

Bakkenellike

Dianthus deltoides

Fra juni til september kan man finde bakkenellike på sandede arealer, tørre skråninger og solåbne steder. Den vokser i løse tuer med korte nedliggende skud, har en sart duft og kan træffes i det meste af landet.

Kronbladene er lyserøde med små hvide prikker. De er flossede i kanten.

Planten er flerårig.

Ned mod midten bliver blomsten mørkere i farven, måske et vink til insekterne om, at det er her godterne gemmes. Den er temmelig møjsommeligt at høste og det understreges, at hele blomsten skal med for at man får glæde af den aromatiske nektar.

Bakkenellike er især populær hos snapseentusiaster, der sætter pris på den fine aroma, som den tilfører kryddersnapsen.

I Middelalderhaven står Bakkenellike i snapsebedet.

.
Bakkenellike indgik i middelalderens klosterhaver, hvor den var tilegnet Jomfru Maria.

Knaphulsnelliken er en forædlet form af den vilde plante, mens *kryddernelliken* stammer fra et træ, der vokser på Filippinerne.

Kryddernelliken er et importeret krydderi, der i årtusinder har været brugt som tilsætning til kaffe og andre drikke i visse arabiske lande, hvor den også indgår i kødretter sammen med kardemomme og kanelbark. Krydderier, der også blev brugt til finere madlavning ved fx Chr. Den VI's hof.

Kryddernelliken ansås tidligere for at have en effekt på pest.

Bakkenellike vokser som nævnt også på Møn, bl.a. på det flotte botaniske dige ved Ulvshale Strand.