

Chervili, një perime aromatike e rrallë në Shkodër

Historiku

Për më shumë se 150-200 vjet në kopshtet shtëpiake të qytetit dhe disa fshatra për rreth Shkodrës, njihet, kultivohet dhe përdoret një perime aromatike e rrallë, që thirret me emrin perime gjethe ose thjesht perime. Nga vlerësimi në terren, së bashku me zotin Valentin Gocaj, specialist i vjetër e i njohur në fushën e perimeve në Shkodër, rezulton se kemi të bëjmë me një formë të vjetër të **Chervilit** (*Anthriscus cerefolium* L.), i cili në literaturë njihet edhe me emrin majdanozi francez ose chervili kopshtit. Është bimë barishtore njëvjeçare delikate që ngjason me majdanozin. Emri chervil është me orgjinë anglo-norman, nga latinishtja chaerephylla ose choerephyllum, dhe nga greqishtja e lashtë chairephyllon, që do të thotë "gjethet e gëzimit".

Biologjia e bimës: Chervili ose majdanozi francez është specie e gjinisë [Anthriscus](#) dhe familjes Apiaceae. Bimët rriten deri në lartësi 40–60 cm, gjethet janë të përbëra, treshe, me anët e rrudhosura dhe shpesh herë kaçurrela. Lulet janë të vogla, të bardha dhe të grumbulluara në lulesa të vogla në formë të ombrellave, me përmasa 3.5-5 cm. Fryti është i gjatë rreth 7-9 mm, vezak i zgjatur, që përfundon me një sqep të hollë dhe të mprehtë. Fryti edhe kur thahet nuk çahet. Në brendësi të tij gjenden 1-3 farëra të vogla.

Përdorimi në kuzhinë

Chervil përdoret, për të aromatizuar pjatat e gatuar me mishra të shpendëve, prodhimet e detit, supat dhe salcat. Është më delikat se majdanozi, krahas aromës së lehtë, ka një shije të dobët të likerit (*Glycyrrhiza glabra* L.) ose anices (*Pimpinella anisum* L.). Ndryshe nga barishtet e tjera me aroma më të forta, si trumza dhe rozmarina, të cilat përdoren gjatë procesit të gatimit, chervili, ashtu sikurse edhe majdanozi i zakonshëm, shtohet në pjata në minutën e fundit. Zakonisht përdoret për të aromatizuar pjatat. Dallohet për një aromë të lehtë. Mund të përdoret gjithashtu edhe në sallata.

Kultivimi

Metoda më e zakonshme e kultivimit është mbjellja direkt me farë në ngastrën e përcaktuar për prodhimin e gjetheve. Mbjellja me fidan nuk para pëlqehet, sepse, për shkak të rrënjës së gjatë trapiantimi mund të jetë i vështirë. Preferon të mbillet në vende të freskëta dhe me lagështi; përndryshe bima kalon shpejtë në farë. Më shpesh trajtohet si një kulturë e stinës së freskët, që mbillet në fillim të pranverës dhe vjeshtës. Për prodhim gjatë dimrit mbjelljet bëhen në serra në fund të tetorit dhe në nëntor. Vjelja e rregullt e gjetheve, me kositje të masës bimore, ndihmon në parandalimin e zgjatjes së kërcellit dhe prodhimin e gjetheve cilësore. Më e përshtatshme është mbjellja dorë-dorë, në mënyrë periodike gjatë gjithë periudhës vjetore, duke prodhuar kështu bimë të freskëta, sepse bimët e vjetra zgjaten dhe dalin shpejtë në farë.

Prodhimi farës

Për prodhimin e farës mbjelljet bëhen në vjeshtë. Zgjidhet një tokë me kullim të mirë dhe e pasur me lëndë organike. Mbjelljet bëhen me rreshta me largësi 30 cm dhe fara në rresht hidhet e rrallë. 7-10 ditë para ngricave të para bëhet kositja e masës bimore për ta përgatitur për dimërim. Në pranverë kontrollohet ngastra, kryhen shërbimet sipas nevojës, me shpesh vëmendja përqendrohet tek rrallimi i bimëve dhe përzgjedhja e bimëve të farës; bimët me zhvillim të dobët dhe ato jo tipike shkulen dhe largohen.

Risku: Materiali faror i kultivarit lokal të gjetur në Shkodër tashmë është koleksionuar dhe ruhet në fondin e koleksionit bazë të Institutit të Resurseve Gjenetike të Bimëve, por shqetësues është fakti se nga viti në vit po mbillet gjithnjë e më pak dhe vetëm në pak kopshte familjare; pra është në rrezik zhdukjeje.



Chervil: Perime, Ana e Malit në serrë (Mars, 31, 2021)

Prof. Dr. Sokrat Jani
Institutit i Resurseve Gjenetike të Bimëve, UBT-Tiranë, Shqipëri

%