

# Kikkererwten Romig en lekker

Als het in de herfst wat kouder wordt, komt bij de Spanjaarden de *cocido* weer op tafel. Een typisch Spaanse stoofpot met *garbanzos* in de hoofdrol. Maar waar groeien die kikkererwten eigenlijk? Hoe ziet de plant eruit? En hoe worden ze gedroogd? Voor de antwoorden reisde journalist Aafke Jochems net voor de oogst naar het Spaanse platteland.

TEKST EN FOTO'S: AAFKE JOCHEMS

**V**andaag is de dag. Vandaag ga ik met eigen ogen zien waar en hoe kikkererwten geteeld worden. En krijg ik antwoord op vragen die al langer door mijn hoofd rondzoemen sinds ik me ben gaan verdiepen in *garbanzos*, Spaans voor kikkererwten. Zoals hoeveel er in een peul zitten en of je ze ook rauw kunt eten? Hoelang ze moeten drogen voordat je ze kunt koken? En worden ze eerst

geogst en dan te drogen gelegd, of drogen ze in de peul op het land en worden ze daarna geogst? Ik vroeg het aan vrienden en bekenden, in Nederland en Spanje, en niemand wist het precies. De antwoorden kon ik natuurlijk googelen, maar internet is niet altijd betrouwbaar (wat later ook zou blijken). Kikkererwten zijn niet weg te denken uit de Spaanse keuken. Peulvruchten zijn een belangrijk onderdeel van het mediterrane en dus Spaanse dieet.

→





# PROEF- PANELS INSPECTEREN DE OOGST ONDER ANDERE OP KLEUR, GROOTTE, ECHTHEID, ROMIGHEID, HARDHEID EN NATUURLIJK SMAAK

En dat mediterrane dieet is uitgebalanceerd, zoals blijkt uit wetenschappelijke studies. Je leeft er waarschijnlijk ook nog eens langer door!

## Geliefd en beroemd

Toen ik vanochtend op weg was naar mijn afspraak met peulvruchtenkenner Nicolás Armenteros, gleden mijn ogen over de glooiende velden met de ene keer strobalen of zonnebloemen, dan weer metershoog droog gras afgewisseld met aardappelvelden, in de hoop kikkererwten te ontdekken. Ik wist alleen niet waar naar ik nu exact zocht, naar struiken? Kniehooft, heuphoogte of laag bij de grond?

Nicolás ontmoet ik op het centrale plein, het Plaza Mayor, van Fuentesauco (spreek uit fwen-te-sa-oe-co), zodat hij me mee het land op kan nemen. Fuentesauco, een Zamoraans dorpje in Castilla y León op drie kwartier rijden van Salamanca, heb ik niet willekeurig gekozen. De kikkererwten van Fuentesauco zijn bij kenners geliefd en beroemd. De enige echte dragen het oorsprongsstempel IGP (*Indicación Geográfica Protegida*) met een uniek nummer, zodat je zeker weet dat ze uit Fuentesauco komen en aan allerlei strikte kwaliteitseisen voldoen.

Nicolás is technisch directeur van Legumbres de Calidad, een centrum dat peulvruchten (*legumbres*) inspecteert, certificeert en promoot. Beroepsmatig controleert hij veel Spaanse peulvruchten en dus ook kikkererwten. Hij maakt zelfs deel uit van professionele *comités de cata*, proef- en controlepanels die de oogst uitgebreid analyseren. Ze inspecteren bijvoorbeeld op kleur, grootte, echtheid, romigheid, korreligheid, uniformiteit, hardheid van het vliesje en, eenmaal gekookt, natuurlijk de smaak.

