

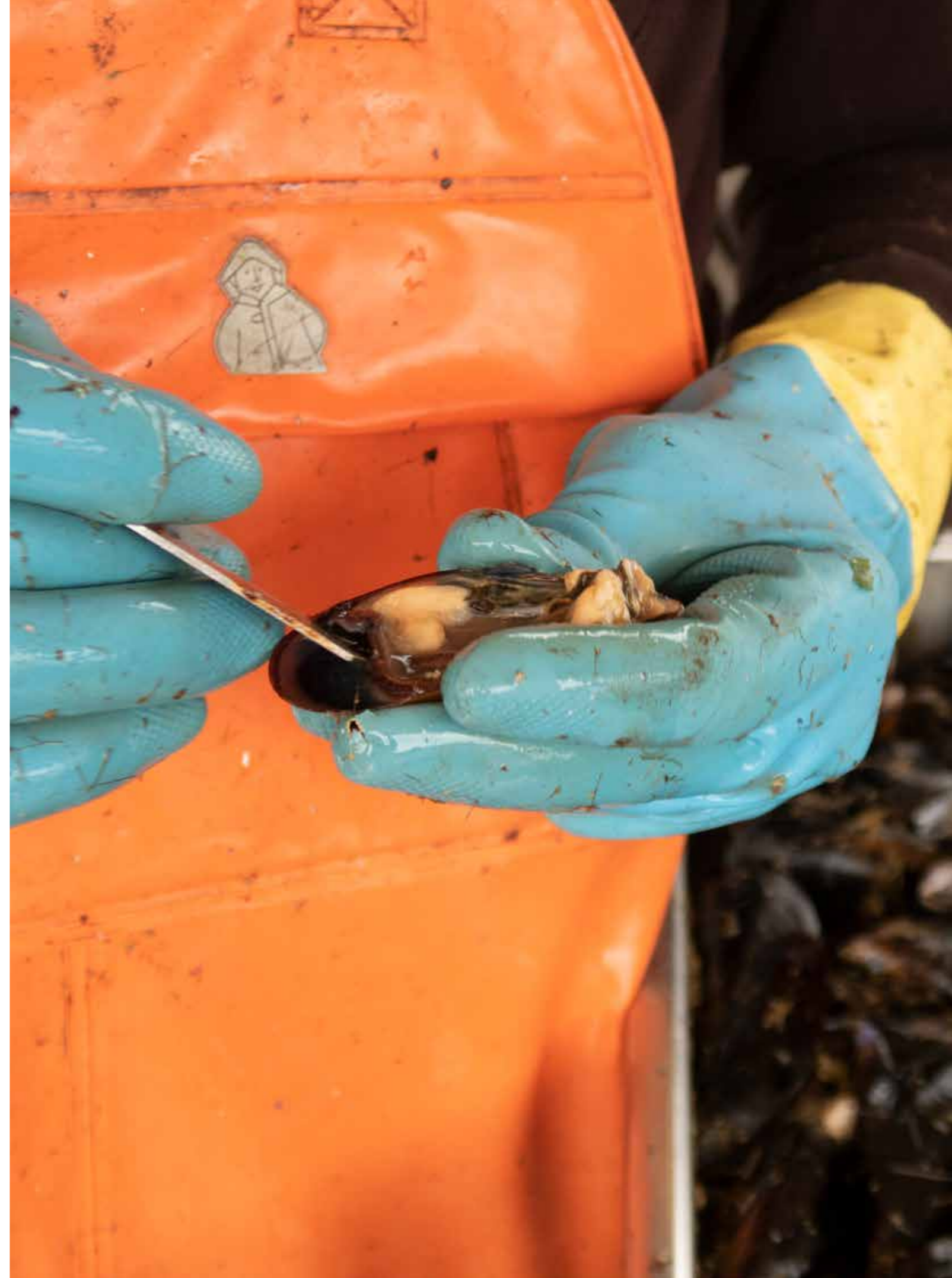
Zeg ken jij de mosselman

Jazeker! Al komt die niet uit Scheveningen, zoals in het Nederlandse liedje, maar uit Galicië. Om preciezer te zijn uit O Grove, een schiereiland omringd door zeewater waarin de mossel opvallend goed gedijt. Om hier mosselman te zijn, moet je sterk en een evenwichtskunstenaar zijn. Bovendien moet je er ook in weer en wind op uit om de mosselvangst binnen te halen.

