

# Skovløg – den fattiges porre

Af Peter Erlandsson

Før i tiden indgik tre vilde oprindelige løgarter i kostudbuddet hos den nordiske almue. Lidt lemføldigt passede i eller opad urtegården dyrkede man gräslök/purløg, backlök/vild løg og skogslök/skovløg. I den moderne urtehave ser man desværre nu kun porre.

I den følgende artikel fortæller jeg om mine erfaringer med den - efter min overbevisning - mest anvendelige af disse tre arter, nemlig skovløg.

Kært barn har mange navne.

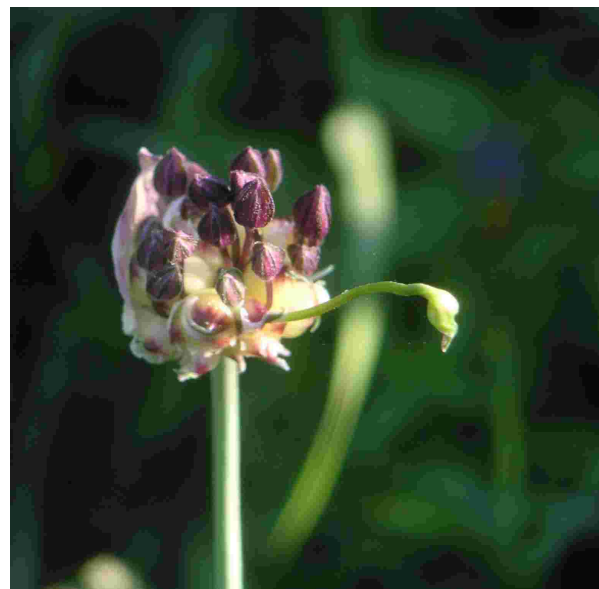
Langs kysterne i det nordlige Europa vokser *Allium scorodoprasum* vildt. På dansk hedder den skovløg, på norsk bendellauk og på svensk skogslök. Folk fra Øland kalder planten kjepe og på Gotland kaldes den kajp. I ældre tekster har jeg set betegnelsen 'råckenboll'. Den vokser vildt rundt langs hele Østersøen med nordgrænse ved Ålandshavet. Arten findes endda langs Nordsøens kyster. I Danmark gror den langs alle kyster og i Norge når den helt op til Vestlandets kyster. Selv har jeg set vild skovløg mange forskellige steder, men den vokser ret tyndt, undtagen på Øland og Gotland. På disse øer har jeg set den i store mængder og som tuer (overs. bemærkning: det samme gør sig, ikke overraskende, gældende på Bornholm). Hvor jeg selv bor, i Stockholmsområdet, er der isolerede forekomster af skovløg i den indre skærgård.

Jeg synes, at navnet skogslök/skovløg er noget misvisende. Løgene gror efter min opfattelse først og fremmest i grøftekanter og skovbryn. Midt i skoven ses de aldrig og helt klart er det også, at de ikke trives i nåleskov. Kajp finder man mest på magre jorder, fordi løgvækster holdes nede på god jord, hvor de ikke kan klare sig i konkurrencen med andre vækster. Undtagelsesvist ses skovløg på fugtige enge og der kan man notere sig, at de trives og vokser meget bedre.

En erstatning for porre!

En ven, der er avler, sagde til mig for sikkert 20 år siden: "Jeg forstår ikke, hvorfor du dyrker så mange porrer. Sats som jeg på skovløg istedet. Med dem får du lige så stort udbytte på trods ukrudt. Jeg fulgte til dels hans råd. Lige hvor jeg bor i Svealand hersker Fimbulvinteren hvert år - og porrer tåler ikke egnens vinterkulde. Alle porrer, der efterlades i jorden, fryser ihjel og derfor graver jeg dem op i oktober til opbevaring i sand i kasser, som jeg så sætter ind i kælderen i slutningen af november. Det er klart, at sådanne porrer på det nærmeste er uspiselige hen på

vinteren ligemeget hvor omhyggeligt opbevaringen foregår. Det var derfor en stor lykke og lettelse for mig at dyrke porrens nærmeste slægtning, skovløget, som grøntsag og allerede have gavn af den fra begyndelsen af maj.



