

Sauco, Sauco negro

Sambucus nigra L.

Adoxaceae

Descripción: Árbol o arbusto de hasta 6 m de altura. Corteza de color claro, con ramillas engrosadas y con la médula de color blanco. Hojas de tamaño grande, de forma oval, compuestas de 5-7 folíolos peciolados y dentados. Flores diminutas de color blanquecino, dispuestas en corimbo y muy aromáticas. El fruto es una baya púrpura-negrucza de 3-5 mm de diámetro con semillas pequeñas en su interior.

Distribución: Regiones Maule, Ñuble, Biobío, Araucanía, Los Lagos, Magallanes.

Hábitat: Crece asociada a vegas, cursos de agua y bordes de lagos.

Usos comestibles: Los frutos se consumen crudos o cocidos, aunque son de un sabor un tanto insípido. Se utilizan para la elaboración de mermeladas, dulces, jaleas y jugos. Mediante su fermentación se elabora vino, vinagre y arropo. Las flores también son comestibles y muy apetecidas por su sabor refrescante y aromático. Estas se consumen crudas o cocidas en ensaladas, postres y tartas y también como té. Además, se utilizan para aromatizar el vino y vinagre. Se ha reportado que los frutos contienen en promedio 8,2% de humedad, 1,1% de proteína, 0,5% de lípidos, 19,2% de glucosa, 0,7% de sacarosa, 0,4% de ácido cítrico, y 4,7% de ceniza.

Usos medicinales: Posee propiedades como pectoral, febrífuga y diurética. Las flores se beben en infusión para combatir enfermedades respiratorias y para bajar la fiebre. También mejora la eliminación de líquidos. Elimina cálculos renales. Con los frutos maduros se elabora un jarabe (se exprimen y se sacan las semillas) laxante y depurativo, el que también se bebe contra las jaquecas y cefaleas.

Observaciones: Se debe tener cuidado con esta especie, puesto que las hojas y los tallos son tóxicos. De estos últimos se obtiene un tinte de color amarillo-verdoso, del mismo modo que con sus frutos se obtiene un colorante de color negruzco.

