



Då vandring från Corniglia till Vernazza (två av byarna i Cinque Terre), med hus "klättrande" på berget.

Nyhetsbrev XXVII Om döden i grytan, tryffel i öknen och blomman i Kyrene

Det här nyhetsbrevet handlar om udda växtlighet och inleds med ett citat ur bibeln, berättelsen om den matförgiftning som gav upphov till uttrycket *Döden i grytan*.

”Och Elisa kom åter till Gilgal, medan hungersnöden var i landet. När då profetlärjungarna sutto där inför honom, sade han till sin tjänare: 'Sätt på den stora grytan och koka något till soppa åt profetlärjungarna.' Och en av dem gick ut på marken för att plocka något grönt; då fick han se en vild slingerväxt, och av den plockade han något som liknade gurkor, sin mantel full. När han sedan kom in, skar han sönder dem och lade dem i soppgrytan; ty de kände icke till dem. Och de öste upp åt männen, för att de skulle äta. Men så snart de hade begynt äta av soppan, gävo de upp ett rop och sade: 'Döden är i grytan, du gudsman!'"¹ Ur Andra Konungaboken 4:38-40 (1917 års översättning).

1. Det snabba sjukdomssymtomet är ett typiskt fall av kemisk matförgiftning där giftet – toxinet färdigbildats i maten och verkningarna därför yttrar sig omgående. Den omnämnda gurkliknande växten innehåller ett starkt laxerande ämne, som används medicinskt. Kanske kan det vara av intresse att i sammanhanget nämna den mosaiska lag om förvaring av mat och regler för handtvätt, som instiftades för över 3 500 år sedan.

Har länge sökt svar på vad det kunde vara för en ”gurkväxt” som var så giftig. För en tid sedan ställde jag frågan till en av mina vänner, som är farmaceut. Inte heller hon hade svaret.

Det fick jag i stället julen 2007, då jag förärades en ”liten rar bok med en rolig titel” av vännen och förläggaren Trygve Carlsson. Boken heter ”*Den dyngpillande heligheten och andra märkvärdigheter*” skriven av Ingrid Börge, välkänd översättare (från italienska till svenska) och skribent i bland annat Göteborgs-Posten (Världens gång), där de flesta av texterna varit publicerade.

Innan jag började läsa, ögnade jag igenom boken fylld av fängslande rubriker och fastnade omgående för: ”Kolokvinten – rena döden i grytan”. Där fanns svaret på min fråga!

Jag tog kontakt med Ingrid för att höra om hon hade något emot att medverka i ett kommande nyhetsbrev. Nedan följer ett par valda texter ur boken, som för övrigt är utgiven av Carlsson Bokförlag. Den lilla boken rekommenderas varmt och innehåller ytterligare ett trettiotal mycket läsvärda texter. Jag tror mig veta att Ingrid delar min förkärlek till Italien, har därför tagit med några bilder från ett besök i Cinque Terre, Ligurien. Käre läsare väl bekomme och en riktigt god fortsättning på det nya året!



Lokal specialité acciuje - sardeller

Gösta Nordén

Kolokvinten - rena döden i grytan

På svenska apotek såldes förr kolokvintdroppar och kolokvintpiller, bådadera laxermedel. Huvudbeståndsdelen kommer från kolokvinten (*Citrullus colocynthis*), som växer vild i torra, sandiga eller steniga trakter i Afrika och Asien men även på sina håll i det europiska Medelhavsområdet. I öknen är den särskilt iögonfallande där den kryper fram på marken och fläckar sanden grön med sina vackert flikiga blad. Det är i första hand den superbittra frukten, en äppelstor melon, som har använts på varjehandad sätt, bland annat som läkemedel, malmedel och skydd mot onda ögat. Den dekokt beduinerna framställde av fruktköttet och fruktsaften var oerhört laxerande, rentav farlig. Fröna fick inte vara med, för bara en och en halv tesked pulvriserade sådana sägs vara dödande. Filar man lite på fruktbollarnas skal och lägger in dem i garderoben lär eventuella malar försvinna bums.

