

MED ANLEDNING AV ATT JAG TYCKER OM INHEMSKA ÄPPLEN

Äpplet är en del av vår natur och kultur och har en lång historia bakom sig. Detta ser vi kanske inte med blotta ögat när vi ser de glänsande och prydligt upplagda äpplena i fruktdisken. **Göran Torrkulla** fördjupar perspektivet på äpplet, genom att undersöka historiska och lokala aspekter.

Text: Göran Torrkulla

Det är inte känt var och när människan åt sitt första äpple, men denna urgamla nyttoväxt antas ha invandrat österifrån – eventuellt ända från Kina – för att sedan över Persien sprida sig till Europa, och från Europa med emigranter till Amerika och Australien. De odlade äppelsorterna härstammar från flera vildväxande arter, bland annat *Malus pumila* vars utbredning sträcker sig från västliga Kina till östliga Syd-europa, och den i nästan hela Europa vanliga vildapeln *Malus sylvestris*. Hur länge vildapeln ingått i den finländska florran är inte heller känt, men den torde ha invandrat efter istiden tillsammans med de ädla lövträden.

I våra nordliga trakter har man funnit förkolnade rester av ituskurna vildäpplen vid boplatser som härrör från stenåldern, och det är belagt att vikingarna kände till och använde äpplen, men konsten att ympa, som är en förutsättning för förädlingskonsten, torde ha nått Norden först med de munkar som i Danmark och Sverige från och med 1100-talet anlade trädgårdar med egna plantskolor vid de kloster som grundades. Under 1300- och 1400-talen spred sig odlingsverksamheten småningom också utanför klostren. Efter reformationen fortsatte den svenska kronan att befrämja trädgårdsodlingen som bedrevs vid slott och adelsgårdar, och småningom lärde sig också allmogen att på egen hand plantera och förädla äppelträd.

I den östliga delen av det svenska riket anlade **Karl Knutsson Bonde** redan på 1400-talet en stor äppelodling i slottsträdgården vid sitt säte i Viborg, men plantorna dog bort. Odlandet av äpplen i Finland kom dock i gång under 1500-talet, och tog fart när riksrådet **Erik Fleming** år 1539 importerade äppel- och päronplantor från Reval (Tallinn) till sin nystartade fruktodling på Svidja herrgård i Pargas i närheten av Åbo. Omkring ett sekel senare gjorde äppelodlingen ett avgörande framsteg genom att hovrättspresidenten i Åbo **Jöns Kurck d.y.** under åren 1635–40 anlade en omfattande och så framgångsrik plantskola, att han blev kunglig hovleverantör av äpplen. I sin *Catalogus plantarum* från 1673, den

första lokalfloran i Finland, nämner professorn i medicin vid Åbo Akademi **Elias Tillandz** (1640–1693) – som också grundade den första botaniska trädgården i Åbo – att ”fruktodlingen under de senaste årtiondena fått ett betydande fotfäste” i Åbotrakten genom Kurcks pionjärbete på sin lantegendom vid Aura ås mynning. Den spirande odlingen led dock ett svårt bakslag både på grund av nödåret 1709, som tog död på nästan alla fruktträd, och på grund av förstörelsen under stora ofreden. Man var helt enkelt tvungen att börja om från början. Detta bakslag till trots fick odlingssträvandena ett nytt uppsving under senare delen av 1700-talet. I enlighet med tidens nyttotänkande ägnade sig särskilt professorerna **Pehr Kalm** och **Pehr Adrian Gadd** vid Åbo Akademi åt att

återuppliva och befrämja fruktodlingen, och nämns kan att **Henrik Lindsten** i sin doktorsavhandling år 1754 beskriver och förespråkar uppdrivandet av plantor i hemlandet liksom användandet av inhemska grundstammar vid förädlings-

Det inhemska äpplets guldålder inföll under 1930-talet

verksamheten. Nya bakslag kom under de stränga vintrarna åren 1760 och 1772.

