

KVAN OG DENS ANVENDELSE SÆRLIG I ISLAND

Af Óli Valur Hansson¹⁷⁾

Angelica archangelica L.

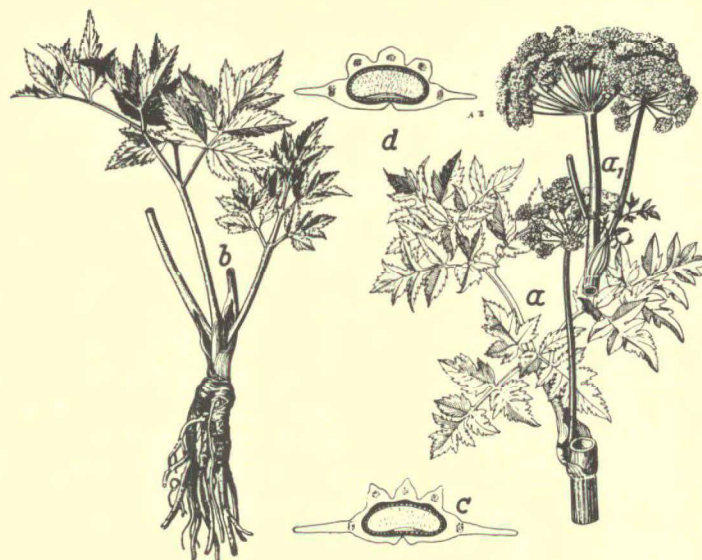
Kvanens navn er et oldnordisk ord, om hvis oprindelse man er i tvivl. På islandsk bærer planten navnene Hvønn, Ætihvønn eller Erkihvønn. De to senere navne betyder henholdsvis: den spiselige kvan og Ærkekvan (Ærkeangelik). Kvan er den største og frodigste urt i det islandske vækstrige og er en statelig og iøjnefaldende repræsentant for de skærmblostmstredes familie, der iøvrigt kun tæller 6 vilde eller indslæbte arter i den islandske flora^{1, 2)}.

Kvan er en flerårig, bleggrøn, glat urt, der kan nå den anselige højde af over 1,8 m, hvor vilkårene er særlig gunstige; en mere almindelig højde af planten er dog 0,8-1,0 m.

Kvan har en tyk og kødfuld pælerod med grove, grenede siderødder. Den bærer store, spredte, 2-3-dobbelt fjersnitdelte basalblade, med hul, trind, kraftig stilk og brede hjerte-ægformede, forholdsvis groft og skarpt savtakkede afsnit. Stængelbladene er betydelig mindre og kortstilkede, med påfaldende store og stærkt opblæste, rødligt anløbne bladskeder, der omslutter blomsterskærmene i begyndelsen af deres udvikling. Stænglen er hul, nærmest trind og tit noget rødligt anløbet eller plettet oven til. På virkelig frodige planter kan den til tider opnå en omkreds af tæt imod 20 cm. Stænglen forgrener sig oven til; på forgreningerne er blomsterne samlet i store udpræget kugleformede, mangestrålede (20-40) dobbeltskærme. Storskærmen er sædvanligvis uden svøb, mens småskærmene er omgivet af små sylformede nedbøjede svøbblade.

Blomsterne er talrige, små og oversædige, bægerbladene utydelige, kronbladene gulgrønne, indadbøjede, omtrent 3 mm lange. Frugten er en 2-delt spaltefrugt der kløves ved modenhed i 2 nødagtige forholdsvis store delfrugter. Delfrugten er 5-ribbet og sammentrykt fra ryggen. Randribberne står ud fra hinanden, så hele frugten bliver 4-vinget. Ved modenhed er hele frugten grågul. Kvan lugter ret stærkt aromatisk, hvilket beror på dens indhold af æteriske olier.

Kvan, der således fuldstændig mangler al farveprægt, er forholdsvis almindelig i hele Island, hvor den fortrinsvis holder til på noget fugtige steder f.eks. i græsrigte kløfter og vegetationsfrodige fordybninger, endvidere hist og her langs søer, bække og elve, i fuglefjelde, hvor den kan blive meget anselig, ligeledes på holme og øer, der på grund af

