



Stephen Barstow samarbeider med Norsk genressurssenter som prosjektleder for innsamling av løktyper og andre flerårige grønnsaker og som leder av Planteklubben for grønnsaker, potet og urter.

Maries høje ært

Norge – Danmark tur/retur

For tre år siden var jeg i Danmark og besøkte medlemmer av søsterorganisasjonen til Planteklubb for Grønnsaker, Frøsamlerne. Frøsamlerne er organisert slik at enkelte medlemmer er gitt et spesielt ansvar for de viktigste grønnsaksgruppene. Molly Hougaard har fått ansvaret for erter.

Hun kunne fortelle at de tok vare på en ert, Maries høje, som opprinnelig var fra Norge. Denne høsten var jeg og Gunn Apeland, medlem i Planteklubben, på et seminar "Plants That Tell Stories" i København. Vi fikk med oss noen erter og følgende historie fulgte med, fortalt av Marie Hansen, barnebarn av Marie Sand, som ertene er oppkalt etter:

– Når vi kalder ærterne for 'Maries ærter' er det fordi mormor hed Marie. Min mormor Marie Sand fikk ærterne med til Danmark fra Hurum i Norge. Hun kom fra en gård, der hedder Sand og blev gift med en bonde fra en slægtsgård i Lundby i Sydsjælland, Transinggård. De blev gift i 1893.

Rankerne bliver to meter høje, ærterne er store og søde og kan høstes over lang tid. De bliver sjældent meledede, og de er modstandsdygtige over for orm. Med de egenskaber har de altid været noget særligt. De blev riset op på lange ærte-riis. Jeg husker de lange, høje ærtebede på Transinggård, et skønt sted at gemme sig og smouse i ærterne, selv om det var strengt forbudt. Tømme bælg og knækkede ranker kunne afsløre børnene, så vi måtte passe på.

Ærterne blev plukket og bælget af de voksne i spandevise, og mormor kom dem på konserverdåser, der blev loddet til af den lokale blikkenslager. Min mor var lige så øm over ærterne, de var festmad, hun henkogte dem i glas.

Men så blev tiden en anden. Billige frosne ærter kunne kjøbes i Brugsen, det var meget nemmere. Men for 25 år siden fik vi vores egen urtehave, og jeg skulle selvfølgelig have mormors ærter i jorden. De kunne stadigvæk hentes på Transinggård. Slægten har altså alene her i Danmark dyrket dem i mere end 100 år. Mine børn og børnebørn sætter heldigvis også stor pris på dem. Jeg løsfryser dem, så de er lige så lette at anvende som købeærter.

Så nå, etter over 100 år i utlandet, har denne norske heirloom-ert endelig kommet hjem. Gunn Apeland har siden vært i kontakt med dagens eier av gården Sand på Hurum, som i dag er en besøksgård med 40 000 gjester hver sommer. De er svært interessert i å få Marie tilbake til Sand og har planer for dyrking av Marie, samt andre PLANTEARVEN-vekster. ■

Vår plantearv



Maries høje ært i forfatterens hage, august 2011 (til høyre), sammen med 'Purple Podded Pea', en engelsk heirloom-sort.

HVA ER HEIRLOOM-FRØ?

Heirloom er et engelsk ord som beskriver noe som har blitt overlevert fra generasjon til generasjon gjennom familien. Heirloom er familiens arvegods.

LENKER:

http://www.froesamlerne.dk/sortiment/maries_tall_pea.htm
http://www.froesamlerne.dk/sortiment/marie_og_gaarden_sand.htm
<http://www.sand-gard.no/kulturplanter.htm>

TILGJENGELIGHET: Vi regner med å kunne tilby Maries høje ært gjennom Planteklubb for Grønnsaker i 2012.

OPPROP: Hvis du kjenner til en gammel grønnsaker som du tror kan ha interesse bruk gjerne følgende tips skjema <http://www.plantearven.no/tips-oss> eller tar kontakt med Stephen (stephenb@broadpark.no).

Planteklubben ønsker tips om gamle grønnsaker. Les mer på: http://www.skogoglandskap.no/fag/artikler/2007/planteklubb_gronnsak_potet