

«Karve er én av de mest brukte krydderplantene gjennom tidene, skriver Lene Aarnes Westerhaug i boken om de norske akevittene fra 2010. Og som akevittvenn har du forlenget etablert et fortrolig forhold til karvesmaken, men det er ikke bare i akevitten den dukker opp. Karve finner du i osten, i brødet, i enkelte øltyper, og du ser den på tørre grøftekanter over hele landet. Dessuten minnes du kanskje vårens første karvekålsuppe ved kjøkkenbordet hjemme? «Kast aldri røttene på karvekålen» skrev kokebokforfatterinnen Mina Thiis et sted, «de gir den fineste smak på suppen». Og det er helt sant.

Folketradisjonens karve

Men vi skal begi oss inn i et annet univers, nemlig den karven som dukker opp i folketradisjonen. Vi skal slå følge med botanikeren Ove Arbo Høeg som gjennom et helt forskerliv samlet inn minner om bruk og tro knyttet til planter i den norske floraen. I 1976 kom bokverket *Planter og tradisjon. Floraen i levende tale og tradisjon i Norge 1925–1973*. Materialet ble hentet inn fra hele landet gjennom samtaler, korrespondanse samt godt over 1000 hjelpere som innrapporterte tilfeldige og systematisk innsamlede opplysninger fra sine hjemsteder. Mye av denne kunnskapen ville ha vært glemt i dag, om det ikke hadde vært for Høegs innsats.

Som legemiddel

Det er ikke uten grunn at karven dukker opp i akevitten, og at mange akevittreseppter fra gammelt av inneholdt karve som krydder. Særlig var den kjent for å hjelpe mot diverse mageonder. På Norderhov på Ringerike ble karve derfor anbefalt mot blærekatarr, på Tromøy utenfor Arendal sa man at den lindret forkjølelse, i Sauherad i Telemark ble kokt karve gitt barn mot mark i magen, mens en i Kviteseid anbefalte karve kokt i melk og sukker mot slapphet. Men skulle virkningen være optimal, måtte du være nøye med tidspunktet. I en opplysning fra Vik i Sogn heter det at det helst burde

PROF. DR. OTTO WILHELM THOMÉ
FLORA VON DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH
UND DER SCHWEIZ 1885, GERA, GERMANY

KARVE

Hva er det å si om karve? Ganske mye.

TEKST: SJUR HARBY



være på en fredag at en skulle spise karve og sirup på fastende hjerte, for «da skulle makkburet vere ope».

Slåttemerke og varsel

Men karven hadde flere egenskaper, ikke minst som kalenderplante. En la derfor merke til hvordan karven utviklet seg utover sommeren. I Innlandet, men også fra Trøndelagsfylkene og nordover, ble den regnet som et sikkert merke for når slåttonna kunne starte. «Når karvetoppen er bron, kan en ta til med slåtten», heter det i en nedtegnelse fra Eidskog, lengst sør i Hedmark. Fra Vardal ved Gjøvik i Oppland sa en at slåtten kunne ta til når karven begynte å blomstre. Fra Bødø i Nordland het det seg at både karven og smørblomstene burde være avblomstret, før slåtten kunne begynne der. Opplysninger fra Trøndelag forteller dessuten at en også tok varsler av karven. Slik karven sto ved olsok (29. juli), skulle kornet stå ved barsok 24. august, sa folk. Mer alvorlig var det likevel på Rødøy i Nordland, der det het at om karven blomstret på kort stilk, varslet den uår. I det gamle bonde- og fiskersamfunnet tok en seg ikke råd til å kimse av slike varsler.

I suppe ...

