

Recull d'informació del grup Telegram de Flora Catalana – Desembre 2021

Myrtus communis

Murta, Murter, Murtera, Murtra, Murtrer

<http://www.floracatalana.cat/flora/vasculars/taxons/VTax891>

INFORMACIÓ IMPORTANT

Aquest document només és una recopilació de les aportacions fetes, pels usuaris del canal de Telegram de l'associació Flora Catalana, durant el treball col·lectiu sobre la planta que tractem. No pretén ser un estudi exhaustiu, ni molt menys ser un treball de recerca, doncs no segueix la metodologia que requeriria aquesta finalitat. La finalitat del grup de Telegram de Flora Catalana és, simplement, la de compartir els nostres coneixements sobre els usos i creences populars d'aquesta planta i intentar explicar-los d'es d'un punt de vista científic quan esdevingui possible. En aquest document de recopilació, hem classificat les aportacions per tipus d'ús.

És important recalcar que Flora Catalana no es fa, ni es pot fer responsable, tant del contingut del document com del seu rigor i qualitat de redacció (ortografia, sintaxi, semàntica, estil ...), doncs la tasca de l'associació ha estat, simplement, la de recopilar literalment el coneixement aportat per els participants al grup de Telegram. En cap moment s'han contrastat les aportacions ni s'ha modificat la seva redacció original. No obstant, el document esdevé un compendi interessant dels usos d'aquesta planta que pot servir de punt de partida per a totes aquelles persones que vulguin conèixer aquesta espècie, contrastar la informació i endinsar-se en el coneixement dels seus usos.

Agraïm totes les persones que han compartit els seus coneixement, experiències i dubtes en el canal de Telegram, gràcies a les quals ha estat possible la confecció d'aquest document.

Si teniu companys a qui podria interessar aquesta iniciativa i col·laborar en el nostre grup de Telegram compartint coneixement i aprenent, els podeu convidar enviant-los aquest enllaç:

➡ <https://t.me/joinchat/HGuJwfKKSskGyHQlu>

SOBRE LA PERILLOSITAT DE LES PLANTES

És important recordar que les plantes no són innòcues. Tot i ser productes naturals poden tenir efectes adversos no desitjats que, fins i tot, poden arribar a ser mortals. S'ha de tenir en compte que algunes plantes medicinals poden augmentar o disminuir l'eficàcia d'altres medicaments de síntesi. Cal ser curós i, en cas de dubte, consultar sempre al metge.

SOBRE LA RECOL·LECCIÓ DE PLANTES

La recol·lecció descontrolada o forassenyada de plantes, en estat natural, és una pràctica que malmet el seu cicle de vida, alhora que interfereix notablement en l'equilibri de l'ecosistema del què formen part. També la recol·lecció moderada pot tenir el mateix efecte quan és practicada per molta gent. És per això que recomanem el cultiu d'aquelles espècies que siguin necessàries per a l'ús i consum personal. D'aquesta manera, entre tots, contribuïrem a la qualitat, perdurabilitat i sostenibilitat del nostre entorn.



Index

Alimentació	3
Propietats medicinals	3
Cultura	4
Ecologia i cultiu	6



Alimentació

- A Sardenya, és típic el licor de mirto, i jo hi vaig comprar baies i n'he fet. El recomanen com a digestiu.
- A Mallorca també es fa licor de murta.
- Jo aquí a Mallorca conec el vi de Murta com a aperitiu.
- A Còrsega també el licor de murta és un digestiu popular. De fet, es troben de 2 tipus: la vermella, que s'obté macerant les baies, i la blanca... no tinc clar de si s'aconsegueix macerant les fulles, les gemmes o fins i tot esmenten les baies despigmentadas. També he vist una recepta en la qual no deixen que les baies entrin en contacte amb el líquid sinó que les suspenen en una gassa 2-3 cm damunt de l'alcohol, i l'agarren amb un cordill a la tapa del pot. Ambdues es consumeixen bé fredes. Amb gel, gel picat o deixant l'ampolla en la nevera abans de servir.
- Igual que amb les receptes més "clàssiques", en aquesta última, es deixa "macerar" 3 mesos en un lloc fosc. Després s'afegeix un xarop fins a aconseguir la dolçor desitjada.
- He trobat que a Calàbria, insereixen una branca de murtra a través de figues seques i es forneja, agafant un sabor molt agradable.

Les baies, senceres o moltes s'han usat com a substitut del pebre i donen el sabor característic de la salsitxa mortadella i la salsitxa de Bolonya.

Propietats medicinals

- Ostres recordo un llibre d'identificació que deia que es podia utilitzar com a desodorant, només fregant les fulles, jo mai ho he provat de moment ehh 😊😊
- Al llibre "Plantes de les Balears" del Jardí Botànic de Sóller, es comenta sobre l'aigua de murta: Amb propietats desodorants i antisèptiques, per destil·lació de les fulles, flors i escorça de la murta, o per maceració de les flors en aigua.
- Jo aquí a Mallorca conec (...) l'aigua de Murta (hidrolat), des de ben antic, com a tònic facial.

