

Tale til Æblernes dag på Tuse Næs 2016



Karin Syberg åbner Æblefestival på Tuse Næs Kunsthåndværk den 1.10.2016

I dag er en festdag. Det er en festdag for jer, der er kommet og for frugtavlerne på Tuse Næs, men det er især en festdag for æblerne. På Tuse Næs er det i dag 5. gang, æblerne fejres. Tommy Flugt har fortalt mig, at jeres inspiration har været Kirsebærfestivalen i Kerteminde, og det morer mig en smule. Både fordi jeg selv stammer fra Kerteminde, og fordi jeg altid har ment, at Kerteminde fandt på Kirsebærfestivalen for at skille sig lidt ud fra alle de æblefestivaler, der heldigvis i den seneste snes år er dukket op over alt i Danmark. I dag fejres der nemlig æbledage over hele landet fra den første Guldborg og Discovery modner i september til hen i slutningen af oktober.

Sydhavsoernes frugtfestival løb i år af stabelen den 17. september, i Nordjylland er flere slotte og gårde er gået sammen om en æbledag. I Randers fejrer Byøkologisk Forum æbledag. Fejø har allerede i mange år fejret æblets dag. Og der har æblet endda helt bogstaveligt holdt sit indtog i kunsten. Hvert år får sin egen, unikke æblemosaik, sat op på søm på en trætavle af øens skolebørn. Et år forestillede mosaikken Solvogner, et andet en pæreskude for fulde sejl.

Mange plantager indleder nu æblehøsten med rundvisning og en pluk-selv-dag. Havekredse, foreninger og gårdbutikker fejrer Æblets dag, og flere steder fejrer museer dagen med mostpresning, æblekagekonkurrencer og lignende. Bornholms Museum fejrer æblets dag, Museerne i Brønderslev kommune fejrer Æblets dag, og på Møn, hvor jeg selv kommer fra, fejrer Møns Museum sammen med hele Stege by Æblets dag. Slottet Sølyst i Klampenborg indbyder til middag for børn med æbler som en af tre ingredienser. De andre er svineskank og koldpresset rapsolie, så man må tro, at æblerne udgør en vigtig del af måltidet!

Selv Kirken deltager efterhånden i festen. Eksempelvis i Jørlunde kirke i Slangerup, hvor der den 2. oktober er hjemmelavet æbleflæsk efter gudstjenesten og mulighed for at bage æblepandekager over åben ild.

Det er ikke tilfældigt, at vi i dag også kan fejre æblefestival på Tuse Næs. Steder som Tuse Næs har nemlig det helt rette klima til frugtavl. Omgivet af vand til tre sider og beskyttet af fastlandet har Næsset den lange efterårsvækst, hvor æblerne opnår deres fulde aroma. I år må det da være en ekstra fantastisk høst med den sensommer vi har haft!

Alt dette er der særlig grund til at glæde sig over, for det er bare et halvt hundrede år siden, at det så sort ud for æblerne. Dengang havde hver egn deres egne lokale sorter. Men i 1944, da Anden Verdenskrig lakkede mod enden, opstillede »Landsforeningen Dansk Frugtavl« en liste over 'ukurante, kasserede Æblesorter.' Det danske mylder af lokale sorter kunne ikke markedsføres effektivt, der var brug for store ensartede partier af samme sort. I alt kom 800 æblesorter på den sorte liste. Inden for fem, otte eller ti år skulle de enten fældes eller ompodes, hvis avlerne skulle gøre sig håb om, at Frugtavlforeningen ville sælge æblerne for dem.

Af anbefalede spiseæbler blev der 14 tilbage, nemlig Transparente Blanche, Rød Transparente, Guldborg, Gråsten, Mørkerød Gråsten, Ildrød Pigeon, Cox Orange, Crimson Cox, Lord Lambourne, Ingrid Marie, Bodil Neergaard, Laxton, Jonathan og John Standish.

Blandt madæblerne overlevede otte: Lord Suffield, Sønderskov, Pederstrup, Bramley, Belle de Boskoop, Boiken, Dumelow og Coulon.

Adskillige af disse æbler er nok temmelig ukendte i dag. Hvilket kaster et lidt ironisk skær over Frugtavlforeningens autoritative dekret.

Men frugtavlernes rettede ind. Hvad skulle de ellers gøre?

