

Tradisjonell bruk av sibirgraslauk *Allium schoenoprasum* ssp. *sibiricum* i Nord-Norge

Torbjørn Alm & Annette Furnes

Alm, T. & Furnes, A. 1998: Tradisjonell bruk av sibirgraslauk *Allium schoenoprasum* ssp. *sibiricum* i Nord-Norge. *Blyttia* 56: 96-101.

Traditional use of *Allium schoenoprasum* ssp. *sibiricum* in North Norway.

Siberian chives *Allium schoenoprasum* ssp. *sibiricum* is frequent in Finnmark, mainly in the coastal areas, extending southwards along the coast to Troms and a single station in Nordland. The leaves have been commonly collected and used in fish and meat dishes. They were salted and stored in wooden barrels during the winter, in later years also frozen. The plant was also used for medical purposes. It is eagerly eaten by cows, whose milk and meat get the characteristic smell and taste of onion.

Torbjørn Alm, Fagenhet for botanikk, Tromsø museum, Universitetet i Tromsø, 9037 Tromsø.

Annette Furnes, Botanisk institutt, Universitetet i Bergen, 5007 Bergen.

Innleiing

Sibirgraslauk *Allium schoenoprasum* L. ssp. *sibiricum* (L.) Celak. har ei innskrenka utbreiing i Norge, og er berre kjend frå Nordland, Troms og Finnmark. Særleg i Finnmark kan han vekse i store mengder, og det er i dei nordlege områda planten har vorte mest nytta. Vi vil her gjere greie for ulike skriftlege og muntlege kjelder som kastar ljøs over sibirgraslauk som nytteplante.

Utsjånad, utbreiing og økologi

Sibirgraslauk står nær vanleg graslauk *Allium schoenoprasum* ssp. *schoenoprasum*. Han vart tidlegare rekna som eigen art *Allium sibiricum* L., men i Lids flora (Elven 1994) er han no ein underart, ssp. *sibiricum*, av vanleg graslauk.

Det latinske namnet på laukslekta, *Allium*, var hjå romarane berre brukt om kvitlauk. Artsnamnet *schoenoprasum* kjem av gresk *schoinos*, siv, og *prason*, purre, som er ein annan nytteplante i slekta (Fægri 1958).

Sibirgraslauk skil seg frå vanleg graslauk ved å ha tjukkare og breiare blad. Hjå sistnemnde er blada omlag jamlange med blomsterstengelen. Slira på blada går nokså langt opp på stengelen hjå ssp. *sibiricum*, slik at det ser ut som om han har

stengelblad. Hjå *schoenoprasum* verkar dei grunnstilte. Sibirgraslauk har lengre stengel, og kan stundom verte nær ein meter høg (Norman 1900). Kapselen er butt trekanta, mot kvassare kanta hjå vanleg graslauk.

I Norge finn ein sibirgraslauk berre i dei tre nordlegaste fylka (figur 2). I Nordland er han berre stadfesta frå Evenes (Elven 1994), men i eldre utgåver av Lids flora er han og nemnd frå Lødingen. I Troms finn ein sibirgraslauk spreidd langs kysten, men fyrst i Nord-Troms vert han vanleg. I Finnmark er han svært vanleg i kyst- og fjordstrok, og kan stundom finnast i store mengder. På nokre stadar veks han også i innlandet. Det er gjort nokre få funn av sibirgraslauk heilt inne i Kárásjohka/Karasjok og Guovdageaidnu/Kautokeino (Alm 1991, 1994).

Sibirgraslauk veks oftast på eng nær sjøen, gjerne litt fuktig. Arten kan stå i store mengder langs bekkedråg og kjelder. Han trivst særleg godt på kulturmark, og kan stå i tusentals på urterik slåtteng.

Eng dominert av sibirgraslauk er omtala på ei rekkje lokalitetar i Troms og Finnmark av Norman (1900, s. 1060-1062), f.eks. ved Apana i Alta, kor han fann «engen rødneende af dens blomster». Berre eit fåtal av desse lokalitetane har slike enger no.



Fig. 1. A (øvt): Sibirgraslauk *Allium schoenoprasum* ssp. *sibiricum* i blomst i Lebesby, Finnmark. B (nedst): Sibirgraslauk er vanleg på kulturmark i Finnmark. Eng i Nordsandfjorden på Sørøya. Foto: T. Alm 1997.
A (top): Flowering *Allium schoenoprasum* ssp. *sibiricum* in Lebesby, Finnmark. B (bottom): *Allium schoenoprasum* ssp. *sibiricum* is frequent in meadows along the coast of Finnmark. Nordsandfjorden, Sørøya island.

