

## Veckans växt v. 39 2009

### Taggsallat (*Lactuca serriola* L.)



Den svenska floran rymmer en hel del vilda arter som, trots att man kanske inte kan tro det, utgör en viktig del av det vi kallar genresurser. Ofta saknar de yttre egenskaper som skulle kunna få oss att uppmärksamma dem, och inte sällan är de utrustade med olika former av försvar som taggar eller tornar, brännande eller klibbiga körtelhår, eller beska eller bittra smakämnen. Ett bra exempel på detta är taggsallaten.

Arten tillhör alltså samma släkte som vår vanliga odlade sallat (*Lactuca sativa* L.) som hos oss omfattar huvudsallat (eller Capitata-Gruppen där isbergssallat ingår), plocksallat (Crispa-Gruppen), samt bindsallat (Romana-Gruppen). Släktet fick namnet *Lactuca* på grund av den vita mjölksaft (latinets *lac*) som tränger fram när man skär av stjälken. Än idag har vi kvar ordet i laktos (mjölksocker) liksom i det franska lait och italienska latte. Artnamnet *serriola* kommer från latinets *serra* som betyder såg och syftar på de stickiga taggarna på bladets undersidas huvudnerv och stjälkens nedre del.



Taggsallaten växer ganska allmänt i Götaland och Svealand och gärna på det som av botanister kallas ruderatmarker, dvs. "skräpmarker" kring industrier, bangårdar och hamnar. Arten är ett- eller tvåårig, blir ca 1 m hög och får små och ganska ljusa gula maskroslika blommor. Fröna sprids effektivt med vinden av en liten "fallskärm". Bladen är djupt parflikiga och vridna 90 grader mot stjälken, vilket gör den lätt att känna igen.

Taggsallaten har använts av många växtförädlare, särskilt i Nederländerna där utvecklingen av nya sallatssorter är intensiv, kanske främst som källa till motståndskraft mot sjukdomar och skadedjur. Besvärliga skadegörare är bland andra sallatsbladmögel och olika arter bladlöss. Taggsallaten har också kunnat användas som en brygga mellan den odlade sallaten och ännu mer avlägset besläktade sallatsarter som t.ex. giftsallat (*L. virosa* L.), dvs. först har man korsat taggsallat med giftsallat och därefter denna produkt med odlad sallat.

De vilda kulturväxtsläktingarna rymmer mycket spännande och värdefull genetisk variation som tyvärr ofta är svåråtkomlig. Som växtförädlare måste man därför vara påhittig!

Text och foto: Jens Weibull