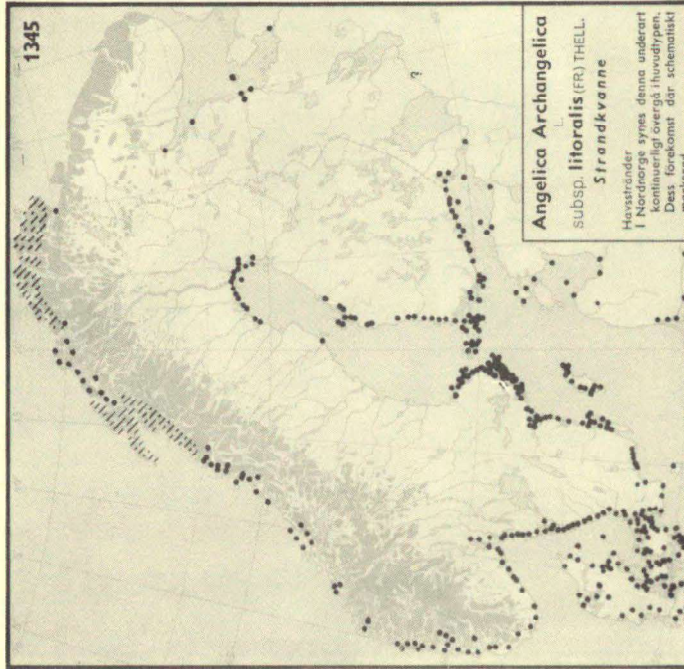
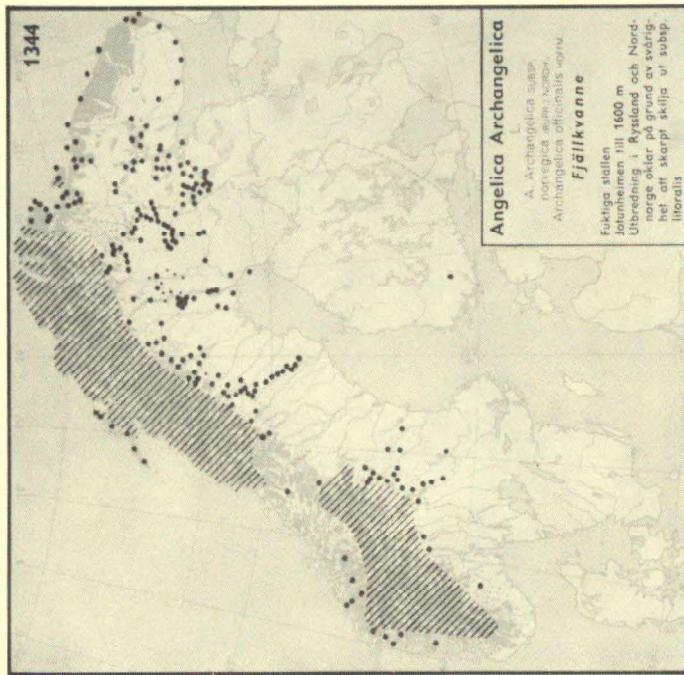


De fleste steder i Norden kan de to hovedformer af kvan let adskilles. Tegningen viser enkelte af forskellene, nemlig i delfrugterne; a og b habitus, c og d tværsnit af delfrugter af henholdsvis c. subsp. eu-archangelica, o: bjergformen, d. subsp. litoralis, o: kystformen. I de nordligste forekomster løber formerne jævnt over i hinanden. Efter Hegl

utilgængelighed er fri for færdsel og græsning. Den er almindelig såvel på lavlandet som i højfjeldet, hvor i hvert fald den findes i en højde af indtil 670 m o.h.³⁾.

Kvan blomstrer i juli og modner sit frø på sensommeren. Det siges at kvan tit er længe om at opnå behørig modenhed til blomstring. Voksende op af frø viser den eventuelt kun bladrosen i mange år, mens den samler oplagsnæring i roden, som til slut kan blive meget kraftig og svær. Når dette er sket udløser planten sin blomstring, hvorefter skuddet vil visne og dø, således blomstrende kun én gang.

Kvan blev anset for en vigtig madurt i de højnordiske områder før i tiden, og er måske den ældste nordiske køkkenurt. Således omtales der flere steder i de oldislandske sagaer, at kvan dyrkedes på indhegnede steder. Hvannagarður (Kvangård) er nævnt i Gulatingsloven; og i den ældste islandske lovbog Grágás⁴⁾, fra det 12. århundrede, står skrevet, at hvis en mand ulovligt tager kvan fra en anden mands ejendom, straffes det med 3 mark i bøde. I Norge kunne man erstatningsløst banke en kvantv der blev grebet på fersk gerning. Et sted i Fostbrødre-saga⁵⁾ omtales indsamling af vild kvan i Island. Sagaens handling foregår omkring år 1000, og i Snorri Sturluson's berømte værk Heimskringla (De norske kongers saga) siges, at kong Olaf Tryggvason gav sin dronning en stor kvanstilk⁶⁾; sandsynligvis en ung og saftig blomsterstængel. Om den havde været hentet i urtegården eller stammede fra en vild kvan



