

Novos cultivos en Lérez (XV): O Ruibarbo

Xosé Álvarez Castro



Non é unha planta coñecida na nosa zona; empecei a cultivala a partir de sementes procedentes de Inglaterra. O seu nome científico é *Rheum rhabarbarum*. Ten carácter perenne ou sexa que permanece varios anos no mesmo sitio polo que hai que elixir ben o lugar de plantación. Ten un talo subterráneo ou rizoma que, na primavera, produce unhas follas de gran tamaño suxeitas por longos pecíolos de cor vermelliza; estes pecíolos son a parte comestible pois as follas son tóxicas debido ao seu alto grao de ácido oxálico. Pode reproducirse por semente ou por anacos de rizoma, prefire solos soltos e non encharcadizos, ben abonados e máis ben acedos. Precisa unha temporada de frío invernal e a recolección faise na primavera.

O seu aproveitamento está estendido polo centro de Europa e Gran Bretaña, úsano en salsa, sopas, confección de doces e marmeladas e ata fabrican unha especie de viño. En Italia emprégano para a confección dun aperitivo. Tamén foi moi utilizado en medicina tradicional.

A continuación ofrezco un par de receitas de marmelada e unha de "viño."

Marmelada de ruibarbo e fresas.- Córtase en cachiños un quilo de ruibarbo e outro quilo de fresas; colócase todo nunha tarteira, engádense dous limóns pelados e cortados e dous quilos de azucre. Mestúrase ben e déixase repousar unhas horas. Tritúrase cunha

batedora e engádesse unha copíña de ron. Cócese lentamente ata acadar o punto de marmelada e consérvase en botes esterilizados.

Unha variante consiste en substituír as fresas por uns 25 gramos de xenxibre que vai moi ben co ruibarbo.

O "viño" de ruibarbo é un viño de froitas que se pode elaborar do seguinte xeito: córtase moi ben un quilo de ruibarbo e engádenselle 5 litros de auga fervendo, machácase ben, déixase repousar un par de horas e aprovítase o líquido espremendo ben. Bótanselle 3 quilos de azucre e cando todo está a unha temperatura duns 30 graos unha pequena porción de lévedo (do viño, cervexa ou pan). Remóvese ben e colócase nun recipiente de boca estreita que se tapa cun tapón de fermentación (os mesmos que se utilizan para viño). Cando remata de ferver, embotéllase.

