

Portulak, *Portulaca oleracea* var. *sativa*

Enårig urt med tykke nedliggende eller oprette stængler og spatelformede kødfulde blade, gulgrønne blomster og opspringende frøkapsel (buddike). Stammer måske fra det vestlige Himalaya; 1648: gror i vore haver og er »bekendt af kokkene, som véd at tilberede en salat af den« (1), nu sjældent dyrket i Danmark.

Portulak 1546ff jf. det botaniske slægtsnavn af latin porta = dør, måske fordi frugten åbnes ved et låg; *spolepinde* Bornholm om korte stængelstykker til syltning (2).

LITTERATUR: (1) 697 323; (2) 689 2,321.

LÆGEMIDLER

Harpestræng-afskrifter o. 1300 (1): mod feber drikkes saften af den grønne urt, planten spises eller lægges knust på maven; spist eller indtaget med drik standser den blødning fra maven (dysenteri?); lægges knust ved smertende tand og på syge øjne; hvis man om sommeren spiser portulak, bliver man ikke plaget af megen hede (feber?); mod forstoppelse indtages planten med salt og vin; spises for blæresmerter og blodspytning, er bestanddel af salve på bylder, sår på penis, kvinders bryster etc.

Spises for gulsot og blodspytning (1400-t; 2). Christiern Pedersen 1533: saften indtages mod blodspytning (34a), den blandes med olie og voks til omslag på mandens bulne kønslem (61b), blandet med rude og salat modvirker planten ukyskhed (65a); knuses med eddike til omslag på St. Antoniusild = udslæt (84a).

Henrik Smid 1546ff (3): frøenes saft og destilleret vand af planten er en god lægedom for mave, leverens og nyrernes sygdomme, stiller dysenteri og diarré, »styrker og køler de hede nyrer«, hjælper mod »pissets hede brynde«; stiller livmoderens og brystbylders blødning, blodspytning, tør hoste og åndenød, gonorré, køler det hede blod og dæmper »den overflødige ukyskhed«. Urt eller frø knust og blandet med bygmel lægges på pande og tindinger mod hovedpine, på smertende øjne og »den vilde ild« (hudsygdom), saften eller destilleret vand af planten blandet med rosen- eller viololie og gnedet på panden giver rolig søvn; kan små børn ikke sove for megen hede (feber), indgives og pålægges destillatet, som også er godt for brynde, når kvæde- eller basilikumfrø opblødt deri gnides på tungen; for ømme tænder holdes destillatet i munden eller urten tygges.

Simon Paulli 1648, 323: mod smerter af koldsyge = malaria lægges planten på venstre kropsside; ømme tænder gnides dermed; planten modvirker kønsdriften, »forhindrer de drømme som man har om sådan naturen; leg og spil«. Destilleret vand af portulak kan bedre end noget andet stille malariasmerter om efteråret, man plejer også at lade patienten væde tungen med kvædekærner opblødt i portulakvand til en slimet vædske, og bladene lægges under tungen. På apoteker fås en sirup af portulakfrø for børns mavesmerter, der skyldes orm og kolden = malaria, eller de indgives de pulveriserede frø i mælk; knuste frø blandes i lægemidler for natlige pollutioner.

Frøene er anført i farmakopeen 1772; planten har fortyndende og kølende egenskaber (1806; 4), milten styrkes af planten blandet med endivie og salatolie (1600-t; 5). Frøene er bestanddele af middel mod mandens for stærke kønsdrift (1785;

Portulak. Simon Paulli: Flora Danica, 1648.



6), portulak modvirker drukkenskab (7), hænger den over sengen, får man ikke onde drømme (8). Mundskylning med vandafkog eller dekokt af roden i vin hjælper for tandpine (9). Portulak spises mod diarré (VJylland; 10).

Planten nævnes blandt råd for hestens blodstalen (11); med portulak i foderet skal køers og grisesøvers mælkeydelse kunne forøges (1811; 12).

LITTERATUR: (1) 343 66f,87,166f; (2) 348b 51; (3) 841 48f; (4) 398 1806,457; (5) 1004b 176; (6) 488 6,1883,376; (7) 488o 120; (8) 488o 308; 186 29; 488g 3,138f; (9) 217 1807,10; 82 87,92,111; (10) 161 1906/23:2214; (11) 83 82; (12) 880 1811,25; 322 1811,29f.

KØKKENPLANTE

Gror i vore haver og er kendt af kokkene, som véd at tilberede en salat af den (1648; 1). Portulak er o. 1800 en velkendt suppeurt (2), men dyrkes o. 1850 ikke i alle bønderhaver; stilkene kommer på suppe (3). Man kan blande de hakkede blade i kødsuppe og med andet urtegrønt i kålsuppe, stænglerne sukkersyltes som græskar, eddikesyltede bruges de som krydderi på skarp sauce (o. 1918; 4). På Bornholm har man syltet »spolepinde« sammen med frø af landløber (s. 319). Stængler og blade anvendes nu i enkelte husholdninger til syltning, pickles o.l.

LITTERATUR: (1) 697 323; (2) 398 1806,45f jf. 43 1,1780,119; (3) 865 50;760 280; (4) 480 35,61f.



Portulak er en hyppigt anvendt suppeurt. Maleri af Anna Ancher: »I bryggeriet«, 1891.