

Johannesbrødtre *Ceratonia siliqua* i folketradisjonen i Norge

Torbjørn Alm

Alm, T. 2002. Johannesbrødtre *Ceratonia siliqua* i folketradisjonen i Norge. *Blyttia* 60: 172-181. *Ceratonia siliqua* in Norwegian folk tradition.

As with many other imported plant products, the pods of carob *Ceratonia siliqua* have been sold in Norwegian drugstores as a remedy for various diseases. Their main use was in popular veterinary medicine, where ground flour from the pods was incorporated in mixtures with supposed magical properties. As such, they were supposed to protect livestock from evil and disease, i.e. as an apotropaic. According to folk tradition, carob also ensured that cattle returned safely to the farm in the evening; *heimlengt* («homesickness») is an alternative Norwegian name for the fruit, otherwise mainly known as *johannesbrød* («bread of John»). The fruits were also used as a medicine for horses, by placing carob in the tail. According to folk tradition, this was a dangerous practice; if it was removed, the horse would become sick and die. A more rational use of carob was for troubles affecting the teats of cows after calving in Harstad, Troms. The only recorded use of carob for human diseases in Norwegian folk medicine seems to be in a cure for the cold.

Torbjørn Alm, Fagenhet for botanikk, Tromsø museum, Universitetet i Tromsø, 9037 Tromsø; e-post: torbjorn@imv.uit.no

Innledning

Dette er den første artikkelen i en serie som behandler importerte planteprodukter og deres rolle i folkemedisinen i Norge. Johannesbrødtre *Ceratonia siliqua*, i form av mel eller belger, har vært flittig brukt i folkemedisinen mange steder i Norge, hovedsaklig som et legemiddel for buskapen – ofte med magiske overtoner. Bruken er imidlertid mindre mytebelagt enn det som er tilfelle for arter og remedier som dyvelsdrek *Ferula assa-foetida* (som blir behandlet i en kommende artikkel) og bevergjell. Av denne grunn har johannesbrødfrukten ikke funnet en fullt så bred plass i litteratur og folkeminner. Bruken som tilsetningsstoff i mange matvarer gjør imidlertid at mange av oss spiser johannesbrødfrukt daglig – uten å være klar over det.

Arten

Johannesbrødtre *Ceratonia siliqua* L. hører til erte-familien. Det er ikke umiddelbart klart første gang man ser dette 6-12 (unntaksvis over 20) m høye treet (Viney 1994:230, Marakis 1996:365, Vaughan & Geissler 1997:120), i særdeleshet ikke ut fra blomstene. Blomsterstanden kan ved første øyekast minne om en vierrakle, og sitter direkte på gamle greiner (Arista et al. 1999). Blomstene er sterkt reduserte, og ligner ikke nevneverdig på de

erteblomstene vi er vant til (figur 1). De mangler kronblad, og selv begeret er beskjedent, med fem korte tenner (Humphries et al. 2000:210).

Johannesbrødtreet har normalt egne hann- og hunnplanter, men også tvekjønnete planter forekommer (Marakis 1996:366). Det er bare hunnplanter som blir plantet og dyrket. Bestøvningen synes å gå greit uansett, takket være fjernttransportert pollen fra viltvoksende hanntrær (Viney 1994:230, sml. Ortiz et al. 1999), men bare et fåtall av fruktemnene utvikler seg til frukter (Arista et al. 1999). Fluer og veps er viktige bestøvere (Arista et al. 1999).

Familietilhørigheten er lettere å gjette ut fra fruktene (figur 2). Belgene er oftest fra 12 til 20 cm lange, unntaksvis opp til 25 cm (Viney 1994:230, Marakis 1996:368). De er grønne som unge, men blir etter hvert sjokoladebrune. Vekten veksler sterkt, fra 5 til 30 gram (Marakis 1996:368). Frukten blir spist av flaggermus, som også står for spredning av frøene (Mabberley 1997:141).

Johannesbrødtreet er eviggrønt. Det tette bladverket gir sterk skygge, og både folk og dyr søker ofte tilflukt under johannesbrødtreene (sml. figur 3 og 4). Bladene er finnete, med tre til fem par av 4–5 cm lange småblad.

Slekten *Ceratonia* har bare to arter (Marakis 1996:366, Mabberley 1997:141). Johannesbrødtre *C. siliqua* har hovedtyngden av sin naturlige utbre-

delse i Vest-Asia, med europeiske utposter på Kypros, Rhodos og Kreta. Slektningen *C. oreo-thauma* er innskrenket til Den arabiske halvøya (Oman) og Etiopia.

Allerede i oldtiden ble johannesbrødtre dyrket også i andre deler av Hellas (Baumann 1993:146). Ifølge Theophrastos (bok IV, kap. 2, 4) ble den kalt *kerónia* av folk på De joniske øyene (Hort 1916: 295, Baumann 1993:146). Både dette og flere andre greske navn fra klassisk tid kommer av det greske ordet for horn, *keration*, og sikter til den bøyde formen på belgene (Marakis 1996:365); de ligner på små bukkehorn (Holmboe 1917:169). I moderne gresk går treet under navnet *xylokeratea*, mens frukten heter *xylokerata*. Navn som inneholder det samme motivet finnes i flere andre språk, bl.a. tyrkisk og albansk (Holmboe 1917:169). Arten fantes også i det gamle Egypt (Manniche 1993:86), men det er mulig at den opprinnelig var innført her (sml. Manniche 1999:38).

Johannesbrødtre hører hjemme i varmtempererte strøk, og trives på tørt og skrint underlag (Marakis 1996:365, 378); utbyttet i form av frukter øker imidlertid om trærne blir vannet og gjødslet (Correia & Martinsloucao 1993). Treet trives best i kystnære strøk, og det hevdes stundom at det krever utsikt til havet (Chevalier 1996:184). Arten er f.eks. vidt utbredt på Kreta, men gjør kanskje mest av seg på den tørre, østlige delen av øya, hvor den lokalt er et vanlig innslag i tresatt frygana, en vegetasjon med et savanneliknende preg (Turland et al. 1993:104, 296, Grove & Rackham 2000: 194). Treet er ømfintlig for frost, og går ikke noe sted høyere enn rundt 500 m o.h. (Marakis 1996: 368).

