

Murta: beleza e perfume no jardim

Naquela tarde de sábado, andando descontraída na limpeza do jardim, fui surpreendida por um cheiro perfumado e fresco quase a lembrar o eucalipto. De onde vinha aquele perfume? Reparei no arbusto próximo do muro, de folhas verdes e brilhantes, com pequenas e abundantes flores brancas que abanava devido à aragem que corria. Era a murta (*Myrtus communis*) que até àquele dia havia passado despercebida.

Rosa Isabel Guilherme

Desde a antiguidade que esta planta está relacionada com rituais e cerimónias solenes... os Gregos utilizavam-na para adornar as noivas com grinaldas e, ainda há pouco tempo, fez parte do ramo de noiva de um casamento real. Afrodite, na mitologia grega e Vénus na mitologia romana, estavam também associadas a esta planta.

A planta

Arbusto sempre-verde, de folha permanente, pertence à família das Mirtáceas, encontra-se facilmente em zonas de mato, margens das estradas

e em encostas de solos pobres, de preferência calcários, sendo por isso considerado muito rústico.

Com ramos numerosos e densos, as folhas são verde-escuras na página superior e verde-claras na inferior, brilhantes e extremamente aromáticas. As flores são brancas, perfumadas e abundantes quando a planta está muito exposta ao sol. A floração ocorre no final da Primavera, início do Verão e a maturação dos frutos, bagas preto-azuladas que contêm numerosas sementes e são comestíveis, ocorre no Outono.

A murta permite-nos aproveitar ramos, folhas, flores e frutos quer seja pela sua acção medicinal, para uso culinário, em perfumaria, ou simplesmente na decoração do lar. Nos jardins é muito utilizada em sebes.



Onde plantar?

Tanto ao sol como à sombra preferindo, no entanto, exposição à luz directa. Embora tolere vários tipos de solo, prefere os húmidos e bem drenados. De climas temperados, suporta geadas ligeiras, resiste bastante bem à seca, mas é sensível a ventos frios. De crescimento rápido quando jovem, deverá ter em conta, aquando da escolha do local para plantação definitiva, que a planta pode atingir 5 m de altura, pelo que convém escolher um local espaçoso; se vai plantar mais do que uma planta, convém deixar algum espaço entre elas para não competirem pela luz.

Plante você mesmo

Sem dúvida que a forma mais fácil de ter murta no jardim será com-

prar uma planta já “feita” num viveirista. E, se assim for, tanto a pode colocar em local definitivo no jardim ou, no caso de climas frios, colocá-la num vaso no interior de casa ou num local mais abrigado durante o Inverno e, na Primavera, transferi-la para um local soalheiro e abrigado. Para os mais curiosos e que queiram deitar mãos à obra, a murta pode ser multiplicada por estaca ou por semente. Se optar por sementeira, deve apanhar as sementes caídas no solo nos finais do Outono e guardá-las num recipiente fechado, em local seco.

A sementeira tanto pode ser realizada no início do Inverno como na Primavera, demorando as jovens plantas cerca de três meses a desenvolverem-se. No Inverno as plântulas são muito sensíveis ao

frio, pelo que deve escolher um local resguardado.

Se optar por multiplicação por estaca, pode colher estacas semi-lenhosas com cerca de 10 cm de comprimento, em Julho ou Agosto, e colocá-las a enraizar num vaso que contenha um substrato apropriado, regando com frequência; se for em Novembro ou Dezembro, colher estacas já lenhificadas, com cerca de 15 cm, devendo colocar o vaso num local com luz e temperatura que ronde os 20°C.

Cuidados culturais

Na Primavera, pode aplicar um pouco de composto orgânico fazendo uma caldeira em redor da planta ou adicionando-o ao vaso e remexendo a camada superficial. Durante a Primavera e Outono basta regar uma vez por semana e no Verão com mais frequência. A murta desenvolve-se naturalmente numa forma arredondada, no entanto, se efetuarmos um ligeiro corte das pontas dos ramos obtém-se um arbusto mais compacto e cerrado. Devem ainda fazer-se ligeiros cortes de manutenção que eliminem ramos mal inseridos, murchos ou doentes, nas últimas semanas de Inverno.

A saber: As folhas de murta podem ser colhidas durante todo o ano - contêm um óleo essencial com propriedades anti-sépticas; esmagadas ajudam a acalmar problemas de pele, tais como acne, caspa e herpes. Entram no tempero das azeitonas de conserva, juntamente com o louro e os orégãos. As flores, acabadas de colher, podem ser usadas em saladas ou em guarnições. O licor de murta, obtido por maceração das bagas durante algum tempo em aguardente, adicionando de seguida um xarope de açúcar, é muito apreciado. Os ramos são ainda usados como decoração durante festas e, como as noivas eram adornadas com grinaldas feitas desta planta, é denominada “murta de noiva”. Das folhas e flores destiladas faz-se a “água-de-anjo” usada como cosmético.

Rosa Isabel Guilherme é licenciada em engenharia agro-pecuária e da Associação Portuguesa de Horticultura