Kolokvintens historia som medicinalväxt går tillbaka till sumerisk tid, det vill säga 5 000 år tillbaka. Den har använts som bot mot epilepsi, förlamning, gonorré, lepra, diabetes, skorpionbett och mycket mera. I Andra Kungaboken moseboken 4:39-40 berättas om en soppa som var så illsmakande att männen som började äta den utropade: ”Döden är i grytan!” Soppan antas ha varit gjord på kolokvint och kommentaren blev bevingad.



Tryter orken, tar man tåget som går mellan byarna

Tryffel i öknen

Under rubriken tryffel talas det i uppslagsböcker om den svarta och den vita tryffel som växer i olika delar av Europa, framförallt i Frankrike och Italien. (Den svarta finns hos oss på Gotland och Öland.) Men inte ett ord sägs om att denna underjordiska svamp också förekommer i öknar, i varje fall i Egypten och Syrien, där tryffelskörden blir stor efter nederbördsrika vintrar.

Fransmännen och italienarna använder sig av bökande grisar och sniffande hundar för att hitta tryffel, men beduinerna i den syriska öknen nöjer sig med att själva skärskåda marken, främst under senare delen av mars. En liten upphöjning eller sprickbildning avslöjar den vita tryffel som i symbios med en värdväxt växer någon decimeter under ytan. Den påminner om en potatis men är mycket lättare. Vissa exemplar är stora som små knytnävar. I färsk form håller sig ökentryffeln bara en kort tid, men skivad och torkad nästan hur länge som helst.



Fritto misto al mare, en läckerhet

Khamaya kallar de syriska beduinerna denna läckerhet, som de äter rå eller kokad. Det mesta av skörden säljs dock till uppköpare som i sina pickuper far omkring mellan täkten. De säljer den vidare, i första hand till Saudiarabien där tryffel står högt i kurs. (I den franska byn Sorges, i närheten av Périgueux, finns för övrigt ett tryffelmuseum.)

Blomman som fick Kyrene att blomstra

Nära kusten i östra Libyen låg under antiken den blomstrande staden Kyrene, grundad år 631 f.Kr. av utvandrare från den grekiska ön Thira (Santorini). Dessa hade slagit sig ner här efter att ha rådfrågat oraklet i Delfi. Staden blev en av de rikaste i den grekiska världen.

Basen för dess välstånd och högtstående kultur var under mer än femhundra år en växt som förekom enbart där i trakten och som av grekerna kallades silfion, av romarna laser eller laserpitium.

Det var en sann nyttoväxt. Bladen äts av fåren, vilkas kött därigenom blev särskilt välsmakande, unga skott äts som grönsak och fröna användes som krydda, men det verkligt värdefulla var den mjölksaft som utvanns ur roten. I förening med luftens syre förvandlades den till ett hartslignande ämne som upplöst i vin eller vatten användes som botemedel mot ett otal sjukdomar men också som preventiv- och abortmedel samt, ironiskt nog, även som afrodisiakum, allt enligt olika antika författare.

Efterfrågan på denna medicinskt undergörande växt blev bara större och större, med följd att beståndet skattades för hårt och växten utrotades. Försök med odling hade misslyckats.

Åren 570-250 f.Kr. präglades mynt med en bild av silfion – ett tecken på dess betydelse. På en berömd dryckesskål från 550-talet f.Kr., den s.k. Arkesilaosskålen, återges en scen där kungen av Kyrene i egen hög person övervakar vägningen av silfionhartset innan det packas i säckar och lastas på båtar för export.

Trots att silfion alltså finns avbildad och dessutom beskriven i litteraturen är det ovisst vilken växt det egentligen rörde sig om. Den liknar jättestinkflokkan (*Ferula communis*) och brukar inordnas i familjen flockblomstriga. Botaniker menar att den kan ha härrört från den i Medelhavsländerna inte ovanliga *Thapsia garganica* eller en nära släkting till den.

Författaren Christina Söderling-Brydolf begav sig på 1960-talet till Libyen i hopp om att finna ett exemplar i någon undanskymd bergsskrev. Sin jakt efter silfion skildrade hon i boken ”Blomman i Cyrene”. Men varken hon eller någon annan efter henne har lyckats lösa den tvåtusenåriga silfiongåtan.



Via dell'Amore - Kärleksstigen

Ingrid Börge