Johannesbrødtre som nytteplante

Johannesbrødtre hører til oldtidens mest kjente nytteplanter. Det norske (*Johannes Brotbaum*) navnet skyldes at man trodde at døperen Johannes under sitt opphold i ørkenen livnærte seg av fruktene (Høeg 1984:353, Iatridis 1988:66). En annen hovedgruppe av navn på arten er avledet av det arabiske navnet *al-kharob* (Høeg 1984:353, Marakis 1996:365). Hit hører det engelske *carob*, det franske *caroube*, det italienske *carruba*, det spanske *algarroba*, og det tyske *Karobe*.

Fruktene har vært utnyttet siden oldtiden, dels til fôr og dels til menneskeføde (Baumann 1993: 146, Marakis 1996:365). Innhøstingen skjer på sensommeren og høsten. Et særtrekk ved johannesbrødtreet er at det bærer både årets (umodne) og fjorårets (modne) frukter samtidig, en egenskap som ble kommentert allerede av Theophrastos (i

bok I, kap. 2, 2, se Hort 1916). Fruktene tørker på treet, og høstes når de faller ned.

Der treet er vanlig, f.eks. i deler av Hellas, er belgene tilgjengelige i store mengder. Ett enkelt, velvoksent tre kan gi en avling på 500 kilo, unntaksvis helt opp i 800 kilo, men en normal avling ligger heller rundt 50 kilo (Marakis 1996:367). Fattigfolk har mange steder hatt johannesbrødfukt som et viktig innslag i kosten, ikke minst i ufredstider, f.eks. i Hellas under de to verdenskrigene på 1900-tallet (Marakis 1996:372, Simpson 1999: 87). En grøt av belgene er blitt brukt som søt føde, og som basis for alkoholholdige drikker (Viney 1994:230, Chevalier 1996:184). I det gamle Egypt ble belgene brukt til ølbrygging (Manniche 1993: 86). I opphavsländene selges johannesbrødfukt nå dels som en delikatess (Marakis 1996:374).

Store mengder johannesbrødfukt har også funnet nytte som dyrefôr. En uheldig egenskap er imidlertid at det høye innholdet av garvestoff virker veksthemmende hos dyr om inntaket blir stort (Marakis 1996:373). Forsøk med fermentering eller koking av belgene har vist at dette gir en bedre utnytting av fôret (Marakis 1996:373-374).

De modne belgene er rike på sukker (sukrose, fruktose og glukose), som kan utgjøre rundt 60-70 % av tørrvekten (Marakis 1992, 1996:369, Marakis & Marakis 1996, Chevalier 1996:184). Smaken er ikke ulik sjokolade (Manniche 1993:86), men noe mer søtlig-emmen. Fruktene inneholder også fett, stivelse, protein, vitaminer og garvestoff (Chevalier 1996:184, Marakis 1996:369ff), og et stort antall flyktige oljer (Macleod & Forcen 1992). Innholdet av proteiner er imidlertid svært lavt til erteplante å være, bare 2-7 % (Marakis 1996:371), og store mengder garvestoff medfører at fruktene i praksis har en sterkt begrenset næringsverdi (Marakis 1996:370ff).

I Europa er Hellas (Kreta) en stor produsent av johannesbrødfukt, også på verdensbasis (Iatridis 1988:66), men treet dyrkes også i andre middelhavsländ, som Spania, Italia, Kypros og Israel (Vaughan & Geissler 1997:120). En lang rekke kultivarer er utviklet (sml. Russo & Polignano 1996).

Belgene fra johannesbrødtreet, i form av mel, inngår i en rekke vanlige matvarer, bl.a. makaroni, yoghurt og mange søtsaker og drikkevarer (Marakis 1996:374). Johannesbrødkjernemelet består hovedsaklig av polysakkaridet carubin (minst 73 %, avhengig av renhetsgrad). Som tilsetningsstoff i matvarer har det kodennummeret E410 (Blohme et al. 1998:325). Melet har en stabiliserende virk-



Figur 1. Blomstrende johannesbrødtre *Ceratonia siliqua* på Kreta. Nær Rogdia vest for Iraklion. Foto: Torbjørn Alm 1.11.1998. *Flowering Ceratonia siliqua from Crete, near Rogdia W of Iraklion.*

ning (Marakis 1996:374). Næringsverdien er derimot beskjeden; johannesbrødkjernemel er ufordøyelig for mennesker (Blohme et al. 1998:331). Melet er mye brukt i bakevarer (brød, kaker). Det inngår også i babyemat (Mabberley 1997:141). Melet er dessuten basisstoff i en rekke drikkevarer smakssatt med kakao (Chevalier 1996:184).

I de senere år har johannesbrødfrukten funnet et nytt marked som helsekost, ikke minst som sjokoladeerstatning, særlig i USA (Viney 1994:230, Marakis 1996:374, Vaughan & Geissler 1997:120). Til dette formålet blir belgene ristet og malt opp; det resulterende pulveret kan minne om sjokolade både i farge og smak (Davidson 1999:139). Bruken er motivert av at melet anses for å være sunnere enn sjokolade. «Sjokolade» laget av johannesbrødfukt inneholder bare 0,7 % fett, mot 25–50 % i ekte sjokolade (Davidson 1999:139). At gevinsten bare eksisterer på papiret, er en helt annen sak. Kakaofett er ufordøyelig, og tas ikke opp i menneskekroppen (at man kan legge på seg av sukkeret, er en helt annen sak).

Mange erteplanter inneholder de samme allergifremkallende stoffene som peanøtt *Arachis hy-*

pogaea. Tatt i betrakning at johannesbrødkjerne-melet brukes som tilsetning i en lang rekke matvarer, er det betryggende at fruktene synes å være uten allergifremkallende effekter (Fiocchi et al. 1999).

