

# Hasselnötter – en del av vår kulturhistoria

**Anna-Carin Almqvist, Hortonom**

vid Hushållningssällskapet Halland har sammanställt litteratur och information.

Hushållningssällskapet Halland 2022. Bild framsida: Anna-Carin Almqvist.  
Bilden på Rudolf Abelin (s.11) används med tillstånd från Norrvikens trädgårdar.

# Innehåll

<b>Introduktion</b> .....	<b>4</b>
<b>Hasseln i folktron</b> .....	<b>4</b>
<b>Hassel i forntid</b> .....	<b>6</b>
<b>Nötlagar</b> .....	<b>6</b>
<b>Användning</b> .....	<b>7</b>
<b>Export och import</b> .....	<b>7</b>
<b>Insamling och lekar</b> .....	<b>8</b>
<b>Geografiska nötter</b> .....	<b>8</b>
<b>Rudolf Abelin</b> .....	<b>11</b>
<b>Förädling</b> .....	<b>13</b>
<b>Nötodling i Sverige idag</b> .....	<b>13</b>
<b>Användning</b> .....	<b>14</b>
<b>Litteratur</b> .....	<b>15</b>

# Introduktion

Hasselnötter har varit betydelsefulla för människan genom tiderna. Nötterna har spelat en roll som energirik föda, som handelsvara och som en roll i den svenska folktron. I Sverige har det funnits nötodlingar i främst Skåne, Halland och Blekinge, men odling i någon större omfattning har inte funnits.

På fornsvenska omnämns hassel och hassellundar som *hasl*, *hasli*, *hesli* och *hässle*. Fornsvenska namnen på hassel återfinns idag i namn på orter och platser exempelvis Hässleholm, Hässlehult, Hasslarp och Hässelby. Hasselskog kunde även kallas för notteskog (nötskog).

## Hasseln i folktron

Hasseln finns omnämnd i folktron på flera ställen och i flera fall har den ett mäktigt rykte. I södra Sverige pratades det om goda och dåliga nötår och om hur vädret under olika dagar påverkade nötskörden. ”Greta väter i nöten” och ”Väter fru Sara i nöten, så blir det inga kärnor i dem”. Båda dagarna syftar till namnsdagarna för Sara (19/7) och Margareta (20/7) och om vädret var regnigt då blev det ett dåligt nötår. Under 1600- och 1700-talet finns hasseln omnämnd i Bondepraktikan där det går att läsa om midsommardagen, S:t Johannis dag, att ju mer det regnar denna dag, desto mindre blir hasselnötterna. Genom att studera hasselns virke och hänge gick det att förutspå hur skördeåret skulle bli. I Halland sades det att ”Var det brinn på hasseln, så blev det bra havre” och ”om hasselhängena var långa blev det lång råg”.



*Hasselhängen.*

## Hassel i forntid

Den inhemska hassel som växer i Sverige idag var bland de första träden som invandrade efter istiden, omkring 9500 år sedan. Hassel har vuxit ända upp till Ångermanland och bildade skog tillsammans med ek och lind.

Under forntiden var hasselnötter den mest energirika vegetabiliska födan skogen erbjöd. Flera fynd av hasselnötter från yngre stenåldern (6000–1800 f.Kr.) och framåt har gjorts. Hasselnötterna har inte endast använts till föda. Ett halsband av hasselnötter är hittat vid en stenålderslokal i Sverige (Ageröd), vilket tros härstamma från 4000 f.Kr.

På många ställen i historien finns hasseln nämnd. Cato den äldre (234–149 f.Kr.) menade att nötterna kunde stilla smärta vid njurstensanfall. Han omnämner hasselnötterna som ”Avellana nux silvestris”, vilket betyder skogsnöt från Avella (Italien). Det vetenskapliga namnet *avellana* syftar på att hasseln skulle härstamma från den italienska orten Avella/Avellino, varifrån det exporterades nötter av hög kvalitet, avellaner. Redan på Catos tid visste man att hasselnötterna var näringsrika och var mer lättsmälta än valnötter.