Men vi skal plukke med oss litt om karve i mat også. «Alle holder av karvekaal, som i almindelighet er det første grønt vaaren bringer os til føde, – sund og velsmagende, baade til suppe og stuing», skrev en annen av våre gamle kokebokforfatterinner, Olaug Løken i 1925. Men om karvekålsuppe forekommer i kokeboklitteraturen, mener Arbo Høeg at dette er et nyere fenomen her til lands med unntak av Østlandet, der skikken enkelte steder kan spores tilbake til nødsårene før 1814. Foruten i ren karvekålsuppe, opplyses det fra Herøy i Møre og Romsdal at karve var en vanlig ingrediens i fiskesuppe. Og på Fjaler i Sogn og Fjordane ble karve strødd på rømme-grøten. Godt? Ikke vet jeg, men prøv gjerne.

... og som krydder

Karven har fulgt matens smakstilsetning i århundrer, kanskje årtusener, og er trolig vårt eldste krydder. Ikke minst dukker den opp i rull, kjøtt- og blodmat. Fra Gaular i

Sogn og Fjordane fortelles det om karve i kjøttkaker og innmatpølser av sau: «Hun strødde karven på et brett eller på bordet og knuste den med en flaske», heter det, og navnet krydd, ja det var noe som bare ble brukt om karve.

En kopp karvete, takk!

«Dersom du ammer, kan karvete gjøre både deg og barnet godt», het det i Nitimen på NRK for noen år siden. «Det er den ammende mor som skal drikke teen, og effekten brer seg videre til brystmelken og påvirker dermed barnet.» For også som te har du godt av karve. Først og fremst var det på Vestlandet og nordpå at det ble drukket karvete, men i dag er den å få i de fleste helsekostforretninger. «Teen vart kokt i ein kasseroll eller ei gryte, slått opp i ei kanne som me skjenkte av. I fyrstningen brukte me ikkje sukker i karvateen, men etter 1905 eller noko seinare brukte me sukker. Me kunne òg ha mjølk i teen; det var det vanligaste», forteller en opplysning fra Voss.

Har vi glemt noe?

– Man kan også spise det, sa en professor til min medstudent, da han var oppe til grunnfagseksamen i arkeologi og skulle redegjøre for kornets mange bruksområder i arkeologisk materiale. Så altså, er det noe vi ikke har husket? Jøss da, karven har også vært en trofast følgesvenn i mange oster. Over store deler av Sørlandet og Østlandet forekommer karve, enten osten ble kalt pultost, knaost, gnaost, kvitost, skyrost eller fatost. Fra Sem i Vestfold var det også noe som het potetost: «Kærve sanket vi til vinterbruk, til potteost. Kokte poteter ble stampet, hadde i salt og fløte eller melk (søt eller sur), og kærve . Den var knakende god på brød.»

Et kjerringråd

Kan du dyrke karve? De gjør det på Inderøy i Nord-Trøndelag, og et kjerringråd fra Elverum forteller at en skal slå kaffegruten der en vil ha karven til å vokse. «Stuet karvekaal er én av de mest velsmakende grøntretter man kan faa», fortsetter Olaug Løken. Og det fine er at den «passer til alle stekte saker». ■

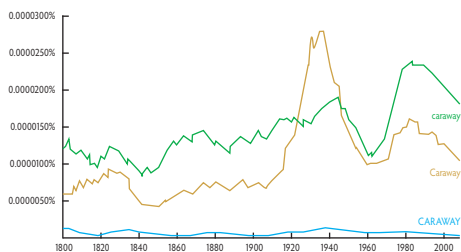


FOTO: WIKIPEDIA

Visste du at:

- Karve er rik på C-vitaminer og at langvarig mangel på dette vitaminet kan føre til skjørbuk. Med andre ord, sørg for et jevnt inntak.
- Den norske karven nevnes spesielt i det botaniske plansje-verket *Flora Danica*. Verket ble påbegynt i 1761 og inneholder 3 240 håndkolorerte plansjer. Utgivelsen strakte seg over 123 år og ble først sluttført i 1883.
- Norge er selvforsynt med karve og at vi produserer rundt 40 tonn i året.
- Arcus alene bruker mer enn 10 tonn norsk karve årlig.
- Det norske ordet karve er en versjon av det som på engelsk er blitt caraway, det greske karví og det franske carvi.
- At karve holder heksene unna og motvirker utroskap.

