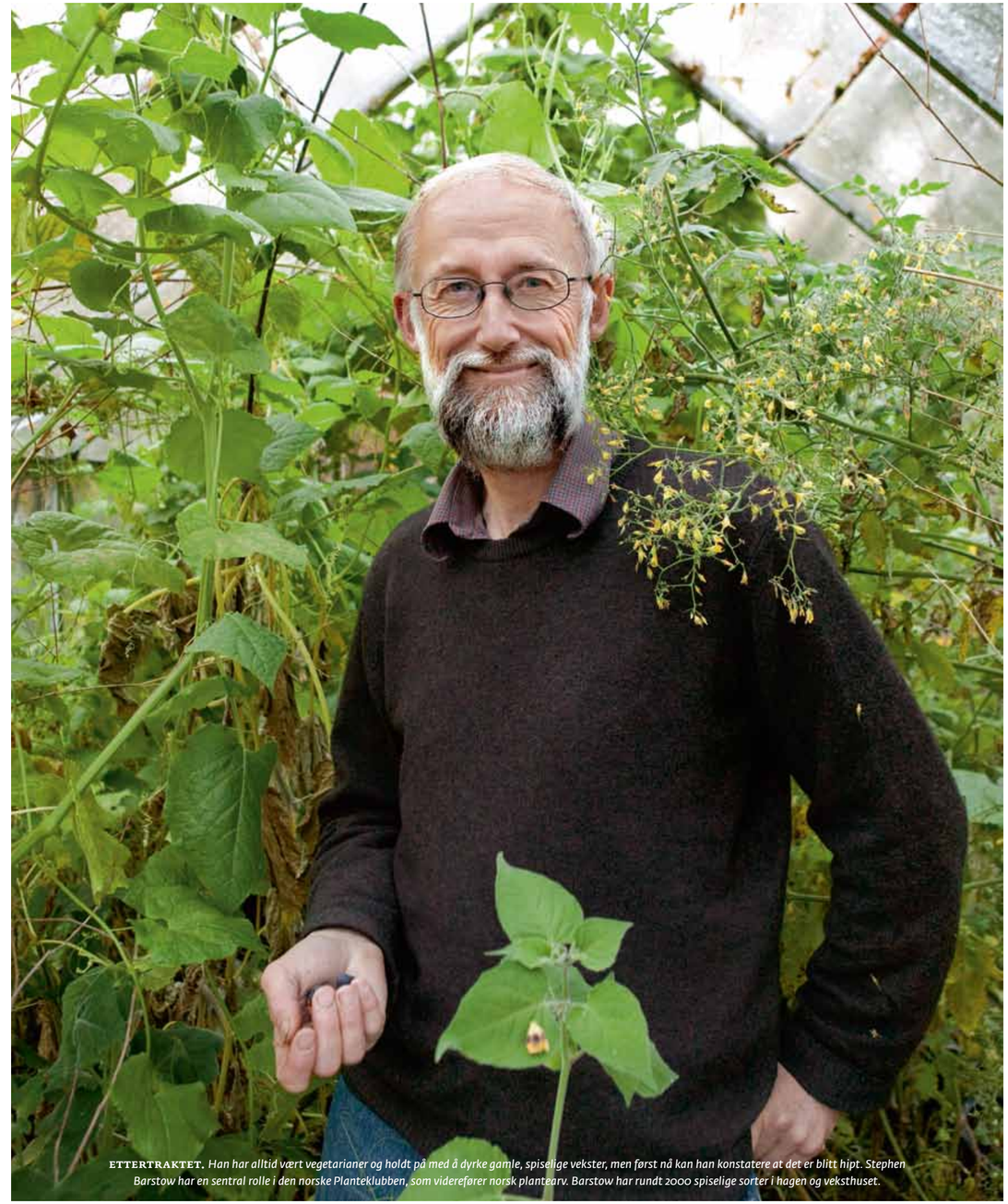
En annen av Barstows gamle grønnsaker er hagemelde, en spinatplante han fikk via Seed Savers Exchange i USA.

– En familie der hadde dyrket den i fire generasjoner, men planten kom opprinnelig fra Norge, forteller Barstow.

– Og tenk på sjalottløken, som nesten ikke dyrkes kommersielt i Norge lenger. Før krigen fantes det en rekke lokale sorter. På 1970-tallet ble heldigvis flere sorter samlet inn. Det kan hende vi kan få bruk for dem igjen, sier Barstow og byr på tørkede frostaplommer fra et digert fat.

– Ja, hva er poenget med de gamle sortene?

