

Gråpære

Karsten Hansen: "Pærevælling" – 8 af 11



Gråpære

Utallige pæretæer er gennem årene blev beskyldt for at være: "Bare en gråpære". Når noget kaldes gråt betyder det ofte simpel og af lav værdi – bare en gråpære, skal altså undskylde, at man ikke har en fin og ædel pære, men blot et træ til bondekost!!

Der er ikke noget simpelt eller dårligt over Gråpæren. Det er en glimrende spisepære, og træet bærer bunker af fine pærer, som kan høstes i slutningen af september. Pærerne er langstrakte med en ret lang stilk. Den grågrønne grundfarve går i solrige somre over i gul med et strejf af rødme på kinden. Kødet er hvidligt og ved modenhed meget saftigt med sød, stærkt krydret men fin smag.

Sorten er meget gammel og beskrevet (som gammelkendt) i 1628 i en fransk frugt bog. Det er med andre ord sandsynligt, at pæren har været dyrket i Frankrig langt tilbage i middelalderen. Den er noteret i fortegnelsen over sorter i Den Kongelige frugttræsplanteskole i Odense i 1795, men den kan have været her i landet længe før. Haveselskabets gartner Bentzien skriver i 1861, at sorten er "gammelkendt".

Træet kan med årene blive meget stort, og det er absolut længelevende. Træer på over tyve meters højde er ikke sjældne, og det ser ikke ud til at nogen sygdomme for alvor bider på Gråpæren. Pastor Wøldike har kendt sorten og den har stået i Øster Hornum Præstegård i hans tid. I dag er det oprindelige eksemplar for længst væk, men i Wøldikes have står der et ungt og virilt Gråpæretæ, som bærer godt trods sin unge alder.

Pærerne er, som nævnt, meget velsmagende, og derfor er det ikke muligt at nå at smage dem i år – alle de lækre gråpærer er spist af glade forbipasserende, som ikke havde problemer med at Gråpæren blot er simpel bondekost.