

Myrtus communis

Μύρτος η κοινή - κν. μυρτιά, μυρσίνη, μυρρίνη

Μυρρίνη, Μύρρινος, Μύρτος, Μυρτίνη και Μυρσίνη των αρχαίων

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Αειθαλής μεσογειακός αρωματικός θάμνος ή δενδρύλλιο, με καρπούς που μοιάζουν με ελιές και είναι μαύροι ή άσπροι. Φυτρώνει σε υγρές θέσεις.

Το άρωμα οφείλεται σε αδένες. Αυτοί που βρίσκονται στα φύλλα φαίνονται στο φως σαν τρύπες από βελόνα.

Ανθίζει κυρίως Μάιο-Ιούνιο.

ΜΥΘΟΙ

Η Μυρτιά ήταν σύζυγος του βασιλιά των Ασσυρίων Θείαντα. Όταν ήταν έγκυος στον Άδωνι, οι θεοί την μεταμόρφωσαν σε δέντρο. Η φλούδα του δέντρου (της μυρτιάς) σκίστηκε και ήλθε στον κόσμο ο Άδωνις.

Σύμφωνα με άλλη εκδοχή του μύθου, πιο διαδεδομένη, η Μύρρα ή Σμύρνα ήταν πολύ όμορφη βασιλοπούλα. Η Αφροδίτη αποφάσισε να την εκδικηθεί. Οι εκδοχές για τα αίτια είναι δυο: είτε γιατί οι γονείς της κοπέλας καυχόνταν για την ομορφιά της κόρης τους, ή γιατί η ίδια αρνιόταν να παντρευτεί και να δώσει την καρδιά της. Η Αφροδίτη την έκανε να ερωτευτεί τον πατέρα της και να θελήσει κρυφά να συνευρεθεί μαζί του. Όταν εκείνος την πήρε είδηση, την κυνήγησε να τη σκοτώσει. Οι θεοί την λυπήθηκαν και την μεταμόρφωσαν σε μυρτιά (αρχαίο όνομα: μυρρίνη), από την οποία σε δέκα μήνες γεννήθηκε ο Άδωνις. Κατά άλλους η μεταμόρφωση σε μυρτιά και η γέννηση του Αδώνιδος συνέβησαν τη στιγμή που πήγε να την πληγώσει ο πατέρας της.

Η σύζυγος του Θησέα Φαίδρα, ερωτεύτηκε τον γιό του Ιππόλυτο. Επειδή αυτός δεν της έδινε σημασία, από την στενοχώρια της τρύπησε τα φύλλα μιας μυρτιάς και κρεμάστηκε από αυτήν. Οι τρύπες που δημιούργησε, φαίνονται ακόμη αν κοιτάξουμε τα φύλλα του φυτού στον ήλιο: είναι οι αδένες με το αιθέριο έλαιο.

Η μυρτιά ήταν αφιερωμένη στην Παφία Αφροδίτη, επειδή, όταν βγήκε από τη θάλασσα μετά τη γέννησή της, έκρυψε τη γύμνια της πίσω από κλάδους μυρτιάς.

ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Η μυρτιά αποτελούσε σύμβολο της παρθενίας, της ομορφιάς, της νεότητας και του έρωτα.



otanimoundaskalos.wordpress.com

Τα μύρτινα στεφάνια ήταν πολύ συνηθισμένα, όπως στις νύφες αλλά και στους γυναικείους τάφους.

Όμως μύρτινα στεφάνια συνηθίζονταν και στα Ελευσίνια μυστήρια.

Κατά τη διάρκεια των τελευταίων, ο επικεφαλής μύστης (ο ιεροφάντης) και ο δαδούχος, σε όλη τη διάρκεια των μυστηρίων είχαν στο κεφάλι τους στεφάνι μυρτιάς. Επίσης την έκτη ημέρα μετέφεραν το άγαλμα του Ίακχου στεφανωμένο με μυρτιά από την πύλη του Κεραμικού της Αθήνας στην Ελευσίνα, διαμέσου της Ιεράς Οδού. Οι χιλιάδες που ακολουθούσαν την πομπή είχαν κι αυτοί στα κεφάλια στεφάνια μυρτιάς.