Det høye innholdet av vannløselig sukker gjør at belgene kan brukes til utvinning av sirup, eller til produksjon av sukker (Marakis 1996:375-376). Fremstilling av alkohol er fortsatt et viktig bruksområde (Marakis 1996:374-375, Marakis & Marakis 1996). Johannesbrødfukt kan også brukes som utgangspunkt for produksjon av sitronsyre (Marakis 1996:375, Roukas 1998).

Som nevnt er belgene rike på garvestoffer (tanniner). Forsøk har vist at de har gode egenskaper for garving av lær (Marakis 1996:375).

Inne i belgene sitter det tallrike brunsvarte, blanke og harde frø (figur 5). De er svært jevnstore, med en vekt på 189 til 205 milligram; i gjennomsnitt rundt 200 milligram (Baumann 1993:146, 148). De tørre frøene brukes i Afrika som vektenhet for krydder, og i India ved veiing av gull og diamanter. Indirekte er den siste bruken velkjent også hos oss; frøene er opphavet til vektenheten karat (0.2

gram), som ganske enkelt er gjennomsnittsvekten av frøene.

Frøene inneholder ca. 40 % slim. De har tidligere vært brukt som sukkertøy (Viney 1994:230). De kan også brukes som kaffeerstatning (Mabberley 1997:141). Det viktigste produktet fra frøene stammer imidlertid fra opplagsnæringen (frøhviten, endospermen), som består av et spiselig polysakkarid (galactomannan). Frøhviten utnyttes industrielt som et gummistoff («locust bean gum», tragasol), som dels brukes som erstatning for tragacanth (Marakis 1996:377, Mabberley 1997:141, Vaughan & Geissler 1997:120). Det har gode egenskaper for industriell bruk, med mange bruksområder: i tekstiler, papir, maling, kosmetikk (Duke 1999:67) og farmasøytiske preparater. Det brukes også flittig i matvarer, blant annet i gele, marmelade, puddinger, yoghurt, og kanskje fremfor alt i is krem (Marakis 1996:378).

Treverket brukes bl.a. til møbler (Mabberley 1997:141). På Kypros utnyttes det til håndtak, klubber og eiker (Viney 1994:230). Det gir også et ypperlig brensel (Viney 1994:230).

Medisinsk bruk

I tillegg til næringsverdien, har johannesbrødtre lange tradisjoner som medisinplante. Fruktene har en mild, avførende virkning (Høiland & Nordal 1983:185, Chevalier 1996:184), men motvirker samtidig diaré og oppkast – i hvert fall ifølge folke-medisinen (Blohme et al. 1998:333). I det gamle Egypt ble belgene blandet med grøt, honning og voks, og brukt som et middel mot diaré (Manniche 1993:86, Chevalier 1996:184). En tilsvarende bruk inngår i klassisk gresk tradisjon, og er nevnt f.eks. hos Dioskorides, i det første århundre før vår tidsregning. Her heter det at johannesbrødfukt demper magesmerte og beroliger fordøyelsen (Chevalier 1996:184). Bruk av johannesbrødfukt mot fordøyelsesbesvær har vært vanlig helt opp til vår tid (Høeg 1984:353), ikke minst som et middel mot diaré hos spebarn (Marakis 1996:374).

I det gamle Egypt inngikk fruktene i en oppskrift på ormemiddel (Manniche 1993:86, Chevalier 1996:184). De ble også brukt til behandling av dårlig syn og øyeninfeksjoner (Manniche 1993:86-87, Chevalier 1996:184). I Sør-Europa er johannesbrødfukt blitt brukt mot astma og hoste (Duke 1999:67).

Barken er sterkt snerpene. Et avkok kan brukes til behandling av diaré (Chevalier 1996:184).

Det er ikke kjent noen alvorlige skadevirkninger av johannesbrødfukt. Laboratorieforsøk viser in-

gen tegn til mutasjons- eller kreftfremkallende effekt (Blohme et al. 1998:334).

Norske navn

De norske navnene på johannesbrødtre, slik de opptrer i folkemedisin og skriftlige kilder, er i praksis navn på apotekvaren, dvs. belgene. *Johannesbrød* synes uten sammenligning å ha vært den vanligste betegnelsen i norsk folketradisjon (se tabell 1). Det er ganske sikkert kommet inn via det tyske *Johannisbrot* (Knudsen & Sommerfelt 1937:2248). Navn av dette slag synes å være kommet i bruk i middelalderen, både på tysk, fransk og andre språk (Holmboe 1917:169). I tillegg er *johannesbønner*, *mannabrød* og *sankthansbrød* nevnt som folkelige apotekvarenavn hos Jansen (1940:23). Svare (1950:58, 1973:288) oppgir dessuten *heimlengt* og *jonsokbrød* som navn på frukten; om det



Figur 2. Johannesbrødtre *Ceratonia siliqua* med modne frukter nær Moni Savvathiano NV av Iraklion, Kreta. Foto: Torbjørn Alm 1.11.1998.

Ceratonia siliqua with ripe fruit, near Moni Savvathiano NW of Iraklion, Crete.

første navnet heter det at det brukes «mange stader i landet».

Storparten av navnene sikter til artens legendariske rolle som næringsmiddel for døperen Johannes i den tiden han oppholdt seg i ørkenen (sml. Holmboe 1917, Duke 1999:66). Jansen (1940) har følgende kommentar:

«Man antar at den Manna hvormed Johannes den døper oppholdt seg i ørkenen, har vært denne frukt. Herav navnene St. Hansbrød, Johannesbrød og Mannabrød.» (Jansen 1940:23).

Om denne tolkningen stemmer, er mer omstridt. Ordet som er brukt om fødevarer i den greske originalteksten, *κέραια* (*keratia*) eller *κέραιον* (*keration*), kan betegne både gresshopper og johannesbrødfrukt (Holmboe 1917: 169, Davidson 1999: 139). Det samme problemet foreligger i den engelske bibeloversettelsen, hvor føden oppgis å være *locusts* – som likeens kan tolkes både som gresshopper (*locusts*) og johannesbrødfrukt (*locust beans*). I en tidlig norrøn oversettelse har man løst problemet ved å forklare fødevarer *locustas* som *buxhorn* (Holmboe 1917) – et plantenavn Johannes neppe ville hatt noe forhold til.

