

Att återuppta odling av gråärter

Få grödor i Sverige har en så stor mångfald av lokala sorter som gråärter. Mycket talar för att återuppta odling för mat, men kunskapen är på väg att försvinna. Vi reste till Lettland, där gråärter odlas både för mat och foder, för att få veta mera.

Vi som reste hade olika kompetenser, två agronomer med kunskap om odlad mångfald och genbanksverksamhet, en kulturvetare med stort intresse för historier runt äldre grödor och sedan följde en av de få kvarvarande odlarna av gråärt i Sverige med, med familj. Som guider och värdar hade vi chefen för genbanken i Lettland och växtförädlare från försöksstationen i Priekulji.

Bakgrund

Ärter har odlats i Norden nästan lika länge som korn och vete. Ärter var historiskt sett en åkergröda och det är främst de torkade fröna som ätits. Främst odlades gråärter som har lila blommor och färgat fröskal. Fram till 1700-talet var det som odlades på åkern i huvudsak avsett som människoföda och djuren fick restprodukter och halmen. Därefter började man odla foder på åkern i större skala, först främst havre men efterhand andra grödor. Ärter och åkerbönor, som tidigare stått för en del av proteinintaget, blev efter 1850 utkonkurrerade av mjölk och köttprodukter. Odlingen av ärter minskade stadigt efter 1900 samtidigt som gula och gröna kokärterna blev populära på gråärternas bekostnad. Gråärter har sedan främst betraktats som foder. I Bohuslän, Dalarna och Skåne levde traditionen att äta gråärter kvar något längre. Fröuppropet, en inventering av fröförökade grödor som genomfördes 2002-2003, visade trots detta att det fanns många lokala sorter bevarade.

Idag ökar intresset för mat med lokal förankring och här finns en gröda som passar in. Gråärter, som smakar mer än gula ärter, kan förutom på traditionellt sätt användas på samma sätt som kikärtor som vi inte kan odla i större skala. En minskad köttkonsumtion och en större inhemsk baljväxtodling är också positivt.

Förädling av gråärter

Första dagen besökte vi växtförädlinginstitutet i Priekulji (Valsts Priekuļu lauku selekcijas institūts). Institutets syfte är att bedriva forskning som bidrar till en hållbar utveckling och konkurrenskraftig växtodling. Grundfinansieringen avser förädling av råg och potatis och övrig verksamhet finansieras via projektmedel.

Förädlingen av gråärter sker på smak och lämplighet som foder. Proteinhalt och stabilt växtsätt är också viktiga egenskaper. Proteinhalten i deras ärter är hög, mellan 23-27 %. I renbestånd räknar man med skörd på 3,5-4,5 ton per ha. Man forskar på ca 90 sorter som odlas på sex hektar. Institutet fortsätter med ärtförädling så länge det finns projektmedel. Deras sorter används i Lettland men man får bara lite tillbaka på utsädesförsäljning och växtförädlarrätter. Risken är uppenbar att förädlingen försvinner då ekonomin inte är säkrad. Detta trots att gråärter är en växande produkt i Lettland och något av en nationalrätt.

Besök hos en storodlare

Dagen därpå besökte vi en grisfarm med gråärtsodling. Företaget omfattar 1000 ha och flera äldre kolchoser. Det mesta såldes i egna butiker och enligt hemsida är policyn att odla så giftfritt som möjligt och utan tillsatser i produkterna.

Gråärtsskörden uppgår till 100-150 ton om året och sorter från Priekuļi odlas. Vi besökte ett fält på 45 ha där man odlade 'Bruno', som är en bladlös sort, i renbestånd. Sorten 'Retrija', som samodlades med vete, hade detta år angripits av en larv som ätit upp rötterna. Annars var skadegörare normalt inget problem. Ärtskörden brukar uppgå till 1,5 ton/ha i blandbestånd. En del ärter var angripna av ärtvecklare och vi frågade hur dessa ärter rensas bort men fick inget bra svar.

