

Navngivningen af sorter



Det at give køkkenurter sortsnavne er af relativ ny dato. Især i betragtning af, at der har fundet dyrkning af grønsager sted siden bondestenalderen.¹ Køkkenurternes samlede dyrkningshistorie i Skandinavien ligger udenfor rammerne af dette projekt. I et sortshistorisk perspektiv er det dog med Danmark som eksempel interessant at give et rids af grønsagernes dyrkningshistorie før 1950.

Her viser fund i hustomter, at der har været dyrket ærter og hestebønner allerede i Jernalderen. Men først med kristendommens komme bliver der tale om et egentligt havebrug. Særligt cisterciensermunkene var dygtige havedyrkere og fra deres klostre spredtes viden og formentlig også frø fra de sydlige europæiske lande. Med de hollandske bønders bosættelse på Amager i begyndelsen af 1500-tallet forbedredes og forøgedes grønsagsdyrkningen betydeligt i Danmark. Før dette tidspunkt havde man i kålgårdene vel mest dyrket netop kål, men nu udvidedes køkkenurtearternes antal og det faglige niveau indenfor dyrkningen af køkkenurter steg betydeligt.

Med renæssancens komme bevægede grønsagerne sig fra klostrenes haver og ind i slots- og herregårdshaverne, og ligesom på alle andre af livets områder skete der også fornyelse indenfor havebruget. Urtegårdsmændene rådede nu i abild- og urtegårde, og en af dem var Hans Rasmussen Bloch, der i 1647 nedskrev sine erfaringer i den første rigtige danske havebog *Horticultura Danica*.

I slutningen af 1700-tallet skete der nye fremskridt. Natursværmeriet havde gjort sit indtog, og det var bondefrigørelsens tid. Gode havebøger blev fremhævet og belønnet af Det kongelige Danske Landhusholdningsselskab, der var blevet etableret i 1769. Staten påtog sig nu oplæringen af gartnerne og trods en afmatning i 1820-erne og 1830-erne udviklede havebruget sig stadigt under inspiration fra og ledelse af de landøkonomiske selskaber med hjælp fra bl.a. præstestanden. Den voksende skare af handelsgartnere leverede efterhånden de køkkenurter, som for en stor dels vedkommende tidligere havde været fødevarer for de velhavende, men som nu begyndte at blive mere almene forbrugsvarer. Mange af handelsgartnerne fra 1800-tallets første halvdel havde tyske navne, idet dansk havebrug i den periode var meget inspireret af naboen i syd. Senere blev der gennem unge danske gartneres udlandsrejser også hentet inspiration fra det engelske havebrug.

Gartnerierne var knyttet til byerne. Der var tale om gartnerier med en meget varieret produktion og dertil hørende frøhandel. De udviklede sig dog med tiden til at blive mere specialiserede som blomstergartnerier, køkkengartnerier eller frøavlsgartnerier. Flere af de københavnske gartnerier med køkkenurte dyrkning som speciale påbegyndte i 1850-erne avl af blomkålsfrø, som senere blev en betydelig del af deres indtægtsgrundlag og udviklede sig til at blive en stor dansk eksportsucces. Også i en række større provinsbyer var der nu etableret bl.a. køkkengartnerier. Foruden frilandssdyrkning arbejdedes der gerne med mistbænke. Forholdene

var små, men gartnerne kunne skabe en solid og indbringende virksomhed gennem hårdt arbejde kombineret med initiativrigdom og dygtighed.

Det som bar køkkengartneriet frem i de første årtier af det 20. årh. var et hastigt voksende marked for grønsager. Et blik på omsætningen på eksempelvis Københavns Grønttorv mellem 1890 og 1945 viser dette. I 1890 beløb omsætningen sig til 2,2 millioner kr. medens den i 1945 var steget til 90 millioner kr.² Priserne rykkede sig ikke meget, men en række tekniske forbedringer som f.eks. drivhuse og besparelser på transport- og afsætningsudgifterne betød, at produktionsudgifterne kan holdes nede. I 1940-erne rådede køkkengartnerierne over 400.000 bænkevinduer til dækning af de varme eller kolde mistbænke, der om foråret muliggjorde drivning af radiser, gulerødder, salat, spinat etc. Om sommeren fyldtes de af meloner. Omkring 200 hektar af det samlede drivhusareal benyttedes i dette årti til dyrkning af grønsager.³ Det samlede havebrugsareal udgjorde i Danmark i 1929 66.161 hektar og i 1939 83.877 hektar. Heraf benyttedes i 1929 de 4.891 hektar til køkkenurter på friland. Bænk- og drivhusarealet udgjorde 300 hektar. I 1939 havde arealandelen bevæget sig op på henholdsvis 7.827 hektar og 519 hektar.⁴

