

A close-up photograph of rice panicles in a field. The panicles are light brown and hang from green stems. The background is a blurred field of rice plants under bright sunlight.

ARROZ DE CALASPARRA

Het lijkt onmogelijk, rijst verbouwen in een van de droogste regio's van Spanje, terwijl het gewas juist veel water nodig heeft. Toch gebeurt het al eeuwen rond het dorp Calasparra.

Dankzij de Moren, die de zaden ooit meebrachten en irrigatie introduceerden.

Tot op de dag van vandaag is het dorp **verbonden met rijst**, hún rijst: *arroz de Calasparra*.

Ze proeven en voelen het meteen, geen twijfel mogelijk. Iedereen die ik vraag of ze geblinddoekt uit verschillende soorten rijst hún rijst kunnen herkennen, weet zeker dat ze arroz de Calasparra er direct uit pikken. Kok Choni van mischien wel het beste restaurant van Calasparra, rijstboer Pedro, manager van de rijstfabriek José en controleur van de rijst Sergio, ze aarzelen geen moment en zeggen ja. Als je geboren en getogen bent in Calasparra, eet je minimaal één keer per week rijst en dan natuurlijk de rijst van eigen bodem. 'Die herken je uit duizenden,' zegt José Ruiz. Hij probeert het te typeren: 'Het is de ronde, volle korrel en de stevige textuur. Onze rijst wordt niet papperig als je hem te lang doorkookt, hij blijft stevig. Ook heeft hij zijn eigen smaak, maar die vind ik moeilijk te omschrijven. Ik proef het wel direct.'

Fraudebestrijding

Ik ben een paar dagen in het binnenland van de provincie Murcia, nieuwsgierig naar de rijst die ik al jaren ken van de zo karakteristieke witte katoenen zakken, met in rode letters 'Arroz de Calasparra' erop. Daardoor weet ik dat ook in Spanje rijst verbouwd wordt, maar hoe die rijstvelden eruitzien wil ik eens met eigen ogen zien. Ik ken de beelden uit Azië, waar de telers met hun blote voeten door het water van de rijstvelden waden. 'Dat komt hier niet of nauwelijks meer voor,' zegt Sergio López. 'Misschien doet een enkele oudere rijstboer met een klein stuk grond het nog. Maar zaaien en oogsten gebeurt allemaal machinaal.' Sergio is technisch controleur van het controleorgaan Consejo Regulador van de arroz de Calasparra, want de rijst wordt op vele momenten gecontroleerd. Dat moet wel, aangezien arroz de Calasparra sinds 1986 een beschermde herkomstbenaming heeft, in het Spaans Denominación de

Origen. Alleen rijst verbouwd rond Calasparra en het nabijgelegen Las Minas en Salmerón mag zo heten en dat moet natuurlijk tegen fraude beschermd worden. Daar houdt Sergio zich mee bezig. Hij gaat regelmatig de velden langs, bezoekt de rijstboeren en controleert twee keer per maand de molinos, de rijstfabriekjes waar de rijstkorrels na de oogst aangeleverd en verwerkt worden, en het eindproduct verpakt en geleverd wordt.

Ingenieus irrigatiesysteem

Op een paar kilometer van Calasparra staan Sergio en ik bij een rijstveld, dat gelig kleurt in de avondzon. De halmen met aan de uiteinden de rijstkorrels zijn volgroeid en binnen nu en een paar dagen zal het hele veld geoogst worden. De aarde om het veld heen is dor, maar de wortels van de rijstplanten staan in vochtige grond. 'Rijst moet altijd "natte voeten" hebben,' legt Sergio uit. 'Het bijzondere van Calasparra-rijst is dat die het water wel gebruikt om steeds die natte voeten te houden, maar dat het gewas het water nauwelijks opneemt.' Sergio wijst op een irrigatiekanaaltje langs het rijstveld. Door een ingenieus irrigatiesysteem wordt het water van de rivier de Segura over de velden geleid, waarna het overgebleven water terugstroomt in de rivier. Al eeuwen gebeurt het zo, een mooie erfenis van de Moren. Zij hebben ooit de zaden meegebracht en irrigatie in deze streek geïntroduceerd. Sergio: 'De Moren moeten de potentie van deze plek ingezien hebben: een warm klimaat tussen de bergen, 350 tot 500 meter boven zeeniveau en een rivier met voldoende water.'

Keuvelende rijstboeren

Zo in mei van elk jaar worden de velden onder water gezet. Door dammetjes rond het veld en preparatie van de bodem vloeit het water niet weg. 'Als een spiegel ziet het er dan uit,' vertelt Sergio. 'Na het zaaien komen



MOOIE BERGDORPJES

Calasparra ligt in het binnenland van de provincie Murcia. Het dorp wordt grotendeels omringd door glooiend, vrij dor landschap, af en toe bergen en wat marmergroeves. En natuurlijk door de rijstvelden en landbouwgronden. De rivier de Segura maakt niet alleen irrigatie mogelijk, je kunt er ook in kanoën of langs wandelen en fietsen. In de omgeving vind je mooie bergdorpjes met kronkelende steegjes, kerken, kloosters en vaak op de top een kasteel. Aanraders: de dorpjes Moratalla, Caravaca de la Cruz en Cehegín.



