


# PEREJIL

JOAQUIN BEDIA TRUEBA – Santander \* 2003 

## HISTORIA

Cerdeña es su origen. El perejil se conoce ya desde la antigüedad, aún cuando parece que fue utilizado, no tanto en cocina cuanto en las tumbas para honrar a los difuntos.

A partir del Medioevo, el uso de esta hierba se vuelve habitual en la cocina, de aquí el dicho "eres como un perejil" para indicar algo que se encuentra en todos lados.

Deriva del griego "petroselinon" que significa *apio de las piedras* y "sativum" que significa *adapto para ser cultivado*. Existen dos variedades, una con hojas rizadas que se cultivan en Gran Bretaña, Nueva Zelanda, Estados Unidos, Australia, y otra con hojas lisas o perejil común, ampliamente usado en Italia.

## CARACTERISTICA



Es una planta herbácea y pertenece a la familia de las Umbelíferas. Tiene un tronco rígido, de una altura de  $\pm 16$  cm. cultivada es bienal y si es espontánea, es perpetua.

Las hojas, de un lindo verde brillante, tienen bordes accidentados, irregulares y son de una forma vagamente triangular. Las flores reunidas en umbelas, son blancas verdosas; el fruto, en cambio, está constituido por dos partes secas llenas de semillas.

Toda la planta emana un agradable aroma.

Prefiere los lugares frescos y sombríos.

Las flores se recogen de mayo a octubre, en Italia.

Las hojas pueden secarse, colocándolas en capas delgadas en un lugar a la sombra y aireado.

Se conservan en recipientes de vidrio o de porcelana.

## USO EN COCINA

Tiene el poder de revivir los sabores de las otras hierbas. Está siempre presente en el bouquet garni y en las finas hierbas. Es ingrediente de muchas comidas y salsas. Una de las más conocidas es la piamontés "bagnet verd" que se sirve como acompañamiento sobre el cocido y que se prepara con ajo, yema, la miga del pan bañada en el vinagre, filetes de anchoas y, naturalmente, perejil.

El "zimino" (salsa para pescados a base de verduras), típico de la Liguria y de la Toscana, reúne en el aceite o en la mantequilla, ajo, espinacas, acelgas, sal y pimienta.

Sirve para acompañar comidas magras.

La "zogghiu", salsa típica siciliana para carnes o pescados a la parrilla, está compuesta de ajo, menta y perejil molido en el mortero, se agrega la sal y la pimienta y se disuelve con aceite y vinagre.

Congelado o desecado pierde gran parte de su fragancia.

## EN HERBORISTERIA

*Para calmar el mal de dientes provocado por las caries* → se tritura un poco de perejil, mezcla una gota de aceite de oliva y una punta de sal. Con el preparado obtenido se debe poner en el diente en cuestión.

*Para detener el flujo lácteo* → es suficiente aplicar sobre el seno una cataplasma a base de hojas frescas y tallos de perejil.

*Para detener la hemorragia de la nariz* → se debe introducir en la nariz un copo de algodón bañado con el jugo del perejil.

# FIN