

## Misschien wel de lekkerste groente

Tekst en foto's: Ulrike Schmidt

Stel we zien de zondvloed aankomen, welke groente en welk fruit móet Noach dan meenemen op zijn Ark? Dat is ongeveer de vraag die de initiatiefnemers van de Ark van de Smaak zich stelden en blijven stellen. Een van de gelukkigen is de 'Champagnerode' rabarber, hij heeft zijn plekje op de ark. Die naam alleen al; hij rolt soepeltjes over de tong en roept associaties op van bruisende blijdschap en zwoele zomerwarmte.



### **“It’s biodiversity, stupid!”**

Eerst nog even over die ark... Wat zou er nou zo erg zijn als de dagen van de 'Champagnerode' geteld zouden zijn? Rabarber is rabarber, toch? Chris Kik, hoofdcurator van het Centrum voor Genetische Bronnen (CGN) van de WUR verwoordt het zo: 'In vergeten groenten en zeldzame soorten kunnen zich genen bevinden die zorgen voor resistentie tegen ziekten en plagen of genen die ervoor zorgen dat een gewas beter bestand is tegen droogte of verzilting van de bodem. Dus ze kunnen waardevol zijn voor toekomstige voedselvoorziening. Bovendien vertegenwoordigen die rassen ethische en esthetische waarden. Het gaat om een typische smaak, geur of vorm. We hebben het over ons biocultureel erfgoed.' Daarom heeft het CGN oude bedreigde rassen in kaart gebracht op de zogenaamde Oranjelijst ([www.oranjelijst.nl](http://www.oranjelijst.nl)). Het gaat om inheemse rassen die vanaf 1850 tot aan de Tweede Wereldoorlog werden geteeld en die zonder bescherming verloren dreigen te gaan. En de 'Champagnerode' rabarber staat daar dus ook op.

### **Fris stengeltje**

Met of zonder 'Champagne' in de naam, rabarber was voor mij toch al de ongekroonde zomerkoning. Vanwege zijn vrolijk gekleurde stengels, vanwege zijn uitbundig uitwaaiende bladen en vooral vanwege zijn fris zure smaak die wordt bepaald door een wisselend gehalte aan appel- en citroenzuur. Dat bekende stroeve gevoel komt door het oxaalzuur. Officieel is het groente, maar wat maakt het uit! Culinair behandelen we hem vooral als fruit: we bakken er taart van, koken hem tot moes, jam of limonade, draaien er ijs van of trekken likeur. Maar ook in chutneys en als bijgerecht bij vlees is rabarber heerlijk. En

sinds kort kan ik uit eigen ervaring bevestigen dat een jong stengeltje 'Champagnerode' vers van het land lekker weg hapt, met schil en al. Zuur? Eerder rins. En prikkelend? Dat zeker. Maar om nou te zeggen dat het gevoel ons aan champagne doet denken...



### **Van de steppe naar het hof**

Rabarber behoort tot de duizendknoopfamilie en is verwant aan boekweit en zuring. De Chinezen teelden diverse wilde voorouders (Rheum) zo'n 5000 jaar geleden al, niet voor bij de vanillevla, maar omdat de wortels van de Chinese rabarber bekend stonden om hun laxerende werking. Waarschijnlijk vond de rabarber rond 1254 via de Vlaamse monnik en ontdekkingsreiziger Willem van Rubroeck zijn weg naar Europa. Want ook de middeleeuwse School van Salerno voor medici noemt hem. Het schijnt dat John Gerard, hofbotanicus van de Engelse koning Charles I, rond 1600 de eerste Europeaan was die ontdekte dat je de stengels als groente kon eten. En ook in het receptenboekje van Ann Fanshawe uit de 17<sup>e</sup> eeuw ('Lady Fanshawe's Receipt Book: An Englishwoman's Life During the Civil War') maakt de fruitige vriend zijn opwachting. Overigens worden stengels van Rheum ribes in Turkije en Syrië al heel lang gegeten. Waarschijnlijk is de consumptie daar afgekeken. Het duurt nog wel tot in de 18<sup>e</sup> en 19<sup>e</sup> eeuw tot rabarber in Engeland en later in Duitsland op grotere schaal wordt verbouwd om op te eten.

