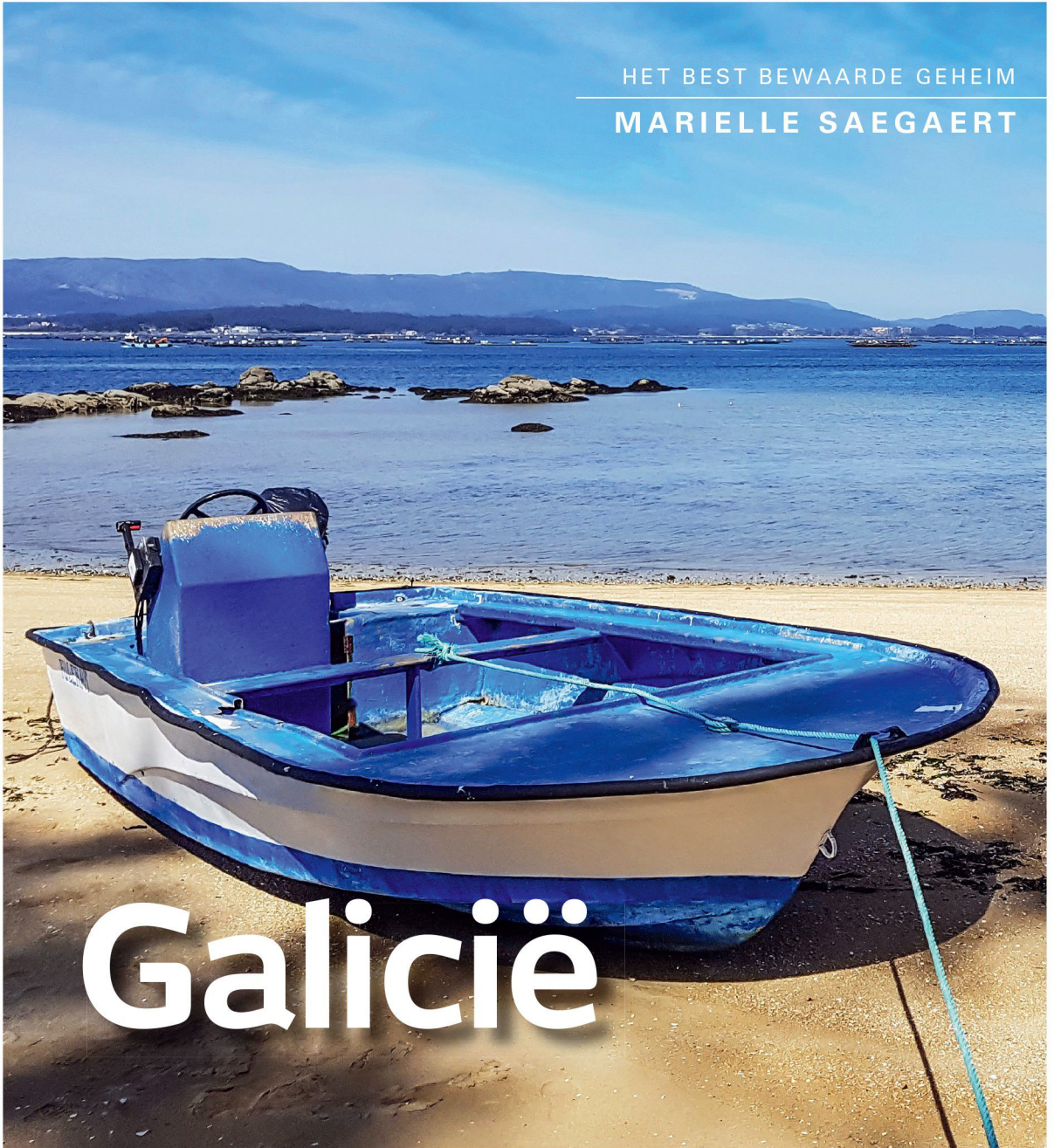




HET BEST BEWAARDE GEHEIM
MARIELLE SAEGAERT



Galicië

A map of Galicia, Spain, with a red line connecting several locations. The locations are marked with small circles and labeled as follows:

- FERROL
- RIAS ALTAS
- A CORUÑA
- BETANZOS
- RIBADEO
- LUGO
- O CEBREIRO
- RIBEIRA SACRA
- CAÑONES DO SIL
- OURENSE
- TUI
- RIAS BAIXAS
- O SALNES
- A ILLA DE AROUSA
- SANTIAGO DE COMPOSTELA
- COSTA DA MORTE



Proloog

Het is meestal een klein strandje dat vanaf de weg nog net te zien is en altijd slechts summier aangegeven. Ver weg van grote steden en (te) veel verkeer bestaan ze nog steeds. De typisch Spaanse minstrandjes die aan het eind van de (Spaanse) middag, dus tegen een uur of acht, leeglopen. In een heerlijke stilte kan je dan even alleen zijn met je gedachten, de zilte zeelucht inademen en het schitterende uitzicht in je opnemen.

