

Inlämningsuppgift i Skogen- och Skogsbrukets historia

Barkbröd

Umeå 19940508

Av: Carina Holm 90/94

Inledning

Detta är en inlämningsuppgift ingående i kursen Skogens och skogsbrukets historia på 4 poäng. Den handlar om svenskarnas användning av bark som nödbrödsämne genom tiderna. Bark är det nödbrödsämne som har använts flitigast i vårt land. Andra mjölersättningsmedel som man har använt är bl a islandslav, syrefrö, hasselknopp, agnar, krossade ben och t o m hästgödsel.

Dokumentationer om barkbrödsanvändning.

Den äldsta dokumentationen om tallbark inblandat i bröd kommer från ett fynd från Östergötland från tiden 800-1050. 1310 finns dokumenterat att man använde bark i matlagningen på Gotland. Kung Kristoffer av Bayern som regerade i Sverige på 1400-talet kallades för barkakonungen. Under 1400- och 1500-talet var det svåra hungersår i landet och omnämnde av barkbröd finns i några skrivelser från den här tiden. Från 1700-talet finns många och utförliga uppgifter. Bark användes då intebara som nödbröd under missväxtår utan också mer allmänt. I en reseberättelse från Härjedalen från 1777 skrivs att bönderna där ansågs välmående om deras bröd bestod av 1/8 gott mjöl, 1/4 agnar eller fruset kornmjöl och resten bark. 1832 tros 3/4 av allmogen i landets norra delar ätit barkbröd. 20-30 kg barkmjöl ansågs vara lagom som vinterreserv till en vanlig familj. Beräkningar som gjorts visar att det gick åt 3 m tallstam med en diameter på 20 cm för att tillreda 1 kg mjöl.

I södra Sverige slutade man att använda bark som föda tidigare än i norra Sverige. Från Värmland, Västmanland och Småland kommer de senaste dokumentationerna från början av 1800-talet. Slutet av 1860-talet var de sista nödbrödsåren i Dalsland, Gästrikland, Västerbotten, Medelpad, Ångermanland, Jämtland, Norrbotten och Lappland, men bark används ännu i dag som födoämne av vissa indian- och samestammar på nordkalotten.

Anledningarna till att nödbrödssämnen slutade att användas i Sverige var den propaganda som förekom mot barkbrödet och för att man skulle sätta potatis istället som ett bra ersättningsmedel när sädesskördarna slog fel. Det utökade kommunikationsnätet under den här tiden med järnvägsutbyggnad mm gjorde att mat kunde transporteras söderifrån till de svältande.

Från barkskörd till bakning.

Bark hämtades både från löv och barrträd. Tall var det dominerande trädslaget som användes men dokumentationer om andra trädslag finns som bl a lind, bok (Småland), alm (Bohuslän), björk (Värmland, Dalarna, Jämtland och Lule lappmark) och även gran (Dalsland och Lule lappmark).

Enligt en beskrivning från dalarna togs tallbark under våren vid savlossningen. Det var den mjuka ljusgröna innerbarken högt uppe på stammarna som togs tillvara så man var tvungen att fälla träden först.

Man ristade skåror runt trädet med täljkniv med ca 1 m mellanrum och sedan ristade man en rand längs stammen så att barken lätt kunde fläkas av med ett eggverktyg som bestod av ett något böjt träskäft med ett eggverktyg i änden. Ofta togs flera sådana sjok från varje stam. När barken hade torkat skrapade man loss den gröna och bruna hinnan på barkens utsida för det var endast den ljusa och mjuka barken som dög till föda. Detta skikt kunde behandlas på lite olika sätt. Det torkades med eller utan värme och urlakades oftast för att brödet skulle bli mindre beskt och i sådana fall följde ytterligare en torkning. Därefter krossades den med slaga och maldes till mjöl som uppblandades med det vanliga mjölet vid bakningen. Endast när nöden var som värst bakades bröd av enbart bark. Ju större andel bark som blandades i degen desto sprödare och hårdare blev brödet. Man kunde inte göra tunnbröd eftersom degen blev för skör utan man bakade brödet i järn liknande våffeljärn eller också gjorde man bröd liknande tjockt knäckebröd. Dessa bröd blev hårda och tjocka och åts uppblötta med vatten eller surmjölk.

Linné skriver om barkbrödsbakning i Särna: Bark tages av höga och mindre kvistrika tallar. När barken är avskalad, torkas den, tröskas, males, siktas, lägges i baktråget utan jäst, slås på kokhett vatten, arbetas, bakas till tunnbröd; medmalne dock nysiktade agnar så att degen bättre håller i hop, därför också jäst uteslutes.

Barkbröd från Värmland: Barken soltorkas och tröskas igen i badstugan i 1 dygn varefter den males och lägges kärl och öses med vatten som dagligen byts under 5-6 dygn. Innan bakningen tillsättes korn eller havremjöl till en tredjedel eller högst hälften.

Barkens näringsinnehåll

Det vita innerskiktet som användes till mjölbersättningsmedel var några mm tjockt och bestod av kambiet och de närmaste vita delarna av innerbarken. Fiberhalten ökar successivt längre ut mot den yttre barken men mätningar visar att av den bark som användes bestod 65% av torrsubstansen av fiber. Vattenhalten var 65% och andelen protein var 3-4% av torrsubstansen. Barken var mycket rik på mineralsalter och c-vitamin och var alltså inte bara utdrygningsmedel. Sälgbark har använts som medicin mot skörbjugg. Men tallens ved och bark innehåller kanske även giftiga substanser och det har talats om dragsjuka i samband med barkbröd, dvs en liknande effekt som fås av mjöldryga i mjöl. Vissa uppgifter tyder även på att barkbrödet orsakat trög mage.

Attityder och synpunkter om barkbrödet.

Negativa attityder mot barkbrödet är vanligare än de positiva men även sådana finns. Värt att nämnas är att det på en "godhetslista" över nödrödsvarianter från Värmland hamnade på 6:e plats av 13 men barksöbben gjord på enbart bark kom sist. Det är även viktigt att ta hänsyn till att det under 1800-talet propagerades mot barkbrödet och för potatisen.

Nedan följer ett antal lösryckta exempel:

"Barkbrödet är det sämsta brödet om det över huvud taget kan kallas bröd"

".. en usel föda varmed de knappt kan uppehålla livet, och varav de alltid, när de någon tid levat få en uppblåst kropp, blek och svartblå hy, stora och hårda magar, förstoppning och till slut vattensot som ändrar eländet."
(Troligen ej objektivt. Potatisreklam.)

"Äta det gick väl an, men slippa det var värre."

"Lite barkbröd och björksav gör folk starka."

"Folket uppehåller sig ej allenast härav utan bliva ofta korpulenta, ja, längta därefter." (Linné)

".. beskt med en blandad smak av kåda samt hårt och torrt som trä."

"..ingenting mot barkbröd förutom att det fanns för lite av det."

"Finska flickor från Åvikebruk klagade om de aldrig fick barkbröd.

"Min största önskan som liten var att få äta så mycket barkbröd jag orkade."

Litteraturlista

Eidlitz, Kerstin. (1969.) Food and emergency food in the circumpolar area. s.54-60. Uppsala.

Keyland, Nils. (1919.) Svensk allmogekost. Bidrag till den svenska folkhushållningens historia. s.111-133. Stockholm.

Thomé, Karl-Erik. (1981.) Hur dåligt var barkbrödet? Vår näring 4/81. s. 27-29.