Ud over forekomsterne i Skandinavien, som er vist her, er kvan udbredt i Grønland, Island, Færøerne, ved Nordtysklands kyster og i dele af Europas bjerge (dog ÷ Alperne), ligesom langt ind i Rusland og alt efter artsopfattelsen helt ned til Himalaya. Den i Norge endnu i 1940'rne dyrkede type, der sikkert er en selektion af bjergformen udskiller sig fra denne ved massive bladstilke. I Grønland og Island formodes bestandene dels at være oprindelige dels at nedstamme fra norsk-indført materiale. På Færøerne er det muligvis udelukkende kulturrelikter. Efter Hultén



Billede fra et ubenyttet jordstykke i den vestlige bydel af Reykjavík. Her har kvanen fået lov at vokse uindskrænket og brede sig. Måske stammer den fra landnamsmanden Ingolfur Arnarsons tid, der som bekendt var den første kolonist og kom hertil året 874.
Forf. fot.

oplyses ikke, men det skete i år 1000. Før den tid var kvan sandsynligvis allerede en almindelig handelsvare på torve i Norge, men det står stadigvæk i spørgsmålets tegn om det drejede sig om vild eller dyrket kvan^{7, 16}).

Ifølge gamle islandske annaler var kvan en af de første urter, landnamsfolkene gav sig til at dyrke. Kvan var også en urt der sandsynligvis kunne yde et forholdsvis stort udbytte og behøvede mindre pleje end de fleste andre daværende madurter, og navnet kvangård peger netop i den retning at kvan har måttet være en absolut dominerende plante i landets første urtegårde, ligesom i Norge. Senere kommer så løggården og kålgården¹⁴). Det må også anses for givet, at i hvert fald en del af de første landnamsfolk i Island har været fortrolige med kvan og også medbragt den fra moderlandet Norge, selv om den var vildtvok-

sende i rigelige mængder på øen. Mange gamle stednavne i Island bærer vidne om kvanens tilstedeværelse og samtidig om dens store betydning igennem de svundne tider, som f.eks. Kvanelv, Kvankløft, Kvankrat, Kvanfjelde, Kvankilder, Kvandale etc.

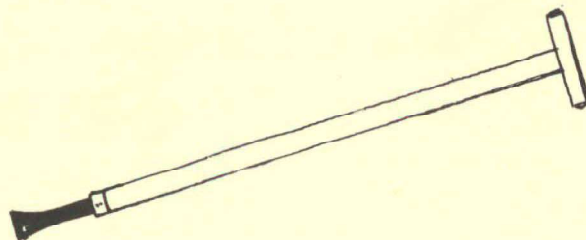
Iøvrigt er oldtidens madurtdyrkning i Island og dermed også kvanens andel i denne sag, meget tilsløret, og hvor udbredt og almindelig dyrkningen har været, ved man ikke med bestemthed. Personlig tror jeg ikke, at dyrkning af kvan i Island, hverken i landnamstiden eller senere hen, nogen sinde har været af særlig stor betydning eller udbredelse, selv om dette er blevet fremhævet både før og senere i en del artikler berørende landets historiske have dyrkning. Havedyrkning i det hele taget, i hvert fald op imod det 19. århundrede, blev røgtet meget dårligt af befolkningen, og havde meget svært ved at få rod fæste. Dette træder bl.a. tydelig frem i geologen Th. Thoroddsens store værk: Islands beskrivelse³). Kvanen blev dog i tidernes løb opfattet som Islands særlige plante og det skal føjes til, at på titelbladet af Simon Paullis Flora Danica 1648, hvor rigets forskellige dele kendetegnes ved hver sin planteart, er Island kendetegnet med kvanen, der benævnes *Angelica islandica*.

Om end det således må betvivles stærkt, at man har dyrket kvan i store mængder i de forgangne tiders Island, står dog den ting fast, at der mange steder forekom store mængder kvan i vild tilstand, og at netop indsamling af disse kom til at spille en enorm rolle for folkets eksistens under dets hårde levevilkår. Således har det sikkert forholdt sig helt fra den første tid. Her tænkes på de mange ulykker der periodevis gik over landet, forårsaget af voldsomme vulkanudbrud, driftisvintre eller farsoter der ramte beboerne hårdt og udsatte dem for nød og hunger, når også husdyr døde som fluer. Da tyede man til de vilde planter. Fortrinsvis kvan, men også alge-arterne *Rhodymenia palmata* og *Cetraria islandica* blev højtskattede spiseurter, der reddede mange fra hungersdøden. Om vildkvanens andel som føde, og hvorledes den blev behandlet og anvendt, findes der mange pålidelige beretninger.

