

Szerecsendió (Myristica fragrans)



A mirtuszfélék családjába tartozik, a szegfűszeg közeli rokona. A szerecsendiófa termése aranyárga, a kajszibarackhoz hasonló, ami érett állapotában kinyílik. A benne található dióhoz hasonló mag a szerecsendió; az azt borító csipkés maglepel pedig szerecsendióvirág néven ismert. Utóbbi kis lapocskákból áll, amiket simára préselnek és megszárítanak. Egyszerre két fűszer egy fáról! Ízük hasonló, finoman csípős és kesernyés, a virágé árnyaltabb. Illatuk nagyon aromatikusan. Őshazája a ma Indonéziához

tartozó Fűszer-szigetek egyik csoportja, a Banda-szigetek. A szerecsendió a 6. században az Alexandriába induló karavánok rakományához tartozott, így ismerték meg Európa lakói, akik hosszú idő elteltével felfedezték termőhelyét és gyarmatosították a szigetet. Az első hódítók az 1500-as évek elején a portugálok voltak, akiket emberöltőnyivel később a hollandok szorítottak ki a térségből. Őket a 18. század végén az angolok követték, akik szerecsendiófákat telepítettek Malajziában, Srí Lankán (Ceylon), Szumátrán, majd később az Antillákhoz tartozó Grenada szigetén. Ez idő tájt a szerecsendiót nemcsak fűszernek, hanem gyógyszernek is tartották, így terjedt el az a szokás, hogy az emberek magukkal hordozták szerecsendiójukat a hozzá tartozó díszes kis reszelővel – ezeknek többnyire tároló részük is volt, ide fért be a fűszer – hogy ételeiket, italaikat maguk ízesítsék vele. A keleti gyógyászatban bronchitis, reuma és szélgörcsök ellen, míg Európában étvágyfokozónak ajánlották. Úgy vélték, hogy serkenti a nyálevlasztást és nyugtató-altató hatású. A legújabb kutatások megállapították, hogy a szerecsendióban és a szerecsendióvirágban egyaránt van egy miriszticin nevű vegyület, ami kis mennyiségben enyhíti a haspuffadást és a hasmenést, csillapítja a hányingert, álmoságot kelt. Nagy mennyiségben azonban mérgező hatású. A fűszert az illatszeripar is használja, szappanokba és samponokba teszik. Kis mennyiségben szinte mindenféle ételbe tehető: a besamel- mártástól a húslevesen és a tojásos burgonyapépen át egészen a mézeskalácsig.