

Baljväxter och deras odling i Sverige – en historisk tillbakablick

AgrD Fredrik Fogelberg,
JTI – Institutet för jordbruks- och
miljöteknik, Uppsala



Vad är baljväxter?

- ★ Baljväxter/ärtväxter är en mycket artrik familj med ettåriga och fleråriga växter
- ★ Latinsk namn: *Fabaceae*
- ★ Tidigare latinsk namn: *Leguminosae*
- ★ Familjen finns över hela världen



Baljväxter i världen

- ★ Det är en av de ekonomiskt viktigaste familjerna i världen med många kulturväxter och värdefulla oljeväxter, som jordnöt (*Arachis hypogaea*), kikärta (*Cicer arietinum*), lins (*Lens culinaris*), sojaböna (*Glycine max*), bockhornsklöver (*Trigonella foenum-graecum*) och bönor (*Phaseolus*).



- ★ Andra ärtväxter är rörkassia (*Cassia fistula*) vars fruktkött har laxerande verkan och förr såldes på apotek.
- ★ Färgämnet indigo utvinns av arter från släktet *Indigofera*.
- ★ Lakrits framställs ur rötter och underjordiska utlöpare av ärtväxten lakritsrot (*Glycyrrhiza glabra*).
- ★ Johannesbrödträd (*Ceratonia siliqua*) hör hemma i Medelhavsområdet och dess frön användes i äldre tid som vikter, vilket gav upphov till ordet carat.



Foderväxter i Sverige

- ★ Vicker - *Vicia*
- ★ Klöver - *Trifolium*
- ★ Käringtand - *Lotus*
- ★ Lusern - *Medicago*
- ★ Getvädpling - *Anthyllis*
- ★ Sötvädpling - *Melilotus*



Några nedslag i historien...

- * Blåusern (alfalfa) kommer från sydvästra Asien men började odlas i Europa redan runt 2400 f. Kr. Gullusern är vanlig på Öland och Gotland, men förekommer också sparsamt i övriga Syd- och Mellansverige. Den växer på torr gräsmark, till exempel på ängar och i vägkanter.
- * Första fynduppgift 1658, då gullusern omtalas av Rudbeck. Blåusern uppges först 1809 från Tågarp, Skåne, men har funnits i odling redan tidigare.



- * Fodervicker (ssp. *sativa*) härstammar från Mindre Asien och hade stor betydelse i Sverige som foderväxt under 1800-talet och början av 1900-talet, då den odlades som grönfoder.
- * Rödklöver är vanlig i hela landet och den odlas också ofta som vallväxt. Den växer vanligen på kulturpåverkad mark. Första fynduppgift publicerades av Rudbeck i *Catalogus plantarum* år 1658, men arten är känd sedan medeltiden



* ...Wickor sås antingen i trädet, för at afslå innan de hinna slå ut i blomma, antingen til grönt foder eller torrkas til hö, hwilket i senare tider på en del ställen til höförrådets ökande kommit mycket i bruk, eller sås de såsom vårsäd ensamme, eller i blandning med Hafre, och i bägge händelserne lämnas at mogna. At så dem med Hafre är i senare fallet derföre förmånligast, at det nästan aldrig händer at sådant säde slår felt; ty felar Wickan så gifwer Hafren, felar Hafren så gifwer Wickan, och när bägge slå an, blir skörden rik...”

* *Ur Försök til en Flora Oeconomica Sveciæ* av A. J. Retzius (1806)



Trindsäd i Sverige– livsmedel och foder

- ★ Ärtor – *Pisum*
- ★ Lupin – *Lupinus*
- ★ Trädgårdsbönor – *Phaseolus*
- ★ Åkerbönor – *Vicia*
- ★ Kikärter – *Cicer*
- ★ Sojaböna - *Glycine*



Ärtor och bönor viktiga i kosten sedan urminnes tider

- ★ Torra frön kan lagras länge, transporteras och innehåller mycket protein
- ★ Spelar fortfarande stor roll i kosthålllet internationellt sett



Ärter (ärtor)

- ★ Foderärter – lila blommor, kantiga marmorerade frön
- ★ Trädgårdsärter - vita blommor, runda enfärgade frön



Ringeriksert – odlad i Norge sedan 1823



Gråärter – en gammal ärttyp (*Pisum arvense*)



Bönor

- * *Bondböna* förekommer bara i odling och det är osäkert var den ursprungligen kommer ifrån. Enstaka fynd av bondböna från stenåldern har påträffats i arkeologiska lämningar i Sverige, och den anses ha odlats åtminstone sedan bronsåldern.





Foto: Anna-Lena Anderberg



- ★ Frön av bondbönor, eller mycket späda fruktbaljor, kokas och används bland annat i soppor och stuvningar.

- ★ Hoffberg skriver i *Anvisning til Växt-Rikets kännedom* år 1792 att

"så kallade Bondbönor äro en hälsosam och god föda, helst då de äro späda eller skalet tages af sjelfwa bönorna. Kunna äfwen förwaras både genom saltning och torkning för wintern, då det är både hälsosamt och hushållsaktigt at weta utspäda kjøtt och salt mat med åtskillige grönsaker".



