

El clavo de especia o claverero aromático

El clavo de especia es del género **Caryophyllus** de la familia de las **Mirtáceas**.

La única especie de este género es el **claverero aromático** (*Cariophylla*) *aromaticus* de Linneo).

Se da el nombre de **especias** a ciertos productos vegetales, tropicales, aromáticos, picantes, estimulantes, industriales y medicinales que se emplean en la condimentación de las comidas y los manjares.

La canela, la pimienta, los cominos, el clavo de especia, la nuez moscada etc. son especias.

El clavo de especia es el botón de la flor de un árbol tropical que crece y se cultiva en el archipiélago de las islas Molucas. Este árbol se ha aclimatado en las colonias francesas e inglesas de la América tropical.

Un clavo de olor se compone de las siguientes partes: el tubo, la campanilla, las hojitas del cáliz, las puntas de las hojitas y el botón.

El clavo de olor es de color moreno, opaco, sin brillo, el tubo es largo, el botón es esférico, aromático, picante, seco, duro, inflamable, estimulante, preservativo, medicinal y sirve de condimento.

El árbol que produce el clavo de especia se denomina **claverero aromático**, mide de 25 a 30 pies de altura, la corteza es de color gris, y termina en una ancha copa de forma piramidal.

Las hojas son opuestas, lustrosas, con nervaduras laterales muy finas, de dos a tres pulgadas de largo por una y media de ancho.

Las flores del clavero aromático son rosadas o blancas, muy aromáticas, dispuestas en racimos terminales, y cuando se dejan desarrollar sin cosechar los botones o los clavos, comunican al árbol un aspecto muy vistoso.

El clavo de especia del comercio no es, pues, ni la flor ni el fruto del árbol, sino los botones de la flor cogidos antes de abrirse y cuando los cuatro pétalos de la corola están reunidos formando bóveda encima de los estambres y del pistilo.

La recolección de los clavos se hace con el mayor cuidado por mujeres y niños con certificado de sanidad; luego se exponen al humo de leña por algún tiempo, después se secan al sol y por último se empacan en sacos de cáñamo, se exportan a los mercados de Europa y los Estados Unidos y de aquí se reparten para el comercio mundial.

El clavo de especia se usa como condimento para sazonar las carnes y para aromatizar las frutas confitadas, dulces y bebidas espirituosas.

Los hindúes confitan los clavos de especia con azúcar y preparan con ellos un manjar muy agradable. También lo usan como perfume frotándose el cuerpo con la tintura para comunicar calor a la piel, y lo fuman mezclado con el tabaco.

En medicina se emplea el clavo de especia como tónico, estimulante y excitante. Mantenido el clavo de olor en la boca, quita el mal aliento y provoca la salivación.

Puesto un clavo de olor en las caries de los dientes y las muelas, calma el dolor del nervio irritado.

Del clavo de especia se extrae por destilación un aceite esencial que se usa en fricciones contra la parálisis y otras dolencias.

Con la esencia del clavo de especia se perfuman polvos, cosméticos, jabones, pomadas, etc. y también tiene mucho uso en la licorería.

El aceite esencial de clavo de especia también se emplea como condimento en los manjares, en la perfumería, y en medicina se usa a gotas en pociones cordiales.

Es el caso de hacer saber a los lectores de estos artículos que el gran secreto de los charlatanes y sacamuelas ambulantes, consiste en disolver un poco de alcanfor y de

opio en este aceite esencial; con esta preparación se impregnan las yemas de los dedos pulgar e índice de la mano derecha y extraen sin dolor y sin hemorragia los dientes y muelas cariados. Este procedimiento les sirve de propaganda para engañar a los incautos con la compra de píldoras, ungüentos, pomadas, etc. que pregonan como eficaces para todas las dolencias. El abuso de este método de sacar muelas sin dolor puede producir la sordera.

El fruto del clavero de olor es una drupa que tiene poco aroma, y se denomina **Clavo madre**.

Los mejores clavos de especia son los que se cultivan en las islas Molucas y se conocen en el comercio con el nombre de "**Clavos ingleses**".

Los clavos ingleses dan el mejor aceite esencial, y después de extraído se emplean en la industria para hacer collares, brazaletes, canastillas y muchos objetos de adorno.

Los clavos de especia eran conocidos de los griegos y los romanos que los compraban a los chinos y a los árabes.

En los sepulcros antiguos de los egipcios se han encontrado momias con collares y brazaletes de clavos de especia perfectamente conservados al través de los siglos.

Los antiguos egipcios tenían la costumbre de embalsamar los cadáveres para momificarlos.

El clavo de especia es incorruptible y pertenece al reino vegetal.

Timbío, marzo de 1941.

Antonio García Paredes