Under medeltiden var hasselnötter viktiga. Hasselnötter har hittats i Knösenvraket, ett skeppsvrak från 1200-talet, där nötterna var en del av provianten. Stora fynd av hasselnötter på medeltida boplatser tyder även det på att de hade en viktig betydelse i hushållet.

## Nötlagar

Nötterna var så viktiga att det fanns olika stadgar om dem i våra tidiga landskapslagar: Upplandslagen 1295, Sörmlandslagen 1327, Västgöta- och Östgötalagen 1350. Dessa stadgar kallades för nöt- och ollonparagrafer. Enligt stadgarna var det tillåtet att plocka hatten full till hattbandet eller plocka sin vante upp till tummen. Straffet för överträdelse var böter. Landskapslagarna finns inte längre kvar, däremot ingår inte nötter i allemansrätten.

## Användning

År 1558 befäller Gustav Vasa att fällning av bärande träd, det vill säga ek, bok, apfel, hassel, oxel, rönn och hägg, förbjuds. Dessa är till nytta för skeppsvirke, svinföda och andra nödtorfter.

På 1600-talet var det skillnad i vem som fick äta vilka nötter. I förordningar finns det stadgar som talar om att allmogen endast fick äta inhemska nötter, dvs hasselnötter, medan de som hörde till högre stånd kunde serveras mer exotiska nötter.

Hasseln var ett viktigt inslag i lövängarna. När befolkningen ökade under 1700-talet ledde det till att många hassellundar försvann då marken odlades upp eller betades. Hasseln användes då som ersättning till mjöl då både knoppar och nötskal maldes ner.

Hasselnötterna var historiskt inte bara energirik föda. Fettet i hasselnötterna kunde pressas ur för att användas till mat-, lys- och maskinolja. Pressmassan gavs antingen till kreaturen eller sparades som nödbrodsämne. Även kosmetika- och färgindustrin förädlade nötolja.

## Export och import

På mitten av 1500-talet påstod Olaus Magnus att hasselnötterna växte så pass rikligt att det skulle gå att skeppa flera tusen tunnor med nötter till Tyskland. Påståendet ska dock tas med en nypa salt.

Under 1600-talet skördades så mycket hasselnötter att man exporterade till både Tyskland och Nederländerna. I mitten av 1600-talet finns det uppgifter på att 1000–2000 tunnor hasselnötter exporterades bara från Sverige till Nederländerna. Där kolades nötskalen och maldes sedan till pulver, vilket användes i färgframställning. Exporten av hasselnötter upphörde under 1700-talet. Troligtvis på grund av konkurrensen från Italien.

## Insamling och lekar

Nötlekar till jul var ett viktigt inslag under 1700- och 1800-talet och än idag är nötter ett viktigt inslag under julen. Redan i augusti påbörjades förberedelserna genom att ungdomar samlade nötter i hagarna. Ett exempel från Öland är att på Bartolomeidagen, 24 augusti – nötplockardagen, fick öns pigor och drängar ledigt. Då kunde den som ville plocka hasselnötter för eget bruk. De nötter som skördades togs sedan fram till jul. För att fördriva tiden under julen ägnade man sig åt olika nötlekar. Nötterna var även ett uppskattat tillskott i allmogekosten och kunde därmed erbjuda omväxling. I en avhandling av Carl von Linné från 1763 står det att hasselnötter var närande till pojkers och flickors förtjusning. Inte bara allmogen samlade hasselnötter. I uppteckningar från herresäten och prästgårdar finns det berättat att insamling av nötter var ett uppskattat nöje och ett välkommet avbrott i vardagen. Både herrskap och tjänstefolk hjälptes åt vid skörden.

Under 1800-talet samlade bönderna hasselnötter för egen konsumtion och för försäljning, men samtidigt blev konkurrensen från de större och billigare importerade nötterna för stor.

