

Las Pedroñeras

Hoofdstad van de

knoflook

Wie staat er nou stil bij knoflook, toch niet het meest sexy ingrediënt? Nou, de inwoners van Las Pedroñeras. Want in dit plaatsje leeft zowat iedereen van de knoflook, van generatie op generatie. En dan niet alleen van de knoflook zoals wij die kennen, maar ook van de mooie paarsige *ajo morado* en de pikzwarte *ajo negro*.
Op naar *la capital del ajo!*

TEKST EN FOTO'S: AAFKE JOCHEMS

Het valt echt op. Kilometers en kilometers rijd ik al over de glooiende Castiliaanse hoogvlakte langs wijnranken en velden vol klapprozen en andere bloemenpracht, soms afgewisseld met een boerderij of slaperig dorpje. Maar nu, in de buurt van Las Pedroñeras, verandert dat beeld. Opeens duiken ook uitgestrekte akkers op met daarin bij elkaar gebonden bundeltjes. Intrigerend, ze lijken wel wat op prei. Als ik uitstap en nieuwsgierig het veld op loop, verraaft een vage knoflookgeur al wat ik zal aantreffen. Dit zijn knoflookbollen met de groene stengels er nog aan, pas geoogst. Ze zijn in bundeltjes bij elkaar gebonden en liggen te drogen.

Beschermde herkomst

Julio Bacete raapt een juist geoogste knoflookbol op en begint hem af te pellen. Hij kijkt wat bezorgd als hij dichterbij de teentjes komt. 'Vochtig,' zegt hij, 'dat is niet zo best.' Het blijkt dat het een week geleden nog goed geregend heeft en fris weer was. Niet voor te stellen, want nu is het ruim boven de 20 graden en de ochtend is

→



'TOEN WE NOG GEEN PILLEN HADDEN WERD KNOFLOOK GEZIEN ALS MEDICIJN'

nog maar net begonnen. Maar door het natte en koele weer van eerder deze maand is de oogst vertraagd en zijn de bollen vochtig geworden. Julio had liever zelf met irrigatie bepaald wanneer zijn gewassen water zouden krijgen, want normaal gesproken irrigeert hij regelmatig. Maar de natuur heeft anders beslist. Julio komt uit een familie die van generatie op generatie in de knoflook zit, vertelt hij trots. Zoals zovelen in het dorp. Volgens hem hebben de Romeinen de knoflook ooit naar de Spaanse hoogvlakte meegenomen. Julio: 'Al eeuwen draait het in Las Pedroñeras om knoflook. Maar pas de laatste vijftig jaar hebben we ons ook toegelegd op het verbeteren van de verschillende soorten.' Hij wijst naar een proefveldje waar hij zelf experimenteert.

Julio en zijn seizoenwerkers zijn nu bezig om de knoflooksoort te oogsten die *spring* genoemd wordt. Dat is de soort die we in Nederland bijna altijd kopen en die meestal uit China is geïmporteerd, want de meeste knoflook ter wereld komt uit China. De knoflooksoort waar Las Pedroñeras zo om bekendstaat, *ajo morado*, moet nog even in de grond blijven en kan pas over een paar dagen gebundeld worden om te drogen op het veld. De *ajo morado*, die de kenner meteen herkent aan de wat rondere vorm van de bol en de paarsachtige vliesjes rond de witte tenen, heeft een beschermde oorsprongsbenaming, *denominación de origen protegida* (D.O.P.). Dat wil zeggen dat *ajo morado de Las Pedroñeras* alleen zo mag heten als hij uit dit gebied komt, vergelijkbaar met de champagne uit de Champagne-streek.

Fijne snelle handen

Terwijl Julio en zijn werkers nog aan de slag zijn met het uit de grond halen en bundelen, zijn in een ander veld seizoenwerkers aanbeland bij

de volgende fase: het afknippen van de groene stengels aan de ene kant van de bol en de *barba*, de 'baard', aan de andere kant van de bol. Want nadat de bundels zo'n 8 tot 10 dagen hebben gedroogd op het land, moeten die afgeknipt worden. Dit landwerk is zwaar, zeker bij verzen-gende hitte.

Daarna gaan de bollen naar een loods om verder verwerkt en opgeslagen te worden. Daar hebben de vrouwen, want het blijken voorname-lijk vrouwen, het binnen in de loods een stuk aangenamer met airco, ook al is het lopendebandwerk. Op een lopende band komen de knoflook-bollen bij ze aan, die ze razendsnel met hun ogen en handen controleren. Ana Belén doet dit werk 2 tot 3 maanden per jaar, 8 uur op een dag, en heeft er wel een verklaring voor dat er alleen maar vrouwen zijn bij de lopende band: 'Wij hebben gewoon fijnere en snellere handen.'

