



El ruibarbo, suculento y decorativo

► Texto: Rosa Barasoain

Fotografías: Fernando López · Ilustraciones: J.A. Arevalillo

Siempre es interesante descubrir nuevas plantas que pueden contribuir a la biodiversidad en nuestros cultivos. Os presentamos al ruibarbo, una hortaliza propia de clima templado y continental, que apenas se cultiva en clima mediterráneo, por lo que mientras en Inglaterra y Holanda es muy popular su uso en tradicionales recetas de repostería y confitería, y en países nórdicos es también habitual combinada en gran variedad de tortillas, sopas y guisos, en nuestro país resulta exótica. Su cultivo no es muy complicado y pondrá una nota de color en el huerto o el jardín, además de aportar un nuevo recurso gastronómico

Pertenece botánicamente a la familia de las Polygonáceas y nos ha llegado por dos vías, la medicinal y la hortelana. El *Rheum officinale* o ruibarbo de la China, tiene en su nombre reminiscencias exóticas que hacen referencia a su origen en los antiguos pueblos asiáticos. Por las sustancias que contiene en sus raíces fue muy utilizado en la medicina oriental y en la europea desde la antigüedad hasta el s. XVIII en que todavía se importaba a unos precios elevadísimos. De esa época procedería el *R. rhapontica*, ruibarbo cultivado primero como planta medicinal y luego como hortaliza y ornamento sobre todo en los huertos de Alemania y Sur de Inglaterra, de donde han surgido las numerosas hibridaciones actuales.

Las hojas del ruibarbo no son comestibles, algunas variedades pueden llegar a ser incluso muy tóxicas, por su gran contenido en ácido oxálico, un ácido empleado en tintorería. Pero su raíces contienen, sobre todo en las variedades medicinales, sustancias purgativas, laxantes,

aperitivas, vermífugas, etc. Las pencas, unos tallos gruesos, algo estriados y acanalados, de tonos rojizos, son las que realmente nos interesan de este cultivo, para emplearlas indistintamente en guisos y postres. En la repostería tradicional europea el ruibarbo era un excelente recurso para preparar deliciosas compotas y mermeladas cuando todavía no habían llegado o no se podía disponer de las primeras frutas primaverales. Buen ingrediente también en guisos y tortillas se hizo tan popular que el mercado se llenó de infinidad de variedades, siendo los de pencas rojas los más sabrosos.

Algunas variedades interesantes

El ruibarbo se puede multiplicar por raíces o por semilla, pero por semilla no es principio recomendable porque nos podemos encontrar o bien con que procede de un ruibarbo de la China, más medicinal pero con menos atractivo como alimento, de pencas muy finas –que al fin

El ruibarbo, un buen aliado en el huerto

Además de un curioso alimento, el ruibarbo nos puede ofrecer sus hojas para hacer tratamientos y cuidar a otras plantas. Su ácido oxálico es un buen repulsivo contra herbívoros y un buen insectífugo: repele y ahuyenta a pulgones, orugas y larvas de diferentes insectos. Para ello prepararemos una maceración (poner en 3 litros de agua fría 500g de hojas frescas, durante 24 horas, después filtrar) y la aplicaremos pura, sin diluir, en pulverización, tres días seguidos.

El ruibarbo alejará también a babosas e insectos minadores colocando alrededor del cultivo unas cuantas hojas secas y troceadas, o regando la tierra con la maceración de hojas que ya hemos indicado.

Gertrud Franck aconsejaba el ruibarbo para evitar problemas de hernia de la col. Ponía trocitos de ruibarbo en las filas destinadas a plantar las coles; al descomponerse, el ácido oxálico que desprenderán en la tierra ayudará a sanear las raíces de esas coles. También recomendaba poner una cubierta de hojas de ruibarbo troceadas, que al cabo de algunos días dejan de ser tiesas y son muy apetitosas para gusanos de tierra, que de esta forma dejarán intactas las raicillas de las ensaladas. Lo ideal, decía, sería acolchar esa tierra, pero el único inconveniente es la cantidad de hojas de ruibarbo que son necesarias.

