



Svenska Örtasällskapet

Björnrot *Meum athamanticum*

Tillhör *Apiaceae*

På norska heter den bjørnrot eller karriplante, på danska bjørnerod, på finska karhunjuuri, på engelska spignel, baldhoney, mew eller meu, på tyska Bärwurz.

Etymologi. Namnet *meum* har anknytits till det grekiska *maia* som betyder barnmorska och grekiska *maiosisi* som betyder nedkomst. Växten användes inom medicinen för att underätta förlossningar. Namnet björnrot kommer av det tyska namnet Bärwurz, som troligen en missuppfattning eller en sammandragning av ordet Geburtwurtz eller något ditåt. Enligt den virtuella floran kommer släktnamnet *Meum* av grekiskans *meon*, ett namn som användes på en flockblommig växt (*Apiaceae*) redan av Plinius och Dioskorides. Artnamnet *athamanticum* betyder 'från Athamas' som är ett berg i Grekland.

Beskrivning. En flerårig, 30 - 60 cm hög, aromatiskt doftande ört med mörkt gröna, tre till fyra gånger parflikiga blad, som liknar bredbladiga täta dillblad. De flesta bladen sitter vid grunden och nederst på stjälken. Stjälken är upprätt, ihålig och har vid basen vissna rester av gamla bladskaft. Rotholken är klädd med brunt fiberrikt hölje, trådar av gamla bladskaft, kan nästan se ut som en hopfälld björntass. Blommar tidigt i juli med vita flockblommor som ibland blir lite rödaktiga i topparna innan dom går i full blom. Blommorna sitter i skärm ungefär som kummin, på höga stjälkar över bladen. Frukten är kal, rödbrun, ca 4-10 mm, delfrukterna har fem smala tydliga ribbor. Kromosomtall: $2n=22$. Hela örten har en fin aromatisk doft. Det är svårt att beskriva doften, olika författare använder olika liknelser, några är: en blandning av libbsticka och kvanne eller en blandning av dill, curry och selleri eller en blandning av persilja och selleri. Den kan knappast förväxlas med andra arter.

Utbredning. Björnrot är förmodligen införd av munkar till Norden någon gång under medeltiden. Ett tidigt belägg för örtens existens finns i Rudbecks *Hortis Botanicus* 1685 där den går under namnet wälsk moderört, dvs utländsk moderört. Rudbeck anger att örten finns på apotek och används av läkare. I början av 1900-talet förekom den ofta i sydsvenska allmogeträdgårdar. De plantor som har hittats vildväxande i Blekinge och i mellersta Sverige är eventuellt rymlingar från dessa eller från gamla klosterträdgårdar. Arten hör ursprungligen hemma i Väst- och Mellaneuropa, där den växer vilt. Björnrot är härdig till zon 7.

Innehåll. Björnrot innehåller eterisk olja, harts, stärkelse, socker och gummi. Innehållet i oljorna kan variera kraftigt beroende på var den växer. Främst handlar det om monoterpenerna beta-okimen, gamma-terpinen, terpinolen, paracymen, limonen, fellandren och myrcen, med en kraftig övervikt för limonen i den nordeuropeiska björnroten.

Kulturhistoria. Björnrot tillhör eventuellt klosterväxterna, men störst betydelse som medicinalväxt har den haft i England. Där har den använts mot olika kvinnosjukdomar samt mot hysteri och magplågor. En annan historia är att växten förr ansågs tillägnad guden Balder,



Svenska Örtasällskapet

vilket dess engelska namn visar på. Under antiken användes den för att underlätta förlossningar.

Odling. Växten förökas genom rotdelning, sticklingar eller med frö på hösten. Rotdelning är ganska svårt, den brukar stå stilla mycket länge och se ut som om den kan dö när som helst - och det gör den ibland. Den kan självså sig. Sås med så färsk frön som möjligt. Sås inomhus och täcks med ett tunt lager grus eller perlit. Om groningen ej inträffat inom en månad placeras sådden i kylskåp ca en månad. Därefter utomhus i skuggläge. Kyla och snö främjar groningen, den kan sås utomhus i september-november. Omskolas en gång och utplanteras på växtplatsen då växten är tillräckligt stor. Björnrot vill ha lätt, näringsrik jord som hålls fuktig men inte för fuktig. Trivs bäst i sol eller halvskugga.

Skörd. Bladen kan skördas hela säsongen. Hängs upp för torkning i små buketter eller torkas på torkolla. Stjälkarna tas bort och de smala bladen används som krydda.

Användning. Färsk eller torkade och malda rötter kokades förr i vin eller vatten och användes för olika magproblem. Av roten framställdes förr ett magstärkande brännvin. Roten användes ibland som smaksättare till likör och sprit.

Där plantan växer vild i bergstrakter har rötterna även använts som grönsak, på samma sätt som libbsticka eller dill. Bladen är goda i fisk-, ägg- och kycklingrätter, soppor, i salladssåser och sås till fisk.

Plantan är mycket dekorativ och pryder sin plats både i örtträdgården och som stenpartiväxt. Bladen är dekorativa i buketter, det är troligen denna användning som är orsaken till att växten har funnits kvar i många äldre trädgårdar, trots att ägarna inte känt till användningen som krydda.

Bladen uppges ge en söttaktig smak åt kornas mjölk.

Lisbeth Flising

Källor:

Örtabladet nummer 16 - 3/98

Lisbeth Almark, opublicerad artikel

Björn Aldén och Svengunnar Ryman: **Våra kulturväxters namn** formas 2009

Den virtuella floran Naturhistoriska riksmuseet 2000

Antony Atha: **Prismas stora Örtabok** Prisma 2001

Kerstin Ljungqvist: **Nyttans växter** Calluna förlag 2011

Marie Hansson och Björn Hansson: **Kryddväxter** Norstedts 2010