



# Svenska Örtasällskapet

## Renfana

### *Tanacetum vulgare*

Hör till familjen *Asteraceae*.

**Namnet.** Släktnamnet *Tanacetum* är bildat av det grekiska ordet *athanasia*, som betyder odödlighet. En brygd på renfana ansågs vara gudarnas dryck och bidrog till att göra dem odödliga. Renfana innehåller faktiskt ämnen som hindrar förruttelse. I Egypten använde man renfana när man balsamerade sina döda och även i vårt land har man använt den i liknande syfte. På 1600- och 1700-talen var det vanlig att lägga massor av renfana runt de döda för att skydda dem från flugor och annan ohyra i väntan på begravningen. Det finns ett gammalt uttryck som säger att ”det går inte mask i lik som gnids in med renfana”. Renfanan kallades därför också för ”herba immortalis”. Det svenska namnet renfana kommer av det tyska Reinfarn. Redan på 1400-talet benämndes den hos oss som renefana. *Rein* betyder åkerren eller vägren och *fan* kommer av *farn* som betyder ormbunke.

På norska heter den Reinfann, på danska Rejnfan, på finska Pictaryrtti, på isländska Reinfáni, på engelska Tansy och på tyska Rainfarn.

**Utseende.** En mycket högväxt, ca 50-100 cm hög, flerårig, aromatisk växt med starkt grenig jordstam och relativt korta utlöpare. Genom dessa förökas växten vegetativt och bildar med tiden stora sammanhängande

bestånd. De styva, ogrenade, ofta något rödaktiga stjälkarna har stora, avlånga rundade, pardelade blad med ca 12 lansettlika, djupt sågade flikar, svagt håriga eller kala, med små körtlar. I toppen har den en stor, ofta platt kvastlik blomställning med talrika små korgar med taktegellik ordnade, trubbiga holkfjäll och guldgula diskblommor, som ser ut som knappar. Korgarna är ganska små, mindre än en centimeter breda. Strålblommor saknas. Den blommar sent på sommaren, i juli - september. Växten breder ut sig ca 30-60 cm. Frukten är utan hårkrans. Fröet är litet, blekt, grönbrunt, fårat och avlånga. Doften är intensiv och smaken aromatisk, bitter, kamferaktig.

**Innehållsämnen.** Eterisk olja med thujon (0,2-0,6%), isothujon, cineol, carvon, kamfer och ibland chamazulen. Bitterämne i form av en omättad seskviterpenlakton, tanacetin.

**Utbredning.** Renfana har sin naturliga hemvist i Europa och Asien, men har naturaliserats på flera håll, bla. Nordamerika. Den är allmän i hela Norden längs havsstränder, där den säkert också är ursprunglig. I inlandet är den i Sverige allmän från Skåne till mellersta Jämtland och Ångermanland. Den trivs på kväverik och ofta sandig mark. Man finner den längs vägar och järnvägar, på ruderatmarker och gårdstomter. Renfana är ganska svår att utrota när den väl slagit rot.



# Svenska Örtasällskapet

I en planritning från 800-talet över S:t Gallens kloster i Schweiz finns renfana bland läkeväxerna i den örtagård, som 100 år tidigare var Karl den stores trädgårdsideal. Till saken hör att S:t Gallenplanen aldrig förverkligades, men har tjänat som ideal i århundraden.

**Odling.** Renfana trivs i full sol eller lätt skugga. Den vill ha torr, väl-dränerad jord. Renfana kan förökas både med frön och genom delning. Vid frösådd, så de mycket små fröna på våren eller hösten i sålåda eller brätte. Täck med Perlite. Groningen tar 1 1/2 – 3 veckor. Plantera ut skotten med 45 cm mellanrum när de är stora nog att hantera. Vid höstsådd övervintras de under täckning. Vid delning, rotutlöparna kan delas på våren eller hösten. Renfana angrips sällan av ohyra eller sjukdom. Växten är fullt härdig och vissnar ner helt inför vintern. Den sprider sig mycket och lätt. Ett tips är att odla den i kruka, som ställs svalt på vintern och då får ytterst lite vatten.

**Skörd.** Renfana samlas in vid blomningen, binds ihop till buketter och torkas. Plocka blommor precis när de slagit ut.

