

Vild Merian

Oreganum vulgare

Almindelig Merian eller oregano findes i mange varianter, hvor hvert land har sine egne favoritter.

Her i landet vokser en vild art, Organum vulgare, som man finder over det meste af landet på tørre bakker og i vejgrøfter.

I løbet af sommeren modner planten frø, der villigt spirer på en passende tør og kalkholdig jord.

Vild Merian er en flerårig, urteagtig plante med en busket vækst, der om efteråret blomstrer med kvaster af lyserøde blomster. Stænglerne er ofte rødlig. Bladene sidder parvis over for hinanden, de er letdunede og på undersiden ses tydelige prikker.

Merian har overalt kirtler med æteriske olier, der frigiver duft, når man rører ved den. De duftende blomster er meget populære hos de vilde bier og andre af havens flittige bestøvere. Vores almindelige danske merian vokser på solrige bakker og i vejgrøfter over det meste af landet og i lighed med andre urter med stærkt krydret smag persille, salvie, m.fl., findes der mange forestillinger om dens betydning.

Allerede navnet fortæller os, at der er tale om en mariaplante og merian anses for at være stimulerende for humøret og gavnlig mod en meget lang række lidelser. Den skal kunne uddrive den djævel, der sidder og trykker på blæren om natten.

En kop te med Jomfru Maria letter det tunge sind og sender djævelen på porten!

Den Onde er så lidt glad for Marias plante, at urten har været brugt ved hekseprocesser, hvor røgelse fra den tørrede plante skulle sikre torturkammeret mod, at de Onde selv pludselig personligt kom til stede midt under forhørerne og hjælp sin medsammensvorne.

I Middelalderhaven vokser Merian i krydderbedet og hos bierne.

Dens tørrede blade sælges som 'pizzakrydderi', men supermarkedets tilbud af 'merian' i består i reglen af den nært beslægtede 'havemerian'

Vild merian er meget vinterhårdfør og god både i tørret og frisk form.

I prydhaven er vild merian en velegnet kantplante, der om efteråret forsyner de afblomstrede bede med en smuk lyserød kant.