I Pedersöre socken intill Jakobstad på det svenskspråkiga kustområdet i norra Österbotten, var prostens **Gabriel Aspegren** (1708–1784) den första med att så högt norrut anlägga en fruktträdgård. Han var född i Kristinestad i södra Österbotten, och under stora ofreden flydde familjen till Sverige, men återvände efter fredsslutet 1722. Han påbörjade skolgången i sin hemstad, blev student vid Björneborgs trivialskola och inledde sedan studier i teologi vid Åbo Akademi 1730. Av ekonomiska skäl hade han endast råd att studera en termin, och tog arbete som informator i Kimito och Vasa. Handelsmannen **Hans Berg** i Kristinestad bekostade sedan hans studier i Uppsala åren 1733–37 mot löftet att gifta sig med dennes systerdotter **Magdalena Ullman**. Som utexaminerad magister återvände han till Finland, och fick år 1740 tjänsten som docent i historia och filosofi vid Åbo Akademi. Samma år vigdes han till präst, gifte sig löf-tesenligt, och blev förordnad till lärare vid Vasa trivialskola.

Han verkade där mellan åren 1740–54, först som lärare och senare som rektor.

År 1754 utnämndes Aspegren till kyrkoherde i Pedersöre och Jakobstad, och fick följande år rätten att bruka Rosenlund, där han genast påbörjade röjningen av den steniga och karga marken. I anslutning till mangården som blev inflyttningsklar år 1758, anlade han under åren 1760–68 en omsorgsfullt planerad trädgård. Skolad i tidens nyttotänkande, och troligen genom sin vistelse i Uppsala påverkad av det nya intresset för naturstudier som utgick från **Carl Linné**, såg han det som sin uppgift att vid sidan av själavården upplysa bönderna och allmogen om nya odlingsmetoder och nya nyttoväxter. På dessa breddgrader var Aspegren inte bara den första med att odla äpplen, utan också en banbrytare inom potatisodlingen. När de första äpplena mognade på Rosenlund, torde ett färskt äpple ha varit en häpnadsväckande företeelse eftersom de flesta ortsbor varken sett eller smakat en sådan frukt. Tyvärr tålde de planterade äppelorterna inte det kalla klimatet, varför många av träden förfrös. Men äpplet hade ändå kommit till Österbotten för att stanna.

Den första finländska lantsorten

Under den drygt sekellånga ryska tiden efter det svensk-ryska kriget åren 1808–09, tilltog såväl adelns som borgerskapets intresse för trädgårdsodlingen. På initiativ av statsmännen **Lars Gabriel von Haartman** (1789–1859) och **Robert Henrik Rehbinder** (1777–1841) stiftades Finska trädgårdsodlingssällskapet år 1837, och i dess regi grundades år 1841 landets första plantskola i Kuppis i Åbo. Vid samma tid etablerades också de första handelsträdgårdarna i Åbo och Helsingfors. När **Carl Reinhold Sahlberg** (1779–1860), professor i naturhistoria och ekonomi vid Åbo Akademi, år 1850 blev klar med den för sin tid stora fruktträdgården på Huvitus gård i Yläne socken norr om Åbo, omfattade odlingarna över 1200 planterade fruktträd, av vilka mer än tusen var äppelträd som främst importerats från Sverige, men också från Tyskland och England. Verksamheten blev dock kortvarig genom att odlingarna efter hans död blev utan skötsel och snabbt förföll. När **Alexandra Smirnoff**, Nordens första kvinnliga pomolog, hösten 1887 besökte fruktträdgården, kunde hon konstatera att endast ett fåtal av de ursprungligen över hundra sorterna fanns kvar.

Det bör här särskilt framhållas att sorten *Huvitus* – en tidig sommarsort och hårdig ända upp till mellersta Finland – är den första finländska lantsorten, och härstammar just från Sahlbergs odlingar. Torparen **Juho Korpela** som bodde i närheten av huvudgården hade tagit tillvara frön från en okänd utländsk äppelsort som odlades i Sahlbergs fruktträdgård. En av frösåddens plantor visade sig bli ett vinterhårdigt träd, som gav en tidig och rik skörd av frukter med ett fast och sötsyrligt kött. Tillsammans med trädgårdsmästaren **Aarne Lehtinen** förökade Korpela detta moderträd, och den tavastländska konstnären **Vilho Ylinen** var den första att odla denna sommarsort som fick namnet *Huvitus* efter gården från vilken fröet härstammade. Övertygad om trädets förträffliga egenskaper skickade han några ympkvistar till Hinnonmäki odlingsanstalt i Lepaa. Provodlingen bekräftade dess dugliga egenskaper, och sorten, som mognar i augusti och är ätbar ett par veckor tidigare än de övriga inhemska sommaräpplena, blev omtyckt. Juho Korpela kom med sin frösådd att bidra till uppkomsten av den första finländska lantsorten, som alltjämt ingår i plantskolornas sortiment. Denna vinterhårdiga lantsort har dessutom en betydelsefull roll, eftersom den ännu i stor utsträckning används som grundstam inom den inhemska äppelförädlingen.

