



Gammelt surepletre i kulturbeite i Frafjord. Treet er omlag 10 m høyt og blomstrer årvisst. På den norske rødlista er villeple klassifisert som sårbar. Foto: Per Terje Haaland

VILLEPLE (SUREPLE)

Malus sylvestris

Villepler finner vi spredt over hele lavlandet opp til Troms. Arten stiller noen krav til voksested: Varme skogkanter og helst baserik grunn. I så måte passer dette godt med den forekomsten jeg så inne i Frafjord. Her vokser det mange eldre surepletre. I gode år blomstrer de slik at hele treet ser lyserødt ut.

Så er spørsmålet: Hvordan skiller vi villeple fra alle de forvillede eplene vi finner overalt? Vi leser i floraen: *Lite til middels stort tre opptil 6 m, snaue kvistar med vedtornar. Bladskaff spreidd håra i renner på oversida, elles snaut. Bladplate breitt eggforma med rund eller noko kileforma grunn, fint rundtanna, ofte litt håra nedst på unge blad, snau som utvaksen. Blomeskaft tynne og lange, snaue. Beger snautt; begerblada heng på til frukta er mogen. Blome 3-4 cm brei. Fruktskaft nokså lange, om lag jamlange med frukta. Små, sure eple, 2-4 cm breie.* (Norsk flora 8. utg.)

Altså: Finner du et epletre der greinene har torner, bladene er tilnærmet runde og fintannete i kanten, er sjansen stor for at det er villeple du har foran deg.

Hvordan kommer vi fra disse sure eplene og fram til de delikate eplene du kjøper? Naturen er rar; hele tiden skjer det små endringer, vi kaller dem gjerne mutasjoner. Det betyr at i en større populasjon med sure villepler, kan finne noen som smaker bedre. Disse trærne ble gjerne flyttet hjem til gården. Og når munkene fra sørlige breddegrader kom til det høye nord og brakte med seg andre eplersorter som man i hjemlandet hadde foredlet fram, utkonkurrerte disse raskt de gamle gårdseplene. De gamle eplene ble gjerne ompodet med nye, spennende sorter; villeplene forsvant, det var bare rotstammen igjen.



*Blomstene på vilpeple er vakre å se på - rosa og hvite.
Foto: Per A. Åsen.*



*Vilpeplene er små, ofte grønne men også delvis røde.
Foto: Per Terje Haaland.*

Hva brukte man vilpeplene til? Vi søker til O.A. Høeg's Planter og tradisjon: *Sureplene ble samlet om høsten og lagde i en bingje på stabburssvalen eller andre kolde rum; når kulden kom og eplene var blitt gjennomfrosne, ble de tatt inn og tint opp, og da ble de spist med god appetitt. På enkelte steder hadde de slike frosne surepler hele vinteren, tinte dem opp etter som de hadde bruk for dem. (Hafslo i Sogn).*



Disse sure eplene inneholder store mengder pektin, som er det middelet vi tilsetter sylte- og frysetøyet for at det skal bli stivt. P.T. Haaland kunne fortelle at hans bestemor brukte vilpeplene til å lage gelé uten å tilsette mye sukker.

Olav Balle

*2024 var et svært godt epleår i Sør-Norge. Det samme gjaldt for vilpepler. Alle sureple-apalene nærmest bugnet av frukt. Desverre blir nesten ingenting høstet lenger. Treet på bildet vokser i Norddalen i Frafjord.
Foto: Per Terje Haaland*



Dette nydelige surepletreet vokser i Norddalen i Frafjord. Gode værforhold i blomstringsperioden i år gjorde resulterte i mye frukt i september. Foto: Per Terje Haaland.