– Hvis ikke de gamle sortene var valgt ut til å »



ETTERTRAKTET. *Han har alltid vært vegetarianer og holdt på med å dyrke gamle, spiselige vekster, men først nå kan han konstatere at det er blitt hipt. Stephen Barstow har en sentral rolle i den norske Planteklubben, som viderefører norsk plantearv. Barstow har rundt 2000 spiselige sorter i hagen og veksthuset.*

1 OPIUMSVALMUE. *Valmuene til Stephen Barstow er vakre, men det er bare småfuglene som spiser dem.* **2 RUSSEPOTET.** *En gammel potetsort som har vært mye dyrket i Saltdal. Også kalt Svart svenskpotet.* **3 DAGLILJE.** *Mange nordmenn har gamle dagliljeplanter i hagen, og guldaglilje er kjent helt fra 1694. Kineserne har dyrket dem som grønnsaker i flere tusen år. De kan brukes i salat og knoppene til woking. De visnede blomstene har god smak. Men enkelte sorter kan gi mageknip.* **4 LILLA ERT.** *Purple Podded Pea stammer fra viktoriatiden. StephenBarstow kaller den en «Edimental» – en sort som både er vakker og spiselig i hagen.* **5 HAGEMELDE.** *En familie i Storm Lake i Iowa kalte planten «Norwegian spinach», den hadde vært dyrket i familien i fire generasjoner. Nå er den tilbake i Norge.* **6 VAKKER.** *Ikke alt er plantearv i Barstows hage, men vakker er fiberplanten Washingtonia.* **7 ALEKSANDRA.** *Hvitløk kom antagelig til Norge allerede i middelalderen. I Norden har Aleksandra-hvitløken navn etter pomologen Aleksandra Smirnoff, som virket på slutten av 1800-tallet i Finland.* **8 SOLHATT.** *Kjent for helsebringende effekter.*

INNEHAGE. *Hagen fortsetter innendørs hos Stephen Barstow i Malvik utenfor Trondheim. Frø og planter stelles året rundt. Engelskmannen synes det er fantastisk å se hvordan et frø utvikler seg til en plante.*

passe til klimaet og lokale sykdomsbilder, ville vi ikke hatt dem. De beste kålsortene jeg har dyrket, har jeg fått gjennom Planteklubben. De har trønderske navn som Staup og Kvithamar. Det er ikke så rart at de vokser bra her, sier Barstow.

Han mener at smak og resistens ikke har vært så sentralt i foredling av nye sorter, fordi man har kunnet lene seg på sprøyting. Å øke avlingene har vært det moderne jordbrukets mantra.

– Fremtidig foredling av grønnsakene er avhengig av at vi bevarer det genetiske mangfold.

PERSONLIGHET. Il Buco er en rustikk, liten og populær restaurant på Manhattan, der Ignacio Mattos herjer ved grytene. Han er en av mange superkokker i New York som er opptatt av plantearvgrønnsaker. Den dagen D2 besøker restauranten hans, har han funnet frem til tre heirlooms, blant annet røde og gule tomater med en konsistens som plomme og en søtlig, rund smak som nesten grenser mot melon.

– Når alt kommer til alt, handler det om smak, sier han til D2.

– Nå er vi på slutten av sesongen, men på sommeren bruker jeg masse plantearvgrønnsaker. Disse vekstene er så vakre at du får lyst til å ta på dem. Enkelte liker ikke utseendet, og mener grønnsakene ser klumpete og rare ut. Men for meg er nettopp det appellen. Hver grønnsak har sin personlighet.

Som så mange kokker i New York, tropper han opp med skarp nese, flittige hender og kresen gane på ulike Farmer's Markets for å finne de beste grønnsakene. I boken «Heirloom» beskriver Tim Stark hvordan det var nettopp New Yorks prestisjekokker som reddet ham da han satset på det slitsomme og berikende livet som økobonde. Der de potensielle kundene på landet rynket på nesen av de uformelige, flerfargede misfostrene hans, kastet kokkene i byen seg over tomatene hans når Stark kjørte lastebilen ned til Manhattan. De var nysgjerrige, vitebegjærlige, og Stark beskrev varene på lasteplanet så godt han kunne for dem:

«Yellow Brandywine har en nektarinrik søthet, Cherokee Purple en vinaktig syrlighet, Green Zebra har en smak av salt, White Wonder en beroligende mildhet. Kjøkkensjefene så mest ut til å følge instinktene der de klatret opp på lasteplanet mitt og lette som gale i en urban versjon av selvplukk. [...] Lastebilen krydde av kokker.»