## De perfecte erwten

Onderweg raken we meteen volop aan de praat en Nicolás geeft de kik-

kererwt van Fuentesauco zonder aarzeling een 10, de perfecte dus. Zoals een deskundige sommelier een wijn nauwkeurig kan omschrijven, zo omschrijft Nicolás kikkererwten en legt hij uit waarom die van Fuentesauco zo bijzonder zijn: 'Het vliesje is dun, maar kookt desdanks niet stuk, zodat de kikkererwt niet uit elkaar valt. Wat in het vliesje zit is heerlijk romig en vol van smaak, en heeft bovendien een prettige nasmaak. Daardoor houdt de smaak langer aan. Heel veel kikkererwten hebben die kwaliteiten niet. Spanjaarden kiezen vaak voor groot, dus ook voor de grootste kikkererwt, maar die is niet lekkerder. De kikkererwt van Fuentesauco heeft een middenmaat, en dat komt juist de smaak ten goede.'

En wat maakt Fuentesauco dan zo speciaal, vraag ik Nicolás. Het is een mix van micro-elementen, stelt hij. Als eerste is er het zaad van de inheemse soort cuaiz. Telers die het oorsprongsstempel willen hebben, mogen alleen dit zaad inzaaien op vooraf bepaalde stukken land. Dan zijn er natuurlijk de specifieke eigenschappen van de aarde rond Fuentesauco en niet te vergeten het klimaat. Weinig regen, veel zon, en hitte net voor de oogst. Al is 2020 een gek jaar, vertelt Nicolás: 'Het voorjaar heeft het veel geregend, waarna in mei opeens de temperatuur omhoog schoot, om in juni naar beneden te gaan, te laag voor de tijd van het jaar. En toen kwam begin juli daar een enorme hitte bovenop, bijna 40 graden. Daardoor zal de productie dit jaar minder dan normaal zijn, maar ik verwacht wel een topkwaliteit. Door die hitte op het eind is alle energie in de kwaliteit gegaan, en niet in de kwantiteit.'

## Eentje per peul

Nicolás wijst naar een veld met netjes in rijen opgestelde gele struikjes, soms met enkele groene ertussen, met gevederde bladeren en zandkleurige, eivormige 'bolletjes' ertus-





# HIPPE CHEFS GEBRUIKEN STEEDS VAKER DE RAUWE ERWT MAAR MEESTAL KOM JE ZE ALLEEN GEKOOKT TEGEN IN EEN STOOFPOTJE OF SALADE

sen, de peulen. De planten reiken tot aan de kuit van teler José Antonio Perlina, die ons in de brandende zon staat op te wachten. We stappen uit, ik begroet José Antonio en ga meteen door de knieën om de planten wat beter te bekijken. José Antonio trekt een paar uit de grond en geeft ze als een bosje bloemen aan me. Eentje houdt hij apart en daar rammelt hij mee. Ik hoor getik. José Antonio: 'Deze zou ik kunnen oogsten, de kikkererwt is droog genoeg en daardoor tikt die tegen de peul. Maar als je naar jouw bosje kijkt, zie je er nog wat groene peulen tussen. Die zijn nog niet oogstklaar.' Een van mijn prangende vragen is gelijk beantwoord, de kikkererwt droogt in de peul en wordt na de oogst niet nog verder in de zon gedroogd.

José Antonio peutert met zijn vingers een zandkleurige peul open en er komt één kikkererwt uit. Later zal ik op internet lezen dat een peul 2 tot 3 kikkererwten bevat, maar dat blijkt voor deze soort dus niet juist. José Antonio pakt er ook een groene peul bij, waaruit een onrijpe, wat groenige kikkererwt tevoorschijn komt. Kun je die rauw eten, vraag ik, net als verse doperwtjes? Hij knikt bevestigend, al kan niet elke maag ertegen. Ik eet 'm op en hij heeft wel wat weg van een vers doperwtje. Vernieuwende chefs in Spanje experimenteren met rauwe kikkererwten, zal iemand me later vertellen. Maar bij de alledaagse restaurants kom je ze alleen gekookt tegen, zoals in de stoofpot *cocido*, met *setas* (paddenstoelen) of in een zomerse salade. Ook begint hummus aan bekendheid te winnen.

