

RABARBER SOM KØKKENURT

Af A. Pedersen

I betragtning af, at rabarberdyrkning finder sted i de allerfleste danske køkkenhaver, skulle man formode, at der er tale om en gammelkendt køkkenurt, men det er slet ikke tilfældet, som det fremgår af efterfølgende.

Rabarberslægten *Rheum*, skedeknæfamilien, tæller i henhold til Dictionary of cultivated plants ca. 20 arter, der alle er hjemmehørende i Asien. Fra gammel tid har man i medicinen kendt rababerrod, der bl.a. anvendes som afføringsmiddel og fås af Lægerabarber, *Rheum officinale* m.fl. arter. Den kom til Middelhavslandene i middelalderen (1). *Rheum palmatum*, der har smukke indskårne blade, anvendes som prydblade i stauderabatter og som solitærplante, især i formen *tanguticum*, der har en meterhøj blomsterstand med stærkt røde blomster. *R. undulatum* har blade med bølget rand, se fig.



Rheum undulatum. Tegning fra 1800-tallet

Rabarber dyrkes i køkkenhaver for de syrlige bladstilkes skyld. Her er der tale om arterne *Rheum rhaponticum*, *undulatum* og *hybridum* som stamformer. Sorterne af disse sammenfattes under navnet *Rheum cultorum*. Overgartner Olaf Olsen har meddelt, at der i Botanisk Have

i København i 1784-90 fandtes *Rheum undulatum*. At rabarber dengang fandtes i Botanisk Have er jo ikke ensbetydende med, at den også fandtes i landets køkkenhaver.

Rabarberplanten er en staude, der har en kort lodret rodstock og tykke cylindriske rødder, fulde af oplagsnæring, der sætter planten i stand til en næsten eksplosionsagtig vækst om foråret. Bladpladen er meget stor, og stilken er lang, kødfuld og rig på en sur saft; den udgør den spiselige del af planten. Formeringen sker ved frø, for de dyrkede rabarber dog ved deling af eventuelt afdrevne blokke. Da rødderne ikke kan danne knopper, må hver delplante have en stængeldel.

I Botanisk Have har man sandsynligvis smagt på rabarberstilke og fundet, at de var lidet egnede til råkost eller anvendelse i køkkenet. Det varede i hvert fald længe, før de kom til det. I 1835 begyndte Selskabet til Haveculturens Fremme at udgive *Have-Tidende*, og fra den tid kan vi følge udviklingens gang. Botanisk gartner C. J. N. Mørch omtaler rabarber i nævnte tidsskrift i 1835 i en oversigtsartikel "Om nye Kjøkkenplanter" og derunder rabarber, tomat m.fl. Om rabarber hedder det "at den her i landet er kendt som medicinsk plante. I England anvendes den også som køkkenurt, alene ved London dyrkes der 200 td. land med spiserabarber. Det er bladstilkene, der bruges; de bør være tykke og saftige. I Botanisk Have har *Rheum crassicaule* (tykstilket) tilfredsstillt dette krav, der må dog tages hensyn til smagen. Man foretrækker sorter med en ikke for sammensnerpende smag. Rabarber dyrkes let på friland og kan fremdrives under dække på friland eller i et mørkt og varmt hus. Her i landet dyrkes den i Rosenborg slotshave"; som efter dette var det første dyrkningssted her i landet.

Bankmanden P. D. Feilberg, der i 1835 var redaktør af *Have-Tidende*, udførte et stort arbejde for at indføre rabarberdyrkning i Danmark. I *Dansk Havetidende* 1866 skrev han følgende: "Rabarber har længe været dyrket i Botanisk Have og enkelte andre steder og har vel også af enkelte været spist. Jeg har arbejdet med den i 31 år. I 1832 læste jeg i et engelsk fagblad, at der solgtes rabarber på torvet i London. Min interesse blev vakt, og fra botanisk have fik jeg noget frø, og efter få års forløb havde jeg 1/2 skæppe land (0,35 ha) med rabarber. Jeg udbød dem til bekendte, men navnet vakte deres afsky, idet det forekom dem, at den smagte af medicin. Jeg lod mig ikke forskrække heraf, men hvert forår de første 15 år anvendte jeg en halv snes daler på avertissementer i *Adresseavisen*, hvor jeg anbefalede rabarberstilke til en delikat grød og andre anvendelsesmåder og falbød dem fra egen have, som dengang var det eneste sted, hvor planten dyrkedes i det større, men først efter 26 års kamp lykkedes det at få rabarber indført i husholdningen". Som et andet eksempel på datidens vurdering af rabarber kan nævnes, at handelsgartner P. W. Hintze på Vesterbro i København i sin *Priis-Courant* fra 1856 opfører den mellem krydderplanterne. - Det varede længe, inden denne nyttige plante blev en alm. køkkenurt og nåede ud til alle landets egne. J. A. Dybdahl skriver, at

