

Et ikon i de levende samlingene

TORSTEN ERIKSSON,
JENNY SMEDMARK
OG PER HARALD SALVESEN

På Muséplassen, foran en av de mest kjente bygningene i Bergen, «Bergen Museum», nå Universitetsmuseet i Bergen, Naturhistorie, står et bemerkelsesverdig tre. Det ble plantet høsten 1998 i forbindelse med Muséhagens hundreårsjubileum (fig. 1). Treet er en fægrirogn som blomstrer fint om våren i løvetannsesongen og bærer rikelig med frukt om høsten. De store rognebærene er elsket av fugler og kunne gjerne blitt elsket av flere. Treslaget er oppkalt etter Knut Fægri, tidligere professor i botanikk ved Universitetet i Bergen. Han var en fargerik person, aktiv i forskning, i academia og i den offentlige debatten – og han var kulinarisk interessert.





Fig. 2 | Det opprinnelige mortreet til fægrirogn ved plantehuset i Muséhagen. Plantet ca. 1910. Foto Per H. Salvesen.

Bak museet – i øvre del av Muséhagen ved siden av plantehuset – står også en fægrirogn, som er mortreet til eksemplaret på framsiden av museet. Dette treet har vært en del av de levende samlingene siden ca. 1910. Det er et symboltre for Muséhagen og et tre som er både vakkert og nyttig – og virkelig fortjener mer oppmerksomhet (fig. 2).

En komplisert historie

Fægrirognen hører til slekten *Sorbus*, som er en del av eplegrenen i rosefamiliens slektstre, og *Sorbus* er et komplisert stykke historie i seg selv. Selv om det ennå ikke er helt avklart, utgjør *Sorbus* trolig ikke én velavgrenset gren av livets tre. Det ser i stedet ut til at noen arter og artsgrupper har oppstått gjennom krysning (hybridisering) mellom forskjellige grener av slektstree. *Sorbus* kan da sies ha polyfyletisk opprinnelse.

Normalt kan ikke individer fra forskjellige arter krysse seg med hverandre. Når det en sjelden gang skjer, kan hybridene som dannes, få problemer med å sette spiredyktige frø. Flere *Sorbus*-arter med hybrid-opphav omgår dette problemet ved å formere seg ukjønnnet, dvs. ved at frøet dannes uten befruktning (apomixis). Når foreldreartenes arveanlegg først stokkes

om ved hybridisering og de nye karakterkombinasjonene deretter nedarves konstant gjennom aseksuell reproduksjon, oppstår nye og unike arter, ofte kalt «småarter». Her på Vestlandet er flere arter av *Sorbus* oppstått på denne måten. Noen av dem har veldig små utbredelsesområder og er derfor sårbare for lokale forandringer i arealbruk. Unike treslag kan rett og slett bli utryddet av for eksempel et veianlegg eller en økning i beitetrykk. For å unngå at dette skjer, er det viktig at vi forbedrer kunnskapen om vår lokale *Sorbus*-flora.

Fægrirogn er en småart av fagerrogn (*Sorbus meinichii*). I den botaniske nomenklaturen må slike arter formelt beskrives og publiseres, og «fægriana» er ennå ikke beskrevet. Fagerrogn