TEKST EN FOTO'S: AAFKE JOCHEMS

Het is zo'n dag waarop het de zon geen moment lukt om door de wolken te breken. Miezer strijkt langs mijn gezicht, de lucht streept grijs. Mosselvisser Miguel Miguez Magdalena en zijn compagnon Pablo Devesa García, gestoken in hun feloranje vissersbroek met bretels, varen er toch op uit. Deze twee *gallegos* laten zich niet weerhouden door het weer, want dit is Galicië, het groene noordwesten van Spanje. Hier is het regelmatig nat en kan de zee onstuimig zijn, al is die vandaag gelukkig rustig. Miguel en Pablo varen bijna altijd uit. Alleen als er *marea roja* is, te veel algen, laten ze de mosselen met rust totdat die voorbij is. Een mossel filtert constant liters zeewater en die hoge concentratie algen maakt de mosselen ongeschikt voor consumptie. In Nederland hoor je weleens dat je pas mosselen mag eten als de 'r' in de maand is, dus vanaf september. Ook Miguel kent deze volkswijsheid. Met de hedendaagse kweek- en koelmethode gaat dat niet meer op, zegt hij. Het hele jaar zijn mosselen verkrijgbaar, al zijn ze tijdens de *campaña*, in oktober en november, het meest gewild. Want na een zomer met lange dagen licht en een

→



relatief warme zee zijn de mosselen flink gegroeid. En *mejillones gigantes*, de allergrootste, die zijn nou eenmaal favoriet bij de Spanjaarden.

Boot met een ziel

We hebben afgesproken bij de *muelle*, de haven van waaruit de mosselboten uitvaren. Dit is niet de haven van O Grove in het centrum, waar toeristenboten vertrekken voor een tochtje op zee met schallende muziek, albariño-wijn en schalen vol mosselen. Nee, deze haven ligt er een paar kilometer vandaan en het is er een en al bedrijvigheid. Vroeg in de ochtend als de mosselvisser uitvaren. En opnieuw als ze terugkomen, dan is het een wirwar van heftrucks die de mosselen van de boten naar de loodsen vervoeren en van koelvrachtwagens die ladingen oppikken om ermee het land en de rest van Europa in te gaan. Bij de steigers dobberen tientallen mosselboten, zij aan zij, van polyester of hout. Miguel zweert bij zijn houten boot. 'Het vraagt dan wel meer onderhoud,' legt hij uit, 'maar een houten boot kun je altijd wel weer opknappen, terwijl een polyester boot veel korter meegaat. En met een houten boot is het makkelijker varen, de boot blijft beter in balans. Een houten boot heeft een ziel.' Miguel deelt de boot met Pablo, zoals dat veel gebeurt in O Grove. Zo deel je de kosten en help je elkaar met de mosselkweek.

Opgesokte mosselen

Gistermiddag heb ik met Miguel al in een café gezeten, zodat hij me meer over de mosselkweek kon vertellen. Op een ronkende boot in een golvende zee en met veel werk te verzetten zou hij niet genoeg tijd hebben en onverstaaenbaar zijn. Hij heeft economie gestudeerd, maar zijn passies namen het over. Hij heeft er drie, sint-bernardshonden, zijn biologische moestuin en mosselen. De mosselen zorgen voor zijn inkomsten, een