KILDER: WIKIPEDIA OG LENE AARNES WESTERHAUG: AKEVITT. LIVETS VANN. OSLO 2010



Hvor ofte nevnes karve i Google Books?

Her er en graf som viser bruken av ordet «caraway», altså «karve» i engelskspråklige bøker fra 1800 og frem til i dag, scannet i prosjektet Google Books (som nå er oppe i 25 millioner boktitler). Høydepunktet er rett før krigen, men dette resultatet kan også komme av at der er flest scannede bøker fra denne tiden. ■

Bibelsk plante

Karve nevnes flere steder i Bibelen, slik som i Matteusevangeliet 23:23, der Jesus går i rette med fariseerne og sier: «Ve dere skriftlærde og fariseere, dere hyklere! Dere gir tiende av tiende av mynte og anis og karve, men forsømmer det som veier mer i loven, rettferdig-het, barmhjertighet og troskap. Det ene burde gjøres og det andre ikke forsømmes.» ■

**KARVEKÅLSUPPE
ETTER MINA THIIIS**
6–8 personer
100 g smør
60 g hvetemel
2 l god kalvekraft eller annen kraft
250 g karvekål

Slik gjør du:
Skrap røttene, skyll og turr karvekålen godt, hakk den riktig fin. Prøv i litt vann om den er fin nok. Smelt smøret, rør melet i, spe med den kokende kraften litt etter litt. Rør karvekålen ut i litt av suppen, hell den tilbake i kasserollen, la det koke smått under lokk 15–20 min. Smak den til med salt og muligens litt sukker. Ha en klatt smør i terrinen. Server den med forlorne eller overskårne egg, eggstand eller brunede poteter med litt sukker.

KILDE: MINA THIIIS 1936:
SUPPER OG SMÅRETTER. OSLO

KARVETE
Kok opp 1 ss. karve i 1 liter vann og la det stå og trekke til teen er avkjølt. Da er den klar til å siles og drikkes. Drikk en kopp én til tre ganger daglig. Dette minsker luftsmertes og øker dessuten melkeproduksjonen, sier en nybakt mamma. Hun bruker ofte de samme karvefrøene om igjen, for hun mener at virkestoffene kommer enda bedre fram ved nye oppkok.

KILDE: KJERRINGRÅD I NRK NITIMEN 7. FEBRUAR 2001.

OPPBEVARES TØRT OG MØRKT

Norsk akevitt uten norsk karve?
En utenkelig tanke. Gudskjelov.

TEKST: SJUR HARBY



FOTO: SJUR HARBY

LANG VEG TIL SUKSESS: – Vi måtte lære oss karve helt fra bunnen av. Den skulle dyrkes, gjødsles og høstes. Ingen hadde erfaring med dette, før vi startet opp, sier Margrete Haugum

Vi står midt ute i en åker på Straumen på Inderøya i Nord-Trøndelag. Vi betyr det samme som Margrete Haugum og jeg. Åkeren er passe stor, utsikten til Trondheimsfjorden og Sundnes brenneri upåklagelig. Været er trøndersk og Margrete Haugum har langstøvler og allværsjakke. Smart!

Året var 1994

– Klart at det har gått litt opp og ned, men nå er dyrking av karve på Inderøya blitt en god attåtnæring for noen av oss. Flere småskalaprodusenter bruker den i sine egne produkter, de selger mindre pakninger med karve i gårdsbutikkene sine, og restaurantmarkedet har oppdaget oss. I tillegg leverer vi til Arcus. Men enkel har ikke veien alltid vært, starter hun. – Vi måtte lære oss karve helt fra bunnen

av. Den skulle dyrkes, gjødsles og høstes. Ingen hadde erfaring med dette, før vi startet opp. Planten er toårig, og ulempen er at den spirer sent og derfor lett taper i kampen mot ugresset. Etter høsting må frøene renses, pakkes og selges. Dette skjer i dag på Sundnes brenneri. Vi er nok små sammenlignet med produsenter i utlandet, men karven vår er spesielt rik på eteriske oljer. I 2015 produserte vi 12 tonn, men vi har vært helt oppe i 40 tonn. De store områdene for karveproduksjon ellers i verden er Egypt, Asia, Øst-Europa og Finland. Vi snakker da om helt andre volumer, men Inderøykarve SA har likevel holdt det gående siden 1994.