For handelsgartnerne, ja for alle dyrkere af køkkenurter har valget af sorter altid spillet en afgørende rolle. Og behovet for at navngive køkkenurtesorterne udspandt dybest set af en stigende bevidsthed om, at valget af sorter var essentielt, hvis man skulle få det største udkomme af sin jord og dermed en stabil forsyning med Urtekram.⁵ Kun ved at kende sine sorter og deres navne, kunne man år efter år finde tilbage til lige netop den sort, der kunne give det resultat, man ønskede i forhold til den jord, man havde til rådighed, de klimatiske forhold, man var undergivet og de dyrkningsmetoder, man anvendte. Denne udvikling hænger nøje sammen med frøhandelens opblomstring. Når grønsagsdyrkeren ikke i så høj grad som tidligere selv avlede sine frø, men købte dem, blev det af største betydning at kende sorterne og deres navne. Den stigende sortsbevidsthed hos en voksende og stadig mere veluddannet skare af handelsgartnere har spillet en væsentlig rolle i denne udvikling.

I den ældste nordiske havebrugslitteratur nævnte man kun i begrænset omfang sorter med den type navne, som vi kender i dag som f.eks. "Brunsviger-kål". Navngivningen var derimod præget af en beskrivende navngivningspraksis, der kan betegnes som morfologisk navngivning. Bloch nævner slet ikke specifikke sorter i sin *Horticultura Danica* fra 1647. I den første norske havebog *Horticultura* fra 1694 af Christian Gartner bringes 7 sortsnavne, hvoraf de fleste ville være forvildede fremmede i en moderne sortsverden. Lige fra morfologisk beskrivende sortsnavne som "Grøne-Krop" om en sort af hovedsalat over "Stengel Erter" til navne, som dog også findes i senere kilder, som hovedsalaten "Printz-Krop".⁶ Ingen af disse sorter vil i dag kunne identificeres.



Gulrodssorter: Øverst fra venstre Lang hvid grønhovedet, St. Valery, White Belgian, Champion, Lobbericker, James halvlang. Nederst fra venstre Guérande, London Torve, Amsterdamer, Nantes, Amager, James lang. Kilde: Køkken Gartneriet. A.M. Danvig. 1951

Svenske G. T. Dalman har 7 sortsnavne af mere nutidig type med i Den färdiga Trädgårds-mästaren fra 1728. Hvis man medtager de sorter, som blot har en morfologisk beskrivelse som sortsnavn ender man hos Dalman på i alt 18 sorter. Det vil sige, at sorter, som har navne som f.eks. "Röd hufwud-salat" eller "Röda Morrötter" udgør størstedelen.⁷

Esaias Fleischer, der i øvrigt var medlem af førømtalte Det kongelige Danske Landhusholdningsselskab og præget af tidens internationale strømninger gennem medlemskab af videnskabelige selskaber i Sverige og Tyskland, medtog f.eks. i sin Forsøg til en Dansk Haugebog fra 1782 blot 7 sortsnavne af mere nutidig klang indenfor de grønsagsarter, der arbejdes med i dette projekt. Medregner man sorter med et beskrivende morfologisk sortsnavn som "Den gule" og "Den grønne" om savoykål og "De korte" og "De lange" om gulerødder, når man op på 18 sortsnavne⁸. Det skal bemærkes, at Fleischer om salatsorterne skriver: "*Heraf ere saa mange Slags, at det er mig umueligt, og vilde ogsaa være unyttigt, at opregne dem alle*", og han skriver, at der findes 8 ærtesorter, men nævner kun en.¹⁰ For øvrigt gjorde Fleischer i sin Haugebog meget ud af frøavl af urterne. En grundig oplæring i egen frøforsyning var en forudsætning for godt havebrug. Måske er det derfor, at en minutiøs gennemgang af alle sorter i sortimentet ikke har været afgørende for ham. Man havde jo selv sit frøformerede plantemateriale til rådighed.

