

# Cereza del Jerte Cherrypicking

Als in maart de kersenbomen weer volop in bloei staan, kleuren de bergflanken prachtig wit in de Valle del Jerte in **Extremadura**. Dit bloesemspektakel is de voorbode van de kersen oogst aan het eind van de zomer. Uit alle delen van het land komen uitgevlogen familieleden terug naar het rivierdal om te helpen plukken.

TEKST EN FOTO'S: AAFKE JOCHEMS

**D**ertiger Juan Pedro Recio heeft er al een werkdag op zitten als ik hem ontmoet, en nog is hij niet klaar. Vanochtend is hij bij zonsopkomst aan de slag gegaan en straks, als het om een uur of negen begint te schemeren, gaat hij pas naar huis. Tussendoor heeft hij alleen tijdens de lunch even kunnen zitten. Zweetdruppeltjes glijden over zijn gezicht. Maar wat wil je, het is tegen 6 uur 's avonds en nog steeds bijna 40 graden. Alleen een

bergbriesje zorgt voor enige verkoeling. Juan Pedro neemt me mee de kersenboomgaard van zijn familie in. We slenteren langs kersenbomen, die niet strak in rijen staan, maar door elkaar gehusseld lijken. Zolang hij zich kan herinneren komt hij in de boomgaard, vertelt hij. Als peuter huppelde hij er al rond en op zijn achtste begon hij zijn ouders te helpen bij de kersen oogst. Kinderarbeid zou je misschien zeggen, maar Juan Pedro heeft er alleen maar warme herinneringen aan.

→





Wist je dat je ook **gazpacho met kersen** kunt maken? Vervang daarvoor driekwart van de tomaten door hetzelfde gewicht aan ontpitte kersen en gebruik wat minder knoflook. Het mogen ook diepvrieskersen zijn. Voordeel daarvan is dat de soep meteen koud is! Het recept voor gazpacho vind je op [www.espanje.nl](http://www.espanje.nl)

### Van de klas naar de kersentuin

Inmiddels is hij geschiedenisleraar op een middelbare school. Een beroep dat goed valt te combineren met de kersen oogst elke zomer. 'Als het zou kunnen, zou ik fulltime kersenboer zijn,' vertelt Juan Pedro, 'maar je kunt er niet van leven. Net als zoveel andere families in deze vallei zetten we er met de hele familie de schouder onder als de kersen rijp zijn. Het is een prachtig product, maar ook een heel moeilijk product. Als de kers rijp is, moet je hem meteen plukken en zo snel mogelijk op de markt brengen, zodat hij gelijk gegeten kan worden. Een kers rijpt niet na, zoals veel ander fruit wel doet.'

Alles wat de kersen oogst nadelig kan beïnvloeden, gebeurde in 2020, vertelt Juan Pedro. Veel regen in het voorjaar, vorst tijdens de bloesemperiode in maart, hagel erna. Het is ook de reden waarom begin juli bijna alle kersen van de bomen zijn, terwijl ze normaal gesproken nog tot eind juli, begin augustus geoogst kunnen worden. En dan komt hij nog de uitdagingen op als schimmels, ziektes en vogels. Al hebben ze hier een grappig trucje bedacht om de vogels te foppen en zo uit de buurt te houden: ze laten exotische vogelgeluiden op een bandje door de boomgaard klinken. Het schrikt inheemse vogels af die graag een hapje uit de kersen zouden nemen.

### Alles met de hand

Ik heb geluk, de kersenboomgaarden van Juan Pedro en zijn familie liggen vlak bij het dorpje Tornavacas. Het is het hoogstgelegen dorpje van de Valle del Jerte, zoals de vallei heet, vernoemd naar de rivier de Jerte die erdoorheen kronkelt. Die hoge ligging betekent dat het er koeler is dan in lageregelegen dorpjes en daardoor duurt het langer voordat de kersen rijp zijn. De kersen oogst is rond Tornavacas altijd de laatste van de hele vallei. Ik zie nog volop rode