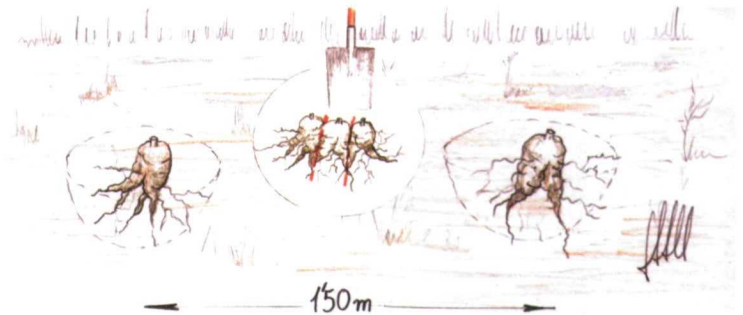
y al cabo son las que nos interesan—, o con semillas de planta hibridada, con lo cual o no germinarán bien o puede salir cualquier cosa. Lleva su tiempo seleccionar una buena variedad, por eso lo más seguro será elegir un buen ejemplar en un vivero y luego multiplicarlo por división de las raíces.

Si tenemos unas buenas semillas que nos garantizan una variedad concreta, las sembraremos de marzo a mayo o ya en septiembre, a cubierto, en bandejas de siembra en tierras bien drenadas, a 2,5cm de profundidad y si se siembran en tierra a 30cm de distancia. Brotarán en un par de semanas y tendremos que cuidar que no les falte el agua. Cuando tengan tres o cuatro hojas las trasplantaremos a su lugar definitivo.

Entre las variedades más conocidas que podemos encontrar están la “mikoot”, precoz y de buen rendimiento; la “framboozen” de follaje muy rojizo; “goliath”, que da un gran rendimiento en pencas; “royale albert” y “victoria”, antiguas variedades inglesas, muy ornamentales, la segunda de hojas muy anchas y tardía; “Sutton seedles” que no se sube o pone a semillar nunca; “valentine” de pencas muy rojas y bien adaptada a tierras secas.

Dónde cultivar ruibarbo

Al ruibarbo le gustan las tierras ácidas, profundas, húmedas y húmedas porque extrae mucha humedad, de ahí que se utilice precisamente para secar los huertos que la



La multiplicación por división de raíces se hace cuando la planta ya tiene unos 7 años y se hace antes del rebrote primaveral. Cada rizoma debe tener 2 o 3 yemas y lo plantaremos dejándole 1,50m en todos los sentidos

tienen en exceso. Tened en cuenta que se hará grande, necesita por tanto un espacio como mínimo de 1m-1,50m en todas las direcciones. Al plantarla cuidar que las hojas y yemas queden asomando por encima de la tierra; regar bien; empajar o acolchar alrededor para que mantenga la humedad.

No le gustan las tierras muy calizas, si es la que tenemos en nuestro huerto lo podemos remediar cavando un hoyo de 50cm de diámetro y otro tanto de profundidad que rellenaremos de tierra buena y bien abonada con buen compost y un puñado de basalto, porque mejora la función clorofílica. Como ya hemos dicho lo plantaremos sin que la tierra cubra las hojas y lo regaremos abundantemente. En ese lugar el ruibarbo podrá permanecer varios años sin muchos cuidados, aparte de regarlo bien. Sus grandes hojas no permitirán que debajo proliferen nada, por eso tampoco tendremos que desherbar.

Es una hortaliza fuerte y vigorosa que resiste tanto la sequía como el frío, a condición de plantarla en semisombra si el clima es cálido. En invierno, desprovista de follaje aéreo, hay que protegerla tapándola con un buen acolchado de hojas de pino, paja, algo de compost... Sobre todo los dos primeros años, cuando la planta es pequeña y

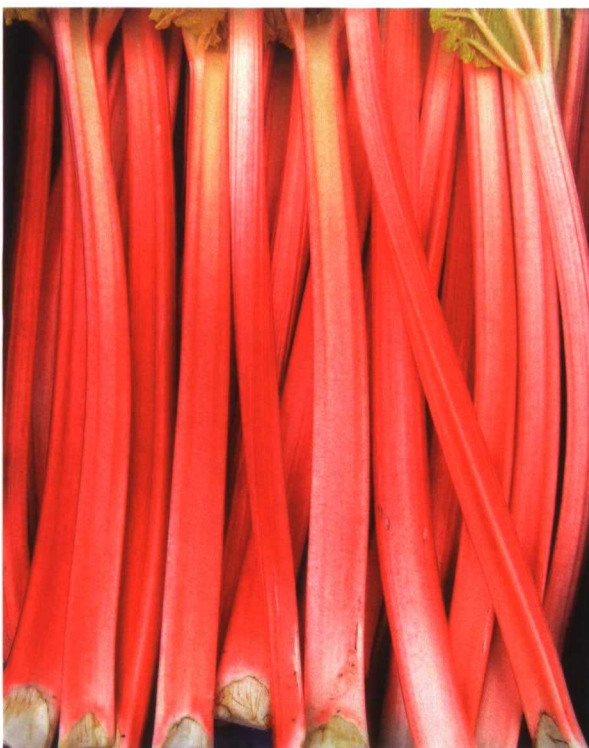


Para no agostar la planta no cortaremos las pencas a ras sino dejando un tercio del tallo



