



Humle *Humulus lupulus* 'Tväråsel'

NORRBOTTEN 1950-talet

Foto: Till vänster och överst till höger: Johan Appelblad /Sävarfröplant. Nederst till höger: Privat

Historia: I landets allra nordligaste landskap har humle traditionellt framförallt odlats som praktfull prydnad vid farstuvisten och inte i särskilda humlegårdar. Sorten 'Tväråsel' har bevarats som prydnad men minnet av småskaligt nyttjande till husbehov vid slåttern är en del av dess odlingshistoria. Donatorn Britta hörde av sig till försöksstationen i Öjebyn sedan de år 2015 efterlyst norrländsk humle.

Svagdricka till "slåttanna"

Britta berättade att humlen växer vid huset hennes morfar byggde som reträtthus på 1930-talet på Övre Tväråsel utanför Älvsbyn. Brittans mamma minndes att mormor Maria Eriksson (född Carlsdotter 1866) gjorde svagdricka på humlen som sedan togs med ut till "slåttanna" i juli. Man slog höet senare på den tiden och det var så slåttern kallades.

Britta har själv inte bryggt någon svagdricka utan odlat vidare humlen som prydnad. Av tågorna på hösten har hon ibland gjort kransar. Brittans mormor och morfar var lantbrukare och hade en liten gård i Övre Tväråsel där de odlade spannmål; korn och havre och hade ängar för gräset. Britta tror att humlen kan ha kommit till byn genom kronojägaren August Alexander Dahlberg från småländska Duvemåla som flyttade norrut på 1870-talet. Han introducerade lärk till bygden och hans son gifte sig senare med Brittans faster.

Beskrivning: De prydsamma kottarna mognar relativt tidigt och vid Öjebyns försöksstation uppmättes en alfasyrahalt på 3,7%. Detta är den nordligaste brukshumlen som samlats in för bevarande i Nationella genbanken och representerar en småskalig tradition av husbehovsodling i norr.

Sorten kan säljas under varumärket Grönt kulturarv och bevaras i Nationella genbanken.