Nordens första kvinnliga pomolog

Här är det på sin plats att lyfta fram Alexandra Smirnoffs (1838–1913) insatser för den finländska frukt- och äppelodlingen. Hon var inte bara Nordens första kvinnliga pomolog, utan räknas alltjämt till en av de främsta pomologerna i Europa. Hennes far **Michael Smirnoff** hade varit livegen i Ryssland, men köpte sig fri och kom till Finland där han i Vasa etablerade sig som en framgångsrik köpman, och gifte sig med **Klara Johanna Lindeqvist**. Vid den stora stadsbranden år 1852 förlorade familjen Smirnoff all sin egendom och blev utan tak över huvudet. Vid moderns död kort efter branden kunde fadern inte mera hålla ihop den stora familjen, och det ordnades så att den enda dottern skickades till grevinnan **Helena Steven-Steinheil** på Saarela gård nära Viborg. Grevinnan, som låtit anlägga en påkostad park och en större fruktträdgård, lärde först själv upp Alexandra, men ville att hon skulle skola sig i trädgårdskonsten för att kunna överta skötseln av

Deras färg, form och smak är resultatet av en vetenskapligt kontrollerad förädlingsprocess som i förening med en systematisk marknadsföring åstadkommit ”världssorter”

anläggningarna. Efter grevinnans död år 1872 reste Alexandra till Sverige för att arbeta på greve **Gustav Trolle-Bondes** vidsträckt egendom i Södermanland. Där kom hon i kontakt med **Olof Eneroth** (1825–1881), som efter att ha promoverats till doktor 1854 i Uppsala avbröt sin akademiska karriär och istället ägnade sig åt äppelförädling vid de många trädgårdar som greven upplåtit åt honom för provodlingar, och kunde där bekanta sig med den omfattande provympningen av kvistar från olika länder på svenska grundstammar.

Under tre år arbetade hon som elev och assistent till denne banbrytare, som med sin *Handbok i Svensk Pomologi* (1864–66) hade lagt en bestående grund för den svenska pomologin, och hjälpte honom som språkkunnig med att klassificera de ryska äppelsorterna. Då hon återvände till Finland var delar av Saarela gård sålda och fruktträdgården hade fallit i vanvård. Hon bibehöll dock sitt pomologiska intresse och började arbeta som rådgivare i trädgårdsfrågor för olika privatpersoner. Samtidigt förkovrade hon sina kunskaper genom en livlig korrespondens med bland annat Eneroth och den ryske pomologen **Eduard Regel**, liksom genom vidsträckt resor i hemlandet för att inventera och ta till vara äppelsorterna i de finländska trädgårdarna. Den tilltagande odlingen av ryska äppelsorter bidrog väsentligen till att berika sorturvalet. Tilläggas bör att ett stort antal av de nya sorterna nådde Finland med ryska gårdfarihandlare, vilka ofta kom från nordliga orter såsom Arkangelsk och sålde vinterhårdiga sorter som var väl lämpade för våra kalla vintrar.

År 1892 gav hon ut sin första bok *Några ord om fruktodling och dess framtida ordnande i Finland*, och med sitt huvudverk *Handbok i finsk pomologi* som på statens bekostnad publicerades 1894 såväl på svenska som på finska, befäste hon sin position som landets främsta pomolog. Vägen till statspomolog med fribiljett på statens järnvägar var lång och mödosam, men genom sin ihärdiga forsknings- och upplysningsverksamhet, och som den enda eleven till Eneroth, ombads hon i början av 1890-talet att omarbete hans då slutsålda handbok. Genom att ta med hos oss nya ryska sorter bidrog hon till att sprida kännedomen om vinterhårdigare sorter än de som kommit från Mellanuropa eller England via Sverige.

Vad gäller sökandet efter vinterhårdiga sorter kan plantskolemannen och pomologen **Oscar Syring** nämnas som en uppföljare av Aspegrens pionjärbete, genom att han var den första att introducera en kommersiell äppelodling i Österbotten. Trots att många ansåg att yrkesodling var omöjligt så högt norrut, planterade han sina första 600 träd år 1919 och skördade de första frukterna 1922. Syrings plantskola i Gerby intill Vasa blev med tiden välkänd inte bara i Österbotten utan över hela landet. Av hans plantskola finns nuförtiden inte de minsta spår kvar, men trädgårdsmästaren **Leif Blomqvist** i Pedersöre utanför Jakobstad har allttjämt med Syrings lokala äppelsorter i sitt sortiment. På det hela taget kan dock konstateras att den kommersiella och internationella storproduktionen tränger undan de lokala sorterna.