El empajado le va muy bien sobre todo cuando es pequeño, pero siempre ayuda a ahorrar agua en el riego

sus raíces no son todavía importantes. En primavera rebrotará y desde comienzos del verano la regaremos bien, pero sin encharcarla. Aparte de estos cuidados no tendrá grandes problemas, salvo el peligro de que babosas y caracoles se coman sus hojitas cuando está recién plantada. Después resistirá mejor incluso al pulgón negro, pero en caso de fuerte ataque podemos emplear jabón potásico o extracto de ortiga. Si la planta está débil puede sufrir algo de roya, entonces la trataremos con caldo bordelés. Un buen preventivo contra problemas de hongos es la infusión de cola de caballo (echar 50g de planta seca en un litro de agua hirviendo. Filtrar y aplicar diluida al 20%) que aplicaremos en hojas y tierra.



Las variedades de pencas rojas son las más sabrosas

Cómo multiplicar el ruibarbo

Cuando la planta ya tenga siete años hay que cambiarla de emplazamiento, entonces será el momento ideal para multiplicarla. Lo haremos en primavera, cuando la planta empieza a despertar del letargo invernal. Tened en cuenta que lo hace de las primeras.

Cavaremos alrededor de la planta, la extraeremos con un gran cepellón y éste lo dividiremos en dos o tres partes, cada una con su yema (ver dibujo de la página anterior). Como hacemos al plantar árboles o trasplantar hortaliza, para curar la herida de la división y para mejorar el enraizado será bueno embadurnar el cepellón con una mezcla de tierra arcillosa, boñiga de vaca o estiércol, polvo de basalto (opcional) y agua. Pondremos cada plantita en una maceta de unos 14cm de ancho y las dejaremos en vivero a temperatura media y en semisombra, en atmósfera húmeda. Cada día hay que regarlas un poco. Cuando la plantita ya tenga tres o cuatro hojas la trasplantaremos a su emplazamiento definitivo, como vemos en el dibujo, pues el ruibarbo agota rápidamente la tierra de la maceta.

Dos cosechas al año

Desde el segundo año podemos recoger alguna penca en abril y de nuevo en septiembre. Ambas cosechas, la primera antes de la floración y la segunda en otoño, serán abundantes en el segundo año y mucho más a partir del tercero. Un buen truco empleado por los ingleses para que la planta se ponga a crecer es rodearla de una maceta o un cubo sin fondo, de manera que las hojitas se irán estirando para salir fuera.

La cosecha de pencas se hace como la de pencas de acelga, recogiendo las hojas con sus pencas, pero teniendo cuidado de dejarle al menos un tercio del tallito y así la planta se regenera antes. Para no agostar a la planta no hay que retirarle todas las hojas, sino las que tienen las pencas más grandes, para que pueda seguir aprovechando la clorofila. Hay quien le corta también las flores para que no se ponga a semillar, pero esta práctica es discutible porque nos priva de la belleza de sus flores blancas y erguidas y no está probado que aumente las cosechas. Con dos o tres pies de ruibarbo tendremos suficiente para una familia media.

Los ingleses acostumbran a blanquear o hacer más tiernas las pencas envolviéndolas como hacemos con el apio o el cardo, pero según algunos estudiosos estas pencas blanqueadas serán menos ácidas, pero tendrán menos vitaminas, calcio y magnesio. Recordad que nunca se comen las hojas, porque son tóxicas y en algunas variedades lo son especialmente; sólo se comen las pencas una vez peladas, lavadas y troceadas. ■

Direcciones de interés

Podemos comprar en la finca o por correo planta ecológica de ruibarbo y otras aromáticas y medicinales a Santi Soto y Adalú Pereira (Fogars de la Selva, Barcelona) Tel. 636 831 957 www.elvergeldelashadas.com y a François-Luc Gauthier (Cofin, Málaga) plantaromede@hotmail.com