

DARIUSZ PAWLICKI

# O pewnych jabłkach i jabłoniach

„Jedynie to, co lokalne, jest uniwersalne, na nim budowana jest wszelka sztuka”.

John Dewey

Na parapecie kuchennym stoi zielony czajniczek, w którym parzy się herbata Darjeeling. Obok niego leży jabłko odmiany szara reneta. Ten gatunek herbaty to, według mnie, numer 1. wśród herbat czarnych (tylko takie piję). Natomiast owa reneta, obok złotej renety, jest najbardziej cenionym przeze mnie jabłkiem. Ten ranking w przypadku Darjeelingu, tak wygląda od 12 lat. A jeśli chodzi o renety, rok od kiedy zajmują one pierwsze miejsce, choćby przybliżony, ginie w mrokach mojej pamięci.

Mimo, że jak wskazuje tytuł, szkic ten jest poświęcony jabłkom i jabłoniom, wspominałem jednak o herbacie, bo coś musi być początkiem. Lecz nie może nim być wzmianka o jabłkach. Dlaczego? Bo jabłka za sprawą swego kształtu symbolizują m. in. wieczność nie mającą początku ani końca.

\*\*\*

Maria Ziółkowska w *Gawędach o drzewach*, mając na uwadze ziemie polskie, wspomina: „Jeszcze pod koniec XIX wieku jadano winniczki vel windyczki, aporty lub daporty, (...), bursztynówki, szczecinki, balsamki, jesionki, cyganki, wanatki, wierzbówki, maryjki, pierzgnięta, kalwile, pepingi, papierówki, ananasówki, renety”. Spośród nich, do naszych czasów, w sadach ostały się jedynie trzy ostatnie odmiany. Pozostałe przeszły do pomologicznej przeszłości, powiększając listę odmian jabłoni, których nazwy występują jedynie na stronach fachowych książek, a do przyjrzenia się żywym egzemplarzom najczęściej brakuje już okazji.

Wykaz odmian uprawianych w Polsce we wspomnianym okresie, jest więc niezwykle skromny (wpływ na to miał przede wszystkim klimat). Tym bardziej prezentuje się on niepokojąco, gdy uwzględni się, że w połowie XVII w. uprawiano na świecie około 200 odmian jabłoni. Natomiast w 1831 r. odnotowano ich już ok. 1400. W II połowie XIX wieku nastąpiło zdecydowane zintensyfikowanie prac sadowniczych mających na celu uzyskanie kolejnych odmian. W ich rezultacie liczba ta wzrosła obecnie do mniej więcej 10 000 (przy ok. 20 szlachetnych gatunkach jabłoni).

Do obecności jabłoni, wszelkich odmian, w Polsce czy też w całej Europie jesteśmy przyzwyczajeni. Traktujemy je jako najzupełniej normalny składnik krajobrazu; jak również stały składnik diety. Mieliśmy na to, jako społeczeństwa setki lat. Ale już np. w USA

pojawienie się jabłoni, to sprawa stosunkowo nagła i oczywiście niedawna. Związana przy tym, w znacznym stopniu, z jednym człowiekiem – Johnem Chapmanem (1774-1845). Bo to on, będąc pionierem szkółkarstwa amerykańskiego, wprowadził uprawę jabłoni na rozległy Środkowy Zachód Stanów Zjednoczonych. Znalazło to wyraz w przydomku, jaki nadali mu jego rodacy, i pod jakim był i jest znany – Johnny Appleseed\*. Pod tym charakterystycznym mianem, jako ten, który rozpowsechnił uprawę jabłoni w swojej ojczyźnie, funkcjonuje jako ważna postać amerykańskiego folkloru. Niewątpliwie więc jego dokonania zostały docenione i, w swoisty sposób, także nagrodzone.

\*\*\*

Renety lubię za ich smak: jeśli chodzi o szarą – winno-kwaskowatą, w przypadku złotej w grę wchodzi też nieco słodczy. Zwracają one uwagę także swym wyglądem: ich okrągłość jest bardzo nieregularna, zróżnicowane pod względem wielkości i kształtu. Pewnie klienci bardziej by się nimi interesowali, gdyby stały się, jak za dotknięciem różdżki pomologicznej, słodkie. A przynajmniej słodko-winne. Ale na szczęście są takie, jakie były od początku. Trudno jednak stwierdzić, kiedy zaczęła się ich historia. Pewne jednak jest to, że renety znane były w połowie XVI wieku, i że wyhodowano je we Francji. Mam do nich słabość także dlatego, że są to odmiany stare.



Reneta szara

Wspomnianym wyglądem różnią się zdecydowanie od sprzedawanych w wielkich sklepach samoobsługowych jabłek takich np. odmian jak: Golden Delicious, Royal Gala. Te bowiem zawsze wyglądają jakby wyszły spod sztancy, tak są do siebie podobne. Bardzo długo pozostają twarde i równie długo nie pojawiają się na nich ślady będące wynikiem przechowywania czy transportowania. A jabłka tych odmian mogą być przewożone na znaczne odległości. Z renetami jest zupełnie inaczej. Do transportu po prostu nie nadają się. Sprzedawane są więc wyłącznie na rynku lokalnym. Hodowane zaś – na niewielką skalę. Odwiedzając hale targowe bądź targowiska, na których sprzedaje się owoce i warzywa, można przekonać się, że renety (szare i złote) są rzadkością. To że dla zdecydowanej większości ludzi nie są atrakcyjne, sprawiło, iż nie wyhodowano niskopiennych jabłoni tych odmian. Dlatego renety pozostały okazałymi drzewami; okazałymi jak na jabłonie. Ich wysokość dochodzi bowiem do 12 metrów. Do tego są wyjątkowo odporne. I to zarówno na choroby, jak i szkodniki. A w przypadku jabłoni jest ich bardzo wiele. To dlatego renety dożywają 200 lat (maksymalny wiek dla jabłoni). Gdy tymczasem większość odmian – jedynie 50.

Renety z racji swego wspomnianego wieku i wysokości, są często drzewami pochylonymi, rosochatymi, z licznymi śladami jakie pozostały gwałtowne wiatry. Ich pnie pokrywają też porosty nadające im wygląd bardziej sędziwych, niż są w rzeczywistości.

\*\*\*

Ze *Słownika symboli* Władysława Kopańskiego, na temat jabłka można m. in. dowiedzieć się, że jest ono „symbolem wieczności; całości; Ziemi; gwiazdy; życia, zdrowia, odrodzenia, wiecznej młodości, nieśmiertelności; dziecka, wiosny; jesieni, śmierci; wieszczby, mądrości, wiedzy, wtajemniczenia; obecności boskiej; odkupienia; grzechu; władzy królewskiej; miłości, pokusy, uciech seksualnych, radości doczesnych, płodności; niebezpieczeństwa, niezgody, oszukaństwa; jedności; grawitacji”.

Wymienione powyżej nieocenione źródło podaje również, że „w Biblii, z wyjątkiem kilku miejsc, w których nie wiadomo, o jakich jabłkach mowa, wspomina się tylko o jabłkach granatu [greckie *melon* i łacińskie *malum* oznaczają nie tylko 'jabłko', ale wszelki większy owoc, co można było jeszcze uściślić przez dodanie nazwy własnej, np. *malum citreum* – cytryna]. Natomiast w historii kuszenia Ewy przez węża (*Gen. 3, 1-6*) nie ma w ogóle mowy

(Dokończenie na stronie 4)