

Veckans växt v. 14 2010

Körvelrova (*Chaerophyllum bulbosum*. L)

En nu bortglömd men tidigare högt värderad växt!



Varför utvecklas ett fåtal arter till att bli enormt viktiga grödor eller köksväxter, medan andra bara förbises eller helt enkelt glöms bort? Det finns närmare en halv miljon olika växtarter, men vi skördar endast ca 5 % av alla vilda och odlade växter. Av dessa odlas drygt 0,1 % och här verkar körvelrovan inte ha någon plats längre.

Man kan ju verkligen fundera över varför vissa växtarter som till synes är attraktiva, aldrig har fått den plats de kanske förtjänar. Är det så att de inte har förädlats till att bli en lockande kulturväxt eller har de inte potentialen att bli något som vi idag vill lägga ner möda på att odla?

Under slutet av 1990-talet påbörjades i Frankrike ett arbete med att förbättra körvelrovans odlingsvärde (1). Resultatet av denna forskning blev en namngiven sort, "Altan", med gräddfärgade rötter och en utsökt smak. Av någon anledning har detta förädlingsarbete upphört. På webbplatsen Plants for the Future får växten betyget 3 av 5 möjliga (2), men där uppmanas till viss försiktighet,

troligtvis för att den kan förväxlas med den otroligt giftiga odörten som tillhör samma familj och också växer i samma biotop.



Enligt Daniel Müller (Trädgårdsskötsel, publicerad 1851) förekommer växten vild i Tyskland och har på senare tid, dvs mitten av 1800-talet, blivit införd till Sverige och blivit en omtyckt köksväxt. Detta stämmer nog inte helt då växten redan beskrivs i nordiskt sammanhang i början av 1700-talet (3), och troligtvis har den en ännu längre historia hos oss. Växten förekommer vilt och under medeltiden var körvelrovan en högt skattad grönsak som odlades i klosterträdgårdar och även på adels gods.

Som för alla kära barn figurerar en rad olika namn på växten såsom körvelrova, rovkörvel, rotkax eller rofkax,

knölfloka, samt det norska ordet knollkjeks och det danska hulsvøb. Ibland dyker även direktöversättningar från tyskan upp, såsom jordkastanj, knöligt kalvshuvud och rovkalvshuvud. Växten heter översatt från franskan "tuberös-rovkörvel". Det latinska namnet *Chaerophyllum bulbosum* kommer från det grekiska ordet *chairein*, d.v.s. glädja sig. Troligtvis syftar

Chaerophyllum på den glada och intensiva gröna bladfärgen och bladens angenäma doft, då *phyllum* betyder blad. Artprefixet *bulbosum* förekommer ofta på många olika knöl- eller lökväxter (4).

Rovkörveln tillhör familjen *Apiaciae*, d.v.s. korgblommiga växter, dit även t.ex. morot hör. Den trivs i fuktig mark och växer gärna vid sjöar och bäckar. Den manshöga växten har en ofta röd-blå fläckig stjälk som är hårig nertill. Bladen är sirliga och parflikiga. Växten, som mestadels är tvåårig, blommar år två i juni-juli. Blommorna är små och sitter i flata flockar. Som namnen antyder, är det framför allt roten som gör växten intressant. Det är inte fråga om någon imponerande rova utan roten är endast ca 6 cm lång och 3 cm tjock, men anses vara en ypperlig delikatess! Roten lär inte må bra av att skalas, för då förstörs smaken.



Det är först under hösten som de aromatiska ämnena utvecklas, så växten bör skördas sent. Rå smakar den knackiga roten saftigt med ett uns av kryddig skärpa och med en inre kärna som smakar lite sött nötaktigt. Smaken försämras inte av minusgrader. Låter man växten stå kvar tills frosten kommer eller lagrar den frostigt i sand en tid, utvecklas nötsmaken ännu mer och påminner om hasselnöt. Kokas roten förändras smaken mer åt matkastanj-hållet. Kännare tillagar roten dunstad i smör eller doppad i frityrsmet och friterad liksom till ingefära och apelsinkryddad krämig soppa. Andra mindre

entusiastiska personer beskriver smaken på den råa rovan som tuff och trådig men fint aromatisk och kokar man den blir den mjöligt söt med angenäm smak. Om detta är uttryck för variationer mellan olika växtindivider eller en smaksak vet jag inte.

Rotkörvel förekommer sällsynt i södra och mellersta Sverige, men kan på vissa platser vara talrik. Rysskörvel, som enligt vissa floror anses vara underart till rotkörvel (på latin *Chaerophyllum bulbosum* ssp. *prescottii*), är däremot rödlistad och akut hotad. Därför är det bäst att börja odla växten som verkligen inte är kinkig av sig. Kyla är också växtens sanna element! Den är hårdig till växtzon 6 och ska helst sås på hösten. Fröna gror efter att ha utsattas för vinterns kyla. Liksom palsternackan förlorar fröna sin grobarhet efter bara ett till två år.

Men även körvelrovan har en akilleshä! Skadas roten ruttnar den snabbt. Denna egenskap tillsammans med en svag rotbildning, har nog gjort att arten inte har blivit populär. Som växtförädlare kliar det i fingrarna för att se om dessa negativa egenskaper inte kan rättas till med lite enkel urvalsförädling?



Text: Else-Marie K. Strese

Akvarell ur: Host, N. T. 1827, Flora Austriaca

Foton: Wikimedia Commons

Referenser

1. Péron, J.Y., 1989. Les potentialités d'élargissement de la gamme des légumes dans la famille des Apiacées: l'exemple du cerfeuil tubéreux at du chervis (*Sisum sisarum* L.) Acta Hort. 242; 123-131
2. <http://www.pfaf.org/database/plants.php?Chaerophyllum+bulbosum>
3. Lange, J. 1994. Kulturväxternas införelsehistorie i Danmark
4. Corneliusson, J. 1997. Växternas namn