rabarber omkring 1850 havde nyhedens interesse for haveejerne i Viborg. Som et andet eksempel skal nævnes, at vi ved mit barndomshjem i Volling i Salling havde en lille have, som væsentligst dyrkedes med kartofler. I 1890'erne var der endnu ingen rabarberplanter, som vi ellers kunne have haft megen nytte af. Vi klarede os med ribs og ribssaft til sødsuppe og rødgrød. For fattigfolk var rabarber en såre vigtig og taknemmelig plante.

I Dansk Havetidende 1868 skriver redaktør J. A. Bentzien, at dyrkningen af rabarber i de senere år har tiltaget betydeligt her i landet, man har opdaget, at den er en god og billig spise, der har sin fordel i, at den er den første plante i haven, man kan høste produkt af, senere har man de grønne stikkelsbær, og interessen for rabarber tager af. På torvelisten i Dansk Havetidende for juni 1869 er 100 rabarberstilke opført til 3 skilling, i 1877 var prisen 150-215 øre. Dybdahl skriver i sidstnævnte år, at den er en meget vigtig torveartikel for gartnere. Han nævner sorterne 'Linnæus' og 'Victoria', der begge er vigtige den dag i dag. Endvidere dyrker man én eller flere sorter af vinrabarber, f.eks. 'Marshalls Early Red' (Dybdahl har 'Royal Albert'), og de udmærker sig ved svag vækst, tynde og stærkt røde stilke og er mest søgte og bedst betalte. Alle de nævnte sorter er af engelsk oprindelse. Hertil er i nyere tid kommet den tyske sort 'Elmsfeuer', der her i landet er udbredt af handelsgartner N. Flensted-Andersen i Ålborg og Fuglebjerg. Sorten har stærkt rødfarvede stilke.

Efterhånden fik torvegartnerne store arealer med rabarber. Amagerne dyrkede den ikke, den hørte ikke med på deres planteliste. Som eksempel på et rabarbergartneri nævner Pauli Fløystrup (2), E. H. Beyers ved Parcelvejen (Griffenfeldsgade) på Nørrebro i København i 1860'erne. Efter arealets bebyggelse i 1870'erne talte man om "Rabarberkvarteret". I dette navn lå der en vis nedvurdering. Det samme kom frem i en radioudsendelse i 1974, hvor der var tale om, at der i rækkehus haverne ikke måtte dyrkes rabarber, for at det ikke skulle blive til et rabarberkvarter! - Efter trækning af stilke i forårssæsonen bliver rabarberplanterne ofte for en tid overladt til sig selv og kan da få et forpjusket, om man vil "fattigt" udseende, hvilket må have været begrundelsen for nævnte bestemmelse.

Om storkultur af rabarber fortæller handelsgartner Jørgen Jørgensen, Østerlund, Bagsværd i Meddelelse nr. 5 af "Fra Kvangård til Humlekule", 1975, efter at have omtalt dyrkningen af frugtbuske: Vi dyrkede rabarber på ca. 1 td. land (= ca. 0,5 ha), de fleste bestemt til drivning. Københavns grønttorv indførte i sæsonen store partier af rabarber. Kneb det med afsætningen, aftog en svensk opkøber til konserverfabrikken Findus alt, hvad vi havde af rabarber. Sammen med en anden rabarberdyrker købte jeg et år et stort parti af 'Elmsfeuer' af Flensted-Andersen. Det blev en god forretning, et år solgte jeg en vognladning blokke til Sverige. Også rabarberstilke fra friland var en god forretning, et år solgte jeg for mange penge før 1. april. Et år

købte jeg en hel jernbanevognladning af 'Vinrabarber', den viste sig at være særlig god til drivning. En anden stordyrker af rabarber ved København var handelsgartner Caspersen, Rosmosegård, Hvidovre, der ofte solgte et læs rabarber på grønttorvet om morgenen og om eftermiddagen kørte et nyt læs ud til grønthandlerne (meddelt af Jørgen Jørgensen).



Rabarber i blomst. Willy F. Hansen fot.

