

Aromaatne muskaat

Aromaatne muskaatpähkel oli hinnatud maitseaine juba keskajal. Tollal oli see eriti kallihinnaline – pool kilo muskaatpähklit maksis sama palju kui seitse härga.

Muskaadipuu (*Myristica*) on igihaljaste kahekojaliste puude perekond muskaadiliste sugukonnast (*Myristicaceae*), mis on esindatud Indias, Vaikse ookeani saartel ja Austraalias pea saja liigiga. Maluku saarelt pärinevat lõhnavat muskaadipuud ehk muskaatpähklipuud (*Myristica fragrans*) kasvatatakse troopikas, eriti Lõuna-Aasias, Lääne-India saartel ja Brasiilias kultuurtaimena. Euroopasse jõudis muskaat arvatavasti I sajandil Araabia kaupmeeste kaudu.

Samas on muskaatpähkleid leitud ka Egiptuse vaaraode hauakambritest. Laiemalt hakati muskaati kasutama alles XVI ja XVII sajandil. Ravimina kasutati seda seedimise soodustamiseks ja neeruhaiguste korral. Usuti, et kui muskaatpähklit amuletina või lihtsalt taskus endaga kaasas kanda, kaitseb see mädapaisete ja koeranaelte eest.

Muskaadipuu on püramiidja krooniga, kasvab 18–20 m kõrguseks ja eluiga küünib saja aastani. Puu viljub esimest korda alles 8. eluaastal. Ühelt täiskasvanud puult võib saada 1800–2000 pähklit. Saaki koristatakse kolm korda aastas. Suurima viljakuse saavutab muskaadipuu 15. eluaastal.

Pikk ja keerukas kuivatamine

Muskaadipuu viljad on virsikutaolised, kõva pruunikas seeme (muskaatpähkel) ja seda ümbritsev punane seemnerüü (kuivatatuna muskaatõis ehk maasis) on aroomikas ja pea kõigile tuntud vürts, millest kvaliteetse lõppsaaduse valmistamine on pikk ning keerukas.

Esmalt asetatakse seemnerüüst puhastatud muskaatpähklid bam-

busrestidele ning viiakse bambusest ehitatud ja palmilehtedega kaetud kuivatitesse, kus neid 1,5–2 kuud kuivatatakse nõrga, suitsuta põleva lõkketule kohal. Ühtlase kuivuse saamiseks peab pähkleid iga päev segama.

Kui pähklid on saavutanud vajaliku kuivuse, mis tähendab, et pähkel raputades hakkab kõrise-ma (tuum on eraldunud koorest), purustatakse need puuhaamritega (metalli ei kasutata). Eraldatud pähklituumad asetatakse mõneks minutiks spetsiaalse lubjapiima sisse, mis on valmistatud mereveest ja peenestatud lubikorallide jahust.

Pärast seda kuivatatakse neid veel 1–3 nädalat varjulises kohas. Sageli tarvitatakse muskaatpähklit koos kuivatatud muskaatõiega, sest mõlemad täiendavad teineteist nii aroomilt kui maitsetl.

Tervistav muskaat

Muskaat parandab söögiisu, vabastab liigsetest kõhugaasidest, parandab seedimist, omab antiseptilist toimet ja aitab kõhulahtisuse korral. Veneetslased said teiste eurooplastega võrreldes rikkaks ja mõjukaks idamaiste “vürtside” – muskaatpähkli, nelgi, loorberi jms – abil.

Lisaks praegugi tuntud maitseomadustele omistati neile hulgaliselt maagilisi, tervendavaid ja teisi salapäraseid omadusi. Inglise Andrew Borde kinnitas oma raamatus “Tervislik toitumine”, et muskaatpähkel mõjub hästi neile, kes on külma saanud, lisaks kosutab nägemist ja aju, muskaatpähklikokteil aga puhastab tõvest mitte ainult mao ja põrna, vaid on hea ka verise kõhutõve korral. Veel soovitas Borde muskaatpähklit kui seksuaaliha alandajat, kuid seda ei tahtnud rahvas uskuda.

Mitmesugused maitseained (sinep, pipar, nelk, kaneel, muskaatpähkel, piparmünt) on tihti allergeeniks. Ka kakao, šokolaad ja kohv võivad organismi muuta ülitundlikuks.



Muskaatpähklit katab kasvu ajal punakas seemnerüü ehk maasis.

Nagu kõik klassikalised vürtsid, on ka muskaatpähkel suures koguses tarvitatuna üsna mürgine, kutsudes esile hallutsinatsioone, teadvusekaotust ja krampe. Maksimaalseks tarvitatavaks koguseks ööpäevas loetakse täiskasvanule 10–15 g muskaatpähklit päevas (1/3 pähklit). Esimene muskaadist tingitud mürgistusjuhtum pärineb juba aastast 1512, mil “rase inglise preili” olevat ära söönud 10–12 muskaadivilja, sattudes seetõttu deliiriumisse. Muskaatpähklipulbri manustamisel 9 tl päevas on täheldatud atropiini-ga sarnaseid mürgistusnähte.

Muskaat klassikalise vürtsina

Muskaat on tugeva aroomiga, sisaldades kuni 10% mitmesuguseid eeterlikke õlisid. Kasutamisel on soovitatav järgida prantslaste kõnekäändu “Juba näpuotsatäis muskaati teeb imesid”, s.t muskaati võib kasutada paljudes toitudes, kuid ülemaitsestamise suhtes tuleb olla ettevaatlik.

Muskaat sobib nii soolastele (aedvilja-, makaroniroad, salatid, kastmed, keedetud kala, küpsetatud liha jne) kui ka magusatele toitudele.

Muskaati kasutatakse tänapäeval endisest vähem, ent see on siiski väga levinud araabia maades, Iraanis ja Põhja-Indias. Nii võib leida muskaatpähklit ja -õit india *garam masala*, marokolaste *ras el hanout'i*,