## Geografiska nötter

Nötter från öar som till exempel Öland, Gotland, Gotska Sandön, Koster och Åland ansågs vara av speciellt hög kvalitet. De omnämndes som exempelvis Ölandsnötter och Sandönötter, men även Båstadnötter fanns. Redan under medeltiden skickades de till de kungliga slotten och till handlare som sålde dem på torgen i Stockholm och i andra större städer men även på andra sidan Östersjön.

Att det har funnits nötodling på Bjärehalvön går att läsa i en artikel från tidningen Allmänna Öresundsposten 4 oktober 1851. Där har tidningsmannen och författaren Orvar Odd (Oscar Patrik Sturzen-Becker) skrivit en hyllning till Båstad. I texten går att läsa följande: *”Staden – alltid staden – har en vacker kyrka, stenlagda gator, inga egentliga hoteller, men flera hus af ett ganska välmenande utseende, åtskilliga trädgårdar, der humlen slingrar sig*





*Spår från en gammal hasselodling i Böskestorp på Hallandsåsen.*

*i sydländska festoner från träd till träd och der excellenta nötter lära – hafva varit. Båstad är bekant för sina nötter, men denna dess urgamla berömmelse synes sjunga på sista versen, upptagna af mera stadsmessiga äregirigheter, har orten i den sednare tiden försummat de gamla nötträden.”*

Ölandsnötterna stod för de största svenska nötskördarna. De ansågs vara de största nötterna och också vara de bästa nötterna. I södra Sverige och på Öland och Gotland samlade bönder in hasselnötter för att sälja ända in på 1900-talet. Vid skörden av hasselnötter skiljde man mellan musnötter och hammarnötter. Hammarnötterna plockades genom att man slog på hasselstammarna med en klubba så att nötterna föll till marken. Musnötterna plockades från mössens förråd av vinternötter. Dessa ansågs vara allra godast och hade alltid en nötkärna innanför skalet. Under denna tid hade hasselnötter troligen inte en avgörande roll i befolkningens kost, utan var ett extra tillbehör. Nötterna var däremot av ekonomisk betydelse för ägaren till nötskogarna.

## Rudolf Abelin

År 1905 kom Rudolf Abelin till Båstad där han hade funnit den perfekta platsen för att anlägga sin nya trädgård. Trädgården fick namnet Norrviken, efter hans tidigare trädgård. Odlingsklimatet var gynnsamt och Hallandsåsen gav skydd för vinden och havet bidrog med fuktighet. På en terrass i en växtsluttning planterade och anlade Rudolf en av Nordens största fruktträdgårdar där mer än femtusen fruktträd och minst dubbelt så många hasselnötsbuskar planterades. Nötterna såldes till Stockholm eller exporterades till Tyskland. Den kombinerade frukt- och nötodlingen var tänkt att finansiera hela anläggningen, vilken också skulle ha trädgården för skönhetens skull. Under några hårda vintrar frös fruktträden och nötbuskarna, detta och i kombination med att den importerade frukten blev vanligare och ofta billigare, ledde till att konkurrensen blev för svår och att Norrviken inte blev den vinstdrivande fruktodling som var planerat. De hasselbuskar som idag finns på Norrviken härstammar inte från den ursprungliga odlingen.



Foto: Norrvikens trädgårdar

Rudolf Abelin





*Hasslar i Norrvikens trädgårdar idag.*

# Förädling

Under andra världskriget propagerade man för att odla hasselnötter i södra Sverige och satsade på att göra Sverige självförsörjande. Under 1940- och 1950-talet fanns ett förädlingsprogram på Balsgård där målet var att få fram storfruktiga hasselsorter anpassade för svenskt klimat. Egenskaper som var önskvärda var köldhårdiga hanhängen och stora välfyllda nötter. 1942 gjordes en insamling av nötter från buskar som hade klarat de svåra krigsvintrarna efter detta sattes 1500 fröplantor. När plantorna, några år senare, hade börjat producera nötter valdes det ut buskar med tidig mognad, buskar med rik och tidig bördighet samt buskar med relativt stora och välfyllda nötter av god kvalitet.

