



Fotó: www.bulleproofexec.com

A mirtuszfélék családjába tartozik, a szerecsendió közeleli rokona. A fa, amin a szegfűszeg terem, akár húsz méterre is megnőhet. Mielőtt virágai kinyílnak, a rózsaszínű bimbókat leszedik és forró trópusi napon megszárazítják, így lesz fűszer belőle. Kellemes aromájú, jellegzetesen illatos, csípősen fűszeres ízű. Már az ősi Kínában ismerték: a mendemondák szerint az udvaroncoknak és állami hivatalnokoknak, kötelezően mindig volt néhány szegfűszeg a szájukban, hogy

lehelletük friss legyen, amikor az uralkodóhoz szóltak. A fűszert Marco Polo is megemlíti útleírásaiban. A középkorban patikákban árusították, értéke az aranyéval vetekedett, különösen nagy járványok idején, amelyek ellen csodaszernek vélték. 1596-ban Indonézia a hozzá tartozó szigetekkel együtt holland gyarmati uralom alá került, akik felfedezték, hogy a szegfűszeg őshazája Amboyna-szigete (ma Indonéziához tartozik és Ambon a neve). Miután hatalmukba kerítették, módszeresen nekiláttak, hogy fellendítsék a fűszer termelését. A szigetet négyezer parcellára osztották, melyek mindegyikére százhuszonöt szegfűszegfát ültettek. Így néhány év múltán – könnyen kiszámítható – ötszázezer fán termett a fűszer. Mivel egy-egy fáról évente átlagosan húsz kilót szüreteltek, ez egy év alatt tízmillió kilót jelentett! Nem véletlen féltették hát kincsüket a hollandok, halálbüntetés várt arra, aki a szigetről magokat vagy facsemetéket akart kicsempészni. Ám a közelben lévő franciák egy vitorlás hajós üldözéssel tarkított akcióban, mégis csentek belőle és néhány év elteltével már szegfűszeg termett az Isle de France-on (ma Mauritius) is. A francia telepések más gyarmatukon is elterjesztették, így került réunionba és Cayennebe is. Később az angolok szegfűszegültetvényeket hoztak létre Malakkában, majd meghonosodott Zanzibárban és Madagaszkáron is. A ma hazánkba érkező fűszer java is az utóbbi helyekről származik.

A szegfűszegről úgy vélték, hogy görcsoldó, elmulasztja a hasfájást, fertőtlenítő és étvágygerjesztő hatású. Emellett, enyhíti a kínzó fogfájást ha néhány szemet elrágcsálunk belőle, vagy egyenesen a lyukba illesztjük.

A szegfűszeg kompótok, forralt bor, édes tészták elmaradhatatlan ízesítője, nem hiányozhat az indiai fűszerkeverékből a garam masalából sem, de jó zamatot kölcsönöz néhány savanyúságnak vagy éppen peccsenynek is.