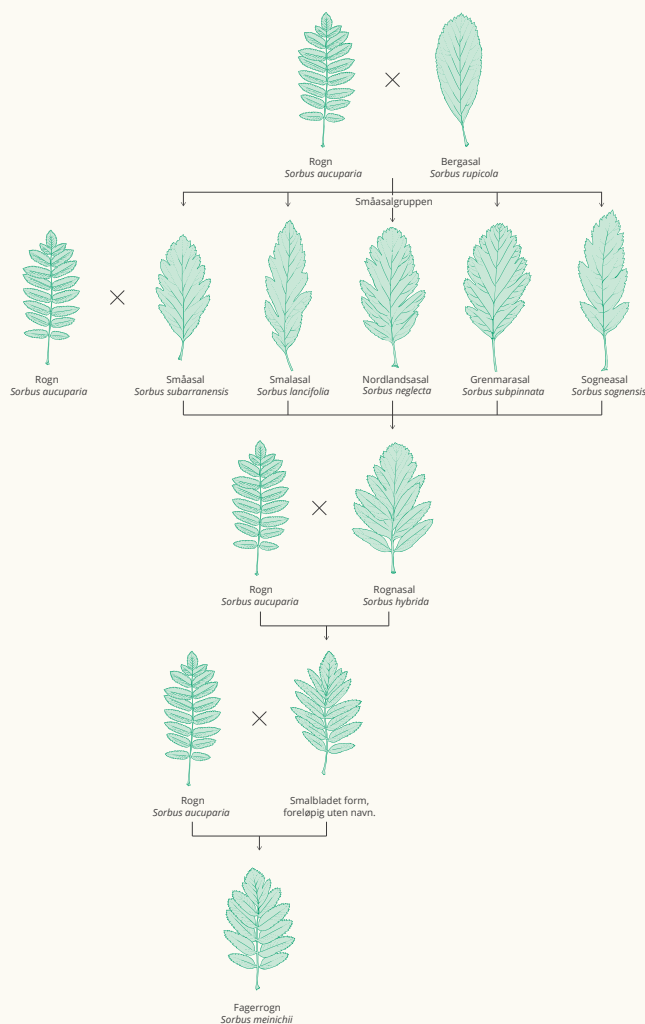


Fig. 3 | Skjematisk figur for hvordan *Sorbus meinichii* dannes. Ved krysning mellom rogn og asal er arter i småasalgruppen med tre sett kromosomer dannet. Ett er fra rogn og to fra asal, siden asalartene som er opprinnelig viltvoksende i Norge har fire sett kromosomer, dobbelt så mange som rogn. Disse artene er ganske sjeldne, men har krysset seg tilbake med rogn og dannet rognasal med fire sett kromosomer. Denne arten er vidt utbredt, er delvis seksuell, og har normal meiose, slik at egg og pollen får halvert kromosomtallet. Rognasal må så ha krysset tilbake med rogn og dannet fagerrogn. I første runde med ett ekstra sett kromosomer i cellene sine – en triploid der ett kommer fra asal og to fra rogn. Det må ha skjedd flere ganger uavhengig av hverandre, og triploidene formerer seg vegetativt ved apomixis, slik at de danner kloner. Enkelte steder har disse igjen krysset seg med rogn, og det har oppstått fagerrogn med fire sett kromosomer: tre fra rogn og kun ett fra asal. Vi kjenner en slik tetraploid småart fra øyene i Ytre Oslofjord, og vi har funnet to forskjellige i Sunnhordland. Den ene finnes fra Fedje, sørøver på Stord og Bømlo og videre til Sveio og Karmøy. Dette er den formen som opprinnelig ble beskrevet som *Sorbus meinichii* ved Mosterhamn. Den andre arten finnes østover langs nordsiden av Hardangerfjorden og fægriroggen i Muséhagen hører til denne.



Fig. 4 | Blad av fægrirogn. Muséhagen. Foto Per H. Salvesen.

finner vi kun langs norskekysten, og den omfatter en gruppe småarter som alle har oppstått fra naturlige kryssninger mellom rogn (*Sorbus aucuparia*) og asal (*Sorbus rupicola* eller *S. norvegica*). Sannsynligvis har den blitt dannet i tre eller fire trinn: først ved en hybridisering mellom rogn og asal, deretter ved flere påfølgende tilbakekryssninger med rogn (fig. 3). På grunn av den genetiske ubalansen som følge av gjentatt hybridisering danner fægrirogn aseksuelle frø. Det er heller ikke mange frø å finne i fruktene til treet, men hvis vi planter et frø og får det til å spire, vil vi få en kopi av mortreet.

Hva kjennetegner fægrirognen?

Rogn er et relativt lite, smekkert tre med lysegrå, glatt bark og sammensatte blad, det vil si at bladene er oppdelt i motsatte småblad (fig. 4). Rognen blomstrer om våren med små kremhvite blomster i tette blomsterstander. Fruktene – de røde, sure og bitre såkalte rognebærene – er ikke bær, men små eplefrukter med flere frø. Bladene hos fagerrogn har færre frie småblad enn vanlig rogn, og endesmåbladet (fig. 4) er bredere og gjerne trekantet med et par kort innskårne lapper.

