

Mozzarella di Bufala – Een delicatessie uit Campanië



In Campanië grazen 300.000 buffels. De vrouwtjes leveren de melk voor de befaamde *Mozzarella di Bufala*, de oermozarella die alle andere in smaak en aroma overtreft. Christine Buyle kreeg onverwacht de kans om kennis te maken met de buffelkudde en nam een kijkje in een mozzarellafabriek.



tekst en foto's:
CHRISTINE BUYLE



Tussen Capua en de Tyrrheense Zee ligt een desolate vlakte. Ik rijd over een lint van asfalt dat zich ontrolt tussen schrale velden. Naast me zit een onvermoeibare spraakwaterval. Ze heet Franca en is veertien. Ik ontmoette haar in Capua, in de kruidenierswinkel van haar oma. Ze maakte een broodje mozzarella voor me. De kaas oogde geliger dan ik gewoon was, maar de smaak was buitengewoon lekker. Zo smeugig en pittig at ik hem nog nooit. "Echte *Mozzarella di Bufala*", verzekerde ze me, "gemaakt van pure buffelmelk." Op de vraag waar die kaas vandaan kwam, antwoordde ze fier :



"Van mijn ooms. Ze hebben een mozzarellabedrijfje." Ik vroeg of ze de buffelmelk uit Battipaglia haalden. Daar, langs de weg naar Paestum, prijzen tientallen winkeltjes op hun uithangbord buffelmozzarella aan. De melk komt bij wijze van spreken uit hun achtertuin, want in de weidse Selevallei grazen duizenden wijfjesbuffels. Je hoeft maar een folder over Paestum open te slaan om oog in oog te staan met zo'n asgrauwe viervoeter. Maar Franca hielp me uit mijn waan. "Mijn ooms houden zelf buffels", zei ze. "In Battipaglia werden de eerste buffels ingevoerd", mengde haar grootmoeder zich in het gesprek. "Oorspronkelijk dienden ze alleen als lastdieren. Nu worden de buffelkoeien om hun melk gehouden. De mannetjes zijn slachtvee." Ze voegde eraan toe dat buffelvlees als rundsvlees over de toonbank gaat. "Buffelvlees is iets roder en zoeter, maar je merkt het bijna niet." Ik gaf te kennen dat ik de ooms graag aan het werk wou zien. Ik had geluk. Franca stond op het punt om verse mozzarella te halen. Ze was maar wat blij dat ik haar een lift aanbood.

Onderweg wakkert ze mijn nieuwsgierigheid aan met haar demonstratie van de *strozatura* of 'wurging'. Ze houdt haar handen in een wurggebaar. "Op die manier knijpen mijn ooms ballen van de hete mozzarelladeeg", legt ze uit. "Je zou hun

handen eens moeten zien. De huid tussen hun duim en wijsvinger is helemaal rood." Maar we vangen bot. Haar ooms kunnen niets demonstreren. De mozzarella is al klaar. Het werk zit erop voor vandaag. Maar als ik wou, mocht ik morgen terugkomen. Franca en ik besluiten dan maar op buffeljacht te gaan. In een mum van tijd bevinden we ons op de Pianura Campana, een uitgestrekte vlakke ten westen van Capua.

Nieuwsgierig

De weg spint zich eindeloos voort. Huizen en boerderijen zijn spaarzaam tussen de velden neergepoot. "Afslaan", beveelt mijn gids. We belanden op een veldweg die de weide van haar ooms in twee stukken deelt. Op één ervan ligt een handvol buffels in een plas modder. "Op die manier beschermen ze hun huid beter tegen insectenbeten", weet Franca. "Buffels zijn slechts dun behaard." De beesten zijn te veraf om te fotograferen. Toch schiet ik een paar foto's om mijn gezellin plezier te doen. Maar ze stelt zelf voor om op zoek te gaan naar een omvangrijker kudde. Dus wij opnieuw de auto in. We vinden al snel een weide die zwart ziet van de buffels. Ze komen massaal op ons af. Geen wonder, we staan vlak naast hun voederbak. Ik hou mijn fototoestel in aanslag wanneer een buffelkoe

nieuwsgierig dichterbij komt. Maar ze krijgt lucht van het verdachte ding en keert op haar schreden terug. Franca vuurt nog verschillende koeiennamen op haar af, maar het mag niet baten. Het beest wordt er warm noch koud van. Toch blijft het geschreeuw niet helemaal zonder gevolg. Het lokt Antonio.

Antonio Galasso is *casaro* in een grote mozzarellafabriek. Hij controleert het productieproces. De buffelkwekerij is eigendom van het bedrijf. Hij komt een kijkje nemen. "Die namen halen niets uit", zegt hij. "Elk dier heeft een nummer. Naar dat nummer luisteren ze. Op afroep komen ze naar ons toe om zich te laten melken." Om zijn bewering kracht bij te zetten, roept hij nummer 340. Eén van de beesten zet zich in beweging. "Het is niet altijd zo makkelijk geweest om buffelkoeien te lokken", herinnert Antonio zich. "Onder Mussolini kregen mijn ouders de kans om landbouwgrond te kopen. Ze schaften zich ook zes buffels aan. Als kind was ik er bang voor. Ze waren redelijk wild. Alleen mijn vader waagde zich in hun buurt. Het was een heel gedoe om ze te melken. Eerst moest mijn moeder ze lokken met een kom voedsel. Dan bond mijn pa hun achterpoten vast. Pas dan kon hij bij de uier. Alleen hij kon ze melken. Ze wilden aan niemand anders melk geven. Tegenwoordig zijn buffelkoeien veel tammer."

