

Maries ærter - dengang man passede slægtens ærter som var de det pureste guld

© 2005 Nette Simonsen, [Havebureauet](#)

Historien om Maries ærter starter i Norge. Her vokser Marie op på en gård på halvøen Hurum, og her dyrker hendes familie de høje ærter. Da Marie i 1893 bliver gift med en sydsjællandsk bonde og flytter til hans slægtsgård, Transinggård, så flytter ærterne med.

Ærterne har to meter lange ranker, så på Transinggård bliver ærteplanterne bundet op på lange rækker af høje ris. Ærterne er store og søde, bliver sjældent meledede og så er de modstandsdygtige overfor orm.



Så derfor er de højt skattede af Marie og børnene har strenge ordre på ikke at spise af ærterne eller knække rankerne. Men selvfølgelig leger de i ærtelabyrinten. Det giver bare ekstra spænding omhyggeligt at skulle fjerne sporene efter ærterovet i form af tomme bælg.

Ærterne plukkes i spandervis og kommer på konservesdåser, som den lokale blikkenslager lodder til. Hvert år gemmes også tørrede ærter til at så næste år, så ærterne fortsætter deres rejse fra år til år og fra generation til generation - og er fortsat højt skattede.

Men opbevaringsmetoden skifter med tiden og da fryseren gør sit indtog og man i Brugsen kan købe løsfrosne ærter, så bliver Maries ærter pludselig for besværlige. Og her kunnet den historie så have endt, men det gør den ikke. For en af de børn, som legede i mormor Maries ærtebede på Transinggård, får selv en urtehave. Og selvfølgelig skal hun - som for øvrigt også hedder Marie - have ærterne. Heldigvis kan de stadigvæk hentes på mormor Maries gård.

Det er nu næsten 30 år siden og Marie, som har fortalt historien om Maries ærter, har nu selv børn og børnebørn, som sætter stor pris på ærterne. Så Maries ærter har været dyrket af den samme slægt i mere end hundred år og er nu en af de sorter af høje ærter, som man kan finde på Frøsamlernes liste.

Se det er et rigtig eventyr.