



Az ajakosvirágúak családjába tartozik, a kakukkfű, a zsálya és a levendula rokona. Levelei kámforos illatúak, kesernyés ízűek. Őshazájának a Földközi-tenger mellékét tartják. A legenda a fűszernövény keletkezését egy jámbor, az isteneknek kedves férfi, Libanosz halálához fűzi, akit megöltek. Az istenek rendelése révén

holttestéből egy tömjénes illatú növény nőtt ki. Innen a rozmaring görög neve, libanotisz vagy dendrolibanon. Az igénytelen, jól szaporítható, kellemes illatú növény hamar elterjedt Európában. Népszerűségét mi sem mutatja jobban, mint hogy ahová csak eljutott, más-más történetet kerekítettek hozzá. A görög mitológia szerint Zeusznak, Olümposz legfőbb istenének egyik kiváltsága volt, hogy rozmaringmézet ehetett. A skandináv mitológiában a szerelem és a szépség istennőjének, Freyának volt a szent növénye. Egy belga mondás szerint a gyereket nem a gólya hozza, mint mifelénk, hanem a rozmaringbokorban terem. A rozmaringot az évszázadok folyamán nemcsak a szakácsok, hanem a patikusok is használták. Főzetét szifiliszre, olaját fülbe cseppentve sükettség és nehezen hallás esetén, a belőle készült bort a szülés segítésére és fulladás ellen ajánlották. Rozmaringgal füstöltek, hogy elkerüljék a pestist, leveleit pedig fürdővízbe szórták, hogy a vérkeringést serkentsék. Úgy vélték, gyomorgörcs oldó hatású, megkönnyíti a zsírok emésztését. A 17. században indult hódító útjára a rozmaringszesz, az Aqua reginae Hungariae, a Magyar királyné vize. Nevével ellentétben azonban nincs köze egyetlen magyar királynéhoz sem. A francia Montpellier környékén készült, XIV. Lajos francia és II. Károly angol király udvari gyógyszerésze, Nicolas de Fevre találta fel. Nagy becsben tartották, a király ezzel kenegette köszvényes karját és vállát. E szerről Joannes Praevotius páduai orvos tanár 1666-ban Hannoverben adatta ki a köszvénygyógyszer receptje és története című munkáját, melyből kiderül, hogy az orvosság 2 rész rozmaringból és 3 rész szeszből áll. A rozmaring mindenféle húshoz, különösen bányához, vadakhoz; olaszos-paradicsomos ételekhez illik.