Antonio nodigt ons uit om met hem mee te gaan. In het bedrijf waar hij werkt, maken ze mozzarella in de namiddag.

DOC-label

Antonio heeft zijn beroep geleidelijk uit de praktijk geleerd. Veertien jaar lang reed hij met een melkwagen. Hij was kind aan huis bij verschillende mozzarella-makers. "Ik heb mijn huidige job geleerd door mijn ogen en oren de kost te geven. Dertien jaar geleden werd ik aangenomen in dit bedrijf. Nu ben ik hoofd van de productie."

Ik vraag aan directeur Guiseppe Alicandro waarom hij een gewezen chauffeur heeft aangeworven als *casaro*. "Antonio leerde het vak van zijn vader. Mozzarella maken is zijn passie. Hij heeft er echt feeling voor. Hij voelt perfect aan wanneer de melk rijp genoeg is om met het productieproces te starten. Toegegeven, hij heeft niet de ervaring van een oude ambachtsman. Maar dat beschouw ik als een voordeel. Ambachtelijke kaasmakers hebben de nieuwe technieken niet onder de knie. Zij werken met rauwe melk, terwijl wij uitsluitend gepasteuriseerde melk gebruiken. Zij vormen de mozzarellabollen manueel, wij machinaal." "Dus geen *strozzatura*?" "Geen

strozzatura", beaamt Alicandro. Maar achter zijn rug geeft Antonio mij een knipoogje. Ik begrijp dat hij me de techniek zal demonstreren. Straks, als zijn baas zijn rug heeft gekeerd.

De directeur vertelt over de buffelwekerij van zijn bedrijf. "In heel Campanië grazen 300.000 buffels. Wij bezitten 4.000 stuks. De mannetjes verkopen wij aan slachthuizen. Maar ze zijn niet veel waard. Voor een tweejarige mannetjesbuffel krijgen we slechts 500.000 lire. Dat is een peulschil. Een runderstier van dezelfde leeftijd levert veel meer op. De slachter betaalt er makkelijk drie miljoen lire voor."

"Buffelkoeien brengen minder melk voort dan gewone koeien", gaat hij verder. "Bovendien duurt hun dracht bijna drie maanden langer dan die van een koe. Maar buffelmelk levert wel dubbel zoveel mozzarella op. Het vetgehalte van die melk kan wel elf procent bedragen. Dat is drie keer hoger dan bij koeienmelk."

Sinds januari draagt buffelmozzarella een DOC-aureooltje. *Mozzarella di Bufala Campana* is een *Denominazione di Origine Controllata*. De kaas mag enkel in Campanië en in het zuiden van Latium worden gemaakt. Buffelkaas heeft dus de rangen vervoegd van

andere beschermde streekproducten, zoals Parmaham, Parmezaankaas en Chianti-wijn.

Wurging

Antonio stapt naar een groot, metalen vat en schept er met een kommetje wat gestremde melk uit. Hij roert erin met een stok tot hij een deegachtige brij verkrijgt. Hij ruikt en proeft ervan en oordeelt dan dat het nog te vroeg is. Intussen legt hij mij uit waarom zijn firma de melk pasteuriseert. "Kleine mozzarellaboeren verwerken hun melk onmiddellijk. Maar onze melk is afkomstig van verschillende boerderijen en is dus langer onderweg. Wij mogen het risico niet lopen melk te gebruiken die onderweg besmet of verontreinigd is. Vandaar de pasteurisatie. De pasteurisatie heeft wel invloed op de smaak en het aroma van de kaas. Rauwmelkse mozzarella geurt en smaakt veel sterker. Maar goede fabriekskaas is in elk geval lekkerder dan minder geslaagde ambachtelijk kaas."

Hij doet zijn proef voor de tweede maal, knikt goedkeurend en wenkt Luigi. De jongeman snijdt de massa in blokken, die hij door een maalmachine haalt. De wrongeldeeltjes belanden in een houten tobbe. Al roerend voegen de mannen er heet water aan toe om het



samenklonteringsproces te bevorderen. De wei vloeit daardoor makkelijker uit de wrongel en wordt uit de tobbe geschept. Uiteindelijk houden de kaasmakers een rekbare massa over. Luigi kiepert die in een plastic vat en giet de brij vervolgens in een toestel, dat er keurige mozzarellabollen uit vormt. De ballen belanden eerst in koud water en komen dan terecht in een bad met een zoutoplossing, waarin ze op smaak komen.

Claudio demonstreert hoe de mozzarella wordt verpakt. "Ook het verpakken gebeurt volledig machinaal", zegt directeur Alicandro. Zijn firma levert mozzarellabollen af in twee maten : de 'normale' en de kleintjes, die *bocconcini* (hapjes) heten. Het bedrijf maakt ook overheerlijke mozzarella *fumicata* (gerookte mozzarella). Sommige klanten prefereren een decoratieve *treccia* (vlecht). Luigi verdeelt de mozzarellabrij in drie repen en strengelt die ineen tot een flink uit de kluiten gewassen vlecht. En voor de foto mag het wel even : Antonio knijpt met een wurggebaar ballen van de hete 'mozzarelladeeg'. *La strozzatura, finalmente !*