Sojabönor

- ★ Provodlingar i Sverige under 1940-talet
- ★ Algot Holmberg & Söner, Fiskeby utvecklade sorter som odlats i Sverige fram till 1980-talet
- ★ Ugra, Träff, Fiskeby I-V





Baljväxter har länge odlats i Sverige/Norden

- ★ Recept med ärtor till soppa, stuvningar finns bevarade sedan 1600-1700-talet.
- ★ Odling av bruna bönor finns belagd i skrift sedan slutet av 1800-talet



Recept på soppor av bruna bönor och ärter, 1888

Praktisk handbok för
alla; Koersner, V

Purésoppa af bruna bönor.
Bruna bönor, $\frac{1}{2}$ butelj rödvin, rödlökar, morötter, några skifvor rimsaltadt fläsk, buljong, smör, salt, peppar, stekta brödkrutonger.

Lägg qvällen före anrättningen bruna bönor i vatten. Sex timmar före soppans servering kokas bönorma i vatten och rödvin tillsammans med några lökar, fläsket och morotsskifvorna. När de känns kokta, drifvas de igenom en fin sikt, purén slås i en kastrull och spädes med god buljong. Då soppan skall serveras, iblandas deri några små bitar smör jemte salt och peppar. Särskildt serveras stekta brödkrutonger.

Obs.! Soppan får ej vara för tjock, ty då blir den bra mäktig.

Purésoppa af gula ärter.
Gula ärter, fläskrygg, buljong, lök, morot, stekta brödtärningar, smör.

I en kastrull slås väl rensade ärter af prima sort, och så mycket vatten påhälls, att det står öfver ärterna. Dessa uppkokas, garneras med en lök och en morot samt få sakta färdigkoka. I en annan kastrull kokas fläsket, antingen färskt eller litet rimsaltadt. När ärterna äro färdigkokta, afhålles spadet och gömmes tillsvidare, lök och morot borttagas och ärterna drifvas igenom en fin sikt, hvarefter purén åter slås i en kastrull, spädes med buljong eller fläskspadet vispas eller arbetas med spade öfver elden, saltas om så behöfves, samt ställes slutligen åt sidan tillsvidare. Några minuter, innan soppan skall serveras, skäres fläsket i tärningar eller skifvor och lägges på karott; på en annan dylik med bruten té- eller fransservet anrättas i hög de stekta brödtärningarna som serveras särskildt till soppan. Innan purén slås i skålen, inarbetas deruti litet godt smör, fördeladt i små bitar.

Anm.! Om man vill, kan ett stycke fläsk läggas bland ärterna under kokningen.

Purésoppa af färska ärter.
Spritärter, smör, buljong, morötter, lök, persiljestjelkar, socker, mjölk, hvetebröd, salt.

Nyss spritade ärter kokas hastigt i vatten med litet salt jemte en bukett persiljestjelkar, en morot och några lökar. Då ärterna äro kokta, afslås spadet, morötterna, löken och persiljebuketten borttages och ärterna drifvas genom en fin sikt. Under tiden smältes litet smör i en kastrull öfver elden och sammanblandas med litet mjöl samt spädes med god buljong. Då detta fått några uppkok, iblandas ärt-purén, och det får åter koka några minuter, men ej länge, ty då mister soppan sin färg. Kort innan den skall serveras, iläggas några bitar godt smör jemte saftsocker och några små skedar spenafärg. Särskildt serveras stekta brödkrutonger.

Obs.! I soppan kan äfven iläggas sparrisknopp eller fina spritärter, som förut äro särskildt kokta, eller också små frikadeller eller kokta risgryn.

Till purésoppor kan man använda de gröfre spritärterna, de fina serveras som legymer.

Purésoppa af gröna torkade ärter. Torra, väl rensade gröna ärter, en bit fläskrygg, lök, morötter, persiljebukett, saltsocker, smör.

Ärterna vattenläggas qvällen förut. När de skola tillagas påhälls nytt vatten, och häri kokas de till hälften, hvarefter fläsket, löken, några morötter och persiljebuketter iläggas. När de äro väl kokta, borttages fläsket samt grönsaksgarnityret, ärtspadet afhålles och gömmes, ärterna drifvas igenom en tagelsikt och spädas med spadet,



Recept på
ärtsoppa ur
Märta Stures
hushållsbok,
1739

6. Första Inlän

Stö dunn med litet hvitvinnöl, baka dunn
i smör og lägg dunn i fatet, og slå soppa råpa,
om man vill, läggn öf Corintus råvill.

Arte, Soppa.

Arterna Kolab i watten wal minkas
og röns gannom Jöflag, slå sol grävda, smör
og Dalt drupa, og så Kolab, stäl sudan gwn.
Lubrod i länningar i smör, slå suppan råpa,
sammaländat kan öf Kolab på gröna arten.

Dito.

Jon Kolab som dunn förra, sudan släs
litet sol grävda, litet Profilleja, puppar
og Capris råvill, sist stäl brod og läggn
råvill.

En god Soppa.

Tag 2. Inlar, sol grävda, og en del sin
dito, og 3 partur Öl, og så Kolab og läggn
stäl Rägbrod råvill.

Gammalt kulturarv

- ★ Låt en forntidsgröda bli en framtidsgröda!
- ★ Kombiner kulturarv med modern forskning, utveckling och innovation till nya produkter, odlingsmetoder och information!