**Användning. Medicinskt.** Renfaneblommor insamlades förr och såldes till apoteken. Av blommorna tillverkades olika beredningar mot inälvsmask. Renfana har också använts mot matsmältningsbesvär, klåda och gikt. Renfanebrännvin har ordinerats vid olika magsjukdomar och för att förhindra krampanfall. För att lindra barns besvär vid tandsprickningen eller vid tandvärk kan man göra ett munvatten av bladen. Den ansågs också vara urin- och svett drivande.

Framförallt använde man förr renfana vid menstruationsbesvär. Den ansågs öka blodtillförseln till bäckenet. Linné berättar att lappkvinnorna beredde ett sittbad av växten för att underlätta födslar. Bengt Sjögren antyder i sin bok "Brännvinskryddor i skog och mark" att den kunde användas för fosterfördrivning. Här har han själve Linné som källa. I Linnés "Iter Lapponicum" från 1732 står att han inte fick svar på vad örten, renfana, användes till men han har sina funderingar. "Jag såg wid alla gårdar Tanacetum torkas, men ingen war, som wille säga mig dess bruk". Han blev osäker på, om ångbadet användes till fosterfördrivning eller för att underlätta en förlösning.

En kompress indränkt med te ger lindring åt värkande och reumatiska leder. Men man bör inte göra det för ofta, den irriterar huden.

Växtens konserverande egenskaper har använts för att få kött att hålla sig längre. Man gned in köttet med växtsaften eller lindade in det i bladen.

Rektor Henriksson skriver 1923 att renfana användes mot hysteri och i folkmedicinen mot frossa, vattensot och häftiga magplågor. Matts Bergmark skriver att örten på grund av sin lukt ansågs ha förmågan att fördriva demoner och häxor, och man rökte med torkad renfana i barnens sovrum för att hålla "svarta änglar" på avstånd.

I Medelpad blandades renfaneblommor i kaffe mot diarré.

I Jämtland hade man ett medel för att tillförsäkra barnen långt liv. Söndernuggade renfaneblommor fick dra ett par dagar i getvassla blandad med honungsvatten. Massan silades och blandades med gott



# Svenska Örtasällskapet

rödvin, gullöks-pipor och persilja och fick stå en vecka, varefter det silades.

**I mat** har renfana använts som krydda, framför allt i öl och brännvin, men också till fet köttmat, stekt fisk och sallader. Den kan kokas med i rabarberkräm och rabarbersoppa. Man kan gnida in kött som då får en smak som påminner om rosmarin. I England används finhackad renfana som krydda i puddingar (påskpudding) och pannkakor. Även rektor Henriksson skriver att man kan använda dem i smeten till tunna pannkakor.

Flera av källorna anger att renfana används till brännvin och öl, den kallas också på sina ställen öhlgräs. Bengt Sjögren skriver att han ”av den vilda renfanan som Sandklef inte tycks vara särskilt förtjust har jag i skrivande stund ett 5 1/2-årigt extrakt som ger ett gulbrunaktigt, i mitt tycke utomordentligt delikat Tanacetumbrännvin.” Albert Sanklef skriver att när man gör brännvin av renfana så ”bör man vara beredd på att smaken är mycket stark och skarp, varför endast lite essens användes”. Anemette Olesen håller med om att smaken blir skarp, men skriver att den blir bättre vid lagring.

Att dricka te av de späda bladen anses nyttigt både i England och Frankrike.

Hildegard av Bingen, som levde på 1100-talet, omtalar renfana som en helig växt och rekommenderade den som kryddväxt.

Arvid Månsson Rydaholm, som levde på 1600-talet, skriver om renfana. Han ger den 9 dygder och jag återger några stycken: ”1. Varder hennes frö barn ingivit med vin eller mjölk, då fördriver det maskar i livet”. ”5. Renfana stött med olja, och en smörjelse där av gjord, och smord uppå

svullna fötter, och där som värk är uti senorna, då hjälper det.” ”6. Om modren är förstoppad, då må kvinnan taga renfanafrö ett kvintin (3,3 g) eller ett halvt lod (13,3g), om hon stark är, och dricka det med vin, den rensar hennes moder mycket väl.”

Det är dock **viktigt** att påpeka att renfana är giftig i stor dos vid invärtes bruk och bör användas med försiktighet. Den innehåller thujon.

