

Alm. Boghvede

Fagopyrum esculentum

Boghvede er ikke et græs som de andre kornsorter.

Den har oprette stængler og bliver omkring en halv meter høj.

Blomsterne sidder i en halvskaerm og er lyserøde. Frugten er en lille kantet nød, med form omtrent som bøgetræets frø. Ligheden har givet urten sit navn.

Den trives på sandet, mager jord og vil hellere tåle sur jordbund end kalkholdig, egenskaber, der gør den velegnet til de magreste jorder, der ofte tilhørte de fattigste gårde.

Den tåler ikke frost, men kræver en del varme, og bør ikke sås for tidligt: Ikke før gøgen har kukket tre gange i træk, og rugen har sat de første vipper. Den har det nemlig som piger, der kan tage varig skade på én eneste nat.

Frøene modnes ikke samtidigt, derfor begynder høsten, mens enkelte planter stadig blomstrer. Frøene falder let af og den blev tærsket, så snart den var i hus.

På grund af den buskede, bladrige vækst, bør den sås ganske tyndt, gerne så tyndt at et lam kan ligge og hvile sig mellem planterne.

Den store bladproduktion gør den værdifuld for omsætningen i havejorden og den dyrkes under tiden som 'grøntgødning' på marker.

Boghvede stammer fra Centralasien og kan findes vildtvoksende i Sibirien. Den er indført til Europa i løbet af middelalderen og har været dyrket i Danmark siden 1500tallet, hvor udbyttet blev belagt med skat til bøndernes store fortrydelse.

Boghvede har et højt proteinindhold, den er letfordøjelig og anbefales til småbørn og folk med glutenallergi.

Især på Fyn var der tradition for at dyrke Boghvede, men i resten af landet ses boghvedemarker kun sjældent.

Boghvede kan spises som grød eller bruges som mel til pandekager.

Grød eller vælling af boghvede var længe fattigmandskost.

Når boghveden var mejet og bundet i neg, gjaldt den regel, at den, der bandt det sidste neg fik titel af 'hvedetrold' eller 'hvedekælling'. Man beholdt titlen frem til jul, hvor den gav ret til en ekstra portion 'sødgrød' dvs grød kogt på mælk til den heldige.

Juleaften blev boghvedegrøden kogt med korender, sød øl og havde smørklat.

Medicinsk har boghvede ry for at afhjælpe luft i maven, give klare øjne og øge mælkeproduktionen hos kvinder.

Saft fra planten afhjælper rindende øjne. Et varmt omslag med saft og roseneddike, hjælper på lungebetændelse og giftige stik fra fjæsing.

Boghvede pandekager med indbagte frø af syre, kurerer diarre. Med frø fra vejbred klarer de også dysenteri!

Bladene blev brugt til at farve uldtøj gult. Frøenes skaller blev brugt til kreaturfoder.

Visse mennesker er allergiske overfor skallerne, der også har været brugt som erstatning for tobak, som isoleringsmateriale, til fyld i puder og til opfyring.

Nu dyrkes Boghvede igen, nemlig som bi-plante.