kersen bungelen aan de takken, tussen de groene blaadjes door. Het plukken gebeurt handmatig, er komt geen machine aan te pas. Het terrein is te bergachtig en de oogst te kleinschalig om machines rendabel in te kunnen zetten. Belangrijk attribuut blijkt de *garabato* van Juan Pedro te zijn. Hij pakt hem van zijn schouder, zodat ik dit bijzondere 'gereedschap' wat beter kan bekijken. Het is een soort hengel waaraan een gevlochten mandje van riet of plastic hangt. In dat mandje legt de plukker de kersen die hij uit de bomen haalt. De *garabato* is gemaakt van een stevige tak en heeft wel wat weg van een ouderwetse houten wandelstok met krul. De krul is bij de *garabato* zo gebogen dat hij perfect om de schouder van de plukker krult en tijdens het plukken goed blijft zitten. 'Dit is mijn eigen *garabato*,' legt Juan Pedro uit. 'Iedere plukker heeft zijn persoonlijke *garabato* die hij meestal zelf gemaakt heeft. Die van mij past bijvoorbeeld niet goed om de schouder van mijn vader of broer.'

### Koningin van de kersen

Om te laten zien hoe hij te werk gaat, hangt Juan Pedro de *garabato* terug om zijn schouder met het mandje voor zijn buik, pakt een tak, inspecteert de kersen op rijpheid en plukt ze. Om bij de hogere takken te komen pakt hij er een trap bij. Ondertussen spoort hij me aan zelf kersen te plukken en vertelt hij per boom welke kersensoort het is, dat de ene soort groter of zoeter is dan de andere, dat de textuur ook weer afhangt van de kersensoort. Ik ontdek het gelijk, de ene kers heeft een krokante bite, terwijl de andere zachter is en sappiger. Snoepend ga ik van boom naar boom, door Juan Pedro aangespoord om te blijven proeven. Klimaat, ligging - hoe hoger in de bergen, hoe later - en kersensoort bepalen wanneer een kers rijp is. In de Valle del Jerte blijken maar liefst





104 kersensoorten voor te komen. Daarvan komt slechts een dertigtal op de markt. Vijf kersensoorten uit de Valle del Jerte mogen het kwaliteitsstempel DOP (*denominación de origen protegida* of beschermde oorsprongsbenaming) dragen. Dat houdt in dat ze alleen in deze vallei voorkomen én aan alle kwaliteitseisen voldoen. Beroemd is de DOP Picota, de koningin onder de kersen, vinden ze hier. Typisch is dat bij het plukken het steeltje aan de tak blijft zitten. De Valle del Jerte telt zo'n drieduizend kersenboeren. Bij meer dan de helft gaat het om familiebedrijfjes die net als dat van Juan Pedro niet volledig van de kersen kunnen bestaan.

### Uit nood geboren

Ooit waren het geen kersen- maar kastanjabomen die het berglandschap hier bepaalden. Totdat een nietsontziende ziekte deze in de 18<sup>e</sup> eeuw wegvaagde. De inwoners schakelden noodgedwongen over op druiven, olijven, graan, fruit en sinds halverwege vorige eeuw dus ook op de kers. Die groeide in de bergen al in beperkte mate in het wild. Daardoor wisten de bewoners dat hij hier goed zou gedijen. Ze richtten

berghellingen in voor terrasteelt en plantten kersbomen. Met de jaren kwamen ze erachter welke soorten het het best doen in deze streek en die kennis pasten ze toe bij het enten. Vijftig jaar geleden was de oogst nóg zwaarder dan nu, want er waren nauwelijks wegen. Voor dag en dauw gingen de kersenboeren met hun (muil)ezel of paard via paadjes naar hun boomgaard, plukten zoveel mogelijk en moesten uren teruglopen om de kersen te kunnen verkopen. 'Wat dat betreft hebben we het nu veel makkelijker,' concludeert Juan Pedro, als we even pauzeren. Mijmerend kijken we naar de berghelling aan de overkant, ook vol met kersbomen. Beneden, in het dal, stroomt de Jerte. Die naam komt oorspronkelijk van het Arabische woord *xerete*, dat 'kristalhelder water' betekent, of 'smalle vallei'.