At hente kvan ude i naturen, mange gange en lang og trælsom vej, kaldes at begive sig på rodfjæld¹⁵) eller at gå til kvanhøst. Alle dele af planten blev anset for spiselige, men det var dog fortrinsvis roden og de unge kvanstilke man lagde vægt på at indsamle. Kvanrødder blev indsamlet om foråret, og først på sommeren, og siden igen om efteråret. Rødderne kunne være meget næringsrige, men de havde en stærk lugt og var ret beske. Man anså de rødder for lækrest der blev opgravet tidligt om foråret. Rødderne blev gravet op med et særligt håndværktøj, der kaldtes for en rotargrefill, ☉: rodhakke, et redskab der bestod af et 70-80 cm langt træskaft med håndtag og fladt skarpkantet jern i den nedre ende. Rodhakken anvendtes nærmest som en brækstang. På rodfjældet kunne udbyttet tit beløbe sig til flere pakhestelæs.



Titelkopperstik til Simon Paulli's værk *Flora Danica*. I hjørnet nederst til højre en figur af kvan, dér benævnt *Angelica islandica* og symboliserende Island. Som typiske norske lægeplanter er gengivet tegninger af muldebær (øverst t.h.) og purpur-enstan (nederst t.v.). Danmark har fået tilegnet den mindste af lægeplanterne, nemlig dansk kokleare (øverst t.v.)



Dette værktøj, der kaldtes for rotargrefill, blev anvendt til opgravning af vilde kvanrødder.

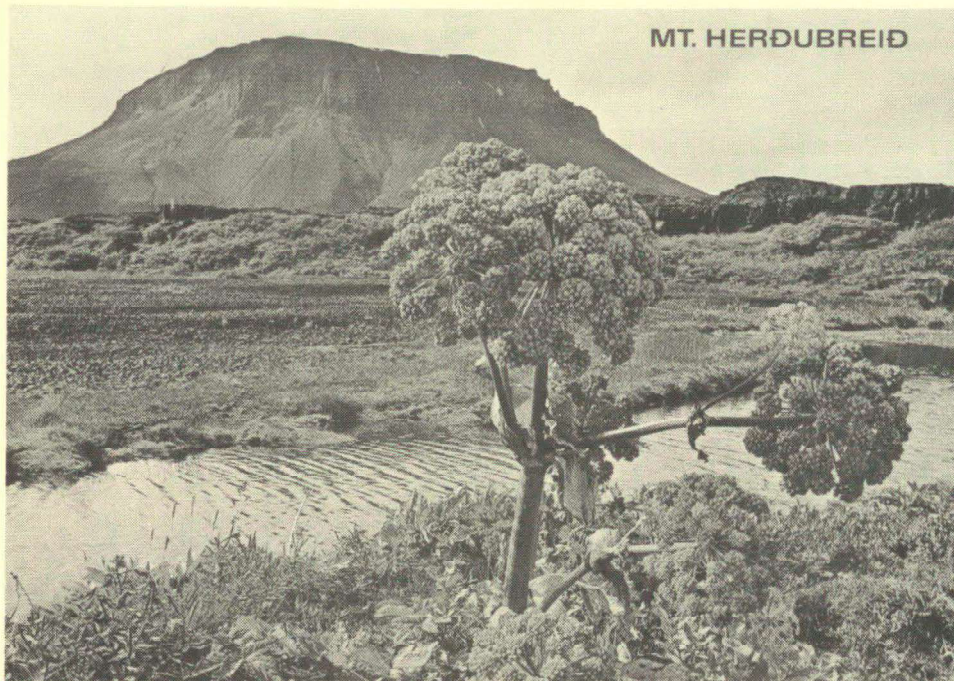
Tegnet efter kort beskrivelse af museumsdirektør Magnusson, Reykjavík

Rødder indsamlet om efteråret til vinterforråd blev nedkulet et tørt sted i jorden, helst lidt adskilte. Dette var især skik og brug i den østlige del af Island. En bedre opbevaringsmåde til vinterbrug var at sukkersalte rødderne.

Kvanrødderne blev spist sammen med stokfisk (luft- og soltørret fersk fisk) og smør, også med mælk eller kærnemælk der blev pisket (snemos), og eventuelt tørrede rødalger (*Rhodymenia palmata*). Kvanstilkene (stængler) blev til dels spist rå. Det yderste hårde og trævlede lag blev først afskræillet, siden blev den lysgrønne og sprøde stilk skåret i små stykker og spist med smør. Mange anså de unge stængler for et rigtigt lækkeri. Efter hvad der siges, varede den behagelige aromatiske smag længe i munden. Af kvanstilkene blev der også hist og her lavet grød på tilsvarende måde som af rabarber. Det blev også brugt, efter at stilkene var blevet skåret i små stykker, at koge dem i 2-3 timer for siden at lægge dem i syre, sandsynligvis var dette vallesyre¹⁵). Bladene, som mange forbigik, blev af andre spist i kogt stand, i særdeleshed tidligt på foråret. De regnedes ikke ligefrem for den samme delikatesse som de andre dele, men ansås dog for brugbare i sovs, der brugtes til fisk. Unge kvanskud blev også blegede ved hypning med jord.

