

Institutionen för skoglig vegetationsekologi
Sveriges Lantbruksuniversitet, Umeå
Kursen Skogens och skogsbrukets historia, 4p

940506

NÖDBRÖD AV BARK

ESSÄ I ÄMNET SKOGSHISTORIA

Av Magnus Andersson 89/93

INLEDNING

Före industrialiseringen i Sverige levde de flesta människor av vad jordbruket och skogen kunde ge. Självhushållningens produktion av mat var helt avgörande för att kunna föda sig, speciellt gjorde sig detta påmint under vintern när man i huvudsak måste förlita sig på förråd upplagda under sommarens och höstens skördetid. Under seklernas lopp har dock missväxtår inträffat otaliga gånger, vilket utvecklat kunskapen om nödmat att ta till för att överleva. Speciellt i norra Sverige har problemen med missväxt återkommit ofta till följd av det kärva klimatet. Denna essä skall främst behandla det vanligaste nödbrödsämnet i Sverige, nämligen bark, och då främst tallbark.

BARKANVÄNDNINGENS OMFATTNING

Barkanvändningen har varierat i omfattning över landet och under olika perioder. Samerna har använt bark som ett vanligt tillskott i kosten och inte bara som nödkost (Eidlitz 1969). Man har då blandat innerbarken av tall med fisk och renkött. Det finns också uppgifter om att den lite söta innerbarken rostats och använts som godis hos samerna (Eidlitz 1969).

Den klart övervägande användningen av bark bland "svenskar" är dock till utdrygningsmedel i maten eller i oblandat skick till nödmat under missväxtår (Eidlitz 1969, Keyland 1919, Mennander 1742, Modin 1916). Som utdrygningsmedel i bröd var barkmjöl mycket vanligt även under relativt goda år, detta för att vänja sig vid den kärva smaken för att lättare stå ut med denna kost när inget annat fanns att tillgå (Keyland 1919). Bröd bakat på rent mjöl av sädeslag betraktades av den fattiga allmogen med en slags vördnad och säden kallades för "gudslånet" i vissa landsdelar (Modin 1916).

Barkanvändningen torde varit vanligare ju längre tillbaka i tiden man går. Det finns uppgifter om användning av barkbröd under medeltiden och ännu längre tillbaka, samt många detaljerade berättelser från 1500-talet och framåt (Keyland 1919). De sista åren som barkbröd fick omfattande användning i Sverige var under nödåren 1867 och 1868. Lokalt har man dock varit tvungen att ta till barkbröd så sent som under andra världskriget, då företrädesvis i norra Sverige (Eidlitz 1969).

OLIKA FORMER AV NÖDBRÖD OCH DESS KVALITÉER

Det var inte bara tall som användes till barktäkt, även om det var vanligast. I södra Sverige användes de ädla lövträden till barktäkt liksom man använde björk och i undantagsfall gran längre norr ut. Keyland återger i sitt verk *Svensk allmogekost* en förteckning upprättad av Maximilian Axelson i dennes skildring *Vandring i Wermlands Elfdal och Finnskogar*. Förteckningen beskriver på ett åskådliggörande sätt barkbrödets ställning i förhållande till annan nödmat i Värmlands fattigbygder. De olika brödslagen beskrivs i den ordning som enligt Maximilian Axelson "utvisar deras olika godhet":

1. *Dråsebröd*, "det yppersta nödbrödet", gjort av agnar och säd tillsammans.
2. *Hackbröd*, hela axet och hälften av halmen används till mjöl.
3. *Islandsmossebröd*, urvattnad islandslav blandat med havre- eller kornmjöl.

4. *Säglövsbröd*, säglöv plockade på försommaren mals och blandas med 1/3 havremjöl.
5. *Homrebröd*, linplantans fröhylsor torkade och malda med lite mjölinblandning.
6. *Barkbröd*, torkad, urvattnad och mald innerbark blandat med 1/3 - 1/2 havre- eller kornmjöl.
7. *Benbröd*, urkokta, krossade och malda ben med mjölinblandning.
8. *Syrgräsbröd*, syrgräsknoppar (troligen *Rumex* sp, förf. anm) torkas och mals för inblandning i bröd.
9. *Gräsbröd*, "helst av ungt gräs" med inblandning av sädesmjöl.
10. *Halmbröd*, nedre delen av halmen hackas, mals och blandas med lite mjöl.
11. *Agnbröd*, agnar som siktas och blandas med lite mjöl.
12. *Grönbröd*, hackad och torkad ljung mals och blandas med den mängd sädesmjöl som finns.
13. *Barksöbb*, detta måste bakas tjockare än alla andra för att hålla ihop, det innehåller nämligen enbart torkad och mald bark. Med tanke på de föga aptitretande alternativen som tidigare uppräknats på listan får man en aning om hur det var att äta barksöbb. Barksöbb var framförallt de fattigas mat, de som inte hade några åkrar. Det var också vanligt bland allmogen i gemen under missväxtår (Keyland 1919).