I virkeligheten var jødernes manna antakelig hverken gresshopper eller johannesbrødfrukt. Merkur (2000) har samlet en rekke argumenter for at manna var et hallusinogen, antakelig mel-drøye *Claviceps purpurea* – og dermed sikret kontakt med guddommen på et vis som synes å ha vært vanlig i de fleste gamle kulturer, fra de eleusinske mysteriene i det gamle Hellas (Wasson et al. 1999) til rituell bruk av psykoaktive planter og sopp hos en rekke indianerstammer (se Rätsch 1998, Schultes et al. 2001).

Johannesbrødet har vært tilstrekkelig kjent i Norge til å få en plass i skjønnlitteraturen (se Knudsen & Sommerfelt 1937:2248-2249). Bruken som bilde hos Thomas Krag (broren Vilhelm Krag er nok mer kjent), i romanen *Ada Wilde*, er imidlertid knapt flatterende:

«(...) en gammel kjerring, indskrumpet og brun som tørt johannesbrød» (Krag 1896:46)

Indirekte er det nok også johannesbrød Henrik Wergeland sikter til med sin omtale av manna-smak:

«(...) hjertebrudens kjærlighed [som] manna-smag i det tørre brød» (Wergeland 1853:114).

Fægri (1988:65) nevner ikke denne passasjen i sin oversikt over Wergelands blomster. En annen anførsel av manna hos Wergeland tolkes i retning av gress, kanskje helst mannaøtgress *Glyceria fluitans*, riktignok med forbehold om at manna i botanisk henseende er et problematisk begrep.

Som antydning over, gjelder dette i høy grad også bruken av begrepet både i bibelhistorien og i folketradisjonen i ulike land og verdensdeler (se Donkin 1980).

Tradisjonell bruk i Norge

I Norge er johannesbrødtre – i form av oppmalte frukter – i all hovedsak blitt brukt som et legemiddel for husdyr. Reichborn-Kjennerud (1944:85) nevner imidlertid at johannesbrød sammen med en rekke andre legeplanter ble brukt mot forkjølelse i Hakadal (etter et manuskript av Sjur H. Bøyum i Norsk folkeminnesamling). Slik tilfellet ofte er i folkemedisinen, inngår johannesbrød her i en oppskrift med ni ingredienser:

«I Hakadal har de brukt viervond, marihand, flogrogn, tysbastbær, kvitlauk, rødtjære, johannesbrød og degerolje sammen med blomster fra ni manns eiendommer, alt kokt sammen i nordrennende vann og siilt.» (Reichborn-Kjennerud 1944:85).

I den folkelige veterinærmedisinen inngår johannesbrød likeens ofte i oppskriften på en blandingsmedisin (kalt *buset*, *krøtterbutt*, *kubutt*, *kukur* eller lignende) bestående av en hel rekke «sterke» ingredienser, oftest syv eller ni i tallet. Svello (1961) beskriver en slik tradisjon fra Gol i Buskerud:

«Til medisin for krøtera hadde dei med seg på stølen posar, trøllpøsa, fulle av ormeoske og andre medikament, so som dyvelstrek, bøvergjeld, kvitlauk, spansk pepar, johannesbrød, merrekaku og tjørepreparat.» (Svello 1961:527).

Christiansen (1952) beskriver en tilsvarende medisin fra Land i Oppland:

«Det var jo ikke så meget med dyrleger den gangen, og den medisin en greide seg med, var vel helst «krøtterbuttelen», som inneholdt middel mot all slags vondt, og som måtte finnes på hver gard. Det skulle være ni slag i den, og deriblant skulle det iallfall være: mjølkepulver, St. Johannesbrød, divelsdrek, og bøvergjel.» (Christiansen 1952:174-175).

Rise (1951) gjengir flere oppskrifter på *kukur* fra Oppdal i Sør-Trøndelag. Johannesbrødfrukt inngår i to av disse, i begge tilfeller sammen med dyvelsrek:

«Ein munnleg recept lydde slik: «Ku-kur var samensett tå divelstrek, Johanneskaku og franskbrennevin.»» (Rise 1951:193)

En annen og adskillig mer komplisert oppskrift, etter Martin Lien, omfatter 22 ingredienser, inkludert *johanneskaku* og *divelstrek* (Rise 1951:193), hovedsaklig apotekvarer, men dels under nokså forvengte navn.

Alfnes (1984) presenterer en lignende oppskrift på *kukur*, også den fra Oppdal. Hun oppgir ikke mindre enn 23 ingredienser, eller 24 om også

spriten (som ikke er nevnt) regnes med. *Johanneskake* hører naturligvis med – og har utvilsomt vært lettere å få tak i enn mange av de andre, til dels meget eksotiske ingrediensene.

Røstad (1931) har en noe enklere oppskrift fra Verdal i Nord-Trøndelag. Her laget man *kukur* av «sju slag sterke saker», inkludert johannesbrød, dyvelsdrek *Ferula assa-foetida*, hvitløk *Allium sativum*, spansk pepper *Capsicum annuum*, tysbast *Daphne mezereum*, vendelrot *Valeriana officinalis* – og bevergjell. En nesten likelydende oppskrift fra Verdal, trolig fra samme kilde, finnes hos Høeg (1974:309).

Det synes å være mindre vanlig at johannesbrødfrukten er blitt brukt alene. Espeland (1974) har en slik oppskrift fra en svartebok (Kvamsboka) fra Fron i Gudbrandsdalen. Den skulle hindre at kyrne ble frie for melk – ifølge folketradisjonen som følge av trolldom og onde krefter:

«§ 64 At en Koe [ei] skal blive melke staaen man skal tage Johanis kage og blødes udi Melk og give Chreaturet ind» (Espeland 1974:61).

