

Pigeonæbler

Karsten Hansen: "Ævlerier" – 10 af 15



Ildrød Pigeon

Små, stærkt røde, aflange æbler med lang, ofte rød stilk og en lidt skarp og bitter smag i skrællen, som minder om bittermandel og blåsyre. Er frugten oven i købet spiseklar op til jul er det nok et pigeonæble.

I dag kender vi mest den ildrøde Pigeon – men det er egentlig blot et handelsnavn for almindelig eller mørkerød Pigeon. Den stammer fra Frankrig hvor den meget tidligt er beskrevet – eller også er den sået som kerne på Fyn omkring år 1800. Måske er der i virkeligheden tale om Pigeon Jerusalem

eller også er den forvekslet med sribet Pigeon, Spejlsby pigeon, Pigeon Jyllinge, rød vinter Pigeon eller måske Pigeon Maribo. Læg dertil en lang række af lokalsorter og mange ældre navne og beskrivelser, så er navneforvirringen total. Pastor Wøldike fra Øster Hornum og de andre gode pomologer, som brændte for frugtsagen i 1800-tallet, brugte mange kræfter på at skændes om rigtigheden af de mange navne.

I dag er vi ved hjælp af DNA-analyser nået lidt ind i navnejunglen og ved nu, at langt de fleste af de mange Pigeoner bærer det samme DNA, og at der kun er minimale udsving i farve og smag. Pigeonnavnet er dog også givet til en del sorter, som afviger så meget at de kun har navnet tilfælles. En af disse er Wøldikes pigeon som for 100 år siden fandtes i mange haver i Øster Hornum. Wøldike havde hentet den i en have i Skelby på Falster, mens han var præst der. Det er beskrevet, at der ofte var æbler af sorten fra Øster Hornum på jyske frugtstillinger omkring år 1900. I dag er sorten på vej tilbage til Wøldikes have, i det vi er lykkedes med at finde den i Sverige, hvor den kaldes Wøldikes duvåpple. Den 14. november 2021 genplantede foreningen "Wøldikes Haves Venner" denne sort ved årets sidste arbejdsdag i haven.