

Slik ser ein bomulls-
plante ut. Les om bomull
på side 21.

Plantane som forandra verda

**Plantar har tatt liv og gitt liv. Dei har
forandra kulturar og endra klesdrakta vår.
Felles for dei alle er at vi i dag ikkje kan
tenkja oss eit liv utan dei.**

TEKST: TRINE-LISE GJESDAL
FOTO: SHUTTERSTOCK

Det var ein gong ein potetknoll. Han levde i Sør-Amerika, der inkaene dyrka han høgt oppe i Andesfjella. Her var rotfrukta godt gøymd for resten av verda i fleire tusen år. Heilt til spanjolane kom til Peru for å erobra landet på midten av 1500-talet. Dei jakta på gull og rikdom. Gull fann dei, men det viste seg at poteta skulle bli den aller største skatten dei hadde med seg tilbake til Europa.

Poteta reddar liv

Poteta kom først til Europa på 1600-talet. Hundre år seinare kom ho til Noreg. Poteta vart livsviktig for oss. Ho metta mange magar og redda liv den gongen då det var mangel på mat i Noreg.

– Men til å begynna med var nordmenn skeptiske til poteta. Nokre meinte at det var noko djevlesk over poteta sidan ho voks under jorda, fortel botanikaren Eva Mæhre Lauritzen. Ho har skrive boka om seks plantar som har forandra verda vår. Ho fortel at poteta er ein av dei plantane som har hatt mest å seia for korleis vi lever liva våre i vår del av verda.

Poteta vart livsviktig for nordmenn på 1700-talet.





Eva Mæhre Lauritzen har studert plantar i mange tiår.

FOTO: NHM/UIO



Ny kultur med kaffi

Eva fortel at også kaffien vart møtt med skepsis da han kom til Noreg på slutten av 1600-talet. Kyrkja i Noreg meinte at drikken hadde noko djevlesk over seg sidan han var så mørk på fargen.

– Men kaffibønnene, som stammar frå Etiopia i Afrika, vart veldig populære over heile verda. Det dukka opp kaffihus over heile Europa, der folk samla seg og diskuterte viktige saker. På mange måtar var den mørke drikken med på å endra det sosiale livet vårt, fortel Eva. Franske historikarar meiner at kaffien endra kulturen, og at diskusjonane som føregjekk på kaffihusa, til og med leidde fram til den franske revolusjonen i 1787–1799.

Kaffibønner på stilk – og som brente bønner som skal bli til kaffi.



Sukker og tobakk

I dag bruker vi så mykje sukker at vi blir sjuke av det. Men det er ikkje så lenge sidan sukkeret var så verdifullt at husmødrene låste det kvite pulveret ned i kistene sine. Opphavleg vart sukkerrøyr dyrka i Austen. Etter kvart dyrka også amerikanarar planten. Det vart så stor etterspørsel etter sukker i Europa at sukkerdyrking skaut i veret. Alle sukkerplantasjane måtte ha arbeidsfolk, noko som førte til at afrikanarar vart tatt til fange og selde som slavar til plantasjeigarar. Sukkeret gav enorme rikdommar, men mange menneske måtte li.

Tobakken har også ei mørk side. I dag veit vi at nikotin, som kjem frå tobakksplanten, er veldig farleg. Men til å begynna med vart tobakk brukt både som medisin og som eit nyttingsmiddel. Historia vil ha det til at den kjende oppdagaren Kristoffer Columbus var den første europearen som fekk kjennskap til tobakk. Det skjedde då han gjekk i land i Mellom-Amerika i 1492 og møtte indianarar som røykte tobakk.



Sukker kjem frå sukkerrøyrplanten.



Nye klede

Om vi i dag skulle kle av oss alle kleda som er laga av bomull, er det fare for at vi blir heilt nakne. For med bomullsplanten kom nye moglegheiter og lettare klesplagg enn ull og skinn, som vi først og fremst kledde oss med tidlegare.

– Det er ingen som veit nøyaktig kor gammal bomullsplanten er, men vi trur han har lengst historie i Mexico. Der har dei dyrka han i 8000 år. Ein gong på 1600-talet vart nordmenn kjende med bomullsstoffa. Historia om bomull handlar om slavearbeid, barnarbeid og stor nød, fortel Eva.

Pepar på maten

Av alle dei seks plantane Eva har studert, har peparplanten lengst historie i Europa. Pepar har opphavet sitt frå sørvestkysten av India. Peparhandelen var så viktig at oppdagingsreiser og store forretningsimperium vart bygde opp rundt krydderet. Pepar var i si tid rekna som både krydder og medisin for rike menneske. Det tok nesten 3000 år frå peparhandelen starta til pepar vart eit vanleg krydder i norske heimar. I dag er det vanskeleg å sjå for oss mat utan pepar. Tenk så kjedeleg maten ville smakt?



Under ser du ein tobakksplante med blomst. Til høgre tobakksblader som er hengt til tørk.



Slik veks peparkorn. Korna blir tørka og gjerne malt til pepar.