Slechts enkele meters heel fijn zand, versierd met wat schelpjes en hier en daar een verdwaald krabbetje, gaan over in kristalhelder water, dat rustig en ritmisch verder kabbelt. Achter je staat een dikke rij bomen die de weg verbergt en het gebrom van voorbijkomende auto's dempt. Wat een gelukje dat je ineens dit kleine strandje ontdekte. Perfect om de laatste duik van de dag te nemen.

Een paar mensen komen uit de tuin van het aangrenzende huis lopen, met in hun kielzog een mollige golden retriever die braaf achter haar baasjes aan sjokt. Ze steken het zandweggetje over en dalen een paadje naar het strand af. De man steekt een sigaret op, terwijl de vrouw zich bukt om een achtergelaten plastic flesje op te rapen en apart te leggen, waarschijnlijk om later mee te nemen en weg te gooien waar het hoort (dus niet op het strand). De hond gaat op veilige afstand van het water zitten en bekijkt het menselijke tafereel voldaan. Ondanks enthousiaste pogingen van de man haar het water in te krijgen, doet de hond net alsof ze hem niet ziet. Ze weigert, vriendelijk doch beslist, dichterbij te komen. Een golden retriever die niet van water houdt... *Spain is, ook hier, different.* Haar vastberadenheid echter is, zelfs voor honden, heel begrijpelijk. Dit is namelijk de Atlantische kust van Spanje. Voor warm water moet je aan de mediterrane kant van het land zijn. Hier is het water koud. Niet "*kan soms koud zijn*"... Nee, het is zo'n temperatuur



KARAKTER

Tapijtschelpen, kokkels, kamschelpen, jakobsschelpen, messchelpen,... Het kan niet op. Als je van schelp- en schaaldieren houdt, ben je in Galicië aan het juiste adres. Waar wij in het noorden niet gewend zijn aan deze maritieme lekkernijen, zijn ze hier bijna niet weg te denken uit de dagelijkse huiselijke pot in de streek. Galicië staat internationaal bekend om de hoge kwaliteit van zijn schelp- en schaaldieren, *mariscos* in het Spaans, die in geen geval onderdoen voor het visaanbod. Vaak zonder ingewikkelde bereidingsmethodes en dito sauzen, zijn het de versheid en enorme variatie van het aanbod uit zee die je een onvergetelijke gastronomische ervaring rijker maken.

Mariscadoras

Naast de bateas is er een ander beeld dat te maken heeft met de zeevangst aan de Galicische kust dat de reiziger zal opvallen. Het is het beeld van de beroemde *mariscadoras*; tientallen vrouwen die bij laagtij voorover gebukt op het strand staan, om in het zand vooral tapijtschelpen en kokkels uit te graven.

Bij het ochtendgloren trekken ze er op uit met hun emmers onder de armen en harken over de schouders, om hun toegestane quota van de dag binnen te halen. Want vergis je niet: dit is een streng geregulariseerde sector, waar je alleen met een officiële vergunning een beperkt aantal kilo's per dag mag binnenghalen. Wat er aan het einde van de dag teveel is binnengehaald, wordt de volgende dag teruggegooid zodat de schelpen





verder kunnen groeien en hopelijk een andere dag in hun emmer kunnen eindigen. Doen ze dat niet, dan kunnen de vrouwen zware boetes krijgen. Als je bedenkt dat deze 'zpp-ers' met hun zware werk in moeilijke tijden, bijvoorbeeld als de vangst tegenvalt of de marktprijs laag ligt, misschien €300 per maand binnenhalen, dan begrijp je waarom ze die toch teruggoeien...

Als je langs de kust rijdt, vallen in sommige vissersplaatsjes ook lange dunne palen op die uit het water rijzen. Deze palen zijn in de zeebodem gestoken en houden metalen korven op hun plaats onder water. Op de bodem van de ria worden deze metalen manden met hun deurtje open in de bodem geprikt, zodat onder meer jakobsschelpen en kamschelpen zich erin vast kruipen.

De korven worden vanuit een sloepje door de vissers geleegd. De messchelpen worden van de bodem geplukt door duikers. De beroemde eendenmosselen, de *percebes*, worden met gevaar voor eigen leven door *percebeiros* (te vertalen als:



2 | Vino

DRUIVEN

Galicië is rijk aan wijn. Heel erg rijk aan *vino* (spreek uit: "bino"). Belangrijk woord in deze streek! De Galiciër is met recht trots op zijn wijnen die over de hele wereld bekend en populair zijn. In een gebied dat in grootte ongeveer 70 procent van Nederland beslaat, worden vijf officiële 'oorsprongsbenamingen' van wijn geproduceerd:

- Ribeiro
- Monterrei
- Rías Baixas
- Ribeira Sacra
- Valdeorras

De *denominación de origen*, een 'D.O.', is een officiële 'benaming van oorsprong': een officieel classificatiesysteem dat in Spanje niet alleen voor wijnen maar ook voor andere delicatessen gebruikt wordt, zoals voor sommige kazen en honing - twee andere zeer typische delicatessen van Galicië.