Urterike slåttenger er i det heile mindre vanleg enn før, men fine sibirgraslauk-enger fins framleis fleire stadar, til dømes ved Laksefjorden i Lebesby (Alm et al. 1994), kor arten i blomstingstida kan farge fleire mål raude. Sjølv om sibirgraslauken trivst best i låglandet, er det eksempel på at han kan vekse opptil 300-400 m o.h. (Alm 1991).

Lina laukaR alu - noko om lauk generelt

Lauk, oldnorsk *laukr*, har vore lenge kjend og mykje brukt i Norge. Både innførde og ville artar har vore nyttevekstar. I følge Grøn (1927) har både kvitlauk *Allium sativum*, graslauk og andre laukartar vore nytta i vikingtida. Dei vart dyrka i egne laukhagar (laukagarør).

Eigne lover syner at lauken var rekna som verdfull. Det var streng straff for å stjele i andre sine laukhagar. Eldre Frostatingslov seier følgande: «Hvis en mand gaar ind i en andens løkhave eller kvannehave, saa skal han ta skade for hjemgjæld, om man pryler ham og tar alt fra ham, som han har» (Grøn 1927, s. 65). I ein annan versjon heiter det: «Om nogen gaar i anden Mands Løghave eller Angelicahave, har han ingen Ret paa sig, om man end slaar og børster ham og tager alle hans Sager» (Schübeler 1886, s. 337).

Ei runeinnskrift på ein kniv frå Hordaland viser at ordet lauk vart nytta på 400-talet. Her står: «lina laukaR a(lu)». Magnus Olsen har tolka innskrifta slik: lina tyder linklede, og laukaR er plantenamnet lauk. Alu er vern eller heilagdom, eit kraftig trylleord som alltid vert nytta saman med laukaR (Naustdal 1945).

Lauk finst i nokre av dei eldste stadnamna i Norge. Eit kjend døme er *vin*-namnet Laukin, no Laiki, i Nordfjord (Grøn 1927, Naustdal 1945). Stadnamn på lauk fins i heile landet. I Nord-Troms og Finnmark må lauk vere nytta i tydinga sibirgraslauk.

Eit døme på at laukbestandar gav opphav til stadnamn er Løkvika i Vardø. Om denne fortel presten Kaurin kring 1770 følgande: «... et Stykke flat Egn, som var smukt at se til og begroed med vild Løg, hvorfor det også kaldtes Løgvigen.» (sitert etter Solhaug 1977, s. 502).

I Edda er det tale om å «verpa lauki i lög», dvs å blande lauk i ølet som motgift til dårleg drykk. Ein kan vel undre seg over om ølet var dårleg før eller etter «verpinga».

Hjá vikingane vart lauk òg nytta til å undersøkje sår. Dei skadde åt ein laukgraut, og om det lukta lauk frå såret, røpa det indre skadar. Eit døme er å finne i Soga om Heilag Olav. Etter slaget på Stiklestad fekk Tormod Kolbrunarskald, som var hardt skadd, tilbod om slik graut. Denne vart laga av støytt lauk og «anna gras» i ein steinkjele. Men Tormod nekta, og sa at han ikkje hadde grautsott!

For nærare opplysingar om bruken av lauk i gamal tid, sjå Schübeler (1886), Grøn (1927) og Naustdal (1945).

Namn på sibirgraslauk

Høeg (1974) har tre norske namn på sibirgraslauk: *gresslök*, *græslök*, og *strandlök*, resp. *lauk*. Namnet *strandlök* er truleg sjeldan. Dei vanlege norske namna er *graslauk/gresslök* og *lauk/lök* (Lassen 1941; Steinvåg 1988, s. 33; Teigen 1990, s. 50; Enoksen 1991, s. 62; Bjørshol & Nordbakke 1992, s. 34; Nilsson & Johansen 1994, s. 48, Taksdal u.å., egne notat). Namnet *graslauk/gresslök* kan stundom nyttast om andre artar, t.d. vill-lauk (Alm 1993, s. 394).

På samisk kallast planten *lávki*, som er henta frå nordisk *lauk* (Gunnerus 1772; Qvigstad 1901). Dette namnet er også notert i Nord-Finland (Fellman 1906). I Aust-Finnmark (m.a. Deatnu/Tana og Unjárga/Nesseby) vert det uttala *lávke*. Også *lávkerássi*, «laukgras», vert nytta, ein sjelden gang også *suoidnelávki*, «graslauk» (egne notat).