bedrijfje dat hij van zijn vader heeft overgenomen, die het in de jaren tachtig was begonnen. Voor die tijd kwamen de inwoners op de traditionele manier aan mosselen, ze vonden ze gehecht aan rotsen onder water. De zogeheten hangcultuurmosselkweek kwam pas in de jaren zestig en zeventig op gang. Er ontstond een groeiende vraag in het hele land en ook steeds meer uit het buitenland. Nu is het een kleinschalige industrie geworden van mosselvisser die zijn aangesloten bij coöperaties. Amegrove, die van Miguel en Pablo, doet voor hen de verkoop en marketing. Waarom juist bij O Grove de mosselen zo goed gedijen, kan Miguel wel verklaren. Volgens hem groeien hier de allerbeste van Europa. Als ik de Zeeuwse mosselen noem, vertelt hij dat het om twee verschillende soorten gaat. De Galicische heet officieel *Mytilus galloprovincialis*. 'Het geheim van de excellente kwaliteit van deze mossel is het water,' stelt Miguel. 'Het zoete water van de *rias* vermengt zich bij de monding in zee met het zoute zeewater van de Atlantische Oceaan.' *Rias* zijn de grillige baaien die op fjorden lijken, waar het rivierwater uit de bergen in stroomt. Ze staan onder invloed van eb en vloed. In het kort komt de mosselkweek erop neer dat mosselkweek in april en mei zich onder water aan touwen hechten en langzaam uitgroeien tot mosseltjes. Dan worden deze mosseltjes op de boot machinaal van het touw gehaald en 'opgesokt'. Dat wil zeggen rond een ander touw aangebracht. Om te voorkomen dat de mosselen er meteen vanaf vallen, wordt het touw met de mosseltjes in een meterslang katoenen net (sok) gestopt, waarna het touw weer onder water gaat. De katoenen netten lossen vanzelf in het zeewater op als de mosselen goed gehecht zijn. Dit proces van opsokken gebeurt meerdere keren, zodat de mosselen de ruimte krijgen om zich voedend met plankton verder te groeien.



LEKKER LOKAAL FESTIVAL

In de eerste helft van oktober staat O Grove tien dagen in het teken van het zeevruchtenfestival, *Festa do Marisco do Grove*, met allerlei culturele en culinaire activiteiten. En proeverijen van al die lokale zeevruchten natuurlijk.



TIP

Heldere dag? Ga naar het hoogste punt van O Grove, de Monte Siradella. Op de top is een prachtig uitzichtpunt. Je ziet het Arousa-estuarium, de Atlantische Oceaan, met al die dobberende batea's erin, en het bergachtige Galicische achterland.

Kopje onder

Ik stap in de boot van de stoere mosselmannen en in een kwartier varen we van de *muelle* naar de *batea* van Miguel. Batea's zijn drijvende vloten door een anker verbonden met de zeebodem. Om deze vloten draait het eigenlijk allemaal bij de mosselweek. Vanaf de kust kun je ze al zien dobberen, tientallen in de buurt van elkaar, daar waar zoet en zout water bij elkaar komen. Batea's zijn eigenlijk niet meer dan kruislings verbonden houten balken. Aan die balken zijn meterslange touwen bevestigd die in zee bungelen en waaraan de mosselen zich hechten. Hoe groter de mosselen zijn gegroeid, hoe groter het gewicht natuurlijk. Je moet heel sterk zijn om zo'n touw met mosselen omhoog te halen. Als we bij de batea aankomen, zie ik dat er flinke gaten tussen de balken zitten, je kunt makkelijk in een gat vallen, ook al omdat je op de balken geen twee voeten naast elkaar kunt zetten. Je moet heel behendig zijn om je eroverheen voort te bewegen. Ik waag me er niet aan, Miguel en Pablo doen het zonder erbij na te denken. Ze zouden hoge punten scoren op

het turnonderdeel evenwichtsbalk. 'Ik ben er weleens in gevallen hoor,' lacht Pablo. 'Dan moet je je gewoon overgeven aan de val, ga je kopje onder en kom je vanzelf weer boven.'

