



## Histoire

Durant le Now-Rouz, le nouvel an iranien que les astrologues ont fixé le 21 ou le 22 mars selon les années, dans tous les foyers iraniens, la tradition veut qu'on apporte sur la table les haft sin, les Sept "S", soit les sept éléments symboliques dont le Somagh, (sumac) une épice souvent utilisée dans le Chelo kabob - symbole de bonne vie.

## Culture

Le sumac est un arbuste dont les feuilles prennent une belle teinte rouge à l'automne, un peu comme les érables canadiens.

Il produit des baies dont la couleur caractérise le pays d'origine passant par toute la gamme de rouge brique au brun et au pourpre. Ces dernières renferment de petites graines brunes.

- le sumac au goût acidulé peut remplacer le citron dans de nombreuses recettes;
- il parfume les fruits de mer et le poisson au Liban et en Syrie;
- les salades en Iraq et en Turquie;
- les volailles, la viande en boulettes, en brochette et en ragoût en Iran et en Géorgie;
- aromatise les farces, le riz, les légumineuses et le pain en général;

## Utilisation

- Méconnu, le sumac est une épice extraordinaire pour relever sans altérer le goût des aliments. Il joue le même rôle que le sel mais il faut être plus généreux dans le saupoudrage. Ailleurs qu'en Iran et autres pays moyen-orientaux, le sumac est généralement utilisé en poudre.