

El rábano rojo de casa

por JOSEP ROSELLÓ OLTRA

Ya hemos dicho en alguna ocasión que los rábanos son verdura de crecimiento rápido y cultivo fácil, muy adecuados para agricultores novatos. Ahora profundizaremos más en su cultivo, ya que son un complemento muy adecuado para las cosechas del huerto.

Nuestro rábano de referencia es el rábano mallorquín, también llamado rábano rojo, padre de los tipos locales que encontramos en las comarcas costeras de Alicante, como el rábano rojo de Novelda y el rábano dátíl de Elche. Es una raíz grande, bastante alargada y de forma irregular, de carne blanca y la piel del rojo al rosa que se degrada hacia la punta en blanco. La carne es tierna y crujiente, fina y de sabor exquisito. El tamaño del rábano es un tema relativo: el rábano rojo es grande en comparación, por ejemplo, con el rábano bola, más pequeño y de ciclo más corto; pero más pequeño que el rábano negro, de piel negra, carne blanca y mucho más grande, o el rábano blanco, también llamado *daikon*, muy suave de gusto y muy grueso, que puede llegar fácilmente a los 35-40 centímetros de longitud y a los 7-10 centímetros de diámetro.

En el clima mediterráneo, el rábano se puede sembrar casi todo el año, excepto en los lugares más fríos. Sembrado hacia el verano, tenemos que tener en cuenta que mucho calor hace que el rábano quede fibroso y picante, e incluso puede favorecer la subida a flor, lo que le hace perder las cualidades para la cocina. El secreto está en mantener la tierra fresca, si es posible, durante todo el cultivo. En época cálida también va bien sembrarlo a la sombra de otros productos hortícolas: son buenas compañías la berenjena, la zanahoria, el calabacín, la judía, la lechuga, la pimienta o los tomates. Por el contrario no son buenas acompañantes las coles y las patatas.

Para sembrar rábanos, se preparan en el suelo líneas separadas un palmo (15 a 25 centímetros), y se depositan las semillas cada 2 o 3 centímetros y a un par de centímetros de hondo. La planta tardará en salir del suelo de tres a cinco días. Cuando aparecen las hojas verdaderas se hará un clareo de plantas para que puedan crecer en diámetro sin tocarse. El rábano prefiere tierras sueltas y no muy abonadas, con riegos continuos para que no pare el crecimiento.

Los rábanos se podrán cosechar a las seis o siete semanas; contando el tiempo de nacimiento, eso nos da un total de dos meses, según la época del año (en invierno un poco más). Si se cosecha demasiado tarde, la raíz será fibrosa, más vacía y el gusto más picante. Como el rábano que comemos es una raíz juvenil abultada, que se cosecha en



«Disfrutemos del rábano rojo: busquemos un puñado de simientes, hagámosle un lugar en el huerto y fácilmente lo podemos tener casi todo el año en la mesa»

el punto en que está crujiente y sabrosa, si sigue su ciclo vital, se hace grande y pierde las cualidades culinarias. Para que no se acaben los rábanos en la mesa de casa, hay que sembrarlos escalonados cada quince días.

Si queremos guardar semilla, es mejor sembrar los rábanos al final del verano: así, no sube a flor con los primeros calores, pasa el invierno en el suelo y en primavera del año siguiente florece y da simientes de calidad. En rincones y comarcas más frías se sacan las raíces del suelo en noviembre o diciembre, se eligen las mejores, se corta la mayor parte de las hojas y se trasplanta a un lugar protegido de los vientos del norte. En primavera florecerá y dará vainas y semillas como las otras. Recordemos que es una planta alógama y puede cruzarse con otras variedades de rábano.

En la cocina es un alimento refrescante que se aprovecha crudo, directo a la ensalada, con un sabor que va del dulce al picante, y que recuerda a la tierra. Es rico en minerales, como el calcio, fósforo y potasio, y en vitaminas B y C. Así que, disfrutemos del rábano rojo: busquemos un puñado de simientes entre los amigos horticultores, hagámosle un lugar en el huerto y fácilmente lo podemos tener casi todo el año en la mesa. 🌱

Josep Roselló Oltra. Técnico agrícola. Estación Experimental Agrícola de Carcaixent.