

PATRIMONI FLORA // Xavier Viñas > TEXT

La murtra: el perfum delicat

Aquest arbust, de fulles brillants, s'estén per tota la costa dels Països Catalans, però és rar a les Gavarres i l'Ardenya.



La murtra (de nom científic *Myrtus communis*) és un arbust aromàtic rar en el conjunt de les Gavarres i l'Ardenya perquè li agraden els ambients relativament temperats, en els quals no es noten o, almenys, queden força esmorteïts, els freds rigorosos dels hiverns mediterranis. I a les nostres contrades, aquests ambients es troben principalment de cares al mar, que actua com un termòstat gegantí que regula els extrems tèrmics. És per això que la murtra sol quedar acantonada als vessants que miren a la costa, dels

quals no se separa gaire. Val a dir, no obstant, que a les contrades gironines hi ha una àrea extensa terra endins (entre Girona, Llorà, St. Martí de Llémena i el Pastoral) on la murtra és relativament abundant.

Una planta amb essències. La fragància de la murtra és suau i delicada, i li ve de l'acumulació d'essències (olis essencials) en petites cambres situades just a sota de l'epidermis i repartides per tota la planta: fulles, tiges joves, flors i fruits. A contrallum, podem observar fàcilment aquestes

cambres perquè es mostren com un puntejat translúcid. De fet, totes les plantes de la família de la murtra en contenen, d'essències, i això ha comportat que moltes siguin font de productes medicinals o aromàtics d'ús freqüent i apreciat. L'arbre del clau d'espècia (*Syzygium aromaticum*), del qual s'utilitzen, dessecades, les poncelles de les flors, o bé els eucaliptus (gènere *Eucalyptus*), en són exemples ben coneguts, encara que la murtra és l'única espècie de la família que és autòctona d'Europa. De fet, creix bé a tota la franja litoral mediterrània (raó per la qual es troba també al sector més humit del nord d'Àfrica), i és abundant a totes les illes d'aquest mar. Als

Països Catalans, la trobem des de més amunt del Cap de Creus (Cotlliure, Portvendres i Banyuls de la Marenda) fins a la Marina Baixa i l'Alacantí, sense allunyar-se gaire de la costa. Així mateix, es fa al quadrant sud-occidental de la Península ibèrica, des de més amunt de Porto fins a Gibraltar, i en aquest cas sí que s'endinsa molt terra endins: arriba a Extremadura, Còrdova i Ciudad Real. En tots els territoris on viu, ha estat font d'atracció i ha estat utilitzada des de temps immemorials per totes les cultures.

Els branquillons de la murtra han estat molt utilitzats per la gent de mar per fer nanses i paneres // FOTO: Enric Ballesteros (extreta del llibre *La muntanya al mar: Cadiretes-l'Ardenya*).

↳ Un arbust amb mil utilitats: calmants, perfums, licor, mortadel·la...

Hi ha registres escrits que indiquen que els grecs i els romans ja utilitzaven la murtra amb finalitats medicinals, per les seves propietats astringents i antisèptiques. I recentment s'ha demostrat que, a més d'aquestes propietats, els olis essencials que conté tota la planta són antifúngics, antibacterians i tenen propietats analgèsiques (calmants) i tonificants. En infusió, s'utilitza per combatre infeccions de les vies respiratòries i urinàries i contra les diarrees.

El seu aroma, la brillantor de les fulles, la facilitat amb què es deixa treballar i l'esplendor de la seva floració han fet que s'utilitzi a bastament com a arbust ornamental en jardineria. En aquest sentit, és especialment cèlebre el *patio de los arrayanes* de l'Alhambra de Granada. *Arrayán* és el nom de la murtra en castellà.

El seu aroma ha estat apreciat des de sempre i entra a formar part d'alguns perfums. A més, l'aigua destil·lada de murtra és un cosmètic molt estès a l'illa de Mallorca, on la planta és molt més abundant que a les nostres terres. A Mallorca, també, macerant fulles d'aquesta planta, es fa un vi de murtra que es pren com a aperitiu.

A la cuina, els murtrons s'afegeixen als rostits i farcits de porc. Tradicionalment, la mortadel·la de Bologna (Itàlia)



és condimentada amb fruits de murtra, i com que en italià la murtra és la *mortola*, d'aquí ve el nom de *mortadel·la* que té aquest embotit tan particular. Les fulles i els botons florals també es poden utilitzar per condimentar sopes de peix, guisats de senglar o de porc i l'ànec al forn. I dels murtrons, a més, també se'n pot fer gelea i confitura.

Però el que ha donat més renom a la murtra a les terres mediterrànies és el licor que es fa a l'illa de Sardenya i que es coneix amb el nom de licor de murtra o *mirto di Sardegna*. Aquest licor s'obté per maceració hidroalcohòlica (amb aiguardent) dels murtrons o de les fulles. El temps de maceració oscil·la entre els 15 dies i els 6 mesos. Tot seguit, es filtra el líquid per separar-ne els mur-

trons, es rebaixa amb aigua i s'endolceix amb una mica de sucre o una barreja de sucre i mel. La graduació final del licor varia entre els 28 i els 36 graus. Si es fa a partir dels murtrons, s'obté el *mirto rosso*, que és de més qualitat que el *mirto bianco*, que s'obté a partir de les fulles. Les tendències europees actuals, que persegueixen la protecció de les tradicions amb implicació cultural forta amb el medi, han fet que aquest licor tingui una denominació d'origen i que s'hagin dictat unes normes d'elaboració per tal de regular-ne la producció. NÚRIA TERRIS I XAVIER VIÑAS

La murtra té les fulles brillants, una mica punxents i disposades de 2 en 2 en les tiges. Floreix a finals de primavera i fa unes flors blanques i vistoses situades al capdamunt d'un pedicel llarg, que surt de la tija a nivell de les fulles. La característica que defineix les flors, a part de la fragància, és el fet de tenir nombrosíssims estams, característica que és comuna a totes les espècies de la família, com l'eucaliptus esmentat abans. Cap a finals d'octubre, el fruit,

anomenat murtró –força esfèric, d'aproximadament 1 cm de diàmetre, poc carnós i amb un pinyol gros a l'interior– és madur: presenta un color blau molt fosc o negrós.

La murtra és una planta de comportament erràtic. A les Gavarres i l'Ardenya, se'n troben exemplars aïllats en suredes, alzinars i boscos de ribera (principalment a l'omeda, la lloreda i la verneda), però és més escassa a mesura que ens anem desplaçant terra endins.

En canvi, més vora mar la trobem en les brolles i en matollars més o menys oberts, tot i que sembla preferir els indrets propers als cursos d'aigua i a les surgències més o menys temporals, que a l'Ardenya són molt nombroses. És per això que, arrels en l'aigua, arriba a fer costat a plantes tan excepcionals com els isòets (*Isoetes duriensis*) i arriba a entrar en la composició dels pradells humits caracteritzats per aquest petit geòfit.

La murtra fa una flor blanca i amb molts estams. Els seus fruits –els murtrons–, tenen un color blau fosc o negrós quan són madurs.