Johannes Bragstad

Men historien startet litt før det. – Det

var Johannes Bragstad på Sund gård der nede – hun peker sørover – som startet med dyrking av villkarve. Han var gårdbruker, men også styreformann i Sundnes brenneri. Han var blitt pensjonist og tenkte vel at karven i grøftekantene bød på muligheter. At den burde kunne dyrkes som en kulturvekst. Med Sundnes brenneri i nabolaget og solide tradisjoner for akevitt – vi er jo i kjerneområdet for den – var det ingen grunn til at ikke bare potetene skulle komme herfra, men også det viktigste krydderet. Dette var i 1989. I 1994 skulle Sundnes brenneri markere sitt 150-årsjubileum med en Sundnes Jubileums Aquavit 150, og det var vel også et påskudd. Da flaskene ble tappet opp, skjedde det med en akevitt, der både potetspriten og karven kom fra Inderøy. Kunstneren Nils Aas, en landskjent billedhugger og tegner herfra, laget etiketten. Klart vi var stolte.

Surkål

Joda, visst var starten forsiktig. Frøene Bragstad samlet inn i 1989, ble sendt Apelsvoll på Østre Toten, til Bioforsk og oppformert. I 1990 kunne den første åkeren såes. Ikke store jordlappen å møte verdensmarkedet med, kanskje, men det var frø nok til 300 kvadratmeter. Det viktige var at interessen var vekket for norsk karve. Arcus tente på ideen, og dermed ble det også et marked å produsere for. Dessuten var det surkålproduksjonen på Røra Fabrikker. Den ligger også på Inderøy, og den gang produserte de surkål der. I surkål er det karve, og den burde være like lokal som kålen. Utsiktene var slett ikke så gale. I dag går det med åtte til ti tonn karve i akevittproduksjonen. Av de 20 produsentene som startet opp i 1994, er det fire som fremdeles driver. – Vi trenger flere produsenter, avslutter Haugum. – Vi merker at interessen øker. Også fra utlandet. ■

Kort om karve

Carum carvi er det latinske navnet på planten. Den er toårig, blomstrer og setter frø i sitt annet år. Den blir opptil 60 cm høy og trives på tørre bakker. I dag er det først og fremst frøene som benyttes. ■

Cocktails til solveggen



FUSION
(av Thorbjørn Rasmussen)

2 cl Lysholm Linie
2 cl sitruslikør
4 cl ferskpresset appelsinjuice
2 cl presset limejuice

Kjøl ned cocktailglass. «Froste» glasset med sukker. Ingrediensene shakes og siles over i glasset. Pynt med appelsinkrøll.



NORWEGIAN MARTINI
3 cl Gammel Opland
1 cl sitruslikør
2 cl sitronsaff
2 cl sukkerlake
3 cl gårdspresset eplejuice

Alle ingredienser shakes med is i en shaker. Siles over i et avkjølt cocktailglass. Pyntes med en halv epleskive.



LINE FRESH
4 cl Lysholm Linie Aquavit
1 cl appelsinlikør
Appelsinjuice
Ferske mintblader

Fyll et longdrink glass med isbiter. Hell i alle ingrediensene og pynt med mintblader.



LINE CHAMP
2 cl Lysholm Linie Aquavit
1 cl appelsinsirup*
Champagne

Bland akevitt og appelsinsirup i en shaker. Ha over i et champagneglass og topp med champagne. Pynt med appelsinzest.

***Appelsinsirup:** Kok opp 0,5 liter appelsinjuice (helst egenpresset, men det går fint med kjøpejuice også), 250 gram sukker og eventuelt frøene fra en vaniljestang (hvis du har) til en tynn sirup og avkjøl før bruk.