Besök på genbanken

Genresurscentret i Silva, som bildades 2006, omfattar genbank, databas och ett molekylärt laboratorium. Anläggningen är uppbyggd som NordGen i Alnarp. Innan självständigheten förvarades alla växgenetiska resurser på VIR, Vavilov Research Institute of Plant Industry, i St Petersburg.

I samlingen finns 61 ärtsorter. Tio är från Priekuļi (7 gråärt 3 gröna), en är lantsort (gråärt) och resten är repatrieringar från VIR. Någon inventering som det svenska Fröuppropet har inte funnits ekonomi till.

Besök hos förpackningsföretag

Sist besökte vi förpackningsföretaget Valdo. Företaget står för 60 % av försäljningen av gråärter i Lettland. Gråärterna rensas från skräp innan produkten packas. Att en del ärter har spår av ärtvecklare löser man genom att skriva på förpackningen att ärterna måste rensas ytterligare innan blötläggning.

De storfröiga gråärterna kan kosta 80-90 kr per kilo i butik. Den småfröiga är betydligt billigare och i nivå med vad gula ärter kostar i Sverige. Försäljningen av gråärter är 100 gånger större vid jul jämfört med övriga året.

Nationalrätt

Gråärten ingår i den Lettiska nationalrätten *Pelēkie zirņi ar speķi* men den lagas på lite olika sätt. I Priekuļi blev vi serverade kokta gråärter med en separat sås gjord på rökt fläsk, lök och söt gräddde. Våra värdar hade delade meningar om såsen blev bäst på sur eller söt gräddde. På restaurangerna i Riga serverades gråärter kokta i blandning med rökt fläsk och lök. Normalt blötlägger man ärterna i 12-24 timmar. Ärterna kokas mjuka men inte mosiga. Men våra värdar påstod att bara man blötlägger i 4 timmar så räcker detta för att näringen bättre ska utnyttjas i ärterna. Om detta avsåg tanninnernas hämmande effekt på proteinupptag eller om det hade med fytinsyran, som hämmar järnupptag, att göra var oklart. Om man blötlägger kortare tid ska man också, när man kokar ärterna, regelbundet avbryta kokningen med att hälla i kallt vatten. Detta för att inte ärterna ska spricka. För att minska gasbildning av ärterna så ansåg de att kummin skulle läggas i blötläggningstvattnet. Den skulle sedan tas bort inför kokningen. Traditionellt ska ärterna sås på årets hundra dag.

I Lettland säljs två typer av gråärter. Den mer småfröiga används året om medan den storfröiga säljs mest på jul. Traditionen säger att man ska koka en stor skål med gråärter vid nyår och om inte gråärterna är uppätta vid tolvslaget så blir det ett dåligt år. Gråärter finns i alla livsmedelsbutiker. I Rigas stora saluhall såldes de mest i lösvikt. Alla restauranger i Riga, där lettisk mat serveras, har gråärter på menyn. Vi besökte också en butik som sålde ekologiska gråärter och även gråärtsmjöl.

Vi frågade också om gråärter funnits i folkslag diktning, rim eller prosa och fick en stor mängd dikter av vår genbanksvärd. En dikt som troligen är en dansvisa lyder (fritt översatt):

Zirni, zirni, pupas, pupas,
Ta bij laba labibina:
Ni grüzama, ni malama,
Tik katlâ ieberama.

Ärtor, ärtor, bönor, bönor,
det är goda gamla grödor
inte hacka, inte pilla
Bara ner i grytan trilla

Odling av gråärter i Sverige idag

Den gråärtsodling som finns i Bohuslän, av de odlare som var med, är på ett halvt ha och man odlar tillsammans med bondbönor. Detta är tradition i Bohuslän men innebär viss svårighet att skilja gråärter och bönorna efter tröskning. Bönorna är i genomsnitt större men fraktionerna går ihop. Alternativet skulle kunna vara att samodla med spannmål men eftersom de bohuslänska gråärterna är sena i mognad måste det vara sena sorter.

