

Rødbøg

Fagus silvatica, var. purpurea

Den røde bøg er et resultat af podning, med rødbladete mutanter af den almindelige grønne bøg. Den røde farve skyldes det samme stof, der findes i rødkål og blå druer. Såvel blomster som nødderne og veddet er rødligt.

Den tidligst kendte mutant blev hjemført fra Thüringen i 1700tallet og noget taler for at alle andre rødbøge er podninger fra denne plante.

I lighed med sin grønne bror, der hyldes i nationalhymnen, har rødbøgen også betydning i national forstand, hvor den røde farve knyttes til fanen og slagmarkens blod.

Derfor kaldes træet ofte for 'blodbøg' og rødbøg er stadig et almindeligt syn i ældre haver ved landbrug, hvor de er plantet til minde om dem, der ikke kom hjem efter krigen i 1864.

Træets frugter kaldes 'bog'. De er trekantede nødder, hvor kernen er omgivet af en sej skal.

Både egetræet frugter (agern) og bog kaldes på ældre dansk tilsammen for 'olden'.

Det er udmærket foder til svin, men mængden varierer meget fra år til år.

Olden kan spises. Agern er meget bitre, mens bog smager godt. Begge dele har været brugt til menneskeføde i mangelsituationer, som kaffeerstatning og i brød.

Ved løvspring er rødbøgens blade lysegrønne, ligesom almindelige bøgetræer for snart at få farve af solens stråler.

Her virker farvestoffet som solcreme for de sarte, nye blade.

Ved løvfald trækkes farvestofferne ud og efterlader bladene brune og visne.

Blodbøg er god som hækplante og findes også i en hængende variant.