

Vild Tulipan

Tulipa sylvestris

På verdensplan er tulipanen måske den mest betydningsfulde blomst for økonomien, for den dyrkes intensivt og sælges til buketter og dekoration i store mængder.

Tulipaner vokser fra et løg, hvor den har gemt sidste års energi.

Den har glatte helrandede blade og en glat, sprød stængel, der blomstrer fra toppen med en enkelt 3tallig blomst, hvor den tredelte frøkapsel modnes med mange, flade frø. Tulipaner dyrkes først og fremmest fra løg, men kan dog også frøformeres, hvis man har tid til at vente. Det tager nemlig 6 år før frøet har samlet kræfter nok til at kunne sætte en blomst. Det kan gartneriindustrien naturligvis ikke vente på. Derfor foregår den meste avl ved at man skiller de 'datterløg' fra, som planten sætter i lighed med andre løgplanter.

Tulipaner ses overalt i pryd haver og er forædlet til at optræde i næsten alle farver.

Forædlingen skete i første række i Holland, hvor den i 1700tallet blev en modedille, der gav anledning til en økonomisk finansboble, hvor

modebevidste velhavere pantsatte jord og kvæg, for at kunne erhverve sig et enkelt løg.

Den findes dog også i en vild udgave, skovtulipanen, der lige som sin pralende hollandske slægtning, har glatte blade og stængel og smukke, gule blomster med spidse kronblade. I modsætning til sine forædlede slægtninge, der sjældent dufter, har skovtulipanen en fin aromatisk duft.

Skovtulipanen ses undertiden nær herregårde og på kirkegårde, hvor den ved hjælp af jordstængler og trævlerødder kan danne hele tæpper.

Den kræver fuld sol for at blomstre.

Blomstringen sker i det tidlige forår, hvor den er meget populær blandt årets første insekter.

Kært barn har mange navne, og selv om der findes mange dialektale betegnelser for den landet over, er den første stavelse 'tu' overalt blevet bevaret.

Denne forstavelse menes at være den samme som i 'turban', idet blomsten sandsynligvis stammer fra Tyrkiet, hvor fine folk gik med en noget på

hovedet, der med lidt god vilje kunne minde om en tulipan, der er ved at springe ud.

Fra sidste århundredes begyndelse og frem til 1920erne dyrkede danske gartnere omkring 500 hektar med tulipanløg.

I dag produceres ca. 100 millioner tulipanløg til eksport, og blomsten er fortsat en vigtig international handelsvare, selvom hollænderne stadig fører feltet.

I Middelalderhaven er den vilde tulipan en af havens tidligste blomster og en populær vækst blandt havens bier.

Havens løg stammer fra området nær Vallø slot på Stevns, hvor de adelige frøkener utvivlsomt har nydt dem, når foråret gik over i sommer.

Den kan dog også findes vildtvoksende på Møn, bla. på Keldby kirkes dige og ses af og til i grøftekanter på

Sydsjælland, nær Petersgård ved Langebæk.

Mere end én våd middag er gået med, at gæsterne har spist af borddekorationens tulipaner og forsikret, at de smukke kronblade smagte som ærtebælge. Det er muligvis sandt, men må dog frarådes, idet både løg, stængel og blade indeholder stoffer, der bekommer mennesker dårligt.

Giftstoffet i planten hedder tuliposide og kan ved årelang indtagelse medføre maveproblemer, men før man er nået så langt, er værtinden nok blevet træt af legen og holdt op med at invitere!

Har man altædende tumlinger i haven, bør man nok forhindre dem i at smage på tulipanbedet, men der er ingen grund til at undgå blomsten under normale forhold.