## Meteen op tafel

Al van generatie op generatie teelt de familie van José Antonio kikkererwten, naast andere gewassen zoals verschillende graansoorten en aardappelen. Dat moet ook wel, want kikkererwten teel je niet steeds op hetzelfde land. José Antonio rouleert

de gewassen, om de aarde niet uit te putten. Elk jaar zaait hij de zaadjes op een stuk land, waarna hij na een jaar of vier tot zes weer terugkomt op dit stuk land. In de tussentijd zijn andere gewassen erop geteeld. In maart gaan de zaadjes de grond in en al gauw komt de plant boven de grond uit. In mei verschijnen er dan kleine gele bloempjes die per bloem een peul worden waarin de kikkererwt groeit. Eind juli, begin augustus kan er geoogst worden. In die pakweg 4,5 maand, van zaaien tot oogsten, is het onkruid wieden, ziektes voorkomen en heel soms irrigeren. Terwijl we praten, ziet José Antonio wat onkruid en pakt er een flinke schoffel bij. 'Als je me zo op de foto zet,' merkt hij op, 'denken Nederlanders dat we een derdewereldland zijn, omdat we alles nog met de hand zouden doen. Dat is helemaal niet zo. Alleen staat er nu niet veel onkruid, dus gebruik ik even de schoffel. Als over tien dagen de oogst begint, zul je hier grote landbouwmachines het werk zien doen, vergelijkbaar met de tarweoogst, waarna de kikkererwten naar de coöperatie gaan. Daar worden ze ontdaan van stof, zand, steentjes en gruis, gewogen en verpakt. Je kunt net geoogste kikkererwten gelijk een nacht weken en dan koken, je hoeft ze niet dagen, weken of maanden nog na te drogen.'

## Eeuwenoud

Nicolás is ondertussen naar zijn auto gewandeld en komt terug met een *criba* vol kikkererwten. Een *criba* is een soort grote zeef, cirkelvormig, met grove spleten. Die spleten zijn groot genoeg om gruis en stof doorheen te laten vallen, maar te klein voor kikkererwten. José Antonio glimlacht bij het zien van de *criba*, het doet hem denken aan zijn jeugd. Hij pakt de *criba* van Nicolás over en laat zien hoe het vroeger werkte. Het is te vergelijken met hoe we ooit







Oefen je  
Spaans  
met deze  
samenvatting

TIP

In restaurant Mesón Capotín wordt alles vers bereid en is *cocido* de specialiteit. Je kan in dit restaurant het hele jaar door *cocido* eten, ook in de zomer (terwijl je het in de rest van Spanje meestal eet als het koud weer is).  
Calle Papatos 6,  
Fuentesauco

in Nederland het kaf van het koren scheidden; je maakt een opwaarste beweging met de criba, zodat de kikkererwten opspringen en de wind eventueel stof en vliesjes wegblaast, als ze al niet door de spleten zijn gevallen. José Antonio begint een oogstliedje, want zo ging dat in het verleden, en eindigt: 'Het gebeurt nu allemaal machinaal, er komt geen criba en gezang meer aan te pas.' Er zijn documenten bewaard gebleven uit de 16<sup>e</sup> eeuw waarin staat dat de burgemeester van Fuentesauco het gebruik van uitheemse kikkererwten wettelijk verbiedt. Er mogen alleen inheemse kikkererwten geteeld worden, staat erin. Slechts bij schaarste mag er een uitzondering gemaakt worden. Dat document is voor Nicolás het bewijs dat kikkererwten 500 jaar geleden al belangrijk voedsel waren in deze streek en hier geteeld werden. Hoeveel eeuwen daarvoor de kikkererwt al geteeld werd, is niet meer te achterhalen. Nu we het toch over het verleden hebben, haalt