Også i Norge er det gamle grønnsaker på menyen. Bølgen & Moi i Oslo og Tårnhuset på Kolbotn har gamle grønnsakssorter fra Korsvold gård på Hvaler på menyen, og hos Renaa Restauranter i Stavanger serveres det målselvnepe fra Hegstad gård, og gamle potet- og jordskokksorter fra Brimse gård og Gydas jordepler i Hommersåk.

– Jeg etterspør gamle sorter hos leverandørene. Det gir en ekstra verdi, det handler også om kulturarv, sier kjøkkensjef Sven Erik Renaa.

Maaemo restaurant som åpner i desember i Oslo, vil satse på økologiske råvarer og gamle grønnsaks-

FRØ TIL SALGS

PLANTEARVFRØ er foreløpig ikke spesielt kostbart.

DET enkleste er å bli med i Seed Savers Exchange eller Planteklubben (gratis frø).

FRØENE har ofte dårlig spireevne, og man får kun få.

GENRESSURSSENTERET gir bort frø, og frø kan også bestilles på heirloom.no.

BYTTING mellom dyrkerne har vært vanlig, men var inntil nylig forbudt – et forbud som var umulig å håndheve.

> Vi ønsker mest mulig gamle, norske grønnsaksorter med historie fra førindustriell tid. Vi skal også følge sesonger. Du vil ikke få grønn salat i februar hos oss

PONTUS DAHLSTRÖM, *restaurantejer*

sorter fra Korsvold gård og Slettholt gård og gamle melsorter fra Holli Mølle.

– Vi ønsker mest mulig gamle, norske grønnsaksorter med historie fra førindustriell tid. Vi skal også følge sesonger. Du vil ikke få grønn salat i februar hos oss. Om vinteren blir det mest rotgrønnsaker. Vi vil kvitte oss med bagasjen om at alt er tilgjengelig til enhver tid, sier Pontus Dahlström fra Maaemo.

MATPRAT. På gården til Brent Ridge og Josh Kilmer-Purcell knappe fire timer nord for Manhattan, gnistrer det i rødt, oransje og gult i alle retninger, men glitteret fra kvelden på Sotheby's glimrer med sitt fravær. Bare gummistøvlene til Ridge er de samme.

Det er tre år siden paret kjøpte gården fra 1802. Med solide doser pågangsmot og plantearvfrø fra nabogården, begynte de i det små. Det var galskap, mente noen, men galskap skaper godt tv, og resultatet er Discovery Channel-serien «The Fabulous Beekman Boys». Den vises i høst på norsk under navnet «Bondeknøler».

Den første tomaten paret plantet på sin urbane takterrasse var en Purple Cherokee. Nå dyrker de 110 sorter i en grønnsakshage på størrelse med en middels norsk låve. 16 av dem er tomater.

– Fra én tomat til 110 sorter på tre år. Hvorfor så mange?

– Vi klarte ikke å kontrollere oss! Vi liker et mangfold av mat, og skulle vi bli noenlunde selvberget, måtte vi opp i en viss mengde, forklarer Brent Ridge.

I tillegg holder de både gris, geiter og høns – på økologisk vis. Men læringskurven har vært bratt.

– Jeg kan tåle mye, men tomatpesten i 2009 tok nesten knekken på meg.

Nå kommer 80 prosent av maten de spiser fra egen jord. Fra geitene produserer de dessuten geitost og såpe. Ridge guider rundt i hagen: Der vokser gresskartypen Sugar Pumpkin, det der er Hubbard-squash, og der vokser Hooper-hvitløk. Pæretomater (små gule tomater i pæreform) gror innimellom tigerstripetomater, ulike chiliplanter, søtpoteter og auberginer.

– Favoritten min er de svarte cherrytomatene, men dem har vi allerede høstet. De har en så vakker farge, og så er de så søte, smiler han.

Thanksgiving feires rundt det store middagsbordet i en av de mange stuene. Deretter kommer den lange vinteren. Ridge er ikke like glad i den. Men dette året har de i hvert fall kjelleren full av hermetiserte plantearvtomater.

TRØNDERJUNGEL. Fra himmelen over Malvik faller det kaldt høstregn i den jungelaktige hagen til Stephen Barstow. Engelskmannen har i 30 år drevet på med sitt i stillhet. Sådd frø, høstet kålhoder, asparges, poteter og pepperrot. Sendt og mottatt frø og planter fra andre isolerte entusiaster. Bygget opp en hage på permakulturprinsippet, en bærekraftig hagemodell med samplanting av frukt- og nøttetrær, og ulike slag grønnsaker. Nå er det ikke lenger fred å få.

