

# Ært

Pisum sativum

Ærter er en almindelig kendt køkkenurt med en opstigende vækst og en glat stængel. Den klatrer til vejrs med krummede klatretråde, der klamrer sig til andre planter, for at komme op i lyset.

Blomstringen sker fra juni-juli.

Blomsterne er hvide eller svagt rødlige og sidder i bladhjørnerne og udvikler hurtigt efter bestøvning frøgemmer kaldet 'bælge', hvori frøene sidder.

Det umodne frø kaldes grønrærter. De hårde, modne frø kaldes 'gule ærter.'

Grønrærter er en populær grøntsag, der overvejende forhandles konserveret på dåse eller som dybfrost, hvorved meget af smagen går tabt.

De kan dog lige så vel spises rå direkte fra bælgens.

Det friske produkt tilbydes i stigende grad som 'selvpluk' ved landbrug og er en populær afgrøde i private haver.

Fortidens madlavning kan kun betegnes som 'slowfood'.

Den der opfandt 'ærter og gulerødder' til krebinetterne og hamburgerryggen, må have haft mere tid til madlavning, end nutiden er parat til at acceptere.

Når ærterne var dyrket, høstet og tærsket, skulle de udblødes med vand et døgn tid og koges møre, før de kunne blive til førstedagens 'tykke ærter' eller andendagens 'tynde ærter', hvor retten var tyndet op og længet med forhåndenværende.

De tykke ærter, skulle helst have 'øjne' dvs. fedteperler fra høns eller får. De tynde ærter krævede ofte en humpel brød for at mætte.

Ærter er dejlig lette at dyrke for både børn og begyndere.

De har en dybdegående rod, der sammen med nogle bakterier kan bruge luftens kvælstof og gøde sig selv.

Planten spirer hurtigt og er let at kende. De store frø, gør den let at så. Den giver det største udbytte, hvis den jævnlige får vand.

Planten er ældgammel i vores kultur, og var allerede nået herop fra Mellemøsten, da folk gravede tørv til bronzealderhøjene for omkring 5.000 år siden. Fra omkring kristi fødsel har vi vidnesbyrd om, at små stykker ryddet land i Nordjylland var tilsået med ærter.

Interessen for afgrøden betød, at folk bragte et utal af sorter med sig hjem, så vi i dag står med mange forskellige sorter med mange regionale navne. Vi har 'lollandske rosiner' eller 'fedtærter', der passede bedst i sulevælling, grå ærter og blå ærter og sorter, der ikke længere dyrkes kommercielt og der kun eksisterer, fordi nogen har passet på dem.

Efterhånden som kød fra vildt blev erstattet med mad af gryn og mel, blev ærternes høje indhold af protein en vigtig faktor for folkesundheden.

Især i det nittende århundrede var ærteafgrøden en vigtig økonomisk faktor for landbruget på Lolland-Falster og Møn, og man diskuterede husmor og husmor imellem, hvilke sorter, der smagte bedst og lettest lod sig koge til mos.

Meget mere end blot plantens frø blev nyttiggjorte i landbruget. De lange tørre plantestængler kunne hakkes til foder og strøelse til dyrene og om det så var de tørre bælg kunne de bruges som

fyld i hovedpuder. Ærter har også fungeret som legetøj og har tjent som ammunition i frække drenges 'ærtebøsser' og de lunede frø er glimrende varmpuder, når de lægges under olmerdugsdynen i alkovens kolde mørke. Gule ærter bruges fortsat som 'ærteposer' i gymnatisalene og som muskelløsende pøller med ærter forhandles de, som lindring til stive led.

Det rigelige udbytte betød, at ærter var en billig måde at bespise folkeholdet, og måltidernes evindelige ærtegrød blev mål for mange smæderim og remser.

'Ærter gir fjerter', sagde folkeviddet og en påholdende husbond kunne risikere at høre gårdens forhold beskrevet som 'ærter og flæsk, ærter og flæsk, alt hvad du får her, er ærter og tæsk.'

Det vides ikke om grønrærter også indgik i maden, men eftersom grønrærter er både besværlige at bælge og kaloriefattige, var det de gule ærter, der især betød noget.

Dem vogtede man nidkært over, så ikke fattigmandsunger og gamle tog dem og indførte love og straffemetoder, vi i dag ville betegne som tortur.

Voksne og gamle blev straffet med bøder. Ungerne kunne man tæve på stedet. Dog kun 'med måde', hvis de var meget små. Man kunne også straffe

forældrene, eller tvinge misdæderne til at knæle i timevis på de stenhårde frø.

En særlig lang og højtydende ært 'Gyrithes ærter' har navn efter Gyrith Bøjesen, der i 1840 lancerede sorten. Frø af planten forhandles i Middelhavet.

De glemte sorters arvmasse, søges i disse år bevaret i en fællesnordisk gen-

bank 'Nordgen', der gemmer frø af udrydningstruede sorter dybt nede i Svalbards permafrost.

I Middelhavet dyrkes både Gyrithes ærter og andre sorter af ærter blandt køkkenurterne.