Drijvend fabriekje

Miguel staat op een balk, bukt, pakt een touw onder water vast, zet zich schrap en hijst zichzelf met het touw omhoog. Trots laat hij me de dicht opeengepakte zwarte mosselen zien met de 'sok' er nog omheen. Dit touw is zo'n 12 meter lang en met al die mosselen eraan 'geplakt,' gaat het om heel wat kilo's. En dan zijn dit nog niet eens volgroeide! Mosselen aan een ander touw zijn wel klaar om het water uit te gaan. Een soort hijskraan op het achterstevan tilt het volgepakte touw de boot in. De volgende stap is de mosselen loskrijgen van het touw. Daarvoor zorgt een apparaat dat wel wat weg heeft van twee borstels die met de haren naar elkaar toe staan. Tussen die borstelharen door rolt het touw, zodat de mosselen eraf vallen, en vervolgens opgevangen worden. De opgevangen zeevruchten komen op een enorme zwarte hoop en belanden daarna op

een rooster waarvan de openingen kunnen variëren. Met vliegensvlugge handbewegingen spreiden Pablo en Miguel de mosselen over het rooster uit. De kleinste vallen erdoorheen om in zakken verpakt te worden. Dan maakt Pablo de opening tussen de roosters wat groter, zodat het volgende formaat mossel erdoorheen valt. Al die zakken stapelen ze op pallets op. Het hele proces van mosselen uit het water halen tot en met het op pallets stapelen speelt zich af op de boot. Pas dan is het tijd om naar wal te gaan, vergezeld van andere mosselboten vol vangst van de dag. Terwijl we terugvaren, pakt Pablo een mossel, wrikt 'm open en eet het vlees rauw op om te laten zien hoe zuiver de mossel is. Hij geeft mij ook een rauwe mossel. Niks mis mee, al heb ik toch liever een gekookte met wat knoflook, citroen en peterselie.

Kwaliteit gegarandeerd

Aangekomen bij de muelle neemt Miguel me mee naar een keet pal aan de kade. Naar Mari, die aan een stuk door mosselen kookt. Als we binnenstappen, doet een zilte walm m'n

maag knorren. Maar dit is geen eetkraam. Dit is het kantoor van het orgaan dat de mosselen controleert. Want wil je dat je mosselen het kwaliteitsmerk DOP krijgen, *denominación de origen protegido* (beschermde oorsprongsbenaming), dan moet je een monster aanleveren voor een strenge controle. Tussen het koken van al die monsters door, elk monster vijf minuten, registreert Mari tal van gegevens. Zoals wat het percentage 'mosselvlees' is op 2 kilo mosselen met schaal. Dat moet groter zijn dan 16 procent, en het liefst tussen de 20 en 24 procent schommelen. 'Door mijn controle weten consumenten dat ze de echte Galicische mosselen op hun bord hebben,' vertelt Mari. 'We moeten dit unieke product beschermen.' 'De meeste mensen vinden mosselen maar alledaags en zijn niet bereid er zo maar veel voor te betalen,' vult Miguel aan. 'Maar door het kwaliteitsmerk weten ze waar de mossel vandaan komt en dat er niet overbevist wordt, want het aantal batea's en touwen per batea is gereguleerd.' Dat het keurmerk waarde heeft, blijkt ook als ik langsga bij Conservas de

Cambados, een conservenfabriekje vlakbij waar nog op ambachtelijke wijze mosselen en andere zeevruchten ingeblikt worden. Manager Keko Alfonso koopt alleen mosselen in met het DOP-keurmerk, omdat hij dan de kwaliteit en herkomst kan garanderen. 'Spanjaarden houden van de allergrootste mosselen, de *mejillones gigantes*. Dat zijn niet per se de lekkerste,' bekennt hij. 'Een slag kleiner vind ik lekkerder, maar smaken verschillen.' Keko neemt me mee naar de fabriekshal. Langs een lopende band zitten vrouwen met haarnetjes op, schorten voor en handschoenen aan, terwijl ze de gekookte mosselen in blikjes stoppen. Typisch van deze regio is dat in elk blikje een stukje laurierblad gaat. Ik vraag aan een van de vrouwen of ze hier allang werkt en of ze nog mosselen eet als je de hele dag in de zilte lucht werkt. 'Achtien jaar,' antwoordt ze, 'en natuurlijk eet ik ze graag. Wie houdt er nou niet van mosselen?' ■