Når dertil kommer, at udviklingsarbejdet langt op i det 20. århundrede først og fremmest lagde vægten på holdbarhed og udseende, så de kunne ligge længe i butikkerne og friste, så betød hele udviklingen, at æblernes arvemasse, sygdomsresistens og ikke mindst smag blev udtyndet.

Det næste store nederlag for æblerne kom i 1973, da Danmark kom med i EF, og franske Golden Delicious kunne få lov at brede sig over landet. Mange danske avlere, der med rette frygtede den franske konkurrence, tog imod EF-støtte til at rydde deres plantager. I alt forsvandt 760 ha. frugtplantager i årene efter Danmarks indtræden i fællesskabet. Ved årtusindskiftet var der 1.783 ha. tilbage af de 7.669 ha. hvor der havde groet æbletræer i 1973.

Jeg ved ikke, hvor mange frugtplantager der er tilbage i dag, men jeg ved, at man kan konstatere en stigende interesse for frugtavl i den danske befolkning, og man kan konstatere, at folk strømmer til de samlinger, hvor de gamle danske sorter bevares. Frilandsmuseet har æbletræer, der er over 100 år gamle. Og når et hus eller en gård rives ned og genopføres på Frilandsmuseets grund, sørger man samtidig for at tage podekviste hvor husene stod, som derefter bliver podet af museets gartnere på nye grundstammer og plantet ved huset, når det er blevet genopført på museet. På den måde er de gamle frugtsorter blevet bevaret ved det sted, de hører til.

Hver sort repræsenterer en unik kombination af gener, og da generne bestemmer frugttræets forskellige egenskaber, er de det råstof vi har – også når forskere og planteforædlere skal udvikle frugt til fremtidens behov. Bevaringen af levende frugttræer er vigtig, fordi genmaterialet bedst kan gemmes på denne måde

Her skete der noget vigtigt, da Muren faldt i 1989. Vestlige pomologer fik adgang til de æbler, der i århundreder havde vokset langs til net af handelsveje, der går under navnet Silkevejen. Den udspringer på nordsiden af de kinesiske Tien Shan bjerge og fortsætter hele vejen over til Sortehavet. Og her voksede hele æblets genbank. I

Kasakhstan fandt forskere fra Oxford University urørte æbleskove, hvor hele mangfoldigheden bestod – fra det sureste skovæble til sorter, der mindede til forveksling om vores kulturæble *Malus domestica*.

Tidligere havde man ment, at *Malus domestica* var en krydsning af skovæblet, *Malus sylvestris* og et lille paradisæble ved navn *Malus pumila*. Nu fandt man ud af, at det store søde æble havde udviklet sig helt uden menneskelig indgriben.

I skovene på Tien Shans skrånninger havde den brune bjørn holdt til i århundreder. Og bjørne elsker som bekendt sødt. Når bjørnene fandt de små sure æbler, blev de ikke nydt, men passerede bare igennem fordøjelsessystemet. Hvorimod et sødt æble blev tygget, så kernerne kom fri og velgødede ud i bjørnens anden ende. Vildsvin rodede i jorden, kerner fra sødæbler blev begravet og spirede. Og gennem århundreders selektion blev træerne med søde æbler flere og flere.

Når nu en karavane drog af, hvad var så mere nærliggende end at medbringe godt med søde æbler til hestene. De gnaskede af æblerne undervejs og afleverede dem igen – som pærer. Hvorefter æbletræer spirede langs ruten og nogle af dem blev til sødæbletræer. Herfra har de spredt sig til resten af Europa, og efterhånden til hele verden. Æbler kan gro over alt, også i tropiske områder blot man kommer lidt til vejrs. I dag opbevares så godt som hele æblets mangfoldige genbank i Oxford og også på Geneva forsøgsstation i staten New York, og det er en god forsikring. Men som sagt er bevaringen af levende frugttræer vigtig, for når genmassen opbevares på køl, udvikler æblet sig jo ikke længere og bliver måske derfor ikke så modstandsdygtigt over for fremtidens udfordringer.

