

## Veckans växt

### Libbsticka *Levisticum officinale* Koch

**Om man inte vill dö tidigt, ska man äta libbsticka! Under medeltiden ansågs denna växt kunna bota samtliga sjukdomar.**

Det äldre latinska namnet på libbsticka, *libisticum*, betyder rätt och slätt läkeväxt. Örten bär också lokala namn såsom nervört eller giktbuske, vilket tyder på att den ordinerades mot både psykiska och fysiska plågor. Vidare var man övertygad om att en odlad libbsticka vid husknuten gjorde att ohyra, råttor och ormar flydde. Växten lär också öka den sexuella lusten som verksamt afrodisiakum och praktiskt nog även vara ett verksamt medel mot könssjukdomar. På tyska heter den Liebstöckel som säjs komma av ordet Liebe, kärlek. Även djuren hade nytta av libbstickan. Hos kor var man övertygad om att foder med denna ört främja både aptiten och mjölkproduktionen, samt dämpar väderspänningar och kolik hos både folk och få. Senare insåg man nog att libbstickan inte var den universalört som man ursprungligen hade tillskrivit den. Det nuvarande latinska släktnamnet *Levisticum* nedtonar effekten av växten. *Levare* betyder lindra.

Växten är dock än idag en erkänd läkemedelsväxt. Hela växten innehåller verksamma substanser, men koncentrationen är högst i roten. Torkad rot innehåller upp till 1,7 % eteriska oljor av väldigt varierande sammansättning samt cumarinderivat. Handelsbeteckningen är *Levistici Radix* och i Ungern, Rumänien, Polen och Tyskland odlas växten kommersiellt till medicinskt bruk. Drogen är upptagen i den Europeiska farmakopén (Ph. Eur. 1998).

Arten kommer ursprungligen från Iran och Afghanistan området. Den har odlats sedan 700-talet i Europa och hos oss nordbor är den känd sedan medeltid. Den kraftiga växten har liksom kvanne ätits som värdefullt vitamintillskott på vårkanten. Libbsticka kallas ibland selleriört eftersom den påminner något om selleri i sin smak, fast starkare. Precis som selleri, morot, dill och flera andra köksväxter samt många kryddor är libbstickan en flockblommig växt (*Apiace*). Det är en kraftig och stor flerårig ört och bladskörden är för att bara vara en kryddväxt väldigt hög. Börja nyttja den som grönsak i soppor och grytor, men för en ovan "libbstickeätare" behövs nog en successiv tillvänjning. På kontinenten och i de anglosaxiska länderna är libbstickan sedan länge en omtyckt grönsak och dess speciella smak är starkt förknippad med soppor.

Libbstickan anses vara en av huvudingredienserna i företaget Maggi's sopptärningar. Redan 1884 lanserade schweizaren Julius Maggi ett flytande kryddextrakt. Som en del i ett socialt projekt utvecklade Julius Maggi i sitt företag olika former av enkla och koncentrerade livsmedel. Syftet var att råda bot på den närings- och vitaminbrist som folk led av i de framväxande industristäderna. Den första utvecklingen av buljongpulver säjs vara en ganska tråkig blandning av ärt-, bön- och linsmjöl. Produkten krävde lite smak och det tycks libbstickan sedan år 1886 ha gett. Företaget bestrider visserligen att libbstickan ingår i någon av deras buljongtärningar, men å andra sidan är kryddblandningarna än idag en välbevarad företagshemlighet. Hur som helst så heter växten i folkmun i det tyska språkområdet sedan dess oftast "Maggi".

Text: Else-Marie K. Strese, Pom