

Veckans växt v. 4 2011

## Jordmandel (*Cyperus esculentus* L.)



Kopparstick ur Ludwig H.G. Reichenbach's flora 1834

Vi har alltid varit beroende av kulturväxter som har kommit från andra länder. Speciellt under 1700- och 1800-talen pågick i Sverige, liksom i övriga Europa, ett intensivt arbete med att hitta nya nyttoväxter. Vår mest kända botanist, Carl von Linné, kunde få finansiella anslag till många av sina studenters resor just för att syftet var att hitta nya växtslag för odling i Sverige. En lustig växt som i denna anda kom att testas var jordmandeln, som även har kallats tigernöt, mandelsäv eller knöl-cyperngräs.

Jordmandel *Cyperus esculentus* är en växt som är släkt med den mer kända kulturväxten *Cyperus papyrus*, från vilken papyrus-pappret i årtusenden har tillverkats. Botaniskt sett är det ett halvgräs som trivs i fuktiga miljöer. Den enda vilda inhemska *Cyperus*-växten i Sverige är dvärgag (*C. fuscus*).

Jordmandeln utvecklar under jorden näringsreservorgan som kallas stolonerna. Stolonerna är runda till avlånga mandelstora knölar som bildas på de långa rötterna. Knölna är små och ganska oansenliga

med sin skruppenhet och smutsbruna färg. Under ett tunt skal döljer sig däremot en vit oljerik kärna med en söt och något lätt vaniljlik smak, faktiskt inte helt olik smaken på mandel.

Varje knöl kan ge upphov till uppemot 1500 nya knölar som fördelas i en radie på nästan en meter från modersplantan. Det enorma antalet knölar tillsammans med en mycket stor fröbildning per planta i varmare klimat, innebär att växten sprider sig ofantligt snabbt. Jordmandeln har därför fått det mindre smickrande namnet: "world's worst weeds". Jordmandeln som ett gigantiskt ogräsproblem i Europa beskrivs första gången 1972 från Nederländerna och sedan 1980-talet finns där ett nationellt bekämpningsprogram mot växten. Framst uppstod problemet i landets stora lökodlingar, men även i andra odlingar och länder såsom Tyskland, Schweiz, Österrike och Ungern har man också stött på problem med en expansiv jordmandel.



Det vilda ursprunget ligger i Nordafrika någonstans kring Medelhavet, och där utvecklades tidigt kulturformer. Torkade jordmandelknölar har påträffats som gravgåvor i Egypten, exempelvis i Tutanchamons pyramid. Troligtvis var det araberna som under sina erövringsfälttåg på sjuhundratalet tog med sig växten till Spanien, där den regionalt har stor betydelse än idag.

I Centraleuropa har växten odlats sedan 1500-talet och i Sverige omnämns den första gången år 1795. Av naturliga skäl odlas jordmandeln på lätta jordar, då de små knölarerna måste sikta från jorden. Idag sker odling av växten främst i afrikanska länder såsom Nigeria, Ghana och Togo. Huvudproduktionen säljs till Spanien, fast även där också finns omfattande odlingar. I Valencia finns 900 ha med jordmandelodling som ger en årlig skörd på 9000 ton. Avkastningen ligger på 10 000-18 000 kg per hektar det fast varje knöl inte väger mer än ett drygt gram.

Jordmandeln kan ätas rå, men mestadels torkas knölen och kan på så sätt lagras länge. I Egypten, där växten hade ett mycket högt anseende, rostades knölarerna för att ätas salta alternativt söta, eller intas som dryck (likt kaffe). Andra användningsformer var som chokladliknande sötsak eller som material till tvål.

Den mest kända produkten från jordmandel är ändå dess olja. Oljan är extremt nyttig med över åttio procent omättade fettsyror, och kan jämföras med olivolja. Jordmandeloljan innehåller höga halter av vitamin E. Av oljan bereds olika former av drycker. Som hälsokost lovprisas jordmandeln för att hålla både tarmrörelserna och tarmbakterierna igång. I marknadsföringen kan man läsa att ballastämnen dessutom bidrar till att minska tarmcancerrisken. Många anser att en människa skulle klara sig väl på enbart jordmandel, då den innehåller alla näringsämnen som en människa behöver! Vissa speciella müsliblandningar kan idag innehålla jordmandlar.



Som avslutning en kort förklaring till varför jordmandeln är så populär i just Valencia. I den spanska provinsen L'Horta Nord odlas jordmandel ("Chufa") sedan 1200-talet och av knölarerna tillverkar man en mjölkliknande dryck som heter "Horchata de Chufa" (jordmandelmjök). Drycken som består av "chufa", vatten och socker ska serveras iskall och har blivit en slags nationaldryck. Det finns en legend som säger att erövraren av Valencia, Jacob I av Aragón, år 1238 hälsades välkommen av en mycket vacker

flicka som räckte honom ett glas av denna dryck. Han lär då förtjust ha ropat: Det är guld, flicka! På spanska lär det just låta som "Horchata".

Text: Else-Marie K. Strese