I slutet av 40-talet och i början på 50-talet gjordes en del korsningar mellan utvalda plantor av vildhassel och de mest köldtåliga av de odlade sorterna. Under hela 50-talet gjordes sedan urval i de erhållna korsningsplantorna. I slutet av 50-talet selekterades ett hundratal speciellt lovande plantor för vidare försök.

Vintrarna 1950–1951 och 1951–1952 gjordes frysningsförsök med avklippta hasselkvistar. I försöket fanns 14 namngivna odlade sorter samt ett trettiotal speciellt lovande fröplantor. Fröplantorna visades klara i genomsnitt 5–10 grader lägre temperatur. Vid kallare temperaturer skadades både hanhängen och pollenbildning. I början av 60-talet kom man fram till att svensk hasselodling inte skulle kunna bli ekonomiskt lönsam och förädlingsprogrammet för hassel lades ner.

## Nötodling i Sverige idag

I dagsläget finns ingen kommersiell hasselnötsodling i Sverige. Flera mindre nötodlingar etableras runt om i Sverige, främst i södra delarna. Odlad hassel förekommer även exempelvis i olika typer av skogsträdgårdar, permakulturodlingar men även i lähäckar och som alléträd i odlingslandskap.

För att få en ekonomiskt lönsam nötodling i Sverige krävs en marknad. För att få lönsamhet kan inriktning mot produktion av färska nötter eller vidareförädling av nötter vara en möjlighet. Att konkurrera med importerade torkade hasselnötter är en osäker marknad.

# Användning

Nötter har en framträdande plats i de nutida svenska kostråden. Hasselnötter innehåller en hög andel fleromättat fett och anses motverka hög kolesterolhalt. Fettet, proteinet och kolhydraterna är av hög kvalitet. De är rika på kalk, järn, vitamin A och vitamin C. De innehåller även vitamin E, vilket är bra för immunförsvaret.

De hasselnötter vi konsumerar i Sverige idag importeras vanligtvis från Turkiet, vilken är världens största hasselnötsproducent. De producerar ungefär tre fjärdedelar av världsmarknaden. Italien är näst störst följt av USA och Azerbajdzjan. Chile har den största hasselnötsproduktionen på södra halvklotet.

Det mesta av nöterna används till bakverk, godis och nötkräm. En fjärdedel av världens hasselnötsproduktion köps av Ferrero och används i Nutella. Det är också industrin som skalar mestadels av nöterna. Endast små volymer säljs oskalade.

# Litteratur

- Båstad Malen. n.d. Vackert sagt om Båstad. <https://www.bastadmalen.se/artiklar/vackert-sagt-om-bastad> (Hämtad 2021-10-08)
- Iseborg, Raoul. 1995. Funderingar vid en hassel. Daphne 1995:1. Botaniska sällskapet i Stockholm.
- Kardell, Lars. 1993. Västkusten i ett skogshistoriskt perspektiv. Skogshistorisk Tidskrift nr 2 1993, sidan 7–21
- Medelius, Hans. 2007. Ölandsnötter ur Mellan årsfester och nötter – Högtidsfirande i Kalmar län s. 126–151. Kalmar läns hembygdsförbund och Stiftelsen Kalmar läns museum.
- Persson, Ola. 1957. Fran Al till Tall.LTs förlag, Stockholm.
- Petterson, B. Svanberg, I. Tunón, H. 1999. Nötter - Etnobiologisk läsebok. Lund, Studentlitteratur, Lund.
- Wahlström, Maja. 2020. Om träd i myter och traditioner. Books on Demand, Stockholm.

**Anna-Carin Almqvist, hortonom**

Hushållningssällskapet Halland

[anna-carin.almqvist@hushallningssallskapet.se](mailto:anna-carin.almqvist@hushallningssallskapet.se)

035-465 33 | 070-354 81 33



Europeiska jordbruksfonden för  
landsbygdsutveckling: Europa  
investerar i landsbygdsområden

Hushållnings  
sällskapet