Springer man knap 100 år længere frem til docent ved Landbohøjskolen J. A. Dybdahl, ser man i hans Kjøkkenhaveplanterne fra 1877¹¹ et meget større sortiment, og især noterer man sig en perlerække af sortsnavne, som minder om dem, man i dag kan nikke genkendende til. Dybdahl nævner f.eks. 10 sorter gulerødder med sortsnavne som bl.a. "Pariser Driv-Karot" og "Halvlang Karot fra Nantes". Den morfologiske beskrivelse hænger dog stadig ved som en del af navngivningen som hos f.eks. "Den lange røde Gulerod fra Surrey". Med stor sandsynlighed drejer det sig om "Surrey-Guleroden", der nævnes i en række skandinaviske kilder helt ind i 1900-tallet og stadig kan købes.¹² Kjøkkenhaveplanterne opregner herudover eksempelvis 16 sorter og stammer af blomkål, 23 hvidkålssorter, 4 rødkåls- og 11 savoykålssorter. Af disse har f.eks. alle hvidkålssorterne navne, der i dag lyder bekendt som f.eks. "Amager-Hvidkål" og "Brunsviger-Hvidkål". Men der har hos Dybdahl indfundet sig to nye navngivningsmetoder udviklet sideløbende med den voksende frøhandel og mere organiserede handel med køkkenurter. Sorter opkaldt efter et frøfirma som f.eks. "Barr's Dwarf Cabbage" og sorter opkaldt efter en lokation som f.eks. "Covent Garden Superfine Cab." eller "Erfurter, Tidlig-Rødkål". Primært de steder, hvor grønsagerne blev solgt (Covent Garden) eller de steder, hvor de oprindeligt var blevet tiltrukket eller, hvor der blev avlet frø af dem (Erfurt).

Det er her værd at bemærke de engelsk og tysk klingende sortsnavne. Dybdahl fik nemlig ikke blot frø fra danske frøfirmaer til de sortsafprøvninger, som han fra 1864 til 1879 afholdt i Landbohøjskolens have, og som lå til grund for hans anbefalinger af sorter. Han skaffede også frø af en lang række sorter fra især engelske firmaer. Blandt disse kan nævnes Barr & Sugden og Lawson. Herudover blev der også hjemforskrevet nogle portioner frø fra Frankrig og Tyskland.

Ser man på radisesorterne i Kjøkkenhaveplanterne, ser man noget interessant. Der omtales 11 radisesorter. Kun en af dem ville eventuelt kunne vække genklang i nutiden, nemlig "Becks Drivradis". Alle de resterende sorter har navne baseret på deres morfologi som f.eks. "Den mørkerøde tidlige runde Radis". Men det bemærkelsesværdige er, at den morfologiske navngivningspraksis indenfor radisesorterne er forsat frem til vore dag. I kapitlet "Gamle sorter og stammer af køkkenurter" blev det beskrevet, hvordan Navneudvalget under Fællesudvalget for Prøvedyrkning af Køkkenurter slog

en række radisesorter sammen under et navn: "Halvlang hvidspidset", og i dag kan man stadig købe en radise med navnet "Halvlang skarlagan Hvidspidset 2".¹³

Ved en gennemgang af nogle af de ældste bevarede skandinaviske frøkataloger og prisfortegnelser fra mellem 1849 og 1870 ser man en udvikling i navngivningspraksis, som peger frem mod de sortsnavne, som ses hos Dybdahl. Hos N. P. Jensen fra Helsingborg i Sverige er der i prisfortegnelsen for 1849 nævnt 5 sorter af gulerod af hvilke 3 har morfologiske sortsnavne som f.eks. "Långa rödgula Morötter". Det danske firma J. E. Ohlsen fra København har i prisfortegnelsen for 1860 medtaget 12 gulerodssorter. Heraf har de 5 morfologiske navne som f.eks. "Lange røde almindelige". Hos J. Olsens Enke, Kristiania i Norge er der i frøkataloget fra 1870 opremsat 11 gulerodssorter, hvoraf 4 har fået navne efter deres udseende som eksempelvis "Halvlange butte, meget søde".

Det var altså en fremherskende praksis i den ældste havebrugslitteratur at bringe sorter med morfologiske navne. I takt med det voksende frømarked, den forøgede frøhandel og den stigende sortsbevidsthed hos mere veluddannede gartnere skete der en bevægelse mod en navngivningspraksis, der peger frem mod nutidens, og sorternes navne rykkede langsomt nærmere den terminologipraksis, vi kender i dag. Selvom mange af de sorter, som eksempelvis Dybdahl fremhæver, må have været "*såkalde Landsorter, der ikke har været underkastet nogen Forædling*".¹⁴ Det bliver med denne nye gryende praksis lettere at identificere de gamle sorter og beskrivelserne af dem i kilderne.

Den morfologiske navngivningspraksis giver samme udfordring som den i kapitlet "De gamle sorter og stammer af køkkenurter" skitserede synonymdannelse og *namföbistring*. For mange radiser kan jo siges at være både mørkerøde, tidlige og runde eller halvlange og hvidspidsede.