Fægrirogn skiller seg ut blant fagerrognene ved større dimensjoner på blad, blomster og særlig større frukter (fig. 5). Den har gjennomgående kun fire–fem par småblad per blad, mens det vanlige er fem–seks hos fagerrogn. Bladstilken og midtstilken i bladet er gjerne rødfarget, mens den hos andre er grønnlig. Blomstene har kremfargete pollenknapper, mens fagerrognen som vokser på Moster, har rødlige. Bladsprett og blomstring kommer også tidligere i fægrirogn. Den er bare kjent fra et lite område i Sunnhordland, på nordsiden av Hardangerfjorden i strøket Storsøy–Skorpo–Huglo–Ånuglo–Ølve, den eneste kjente utbredelsen i verden.

Treets historie

Samlingen av planter i Muséhagen ble først kartotekført mer enn tjue år etter at fægrirognen ble plantet, og vi mangler dessverre direkte dokumentasjon om treets eksakte opprinnelse. Per Harald Salvesen har i tidsskriftet *Årringen* fortalt historien om treet basert på tolking av de historiske kilder som eksisterer, for det meste fotografier og årsrapporter¹. Treet er antakelig blitt samlet inn i 1909 fra Tysnes kommune, og ble plantet ut litt senere i Muséhagen på stedet der det nå står. Etter et angrep av honningsopp døde treet nesten rundt 1960. Da ble det hugget ned, men har skutt igjen fra stubben. Om historien holder, er treet som står der nå, det opprinnelige treet.



Fig. 5 | Fægrirognbær i Muséhagen. Foto Per H. Salvesen.

Frø fra dette treet er blitt sådd flere ganger i Universitetshagene. En vel 10 år gammel avkomplante ble som nevnt plantet på framsiden av museet i 1998. Under feiringen av hagens 100-årsjubileum i 1999 ble treslaget navngitt som «fægrirogn» med professor Knut Fægri til stede.² Salvesen nevner også at en grunn til å kalle sorten fægrirogn var at Fægri lenge hadde brukt frukten til «sitt berømte rognbær-syltetøy».

Bevaring

Fordi arten har aseksuell reproduksjon, får hvert frø et identisk genom med mortreet. Alle planter vi har alet opp i Universitetshagene, ser også veldig like ut i egenskapene som brukes til å skille småartene. Levende planter bevares best om deres naturlige habitat forblir intakt på voksestedet («in situ»), men ved å formere og dele dem med andre, kan vi sikre deres overlevelse andre steder («ex situ»). Disse lokale artene med svært lite utbredelsesområde er følsomme for miljøendringer og endringer i arealbruk, og risikerer lett å forsvinne, kanskje ved et uhell eller fordi de er dårlig kjent. Derfor har vi levert frø fra treet i Muséhagen til andre botaniske hager gjennom det internasjonale frøbyttet og på andre måter.

Nå har vi startet et prosjekt for å gjøre fægrirogn tilgjengelig

Fig. 6 | Rognebærsyltetøy à la Fægri. Foto L. T. Eriksson.

for flere. Vi aler opp planter som vi fra neste år vil gi bort til våre besøkende, for eksempel på arrangementene våre i Muséhagen.

Bruk

I tillegg til å bli forsket på, sett og beundret kan levende samlinger av planter også brukes. Fægrirognen i Muséhagen har uvanlig store rognebær, som ikke er veldig bitre, men allikevel har en tydelig karakter av rogn. Takket være den ukjønnete formeringen som gjør alle avkom like, kan en dessuten være sikker på å få et tre med gode rognebær når en sår frø fra treet.

Vi vet at Knut Fægri brukte fruktene fra dette eksemplaret til syltetøy. Vanlig rogn har en syrlig og fin smak, men oftest slår en utpreget bitterhet gjennom. Fægrirogn er derimot perfekt til syltetøy og mye mer.