Även om hårdigare sorter numera fåtts fram genom förädling, är vinterkölden allttjämt det största hindret för en kommersiellt framgångsrik äppelodling i Finland. De inhemska äppelsorterna är visserligen uppskattade under en relativt kort högsäsong, men efter andra världskriget har den stadigt ökade äppelimporten blivit ett nytt hot mot den inhemska äppelodlingen, som efter inträdet i EU och slopandet av importförbudet ytterligare bromsades upp. Ser man till det faktum att antalet äppelträd år 1939 var uppe i 3 miljoner, liksom att över hundra olika sorter odlades, låter det sig sägas att det inhemska äpplets guldålder inföll under 1930-talet. Köldvintrarna under det andra världskriget medförde dock att en tredjedel av alla träd förfrös, och dagens inhemska äppelodling, med sina omkring 2,5 miljoner träd, har först nu åter repat sig.

Det "perfekta marknadsäpplet" eller den första "världssorten"

Så snart den inhemska äppelsäsongen inleds brukar jag årligen gå till salutorget här i Åbo, där det allttjämt är möjligt att inhandla lokalt odlade, och lika doftande som välsmakande äpplen, direkt av odlarna själva från de kringliggande nejdena. Jag slås alltid av den friska och kännpaka doften hos våra inhemska äppelsorter, som sprider sig i rummet om de får ligga framme i en skål på bordet.

Med den höjda levnadsstandarderna och därmed sammanhängande förändringar i våra konsumtionsvanor har äpplen genom importen småningom blivit en dagligvara, och numera tar vi det för givet att ha tillgång till "färska" äpplen året om, trots att detta historiskt sett blivit möjligt först inom ramen för den rådande världsmarknaden. Av den årliga skörden har de äpplen som ligger i fruktdiskarna genomgått en noggrann sortering, och den del av skörden som inte motsvarar de marknadsmässiga kraven används som råmaterial för olika slags industriprodukter. När vi väljer äpplen vid närbutikens eller snabbköpets fruktdisk, tänker vi ändå sällan på att deras färg, form och smak är resultatet av en vetenskapligt kontrollerad förädlingsprocess, som i förening

med en systematisk marknadsföring av vissa varumärken åstadkommit "världssorter" avsedda för en mer eller mindre daglig konsumtion.

I detta sammanhang har det nordamerikanska äpplet som idag kallas *Red Delicious* kommit att framstå som något av en prototyp för vilka egenskaper det "perfekta marknadsäpplet" skall ha. Enligt traditionen upptäcktes det som skulle bli moderträdet till den första "världssorten" av äppelodlaren **Jesse Hiatt** år 1868 i Peru, Iowa, USA, genom att han lade märke till en planta som skjutit upp vid sidan av den planterade raden, och som han gång på gång försökte göra sig av med utan att lyckas. Till slut gav han upp och plantan fick växa där den kommit upp. När trädet fick frukter som ursprungligen var runda och hade en gul-grön grundfärg med en svag rodnad och röda strimmor, visade de sig vara bättre än de sorter han tidigare odlat. Och när **Clarence Stark** som drev en plantskola och sålde plantor på postorder år 1893

Den kommersiella ansatsen att skapa ett utseendemässig perfekt äpple har medfört att smaken delvis offrats

köpte rätten till den nya sorten gav han den i reklamsyfte namnet *Delicious*, men efter upptäckten av det gulgröna äpplet *Golden Delicious* i West Virginia år 1914, fick sorten det numera kända namnet *Red Delicious*.

Genom att denna sort ofta utvecklar mutationer på enskilda grenar med andra egenskaper än de övriga frukterna på trädet, utnyttjades dessa i sökandet efter en variant som skulle fullända sorten. Fram till glansperioden på 1980-talet förädlades sorten successivt, och resulterade småningom i att den fick sin numera karaktäristiska hjärtform, sin glänsande djupröda färg och sin söta smak. Den var länge en av de mest populära sorterna inte bara i USA utan världen över, och har också starkt påverkat konsumenternas uppfattning om hur ett "perfekt" äpple skall se ut.