Dyrkning af rabarber er meget let, den omhandles i alle bøger om køkkenurter og skal ikke beskrives her. Derimod skal der anføres nogle statistiske oplysninger om rabarber. I 1919 dyrkedes rabarber erhvervsmæssigt her i landet på 93 ha, 1935 162 ha og i 1972 70,3 ha. Her er der altså tale om en stor tilbagegang, endog meget stor, når befolkningstilvæksten tages i betragtning. En grund hertil kan være den stigende levestandard, der har medført mindre interesse hos husmødrene for rabarber; det har ført til overproduktion og faldende priser og større driftsomkostninger. Arealfordelingen fremgår af følgende tabel:

Amt	ha	Amt	ha
København	6,8	Sønderjylland	0,3
Frederiksborg	21,5	Ribe	1,8
Roskilde	6,8	Vejle	4,3
Vestsjælland	3,7	Ringkøbing	1,2
Storstrømmen	2,2	Aarhus	6,2
Fyn	12,2	Viborg	0,6
Bornholm	-	Nordjylland	<u>2,7</u>
			70,3



Rabarber i fremspiring; et ganske ungt endnu knap udfoldet blad, hvis basale skede omslutter hele resten af skuddet og ligner et diminutivt kålhovede. Willy F. Hansen fot.

Ved bedømmelsen af tallene må amternes indbyggerantal naturligvis tages i betragtning. Det store marked findes i København; det forsynes nu for en stor del med rabarber fra erhvervshavebrugere i Nordsjælland og mindre fra gartnerier nær hovedstaden.

En medvirkende grund til forbrugets nedgang kan være, at rabarber er rig på oxalsyre, der er skadelig for knoglevævet, men dog let kan neutraliseres ved tilsætning af calciumkarbonat, der dog ikke hæver produktets kvalitet og naturlige farve. Det spiller også en rolle, at rabarber kræver meget sukker. I sin tid blev det bestemt, at tilsætning af rabarber til saft, vin m.v. skulle deklarereres.

Rabarber fylder og vejer meget i forhold til dens værdi og kan ikke bære høje transportudgifter, hvorfor den helst må produceres nær salgsstedet. Af den grund, andre forhold uanset, kan dyrkning i større stil ikke godt komme i betragtning.

Der foreligger forskellige oplysninger om størrelse af de på salgsstederne udbudte mængder af rabarberstilke. Her angives nogle afrundede tal desangående. Til Københavns Grønttorv tilførtes i 1900 4 mill. stilke og i 1916 12 mill. Tilførselen til Københavns Engros Grønttorv i Valby var i henhold til Årbog for Gartneri i 1972 600.000 bundter á 10 stilke. Til de 3 største auktioner i provinsen blev der samme år tilført Odense 109.000 bundter, Aarhus 98.000 og Aalborg 58.000. Salgsværdien blev for Odense opgjort til 92.000 kr. (3).

Som anført har rabarber navnlig sæson i forårstiden. I København kunne man på torvet se store lastvogne, højtlastede med rabarberstilke. I eftersommertiden kom der nye store udbud til saftudvinding i hjemmene og industrien. Nu ser man i butikkerne små partier af drevne rabarber. Det er normalt stilkene og deres saft, der anvendes, men der fortælles også om, at der under den 2. verdenskrig blandedes rabarberblade i skråtobak.

Noter

1. Hvornår lægerabarber kom til Danmark er vanskeligt at afgøre; men man kendte den i hvert fald af navn i middelalderen, idet den omtales i en række håndskrevne lægebøger; hvorvidt det kun drejer sig om afskrift er et åbent spørgsmål; men når både Henrik Smid og Hans Bartscher omtaler den henholdsvis i 1577 og 1596, må vi gå ud fra at planten er blevet (forsøgt) dyrket. Den omtales ikke af Simon Paulli og heller ikke af hans samtidige (1647) Hans Rasmussøn Block; så endnu i 1600-tallet må den regnes for en sjælden lægeplante. Først i 1700-tallet bliver omtalen så hyppig at vi kan slutte at nu findes den i de fleste velforsynede medicinske haver og samlinger. A. Agerbech (1764) hører til vor pålideligste kilde fra denne tid, og han har den. red.
2. Svend Bruun og Axel Lange, Danmarks Havebrug og Gartneri indtil Aaret 1919, s.438.
3. Situationen på rabarberfronten kan illustreres af følgende tildragelse. En gartneriejer i Beldringe på Fyn meddelte 5. juni 1977 at han under de herskende prisforhold ikke ville salgføre rabarberstilke og tilbød lysthavende at de gratis kunne hente rabarber hos ham. Eleverne på en kostskole i Ulfborg i Vestjylland benyttede sig af tilbudet og afhentede flere læs rabarber hos vedkommende.