I gamal litteratur finn ein og namn som opphavleg er tekne frå andre artar, som til dømes *charlotter* hjå amtmann Lilienskiold i 1698. Han kallar den «Finmarske-Løg eller Charlotte», medan Knud Leem på 1700-talet har notert *ville charlotter*: «Vilde Charlotter giver Finmarken saa vel ved Hav-Siden, som inde i fjordene Forraad af» (sitert etter Dahl 1907, s. 100).

Peter Schnitler nemner i 1742-1745 «Charlottes» på Hopseidet (Hansen & Schmidt 1985, s. 229). Eit anna namn, *purrelök*, vert nytta hjå fogd Knag i 1690, som i ei skildring av Finnmark skriv om «herlig purløg» på Varangerhalvøya (Utne & Solberg 1934-38, s. 60).

Sibirgraslauk som mat

I Nord-Norge er det berre to viltveksande laukartar, sibirgraslauk og vill-lauk *Allium oleraceum*. Sist-

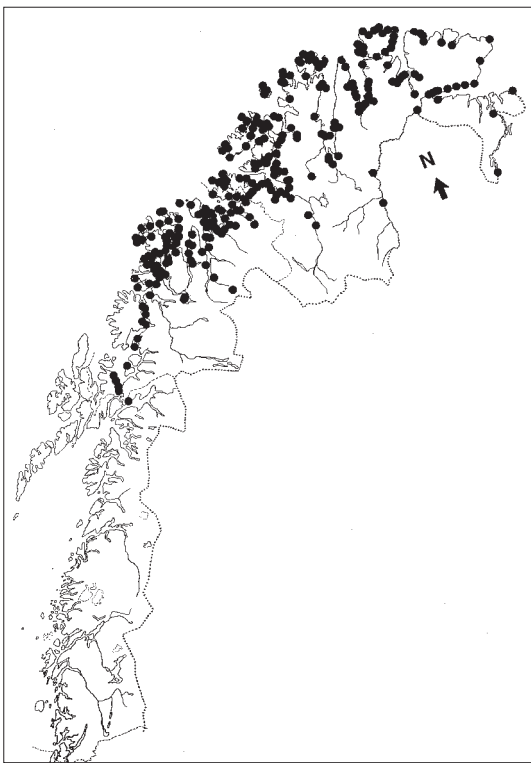


Fig. 2. Utbreiinga av sibirgraslauk i Nord-Norge, etter Alm (1991) og Engelskjøn & Skifte (1995), med nokre suppleringar.

The distribution of Allium schoenoprasum ssp. sibiricum in North Norway; after Alm (1991) and Engelskjøn & Skifte (1995), with some additional localities.

nemnde har nordgrense i Kvænangen i Troms, men er sjeldan nord for Senja. Soleis kan ein vere trygg på at den lauken som er omtala i litteratur frå Nord-Troms og Finnmark er sibirgraslauk. I tillegg finst vanleg graslauk *Allium schoenoprasum* ssp. *schoenoprasum* forvilla nord til Lofoten.

Ut frå dei eldste skriftlege kjeldene synes det som om berre dei overjordiske delane av planten vart nytta. Sjølve lauken er rund eller noko avlang, og kvit på farge. Han har sterk smak og lukt, og vart av Knud Leem på 1760-talet rekna for å være nesten like god som hasselnøtt: «Roden, som er snee hviid, i sin Skikkelse aflang, af Storlighed, som een hassel-Nød, og af smag næsten liige saa god» (sitert etter Dahl 1907, s. 100).

På slutten av 1600-talet peikar Lilienskiold på at det var eit nytt påfunn å bruke sjølve lauken:

«Huad angenemhed udi maden, gifver vel denne slags Løg, helst at rooden nøttis. Udj forige tid haffde mand derpaa liden tancke rooden at op-graffve» (sitert etter Solberg 1942-43, s. 227). I nyare tid har born hatt glede av å grave opp og ete lauken.

Bladverket har truleg vorte nytta så lenge mennesker har hatt kjennskap til planten. Graslauken vart oftast samla om våren og tidleg på sommaren, før han vart trena. Frå Lilienskiold i 1698 har vi følgande: «Betimelig om vaaren kommer den till fremskin, at græsset betids kand nøttis» (sitert etter Solberg 1942-43, s. 227).

