



Maarianheinät – alustava selvitys kasvitaksonomiasta ja käyttöhistoriasta

Rainer Peltola

Täsmätietoa Lapin luonnontuotteista maakunnalle

2017



Lutunen

TÄSMÄTIETOA LAPIN LUONNONTUOTTEISTA MAAKUNNALLE

Maarianheinät

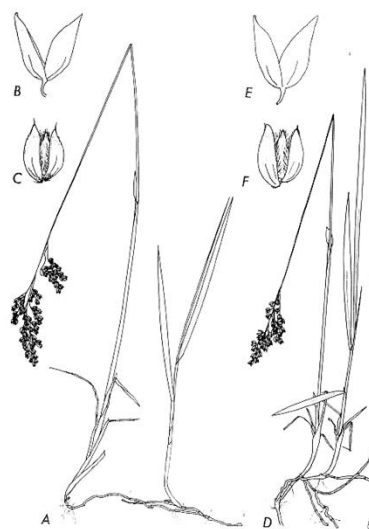
Maarianheinät - sukuun (*Hierochloë*) kuuluu useita kymmeniä lajeja, joista ainakin neljää esiintyy Suomessa: Niittymaarianheinää (*Hierochloë hirta*), lännenmaarianheinää (*Hierochloë odorata*), tunturimaarianheinää (*Hierochloë alpina*) sekä metsämaarianheinää (*Hierochloë australis*).

Kasvien taksonomia muuttuu jatkuvasti, eikä esimerkiksi Otavan suuri kasvikirja vuodelta 1958 tunne lainkaan *Hierochloë hirta* – lajia, vaan niittymaarianheinän tieteellisenä nimenä pidettiin *Hierochloë odorataa*. Samaisessa teoksessa ei mainita lännenmaarianheinää lainkaan (1). Vielä 70 – luvulla *Hierochloë odoratan* (lännenmaarianheinä) ja *Hierochloë hirtan* (niittymaarianheinä) katsottiin kuuluvat samaan *Hierochloë odorata* – kompleksiin (2). Sekä niittymaarianheinä että lännenmaarianheinä ovat yleisiä kasveja Euroopassa, kumpaakin kasvia esiintyy Skandinaviassa (*H. odorataa* Finnmarkin korkeudelle saakka) ja Baltiassa, Puolassa, entisen Tšekkoslovakian alueella sekä Saksassa. Lännenmaarianheinän esiintymisalue on laajempi kuin niittymaarianheinän.

Maarianheinät muistuttavat morfologialtaan toisiaan (esimerkkinä kuvat 5 ja 6). *H. hirta*, *H. Odorata* ssp. *Odorata* ja *H. Odorata* ssp. *Arctica* (jota tosin pidettiin *H. hirtan* alalajina vuoteen 2012 asti) muistuttavat toisiaan niin paljon, että jopa kasvitieteilijöillä on vaikeuksia erottaa ne toisistaan (8).



Kuva 5. Lännenmaarianheinä, *Hierochloë odorata* (Weimarck 1971)



Kuva 6. Niittymaarianheinä, *Hierochloë hirta* (Weimarck 1971)

Kaikilla maarianheinillä on karakteristinen, makea tuoksu sekä maku. Makuominaisuksiensa vuoksi maarianheinää käytetään mausteena (4,5, 8). Pohjoissaamelaisessa perinteessä *Hierochloë* – heiniä kutsuttiin mm. nimellä *háisuoidni* ("hajuheinä"). Kasvit tunnistettiin ensisijaisesti tuoksun perusteella, tarkempi tunnistus tehtiin punaisen varren ja juuren sekä n. 0.5 cm leveän, kiiltävän ja pitkän lehden perusteella (8). Nämä ovat sekä *H.*

odoratan että *H. hirtan* tunnusmerkkejä (2). Kerätyt lehdet yleensä palmikoitiin ja kuivattiin ja kuivattua kasvia käytettiin erilaisissa hajusteissa ja purumällinä, lehkillä on myös käyty kauppaa saamelaisalueella (8).

Koska kaikki edellä mainitut lajit kasvavat samanlaisilla kasvupaikoilla (kosteikot, joentörmät ja ojanpientareet) on erittäin todennäköistä, että niillä alueilla joilla esiintyy kumpaa-kin lajia, niiden hyödyntäjät eivät tee eroa niitty- ja lännenmaarianheinän välillä, joten tässä selvityksessä käytetään jatkossa termiä ”maarianheinä” kuvaamaan sekä *H. odorata* että *H. hirtaa*.

