

Herder maakt kaas in Oekraïense bergen

Terwijl het EK voetbal zijn ontknoping kende, bezocht Jerom Rozendaal herder en kaasmaker Joera Ozorovitsj in de bergen van West-Oekraïne. Ver van de bewoonde wereld brengt Ozorovitsj een halfjaar door onder de koeien, schapen en geiten.

TEKST EN FOTO'S: JEROM ROZENDAAL



Het is midden juni als de trein vanuit de Oekraïense hoofdstad Kiev in Yaremche arriveert. De bergplaats in het zuidwesten van Oekraïne, aan de grens met Roemenië, is het startpunt voor een bezoek aan herder en kaasmaker Joera Ozorovitsj. Hij verblijft van mei tot oktober met zo'n honderd schapen, geiten en koeien in de bergen. Met een oude Sovjet-legertruck, die mij op het treinstation heeft opgepikt, slaan we een onverharde bergweg in om vervolgens de bewoonde wereld achter ons te laten. Tijdens

de rit van een uur komen we slechts een handjevol wandelaars tegen die op zoek zijn naar wilde bessen en paddenstoelen. De Oekraïense zijde van de Karpaten behoort tot de meest ongerepte berggebieden van Europa en wordt onder andere bevolkt door een paar honderd beren.

Wodka en woerda

Ozorovitsj schudt mijn hand als ik aankom bij zijn verblijfplaats – een houten hut in een vallei op zo'n duizend meter hoogte – en nodigt mij uit voor een glaasje wodka 'ter kennismaking'. De houten eettafel is gevuld met melkproducten: melk, jonge kaas en woerda: stevig, romig schuim dat komt bovendrijven nadat de wrongel uit de melk is geschept en het vocht tot koken gebracht wordt.

Van het EK voetbal, dat Oekraïne deze zomer in de Europese schijnwerpers bracht, is hier weinig te merken. De tijd lijkt hier stil te staan. Voor drinkwater is de herder aangewezen op een natuurlijke waterbron en een houten hok in het bos doet dienst als toilet. De primitieve, houten woonplaats is uitgerust met twee bedden en een permanent brandend kampvuur dat een doordringende rooklucht veroorzaakt.

Rondom de hut liggen twee met houten planken afgemaakte veldjes die dienstdoen als nachtverblijf voor het vee. Het vee graast overdag op grasvelden in de omgeving. "Mijn zoon (22) en kleinzonen (12 en 7) zijn vanochtend om negen uur vertrokken met de dieren", zegt de Oekraïner. Terwijl zijn kroost en drie honden waken over de koeien, schapen en geiten, bereidt Ozorovitsj de kaas.

Melk gemengd

De koeien worden in de ochtend en avond gemolken, terwijl de geiten en schapen ook in de middag melk geven. De melk – dagelijks zo'n 130 liter – wordt gemengd in een ton gegooid en vervolgens op het vuur in de hut op lauwe temperatuur gebracht. Na een paar uur wordt de wrongel uit de pan geschept en te lekken gehangen. De wei, die op Oekraïense markten als melkproduct verkocht wordt, drinken de Ozorovitsjen zelf op.

Nadat de wrongel een paar dagen 'te drogen' heeft gehangen, is de kaas klaar. "Eens in de week komt iemand per truck hiernaartoe om de kaas op te halen", legt de zestiger uit. "Vervolgens wordt een deel van de jonge kaas op de lokale markt verkocht." Tijdens deze wekelijkse bezoeken uit het dorp wordt de herder ook bevoorrad met brood en andere etenswaren.

De koeien, schapen en geiten zijn eigendom van tientallen dorpsbewoners die Ozorovitsj tussen de 30 en 50 euro per jaar betalen. In ruil hiervoor moet hij 40 kilo kaas leveren aan de koeieneigenaren en 6 en 10 kilo aan respectievelijk de eigenaren van de schapen en geiten. Wat hij meer produceert, mag hij zelf verkopen.

Bijgeloof

Hoewel hij het vee regelmatig natelt, weigert Ozorovitsj te vertellen hoeveel dieren hij onder zijn hoede heeft. "Getallen noemen brengt ongeluk", legt hij uit. Het is een van de vele bijgeloven van de Hoetsoelen, een bergvolk in de Karpaten in het grensgebied tussen Oekraïne en Roemenië, waartoe ook Ozorovitsj behoort.

Als Hoetsoel is Ozorovitsj opgegroeid met het eenzame herdersbestaan. "In mijn kinderjaren hielp ik mijn opa met het hoeden in de bergen." In de kracht van zijn leven werkte hij als mecanicien in een timmerfabriek. Na de val van de Sovjet-Unie in 1991, toen de economie ineens stortte en de werkloosheid toenam, ging de timmerfabriek failliet en pakte Ozorovitsj het beroep van zijn voorouders weer op. Anno 2012 telt de Oekraïense Karpaten tientallen, zo niet honderden, van dergelijke Hoetsoel-herders.

West-Oekraïne staat bekend om zijn jonge kaas en ook brinza-productie. "De kaas wordt geraspt, met zout vermengd en vervolgens aangestampt", legt Ozorovitsj het recept van Brinza uit. "Eventueel wordt het daarna in zout water ingemaakt, om de houdbaarheid te verlengen. Argumenten dat brinza van louter schapenmelk gemaakt wordt, werpt hij verre van zich. "Dan heet het schapenbrinza."

Cultuur van zelfkazers

In andere delen van Oekraïne is kaasproductie minder ontwikkeld. Wel wordt er veelvuldig tvorog (een soort kwark) gemaakt. Veel van deze productie komt voor rekening van keuterboeren die gemiddeld één of twee koeien hebben. Na de val van de Sovjet-Unie stortte de professionele melkveehouderij in en sindsdien steunt het land vooral op huis-tuin-en-keuken-boeren, die in totaal 60 tot 80 procent van de Oekraïense melk produceren. Vooral op het arme platteland, waar het gemiddelde inkomen onder de 200 euro ligt, vormt een koe een welkome aanvulling op het inkomen. De keuterboeren verkopen de melk op de lokale markt of verwerken deze eerst tot room of tvorog.

Hoewel Oekraïners zweren bij melkproducten van de markt, stellen experts vraagtekens bij de kwaliteit. Enige kwaliteitscontrole ontbreekt, terwijl de eigenaren de koeien met vuile handen melken en de melk op warme plekken opslaan. Ook Ozorovitsj zweert bij de volkskaas en wil van geen professionele melkveehouderij weten. "Bij professionele melkveehouderijen wordt het vee volgestopt met chemicaliën, hierdoor smaakt de melk niet natuurlijk. Mijn koeien eten alleen gezond berggras, waardoor ook de kaas stukken beter is", besluit hij.

Als ik Ozorovitsj de volgende dag verlaat, drinken we geheel volgens Oekraïense traditie een 'afscheidsborrel'. Ik beloof hem het volgende jaar terug te komen, waarop hij mij twee kilo kaas meegeeft en een plastic zak met wilde paddenstoelen. ☺



1

1 De kaas hangt 'te drogen'. De 'wei' die er uit lekt, drinkt men op.

2 Kaasverkoop op de markt.



2