På Loppa i Vest-Finnmark heiter det at han vart samla før sankthans (sjå nedanfor). Frå Unjárga/Nesseby i Aust-Finnmark skriv Teigen (1990, s. 50) at graslauken vart plukka tidleg i juli, medan Enoksen (1991, s. 62) seier at han vart samla om sommaren og hausten i Kvænangen i Nord-Troms.

Den tradisjonelle bruken av graslauken er i hushaldet, som tilsetning i ferskfiskgryta (sei- og torsk-mølje) og andre rettar. Lauken vart brukt som grøn-sak og eten saman med kjøtkaker og anna kjøt. På Loppa vart det sagt følgande om bruken: «Vill gress-løk (sibirgressløk) ble brukt som løk til mat, særlig i fiskekaker og i fiskbollesuppe. Før den ble trenet - før St.Hans, ble den hakket - gjerne i et trau ved hjelp av hakke/kniv, enkel eller dobbel» (Bjørshol & Nordbakke 1992, s. 34).

Graslauken vart lagt i salt-lake og lagra i trebollar eller liknande. Slik kunne han halde seg gjennom heile vinteren. Dette er nemnd allereie hjå Lilienskiold i 1698. Knud Leem skriv på 1700-talet at graslauken: «... nedlegger man i reen Salt-Lage, og saaledes bevarende samme Vinteren igjennem bruger den til at koge Kaal af» (sitert etter Dahl 1907).

Blada er hòle. Difor var det viktig å presse lauken tom for luft for å gjere han haldbar gjennom vinteren. Taksdal (u.å.) fekk høyre følgande på Ringvassøya i Karlsøy, Troms: «Før salta de ned graslauk. De pressa den, det måtte ikke komme luft til. De salta den i en liten tredall. De hadde graslauk heile vinteren. De brukte den i kjøttkaker og i alt kjøtt.»

Ein annan måte å lagre graslauk på, var å hakke han i små bitar. Desse bitane blanda ein med salt og sukker og pressa dei saman i ei krukke slik at dei laka seg (Grøttland 1962). I dei seinare åra er frysing den vanlegaste måten å konservere graslauken på.

Eit typisk døme på bruk og lagring av graslauk i nyare tid har vi frå Kvalsund i Finnmark (eige notat): «Ja, gressløk hete det. Det brukte vi jo en god del, for vi hadde veldig mye av det på jorda våres.» «Den brukte vi til maten. Hadde vi stekt fisk, så strødde ho mamma over maten» (...) «I den senere tid, så e vi begynt å fryse den ned. Men i den tida [før], så brukte vi den bare om sommeren, før den blei træna» (intervju 27.2.1997).

Somme stadar dyrka ein sibirgraslauk. Lilienskiold skriv at planten kan formeirast både frå frø og lauk. «Den bær tilfeldig sitt frø, kand dog aff zvilbeln dis hastigere forplandtis» (sitert etter Solberg 1942-43, s. 227).

Sibirgraslauk som medisin

Graslauk har vorte nytta som boteråd for fleire lidingar. I eit brev av Chr. Weldingh frå 1700-talet står det at samane kokte lauken i mjølk, som seinere vart drukke mot sott, særleg «naar Sygdommen har en Sliim i Blodet til grund» ... «I den Soot, som her nu paa 3die Aar har været, dog nu noget sagt, var her en Kone, som gav sin syge Søn denne Drik, hand slog deraf ud paa sit gandske Lægeme, og derpaa blev frisk» (sitert etter Dahl 1903, s. 96; sml. Qvigstad 1934, s. 209).

Lilienskiold nemner i 1698 at lauken vart teken i bruk mot skjorbuk: «... naar ickun des øffverste løff oc græs mod Skiørbugen kunde samlis oc tørris eller udj lagen forvaris» (sitert etter Solberg 1942-43, s. 227).

Sibirgraslauk som fôr

Husdyra tok grådige for seg av graslauken. Den sterke lauksmaken sette seg i både mjølk og kjøtt. Ein kunne lukte på anden til dyra at dei hadde ete graslauk. I eit handskriv frå Knud Leem kring på 1760-talet heiter det: «Qvæget tager og saa vel til sig af bemældte Urt, at dets Melk haver om Sommeren Smag deraf, og man ved at komme et Faar nær strax lugter Løg af dets Aande» (sitert etter Dahl 1907, s. 100).