Nicolás een lokaal oud spreekwoord aan: *El buen garbanzo y el buen ladrón, de Fuentesauco son* (De goede kikkererwt en de goede dief, die komen uit Fuentesauco) *Ladrón* (dief) heeft een dubbele betekenis, licht José Antonio toe. Het kan dief betekenen, maar de bewoners van Fuentesauco geloven dat het slaat op een bekende familie met de achternaam Ladrón die ooit in het dorp woonde. Dat was een familie die oog had voor mededorpsbewoners en ze ondersteunde in slechte tijden, waardoor de familie Ladrón kon rekenen op veel respect. Goed volk dus, die familie Ladrón. En goede kikkererwten, die van Fuentesauco. Als ik bij de lunch aanschuif voor *garbanzos con boletus* in restaurant Capotín in Fuentesauco, herken ik de omschrijving van Nicolás; dun vliesje en romig van binnen. Ook ober Jesús Madruga is lyrisch over 'zijn' *garbanzos*. Het geheim? *La tierra y el agua*, zegt hij, de aarde en het water. Zoals je die alleen in Fuentesauco tegenkomt. ■

# GARBANZOS

Quando llega el otoño y empieza a refrescar, regresa el cocido a las mesas de los españoles. Un plato típico español con los garbanzos como protagonistas. Pero: ¿cómo crecen los garbanzos?

Mientras esta mañana me dirigía a mi cita con el experto en legumbres Nicolás Armenteros, mis ojos se perdían sobre los campos, unas veces jalonados de alpacas redondas de paja o de girasoles, otras cubiertos de hierbas con más de un metro de altura o con plantaciones de patatas, con la esperanza de descubrir las plantas de los garbanzos. Pero no sabía exactamente qué buscar. ¿Arbustos? ¿Plantas hasta la rodilla, hasta la cintura o pegadas al suelo?

## El garbanzo perfecto

Me reúno con Nicolás en la Plaza Mayor de Fuentesauco, en la Comunidad de Castilla y León. Los garbanzos de Fuentesauco son famosos y altamente apreciados por los expertos. Cuentan con una Indicación Geográfica Protegida (IGP) con un número único, para que el consumidor pueda estar seguro de que provienen de Fuentesauco y cumplen determinados requisitos de calidad. Nicolás es director técnico de Legumbres de Calidad, un centro dedicado a inspeccionar, certificar y promover las legumbres. Nicolás describe los garbanzos con la misma minuciosidad que podemos encontrar en un experto sumiller describiendo un vino.

## Uno por vaina

Nicolás me señala un campo cubierto de pequeños arbustos amarillos, ordenados en primorosas líneas, intercalados en ocasiones con algún arbusto verde, con hojas dentadas y vainas redondeadas que contienen

el garbanzo. Las plantas llegan hasta la pantorrilla del cultivador José Antonio Perlina. Arranca un par del suelo y me las ofrece como si fueran un ramo de flores. Se queda con una y la agita. Escucho un leve golpeteo. 'Este está listo para recolectar,' comenta José Antonio, 'como el garbanzo está suficientemente seco, se oye el golpeteo contra la vaina.' Con esto da respuesta a una de mis principales preguntas: el garbanzo se seca en la vaina y cuando se cosecha no es necesario dejarlo a secar al sol.

## Tradicición centenaria

Existen documentos del siglo XVI que indican que el alcalde de Fuentesauco prohíbe los garbanzos no autóctonos. Solo se podían cultivar garbanzos de la zona. La única excepción sería en caso de escasez. Para Nicolás, este documento es la prueba de que los garbanzos ya eran un alimento importante en esta región hace 500 años. Y como estamos hablando del pasado, Nicolás cita un viejo refrán: *El buen garbanzo y el buen ladrón, de Fuentesauco son*. José Antonio explica que 'ladrón' tiene un doble significado. Aunque puede significar 'persona que roba', los habitantes de Fuentesauco creen que se refiere a una conocida familia que vivió en el pueblo en otras épocas, apellidada Ladrón. La familia Ladrón se preocupaba por sus vecinos y les apoyaba cuando venían malos tiempos, por lo que gozaba de mucho respeto. Buena gente pues, la familia Ladrón. Y buenos garbanzos, los de Fuentesauco. ¿El secreto? Aquí dicen que la tierra y el agua, que en Fuentesauco son únicas. ■