

Svenskens användning av bär och svamp genom tiderna.

Skogens bär och svamp är unikt lättillgängliga för oss i Sverige och idag är intresset att ge sig ut och plocka guldet i skogen stort. Men det har inte alltid varit så. Mathistorikern Richard Tellström berättar om vårt förhållande till bär och svamp genom tiderna.



1700-talets svensk ville inte plocka bär

Skogens bär och svamp är unikt lättillgängliga för oss i Sverige. Med vår historiska allemansrätt får vi plocka bär och svampar på annans mark för vårt husbehov. Det är hävd som går flera hundra år tillbaka i tiden. Men trots denna frihet var svensken i gemen före 1800-talet inte mycket för bär, vare sig skogs- eller trädgårdsbär. Och före 1900-talets mitt hade få ätit skogssvamp.

Skepsisen berodde på olika saker. Skogsbären är som bekant mogna samtidigt med att skörden ska tas in. Och brödsäden gick i historien före allt annat för den var vinterns mat. Skörden krävde många arbetshänder så då kunde man inte ha folk ute i skogen för att plocka bär. Med svampen var problemet dess oätbarhet. Inte för att den var det, utan för att man tyckte det. Matkulturen sitter i huvudet. Det som man såg korna äta kunde rimligen inte duga till människoföda.

Betala med bär och svamp

Men det har alltid funnits en samhällsgrupp som distanserat sig från bönder och arbetare: Samhällseliten. Hos dem kan vi följa både bär- och svampätande så långt tillbaka som vi skriftliga källor, alltså för Sveriges del till senmedeltidens 1400- och 1500-tal. I de samhällsklasserna åt man lingon och blåbär eftersom man betalade för att få bären plockade. Eller så fick arrendebönderna leverera en viss mängd av sin arrendeavgift i natura, alltså i bär och svamp.

Frukt och bär + vin

Ett exempel på ett tidigt frukt- och bärätande från trädgårdarnas odlingar har vi från Linköpingsbiskopen Hans Brask som i sin hushållsbok från omkring år 1520 skriver för månaden augusti:

"1 augusti: Låt sylta körsbär. Ta vara på åtminstone en tunna färgämne till körsbärsvinet. Låt lagen sjuda tillsammans med socker och nejlikor för smakens skull."

Med hans anteckning får vi också reda på att man gjorde bär- och fruktviner, och man blandade vanliga viner med bärsaft för att förädla smaken och inte minst färgen. Vi hade faktiskt ända fram till 1920-talets mitt en omfattande bärvinsproduktion när nyskapade Vin & Spritcentralen (V&S) fick monopol och några privata vintillverkare inte fick finnas längre. V&S var inte intresserade av bärviner och i och med att de inte vill syssla med det, kunde odlingarna inte fortsätta då Systembolaget hade försäljningsmonopolet. En månghundraårig tradition försvann bums. I vårt grannland Finland följde man inte vårt exempel utan de behöll sina bärviner så där kan vi ännu idag dricka inhemska bärviner och spritdrycker smaksatta med olika slags bär.

Billigare socker ökade användning av frukt och bär

Bär- och fruktätandet ökade snabbt på 1800-talet i takt med att betsockerproduktion tog fart. Priset på socker föll snabbt i början av 1900-talet. Då användes det mesta sockret till att lägga in frukt, sylt och geléer. Med det billigare sockret ökade intresset snabbt för både skogs- och trädgårdsbär. Vid den här tiden kokades också allt mer saft. En del dracks som läskande dryck men det mesta användes till att göra kräm eller servera i olika vinbål. Sedan 1970-talet, när vardagsefterrätten tas bort i Sverige, så görs nästan inte längre några saftkrämer eller saftsåser. Kanske är den senares servering till julens risgrynsgröt det sista arvet av en lång bärsafttradition. En del bär användes också i bröd och kakor, och med vedspisens introduktion ökade kakkbakandet snabbt.

Lingonets betydelse för ekonomin

Nya yrkesgrupper på 1800-talet som använde mycket bär- och frukt var konditorerna och sockerbagarna, som också sålde fruktlikörer i sina serveringar. Extraheringen av bärsmaker i sprit tillhörde upplysningstidens och romantikens idé om att man skulle kunna uppleva hela den exotiska världen i ett kondenserat format. Under 1800-talet utvecklades glasstillverkningen och där var förstas bären viktiga som smagivare. Sverige blir med järnvägarnas anläggande på 1860-70-talen en stor lingonexportör till Tyskland, där bären användes för att förbättra tyska rödviner både till färg och smak. Lingonplockande var i slutet av 1800-talet en viktig syssla för egendomslösa och backstugusittare som med jordbrukets skiften blev av med till och med den sämsta odlingsjorden. Vi känner väl alla till Krösa-Maja från Astrid Lindgrens berättelser, och den gamla kvinnan fick sitt namn just av att hon förtjänade pengar på ströarbete som att plocka lingon, som på småländska heter krösen eller kröson. De växte tillsammans med andra bär fritt i skogen och allemansrätten gjorde dem till en ekonomisk resurs för den som inte ägde jord.

Svensk soja och svamp i konservburk

Svampätande förekom som sagt ända fram till 1900-talets mitt mest i högre ståndskretsar. De svampar som vi hittar på recept i äldre kokböcker är murklor, riskor, gula kantareller och champinjoner. Den senare användes bl.a på 1700-talet för att tillverka en inhemska svensk soja. I handelsbodarna i slutet av 1700-talet vet vi att man såldes svamp men dessvärre vet vi sällan vilka sorter. Stensoppen var vanlig i det högre köket men namnet Karl-Johan-svamp verkar inte ha tillkommit förrän 40 år efter kungens död, alltså först någon gång på 1880-talet. Men känt är att kungen hade stensoppen som en favorit. Den kommersiella champinjonodlingen tog fart på 1920-talet. Då gör man champinjonstuvningar och har i fina luftiga smördegsbakverk som vol-au-vent. Vid den här tiden får vi också de första konservburkarna med svamp och de är inlagda med ett salt spad. Just svamp i saltlag är annars vanligt i vår närhet, som Baltikum, Östeuropa och Finland. Idag är det vanligaste att svenskar torkar sin svamp eller förväller och fryser in den. Men saltkonserver gör få.

Export av enbär

Ett lite bortglömt bär som betytt oerhört mycket ekonomiskt är enbäret. Sverige hade en mycket stor export till kontinenten på 1700-talet. Tusentals tunnor med enbär skeppades ut från Göteborg. Det var inte ovanligt att torpare betalade för sitt arrende med ett par kannor enbär. De användes framförallt för att göra enbärsdricka men också för att krydda snaps, och förmodligen ingick de både i holländsk genever och brittiskt gin.

Dryck på skogens bär:



Explorer Gin

Systembolagsnummer: 32

202,00 kr

Explorer Gin har en välbalanserad doft med tydliga inslag av enbär som balanseras upp av toner av angelika och citrus. Smaken är nyanserad med inslag av enbär, kryddor och citrus.

Passar perfekt till alla klassiska drinkar baserade på gin!



Vill du få mer intressant läsning varje vecka?

I vårt nyhetsbrev hittar du både recept att laga till hemma och tips på restauranger. Varje månad bjuder vi in till provningar av vin, whisky och andra ädla drycker. Dessutom erbjuds du prissänkta fynd och unika drycker som bara erbjuds våra trogna läsare.

Prenumerera på vårt nyhetsbrev