

Palmekagen kan spores til Polen

Sydhav Søernes traditionelle palmekage er lidt af et mysterium. Ingen ved med sikkerhed, hvor den stammer fra. Nu følger EGNs madhistoriker palmekagens polske spor.

- Vi mangler den rygende pistol, men der er noget, der peger på, at palmekagen har forbindelser til Polen og måske kom den hertil med de polske landarbejdere sidst i 1800-tallet, siger madhistoriker Asmus Gamdrup.

Han har i regi af madkulturprojektet EGN - Lolland-Falster, som støttes af Nordea-fonden og ledes af Museum Lolland-Falster med madfirmaet KOST som partner, boret i palmekagens historie, hvis herkomst og oprindelige opskrift er lidt af et mysterium.

Palmekagen kan spores mere end hundrede år tilbage, og den bages kun på Falster og dele af Lolland i tiden op til påske. I sin nuværende form er det en lille bolle af wienerbrødsdej med marcipan, som er vendt i en blanding af rasp, sukker, mandler og rosenvand.

Kagen kan følges helt tilbage til 1897, hvor bagermester Marius Bjerregaard i Nykøbing Falster fik stor succes med at sælge kagen Palmesøndag. Det opdagede andre bagere i byen, men Bjerregaard holdt opskriften tæt til kroppen, så andre bagere måtte kopiere den, som de bedst kunne.

Katolsk kagetradition

Ifølge overleveringen tog bagermester Bjerregaard opskriften med sig i graven, og det bidrager til mysteriet om, hvor kagen kommer fra, og hvad den oprindeligt bestod af.

Palmekagen er for eksempel blevet sat i forbindelse med en tysk bagersvend, som kom til Nykøbing Falster efter Anden Verdenskrig, mens andre mener, at Bjerregaard oprindeligt fik opskriften af sin forgænger bagermester Quintin, som var tysker og bragte palmekagen med sig fra sit hjemland.

Men nu forfølger EGN en teori om, at palmekagen kan have polske rødder. Der findes beskrivelser af, at det især var polakker og deres efterkommere, som købte palmekager, og det har været på tale, at kagen kan være en efterligning af en polsk kage.

- Det er påfaldende, at palmekagen kommer i handelen i det samme årti som de første polske landarbejdere ankom til Danmark i 1890'erne for at arbejde i roerne. Kagen hører påskens til, og netop i det katolske Polen er påskerelateret bagværk meget udbredt, siger Asmus Gamdrup.

Nye facetter af madkulturen

Selvom det endegyldige bevis for palmekagens polske forbindelser stadig mangler, så er projektleder Vibeke Knöchel Christensen fra Museum Lolland-Falster glad for, at madkulturprojekt EGN får gravet et spadestik dybere i Lolland-Falsters madhistorie.

- Vi har nok alle, her på Lolland og Falster, hørt tale om palmekagen og hørt om de mange spekulationer om dens oprindelse, men det er altid godt at få mulighed for at følge sporene lidt dybere ned i historien. Det er hele projektets formål at afdække vores fælles madkultur, kaste nyt lys over traditionerne og med afsæt i øernes kulinariske rødder bygge bro mellem generationerne, siger Vibeke Knöchel Christensen, der ser frem til snart at komme ud og formidle projektet fysisk til folk på Lolland-Falster.

Billedtekst: Palmekager. Foto Museum Lolland-Falster.

For yderligere oplysninger og interview kontakt:

Asmus Gamdrup Jensen, madhistoriker KOST: Tlf: 61 66 96 18. E-mail: asmus@kostbh.dk

Vibeke Knöchel Christensen, projektleder og museumsinspektør ved Museum Lolland-Falster:
Tlf.: 52 51 31 88. E-mail: avc@museumlollandfalster.dk