

Veckans växt v. 22 2008

Humle - smaken får man på köpet!

Idag skulle de flesta beskriva humle (*Humulus lupulus* L.) som en smaktillsats i öl, men så har det inte alltid varit!



Bild 1: Humlekottor av sorten Fuggle

Humlets nyttigheter

De gamla grekerna beskriver humlen som en nyttoväxt. I stort sett hela växten kan användas! Späda skott är en smaklig grönsak ("fattigmansparris") och ur den fullvuxna stengeln kan man utvinna slitstarka fibrer, men det är framför allt honplantornas blomställningar, sk humlekottor, som man är intresserad av. De vackra kottarna bildar små lupulinkörtlar (*Glandulae Lupuli*) som innehåller hartser, men också en rad olika oljor och garvämen. Speciellt hartserna är intressanta, då de bland många andra egenskaper har antibakteriell verkan.

Förmodligen var växten först en eftertraktad läkemedelsväxt. Humlen har sedan dess nyttjats i läkande syfte. Hildegard von Bingen lovordar i sina örtaböcker från mitten av 1100-talet humlekotten som läkemedelsväxt, men också som tillsats i öl. Den första svenska örtabok som behandlar humle är Olaus Bromelius i sin *Chloris gothica* från 1694. Vår store etnobiolog Carl von Linné skriver i sin örtabok från 1725 att "Humble uti spijsöhl suden och varm på kindbenen bunden, förtager tandewerk. För swulst och wärk, så wähl för folk som andre creatur, eller om nogon utwärtens lemm warder brutin, förkrossad, wriden, föröyckt eller ur led komen, tå må man koka humblen uti gamalt härskt smör och binda det warm öfwer, såsom plåster". Om man dessutom vill "fördrifwa flugor må man koka humble uti söt miölk och settia det för dem; hwilka deraf nogot förtära, warda deraf helt yra, drukne och döde". Ifrån Västergötland skriver en av Nordiska museets meddelare i Specialfrågelistan om Mältning och brygd, att humlen användes "för att tvätta svullnader, vrickningar o .d. med. Till kor kokades "humlelut" att tvätta infekterade juver med.

Liksom Linné uppmanade folk att tvätta infekterade och illaluktande öron med humledekoker eller alkoholiska utdrag, finner vi nästan tre hundra år senare rådet att vid öronvärk/örstyg: "Doppa en hömmeldyppa i brännvin". Hartserna och då speciellt komponenten α -syror har även lugnande och sövande verkan. Att fylla kuddarna med humlekottor tycks vara ett vanligt råd för bättre sömn.

Redan grekerna använde humlen på detta sätt, ett råd som Olaus Bromelius 1694 varnar för: " Om någon sover på dynor, som med frisk humle uppfylte äro, varder han helt yr uti huvudet, liksom han vore drucken; därför är bäst, sig därför taga till vara". Humlekuddar användes så sent som under första världskriget som sömngivande medel på fältlasaretten. Te av humlekottar stimulerar aptiten, matsmältningen samt verkar kramplösande och smärtstillande.

Om en procent av humleskörden används som läkemedel, går de resterande nittionio till ölproduktion! Historiskt sett har det alltid varit svårt att hålla livsmedel så att det inte möglade eller på annat sätt blev dåligt. Man torkade och saltade maten, men det gick ju inte så bra med en dryck! Istället hade människorna tidigt upptäckt att det fanns växter som fungerade som konserveringsmedel. Sedan järnåldern har man i nästan hela Europa använt sig av pors(*Myrica galge* L.) . Porsen hade bra konserverande egenskaper, men också en rad ogynnsamma biverkningar som att den förorsakade huvudvärk. Den ersattes av humlen någon gång på 700-talet e. Kr., fast bruket att brygga öl med pors levde kvar hos oss ända fram till slutet av 1800-talet. Humle användes även i andra drycker som mjöd och " under vårtiden bryggdes ock svagdricka av björklake, "lättja", och humle" . Som konserveringsmedel förlorade humlen helt sin betydelse när man för drygt 100 år sedan lärde sig att pastörisera drycker. Men öl utan den typiskt beska humlesmaken är otänkbart och humlegivan i dagens öl är enbart till för smakens skull!