MAAGD VAN DE HOOP

Op een paar kilometer buiten Calasparra vind je aan de oevers van de rivier de Segura een groene oase. Het verhaal gaat dat een schapsherder hier lang geleden in een grot een beeld aantrof van de Virgen 'La Pequeñica', waarschijnlijk achtergelaten door een christelijke ridder. Na de vondst snelden de inwoners naar de grot om het beeld naar het dorp te halen. Maar de maagd bleek veel te zwaar. De bewoners concludeerden dat ze in deze grot wilde blijven en daar wordt ze nu nog steeds vereerd in Santuario de la Virgen de la Esperanza.



de plantjes op en die zijn zo groen als gras. Een heel ander gezicht. De volgende stap is het herplanten. Het kan zijn dat op de ene plek de planten dicht bij elkaar groeien en op de andere plek gaten zijn. Handmatig brengen de rijstboeren dat in balans. Het frisse groen verandert in de zomer in donkerder groen, en op het laatst zijn de planten gelig. Dan is het tijd om te oogsten.'

Als eerste wordt de Bomba-variant geoogst, daarna de Balilla x Sollana-variant, de twee varianten van Calasparra-rijst. Even verderop is de oogst in volle gang met een grote landbouwcombine. De machine scheidt de korrels van de rest van de plant, waarna ze de laadbak van een vrachtwagen ingaan, die ze naar de fabriek brengt. Een stoppelveld blijft over, het restmateriaal zal verbrand worden. Zo'n 180 rijstboeren delen twee landbouwcombines. Veel hoeven de rijstboeren niet te doen, omdat de man in de landbouwmachine het werk doet. Zij staan dan ook te keuvelen aan de rand van het rijstveld. Allemaal mannen op leeftijd, de meesten officieel allang gepensioneerd. Zoals Pedro met zijn dartelende hond. Als kind was hij

al op het rijstveld te vinden en zijn hele volwassen leven is hij fruit- en rijstteler. Pedro: 'Ik weet niet anders. Zolang ik het kan, ga ik ermee door.' Om de grond niet uit te putten door steeds hetzelfde gewas te verbouwen, veranderen de rijstboeren elke 3 tot 4 jaar even van gewas. De rijst maakt dan een jaartje plaats voor broccoli, paprika, tomaten of mais, of het veld krijgt een jaar rust.

Rijstbergen

De volgende ochtend vind ik de oogst van gisteravond terug in het rijstfabriekje Cooperativa del Campo Virgen de la Esperanza aan de rand van Calasparra. Bijna alle rijstboeren brengen hier hun oogst. Een monster ervan gaat door een kleine machine die het hele proces nabootst van ruwe korrel naar witte rijstkorrel voor consumptie. 'Zo weten we wat de opbrengst is,' legt manager José Ruiz uit. '100 gram gaat de machine in en gemiddeld houd je 60 gram over. Blijkt het minder te zijn, dan krijgt de rijstboer ook minder uitbetaald. Of meer, bij meer opbrengst.' De nieuwe oogst wordt als eerste gedroogd met hete lucht om de vochtigheid te verlagen. Dan

gaat de boel naar de koele opslag om minimaal twee weken bewaard te worden, of tot de oogst van het jaar ervoor op is, om vervolgens verwerkt te worden. De flinke hopen rijst die ik nu in de fabriek zie, zijn dan ook nog van vorig jaar.

Populair in het buitenland

José leidt me door zijn fabriek langs die rijstbergen naar ruimtes waar het een geratel van machines is. De eerste machine haalt stenen, zand, insecten etc. tussen de ruwe korrels uit. De volgende machine haalt het oneetbare kaf ervan af om te komen tot zilvervliesrijst; uit de volgende pelmachine komt halfvolkorenrijst en uit de laatste machine komt de witte rijst, met korrels die door slijpen ontdaan zijn van hun vlies.

We stappen de ruimte ernaast binnen, waar enkele medewerkers voor het verpakken zorgen. Op een lopende band komen de mij zo bekende witte katoenen zakken gevuld met rijst langs, die een van de medewerkers aan de bovenkant dichtnaait. Naast de lopende band staan pallets met plastic verpakkingen biologische zilvervliesrijst en witte rijst klaar om vervoerd te wor-

den. José: 'Er is trouwens geen enkel verschil tussen de witte rijst in de katoenen zakken en die in de plastic verpakkingen. De katoenen zakken doen het in het buitenland goed.'