En fortegnelse over «Nogle paalidelige Raad for Quegsyge», notert på Emangsmorken i Oppdal (Sør-Trøndelag) i 1813, er gjengitt hos Rise (1951:196-198). Johannesbrødfrukt inngår i ett (av i alt 21) råd, igjen som et egnet middel om kyrne ikke ga melk:

«12. At en Koe ikke skal blive melkestjaalen.

Man skal tage Johanneskager og bløde udi Mælk og give Koen ind. Det bevarer den.» (Rise 1951:197).

I Harstad (Troms) ble johannesbrødfrukt brukt til å behandle jursykdom hos kyr tidlig på 1900-tallet:

[Kyrne fikk ofte] «stolm i juret etter at de hadde kalva.»

Som botemiddel: «Ho mamma hadde nokka som de kalte johannesbrød som de brukte til å gi kyrn.» (Josefine Pettersen; intervju ved T. Alm 25.7.1978).

I dette tilfellet synes bruken å ha vært jordnær og uten magiske overtoner – om enn kanskje noe uvanlig.

I Vefsn (Nordland) brukte man en blanding av johannesbrødfrukt og tysbast *Daphne mezereum* om melka ikke ga smør:

«Ho *Nelle Sjursdè* på Andås var som ei runarkjereng. Dei henta ho i gardane når dei vart søkte med å få smør. Ho hadde tived [tysbast] og johannesbrød i ku-krøbo ho laga.» (Svare 1973:288).

I Valdres (Oppland) ble johannesbrødfrukten brukt til å behandle kyr som ikke ble kalvtunge:

«Når ei kyr ikkje vil rennast, skal ein få tak i St. Johannes-brød. Dette skal ein knuse og blande i ein deig og gje kyri ei liti stund etter ein har vore til ukse med henne. Då vil ho lettare stå ved seg.» (Hermundstad 1955:71).

Ifølge folketradisjonen skal en av egenskapene

ved johannesbrødfrukt være at den sikrer at buskapen kommer hjem i rett tid. Det er utvilsomt dette som ligger bak betegnelsen *heimlengt*, som Svare (1973:288) oppgir som et alternativt navn på frukten (se under). Solheim (1952) har i sin oversikt over norsk setertradisjon med to optegnelser av slik bruk av johannesbrødfrukt, fra Lesja i Oppland og Jølster i Sogn og Fjordane. I det første tilfellet brukte man en blanding med dyvelsdrek:

«For å få krytyre te å gå heim, kjøfte døm på apotekje nogo som døm kalla *busett*. De va ihopsettå Johannes-brød og dyvelsdrøkk. Så slo døm på de brennevin. Døm ga' kyom de.» (Solheim 1952:165, etter spørreliste).

Folk i Jølster synes derimot å ha spart dyvelsdreken til andre formål, og nøyde seg med johannesbrødfrukt for å sikre at buskapen kom hjem. Her ble det imidlertid advart om at det var farlig å smake på medisinen selv:

«I Jølster tok dei til å bruke *Johannesbrød* og ymse slags *rót* for å få kyrne til å komme. Dei måtte ikkje smake det sjølv eller gjeve andre det.» (Solheim 1952:165, etter spørreliste; opplysninger fra Ola Sandnes).

Et lignende råd var kjent i Nordfjord i Sogn og Fjordane:

«Dei skreiv til apoteket i Bergen etter *Johannesbrød* – det var eit slag frø – og «manister», til kyr som ikkje ville kome. Det blanda dei inn i ein deig av havremjøl og mykje anna. (Innvik).» (Borchgrevink 1956:105).

Den særdeles kompliserte oppskriften på *kukur* fra Oppdal i Sør-Trøndelag hos Alfnes (1984) er nevnt over. I omtalen av bruken nevner hun at blandingen skulle sikre at buskapen kom hjem i rett tid – en virkning som nok ikke minst ble tilskrevet johannesbrødfrukten, i hvert fall slik folketradisjonen så det. Oppskriften er kommentert som følger:

«Alt dette skulle blandes og gis til kyrne når de ble utslepppt om våren. Da ble de «heimkjære» og kom heim til rett mjølketid om kvelden!» (Alfnes 1984:59).

En lignende tradisjon er kjent fra Vefsn i Nordland. Svare (1950, 1973) oppgir johannesbrød som en av syv mulige ingredienser i blandingsmedisinen *ku-krøba*. I praksis brukte man bare et utvalg av disse, men johannesbrødfrukten ble tillagt særlige evner når det gjaldt å få buskapen hjem:

«Vart kalla *heimlengt* mange stader i landet. Kretura vart så gromme å koma heim når dei fekk det. Helst nytta om hausten når kyrne soppa.» (Svare 1973:288).

Det er antakelig johannesbrødfrukt som gjemmer seg bak navnet *johannesblod* i en optegnelse fra Nord-Trøndelag; også her skulle blandingen virke sterkt lokkende på buskapen:

«Dei som trolle, blanda saman 11 sortar på ei flaske. Det var bøvergjel, divelstrek, johannesblod o.s.b. Denne blandinga strauk dei på sine egne krøter og



Figur 3. Johannesbrødtre *Ceratonia siliqua* i savanneliknende fryganavegetasjon på Kreta. Kastrokefala vest for Iraklion, ca. 300 m o.h. Foto: Torbjørn Alm 20.12.1998.

Ceratonia siliqua in savanna-like phrygana vegetation on Crete. Kastrokefala W of Iraklion, appr. 300 m a.s.l.



Figur 4. Som følge av det tette, eviggrønne bladverket gir johannesbrødtre *Ceratonia siliqua* sterk skygge – og et etterspurt tilfluktssted på varme dager, f.eks. for geiter. Fra Almiroskløfta vest for Iraklion, Kreta. Foto: Torbjørn Alm 20.5.1999.

Due to its dense, evergreen foliage, Ceratonia siliqua yields deep shade – and a popular retreat on warm days, e.g. for goats. Almiros gorge W of Iraklion, Crete.

