

Svart mullbär

Morus nigra

Svart mullbär kommer ursprungligen från sydvästra asien och har odlats i flera tusen år.

Trädet är kraftigt men långsamväxande och kan bli upp till 10 meter högt. Det tar relativt lång tid efter plantering innan träden bär frukt, 15 år är normalt men det är sortberoende, 'chelsea' t.ex. bär redan efter 2-3 år. Bären är björnbärsliknande och 2-2,5 cm stora. När de blivit svarta är de mogna och ätes färska eller i sylt. Då bären är väldigt mjuka och lätt skadas behöver de användas omedelbart efter att de plockats. Enda praktiska sättet att bevara mullbär är att torka dem. Historiskt har mullbäret även använts för vintillverkning.

En varning är att bärens saft innehåller kraftiga färgämnen som biter sig fast på det mesta. Förutom att vara försiktig med kläderna när man plockar bären så bör man t.ex. inte parkera en bil under ett mullbärsträd med mogna bär om man inte vill ha den fläckig. Fallfrukt sätter sig lätt under fötterna och kan dras in där man inte vill ha dem.

Vanligt svart mullbär är hårdigt i soliga vindskyddade lägen i zon 1 men det finns sorter som är utvalda för större hårdighet. Traditionellt har mullbäret i Sverige endast odlats i skåne och på gotland. Med fördel kan trädet spaljeras mot en solig vägg. Mullbär har ömtåliga rötter så var försiktig vid utplantering. Beskär sparsamt och endast under vintern annars 'blöder' trädet ymigt. Mullbär drabbas i princip aldrig av parasiter eller sjukdomar. Då trädet både sätter löv och blommor sent är vårfröst sällan ett problem.

Förökning

Det går bra att så frön men ibland tar det något år för dem att gro. Ta sticklingar i februari och plantera i skugga utomhus till 2/3 djup. Även äldre grenar kan fås att gro. Plantera då 30 cm djupt och täck allt utom översta knopparna i mossa för att förhindra uttorkning.

Övrig användning

Mullbär har många användningsområden inom traditionell kinesisk medicin och då framför allt bladen men nästan alla delar av trädet kan användas till något. Barken ger fibrer till vävning, bladen ger en gulgrön färg, frukten en rödviolett till mörkt lila färg. Veden är bra till snickerier.

Låt gärna vindruvor klättra i trädet, de blir svårare att plocka men friskare och skyddade från svampinfektioner.

Sorter

Black Persian

får stora svarta frukter, över 2,5 cm långa och nästan lika vida. Välsmakande med syrlig smak.

Chelsea

får långa, mörkt mullbärsröda frukter med god smak. Fungerar lika bra som färska, torkade, konserverade eller som bas till vin. Trädet bär tidigt, redan efter 2-3 år.

Kaester

introducerad 1971 av Nelson Westree, Los Angeles. Frukterna är stora och utdragna, till 4 cm långa och 1,2 cm i diameter. De är djupt purpursvarta eller svarta som mogna med klarröd saft. Smaken är söt med god balans mellan sötma och syra. Trädet är rikbärande och lättförökat med sticklingar.

Wellington

får medelstora (3 × 1 cm), smala och cylindriska frukter. De är svartröda och mognar under flera veckor. Trädet är mycket produktivt. Många anser att Wellington är en hybrid mellan *M. alba* och *M. rubra*.

Övriga mullbärsarter**Vitt mullbär**

Arten i mullbärssläktet med störst ekonomisk betydelse är utan tvekan vitt mullbär (*Morus alba*). Den odlas i stora mängder som föda för silkesjärilens larver. I Sverige har man lyckats med silkesodlingar så långt norrut som Stockholm så härdigheten är större än för dess svarta släkting. Bären är vita eller svarta. Smaken varierar kraftigt. Vissa kloner ger smaklösa bär medan andra ger goda bär dock aldrig så goda som svart mullbär.

Tartarmullbär

Morus alba tartarica också kallat ryskt mullbär är den härdigaste sorten av mullbär och ska klara -25 grader utan besvär. Mer lågväxt är vanligt vitt mullbär men kan ändå bli ett träd på uppemot 10 meter.

Rött mullbär

Morus rubra

Det röda mullbäret är dåligt härdig i Sverige. Det finns ett antal hybrider mellan rött och vitt mullbär som är härdiga och har god smak.

Capsrum

Kanadensisk hybrid mellan *M. alba* och *M. rubra* med stora söta bär.

Carman

Kanadensisk hybrid mellan *M. alba* och *M. rubra* men stora vita bär.

Collier

Det är en hybrid mellan *M. alba* och *M. rubra*. En härdig sort med nästan svarta bär som har mycket god smak. Den bör testas i Sydsverige.

Illinois Everbearing

Det är en hybrid mellan *M. alba* och *M. rubra*. Den är mycket härdig. I USA klarar den -30. I Denningarum som ligger i zon 2 har den klarat sig i flera år. Bären är svarta med en mycket bra smak.

'Mulle'

I handeln säljs en sort med härdighet till zon 4. Dett är dock inte Morus nigra utan släktingen Morus accidosa. Den ger mindre bär och växer oftast som en buske.

Himalaya mullbär

Morus macroura är ett intressant alternativ i de absolut varmaste delarna av zon 1 då det är härdigt till ca -5 till -10 grader. De ger avlånga lite syrliga frukter som är tåligare än andra mullbärsarter. Detta gör att köper du färska mullbär i handeln är det troligen Morus macroura. Trädet som även kallas Pakistanskt mullbär går knappast att hitta i plantskolor i Sverige men bor du på t.ex. falsterbonäset eller på Ven prova gärna att driva upp det från frö.

Geraldi Dwarf

Det är en dvärgform av M. macroura som är lämplig att odla i kruka i ett uterum.

Källor

<http://www.pom.info/veckansvaxt/2011/v6.htm>

<http://www.pfaf.org/user/plant.aspx?...me=Morus+nigra>

sv.wikipedia.org/wiki/Svart_mullbär

L. Engstrand, M. Widén: Frukter från främmande länder, 2002 ISBN 91-540-5894-5

Lee Reich: Uncommon Fruits for every garden.

www.agroforestry.co.uk

www.hortensis.de