Voordat ze bij Ana Belén en haar vrouwelijke collega's aankomen, zijn de van het land gehaalde bollen al van aarde ontdaan en op grootte geselecteerd. Dat gebeurt door ze boven een soort horizontaal kippen-gaas uit te strooien met daarin gaten van verschillende grootte. Op die wijze worden de bollen op grootte van elkaar gescheiden en gecate-goriseerd, met categorienamen als *flor* en *yumbo*. Volgens bedrijfslei-der José Fernando maakt grootte overigens niks uit voor de smaak, dus een klein teentje is niet beter of slechter dan een flinke teen. Hij leidt rond langs enorme ruimtes waar de bollen nog extra gedroogd worden en langs de koelcellen waar de bol-len bewaard worden bij een stabiele temperatuur van -3 graden Celsius. Zo voorkomen ze dat de bollen gaan uitlopen en kunnen ze bewaard blijven tot de oogst van het volgende jaar. 'Toen we nog geen pillen had-den, werd knoflook gezien als een medicijn,' vertelt José Fernando





TIP

Lekker als
toetje:
Griekse yoghurt
met gehakte
teentjes zwarte
knoflook

tussendoor. 'Het voorkomt bijvoorbeeld ontstekingen en hoge bloeddruk.'

Het beste van het beste

Aan knoflook worden inderdaad allerlei gezondheidseffecten toegedicht. Vandaag de dag nog steeds. En als het dan om zwarte knoflook gaat, *ajo negro*, zou het effect zelfs vier keer zo groot zijn. Zwarte knoflook is vrij recentelijk vanuit Azië naar Spanje gekomen. Het zijn bollen die gedurende twee maanden in ruimtes met een vaste, warme temperatuur en bij stabiele vochtigheidsgraad opgeslagen worden, waardoor ze gefermenteerd worden. Wat die temperatuur en vochtigheidsgraad precies zijn, wil Antonio Argudo Muñoz van Black Garlic King niet prijsgeven: 'Ik heb er twee jaar over gedaan, met constant testen, om bij de ideale temperatuur en de ideale vochtigheidsgraad uit te komen. Dat ga ik niet in twee seconden aan de wereld vertellen. Het geheim van de

smid.' Ik ben getipt en afgereisd naar een buurdorp van Las Pedroñeras, het plaatsje Pedro Muñoz, om Antonio op te zoeken. In het dagelijks leven repareert en onderhoudt Antonio al dertig jaar de koelruimtes waarin knoflook bewaard wordt voor de coöperaties van knoflooktelers. Tegelijkertijd heeft hij langzaam Black Garlic King opgezet, samen met zijn vrouw Teresa. Omdat hij de knoflooktelers goed kent kan hij de beste knoflook selecteren om te verwerken tot zwarte knoflook. Want alleen met het beste van het beste wil hij aan de slag.

Dropsmaak

Antonio pakt er een knoflookbol bij en snijdt die doormidden. De dwarsdoorsnede toont prachtige, pikzwarte teentjes. Ernaast legt hij een doormidden gesneden gewone knoflookbol. Wat een contrast! Hij geeft me een zwart teentje om te proeven. Het blijkt verrassend zoet, met een klein beetje zuur. Het is

smeuig en smaakt heel in de verte wel wat naar drop. 'De zoete smaak komt van het karamelliseren van de natuurlijke suikers die in knoflook zitten. Dat proces duurt twee maanden,' aldus Antonio.

De bollen *ajo negro* verkoopt Antonio in Spanje vooral in groentezaken, waar mensen ze kopen om er dagelijks een of twee in te nemen. Antonio: 'Omdat het gezond is, je geen knoflooksmak in je mond houdt en je al helemaal niet uit je mond gaat ruiken. Maar het is ook echt lekker. Niet alleen bij tapas, voorgerechten en hoofdmaaltijden, maar ook als toetje. Hij pakt er enkele toastjes bij, smeert er zwarteknoflookpaté op en legt op elk besmeerd toastje een mossel of wat tomaat. Hij schikt de toastjes op een zwarte plank van leisteen en legt er enkele plakjes *queso manchego con ajo negro* bij, schapenkaas met zwarte knoflook erin. Alleen al prachtig om te zien, deze tapas. En na wat hapjes proeven kan ik niet anders concluderen dan dat het superheerlijk is! ■