De grote variatie aan grondsoorten in combinatie met de klimatologische invloed van de Atlantische Oceaan zorgen voor een grote verscheidenheid aan wijngaarden, die hun stempel niet alleen op het Galicische landschap drukken, maar ook op de karakteristieke smaken van hun wijnen.

Voor ons in het noorden zijn de benamingen van de wijnen hier soms een beetje verwarrend, want wij zijn niet gewend aan het verwijzen naar lekkere wijnen met de namen van de druiven waarvan ze gemaakt zijn. Hier is het normaal om in een barretje te vragen naar *un mencia* (spreek uit: "mencie-a") of *un albariño* (spreek uit: "albarinjo"). Dit zijn druiven; niet merknamen van wijnen. De ober zal je dan ook steevast antwoorden



Recept

De typische zoete lekkernij van de hoofdstad is de *Tarta de Santiago*: een amandel-taart met in poedervorm het zwaard van de *Orden de Santiago*, een van de beroemdste ridderordes van Spanje, gesticht in de twaalfde eeuw om de pelgrims van weleer te beschermen. Wie beter dan María José om ons het recept door te geven. Zij is professioneel banketbakster en heeft een van de leukste winkeltjes van de stad. Op steenworp afstand van het prachtige kleine kerkje *La Colegiata de Santa María del Sar* biedt zij haar klanten een eindeloos aanbod van koekjes, taartjes, gebakjes... in de meest vrolijke kleuren en overheerlijk! Als je van zoet houdt, mag je haar winkel, *Pastelería* (=banketbakkerij) *La Lambona*, Rúa Ponte do Sar, 20, niet overslaan!

Ingrediënten:

250 g amandelmeel
250 g suiker
6 eieren (groot)
citroenrasp (bio)
kaneel

Mix alle ingrediënten door elkaar met een houten lepel; gebruik geen mixer, waarschuwt Maríajo (de 'j' wordt in het Spaans als onze 'g' uitgesproken), want dan krijg je een korst en dat is niet de bedoeling. De bovenste laag moet zacht zijn, niet knapperig. In een voorverwarmde oven (175°) is je taart na 35 minuten klaar! Als de taart eenmaal afgekoeld is, leg je er de vorm van het zwaardje op (te koop in de souvenirwinkeltjes) om vervolgens met poedersuiker te bestrooien.

Dit recept is supersimpel:
succes verzekerd!

De wat ingewikkeldere recepten laat ik graag aan de *maestra* zelf over...



Santiago wordt dan ook vaak afgebeeld als ridder met getrokken zwaard, gezeten op een steigerend paard.

De huidige roem van de Camino

Vooraf in de negentiende en tot eind twintigste eeuw heeft de Camino een rustige periode meegemaakt. Deze tijden waren te bar om op pelgrimstocht te gaan.

De huidige wereldroem die de *Camino de Santiago* de laatste jaren heeft vergaard, begon zijn groei eigenlijk pas sinds het einde van de vorige eeuw. Vooral de laatste twintig jaar blijft de stroom aan pelgrims groeien tot aantallen die deze kleine stad eigenlijk niet meer aankan. Taferelen die we kennen van het lijdende Venetië en zelfs van ons eigen Amsterdam, beginnen we ook hier te zien... Santiago moet uitkijken om niet aan zijn immense succes te bezwijken.

De pelgrims zijn ook niet allemaal even gezellig, laten we eerlijk zijn. Ze zijn vaak maar weinig geïnteresseerd in de stad en zijn geschiedenis zelf; vaak alleen in hun eigen tocht hiernaartoe en die is natuurlijk ook heel bijzonder. Een veelgehoorde klacht van de plaatselijke middenstand is dat ze weinig geld uitgeven, en een vaak voorkomende grief van de bewoners: ze maken veel lawaai. In hun aan extase grenzend enthousiasme en trots dat ze het gehaald hebben - wederom begrijpelijk - vergeten ze nog wel eens dat wij hier gewoon wonen en werken. Ons dagelijks leven speelt zich af in de straten die zij zich met veel gezang en geschreeuw toeëigenen in vooral de zomermaanden. Maar we weten: gelukkig zijn er ook meer dan genoeg toeristen en overige bezoekers die hier wél vrienden voor het leven maken. We vergeten dan ook niet dat de pelgrim al sinds het begin van deze eeuwenlange traditie voor de verbroedering der volkeren staat...

In 1985 is de oude zone, de formidabele oude zone en middeleeuws kloppend hart van de stad, uitgeroepen tot Werelderfgoed, en in 1993 ontving de Franse Camino dezelfde eer.

De Galiciërs ondertussen? Een tikje wantrouwend maar uiterst gastvrij vieren zij nog elk jaar hun oogstfeesten, dansend en drinkend onder het licht van de volle maan.