Het geheim van de kok

Sergio, Pedro en José zweren bij hun rijst. Het wordt dan ook eens tijd om zelf een lokaal rijstgerecht te proeven. Kok Choni García van restaurant Coto Riñales wacht me samen met collega's Tere en Yolanda in hun keuken op voor hét gerecht van de streek: Calasparra-rijst met konijn en slakken. 'Belangrijk om te weten,' legt Choni uit, 'is dat onze rijst veel meer water nodig heeft dan jij gewend bent. Drieënhalf tot viermaal het volume van de rijst die je gebruikt. En we koken hier ook nooit alleen maar witte rijst met water en zout. De rijst is altijd onderdeel van een gerecht, zodat de smaken van bouillon, kruiden, vlees of vis en groenten de korrel intrekken.' Terwijl mijn lunch in een grote paellapan pruttelt, proeft Choni ervan; ze pakt de pot rozemarijn erbij en voegt nog een beetje van het kruid toe. 'Zo bereid ik mijn rijst met konijn en slakken altijd,' knipoogt ze. 'Mijn geheim.' ■

Arroz con conejo y caracoles Rijst met konijn en slakken

Recept van Choni van restaurant Coto Riñales voor 4 personen

Ingrediënten

20 slakken | 1 rode paprika in repen | olijfolie | 4 konijnenfilets in stukken | 1 flinke rijpe tomaat geraspt | tl pimentón (gerookte paprikapoeder) | paar draadjes saffraan | rozemarijn | zout | 400 g arroz de Calasparra (of een soortgelijke rijst) | peterselie fijngehakt

Bereiding

Was de slakken goed, doe ze in een pan met koud water en breng aan de kook. Haal ze van het vuur en laat staan voor later. Bak de repen paprika in olijfolie op laag vuur tot ze glazig worden en zet ook apart. Braad de stukken konijn aan op laag vuur in een flinke scheut olijfolie, voeg de tomaat en daarna de pimentón en royaal water toe. Het konijn moet er flink in zwemen! Laat het geheel 10 minuten pruttelen op matig vuur en doe het konijnmengsel samen met de saffraan en rozemarijn en zout naar smaak in een paellapan. Roer en doe de slakken erbij, plus wat van hun kookwater.

Als het geheel kookt, voeg dan de rijst toe. Laat het geheel 20 minuten koken en roer af en toe. Voeg water toe als de rijst te droog wordt. Leg de laatste 5 minuten de repen paprika decoratief op de rijst en strooi er peterselie over. Proef en voeg eventueel nog wat zout en/of rozemarijn toe.



Oefen je
Spaans
met deze
samenvatting

PIMENTÓN DE LA VERA POLVO CON PASIÓN

¿Es posible concebir la cocina española sin ese sabor tan característico del pimentón de la Vera? En ninguna cocina española falta este ingrediente. Y sin él, a los embutidos, el salchichón y el chorizo les faltaría ese inconfundible toque picante. ¿Pero de dónde procede el pimentón, y cómo se consiguen ese sabor y aroma ahumados tan únicos?

Esta vez me dejo guiar por mi nariz. ¡Literalmente! Me meto por un arenoso camino privado sin saber a ciencia cierta adónde me llevará. Resulta ser la finca de Soledad y Gregorio, una pareja entrada en años. No parecen sorprendidos por mi inesperada visita. Soledad me recibe con los brazos abiertos cuando le cuento que llevo muchos años usando pimentón en la cocina, y que ahora me gustaría saber de dónde procede y, ante todo, cómo se hace el pimentón ahumado. Aunque están en plena cosecha, el periodo de más actividad del año, me coge del brazo y me lleva al campo.

Dulce, agri dulce y picante

A nuestro alrededor todo son arbustos de pimientos. Soledad agarra un pimiento que tiene la forma de un pequeño pimiento puntiagudo. Esta especie, nos explica, se usa para el pimentón agri dulce. En el siguiente campo me muestra los pimientos que se usan para el pimentón picante, que les confiere esa nota picante a los platos. Aunque tengan la misma forma y aspecto, el agri dulce y el picante realmente son especies diferentes. Y por último hay una especie dulce, que difiere claramente por su forma redonda. Soledad añade que, a diferencia de otros productores, ella no cultiva la especie dulce.

Ahumado en el desván

Soledad y Gregorio me llevan al secadero. En este cobertizo es donde sucede todo. Aquí me hacen partícipe del 'secreto' de ese sabor y aroma ahumados tan especiales. Gregorio abre una puerta en la planta baja del cobertizo, tras la cual arde un fuego de leña - de madera de roble, para ser exactos - que tiene que mantener prendido. Lo primordial durante todo el procedimiento de secado es que no se apague el fuego. En el pasado los trabajadores del campo dormían con los pies cerca del fuego, para despertarse a tiempo cuando sus pies se enfriaban y poder avivar todavía el fuego.

Kilos de pimientos

Un ventilador sopla el humo unos metros hacia arriba, hacia el desván. El suelo de esta planta está formado por anchas tablas con rendijas por las que se va colando el humo, explica Gregorio. Y en esas tablas se amontonan kilos y kilos de pimientos recién recolectados. Subo por unas escaleras de mano hacia una puerta que queda justo por debajo del tejado para poder ver ese espectáculo con mis propios ojos. Cuando abro la puerta, el humo me envuelve como una manta caliente y me llega ese olor tan característico del pimentón. ■