Näringsvärdet i barkmjöl är lågt. Det ger svaga, svullna ben och är mest att betrakta som bukfull med litet energiinnehåll. Det som användes till mjöl, kambiet, innehåller dock en del C-vitaminer (Eidlitz 1969). Keyland återger en utsaga av en man vid namn Retzius där denne beskriver vad för slags mat detta var "En usel föda, hwarmed de knapt kunna upphålla lifwet, och hvaraf de alltid, när de någon tid deraf lefwat, få en uppblåst kropp, blek eller swartblå hy, stora och hårda magar, förstoppning och till slut wattensot". Det skall tilläggas att detta uttalande troligen gäller en diet av stort sett enbart barksöbb och vatten.

Det finns dock utsagor om att barkmat skulle vara relativt bra föda. Rovgröt med inblandning av barkmjöl var en "ansedd närande gröt" (Modin 1916). De beskrivningar över barkbrödets förträfflighet som finns verkar oftast härröra från genomresande i bygderna som inte själva tvingats leva av det.

TILLREDNING

Uppgifterna om hur man samlade in och tillredde barken är i stort sett överensstämmande hos olika författare. Det verkar dock ha skiljt sig lite åt i olika landsändar och tider. Barken togs på våren när saven steg. Det var dels lättast att få loss barken då, dels är näringsvärdet bäst på våren. Mennander (1742) uppger att man inte tog barken längst ner på trädet eftersom denna är för besk. Efter att ha rensat bort ytterbarken rostade man kambiet för att bränna av kådan och därefter få bort en del av beskan. Eidlitz (1969) skriver att man tog barken av träden med ett speciellt spadliknande litet verktyg, varpå man rensade bort ytterbarken och torkade

kambiet inomhus eller i bastun. Under torkningen avdunstade det mesta av de beska terpenerna som finns i tallbark. Till sist hackades barken och maldes till mjöl.

Keyland (1919) beskriver från en ort i Sverige hur det var viktigt att barken togs från tallar som var rakvuxna och inte för grovkvistiga då dessa skulle vara beskare än andra mera finkvistiga och späda tallar. Vidare så lades barken i blöt i flera vatten för att laka ur den värsta beskan innan den hackades och maldes.

Det vanligaste tycks ha varit att blanda barkmjölet i bröd men man kunde också äta den rostade innerbarken som den var. Det gick även att koka gröt eller välling av barkmjöl (Keyland 1919). Samerna, som inte betraktade barkmat som nödföda, kokade soppa med bark som en ingrediens. De blandade också bark och fiskfett till en röra eller åt bark direkt till renkött (Eidlitz 1969).

UPPLEVELSER AV BARKMAT

Det tycks vara stor skillnad på hur bark användes bland samer och icke samer i Sverige. Samerna som använde bark som ett naturligt inslag i kosthålllet var säkert mera vana vid smaken och förknippade det inte heller med nödår och elände. Om "svenskars" syn på barkmat och då i synnerlighet barkbröd finns olika uppfattningar men de negativa upplevelserna synes klart övervägande i litteraturen. De flesta tycks överens om att man blir matt i kroppen och får dåliga krafter av barkbröd (se citat i texten ovan). Det omnämns också på otaliga ställen i litteraturen hur beskt och vedervärdigt det smakar och man kan därvid anta att det blev värre ju större barkinblandningen i kosthålllet var. Modin (1916) omtalar dock några jägare i Norrland som lär ha tyckt att barkbröd gick an -om man hade ett tjockt lager björnsäck på!

LITTERATUR

- Eidlitz, K. 1969 "Food and emergency food in the circumpolar area" *Studia Ethnographica Upsaliensia* XXXII
- Keyland, N. 1919 *Svensk Allmogekost; Bidrag till den Svenska folkhushållningens historia I. Vegetabilisk Allmogekost*, Stockholm
- Mennander, C F. 1742 "Berättelse om Stampe-bark och misse-bröd" *Svenska Vetenskapsakademins handlingar*
- Modin, E. 1916 *Gamla Tågsjö; Anteckningar om hembygden*, Sollefteå