Derfor er det også meget glædeligt, at bevarings- og udviklingsarbejdet efterhånden er i gang mange steder. Frilandsmuseet samarbejder således med Pometet, Københavns Universitets samling af gamle danske frugtsorter, hvoraf man har omkring 300, og her har de gang i et nyt projekt hvor man undersøger de gener, der har givet de danske æblesorter deres smag og aroma. Man undersøger, hvordan de danske æblesorter er opstået gennem tiden, man vil sikre sorterne for fremtiden, og man vil udnytte sorterernes egenskaber til at forbedre smagsoplevelsen i de moderne æblesorter. Så måske varer det ikke længe, før vi kan lave æblekage, der smager, som Madam Mangor lavede den.

Men der er også private frugtavlere, der eksperimenterer med gamle frugtsorter. Eksempelvis Kirsten Rohde Jensen, der driver en økologisk frugtplantage i Rytzebæk på Møn. Hun har skaffet sig podedkviste fra en lang række lokalsorter, og på Æblets dag i Stege forsøger vi hvert år at indsamle oplysninger om blandt andet Brøndæblet fra Præstøegnen, om Petersgård Gråstener, om Hulemoseæblet fra Nyråd og Nordfeldt Høstæble, som jeg selv tidligere forgæves har forsøgt at opspore. Der er også Kronprinsesseæblet fra Hjertebjerg, Borre Kærneæble og Ørslevæblet – for blot at give nogle få eksempler på, hvor righoldig og forskellige en æblemangfoldighed, vi engang har haft.

Mange af dem ville man måske ikke synes var noget særligt i dag. Men man må huske på, at æblerne blev dyrket til mange andre formål end som spiseæbler. Der var madæbler, som var beregnet til æbleflask og æblekage, der var grødæbler, som absolut ikke duede til andet, men var unikke til netop æblegrød. Vi har selv i vores have på Møn et æbletræ, der hvert år bærer havens største og smukkeste æbler i rigelig mængde. Men de er komplet uspiselige. Vi forsøgte med æbleflask – det smagte ikke godt. Vi har forsøgt at moste dem, men mosten blev udrikkelig. I årevis

var det kun sjaggere og solsorte, der fik glæde af æblerne, men en dag foreslog en gammel mønbo, at det nok måtte være et grødæbletræ. Det var det! Æblerne giver den fineste æblegrød, perfekt til æblekage vinteren igennem.

Ellers brugte man nedfaldsæblerne til most eller gærede dem til cider, og så var der gemmeæblerne, der kunne holde sig vinteren igennem. Der har været æbler til jul, endnu i dag hænger vi blankpolerede pigeoner på juletræet. Der har været æbler til helligtrekonger, og der har endda været æbler som Jernæblet, der først var tjenligt til marts og kunne holde juli med. Og der kommer jo allerede de nye Transparente Blanche.

Jeg vil slutte med at fortælle en historie.

I kender Baldermyten om den lyse gud, Balder, der drømte, at der ville ske ham noget ondt. Derfor gik hans mor Frigg rundt til alle levende væsner og fik den til at love, at de ikke ville gøre Balder noget. Derved var Balder blevet usårlig, og det blev en sport for aserne at skylde til måls efter ham. Den eneste, der ikke lovede noget, var en gammel kvinde Tøkk, der kun ville 'græde tørre tårer' over Balder. Tøkk var Loke i forklædning, og Loke opdagede, at Frigg havde glemt misteltenen. Han lavede en pil af den, som han fik Balders blinde bror Høder til at affyre – og Balder faldt død om. Sådant lyder sagnet, men måske handler det i virkeligheden om et æbletræ! Nogle forskere vil se historien som udtryk for en ældgammel æblekult. Navnet Balder betyder måske ligefrem æbletræ på oldengelsk, *apuldre*, *appledore* *apul-dur* (udtalt Baldur). Balder skulle så være en fallisk frugtbarhedsgud, og det skulle være Baldermyten, der i mange år genopførtes i engelske æbledistrikter som Devonshire og Herefordshire. Her samledes frugtavlere og plukkerne om æbletræerne med en stor bowle god, stærk cider. De sprøjtede cider rundt omkring træerne, og på de grene, som ikke havde båret frugt, hængte de ristet brød, 'toast', dyppet i cider. Formentlig fordi brød, der ikke var ristet, ville gå i opløsning. Så drak de resten af cideren, mens de skød op i luften og slog på træerne for at fremme frugtbarheden, og ja: opførte sig ligesom aserne, når de skød til måls efter Balder.

– Og derfra stammer det, at man den dag i dag, hvis man i England skal udbringe en skål, udbringer – *a toast!*

Karen Syberg



