

Have-Merian

*Oreganum majorana*

Denne art af merian er blot én af ca.44 merian sorter, der har fundet vej til det danske køkken .Nogle arter er vinterhårdføre, mens andre kræver beskyttelse i de mørke måneder.

Have-merian hører ikke til den vinterhårdføre del af oreganofamilien, men udmærker sig ved at have omtrent de samme dyder:

Den er lav og egner sig godt som kantplante.

Den står med lyserøde blomster, når sommeren går på hæld..

De aromatiske kirtler i blade og stængel har en vis antibakteriel effekt og er gode i urteer og gurglevand.

Blomsterne er gode til bier.

De samme gode egenskaber finder vi i den vilde merian, der vokser herhjemme på tør og kalkrig grund og derfor er uhyre almindelig på de kalkrige overdrev bag Møns klint.

Grækere og romere var begejstrede for merian/organo mange århundreder før pizzaen blev opfundet.De mente at krydderiet både stimulerede humøret og satte gang i seksualdriften. Derfor indeholdt optakten til et orgie i datidens swingerklubber fine retter med rigelige mængder af urten.

Også den kristne verden forbandt oregano med frugtbarhed og navngav den efter tidens ubestridte førstedame, jomfru Maria. Selv nattetisseri og depressioner kunne den hellige Marian kurere.

Med det tyvende århundredes stigende turisme, skærpedes danskernes vovemod, hvad angik uvante krydderier, der indtil da hovedsagelig bestod af salt og peber.

I samme periode genindførtes hvidløget, der havde været kendt siden vikingetiden.

I dag sælges merian/organo både tørret og som levende planter i supermarkederne.