### **Hollandse boerenplant**

In Nederland was de rabarberteelt eind 19<sup>e</sup>, begin 20<sup>e</sup> eeuw in zwang. Er werden allerlei soorten geteeld: met groene of met rode stelen, met rechte en met kromme, met een diep of ondiep gootje en met veel of weinig ribbels. Je had er die juist voor vroege teelt geschikt waren en andere die je later kon oogsten. Vooral Kennemerland en Texel waren de rabarberstreken, en nog steeds. Op Texel kom je ook nu nog veel rabarber tegen. En we vonden er een echte rabarber-aficionado: Jaap Vlaming. Met zo'n 120 soorten uit heinde en verre is hij zonder twijfel de grootste kenner van Nederland. 'Rabarber was een boerenplant. Hij stond vroeger naast de beerput omdat hij zout- en chloortolerant is. Hij kreeg juist extra dikke stengels op die plek.' Jaap Vlaming heeft rabarbersoorten van de Royal Horticultural Society uit Engeland, uit Frankrijk, waaronder eentje met een uitgesproken appelaroma, en ook echt Texelse soorten. 'Iedereen van wie ik hier op Texel

rabarberplanten kreeg, heeft een relatie met De Cocksdorp. Dan moet je weten dat er daar voor en rond 1900 nog een visserijvloot actief was. Soms schuldten die vissers in de haven van Hull (Verenigd Koninkrijk) voor de storm. Een van mijn soorten lijkt op een ras van rond 1860 uit Engeland.' Dus het is lang niet denkbeeldig dat er door de Texelse soorten van Jaap ook een beetje Brits sap loopt.



### En de 'Champagnerode' dan?

'De 'Champagnerode' is een ras uit Kennemerland uit de twintiger jaren van de vorige eeuw. De stengels zijn rood aan de voet verlopend naar groen verder bovenaan. Ze zijn gemiddeld qua afmeting en vrij recht. De smaak is goed.' We vragen Jaap of het waar is dat de rabarber zoeter is naarmate de stengels en het vruchtvlees roder zijn. 'De Zweed Kimmo Rumpunen heeft uitgezocht dat er geen relatie is tussen de kleur en de smaak van de rabarber. Het is wel zo dat de soorten met veel rood over het algemeen langzamer groeien. De zure smaak komt vooral door het appelzuur dat in de rabarber zit.' En wat is zijn lieveling? 'Mijn persoonlijke favoriet is de 'Saaremaa Valjala' uit Estland. Daar proef je een vleugje grapefruit en ander citrusfruit.' Een 'kopie' van een deel van de collectie van Jaap Vlaming, waaronder de 'Champagnerode' groeit sinds een paar jaar ook bij Lambert Sijens in de Tuinen van Weldadigheid in Veenhuizen. En bij Wim Bijma aan de rand van Halfweg bij Amsterdam wordt al tientallen jaren 'Champagnehout' gehakt. Hakken noemden ze het oogsten van rabarber volgens Wim vroeger, omdat de stelen op maat gehakt moesten worden zodat ze in de standaard kisten voor de veiling pasten. Hij erfde de soort van tuinder Jan Geschiere uit Spaarndam toen die tientallen jaren geleden stopte met zijn bedrijf. Ze gedijen goed bij Wim. En de chefs uit de omgeving die op zoek zijn naar iets bijzonders, willen vooral de 'Champagne' voor zijn fijne smaak, al heeft Wim ook nog

twee andere soorten staan. 'Alleen deze soort kan ik van eind maart tot eind september oogsten. Van Koninginnedag tot Koninginnedag, zeiden we vroeger.' Maar het hoge gehalte aan oxaalzuur dan, dat er na Sint Jan in zou zitten? Dat schijnt een van de fabels te zijn rondom de lekkerste groente ooit.

