

SEPINTAS LALU TENTANG CENGGIH

Oleh: Nur E'zzati Abd Aziz, 1171163

Fakulti Pengajian Bahasa Utama (FPBU), Universiti Sains Islam Malaysia (USIM)

Disiarkan pada 17 July 2020



Bunga cengkih merupakan salah satu bahan yang lazim digunakan dalam masakan di Malaysia. Rempah yang merupakan kuntum cengkih yang dikeringkan ini mampu menambah perisa dan kelazatan masakan seperti kari.

Mungkin ramai dalam kalangan kita tidak mempunyai banyak maklumat tentang bunga cengkih yang berbau harum dan berupaya membangkitkan selera terhadap masakan yang disajikan.

Syzygium aromaticum, *Syn. Eugenia aromaticum* atau lebih dikenali sebagai bunga cengkih merupakan sejenis tumbuhan yang bunganya digunakan sebagai rempah sejak zaman dahulu lagi.

Rempah ini berasal dari kuntum bunga cengkih yang dikeringkan dan pokoknya banyak ditanam di Zanzibar dan Madagascar di Afrika serta kepulauan Maluku di Indonesia.

Bunga kering beraroma harum ini adalah dari keluarga pohon *Myrtaceae* dan merupakan sejenis tumbuhan malar hijau kecil berdaun kilat dan mempunyai bunga kecil dengan bau yang amat menyegarkan.

Ia tergolong dalam kategori tumbuhan perdu dengan batang pohon yang besar dan berkayu keras malah mampu hidup sehingga ratusan tahun.

Ketinggian pokoknya dapat mencapai aras antara 20 hingga 30 meter dan mempunyai banyak cabang. Daunnya pula berwarna hijau, berbentuk lonjong dengan bahagian hujung dan pangkalnya menyudut.

Bunga dan buah cengkih akan muncul di hujung ranting daun bertangkai pendek serta bertandan.

Warna bunga cengkih muda adalah keungu-unguan sebelum berubah menjadi kuning kehijau-hijauan dan seterusnya bertukar kepada merah muda apabila matang.

Cengkih kering pula berwarna perang kehitaman dan berasa pedas disebabkan kandungan minyaknya yang mudah meruap.

Pokok cengkih berbuah kali pertama pada umur 4 hingga 7 tahun dan tumbuh dengan baik apabila menerima air dan sinar matahari secukupnya.

Selain digunakan untuk masakan, bunga cengkih juga boleh digunakan untuk meredakan masalah kesihatan berkaitan gigi dan perut.

Tunasnya dipetik dan dikeringkan sebelum mekar, manakala minyak diestrak dari bijinya. Maka terhasillah *eugenol* iaitu minyak cengkih tulen.

Dikatakan perbuatan mengoleskan minyak dari herba tunas cengkih pada gusi boleh melegakan kesakitan gusi dan gigi.

Jika diadun beberapa titisan minyak cengkih ke dalam air yang kemudian diminum dapat melegakan loya sekali gus menghentikan muntah-muntah.

Selain itu, minyak cengkih mempunyai kesan yang baik bagi mengurangkan ulser perut, perut kembung dan merangsang sistem pencernaan.

Berdasarkan kajian, antioksidan yang terkandung dalam cengkih boleh melemahkan tumor dan mampu mencegah kerosakan sel.

Selain baunya yang menyegarkan, ternyata bunga cengkih sangat berpotensi untuk dimanfaatkan dalam bidang perubatan.

Hal ini kerana, khasiat bunga cengkih merangkumi penjagaan kesihatan perut dan mulut melalui sifat antibakteria dan antikanser yang terdapat padanya.

Secara tidak langsung, penggunaan cengkih dalam masakan turut membantu kita memperoleh manfaat dari segi kesihatan.