Blomsterskærmene såvel som frugterne, både de halvmodne og de fuldmodne blev også spist. Frugten blev således anvendt til baging, for at gøre melet drøjere. Det forekom også at både roden og stilkene blev anvendt i brødbaging, men da anså man det for bedst, at koge disse dele forud i mælk^{8, 15}). Roden og frugterne blev også tilsat brændevin for at give den smag, og endnu i dag tilberedes der her i Island kvanrod-brændevin, højtskattet af få, men fordømt af de fleste, da de ikke synes om smagen. Som bekendt anvendes ekstrakt af kvan endnu i dag til visse likørsorter, for at give dem smag, f.eks. Chartreuse; ligeledes til sukkervarer.

I en rejsebeskrivelse om Island af Eggert Ólafsson og Bjarne Pálsson fra 1772⁹) omtales nogle steder, hvor der forekommer særdeles store vilde kvanklynger som bliver opskåret af beboerne i de nærmest



Kvan i fuld blomst i fjeldene i Island

liggende egne. Disse steder er meget almindelige til fjelds. Naturforskeren Mohr, der opholdt sig i Island i årene 1780 og 1781 omtaler kvangrupper i holme ved den smukke Myggesø i Nord-Island¹⁰⁾, og siger at kvanplanterne har meget forskellig smag, beske hvor de vokser på fugtig bund, og søde hvor der er tørt.

I sin rejsebeskrivelse 1772-1777 siger Olavius¹¹⁾, at kvan spises meget på Vestlandet og ligeledes i Skaftafellssyssel i Syd-Island, men begge disse områder lå dengang meget isoleret, og befolkningen var gennemgående yderst dårligt stillet og fattige. I Skaftafellssyssel vedligeholdtes måske længst den skik at gå på rodfjeldet efter kvan.

Sysselmand Magnus Ketilsson i det 18. århundrede var en af datidens ihærdigste forkæmpere for have dyrkningens udbredelse, agiterede meget for at kvan blev plantet alle steder hvor der fandtes haver⁸⁾. Denne dygtige plantedyrker antydede at kvan kunne dyrkes til stor nytte, da den voksede særdeles vel i frugtbar jord, og endvidere understreger Ketilsson, at de dyrkede og tilvønnede rødder blev langt større end de vilde. Givetvis har kvanen på denne tid ikke været særlig udbredt ved hjemmene siden sysselmanden anser det for nødvendigt at opildne folk til dens dyrkning.

Året 1782 gjorde regeringen et værdigt forsøg på at fremme dyrkningen af kvan, idet den lovede en præmie på 1 rigsdaler til alle dem

på Nord- og Østlandet der plantede så meget som muligt af kvanrødder i deres urtegårde, for på den måde at have føden hjemme ved gårdene¹²). Helt blottede for kvan har derfor haverne næppe været, men situationen har dog været ret kritisk.

Havedyrkningsprovsten Björn Halldórsson, den første af alle Islændinge der dyrkede kartofler året 1759, skriver følgende om kvandyrkning¹³): "Den der vil plante en kvangruppe, skal tage unge rødder på tidspunktet imellem vinterens begyndelse og julefaste. De skal plantes straks i fugtig jord imod nord. Den øverste ende af roden skal dækkes



Kvan har, ligesom en del andre islandske vildplanter, opnået en placering på et islandske frimærke. Oven i købet har mærket den højeste valør der til dato har været tillagt et frimærke

med en tommes jordlag. Det er dog endnu bedre også, at dække over med grønsvær den første vinter, og ikke fjerne den før det er blevet varmt om våren. De kvan der har vokset længe af frø ved gårdene, taber kraft, og bliver smagløse og mindre end vildkvan. Derfor er det bedst at plante vildkvan fra fjelde hvert 6.-8. år. Samme plante kunne muligvis stå i 4 år uden at blomstre, men hvis man vil holde den samme rod vedlige, og nedskærer planten ved rod, har jeg erfaring for, at den kan leve i 8 år. Siden blomstrer den og sætter frø, for siden at rådne det næste efterår".

Der siges dog, at efterhånden som årene gik, og folk fik lært at dyrke og bruge de forskellige indførte arter af køkkenurter, gled kvanen mere og mere i baggrunden hjemme ved gårdene for til slut at blive så godt som helt udryddet. Således holder kyndige folk på, at denne forandring har begyndt at gøre sig gældende visse steder i det sydlige Island omkring eller efter 1760, men i den landsdel var havedyrkningen hele tiden langt mere udbredt end i de øvrige landsdele.

