

Algunos usos de la nuez moscada que quizás no conocías



Durante algún tiempo, fue una de las especias más valiosas, se decía que en Inglaterra podrían venderse unas cuantas nueces y obtener el dinero suficiente para permitir la independencia financiera de por vida.

Le hablamos de la nuez moscada cuyo nombre científico es *Myristica fragrans* Houtt, perteneciente a la familia Myristicaceae, cuyas semillas son muy apreciadas para ciertos platos de carnes, pescados y croquetas, a los que confiere un gusto especial, al igual que a productos horneados, jarabes, bebidas y dulces.

Su uso se ha generalizado, por ejemplo, en la cocina holandesa, mientras en la bávara se emplea, abundantemente, en la producción de las famosas Weißwurst, salchichas blancas.

El aceite esencial, obtenido de la destilación de la nuez molida, se emplea tanto en la industria farmacéutica como en la de perfumería, ejemplo de ello son los dentífricos y los jarabes para la tos.

Mientras en la medicina tradicional tanto la nuez como el aceite son utilizados para tratar enfermedades relacionadas con los sistemas nervioso y digestivo, de forma externa se recurre al aceite para tratar los dolores reumáticos y puede aplicarse como tratamiento de urgencia para calmar los dolores de muelas.

La nuez moscada es, en realidad, el endosperma de la semilla del árbol de igual nombre, de forma ligeramente ovoide, entre 20-30 mm de largo y 15-18 de ancho. Se trata de un árbol perennifolio, de porte bajo, de 5 a 6 metros de altura, aunque puede alcanzar mayor altitud en su medio natural.

La semilla se halla cubierta por un arilo o cobertura carnosa, tramada y de color rojizo. Esta envoltura, convenientemente secada y separada del resto del fruto se denomina macis y es empleada como especia al igual que la semilla. Único fruto tropical fuente de dos especias diferentes.

Da su primera cosecha a los 7-9 años de plantado y alcanza su mayor potencial cosechero a las dos décadas. Una de sus particularidades es que las malas hierbas nunca crecen a sus pies y según muchas leyendas, es un árbol al que le gusta el olor del mar.

La flor del moscadero produce un fruto amarillo y redondo muy parecido al melocotón. Cuando llega a la madurez, se parte en dos y aparece una corteza marrón oscuro cubierta por un arilo en forma de red de tonalidad rojo intenso.

En la República Dominicana se ha usado mucho para agregarla al café, también para el “ponche” casero, realizado, básicamente con leche, huevo y nuez moscada. Tiempo atrás se recurría a ella para combatir la anemia.

Posee un efecto natural estimulante y anestésico en el estómago y los intestinos, reduce las náuseas y los vómitos, valida también para las gastroenteritis y excelente contra las diarreas y alivia los dolores abdominales.

La denominada nuez moscada común o fragante (*Myristica fragrans*) es oriunda de las Islas Banda, Indonesia, asimismo se cultiva en el Caribe, sobre todo en Granada, país que la tiene representada en su enseña nacional.

Tomado de: <http://www.radiorebelde.cu>