El clavo de olor, un viejo conocido

Por María Isabel Agustín Jiménez y Laura White Olascoaga



Foto: Maria Eugenia Bores

Las propiedades bioquímicas y farmacológicas de una gran cantidad de las plantas medicinales son muy apreciadas en la actualidad; sin embargo, existen algunas poco conocidas, como las del clavo de olor y que recientemente investigamos en la Facultad de Ciencias de la UAEM.

El nombre científico del clavo es *Syzygium aromaticum* y pertenece a la familia *Myrtaceae*, es nativo de la zona tropical de Indonesia (Islas Moluku). Se cultiva en Brasil, China, Guinea, Haití, India, Jamaica, Kenia, Madagascar, Malasia, Mauricio y México. Crece en suelos ricos en humus arcillosos, así como en suelos propios de las regiones cálidas, pobres en sílice y altos en hierro, profundos y sueltos (Orwa *et al*., 2009; Singh *et al*., 2012).

Es una planta siempre verde, de 3 a 6 m de altura en cultivo. La corteza del tronco y de las ramas principales es grisácea y lisa, con hojas en forma de lanza y flores amarillentas, con un fuerte olor fenólico y un sabor acre. Los botones florales primero son de un tono pálido y gradualmente se vuelve de color verde, pasando por el marrón oscuro hasta llegar al rojo polvoriento (Fig. 1). Los botones se recolectan dos veces al año, en febrero y octubre; se secan cuidadosamente y se separan de sus pedúnculos (Singh *et al*., 2012).



Figura 1. Botones de *Syzygium aromaticum*

Desde la antigüedad, los pueblos descubrieron los poderes curativos y calmantes de esta hierba. En la India, por ejemplo, se masticaban las flores para aumentar la saliva y ayudar a la digestión. La medicina ayurvédica recomienda utilizar los clavos de olor para todo tipo de irregularidades, incluyendo fiebre, dispepsia y alteraciones del cerebro, riñón, estómago, bazo e intestinos, o para tonificar el corazón.

Por sus poderes estimulantes y carminativos es una de las especias más reconocidas en la gastronomía internacional. En México, el clavo es empleado en diversos platillos típicos como el tamal totonaco, pollo en mole o la capirotada, entre otros más (Sánchez, 2013).

El aceite que se extrae de esta planta ha sido ampliamente investigado por la gran cantidad de eugenol que contiene para contrarrestar trastornos digestivos, como la diarrea, además de ser antimutagénico. Destaca también como antiséptico, analgésico, antibacteriano, antifúngico, anestésico, anticancerígeno, antidiabético, antioxidante, antinflamatorio e insecticida (Kuete, 2017).

De igual forma, se utiliza en la fabricación de pasta de dientes y enjuagues bucales, así como en la preparación de jabones antisépticos, en el procesamiento de perfumería, farmacia y cosmética (Sánchez, 2013).

El uso de plantas medicinales y condimentarias no sólo es parte de la tradición, sino de la ciencia. Por tanto, investigar sobre sus propiedades bioquímicas nos permite aprovecharlas, particularmente en medicina, pues su aplicación en el tratamiento de enfermedades comunes ayudará a mejorar la calidad de vida de la población.



Foto: Maria Eugenia Bores

Referencias

Kuete, Victor (2017). *Medicinal spices and vegetables from Africa*. Estados Unidos: Elsevier.

Orwa, C. *et al.* (2009). *World Agroforestry Center*. <http://www.woagroforestry.org/treedb/AFTPDFS/Syzygium_aromaticum.pdf>.

Sánchez, Martha (2013). *Bazar de especias*. Estados Unidos: Palibrio.

Singh, Jitender, Anupama Baghotia y Goel, S. P. (2012). *Eugenia caryophyllata Thunberg (Family Myrtaceae): A Review*. *International Journal of Research in Pharmaceutical and Biomedical Sciences*, vol. 3, núm. 4, pp. 1469-1475.



María Isabel Agustín Jiménez es alumna en la Facultad de Ciencias de la UAEM.



Laura White Olascoaga es doctora en Ciencias Ambientales y profesora investigadora de tiempo completo en la Facultad de Ciencias UAEM. Actualmente se dedica a la etnobotánica y a procesos sociales en el medio rural.