I Einar Helgasons "Hvannir"⁸), en bog om køkkenurter fra 1926, står følgende at læse om kvans dyrkning:

"Dyrkningen er ikke omstændig. Alle som gerne vil, kan tiltrække planter af kvan, enten på den måde, at fremskaffe sig vilde rødder og plante dem ud, eller ved hjælp af frø. Da frøet holder sig dårligt er det



Frugtstand af kvan. Tegnet af Hanne Seeberg

sikrest at anvende nyt frø. Kvan vokser bedst i frugtbar, lidt fugtig jord, men også i sandet jord kan opnås gode dyrkningsresultater, og i den slags jord bliver den mere velsmagende end i muldjord eller meget leret jord. Det er bedst at så kvan i bænk sent på efteråret, og lade planterne blive stående uforstyrret den første sommer. Siden plantes de som etårige på et sted hvor de kan få lov at stå i fred i en del år. Kvan sår sig nemt, hvis der intet gøres for at forhindre det. På den anden side er det nemt at hindre den i at blive til et ukrudt i haven".

I Lapland var det før i tiden skik, at indsamle og spise vildkvan^{7, 16}). Der lavede man bl.a. grød af småskårne kvanstilke og torskelever. Denne ret blev anset for meget velsmagende og højt påskønnet. Lapper anvendte også de unge skærme, før de åbnede sig. Man knuste dem og kogte dem i rensdyrmælk indtil det hele blev en tyk masse. Massen blev siden fyldt på en rensdyrvom der blev hængt op, tørret og gemt til vinteren. Indholdet kom da til at ligne en ost og blev regnet for en lækkerbiskken. Visse steder i Finmarken kendtes det også at dyppe kvanstilke i tran, før de blev spist. Det blev anset for et udsøgt lækkeri. Sandsynligvis har det været anvendt mere som forfriskning end egentlig næring.

Også grønlænderne anvendte kvan. Der syltede man kvanstilke med sælspek og gemte dem i skindsække til hen på vinteren. Om indsamling og brug af kvan var en skik som kolonisterne havde bragt med sig fra Island, ved man ikke, men det må anses for tænkeligt at grønlænderne har lært at gøre brug af kvanen som andre naturgoder længe før nordboernes ankomst.

Fra Norge er kvandyrkningen troligt også indført til Færøerne¹⁴) i vikingetiden, da øerne blev bebyggede, på samme måde som det skete med Island, og helt op til vore dage siges det at kvanhaver skulle være almindelig forekommende der. Kvan er ellers vild på øerne, hvor den holder sig for det meste ved fuglebjergene.

I Norge var kvanstilke som før omtalt falbudt hist og her på markedssteder fra gammel tid, og der var rødderne en eksportartikei helt op til det 18. århundrede⁷). Foruden at anvende kvan som madurt i Norge, blev også de tørrede blade brugt som pibetobak og roden blev tygget som skråtobakserstatning i nødår. Tørret og malet rod blev også anvendt som røgelse. Visse steder på Sunnmøre i Norge, var det en årlig tradition at holde kvanfest først i juli. Da spiste man kvanstilke, tyggede kvanrod og drak kvanrod-brændevin. I Norge kendtes det også at sylte kvanstængler i sukker og eddike. Stammen (stilkene) blev også kandiseret og brugt som godt på kager. Mange steder i Nord-Norge blev frøet tørret, malet og blandet med mel til brødbagning, som i Island.

Det må også tilføjes, at helt fra middelalderen har kvan været anvendt som medicinurt i Norden, navnene Ærkekvan og Engleurt bekræfter dette. Der siges bl.a. at den gang den frygtelige epidemi der blev

Angelica.

Rafnet.

Angelica, Angelica/Engelster/Engel-wurt:
Den kaldis paa Tydsk: Angelick / Engel, Wurt/
Brust-Wurt/ Helligen Geists Wurt: Vnd daf
vnd feuer farrrefflichen Kraft vnd Tugend willen/ als wafi der Hellig
Geist selber/ oder die lieben Engel dem Menschlichen Geschlecht die
ses Beträcht vnd heilsame Wurzel offenbarer heiten/ wie *Taberna-*
mannus reder. Det er at sige: Denne Vrt kaldis Engel Rod
eller Hellig-Aands-Rod/ oc der for sine fortrefflige Kraftes oc Dy-
ders Skyld/saa som at enten den Hellig Aand skifer eller Enalene haf-
de aabenbarer det Menschelige Kiøn denne Vrt oc lagesom Rod/
saa som *Tabernamannus* salet. Sine Blomster bekommer den
om Sommeren. Oc denne Vrt er iblant alle de Vrter/ som i
disse Nordiske Lande lade sig finde oc fremkomme/ fast en aff
de allerformeste/ efterdi den end oc aff andre *Nationer* / saa
som Tydskte oc andre blifuer saa høyt actet/ oc besynderligen
den som udi Norrige oc Nijland / (hvor den blifuer *Hwan-*
narot kaldet/ oc de den samme undertiden oc saa ade/) voxer/ at
den til andre Lande blifuer henført/ huorefor vi oc den med oll
rette vilde oc bør beskriue. Aff *Bauhino* henførls den til det
allerførste slags Angelicke/ hand toler om / oc hand kaldet den
Angelicam Scandiacam, det er: **Skaanske An-**
gelicke.