**Övrigt.** Man har lagt in buketter av renfana i klädska, madrasser och lådor som skydd mot mal. Torkade buketter hängdes upp i taket för att driva bort myggor och flugor, men också pest och trolltyg. Man lade också renfana där hunden skulle sova för att bli kvitt loppor och löss. Strö hackade blad och blommor där du vill ha myr- och musfritt.

Plantan kan odlas nära fruktträd mot bladlöss och annan ohyra. Blanda i kompost för höjd kaliumhalt.

Renfana ingick ofta i kyrkbuketten.

Renfanans doft är intensiv och har även på sina platser använts när de unga männen skulle ut för att fria. De repade då av en handfull blad av renfana och gned in sig med bladen för att stanken av ”lagård” inte skulle märkas.

De slaviska flickorna lockade till sig den åtrådde mannen genom att lägga en liten påse renfana i armhålan.

I Skottland lades renfana på den födande kvinnans blygdben så att de ”underjordiska” inte skulle komma och byta ut hennes barn mot ett av sina.



# Svenska Örtasällskapet

Torkade blommor behåller färgen väl i buketter, girlanger och potpurrier. Färgen kan bli lite brunaktig. De kan torkas som eterneller.

Som skönhetsmedel kan man använda blad och blomma till ett stimulerande och adstringerande bad. Men man bör inte göra detta om man har ömtålig hud.

Vid växtfärgning kan man få en brandgul färg av blommorna och en starkt gröngul färg av bladen. Man använder då alun till betning. Klädesplagg som färgats gröngula med renfana troddes förr ge sin bärare god hälsa.

## Andra arter och sorter.

Släktet *Tanacetum* har ca 150 arter, varav bara 5 förekommer som bofasta i Sverige. Bara arten renfana (*Tanacetum vulgare*) är inhemsk. Flera arter odlas och några av dem kan påträffas förvildade.

*Tanacetum vulgare* 'Crispum' munkrenfana. Kallas ofta gubbaskägg eller Arons skägg. Har mycket krusiga, mörkgröna blad som kan liknas vid skägg. Den blir lägre än renfana, ca 60 cm hög. Den har något starkare doft och färg än renfana. Munkarna odlade den i sina klosterträdgårdar, därav namnet munkrenfana.

*Tanacetum* 'Isala Gold'. Den blir ungefär lika hög som munkrenfana, ca 60 cm. Bladen är guldgula.

*Tanacetum* v. 'Silver Lace'. Också denna blir ca 60 cm hög. Den har blad som från början är vitfläckiga för att senare bli helt gröna. Med flitig klippning kan man dock bibehålla ett delvis brokigt bladverk.

*Tanacetum balsamita* balsamblad

*Tanacetum balsamita* ssp. *balsamitoides*  
kamferblad

*Tanacetum parthenium* mattram

*Tanacetum cinerariifolium* dalmatinerkrage  
Används som bekämpningsmedel mot insekter.

*Tanacetum corymbosum* renfanekrage

*Tanacetum macrophyllum* röllikekrage

**Varning.** Bör på grund av abortiv verkan inte ges till gravida. Giftig, innehåller thujon. Thujon i hög dos ger svindel, kramper, kolik, till och med dödlig förgiftning.

## Källor:

Lisbeth Almark: Min örtagård Rabén Prisma 1998

Matts Bergmark: Vallört och vitlök Prisma Magnum 1981

Lesley Bremness: Vår örtabok Prisma 1988

Rektor J. Henriksson: Vartill våra växter duga Kroppefjälls Hembygdsförenings förlag 1978

Kerstin Ljungqvist: Nyttans växter Calluna förlag 2011

Carl-Fredrik Lundevall och Gebbe Björkman: Vilda växter i Norden ICA bokförlag 2007

Jekka McVicar: Örtaboken Wahlströms 1994

Arvid Månsson Rydaholm: En myckit nyttig Öрта-Book Bokförlaget Rediviva 1987  
Anemette Olesen: Naturens kryddersnaps Skarresøhus forlag 2009

Albert Sandklef: 30 sorter Kryddat Brännvin och tre nya Fabel 1988

Bengt Sjögren: Brännvinskryddor i skog och mark Norstedts 1997



# Svenska Örtasällskapet

Den virtuella floran

Det Bästa: Örtmedicin och växtmagi 2001

SKUD – Svensk Kulturväxtdatabas Sveriges lantbruksuniversitet

Satu Frenedin och Evy Olsson: Renfana

Kronor och örter (utan årtal)