

Veckans växt v. 51 2007

Plommon (*Prunus domestica* L.)



Vårt europeiska plommon, *Prunus domestica*, anses vara en kulturform som uppstått för drygt 2000 år sedan. Troligtvis skedde först hybridisering mellan olika *Prunus*-arter i naturen. Sedan gjordes urval genom odling. Den mångfacetterade bakgrunden gör det svårt att skilja plommonen från de närbesläktade krikonen och mirabellerna, som dock är mer småfruktiga.

Plommonodlingen har gamla anor, främst i Italien och på Balkan. I Sverige började traditionen att odla plommon vid de medeltida klostren. Odlade plommonsorser är mycket variabla i utseende och fruktkvalité, alltifrån de runda välsmakande Reine Claude typerna till de avlånga spetsiga och fylliga sviskonen. Stor grön Reine Claude är en av våra äldsta fruktsorter. Den är uppkallad efter drottning Claude, som var gemål till den franske 1500-talskungen Frans I. Reine Claude tillhör än idag våra godaste dessertplommon, medan de sockerrika sviskonen och katrinplommonen traditionsenligt bör avnjutas som torkade.

Liksom av andra fruktslag finns flera äldre svenska lokalsorter bland vilka kan nämnas Mälarplommon, Skånskt gulplommon och Tunaplommon från Medelpad. Många av dessa förökar sig genom rotskott. Sålunda var det förr vanligt att en sort spreds i en bygd tack vare att grannar gav varandra småplantor i form av rotskott. Känner du till äldre lokala sorter av plommon som förökas med rotskott? Om svaret är ja, så välkomnas en rapport om sortens historia och egenskaper till Frukt- och bäruppropet.

Slutligen kan det inför de stundande helgerna vara värt att påminna om plommonens lösande verkan på tröga magar. Det är både gott och välgörande att servera katrinplommon till julskinkan!

Text: Inger Hjalmarsson