

KONGSVOLL

Fakta-ark fra Kongsvoll biologiske stasjon

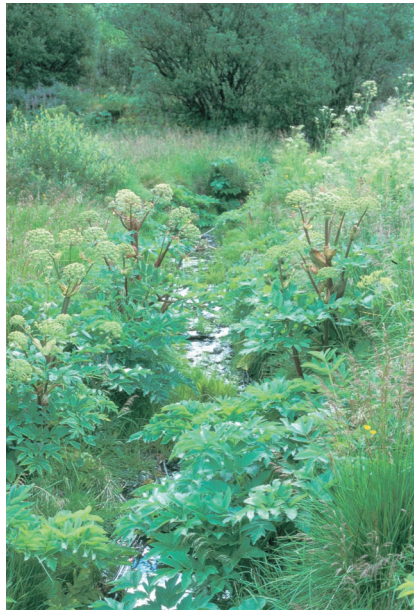
FAKTA-ARKENE FORTELLER OM ULIKE TEMAER SOM VITENSKAPSMUSEET ARBEIDER MED

Fjellkvann

Fjellkvann er vanlig på Dovrefjell, spesielt langs bekke- og elveløp. Den står også i grøfter og rundt kulturmark, i sig i bjørkeskog og vierkratt og andre steder med fuktig og næringsrik jord. Planten vil også ha mye lys. Ved Kongsvold Fjeldstue er det ganske rikelig av den langs bekkene i innmarka.



Fjellkvann er utbredt i mesteparten av fjellområdene i Norge. I indre fjordstrøk på Vestlandet, i Trøndelag og Nord-Norge følger den elver og bekker ned i lavlandet.

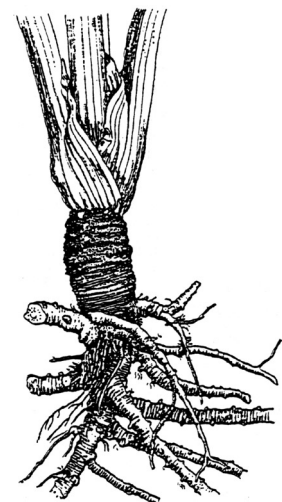


På Kongsvoll står det mye fjellkvann langs bekkene i innmarka.

Fjellkvann

Angelica archangelica ssp. *archangelica*

Flerårig urt (staude) i skjermplantefamilien, blir ca. 1,5 m høy. Den har en tykk, peleformet rot og kraftig, hul stengel. Bladene er dobbeltfinnete, med brede og kvass-tannete småblader og en svær, oppblåst slire nederst på bladet; bladsliren omslutter stengelen. Også bladstilken er hul. Blomstene kommer på runde, små skjærmer som sitter mange sammen i kulerunde stor-skjærmer. Hele planten har aromatisk lukt og smak, som er grunnen til at fjellkvann har vært så ettertraktet.



Kvannerota er egentlig en kort og kraftig underjordisk stengel.

En gammel kulturplante

Fjellkvann er en av de få viltvoksende plantene i Norge som har vært eksportert og som er tatt i kultur lenger sør i Europa. Hos oss var den handelsvare allerede i vikingtiden. Den ble tidlig dyrket. Kvanngårder nevnes i Gulatingsloven og Frostatingsloven, og på Vestlandet fantes det kvanngårder inntil nyere tid. På Voss dyrket de en form (var. *maiorum*) med fylte bladstilker og høyere sukkerinnhold og mindre besk smak enn i den ville fjellkvannen. Kulturformen holdt på å forsvinne, men ble i siste liten tatt vare på av botanikere i Bergen. Den kan nå ses i samlingene hos Det norske arboret på Store Milde, Bergen. **Alle deler** av kvann er aromatisk. Rot, stengel,

bladstilke, blad og frukter har alle sin anvendelse. Smaken er mildest tidlig på sommeren. Når planten kommer i blomst, blir smaken beskere. Forsommeren er derfor den beste tiden til å samle kvann.

Veggen i stengelen og bladstilken består av to lag, et ytre trevlete og et indre som er sprøere. Skrellete stengler og bladstilker (tatt før blomsterstandene kommer ut av bladslirene) er blitt brukt som godteri, enten fersk eller syltet. Røtter og frukter er særlig aromatiske og fikk i middelalderen anvendelse som legemiddel. I dag brukes kvann i noen grad til kryddring av brennevin. Den kan også brukes i urtete, blandet med frukt eller rabarbra i syltetøy,

i salater, urtesmør, supper osv. Fjellkvann bør brukes med måte, for det skal ikke store mengdene til for å sette kvannesmak på mat og drikke.

Sårbar, trass i størrelsen

Til tider har kvann vært så mye etterspurt og sanket at den ble utryddet lokalt. Faren for utrydding henger sammen med fjellkvannens bygning og levesett.

Fjellkvann bruker flere år på å bygge seg opp fra frøet spirer og til den blomstrer og setter frukt. I mellomtiden danner den hvert år store rosetter av blader som sørger for at det produseres opplagsnæring som lagres i roten. Når den har samlet næring nok, blomstrer den og setter frukt. Deretter dør hele planten. Dette er av stor betydning for hvordan kvann bør samles/høstes. Utviklingen av frukter og frø blir umulig dersom vi graver opp et individ eller kutter det ned før det har blomstret, eller tar stengelen

mens planten ennå er i blomst. Dermed får fjellkvann ikke sjanse til å formere seg videre, for den eneste effektive formeringsmåten planten har er med frø. Av og til kan det utvikles ett eller flere sideskudd fra den underjordiske delen av stengelen, men denne formeringsmåten er mindre regelmessig enn frøsettingen.

For å bevare fjellkvann må den høstes med omtanke. Det må alltid stå igjen en del planter som får blomstre og utviklet frø. Den beste høstemåten er å fjerne bare noen blader på hver plante. Derved reduserer man riktignok plantens mulighet til å produsere opplagsnæring for senere vekst og blomstring, men man dreper den ikke.

Tekst og fotos av
førsteamanuensis Eli Fremstad
eli.fremstad@vm.ntnu.no

NTNU Vitenskapsmuseet
Institutt for naturhistorie
Erling Skakkes gt. 47
7491 Trondheim

Tegningen er lånt fra
Nordhagen, R. 1943. Sikilsdalen
og Norges fjellbeiter. Bergens
Museums Skrifter 22

Dette fakta-arket er utarbeidet
for Kongsvold Fjeldstue

Utgitt mai 2002

Mer om kvann og andre nytteplanter i fjellet

- Blekastad, H. 1979. Naturen som spiskammer. Gyldendal norsk forlag, Oslo.
- Fægri, K. 1950. Kvanngard og gardakvann. Bergen turlag årbok 1949.
- Fægri, K. 1951. Kvanngården, en parkhistorisk relikte. S. 5-17 i Lustgården, Föreningen för dendrologi och parkvård årbok 1950-51.
- Fægri, K. 1960. Norges planter. J.W. Cappelens forlag, Oslo.
- Høeg, O.A. 1964. Planter og tradisjon. Universitetsforlaget, Oslo.
- Høeg, O.A. 1967. Nyttvevekster i fjellet. S. 38-49 i Den norske turistforening årbok 1967.