Traditionellt i Bohuslän så skördar man också först och torkar hela plantorna innan man tröskar. Även detta är orationellt men det är frågan om det är möjligt att direkttröska och eftertorka fröna som man gör i Lettland. Detta är också vanligast vid övrig ärtodling i Sverige idag. Ärtrevorna på flera av de bohuslänska sorterna är mellan 2-3 m och kan trassla in sig rejält vid tröskning. Ett försök har gjort att direkttröska vid Dingle lantbruksskola men fortsatta försök behövs för att se vad som är möjligt. I den fortsatta odlingen måste en avvägning göras mellan ett fullständigt koncept med traditionell odling eller odla gråärt på ett mer rationellt sätt.

Lokala sorter i övriga Sverige har samodlats främst med korn. De gamla sorterna varierar i storlek på fröna. I norra Sverige är de ofta mycket småfröiga som 'Jämtländsk', 'Hälsinge' och 'Rättvik'. Men vi har också en del mellanstorlek som 'Maglaby' och 'Skånsk'. De storfröiga som är vanligast i Bohuslän finns också på andra orter. De flesta sorter är högväxta. Någon sort till exempel 'Stäme' från Halland är ganska lågväxta. Några äldre svenska lokalsorter som är bladlösa har inte hittats men det finns en dansk, 'Lollanske rosiner'. Av äldre förädlade sorter är 'Svemre' en bladlös sort och det finns eventuellt fler.

Hur går vi vidare i Sverige?

En inhemsk produktion kan bestå av dels odling av lokala sorter och dels större odlingar. De lokala sorterna säljs på gårdsnivå eller via den lokala handeln där få mellanhänder gör att ett merpris går att få ut. Uppförökning av utsäde, som annars är ett problem, kan ske inom varje företag. För odling i större skala kan först sorter från Lettland utnyttjas men efterhand bör man ta fram utsäde av lämpliga inhemska sorter. Import av utsäde kan gynna förädlingen i Lettland. En svensk förädling av ärter är inte realistiskt, men att utnyttja den kompetens som fortfarande finns i Lettland för att få fram sorter med svenska genresurser bör beaktas.

Vår avsikt är att få ut våra äldre lokala sorter av gråärter på marknaden, men också att uppmärksamma en nygammal gröda för svenskt lantbruk. Jämför man med speltvete, som var nästan okänt för tio år sedan, men som nu är etablerad både hos konsumenter och hos odlare, borde detta vara möjligt. Gråärterna är dessutom bra historiskt dokumenterade och det finns många lokala sorter. För att få konsumenter att efterfråga produkten kan import vara ett första steg. Om efterfrågan finns så blir det också mer intressant att odla.

Tack

Vi vill tacka för den hjälp och det fantastiska bemötande vi fick av genbanken i Silva och förädlingsinstitutet i Priekulji. Utan deras hjälp skulle vi inte fått samma behållning av resan.

Kort om Lettland och dess jordbruk

Lettlands yta är ungefär 65 000 km² vilket är ungefär 1/7 av Sveriges. Där bor 2,3 miljoner människor varav drygt 700 000 i Riga. Sedan självständigheten har befolkningen minskat med mer än 10 %. Viktigaste exportprodukter är trävaror och metallprodukter. 1918 utropade Lettland sig som självständigt efter många år av rysk ockupation och före dess svensk. Under andra världskriget ockuperades landet åter av Sovjetunionen. Lettland blev åter självständigt 1991.

Jordbruksarealen är knappt 40 % av landets totala areal. Åker utgörs av 40 % och ängar och betesmarker utgör ungefär 30 %. Resten ligger i träda. Läs mer om detta på EU-kommissionens hemsida (uppgifter från 1997)

http://ec.europa.eu/agriculture/publi/peco/latvia/summary/sum_sv.htm samt i rapporten Agriculture and Rural Area of Latvia 2009 http://www.zm.gov.lv/doc_upl/EN_Zinojums.pdf.