Pepparrot – Hälsinglands egen chili

Det finns växter som bara är kryddor, och så finns det växter som blir en del av ett köks sätt att tänka. För italienaren på Sicilien är chilin inte bara en ingrediens – den finns med i nästan varje måltid, ibland synlig, ibland nästan omärklig. På samma sätt skulle pepparroten kunna bli en nordisk följeslagare. Inte som en sällsynt högtidskrydda till julskinkan, utan som en självklar smak i vardagens mat.

Jag tror att pepparroten hör hemma just här, i Hälsingland.

Den trivs i ett klimat med kalla vintrar och långa ljusa sommardagar. Den fryser inte bort och den klagar sällan. Har den en gång slagit rot får man snarare fundera på hur man ska hålla den kvar på sin plats än hur man ska få den att överleva.