

El perejil en el huerto

por JOSEP ROSELLÓ OLTRA

El perejil es una planta necesaria en nuestro huerto. Por sus antiguos usos culinarios y medicinales tiene que estar siempre a mano, y tenemos que reservar un lugar para plantar unas matas.

Petroselinum hortense es una planta mediterránea, que se encuentra en estado silvestre en Grecia y en la isla de Cerdeña, aunque actualmente se conoce en todo el mundo en la forma cultivada propia de las huertas. En nuestras tierras crece como subespontánea en zonas frescas junto a paredes y rocas. El nombre genérico viene del griego *petrol* ('piedra' o 'roca'), lo que indica que crece bien en tierras rocosas, y *selinum* ('apio'). Es un cultivo muy rústico, pero agradece las tierras con cierta humedad y hay que regarlo con frecuencia durante la época más calurosa. Las tierras deben estar sueltas y con buena cantidad de materia orgánica. También en caso de que cultivemos el perejil en maceta.

El perejil es una planta bienal que cultivamos por las hojas, que se recogen según se necesitan. Para ello se corta todo el largo pecíolo, intentando no echar a perder el tallo principal. El crecimiento es muy rápido y da nuevos tallos y pecíolos en seguida. El segundo año emite un tallo floral acabado en umbela. Por el mes de mayo aparecen las flores, que son de color blanco verdoso y poco vistosas. En julio ya tenemos las semillas, que tienen que secarse al sol y conservarse en un recipiente hermético en un lugar fresco y sombreado. Su poder germinativo dura de dos a tres años. En otoño podemos recoger las raíces, de unos 10 cm de longitud por 2 cm de ancho; estas son como nabos, carnosas y con una tonalidad amarillenta-anaranjada. Se guardan en tarros de vidrio cuando están secas.

Podemos sembrar el perejil, o hacer plantel, durante casi todo el año, de febrero a septiembre. La simiente germina con dificultad, una complicación importante para los nuevos hortelanos: la siembra de febrero tarda casi un mes en nacer, la del verano, unos quince días. El motivo es que la llamada semilla realmente es el fruto, que tiene una cubierta que permite que la humedad llegue a la auténtica semilla. Además, la cubierta del fruto contiene sustancias que impiden la germinación hasta que las condiciones ambientales son buenas. Se soluciona en parte poniendo en remojo la «semilla» un día antes de sembrar. Si la siembra se hace a voleo, habrá que hacer un clareo, con la



Josep Roselló Oltra

«El perejil es perfecto para dar sabor a muchos platos, además de tener cierto valor alimentario, ya que es muy rico en minerales y vitaminas»

finalidad de que las plantas queden separadas unas de otras, en todos los sentidos, unos 10 cm. Una vez ha nacido es una planta de crecimiento rápido y muy productiva. A los tres meses de la siembra ya podemos cortar el perejil. La cosecha es mejor hacerla de buena mañana, antes de que las plantas empiecen a sentir el calor del sol.

El perejil forma parte de las cinco raíces aperitivas, junto al apio, el espárrago, el hinojo y el rusco. Como condimento culinario el perejil es perfecto para dar sabor a muchos platos, además de tener cierto valor alimentario, ya que es muy rico en minerales y vitaminas. No es recomendable tenerlo en remojo porque la vitamina C es hidrosoluble y se puede perder. Como planta curativa tiene muchas virtudes. Uno de sus componentes, el apiol, descubierto en 1849, se comprobó que era efectivo en el cuidado de la malaria y problemas asociados a esta enfermedad. Como en otras plantas consideradas inofensivas, el perejil es ligeramente tóxico consumido en grandes cantidades. También se cita el uso en ganadería: el perejil de segundo año se trocea, se seca y se mezcla con alfalfa, y se da a las ovejas y a los carneros para mover el celo en épocas en que no lo hay natural. Así, para tener corderos en Navidad, hay que dar perejil por San Jaime. ☺

Josep Roselló Oltra. Técnico agrícola. Estación Experimental Agrícola de Carcaixent.