Chr. Weldingh skriv om dette på 1700-talet: «Efter denne Græs-Løg ere Creatureerne meget kjære, naar de ofte faae at æde deraf, smager mælken af Løg, ja og Kjødet, naar et Creatur slagtes i den Tiid, at det har gaaet paa græs, paa de Stæder, hvor løgen voxer» (sitert etter Dahl 1903, s. 96).

Lauken verka like kraftig på Loppa på midten av 1800-talet. Ei skildring av livet til ein prestefamilie her står i Aftenposten i 1941: «Et eget syn var det å se gressløken der nord, den vokste som i store akre utover. I blomstringstiden var det riktig vakkert å se. Det friske grønne om våren lokket kuene, og de spiste med god appetitt. Det fikk man nok føle, melk, fløte, smør, alt smakte løk. En 14 dagers tid stod det på. Kom man i fjøset mens dyrene tygde drøv, gjorde man hurtigst mulig helt om og løp ut igjen, lukten var for sterk» (Lassen 1941).

I overskrifta til artikkelen vert graslauk som kreaturfôr særleg framheva. Det er tydeleg at redaksjonen oppfatta dette som særmerkt.

Sibirgraslauk mot sjøorm

Blant dei meir kuriøse verknadane graslauken vart tiltrudd, er det verdt å få med at *lavkeråssi* i samisk tradisjon blei rekna som eit godt middel mot sjøorm (samisk *guovza*). I Qvigstad si store samling av samiske eventyr og sagn heiter det at ormen gjerne var å sjå i hundedagane om sommaren: «Derfor var gamle fiskere så forsiktige når sommervarmen kom, at de ofte pleide å ta med i båten et sådant middel som de tenkte den var redd for, især løkgress som vokser på marken. Det har sådan sterk lukt. Når de kaster det i sjøen, skyr sjøormen» (Qvigstad 1928, s. 473).

Sluttord

I dag har nok dei ulike eigenskapane til sibirgraslauken mindre å seie enn før. Kyr får sjeldan gå fritt på beite, slik at mjølka kan ta smak, og sjøormplagen synes å vere noko mindre enn før. Dyrka eller innkjøpt graslauk har teke mykje av den plassen sibirgraslauken hadde i kosthaldet. Som ein velkjend liten godbit under utferder om sommaren kjem han nok like fullt til å halde plassen i folketradisjonen - og dei gamle, folkelege namna.

Litteratur

- Alm, T. 1983. Trollbær og tortengress. Folkeminne fra Klatran og Sørvikmark. Om planter og plantenavn. Håløygminne 16: 373-396.
- Alm, T. 1991. Floraen i Finnmark. 2. Liljefamilien (Liliaceae s.l.). Polarflokken 15: 99-119.
- Alm, T. 1994. Botaniske undersøkelser av kulturlandskap i Finnmark. 1. Naturgrunnlag, historie og utforming. Tromsø, naturvitenskap 75. 178 s.