Sådana förväntningar ställer inhemska yrkesodlare inför krav som de har svårt att uppfylla, i synnerhet som vi vill att våra inhemska äpplen skall vara så litet besprutade som möjligt – men ändå lika felfritt blanka och välformade som de importerade och ofta kraftigt besprutade äpplena. För att den inhemska skörden alls skall kunna klara sig i konkurrensen måste den genomgå en högteknologisk kamera- och datorkontroll, som fastslår om äpplena har "rätt" färg och storlek. Om så inte är fallet gallras de automatiskt bort. Tack vare nya vinterhårdiga sorter med goda lagringsegenskaper kan säsongen visserligen förlängas, men trots att åtgången av inhemska äpplen under höstmånaderna svarar ungefär för hälften av alla de äpplen som säljs, är merparten av de äpplen

som årligen äts inte odlade i hemlandet utan importerade.

Vad gäller *Red Delicious* har det metodiska framodlandet av en viss färg och form skett på bekostnad av att skalet blivit tjockare och fått en något bitter smak. Den kommersiella ansatsen att skapa ett utseendemässig perfekt äpple, har sålunda medfört att smaken delvis offrats för att sorten så länge som möjligt skall behålla sitt blanka och friska utseende för köparen. Numera har *Red Delicious* dock fått ge vika för nya sorter som till exempel det australiensiska äpplet *Pink Lady* som är resultatet av en korsning mellan *Lady Williams* och *Golden Delicious* som kallades *Gripp's Pink* när den tillkom 1973, och ungefär tio år senare lanserades på marknaden som en livsstilsprodukt. Eftersom dess kött inte mörknar så snabbt när det skurits i bitar, har den också blivit en eftertraktad ingrediens i grönsaks- och fruktsallader.

Är det verkligen en färskvara vi köper?

När vi plockar våra "färska" äpplen vid fruktdisken, tänker vi vanligen inte på att skörden av dem påbörjats vid en laboratorietekniskt fastställd tidpunkt för plockmognaden, för att sedan förvaras i syrefattiga, liksom temperatur- och luftfuktighetskontrollerade lagerutrymmen. Merparten av de äpplen vi konsumerar har i själva verket plockats ungefär ett år innan vi äter dem, vilka sedan transporteras hit med båt från USA, Sydamerika, Nya Zeeland och Kina, eller med tåg och lastbil från olika länder på den europeiska kontinenten. När äpplena slutligen efter långväga transporter väcks ur sin dvala, blir de alltefter temperatur och luftfuktighet ändå rätt snabbt oätliga, och leder redan i butikerna till ett betydande svinn.

Sammanfattningsvis låter det sig sägas att den globalt orienterade produktionens nya och ofta genpatenterade äppelsorter – som numera ger oss tillgång till ätäpplen året om – i en viss mening upphävt den traditionella indelningen av de olika äppelsorterna i sommaräpplen, höstäpplen, och vinteräpplen. Dessutom konkurrerar samarbetet mellan storproducenterna och varuhuskedjorna genom sina betydligt lägre priser på det hela taget ut de inhemska odlarna. De allt mer utstuderade produktutvecklingsteknikerna har visserligen väckt kritik, men vi tar vanligen ändå fasta på lågpriserbudanden och väljer "vårt dagliga äpple" – som också sägs hålla läkaren borta – ur det importerade sortimentet. I varufornens produktplanerade skepnad lockas vi att äta äpplen som har till följd att lokala småodlare drivs ut ur sina äppelgårdar, vilket samtidigt medför att odlingsarvets långsamt förvärvade mångfald av sorter också reduceras. Dessutom tenderar äppelimporten att försvåra introduktionen av nya inhemska äppelsorter. Om det inte vore för genbanker, lokala plantskolor och hemträdgårdar skulle många arter redan ha dött ut.

Också vad gäller äpplen ställs vi sålunda inför uppgiften att kritiskt granska våra konsumtionsvanor, såsom att vi ofta tanklöst tar för givet att äpplen ingenting annat är än blotta äpplen som det är hälsosamt att äta, och härigenom blundar för att en ensidigt kommersiellt inriktade massproduktion har såväl negativa ekologiska som samhälleliga konsekvenser.



Göran Torrkulla är filosof och konstnär med bas i Åbo och rötter i Österbotten.