

El julivert a l'hort

per JOSEP ROSELLÓ I OLTRA

El julivert és una planta necessària al nostre hort. Pels seus antics usos culinaris i medicinals ha d'estar sempre a mà, i hem de reservar-hi un lloc per a unes mates.

Petroselinum hortense és una planta mediterrània, trobada silvestre a Grècia i a l'illa de Sardenya, que actualment es coneix arreu del món en la forma cultivada pròpia de les hortes. En les nostres terres creix com a subespontània en zones fresques al costat de parets i roques. El nom genèric ve del grec *petrol* ('pedra' o 'roca'), cosa que indica que creix bé en terres rocoses, i *selinum* ('api'). És un cultiu molt rústic, però agraeix les terres amb certa humitat i hem de regar-lo amb freqüència durant l'època més calorosa. Les terres han d'estar soltes i amb bona quantitat de matèria orgànica. També en el cas que cultivem el julivert en cossiòl.

El julivert és una planta biennal que conreem per les fulles, que es recullen quan es necessiten tallant tot el llarg pecíol, intentant no fer malbé la tija principal. El creixement és molt ràpid i fa noves tiges i pecíols de seguida. El segon any emet una tija floral acabada en umbel·la. Pel mes de maig apareixen les flors, que són de color blanc verdós i poc vistoses. En juliol ja tenim les llavors, que han d'assecar-se al sol i conservar-se en un recipient hermètic en un lloc fresc i ombrejat. El seu poder germinatiu dura de dos a tres anys. Per la tardor podem recollir les arrels, d'uns 10 cm de llargària per 2 cm d'ample; aquestes són com naps, carneses i amb una tonalitat groguenca-ataronjada. Es guarden en pots de vidre quan estan seques.

Podem sembrar el julivert, o fer planter, durant gairebé tot l'any, de febrer a setembre. Les llavors germinen amb dificultat, una complicació important per als nous hortolans: la sembra de febrer tarda quasi un mes a naixer, la de l'estiu, uns quinze dies. El motiu és que l'anomenada llavor realment és el fruit, que té una coberta que ha de deixar que la humitat arribi a l'autèntica llavor. A més, la coberta del fruit conté substàncies que impedeixen la germinació fins que les condicions ambientals són bones. Se soluciona en part posant a remulla la «llavor» un dia abans de sembrar. Si la sembra es fa a grapats, caldrà fer una aclarida, amb la finalitat que les plantes queden separades les unes de les altres, en tots els sentits, uns 10 cm. Una vegada nascuda és una planta de creixement ràpid i molt productiva. Als tres mesos de la sembra ja podem tallar el julivert. La collita és millor fer-la de matí, abans que les plantes comencen a sentir la calor del sol.



Josep Roselló i Oltra

«El julivert és perfecte per a donar sabor a molts plats, a més de tindre cert valor alimentari, ja que és ben ric en minerals i vitamines»

El julivert forma part de les cinc arrels aperitives, juntament amb l'api, l'espàrrec, el fenoll i el rusc. Com a condiment culinari el julivert és perfecte per a donar sabor a molts plats, a més de tindre cert valor alimentari, ja que és ben ric en minerals i vitamines. No és recomanable tenir-lo en remull perquè la vitamina C és hidrosoluble i es pot perdre. Com a planta sanadora té moltes virtuts. Un dels seus components, l'apiol, descobert el 1849, es comprovà que era efectiu en la cura de la malària i problemes associats a aquesta malaltia. Com d'altres plantes considerades inofensives, el julivert és lleugerament tòxic consumit en grans quantitats. També se'n cita l'ús en ramaderia: el julivert de segon any es trosseja, s'asseca i es barreja amb alfals, i es dona a les ovelles i als carners per moure el zel en èpoques en què no n'hi ha de natural. Així, per tindre corders a Nadal, cal donar julivert per sant Jaume. ☺

Josep Roselló i Oltra. Tècnic agrícola. Estació Experimental Agrícola de Carcaixent.