- El Pare Francesc Bonafè al seu llibre Flora de Mallorca diu de la murta: Les fulles, les flors i els murtons són tònic i estimulants. La infusió de 30 g/litre és diürètica i anticatarral; utilitzada externament en fregues de ferides i bonys és antisèptica i astringent pel taní que conté. Les fulles tendres macerades en vi durant alguns dies constitueixen un excel·lent aperitiu. L'essència de murta és un cosmètic desodorant i antisèptic. La bullidura de fulles i fruits evita la caiguda dels cabells i els conserva negres.
- Diu en Font Quer que l'aigua destil·lada d'aquesta planta 'la usan las señoras, y las que no lo son, ☺, para lavarse la cara y brazos'. També parla de la seva utilitat per ennegrir els cabells i que si es beu abans d'un altre vi, impedeix la borratxera
- En el paper d'Ebers de l'Antic Egipte, ja es mencionava una infusió d'herbes seques de murtra per alleujar el mal d'esquena i el reuma pel seu contingut en àcid salicílic.
- I la murta, junt amb l'escorça del salze els trobem en escrits d'Hipocrates, Dioscorides, i Galeno per alleugir el dolor.

Cultura

- Sobre la fusta de la murta, sembla que està molt apreciada pels ebenistes. També fa un bon carbó vegetal.
- Els àrabs la utilitzaven per aromatitzar els seus jardins a Al Andalus. Recordeu sinó "el patio de los arrayanes" a la Alhambra
- Conta una antiga llegenda que el primer ésser humà en abandonar el paradís va demanar a Déu que li deixés endur-se una planta. Déu li va donar la murtra. Fora del paradís, va plantar-la en sòls eixuts i en climes càlids. Va aprendre a gaudir del seu perfum intens. Va elaborar vi i licors aromàtics, i mermelades dels seus fruits. Amb les seves branques va fer corones com a insígnies per a vencedors. També va descobrir les seves propietats medicinals: la infusió de les seves fulles pot curar ferides i el seu oli essencial alleuja les infeccions respiratòries. Per tot això, la murtra va esdevenir símbol de l'amor.
- Al Jardí Botànic *Mar i Murtra* de Blanes, a la Plaça Goethe, hi trobem un poema d'aquest autor, traduït per Joan Maragall:

"Saps el país dels tarongers en flor?
Entre el fullatge obscur brilla el fruit d'or.
Allí es fa el lloré altiu, la murtra suau

Gronxats pel dolç aureig sota el cel blau.
No saps on és?... Allí.

Volguessis mon aimat, anar-hi amb mi."

- També Eugene Labiche en el seu "un barret de palla d'Italia" posa la murtra en un test en mans del pare de la núvia que l'arrossega mitja obra per l'escenari en senyal de bons auguris i amor etern pels nuvis.

- Estava consagrada a Afrodita, deessa de l'Amor, la fertilitat i la protecció

- En el poble de món pare, per la festa major feien catifes de murtra per fer passar la processó... Hi havia una cançoneta que deia:

El camp de la murtra és un camp ple de flors

Un llaurador cantant i un altre tirant flors... (Benifaió, València)

- A Mallorca es posava al terra del carrer perquè les processons (com la del Corpus) hi caminessin per sobre, desprenent la seva olor.

- Sobre l'aigua de murta, en el seu llibre "Les herbes remeieres", Ramon Gausachs esmenta una cançó que diu ..

"Capsetes de cera fina
closa perquè no en surta
de dins l'aigua de murta
o de rosa d'alexandrina!"

- Al nostre cançoner popular hi trobem: Ramellet de murta tendra, ja pots començar a florir, a ta mare tenc de dir es vespre si em vol per genre.

- - De la Murta se'n parla a almenys 10 de les Rondaies Mallorquines
- A la Bíblia: Isaïes 41, 19-20: Al desert, hi posaré cedres, acàcies, murtra i oliveres.
- Isaïes 55, 13: En lloc d'ortigues creixerà la murtra. Nehemies 8, 15: "Sortiu a la munyanya i porteu rams d'olivera, d'ullastrell, de murtra, de palmera o d'altres arbres frondosos per fer cabanes, tal com està escrit"

Els darrers apunts sobre la Murta a les Rondaies i la Bíblia extrets de la Tesi del Dr. Joan Carles Amengual "Flora medicinal de les Illes Balears"

- A l'Empordà hi ha un poble, entre Parlavà i Verges, anomenat Ultramort. No té cap connotació macabra, sinó que és perquè al camí entre Foixà, el nucli més important dels voltants durant molt de temps, i Ultramort hi havia molta murta: per tant, per als de Foixà Ultramort era el poble d'ultra murta, el de més enllà de la murta.

- A Roses tenim una cala amb el nom d'aquesta planta. 🌿



Ecologia i cultiu

- La murtra, per ací no és tan abundant, només als jardins i per fer tanques vegetals i a la zona costanera.
- Antany s'usaven les murteres per a crear bardisses, ja que es poden fàcilment. També es plantaven en claustres de monestirs i en jardins. En el seu Tractat d'agricultura, Ibn Luyun (segle XIV) indica que "al centre de la finca hi ha d'haver un pavelló amb seients i que tingui vistes a totes bandes [...] estarà envoltat de rosers enfiladissos, així com de murta i de qualsevol planta pròpia d'un verger."... Jo ja em veig aquí! 😊 Amb una petita font 🌿
- He vist a uns quants llocs que s'usava per a fer bardisses. Ara no? És per algun motiu? O només que ja no està de moda?
- Sí que se'n fan, però per desgràcia menys del que s'hauria. Són de força baix manteniment i bastant aromàtiques. També s'ha d'entendre que el boix era més comú...i ara amb la Cydalima en comptes de substituir-los per murta autòctona és planta *Mirsine africana* 🌿♂🌿♂🌿♂
- Doncs miraré de ficar-ne algun trosset. Quina és la millor època per plantar-ne?
- Hi ha murtres que fan les baies blanques...

- Són varietats diferents de *Myrtus communis* ? O té a veure amb l'ambient on creixen?
- És la mateixa espècie que ha perdut el gen que dona el color blau.