- Alm, T., Bråthen, K.A., Karlsen, S.-R., Nordtug B., Sommersel, G.-A. & Øiesvold, S. 1994. Botaniske undersøkelser av kulturlandskap i Finnmark. 3. Lokalitetsbeskrivelser for Øst-Finnmark. Tromsura, naturvitenskap 77. 258 s.
- Bjørshol, S. & Nordbakke, R. 1992. Loppa øy - natur og kultur. ALH-rapport 1992:4. Alta lærerhøgskole, Alta. 104 s. + 3 kart.
- Dahl, O. 1903. Biskop Gunnerus' virksomhed fornemmelig som botaniker III. Tillægg II. Uddrag af Gunnerus' brevveksling, særlig til belysning af hans videnskabelige sysler. Kong. nor. vidensk. selsk. skr. 1902 (4). 99 s.
- Dahl, O. 1907. Biskop Gunnerus' virksomhed fornemmelig som botaniker III. Tillægg II. Uddrag af Gunnerus' brevveksling, særlig til belysning af hans videnskabelige sysler. Kong. nor. vidensk. selsk. skr. 1906 (4). 102 s.
- Elven, R. 1994. Johannes Lid & Dagny Tande Lid: Norsk flora. 6. utg. Det norske samlaget, Oslo. LXXIII + 1014 s.
- Engelskjøn, T. & Skifte, O. 1995. The vascular plants of Troms, North Norway. Revised distribution maps and altitude limits after Benum: The flora of Troms fylke. Tromsura, naturvitenskap 80. 227 s.
- Enoksen, R. 1991. Bruken av utmarka. Menneske og miljø i Nord-Troms. Årbok 1991: 61-62.
- Fellman, J. 1906. Bidrag til Lappmarkens Flora. II. Index Plantarum in Lapponica Fennica lectarum (korrigeret og utauka versjon), s. 167-200 i Fellman, I. (red.): Anteckningar under min vistelse i Lappmarken af Jacob Fellman, fjerde delen. Finska litteratursällskapetets tryckeri, Helsingfors. 552 s.
- Fægri, K. 1958. Norges planter. Bind 1. J.W. Cappelens forlag, Oslo. 334 s. + XLIV + 160 s.
- Grøn, F. 1927. Om kostholdet i Norge indtil aar 1500. Skr. nor. vidensk.akad. Oslo. II. Hist.-fil. kl. 1926 (5). Oslo. 239 s.
- Grøttland, K.L. 1962. Daglig brød og daglig dont. Fra nord-norsk husstell og hjemmeliv. Universitetsforlaget, Oslo - Bergen. 196 s.
- Gunnerus, J.E. 1772. Flora norvegica. Pars posterior. Hafniæ (København). VIII + 148 s. + index + 9 pl.
- Hansen, L.I. & Schmidt, T. 1985. Major Peter Schnitlers grenseeksaminasjonsprotokoller 1742-1745. Bind 3 («Beskrivelse af Vaardehuus-Amt, eller Finnmarken»). Norsk historisk kjeldeskrift-institutt, Oslo. XLIV + 272 s. + 2 kart.
- Heltzen, I.A. 1834. Ranens beskrivelse. Håndskrevet manus, trykt av Rana museums- og historielag 1981. 290 s.
- Høeg, O.A. 1974. Planter og tradisjon. Floraen i levende tale og tradisjon i Norge 1925-1973. Universitetsforlaget, Oslo - Bergen - Tromsø. 751 s.
- Lassen, C. 1941. Loppen prestegård. Aftenposten 22.3. 1941, s. 11.
- Naustdal, J. 1945. *Allium scorodoprasum* L. på Vestlandet. Ein bortgløymd gamal norsk kulturplante. Bergens mus. årb. 1944, hist.-antik. r. 7. 44 s. + 12 pl. Bergen.
- Nilsson, A.B. & Johansen, L. 1994. Mattradisjoner i Skibotn. Menneske og miljø i nord-Troms. Årbok 1994: 44-49.
- Norman, J.M. 1900. Norges arktiske flora. I. Speciel plantetopografi. Andre del. VIII s. + s. 761-1487. Kristiania.
- Pontoppidan, E. 1752. Det første Forsøg paa Norges Naturlige Historie. Første Deel. Kiøbenhavn. Fortale + 338 s.
- Pontoppidan, E. 1753. Det første Forsøg paa Norges Naturlige Historie. Anden Deel. Kiøbenhavn. Fortale + 464 s. + register.
- Qvigstad, J. 1901. Lappiske plantenavne. Nyt mag. naturv. 39: 303-326. Kristiania.
- Qvigstad, J. 1928. Lappiske eventyr og sagn. II. Lappiske eventyr og sagn fra Troms og Finnmark. Inst. sammenl. kulturf., ser. B, skr. 10. 736 s. Oslo.
- Qvigstad, J. 1934. Lappische Heilkunde. Inst. sammenl. kulturf., ser. B, skr. 20. 270 s. Oslo.
- Schübeler, F.C. 1886. Viridarium norvegicum. Norges Væxtrige. Bind 1. Universitets-program, Første Deel. 610 s. + 4 pl.
- Solberg, O. (red.) 1942-1943. Finnmark omkring 1700, bind 2. Lilienskiolds speculum boreale. Nordnorske samlinger utgitt av Etnografisk museum 4, s. 51-327 + 36 pl.
- Solhaug, O. 1977. Jordbeskrivelse over Vardø prestegjeld 1764-1770. Håloygminne 14: 497-507.
- Steinvåg, H. 1988. Kosthold og ernæring. Gamle Gamvik. Gamvik museums og historielag. Årsskrift 1988: 30-34. Gamvik.
- Taksdal, T. u.å. Helgøyprosjektet. Etnologisk feltarbeid 1977. Upaginert.
- Teigen, M. 1990. Mattradisjoner i Nesseby. Varanger årbok 1990: 48-52. Vadsø historielag/Sør-Varanger historielag.
- Utne, M.B. & Solberg, O. (red.) 1934-1938. Nordnorske samlinger utgitt av Etnografisk museum, bind 1. VIII + 343 s. Oslo.