

Veckans växt v. 51 2009

Kvitten porträtterades under veckans växt redan tidigare i år ([v. 2 2009](#)), men det finns mycket mer att berätta om denna historiskt intressanta frukt. Här kommer därför "Kvitten del II".

Kvitten (*Cydonia oblonga*)



I min ungdom åkte jag med färjan Quitten från Aten till staden Chania på Kreta. Konstigt namn på en färja tyckte jag, men besättningsmannen som jag frågade sa att det betydde gul och inte hade med frukten att göra. Först långt senare läser jag i Corneliuson, "Växternas Namn", att släktnamnet *Cydonia* troligtvis kan härledas från just den antika staden Kydonia, numera Chania! Kvittenodlingarna lär ha tagit sin början där och romarna kallade frukten för "äpple från Kydon" medan grekerna benämnde den "kydonium". Samtidigt berättar Homerros att Apollos son bär namnet Kydon. Vem som är uppkallad efter vem är osäkert.



Då ordet Kydonia egentligen kommer från ett språk i Mindre Asien, verkar det som om det följde med växten när den på 700-600-talet f. Kr. infördes till Grekland. Även romare som Varro, Plinius, Propertius m.fl. prisar denna frukt. De tyska, danska och svenska namnen har samma ordstam. Hildegard av Bingen skriver 1160 om "Quittenbaum" och i Sverige finner vi 1538 ordet "Quedenträ". Men ett är säkert, mogen kvittenfrukt är intensivt gul!

Botaniskt är kvitten en rosväxt (*Rosaceae*), närbesläktad till våra fruktträd som t ex äpple och

päron. Busken eller trädet kan bli upp till sju meter högt och blommar med stora (diameter ca 6-8 cm) ljusrosa till vita blommor. Blommorna påminner lite om en småblommig magnolia. Det finns två varianter av kvitten, äpplekvitten (*C. oblonga* var. *maliformis*) med rundare, äppleliknande frukter och den med mer avlånga päronformade (*C. oblonga* var. *pyriformis*). Det går alldeles utmärkt att ympa päron på kvitten.



De tennisbollstora frukterna är kraftigt ludna och gulnar vid mognad. Mognaden sker sent, först i september – oktober. Det är inte bara luddet som stör när man vill ta sig en tugga! Frukten är hård, trög, torr och mycket strävt sammandragande i sin smak – ja, helt enkelt oätbar! Plockar man in frukten sprids en stark väldoftande kvittendoft i matkällaren, men trots att den är så hård är den inte lätt att lagra. Det bästa är att förädla denna frukt ganska så snart. Skär man frukten blir fruktköttet snabbt tråkigt brunt, men när man kokar kvitten och blandar i socker förvandlas fruktsaften till en rödorange vacker färgton!

När man läser i "Columella", tolv böcker om lantbruk från omkring Kristi födelse, förstår man fruktens stora värde och att det var värt att lägga ner lite möda på att kunna spara den en längre tid. "...många plockar frukterna på kvist, smetar in dem i lera, torkar dem i solen och hänger dem sedan kallt till förvaring, på samma sätt som granatäpplen. De kan också förvaras i gropar och lerkärl eller slås in i fikonlöv. Exklusivt är att hålla lättflytande honung över väl mogna och vältorkade frukter i en flaska och sedan förvara dem honungsbegravda. Då erhålles inte bara färsk kvitten utan också ett slags honungsvatten, "äpplehonung" mot feber.*"



Vad kan man mer göra av kvitten? Det vanligaste är att man tillagar sylt, gelé eller marmelad. Faktiskt så heter kvitten på portugisiska faktiskt "marmelo" och kvittenmos "marmelada". Frukten är rik på pektiner och används delvis för att utvinna detta ämne i ren form. I Spanien och Italien älskar man kvittenbröd (carne de membrillo resp. cotognata). Det är inget bröd i egentlig mening utan man blandar kokt kvittenmos med socker, honung och citron. Blandningen brer man ut på en långpanna och bakar

vid låg temperatur under några timmar. Kvittenbrödet äts som dessert, ofta tillsammans med färskost. Likör av kvitten är också mycket gott.

Kvitten lär också besitta läkande egenskaper, mycket på grund av den sammandragande verkan som fruktsaften har. Jacob Theodori tillskriver kvitten i sin örtabok från 1731 bl. a. följande: Invärtes bruk: Sockerströdd stekt kvitten motverkar alla former av orolig mage, gasbildning och förstoppning. Likaså är detta att rekommendera om man nyttjar stora mängder vin som går för mycket i huvudet.

Sockerutdrag liksom de tidigare beskrivna "äpplehonung" används mot diarré och dysenteri. En alternativbehandling för magsmärtor, kväljningar och kräkning är att lägga rikligt med rå, riven kvittenfrukt på magen och låta det ligga över natt.



För utvärtes bruk prisas den geléaktiga massa som bildas när kärnorna blötläggs. Essensen är förstahandsvalet vid brännskador, för det lindrar, kyler och motverkar brännblåsor. Andra symptom som ska behandlas med denna lösning är vid hals- eller tandköttinfektioner men också mot glanslöst hår. Kvittenblommor blandade med växtsaft förordas mot skador i ögonen eller

ögonsjukdomar. Kvittenfrukt som får dra i olja förordnas mot svaga nerver.

Text och foto: Else-Marie K. Strese

** Columella, Tolv böcker om Lantbruk. Översatt av Sten Hedberg, utgiven av Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien 2009*