Figur 4. Frøene inne i belgen av johannesbrødtre *Ceratonia siliqua* er svært jevnstore, med en vekt rundt 200 milligram. I deler av Afrika og Asia brukes de ennå som vektenhet i krydder- og smykkehandel. Frøene er opphav til vektenheten karat (0,2 gram). Haniá, Kreta. Foto: Torbjørn Alm 8.10.1998.

The carob seed are very equal in size, and weighing about 200 milligrams. In parts of Africa and Asia they are still used as weight units in the spice and jewelry trade. The seed are the source of the weight unit carat (0.2 grams). Haniá, Crete.

gav dei inn også. Grannebuskapane vart heilt fortrolla av dette. Dei fór berre og rende etter den «innsmurde» buskapen. Ikkje åt dei, og ikkje mjølka dei. Det vart eit lag blod mellom rjomen og mjølka, og så var det så bort i natta trákinna.» (Solheim 1952:309, etter spørreliste).

Johannesbrødfrukt inngår også i en svartebok-oppskrift for å sikre seg fiskefangst («At faa Fisk»), fra Fron i Gudbrandsdalen rundt 1750:

«Kjøb Johannesbrød paa Apotheket og der i dem skal du tage og sy en Pung til et Fiskegarn.» (Bang 1902:270, nr. 590).

Denne anvendelsen er nok igjen motivert i johannesbrødfruktens påståtte evne til å lokke til seg dyr.

I folketradisjonen er de omtalte blandingene av dyvelsdrek, johannesbrødfrukt og andre ingredienser blitt brukt både som medisin og mer generelt som et verneråd (apotropaisk middel) for buskapen. I Østerdalen kunne johannesbrødfrukten også bli brukt alene, som et middel mot onde krefter:

«Johannesbrød verjer baade dyr og folk mot trolldskap; men det er faarleg aa bruka det. Har ein sett det i



maana eller rumpa paa ein hest, so kann ein ikkje ta att det utan ein kan lesa over dyret.» (Nergaard 1927: 56).

Ifølge en annen optegnelse i samme bok ble johannesbrødfrukt brukt for å holde hestene blanke i skinnet og ved god helse. Også her peker beskrivelsen klart i retning av at dette var et verneråd mer enn en egentlig medisin:

«Ei tid brukte dei so mykje aa setja Johannesbrød i hesterumpa. So lenge hesten hadde det, heldt han seg blank og fin; men tok ein so ut det att, daa var hesten ferdug med det same, dersom ein ikkje kunde lesa mot.» (Nergaard 1927:30).

Tabell 1. Norske navn og betegnelser på frukten av johannesbrødtre *Ceratonia siliqua*, dels normalisert til dagens rettskrivning (skriveformen i originalen er da satt i hakeparentes).

Norwegian names of the fruit of Ceratonia siliqua, partly normalized to modern orthography (Original spelling is then referred in brackets).

Heimlengt *Uten stedsangivelse*: Svare (1950:58, 1973:288).

Johannesblod *NT*: Solheim (1952:309).

Johannesbrød *Uten stedsangivelse*: Jansen (1911:21, 1940:23), Knudsen & Sommerfelt (1937:2248-2249), Krag (1896:46). *AK Nittedal (Hakadal)*: Reichborn-Kjennerud (1944:85). *BU Gol*: Svella (1961:527). *HE (Østerdalen)*: Nergaard (1925:128-129, 1927:30, 56). *NO Vefsn*: Svare (1950:58, 1973:288). *NT Verdal*: Røstad (1931:97), Høeg (1974:309). *OP Fron*: Bang (1902:270). *OP Lesja*: Solheim (1952:165) [Johannes-brød]. *SF Jølster*: Solheim (1952:165). *SF Nordfjord*: Borchgrevink (1956:105). *TR Harstad*: Intervju 1978.

Johannesbønner *Uten stedsangivelse*: Jansen (1911:21, 1940:23).

Johanneskake *OP Fron*: Espeland (1974:61) [Johannis Kage]. *ST Oppdal* Alfnes (1984:45), Rise (1951:193, 197) [Johanneskager, Johanneskakuj]

Jonsokbrød *NO Vefsn*: Svare (1950:58, 1973:288).

Mannabrød *Uten stedsangivelse*: Jansen (1911:27, 1940:23, 30). *NO Vefsn*: Svare (1950:58, 1973:288).

Sankthansbrød *Uten stedsangivelse*: Jansen (1940:23) [St. Hansbrød].

Sanktjohannesbrød *OP Land*: Christiansen (1952:174-175) [St. Johannesbrød]. *OP Valdres*: Hermundstad (1955:30) [St. Johannesbrød].

Et tidligere verk av samme forfatter (Nergaard 1925) inneholder et eget kapittel om johannesbrød. Det starter med en nærmest likelydende opp-tegnelse:

«Ei tid brukte dei so mykje setja Johannesbrød i rumpa paa hesten. Daa stod han seg mot all slags trollskap og heldt seg betre all med seg. Men tok ein det so tur att naar hesten hadde gaatt med det ei tid, so gjekk han med, dersom ein ikkje kunne lesa imot det daa.» (Nergaard 1925:128).

Dette er bare innledningen til en lang historie om en hest som ble kjøpt på markedet i Trysil. Etter hjemkomsten viste det seg snart at ikke alt var som det skulle med hesten. Årsaken var – etter sigende – at hesten tidligere hadde vært behandlet med johannesbrød, og ble syk når dette ble fjernet. Diagnosen ble stilt av en fra Eltdalen – på et tidspunkt da den nye eieren hadde bestemt seg for å skyte hesten:

(...) «Med det same eg gjekk fraa, var det ein som ropte nord i vegen: «Bi litt!» Der var det ein fraa Eltdalen som kom.

«Er 'n sjuk, hesten din?»

So kom han burtaat og saag paa, og fekk vita hossen eg hade vorti ve'n.

«Høh! Hesten har hatt Johannesbrød han,» sa han. «Han har full ti'i att det han som aat'n. Men vil du, kann je full gjøre aat 'n, saa 'n blir like godt att.» (Nergaard 1925:129).

