

Havtorn.

För några år sedan var det nästan tradition i föreningen att dra iväg ut på tranbärsmyrarna. Man stod i iskallt myrvatten upp till stövelskafren och pillade valhänt i den frusna tuvan. Man blev trött i ryggen efter ett tag, försökte ta stöd med knäet mot tuvan som då ofta så slurp och försvann, och vilan fick vänta. I-bland försvann botten under fötterna också — det fanns många sätt att bli våt i stövlarna på, men det doftade gott på myrarna och det blev en underbart läcker färg på saft och likör. Smaken påminner dock lite för mycket om lingon så därför har vi i höst påbörjat en ny häftig tradition: havtornsplockning.

Hippophaë rhamnoides (havtorn, havstörne, finnbär) innehåller de grekiska orden för häst, *hippos*, och ljus, *faos*; *rhamnos* lär ha varit benämningen på en tornbeväpnad buske hos de gamla grekerna. I Sverige växer havtorn från Roslagen och norrut samt någonstans i Lysekilstrakten. I Norge där den kallas tindved finns den längs kusten upp till Troms fylke men också på en lokal i inlandet på 1 100 meters höjd. Den finns utbredd från Västeuropa till Altaområdet och har släktingar i Himalaya.

Botaniska notiser

Havtorn är en pionjärväxt som vill ha öppna marker och som tar tillfället i akt att etablera sig när nytt land höjer sig över havet. Den bildar rot-skott och är på så sätt väl rustad för tillväxtspridning. På Svartlöga har en havtornsbuske på c:a 25 år vuxit ut till ett bestånd med 100 meters omkrets. Rötterna lever i symbios med kvävefixerare. De öppna markerna är ju sol- och vindexponerade men havtornets blad är grågröna på översidan och har skyddande silverglänsande sköldlika hår på undersidan så att mycket av värmestrålningen reflekteras och avdunstningen minskar.

Den blommar i maj före lövsprickningen, vilket är praktiskt för vindpollinerande växter. Den är dioik (= har två hus) d v s den är skildkönad och har han och honblommor på olika buskar. Fast hermafrodit och



andra avvikelser lär förekomma. Blommorna har inga kronblad, men honblommorna har två små foderblad, hanblommorna har två större foderblad som kan bilda valv över de fyra ståndarna, antagligen för att skydda pollenförrådet mot fuktighet. Andra skyddsåtgärder är de vassa tornarna i skottspetsarna som avvärjer betning, åtminstone så länge bladen är unga. De skyddar ganska bra mot plockning också, händerna ser ut som slagfält efter en stund.

Bäret, boken och bilresan

Frukten är en oval centimeterlång stenfruktsliknande skenfrukt i bjärt gulröd färg. Mycket saftrik. Den mognar under september-oktober. I boken »Mormors sylt och farmors saft« av Örjan Armfelt Hansell har bäret tre stjärnor, men han berättar att finska entusiaster anser att det ska ha minst fem stjärnor. Armfelt har dryga sju sidor om havtorn i sin bok. Dem fick vi en kopia på av färdledaren Runo som anförde bilkaravanen mot Gräsö utanför Öregrund. Där hade han tidigare varit och letat uran och funnit havtorn. Gräsö är en 2,5 mil lång ö, men vi gjorde bara ett par stopp mitt på, norr och söder om färjeläget. Det var överväldigande gott om bär. Buskarna är vanligtvis meterhöga, men på vissa ställen kan de bli över tre meter, de tycks trivas bra på rena sandstränder.

Havtornsidan skyddade oss hjälpligt mot den västliga kulingen. Det var kalottväder, d v s underkyllt regn, så vi var täckta med regnkläder. De visade sig komma väl till pass mot de saftfontäner som bäret försvarade sig med vid angrepp.

Hur få bäret från busken?

Armfelt säger att bäret inte har något fruktkött, det är mest skal, saft och frön och *sitter hårt fast*. Så rätt så rätt. Tornarna är vassa och många.

Också. Någon talar om växtens »ogenomträngliga egocentricitet«. Vi hade några civilingenjörer i gruppen, de tillgrep raskt tekniska hjälpmedel. Sven-Ake som var lite småproffs på området hanterade en välslipad brodersax med stor elegans och vana. Hasse hade någon sorts machete och högg ner de små oskyldiga bären. Det var skrämmande att se honom sån. Så småningom blev vi alla mer och mer skoningslösa allteftersom känslan i de sönderstuckna, nerkylda händerna försvann. Det finns beskrivningar på specialgjorda pressar konstruerade så att man snabbt kan skatta buskarna på litervis med saft. Där bären är övermogna och sitter tätt, vilket är vanligt, kan man faktiskt lätt klämma ur saften med bara handen. Det tog bara några minuter att få halvlitermättet fyllt. Vill man ha bären hela, till likör t ex, får man använda tålmod och tid. Sax verkar att vara ett utmärkt redskap. Läger man sen bären i frysen ett tag så blir de lättare att rensa.

Kulinariska krumelurer

Om man gör saft, ska den råröras: 200-250 g socker per liter saft. Tappas på väl rengjorda flaskor som tillsluts med gummihatt enligt expertisen. Drickes morgon och kväll utspädd med källvatten, ev. uppvarmt och med någon tillsats av honung. Bra för vårtrotta.

Rör ut koncentrerad havtornssaft i naturell yoghurt, strö på lite fruktsocker om så önskas. Bra för lunchtrötta. (Det är antagligen väldigt gott att smaksätta glass med »gulbärssaft« också men det har jag inte provat på än.)

Som sjörullad likör lär den vara gudars tungor värd. Pilla ner bären i en flaska, håll på socker och alkohol och rulla på köksgolvet några veckor. Säkert suveränt för jultrötta.

Maud Trozelli Kull