DON QUIJOTE-LAND & BOMBOS

Las Pedroñeras ligt in Castilla-La Mancha, zo'n 160 km ten zuidoosten van Madrid. Dit is de streek waar Don Quijote met Sancho Panza zou hebben rondgetrokken en tegen molens zou hebben gevochten. Op veel plekken wordt verwezen naar deze twee karakters, met bijvoorbeeld standbeelden op dorpspleinen en met een Ruta Don Quijote (route te voet, per fiets of te paard). De zo typische molens kom je er ook tegen, met mooie exemplaren in Campo de Criptana en Belmonte, beide plaatsen niet ver van Las Pedroñeras. In Belmonte is ook nog eens een kasteel dat in goede staat verkeert. Als je vanuit Las Pedroñeras naar Tomelloso gaat, kom je tussen de wijnranken heel bijzondere 'zomerhuisjes' tegen, de zogenaamde *bombos*. Het lijken bijna plaggenhutten, maar dan opgetrokken uit steen, zonder overigens mortel te gebruiken. Ze werden vroeger gebruikt als verblijf voor herders en landarbeiders, nu zorgen ze vooral overdag voor verkoeling op het heetst van de dag voor de inwoners die op hun land werken. Uniek, want je komt *bombos* nergens anders in Spanje tegen.



Oefen je
Spaans
met deze
samenvatting

LAS PEDROÑERAS CAPITAL DEL AJO

¿Quién se ha parado a pensar en el ajo? No se puede decir que sea el ingrediente más sexy... Pero seguro que los habitantes de Las Pedroñeras no comparten esa opinión. Porque en Las Pedroñeras viven del ajo, desde hace generaciones. Y no solo del ajo que todos conocemos, sino también del ajo morado y del ajo negro. ¡Conozcamos la capital del ajo!

Realmente llama la atención. He conducido kilómetros interminables por las onduladas llanuras castellanas, pasando por viñedos, campos llenos de amapolas y otras coloridas flores, intercaladas de cuando en cuando por una granja o un pueblo somnoliento. Pero el paisaje cambia cuando me acerco a Las Pedroñeras. Ante mis ojos aparecen extensas huertas sembradas con peculiares verdes manojos, que se asemejan a los puerros.

Manos finas y rápidas

Julio Bacete coge una cabeza de ajos recién cosechada y comienza a pelarla. Comenta orgulloso que desciende de una familia que lleva varias generaciones trabajando con los ajos. Como muchos otros en el pueblo. Nos dice que fueron los romanos quienes trajeron el ajo a la meseta española. Julio: 'Las Pedroñeras viven del ajo desde hace siglos'.

Mientras Julio y sus trabajadores continúan sacando y atando ajos del campo, en otra parcela los temporeros se encargan de la siguiente fase del trabajo: cortar las hojas verdes del ajo y las barbas de la parte inferior de las cabezas. Porque los manojos deben cortarse cuando han estado entre 8 y 10 días secándose. Es un trabajo duro, sobre todo bajo el sol abrasador. Después, las cabezas se trasladan a un almacén para

continuar procesándolas y para almacenarlas. Allí solo trabajan mujeres. Las cabezas de ajos pasan por una cinta transportadora que ellas controlan con ojos y manos a una rapidez sorprendente. Ana Belén hace este trabajo de 2 a 3 meses cada año, 8 horas al día, y tiene una explicación de por qué solo trabajan mujeres en la cinta transportadora. 'Nuestras manos son más finas y rápidas'.

Ajo con sabor a regaliz

Continúo mi viaje hasta el pueblo de Pedro Muñoz, para encontrarme con Antonio, que cultiva el ajo negro. Coge una cabeza de ajos y la corta por la mitad. Ante mis ojos aparecen unos dientes de color negro brillante. Pone al lado una cabeza de ajos normales, para comparar. El contraste es espectacular. Me da un diente de ajo negro para que lo pruebe. Su sabor es sorprendentemente dulce, con un ligero toque ácido. Tiene una consistencia cremosa y el sabor recuerda un poco al regaliz.

Antonio vende las cabezas de ajo negro sobre todo en España, a tiendas de verduras, donde los clientes las compran para comer todos los días uno o dos dientes. Antonio: 'Porque es muy sano y no causa mal aliento. Pero también está muy rico, incluso como postre. Por ejemplo, yogur griego con un diente de ajo negro picado muy menudo. Pruébelo, le sorprenderá'.



Feestelijk TAPAS TRIO

Moeite met de donkere dagen voor en na kerst?
Met deze originele tapas op een vrolijk gedekte tafel
haal je de zon in huis. Ook ideaal voor de feestdagen.

¡Felices fiestas!

RECEPTEN: KATJA BRIOL EN VELTMAN UITGEVERS