Behandlingen bestod i en kopp melk som fremmedkaren leste noe over. Etter dette frisknet hesten til. Da samme hestekjøper en gang senere råkete ut for det samme problemet, var han i det minste forberedt:

«Eg kjøpte ein hest som hadde Johannesbrød i rumpa seinare og, taa ein finne. Eg tok i kjøpskaal veit du, og so fekk finnegubben litt uppi hovudet. Det var ein ting han angra paa, sa han, um eg visste kva det var. Og det visste eg full.

«Du har sett Johannesbrød i hesten du», sa eg, «men har du no ti'i det tur att, ø'legg du gampen for meg.»

Daa baud han til at han skulde læra meg aa lesa mot. Men du veit daa eg vilde ikkje ha noko med slike kunster aa gjera. Ein kann full faa nok aa svara for likevel, og det sa eg aat finnen reint ut eg. Aa ja, det skulde no bli ei raad med hesten likevel sa han, og hesten vart no bra han. So finnen hadde full lese mot sjølv.» (Nergaard 1925:129-130).

I dag er johannesbrødfrukten trolig forsvunnet ut av norsk folkemedisin, både for buskap og mennesker. Til gjengjeld får de fleste nordmenn i seg små doser av belgene gjennom kostholdet, nær sagt dagstøtt. At de ikke vet om det, er en helt annen sak.

Litteratur

- Alfnes, S. 1984. Ku-kur. Bøgda vår 1984: 45.
- Arista, M., Ortiz, P.L. & Talavera, S. 1999. Apical pattern of fruit production in the racemes of *Ceratonia siliqua* (Leguminosae:Caesalpinioideae):Role of pollinators. American journal of botany 86 (12):1708-1716.
- Bang, A.C. 1902. Norske Hexeformularer og magiske Opskrifter. Skrifter udgivne af Videnskabselskabet i Christiania. II. Historisk-filosofisk klasse 1901 (1). XXXII + 762 s.
- Baumann, H. 1993. Greek wild flowers and plant lore in ancient Greece. The Herbert Press, London. 252 s.
- Blohme, A. 1998. *Ceratonia*, s. 323-340 i Blaschek, W., Hänsel, R., Keller, K., Reichling, J., Rimpler, H. & Schneider, G. (red.): Hagers Handbuch der Pharmazeutischen Praxis. Folgenband 2. Drogen A-K. Springer, Berlin – Heidelberg – New York – Barcelona – Budapest – Hong Kong – London – Mailand – Paris – Santa Clara – Singapore – Tokyo. XXII + 909 s.
- Borchgrevink, L.S. 1956. Frå ei anna tid. Folkeminne frå Nordfjord. Norsk folkeminnelags skrifter 78. 173 s. Oslo.
- Chevalier, A. 1996. The encyclopedia of medicinal plants. Dorling Kindersley/BCA, London. 336 s.
- Christiansen, R.T. 1952. Fra gamle dager – folkeminner i Land, s. 127-336 i Kolsrud, O. & Christiansen, R.T. (red.):Boka om Land. II. Cammermeyer, Oslo.
- Correia, P.J. & Martinsloucao, M.A. 1993. Effect of N-nutrition and irrigation on fruit production of carob (*Ceratonia siliqua*). Physiologia plantarum 89 (3):669-672.
- Davidson, A. 1999. The Oxford companion to food. Oxford University Press, Oxford. XIX + 892 s.
- Donkin, R.A. 1980. Manna. An historical geography. (Biogeographica 17). W. Junk, Haag. VIII + 161 s.
- Duke, James A. 1999. Herbs of the Bible. 2000 years of plant medicine. Interweave Press, Loveland, Colorado. 256 s.
- Espeland, V. 1974:Svartbok fra Gudbrandsdalen. Norsk folkeminnelags skrifter 110. 86 s. Oslo – Bergen – Tromsø.
- Fiocchi, A., Restani, P., Travaini, M., Decet, E., Gaiaschi, A., Bernado, L. & Riva, E. 1999. Carob is not allergenic in peanut-allergic subjects. Clinical and experimental allergy 29 (3):402-406.
- Fægri, K. 1988. Dikteren og hans blomster. Florula Wergelandiana. Universitetsforlaget, Oslo. 154 s. + 8 pl.
- Grove, A.T. & Rackham, O. 2000. The nature of Mediterranean Europe. An ecological history. Yale University Press, New Haven – London. 384 s.
- Hermundstad, K. 1955. I kveldseta. Gamal Valdreskultur VI. Norsk folkeminnelags skrifter 75. 247 s.
- Holmboe, J. 1917. Plantenavnet buxhorn i «Postola sögur». Maal og minne 1917: 168-169.
- Hort, A. (oversetter) 1916. Theophrastus. Enquiry into plants. Books I-V. (Loeb classical library 70). Harvard University Press, Cambridge, Massachusetts – London. 475 s.
- Humphries, C.J., Press, J.R. & Sutton, D.A. 2000. Hamlyn guide to trees of Britain and Europe. Hamlyn, London. 320 s.
- Høeg, O.A. (red.) 1984. Våre medisinske planter. Trollskap, tradisjon og legekunst. Forlaget Det beste, Oslo. 466 s.
- Høiland, K. & Nordal, I. 1983. Kinabark og kjerringrokk. Systematisk botanikk med vekt på medisinplanter. Universitetsforlaget, Oslo – Bergen – Stavanger – Tromsø. (8) + 274 s.