Litteratur / kilder

1. Salvesen, P. H. 2014. Historien om fægrirogn i Muséhagen. Årringen 18: 4–30.
2. Jf. fig. 1 og Salvesen, 2014.
3. Basert på oppskrift i Ingman-son, I. & Holmberg, P. 1986. Stora bärboken. Rabén & Sjögren, Stockholm.
4. Horne, T. & Eick, C. 2013. Ølbrygging fra hånd til munn. Kagge forlag, Oslo.

Vi tilbyr her noen oppskrifter som vi har samlet og til dels prøvd ut. Vi har ikke den opprinnelige oppskriften Knut Fægri brukte til syltetøy, dessverre, men vi har litt informasjon, og tror vi har kommet nær originalen. Hvis du ikke ennå har fægrirogn, kan vanlige rognebær brukes. Men smak på dem først, for det kan være ganske stor forskjell mellom rognebær fra forskjellige trær. Noen har mer sødme enn andre. Ta skikkelig modne rognebær, og frys dem gjerne før bruk, fordi det kan lindre bitterheten.

Rognebærsyltetøy à la Fægri

1 liter fægrirognebær
2 epler (godt moden nedfallsfrukt, sies det. Melne epler er best.)
7,5 dl sukker
2 dl vann
ev. 0,5 dl rom eller cognac

Skrell og rasp eplene grovt. Kok bær og epler sammen med vann i 15 minutter. Mos (eller miks) det kokte. Bland i sukkeret og kok i ytterligere 15 minutter. La det avkjøles en stund, og bland eventuelt i sprit. Bland og fyll på varme syltetøyglass.

Fægriangelé

1 liter fægrirognebær
1,5 dl vann
4,5 dl sukker per liter saft

Kok bærene i vannet i minst 15 minutter. La saften renne av i saftsil i ca. 30 minutter. Mål mengden saft, og la den koke opp. Tilsett sukker og kok i 10 minutter, eller til den blir til gelé når den avkjøles. Hell på små vakre glass.

Fægriancurd³

1 liter fægrirognebær
0,5 dl vann
2,5 dl sukker
60 g smør
1 egg

Kok bærene myke i vannet. Miks dem eller press dem gjennom en sil til puré. Kok puréen, og rør inn sukkeret og smøret. Rør til smøret er smeltet, og la koke i omtrent et kvarter. Visp

egget, og rør det inn i puréen. Kok på svak varme til det er tyknet. Hell på glass.

Fægrianasnaps

1 liter fægrirognebær
brennevin
sukker

Legg bærene i en flaske, og fyll opp med brennevin. Lukk flasken, og la den stå i et mørkt skap i 2–12 måneder. Sil, og det vil være omtrent en halv liter snaps. Hell i 3–4 g sukker per dl snaps hvis du synes det er for surt.

Fægrianaøl

I 2018 fantes et øl fra bryggeriet Eik og Tid på kran i Bergen. Det var et surøl som het Sorbus, og det ble selvfølgelig en favoritt for en del av oss i Muséhagen. Bryggerne hadde brygget et surøl og dypnet en pose vanlige rognebær i ølet til det fikk den rette karakteren. Fægrirognebær er mildere enn vanlige rognebær, og her foreslår vi en Belgisk lambic i stedet, basert på en oppskrift fra boka «Ølbrygging fra hånd til munn».⁴ Et risikabelt prosjekt kanskje, men spennende!

15 g svartmalt
2 kg hvetemalt
2 kg münchenermalt
1 kg palemalt
12 g humle med lav bitterhet (eller gammel humle)
ca. 3–4 kg fægrirognebær

Knus og bland malten. Enkel mesking ved 66 °C i 100 minutter med 13 liter vann og deretter skylling til ca. 17 liter vørter. Kok vørteren i 90 minutter med humle. Når vørteren er avkjølt til romtemperatur, tilsettes bærene, som skal være «rå». La det gjære i en gjæringsbøtte på et kjølig sted (kjellertemperatur) i minst 8 uker, helst lenger. Når ølet er surt og har en passende rognebærkarakter, tappes det på flaske, muligens med tilsetning av litt sukker (maks 0,5 ts per halv liters flaske). Fest ølkorker. Lagres mørkt i minst 8 uker før bruk.

Vel bekomme!