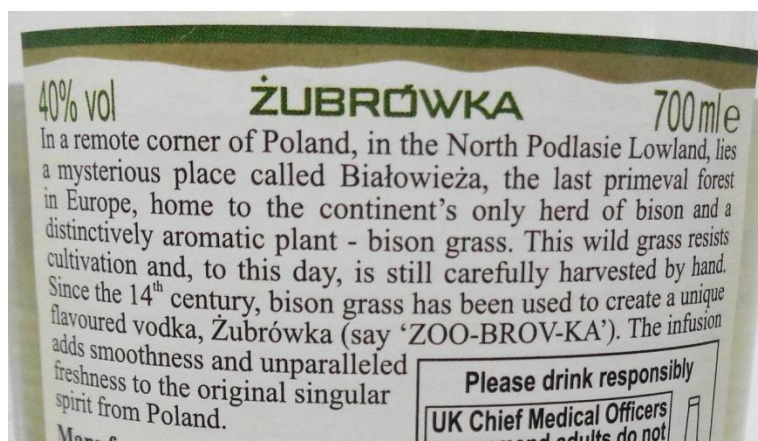
Merkittävin eurooppalainen nykykäyttö lienee puolalaisen vodka Zubrowkan maustaminen. Kyseisen juoman historia alkaa tiettävästi 1500 – luvulta, kun vodkaa alettiin maustaa maarianheinällä (6, 9), mahdollisesti kehittymättömän tislaustekniikan aiheuttamien makuvirheiden peittämiseksi.

Nykyään kyseistä juomaa valmistaa Polmos Bialystok – yhtiö (perustettu 1928) Bialystokissa. Joissakin pulloituksissa juoman seassa on koristeena maarianheinän korsi (kuvat 7 ja 8), joskin varsinainen maustaminen tehdään maarianheinäutteella. Maarianheinän määrä juomassa on 1-2 kg maarianheinää 1000 litrassa vodkaa (6). Vodka Zubrowkan valmistusprosessia kuvaava video on katsottavissa Youtubessa:

<https://www.youtube.com/watch?v=RZUNUGPiKto>

Kyseisen videon mukaan vodka Zubrowkaa tuotetaan n. 35 000 litraa vuorokaudessa, jolloin maarianheinää tarvitaan 36 – 72 kg päivässä, joten vuotuinen kulutus on useita tonneja. Maarianheinä on valmistajan mukaan maataloustuote (7), joten sitä myös viljellään Puolan alueella.

Vodka Zubrowka on mainittu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa 110/2008 (on the definition, description, presentation, labelling and the protection of geographical indications of spirit drinks and repealing Council Regulation) liitteessä 3 ”Maantieteelliset merkinnät” määritelmällä ”*Pohjoisen Podlasien alangolta peräisin oleva lännenmaarianheinällä maustettu yrttivotka / Wódka ziołowa z Niziny Północnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy żubrowej*”



Kuvat 7 ja 8. Zubrowka – vodkapullo, jonka sisällä on koristeena maarianheinäkorsi, sekä pullon etiketti

Lähteet

- (1) Anonyymi 1958. Hierochloë – Maarianheinän suku. Suuri kasvikirja I, s. 511 – 517. Otava, Helsinki.
- (2) Weimarck 1971. Variation and taxonomy of Hierochloë (Gramineae) in the northern hemisphere. Botaniska Notiser v. 142, s. 129 – 175.
- (4) Internet – lähde: <http://www.krakowskikredens.pl/en/sweets-en/>
- (5) Internet – lähde: <http://www.germandeli.com/Grasovka-Vodka-Chocolate-Bottles-100g-3-5oz>
- (6) Zubrowka: Polish Vodka and Cultural Geographic Indicators. Internet - lähde <http://www1.american.edu/ted/polish-vodka.htm>
- (7) Supplemental information, United States Securities and Exchange Commissionille osoitettu selvitys Bols- ja Polmos Białystok – tislaimoiden toiminnasta, mukana useita mainintoja vodka Zubrowkan tuotannosta ja viennistä : <https://www.sec.gov/Archives/edgar/data/1046880/000119312506245797/dex991.htm>
- (8) Alm. 2015. Scented grasses in Norway – identity and uses. Journal of Ethnobiology and Ethnomedicine. V. 11, s. 1-18.
- (9) Ingall, 2003. Making a Tsimes, Distilling a Performace. Gastronomica: The journal of critical food studies. V. 3, no 1, s. 22-27.