Bild 2: Humlegibben på Julita, Nordiska museet

Humle och hampa - kusiner förväxlande lika

Humle tillhör familjen *Cannabaceae*. Denna familj består av endast två släkten, *Cannabis* och *Humulus* med kulturarterna *Cannabis sativa* (hampa) resp. *Humulus lupulus* (humle). Humleplantan är en perenn medsols slingrande växt som kan bli 3-7 m hög. Den

växer snabbt, upp till 20 cm per dygn. Stängeln hos humle och hampa innehåller långa fibrer, vilket man även finner i andra familjer i den överordnade ordningen *Urticales*. Brännässlan är ett sådant exempel. Det mest kännetecknande för *Cannabaceae* familjen är att de är tvåbyggare (dioik), dvs han- och honblommor finns på olika individer. Linné skriver i *Sponsalia plantarum* 1750: " Humlan är af tvenne slag, Fukthumla och Knopphumla. Den förra har allenast hanblomster och den senare honblomster". Den dioka humleväxten har 20 kromosomer varav 9 par är autosomer och två s.k. könskromosomer.

Mycket talar för att humlens ursprung är Kina. Man anser att den har vandrat därifrån i två riktningar, åt väster och åt öster och på så sätt spridit sig över världen. Följden blev att den amerikanska och den Europeiska vildhumlen skiljer sig åt.

Vi vet väldigt lite över hur, när och i vilken form humlen kom till Sverige. Det äldsta svenska förmodade humlefyndet är 10 000 år gamla. Forskare har funnit pollen i de tidigaste bosättningarna i Norrbotten som de tolkar vara från humle. Men det kan vara hampa, då pollen från hampa och humle inte går att särskilja. De första säkra beläggen är betydligt senare (ca 800 e. Kr.) och då är det fråga om makrofossilfynd från Birka och Skåne. Mycket tyder på att när humle blev en odlad nyttoväxt till ölbrygning omkring 700 f. Kr i Europa, så spreds växten och kunskapen om att konservera öl med humle mycket snabbt i centarlar och norra Europa. Växten fick hos oss en sådan enorm betydelse att statsmakten redan 1442 lagstodgade odling av humle för att garantera en tillräcklig inhemsk produktion. Lagen upphörde att gälla först 1860.



Bild 3: Den första beskrivna odlingen av humle är daterad till 859 och fanns i Bayern. Dagens humleodling i Bayern.

Text och bilder: Else-Marie Karlsson Strese

Att läsa:

Strese, E.-M., 2004. Humle med rötter i kartorna. Kart & Bildteknik. Nr: 15

Strese, E.M., 2005 Humle, Etnobiologi i Sverige vol 2: 313 Wahlstöm och Widstrand

Karlsson Strese, E.-M. (2008) Humlegårdar på kartor, växter i naturen ur 1600-talets jordbrukslandskap, red. Mats Höglund Skrifter utgivna av Riksarkivet nr 29. pp 46-52

Tollin, C. & E.-M. Karlsson Strese (2008) Humlen - Nordupplands karaktärsväxt. Ur Arkeologi E4 Uppland-Studier. red Anton Seiler Vol 4, kap 5 pp 707-717

Karlsson Strese, E.-M. & Tollin.C (2008) HUMLE - finns i öl av "fel" skäl. Forskning och framsteg Nr 3: 30-35

Källhänvisningar

Olaus Bromelius, 1694. *Chloris gothica*, Nordstedt 1920

Nordiska museets specialfrågelista Nr 98, E.U. 20307

Behre, K.-E. 1999. The history of beer additives in Europe - a review. Veget. Hist. Archaeobot. 8: 35-48

Nordiska museets specialfrågelista Nr 98, E.U. 18897

Murakami, A., Darby, P., Javornic, B., Pais, M., Seigner, E., Lutz, A. and Svoboda, P. 2003. Molecular evolution of hops, *Humulus lupulus*. International Hop Growers Convention, Proceedings of the Scientific Commission, Dobrna-Zalec, Slovenia. pp 92

Hörnberg, G., Bohlin, E., Hellberg, E., Bergman, I., Zackrisson, O., Olofsson, A., Wallin, J.-E., and Påsse, T. 2005. Effects of Mesolithic hunter-gathers on local vegetation in a non-uniform glacio-isostatic land uplift area, northern Sweden. Veget. Hist. Archaeobot. 15: 13-26

Hansson, A.-M., 1996: "Finds of hops, *Humulus lupulus*. L., in the black earth of Birka, Sweden". *Esbjerg Museum, Arkeologiske Rapporter* 1 (1996), 129-137

Lagerås, P. 2003, "Aristokratin i landskapet. Paleoekologiska studier i Järrestads järnålder". *Riksantikvarieämbetet, Arkeologiska undersökningar, Skrifter* No 51. Stockholm.