En tredje navngivningsmåde, som også har rod i 1800-tallet, har været at opkalde sorter efter berømte personer. Et smukt eksempel har man indenfor ærterne, hvor den verdensberømte sangerinde Jenny Lind¹⁵, også kaldet "den svenske nattergal" lagde navn til marvæerten "Jenny Lind", der holdt sig i sortimentet helt ind til det andet årti af 1900-tallet. Men det er dog nok tvivlsomt om man har kunnet høre nattegalesang fra ærterne, hvis man en stille sommeraften har lænet sig ind mod bælgene. Dronning Victoria fra England, der regerede imperiet fra 1837 til 1901, lagde navn til mange grønsagssorter i sidste halvdel af 1800-tallet.¹⁶ Udfordringen er, at hendes navn var så populært, at hun lagde navne til hele to ærtesorter. En gul kogeært med helt glatte, runde frø og en marvært med rynkede frø. Heldigvis hjalp frøenes udseende med at holde de to sorter adskilt. I Danmark lagde den folkekære konge Frederik VII navn til en ærtesort, der stadig kan skaffes frø af, og som kan følges tilbage til f.eks. prisfortegnelsen fra 1901 fra frøfirmaet Ditlev Eltzholz i Ringe på Fyn.

I det følgende fremdrages nogle af de navnedannelser, som man oftest støder på i den nordiske havebrugslitteraturs om tale af grønsager og i de skandinaviske frøkataloger. Starten går på en lille ø udenfor København.

Noter

- 1 Israelsson, L. & Lange, J. 2002. *Køkkenhaven – Den grønne arv*. København: Chr. Ejlers’ Forlag, s. 10
- 2 Sørensen, F. 1945-1948. ”Omsætning af Havebrugsprodukter”, i A. Pedersen (red.), *Nordisk Illustreret Havebrugsleksikon*. København: G. E. C. Gad, bd. 2, s. 670
- 3 Sørensen, F. 1943. ”Grønsagsdyrkingen i Danmark. Et historisk Rids”, i Bacher, T. & Sørensen, F. (red.), *Dyrkning af Køkkenurter på Friland og under Glas*. København: E. Wiensers Forlag, s. 15-20; Pedersen, A. 1936. *Dyrkning af Køkkenurter*. 3. udg. København: Alm. dansk Gartnerforening, s. 9; <https://1769.dk/about/historie/>, tilgået 31.05.2018
- 4 Proschowsky, P. M. 1945-1948. ”Statistik”, A. Pedersen (red.), *Nordisk Illustreret Havebrugsleksikon*. København: G. E. C. Gad, bd. 3, s. 456
- 5 [https://ordnet.dk/ords/ordbog?entry_id=60012805&query=urtekram: jeg \(har\) seet Amagerne med deres Urte-Kram til Marked i Corsøer.Argus.1771.Nr.23.3](https://ordnet.dk/ords/ordbog?entry_id=60012805&query=urtekram:jeg(har)seetAmagerne%20med%20deres%20Urte-Kram%20til%20Marked%20i%20Cors%C3%B8er%20Argus.1771.Nr.23.3), tilgået 31.05.2018
- 6 Christian Gartner. 1694. *Horticultura*. København: J. P. Bockenhoffer
- 7 Dalman, G. T. 1728. *Den färdige Trädgårds-mästaren*. 1728. Stockholm: B. G. Schneider
- 8 Fleischer, E. 1782. *Forsøg til en Dansk Haugebog*. København: Gyldendal
- 9 Fleischer, E. 1782. *Forsøg til en Dansk Haugebog*. København: Gyldendal, kapitel 24, § 1
- 10 Fleischer, E. 1782. *Forsøg til en Dansk Haugebog*. København: Gyldendal, kapitel 41, § 1
- 11 Dybdahl, J. A. 1877. *Kjøkkenhaveplanterne*. København: G. E. C. Gad
- 12 <https://www.historicroyalpalaces.com>, tilgået 31.05.2018
- 13 <https://www.bilka.dk/have/blomsterloeg-og-froe/froe/groentsagsfroe>, tilgået 31.05.2018
- 14 Kristensen, R. 1943. ”Sorter og Stammer”, i Bacher, T. & Sørensen, F. (red.), *Dyrkning af Køkkenurter på Friland og under Glas*. København: E. Wiensers Forlag, s. 111
- 15 https://da.wikipedia.org/wiki/Jenny_Lind, tilgået 03.09.2018
- 16 Börjeson, Agneta. 2015. *Sorter av köksväxter*. Nordgens publication series 2015:01, s. 7