

Rabarber

Heel, heel lang geleden maakten de Chinezen een medicinaal poeder van de wortels van *Rheum officinale* en *Rheum palmatum*, rabarbersoorten die wij tegenwoordig als sierplant telen. Om dat poeder te maken werden de wortels geschild, gedroogd en vervolgens gemalen. Het hielp tegen maagklachten, galstenen, geelzucht en hardlijvigheid. Dat staat in het Pen-King kruidenboek, dat omstreeks 2700 vóór Christus werd geschreven. Marco Polo bracht gedroogde wortels mee naar Europa. Er ontstond een lucratieve handel, want het spul zou bovendien helpen tegen geslachtsziekten, blijkbaar een veel voorkomende kwaal in die tijd. De Grieken kenden de wortels ook. Zij noemde de plant *ra barbaron*, *Rheum barbarum*, want vreemdelingen, barbaren, brachten hem mee van de andere kant van de rivier de Ra, die tegenwoordig Wolga heet.



In de zestiende eeuw worden er in Europa steeds meer kruidentuinen aangelegd. In die tuinen kweekte men geneeskrachtige planten. Een Duitse arts leverde de rabarbersoort, *Rheum ponticum*, ook weer vanwege de heilzame kracht van de wortels. Wij kennen hem nu als vaste plant, maar rond 1750 wordt hij in de hortus van Leiden nog als rareteit geshowd.

De bladstelen worden eind achttiende eeuw populair als groente. Geforceerde stengels komen al zo'n 200 jaar aan het eind van de winter op de markt. Om de oogst te vervroegen wordt de plant afgedekt met een speciale pot, folie of een emmer. Een ruime hoeveelheid paardenmest er omheen zorgt voor extra warmte en voedsel, waardoor het gewas eerder aan de groei komt. Van januari tot april worden die stengels geoogst. Daarna is het de beurt aan de onbehandelde planten. Rabarber is dol op flinke hoeveelheden mest: vroeger kieperde men er vaak het tonnetje over leeg! De plant bloeit met een fikse pluim roomwitte bloemen.

Jonge stelen zijn rauw lekker: gezellig sabbelen op een steel, die je af en toe in suiker doopt. De oudere zijn geschikt voor allerlei recepten: jam met wat sinasappelsap en -rasp, chutney met uien, gember en rozijnen, een Engelse "pie", gewoon moes. Het moes kan tot toetje opgewaardeerd worden door het op te dienen met custard, aardbeien of plakjes banaan. Mijn wederhelft vindt rabarbermoes met bitterkoekjes ontzettend lekker, helemaal heerlijk wordt het met wat advocaat. Snij voor dat moes jonge, nog roze rabarberstelen in stukjes. Doe deze met een klontje boter en suiker in een pan. Doe er een deksel op en laat dit ongeveer acht minuten stoven. Oudere stelen moeten eerst geschild

worden en wat langer op staan. Laat de moes niet te zacht worden, hij gaart tijdens het afkoelen nog wat in zijn eigen warmte na. Proef voor het opdienen of het niet te zuur is. Voeg zonodig nog wat suiker of honing toe.

Nodig:

500 gram rabarber, zonodig geschild, in stukjes gesneden

1 klontje boter, 50 gram suiker of honing