Steden.

Dette slags Angelicke vi her hafue beskrefuit / voxer aff
sig self i største mangfoldighed vild udi Norrige/ Nijland oc
Skaane / huorefor den oc aff *Bosanicis* hafuer bekommet sit
Nafn / at den *Scandiacæ* eller *Skaanske* Angelicke kaldis:
Men i disse andre Lande her udi Niget finder mand den neppe
liken aff sig self nogensteds at groe/ men udi Hasoer alleniste/
huor den vil hafue god Jord/ om den eltes skal blifue ved maet.
Oc her aff kommer det oc/ saa/ at de allerbeste oc formeste *Bo-*
sanicis oc *Brites* Beskriuere kalde den: *Angelicam Sati-*
vam & hortensem, det er: **Tam-** eller **Hasoer-An-**
gelicke / fordi at den er hos dem en fremmed Vrt: Oc
her om hafue vi for den gemeine Mands Skyld villet paaminde/
de/ paa det at de kunde vide / at den Angelicke som andre kalde
Tam- eller **Hasoer-Angelicke** / er den samme som aff os
paa denne sted er beskrefuen.

Kraft oc Brug.

Roden aff denne Vrt blifuer mest brugt / oc den er var-
mere end den kand først udi de *Medicamentis* Zal / som ere
varme udi den anden Grad / oc derfor regnis den iblant deris
Zal / som begynde at varme udi den tredje Grad.

Den Kraft oc Dyd huad sig belanger / som den allermost
berømmis/ elstis oc afholdis for / da er den *Alexipharmaca*,

det er/ ic almindeligt Maad (modforgifte/derfore saa er der nep-
peligen noget bedre Raad / eller fornemmere Vrt imod Pest /
eil at boredrifue den med/ end denne fornafnde Angelicke / den
som mand tager hendis Rod/ som er tørret oc skødt til Pulver/
oc saa megit som it quintin der aff udi *Cardobenedictis* Vand
inddricker / oc legger sig saa vel neder at suebe der paa.

Noget ere der/ som bløde denne Rod udi Edicke/ oc de si-
ge/ at den da langt snarere kand hielpe de Siuge udi forbemel-
te Suagheder / end naar den blifuer skødt oc icke udi Edicke
blødt.

Man tager endoc saa dette samme Pulver / oc paa de
Eider som Pestilens grasserer stører det udi Kladerne/ paa det
de ey lettelligen skal blifue besængde.

Ja efterdi den hafuer en liflig oc *Aromatise* Smag oc
Luft/formedelst huilcken den lucter oc smager noget efter Krp-
der/ tager mand den oc saa til de Kager / som mand holder un-
der Tungen / at mand der med dennem / som endnu ere sunde/
friske/ oc vobefange/ fra Pesten kand *preserue* oc forbeuare.

Om saa er at mand Roden i sig self paa denne samme
Maade vil bruge / da er den oc saa god for dennem huis Aand
de lucter lide/ enten aff det Lænderne kand vare Ormadte/ ch-
ler oc aff det Raffen ey vel kand sammenluctis.

Camerarius udi sin Vrtbog lærer / at Angelicke drucken
i varm Vin/ er it spnderlig got Middel imod Roderens opstis-
gelse oc opslag/ at mand der til kommer noget Zeser-Rod.

Denne samme Engel-Vrts Rod/ er baade for Mand-
kiøn oc *Quindeli*gen meget god / der som nogen aff gammel
Hofte hafuer ont / eller oc der som at mand icke vel kand drage
sin Aand.

Samme Rod er oc i lige maade god for dennem / som
ere faldne neder fra en høy sted / som sig der ofuer besyctet / at
Blodet skulle være styrtet / eller sammenløbet / huilcke maa
her aff it quintin indtage/ at de sig der paa kand legge neder/ oc
vel der efter suebe.

Saften / som aff Angelicke-Rod blifuer udtrp / er god
for Land-Veret/ at mand lader den komme til Lænderne/ thi
der ved faar mand nogen forlindring for den store Pline oc
Veret.

Aff denne Rod blifuer oc saa ic Vand brænde oc *distille-*
rit / huilcket er spnderlig got til Sueden at udrifue/ naar som
hesti mand det inddricker.