### Vrouwenwerk

Na de pluk moeten de kersen ontdaan worden van blaadjes, takjes en vuil, en geselecteerd worden op grootte. Daarvoor neemt Juan Pedro me in zijn auto mee naar zijn moeder en vriendin even verderop. Ze staan onder een afdakje naast een schuurtje te

zwoegen. Van oudsher is selecteren vrouwenwerk en dat blijkt nauwelijks veranderd. Juan Pedro's vader en broer zijn er ook, maar hun taak is plukken en de kratten geselecteerde kersen wegbrengen naar de coöperatie. De twee vrouwen staan voorovergebogen rond een grote tafel bezaaid met kersen. Ernaast stapels kratten plukverse kersen per soort, uit de boomgaard die Juan Pedro, zijn broer en vader net hebben geoogst. Vliegenvlug gaan de vrouwenhanden over tafel, verwijderen blaadjes en beschadigde kersen en gooien die op een hoop naast de tafel - voer voor de varkens en kippen. De overgebleven kersen categoriseren de vrouwen op grootte en plaatsen ze in de daarvoor bestemde dozen of kratten, zodat de mannen die weg kunnen brengen. De coöperatie in het dorp zorgt voor de definitieve selectie, koeling en verkoop, ook aan het buitenland, al zijn er ook kersenboeren die hun fruit rechtstreeks verkopen. Als je een bord ziet met *Venta de cerezas* (kersen te koop) kun je aankloppen voor een bakje heerlijke verse kersen. Voor prijzen waar we in Nederland alleen maar van kunnen dromen.

### Overladen met kersen

Juan Pedro's moeder stopt om haar rug te strekken en we keuvelen wat. Zijn vriendin kiepert ondertussen een volgende doos leeg op tafel en gaat gestaag door. 'Dit gaat zo de hele dag door,' zegt zijn moeder. 'Mijn lijf vindt het steeds zwaarder, maar ik weet niet beter. Als kind hielp ik mijn ouders al mee.' Juan Pedro pakt er een rechthoekig karton bij met ronde gaten van verschillende grootte. Als een kers nog net door een gat kan, weet je bij twijfel wat de grootte is, legt hij uit. Zijn moeder en vriendin hebben het karton niet meer nodig, zij zien het met het blote oog. Het is tijd voor Juan Pedro om terug te gaan naar de boomgaard om nog wat uurtjes te plukken tot aan de schemering. Zijn vader moet met kratten naar de coöperatie, zijn broer met biologische kersen naar de stad Cáceres voor de markt morgenvroeg. En zijn moeder en vriendin moeten nog een paar uurtjes door met selecteren. Maar dat doen ze niet voordat ze me hebben overladen met kilo's kersen om mee te nemen. En hartelijk afscheid hebben genomen met de woorden: 'Je ziet het, hè, de kers zit ons in het bloed.' ■

## INFORMACIÓN PRÁCTICA



### DE PICOTA-KERS

De picota-kers, de koningin der kersen, komt alleen voor in de Valle del Jerte. Er zijn vier categorieën: ambrunés, pico limón negro, pico negro en pico colorado. Karakteristiek is dat het steeltje bij de pluk aan de tak blijft zitten, de kers komt dus zonder steeltje op de markt. Verder is deze kers wat kleiner dan gemiddeld en krokant. Zie je het kwaliteitsstempel Picota Jerte DOP, dan weet je dat herkomst en kwaliteit gegarandeerd zijn. Deze kersen zijn van groeiproces tot oogst gecontroleerd.

### LOGEREN

**Hotel Rural Xerete** In het hart van de Valle del Jerte ligt dit plattelandshotelletje met comfortabele kamers, gezellige inrichting, goed ontbijt en prachtige tuin met zwembad. [www.hotelruralxerete.es](http://www.hotelruralxerete.es)

### ETEN

**Restaurante Garza Real in Valdastillas** Chef Tere Nuñez kookt met streekproducten volgens de traditionele én moderne keuken. In de zomer bereidt ze veel gerechten met kersen, maakt ze jam en vriest ze kersen in, zodat ze ze het hele jaar heeft. [www.garzareal.com](http://www.garzareal.com)

### DOEN

**Plasencia en Garganta de los Infiernos** Voor cultuur bezoek je de nabijgelegen middeleeuwse stad Plasencia met veel geschiedenis en monumentale gebouwen, zoals de kathedraal en het bisschoppelijk paleis. Voor natuur ga je naar het **Reserva Natural de la Garganta de los Infiernos**, een bijzonder natuurgebied met watervallen, snelstromende riviertjes en zwemplekken tussen uitgesleten rotsen.