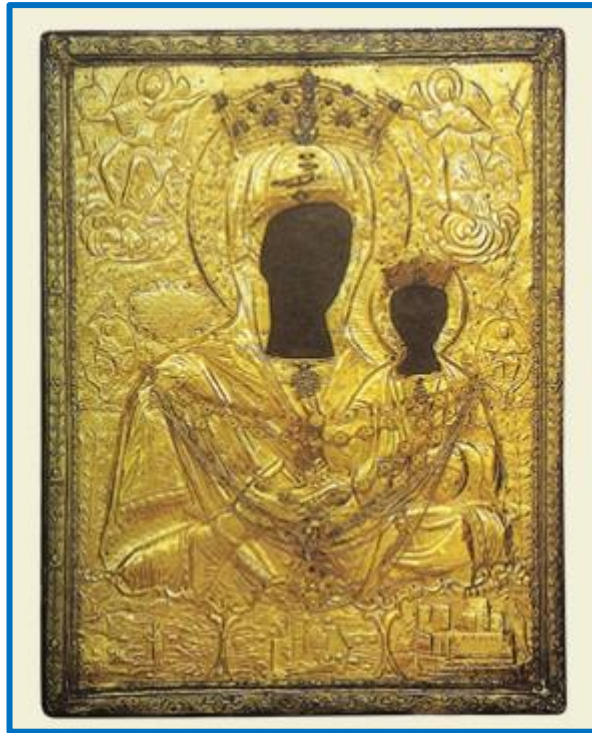
Τα στεφάνια πωλούνταν στην περιοχή Μυρρίναι της αρχαίας Αθήνας.

Μυρτιές φύτευαν κοντά σε ναούς και ήταν σύμβολο της εξουσίας των δικαστών του αρχαίου δικαστηρίου της Αθήνας, της Ηλιαίας.

Συνηθισμένος ήταν και ο αρωματισμός του κρασιού με μυρτιά (μυρτινίτης οίνος). Τους καρπούς συνήθιζαν να τους μασούν στα συμπόσια. Επίσης τους έτρωγαν με ξερά σύκα.

Χριστιανική παράδοση

Σύμφωνα με την παράδοση, ο Ιησούς ευλόγησε τη μυρτιά, γιατί κρύφτηκε ανάμεσα στα κλαδιά ενός τέτοιου φυτού, όταν τον κυνηγούσαν οι Εβραίοι, και σώθηκε.



kithiraikanea.blogspot.com

Παναγία η Μυρτιδιώτισσα-Κύθηρα

Κατά την παράδοση, η εικόνα της Παναγίας βρέθηκε κρυμμένη μέσα σε ένα θάμνο μυρτιάς.

ΙΠΠΟΚΡΑΤΙΚΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ

Ο Ιπποκράτης την χρησιμοποίησε για

- πλύσεις των γεννητικών οργάνων και του πρωκτού
- διευκόλυνση του τοκετού με χυμό βρασμένων φύλλων
- επίδεση νεύρων
- αφέψημα των καρπών (μύρτων) ποτό για τους βαριά πάσχοντες

ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΕΣ-ΚΑΛΛΥΝΤΙΚΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ

- τα φύλλα είναι στυπτικά, τονωτικά, αντισηπτικά.
- ως κατάπλασμα χρησιμοποιήθηκαν για επούλωση πληγών.
- οι καρποί περιέχουν αντιοξειδωτικές ουσίες, τανίνες, βιταμίνη C.
- κατά της διάρροιας, παθήσεων της κύστης, δαγκώματα αραχνών και σκορπιών, της βρογχίτιδας, της φυματίωσης, παθήσεων της χολής, ανθελμινθικό.
- το αιθέριο έλαιο είναι εύοσμο, αντισηπτικό, αντικαταρροϊκό, αντιβηχικό.
- φύλλα, άνθη και καρποί χρησιμοποιούνται ως καλλυντικό για να λάμψει το δέρμα, να εξαλείφονται κηλίδες που σχηματίζονται από έκθεση στον ήλιο και ρυτίδες. Προσφέρει ισχυρή αντιοξειδωτική προστασία, αναζωογόνηση και ανανέωση της επιδερμίδας. Περιποιείται το λιπαρό δέρμα και την ακμή. Όλα αυτά, γιατί βοηθά στην έκκριση ενζύμων που συμμετέχουν στο μηχανισμό προστασίας της μακροβιότητας των κυττάρων.

ΣΥΓΧΡΟΝΕΣ ΓΕΝΙΚΕΣ ΧΡΗΣΕΙΣ

Φύλλα και καρποί συλλέγονται κατά το φθινόπωρο και το χειμώνα όταν ωριμάσουν.

Οι καρποί τρώγονται ωμοί ή γίνονται μαρμελάδα.

Με τα φύλλα και τους καρπούς αρωματίζουν φαγητά, κρέατα (κυρίως κυνήγι), λουκάνικα, ψάρια, τυριά, τυρόπιτες, κρασιά, λικέρ (myrto rosso, myrto bianco) κ.ά.

Επάνω σε φύλλα ψήνουν στον φούρνο κρέας ή ψάρι.

«Όποιος περάσει από μυρτιά

και δεν κόψει κλωνάρι,

να μην χαρεί τα νιάτα του

ας ειν' και παλικάρι.»