Man kand oc saa aff hendis Olie med Sucker/ efter *A-*
potekernes Konst/ berede Kager / huilcke mand udi Pestis tid
saa som it *Preseruativ* kand bruge.

Med Angelicke-Balsom pleger mand huer Dag udi Pe-
stis tid at smøre icke alleniste Lindingerne/ men endoc Naands
ledet / ja Drpset omkring Hiertet / naar det icke er for bedste
om Sommeren.

Uddrag af Simon Paulli's omtale af kvan. Udenlandske forlinnælske forfatters navn til
planten, nemlig *Angelica scandiaca* og Simon Paulli's angivelse af dens forekomst (for-
uden i Norge og Island) også i Skåne som talrigt forekommende vildtvoksende plante må
undre. På grundlag af skåningen Henrik Smid's oplysning i hans *Urtegaard* (1546) s. 68:
"Den store dyd som *Angelica* hafuer, gjør hende i alle land (d.v.s. landsdele) bekient,
saa at huer mand veed aff hende at sige, og huer vil hafue hende i sin hafue" fristes
man til at formode, at planterne i Skåne har været forvildede eksemplarer af bjergfor-
men fra tidligere udbredt dyrkning. Nu træffer man imidlertid i Skåne kun kystformen
ligesom ved Danmarks kyster. Også visse forekomster i Danmark formodes af Jens
Lind at være kulturrelikter, dog næppe med rette

nævnt den sorte død, hærgede menneskeheden, åbenbarede ærkeenglen Gabriel sig for en gudfrygtig mand i en drøm og forkyndte ham det råd, at tygge på kvanrod som forebyggelse imod pest. Gamle sagn forbinder også kvan med englekræfter mod onde ånder og trolddom. I en gammel islandsk urtebog¹³⁾ står der bl.a. om lægeurten kvan, at den har stimulerende, styrkende virkning, renses blodet, hjælper imod forkølelse og forhindrer forrådnelse. Det blev også anbefalet at gnide saft fra kvan over øjnene for opfriskning. Desuden havde saften en god virkning imod myggestik. Blade, rod og frø er efter sigende stadigvæk i medicinsk brug. Foruden æteriske olier indeholder planten også en del vitamin C, visse bitterstoffer og angeliksyre.

Således har denne højtskattede urt haft en yderst mangfoldig anvendelse igennem tiderne.

I egentlig forstand findes den absolut ikke længere i køkkenhaver i Island, men alligevel ses planten stadigvæk hist og her ved gårdene, ja måske i et hjørne eller på en anden tilfældig plet i køkkenhaven eller måske som pynt på en æresplads i prydhaven. Der vidner den om svundne tider, da den igennem århundreder varetog den opgave at sikre vore forfædres liv og sundhed.

Litteratur og noter

1. Stefánsson, St.: Flóra Íslands, III. udg. Akureyri 1948, s. 248-252.
2. Löve, S.: Islensk ferðaflóra (Isl. rejseflora), Reykjavík 1970, s. 324.
3. Thoroddsen, Th.: Lýsing Íslands (geografisk, geologisk og kulturhistorisk beskrivelse af Island), København 1920, hæfte IV, s. 89-90, 243-246.
4. Grágás, Íslands ældste lovbog, udg. efter skindhåndskrift, København 1852, s. 94 senere afsnit kp. 186.
5. Fóstbræðrasaga, Reykjavík, s. 125.
6. Olav Tryggvasons saga, s. 149.
7. Fægri, K.: Norges planter, Oslo 1970, bd. II, s. 91-95.
8. Helgason, E.: Hvannir, Reykjavík 1926, s. 271-275.
9. Olafsson, E. og Pálsson, B.: Reise iglennem Island, Sorø 1772, s. 26, 156-157, 322, 437-440.
10. Mohr, N.: Forsøg til en islandsk naturhistorie, København 1786, s. 253-264.
11. Olavius, Olaus: Oeconomisk Reise, København 1780, s. 56, 158, 380-381, 473-476.
12. Gl. Félagsrit (Gl. foreningsskrifter) II, s. 270.
13. Halldórsson, B.: Grasnytjar, København 1783, s. 105.
14. Bruun, S. og Lange, A.: Danmarks Havebrug og Gartneri, København 1920, s. 731-767.
15. Jónasson, J.: Íslenskir þjóðhættir (Islandsk kultur), Reykjavík 1934, s. 41, 95.
16. Schübeler, F. C.: Die Pflanzenwelt Norwegens, Chria 1875, s. 280-282.
17. Óli Valur Hansson. Født i Reykjavík, uddannet som gartner også i Danmark på Beder Gartnerskole, dansk hortonom (1946), siden eksamen beskæftiget i Island; statskonsulent i havebrug sammesteds.