- Iatridis, Y. 1988. Flowers of Crete. Athen. 142 s.
- Jansen, E. 1911. Folkenavne paa lægemidler og deres oprindelse. Den farmaceutiske forening, Kristiania. 41 s.
- Jansen, E. 1940. Folkenavn på lægemidler og deres oprinnelse. 3. utgave. Norges farmaceutiske forening, Oslo. 46 s.
- Knudsen, T. & Sommerfelt, A. 1937. Norsk riksmålsordbok. Bind I. Aschehoug, Oslo. XXII s. + sp. 1-3159 + VI s.
- Krag, T. 1896. Ada Wilde. Gyldendal, København. 325 s.
- Mabberley, D.J. 1997. The plant-book. A portable dictionary of the vascular plants. 2. utgave. Cambridge University Press, Cambridge. 858 s.
- Macleod, G. & Forcen, M. 1992. Analysis of volatile components derived from the carob bean *Ceratonia siliqua*. Phytochemistry 31 (9):3113-3119.
- Manniche, L. 1993. An ancient Egyptian herbal. British Museum Press, London. 176 s.
- Manniche, L. 1999. Sacred luxuries. Opus publishing, London. 160 s.
- Marakis, S.G. 1992. Sucrose syrup from carob pod. Biotechnology letters 14 (11):1075-1080.
- Marakis, S.G. 1996. Carob bean in food and feed: Current status and future potentials – a critical appraisal. Journal of food science and technology 33 (5):365-383.
- Marakis, S.G. & Marakis, G.S. 1996. Fructose syrup and ethanol from deseeded carob pod. Journal of food science and technology 33 (2):108-111.
- Merkur, D. 2000. The mystery of manna: The psychedelic sacrament of the bible. Park Street Press, Rochester, Vermont. 186 s.
- Nergaard, S. 1925. Hulder og trolldomsmedisin. IV. Norsk folkeminnelags skrifter 11. (III) + 250 s. Oslo.
- Nergaard, S. 1927. Skikk og bruk. Folkeminne fraa Østerdalen V. Norsk folkeminnelags skrifter 16. 151 s. Oslo.
- Ortiz, P.L., Arista, M. & Talavera, S. 1999: Distance-independent fruit-set pattern in a dioecious population of *Ceratonia siliqua* (Caesalpinaceae). Flora 194 (3):277-280.
- Rätsch, C. 1998. Enzyklopädie der psychoaktiven Pflanzen. AT Verlag, Aarau. 941 s.
- Reichborn-Kjennerud, I. 1944. Vår gamle trolldomsmedisin. IV. Skrifter utgitt av Det norske videnskabs-akademi i Oslo. II. Historisk-filosofisk klasse 1943 (2). 263 s. Oslo.
- Rise, O.J. 1951. Oppdalsboka. Historie og folkeminne. II. Johan Grundt Tanum, Oslo. 398 s.
- Roukas, T. 1998. Carob pod: A new substrate for citric acid production by *Aspergillus niger*. Applied chemistry and biotechnology 74 (1):45-53.
- Russo, G. & Polignano, G.B. 1996. Variation of seed and fruit characters in *Ceratonia siliqua* L. cultivars. Genetic resources and crop evolution 43 (6):5-531.
- Røstad, A. 1931. Frå gamal tid. Folkeminne frå Verdal. Norsk folkeminnelags skrifter 25. 156 s. Oslo.
- Schultes, R., Rätsch, C. & Hoffmann, A. 2001. Plants of the gods. Their sacred, healing and hallucinogenic properties. 2. utg. Healing Arts Press, Rochester, Vermont. 208 s.
- Simpson, A.-M. 1999. Herbs, trees and traditions of Cephalonia. The friends of the ancient wisdom society, Cephalonia. 117 s.
- Solheim, S. 1952. Norsk sætertradisjon. Instituttet for sammenlignende kulturforskning, serie B, skrifter 47. (II+) 708 s.
- Svare, R. 1950. Far etter fedrane. Folkeminne innsamla i Vefsn. Vefsn historielag, Mosjøen. 215 s.
- Svare, R. 1973. Frå gamal tid. Tru og tradisjon, s. 9-380 i Vefsn bygdebok. Særbind II. Vefsn kommune, Mosjøen.
- Svello, H. 1961. Boka om Gol. I. Frå busetjing til kommunalt sjølvstyre. Grøndahl, Oslo. (IV) + 599 s.
- Turland, N.J., Chilton, L. & Press, J.R. 1993. Flora of the Cretan area. Annotated checklist and atlas. The natural history museum, London. XII + 439 s.
- Vaughan, J.G. & Geissler, C.A. 1997. The new Oxford book of food plants. Oxford University Press, Oxford – New York – Tokyo. XX + 239 s.
- Viney, D.E. 1994. An illustrated flora of north Cyprus. Koeltz scientific books, Königstein. XXIX + 697 s.
- Wasson, G., Hofmann, A., Ruck, C.A.P., Smith, H., Bigwood, J., Staples, D. & Ott, J. 1999. The road to Eleusis: Unveiling the secrets of the mysteries. 2. utg. Hermes Press/William Dailey Antiquarian, Los Angeles. 150 s.
- Wergeland, H. 1853. Samlede Skrifter, bind IV. Christiania.

BØKER

Fortsatt fra s. 148

sten (s. 92) både om stor organisk forurensning utenfra og feilaktig om den indirekte følgen av stor næringsstoffsalttilførsel. Tyske hardhetsgrader er gått helt ut av bruk og ved senere revidering bør tekst og figurer omarbeides og i større grad knyttes opp til enkeltelementer. Forfatteren kunne også vært flinkere til å hente resultater fra andre forfattere. Det kan bli vel mye krysreferanser når det refereres til de tre ulike utgaver av forfatterens lærebøker i limnologi fra henholdsvis 1975 (Ferskvannøkologi), 1983 (Ferskvannets Verden) og 1995-1999 (Vann og vassdrag).

I et bokverk beregnet på den alminnelig naturinteresserte leser er det viktig å begrense bruken

av unødvendige fagtermer, og en bør bruke norske navn der hvor det er naturlig og hvor det finnes gode norske navn. Blant annet er de latinske, eventuelle greske forklaringene på faguttrykk unødvendige i en slik populær fremstilling.

Hvilke målgruppe boken henvender seg til er uklart. Den er for overfladisk særlig når det gjelder de mest grunnleggende temaer innen limnologi, og er heller ikke tilstrekkelig oppdatert når det gjelder miljøproblemene. Jeg vil derfor heller anbefale Karen Anna og Jan Øklands *Vann og vassdrag*, som i større grad vil inspirere til videre lesing i et spennende fagfelt.

Gunnar Halvorsen