Dyrknings iagttagelser

Jeg har fået og samlet udsæd af arten fra Gotland, Øland og den Stockholmske skærgård. Ét resultat denne indsamling giver er, at jeg i alt fald for en overfladisk betragtning ikke kan se nogen artsvariation. Min egen udlægning af denne mangel på variation er følgende: Skovløget blomstrer fra juni til august, men danner så vidt jeg forstår aldrig frø. Skovløget udvikler i stedet bulber-bulbiller-spireknopper-smålog-yngelknopper, ja vælg selv, hvad du vil kalde dem! Bulbillen/yngelknoppen er mere spiredygtig end et frø, men udbredelsen går utroligt langsom. Derfor forbliver arter med en sådan forplantning indenfor afgrænsede områder. Flere af yngelknopperne er også rene kloner af moderplanten, hvorved mængden af gener forbliver begrænset. Spireknoppernes farve varierer fra lilla til lyst gule og bliver op til ærtestørrelse. Hvert blomstrende løg danner ti til halvtreds bulbiller. Jeg høster dem, når de af sig selv slipper blomsterstanden - om oftest allerede i slutningen af juli. Min halvilde avl består af mindst tusind planter (tusind høstede fuldvoksne kajpar svarer til hundrede porrer) og jeg lader ca. 100 planter stå og gå i blomst. Blomsterstandene bliver mellem 40-80 cm høje og er meget dekorative. Min årlige høst af yngelknopper er ca. tre hundrede gram. Smålogene er fortrinlige i madlavningen, men jeg gemmer en del til fornyelse af min skovløgssavl.

Jeg spreder bulberne på min grund i ca 2 cms

dybde. Normalt sår jeg i aug-sep, men jeg har også sået om foråret. Første sommer kommer der bare nogle lidt sølle, tynde blade, andet år kommer der porrelignende, men mere spæde planter med en stilktykkelse på højst 3 mm. Først det tredje år bliver skovløgene store med stilke på knapt 1 cms tykkelse og en højde på ca 25 cm. Ældre planter på over 5 år udvikler sig nærmest til klynger af smukke dværgporrer. At dyrke skovløg i urtehaven er altså et arbejde med perspektiv over flere år. Når bestanden er etableret og har nogle år på bagen, kan man høste ret voldsomt, for da har man planten i alle stadier.

Jeg anvender områder på ejendommen, som ikke er egnede til anden grøntsagsdyrkning og hvor planterne kan være i fred, til skovløg. Jeg lader jorden gro til med almindeligt græs og urter, som jeg siden holder nede, da jeg plukker kaninfoder. Jorden er selvfølgelig meget næringsrig, jeg vil jo have så store skovløg som muligt. Jeg synes det er mest praktisk, at dyrke de flerårige løg i rækker. Løgene er jo som nævnt ikke særligt modstandsdygtige overfor ukrudt og jeg har derfor oplevet, at tilfældig 'naturlig' dyrkning er vanskelig at styre, men jeg erkender at den vækstform er smukkest!

Hvad kan man eller sige? Jeg har aldrig set sygdom på mine skovløg! De er heller ikke særligt kræsne mht jordbund og jo længere de har groet et sted, jo bedre synes de at trives. Dette skyldes nok at løgvækster vokser i mykorrhiza, dvs. i samliv med svampe og det tager ofte nogle år førend det rette svampemycelium er opbygget i jorden.



Forår er høsttid

Tidligt på foråret kan man se skovløget titte frem med ret tynde blade. Fristelsen til at klippe nogle blade er for stor. Allerede efter nogle uger udvikler de sig til små porrelignende planter. I denne periode høster jeg fortsat kun enkelte blade her og der. Sidenhen, når sommeren står i fuldt flor, klipper jeg helt udvoksede planter af ved foden. Jeg graver aldrig hele planten op, væksten er jo flerårig og det hasselnøddestore løg, der efterlades i jorden giver sig taknemligt til at vokse igen. I løbet af de første uger i juli slutter høsten, planterne begynder at visne ned - undtagen de løg, der er gået i blomst.

En kosttradition, der er værd at holde fast i!

På Gotland og Øland indgår skovløg endnu i husholdningerne. Fra april plukkes kjepe/kajp, først og fremmest for at indgå i en vidunderlig løgsuppe. Selv må jeg, der bor i en koldere egn, slå koldt vand i blodet og vente til juni med at lave min kajpsuppe . Jeg tror at dette halvildtvoksende, alternative kostindslag har været meget almindelig, i hvert fald i Østersø-egnene.

Mine skovløg udgår fra tre forskellige stammer af vilde vækster, der har givet mig skønne måltider af tidlige grøntsager. Der er også sket det, at flere af mine venner og naboer dyrker skovløg her og der, udsprunget fra min urtehave. Mange har opdaget hvilket vidunderligt vildtvoksende løg, der glæder sig og trives i vores natur. Skovløgene burde gro på alle ledige pletter på offentlige arealer rundt om villaer og beboelsesejendomme. Det drejer sig om en altfor værdifuld plante til bare at blive glemt. Jeg har udbredt planten på nærområdets offentlige arealer og grøftkanter i det håb, at den altid skal findes, vild og livskraftig. Og jeg har opfordret andre til at gøre det samme, da nogle få hundrede ildsjæle i løbet af få årtier sagtens skulle kunne udbrede denne art til gavn for den brede befolkning. Det burde være muligt for alle at gå ud i naturen og klippe sig nogle velvoksne skovløg og således berige maden med et herligt løgkrydderi.

*(Oversat af Hanne Vera)*

