

Veckans växt v. 30 2007

Cikoria (*Cichorium intybus* L.)



Längs med vägarna i södra delarna av landet, och inte minst på Gotland, stöter man ofta på cikorian eller vägvården som den också kallas.

Underbart vackert ljusst himmelsblå ter den sig nästan som en medelhavsväxt. Plantan kan nästan verka lite spretig och blommorna tycks slå ut både här och där. Botaniskt sett tillhör cikorian de korgblomstriga växterna (*Asteraceae*) som rymmer flera andra kulturväxter: solros, jordärtskocka, svartrot, kronärtskocka eller kardon m.fl.

Kulturformer av cikorian har sedan mycket länge använts på många olika sätt, inte minst som sallat (cikoriasallat, rosensallat). Den lite beska - men ack så goda! - endivesallaten som är vanligare på matborden längre ned i Europa kommer från släktingen *C. endivia* L. eller sydcikorian.

Mest känd är kanske ändå cikorian som kaffesurrogat. Sedan 1700-talet har man använt den rostade och malda roten som ersättning för eller tillsats i vanligt kaffe för att få ned kostnaden. Under senaste kriget, när avspärningarna satte stopp för kaffeimporten, fick cikoriakaffet stor spridning. Det ska enligt uppgift smaka gott. I alla fall mycket bättre än andra "låtsassurrogat" som rostade fikon, kakaoskal, hästkastanjer, vinkärnor, sparrisfrö, sågspån, tegelmjöl (!) och annat (Jönsson & Simmonds, Gagnväxter, 2:a uppl. (1935), Lund).

Text och foto: Jens Weibull



Chicory, or Succory (blanched). (1/2 natural size).



Magdeburg Chicory (1/2 natural size).