– Det spennende er at unge mennesker nå er interessert. Det har de ikke vært siden jeg selv begynte med dette, på slutten av syttitallet med «den grønne bølgen». Jeg blir bedt om å holde foredrag for folkehøyskoleelever om permakultur. I sommer av hadde jeg besøk av BBCs fremste hagejournalist, som skriver bok om rare folk som meg, sier Barstow og smiler.

Nylig kom en etnolog fra London School of Economics som forsker på frøsamlertradisjoner i Norge. Vi vandrer omkring blant en utrolig variasjon vekster. Det er et system her, som bare Barstow forstår. Han viser frem opiumsplanter som er gått i frø.

– I det siste har jeg oppdaget at blåmeisen er helt vill etter frøene. Jeg lurer på om de ruser seg?

FØLELSER. «Mat er personlig», «veldig mange mennesker har en lidenskap for mat» og «folk stemmer med gaflene sine». De store ordene sitter løst på Sotheby's i forkant av auksjonen. Men det finnes også kritiske innspill. Er plantearvgrønnsaker bare for eliten? Er det bortkastet energi å prøve å nå massemarkedet?

– Det kan fort bli mote. Som da jeg var på en restaurant og servitøren alvorlig fortalte at «disse tomatene er dyrket på en veldig gammel gård», sier Susan Spungen.

Det humres innforstått. Spungen lever av å få munner til å renne i vann – som kokk, kritiker og matstylist i filmer som «Eat Pray Love» og «Julia & Julia».

– Alle kan ikke dyrke plantearvgrønnsaker, men vi kan skape engasjement og nysgjerrighet, og derigjennom skape etterspørsel. Det kan igjen bidra til å senke prisene, sier hun.

Men i kveld skal prisene økes. På tre sekunder er prisen oppe i 1200 dollar. To sekunder senere er den oppe i 2000. Auksjonarius Niven starter en nesten spastisk vandring mellom de to mest aggressive tilbyderne. Damen ved siden av D2 hviner av begeistring. Da prisen ender på 12.000 dollar, begynner hun å gråte.

Men også ti generøse stabler plantearvgrønnsaker skal under hammeren. De har en stykkpris på 1000 dollar, og kjøperne er ikke vonde å be.

– Jeg har seks kjøpere, jeg har syv, sier Niven.

Åtte, ni. Den erfarne auksjonariusen blunker ikke, men ser hvordan herren i oransje nøler og flytter blikket til damen i grønt. Hun har vært med i flere budrunder underveis.

– Tar damen i grønt den siste? sier han og nikker spørrende til herren i oransje. Herren i oransje konfererer med konen.

– Vil dere kanskje dele? Ikke? Solgt til damen i grønt! D2

LES MER PÅ NETTET

plantearven.no
nordgen.org/sgsv
seedsavers.org
seedsofchange.com
gardenorganic.org.uk
landrethseeds.com
skogoglandskap.no (Planteklubben)

BOKTIPS

«Breed Your Own Vegetable Varieties» | Carol Deppe. *Chelsea Green, 2000.*
«Heirloom. Notes from an Accidental Tomato Farmer» | Tim Stark. *Clarkson Potter, 2008.*
«The Bucolic Plague» | Josh Kilmer-Purcell. *Harper, 2010.*
«What Makes Heirloom Plants so Great» | Judy Barrett. *TAMU Press, 2010.*
«The Heirloom Tomato: From Garden to Table» | Amy Goldman. *Bloomsbury, 2008.*

❶ **FARGERIKT.** *Restauranten Il Buco serverer plantearvgrønnsaker så ofte de kan. Plantearvtomatsalaten med yoghurt, svarte oliven, portulakk, pepperrot og hvitvin står på den faste menyen.* ❷ **FERSK BONDE.** *Brent Ridge angrer ikke på at han og partner Josh Kilmer-Purcell kjøpte gården Beekman 1802 og gjorde økologiske bønder av seg.* ❸ **HISTORISK.** *De gule pæretomatene i grønnsakshagen på Beekman 1802 har røtter helt tilbake til 1600-tallet.* ❹ **SMAKSRIKT.** *Kjøkkensjefen på Il Buco har komponert en plantearvpæresalat med hasselnøtter, frisk peppermynte, olivenolje og sitronsaft.*

D2

NATURENS ARVEGODS

Av jordens 15.000 spiselige plantearter dyrkes kun 150 kommersielt. Nå utfordres de av lokale grønnsaker med historie. De smaker mer, foretrekkes av stjernekokker - og selges for store summer på auksjonshus. **8** »