

Le **combava** (ou combawa, cumbava, cumbaba, makrut, citron combera, **lime kaffir**) est un agrume dont le nom provient des anciennes cartes maritimes où une île indonésienne à l'est de Bali, dans l'archipel de la Sonde dans la mer des Moluques, est dénommée « *Sumbawa* ». Il est originaire de ces îles.

C'est le nom de l'arbre (*Citrus hystrix*) et de son fruit.

Il appartient à la famille des Rutacées.

Il a été introduit dans l'océan Indien, à l'île Maurice, par Pierre Poivre à la fin du xviii^e siècle.

Il apparaît tardivement dans les textes occidentaux, dans la seconde moitié du xx^e siècle.

Le combava a un arôme très intense, rappelant la citronnelle.

On utilise le fruit ou la feuille principalement à La Réunion, aux Comores, à Madagascar et en Asie du Sud-Est (Thaïlande, Cambodge, Viêt Nam, etc.). Généralement on utilise surtout son zeste ou ses feuilles.

Il relève le goût de nombreux plats, comme les rougails de tomates ou les sauces de piment.

On utilise le jus pour préparer une boisson désaltérante.

Le lime kaffir est un des ingrédients de base dans les plats khmers (Cambodge), notamment le plat national : L'amok (poisson ou poulet en sauce, cuit dans une feuille de bananier).

Le zeste du lime kaffir est utilisé par les populations rurales d'Asie du Sud-Est (Cambodge, Thaïlande, Laos) pour repousser les serpents, qui auraient selon les habitants horreur de cette odeur.