

## Sierra Nevada

De Sierra Nevada maakt deel uit van de Betische bergketen, een van de vijf grote bergcomplexen in Spanje. In de literatuur vinden we al vanaf de oudheid verwijzingen naar de Sierra Nevada. In de eerste eeuw AC wordt gewag gemaakt van de monte Solarius en in de



El Peñon de Ifach

Visigotische periode sprak de historicus *Isidoro de Sevilla* over de monte Solorio, afgeleid van monte Oriens, de berg die door de zon verlicht wordt voordat die verdwijnt. Daarna noemen Moorse schrijvers het gebergte Yabal Sulayr (berg van de zon of van de wind) of Yabal-al-Tay (berg van de sneeuw). Nog later was zelfs een nam in zwang als Sierra de la Helada (IJsgebergte), maar vanaf het begin van de achttiende eeuw werd het gebergte definitief Sierra Nevada gedoopt.

De Betische gebergtegordel strekt zich over een lengte van 600 kilometer uit vanaf de straat van Gibraltar tot aan Cabo de la Nao ten noorden van Alicante en vindt een vervolg op de Balearen. De voor klimmers aantrekkelijke 332 meter hoge

Peñon de Ifach bij Calpe is eveneens een van de uiteinden van de Betische keten op het vasteland. De Betische Cordillera vormt samen met het Rifgebergte in Marokko en het Tell-Kabylië gebergte in Algerije en Tunesië een boogvormig gebergte rondom het westelijk deel van de Middellandse Zee en ontstond tijdens het Tertiair als onderdeel van de alpine gebergtevorming die ketens omvat als de Pyreneeën, Alpen, Kaukasus, Korakoram en de Himalaya. Een groot deel van de Betische gebergtegordel is beschermd als nationaal park waarvan de Sierra de Grazalema, Montes de Málaga en de Sierra Nevada voorbeelden zijn.



Met zijn 3482 meter is de Mulhacén niet alleen de hoogste berg van de Sierra Nevada, maar ook die van het gehele Iberisch schiereiland. Zijn naam is afkomstig van Meley Hacén, Spaans voor Mulay Hasa, de voorlaatste koning van Granada in de vijftiende eeuw, waarvan de legende zegt dat hij op de top van deze berg begraven is.



De zuidflank van de Mulhacén is gemakkelijk te beklimmen, maar de noordflank is zeer stijl. De Mulhacén wordt in het westen geflankeerd door de Veleta (3398m) die een zeer karakteristieke vorm heeft. Je kunt met auto of bus bijna op de top komen en op de zuidflank van deze berg is een skigebied ontstaan.

In december 2008 lag er veel sneeuw en konden pistes met een totale lengte van 98 kilometer worden opengesteld. Het gaf aanleiding tot filevorming en tientallen mensen kwamen vast te zitten. In 1995 zag het er volkomen anders uit. Toen beleefde Andalusië een zeer droog seizoen en viel er geen vlokje. In het naburige plaatsje Monachil werd het beeld van de heilige Antonius in een processie rondgezeuld, maar ook dat mocht niet baten. De sneeuw bleef uit, Antonius is dan ook beschermheilige van dieren en slagers. De wereldkampioenschappen moesten worden uitgesteld tot 1996.

Aan de noordkant van het massief ligt het plaatsje Güéjar Sierra. Vandaar kun je een pad bereiken dat langs een irrigatiekanaal loopt: de *Acequia de Papeles* op een bergrug die evenwijdig loopt aan het massief van de Mulhacén, waarvandaan je een schitterend uitzicht hebt op de hoogste berg van het schiereiland.



De aanleg van acequias dateert uit de Moorse periode. Het woord acequia is afkomstig van het Arabische woord *sāqiyah*. Anders dan de door Romeinen gebouwde kanalen en aquaducten zijn deze kleinere acequias uitsluitend bedoeld om het land te irrigeren en je komt ze overal tegen in Andalusië. Veel wandelingen zijn uitgezet langs deze doorgaans vrij vlak lopende kanalen die veelal nog steeds in gebruik zijn. Wonderen van duurzaamheid dus.



Aan de zuidkant van de Sierra Nevada ligt de streek Alpujarras. Deze naam is afgeleid van het Arabische woord al Busherat (al-bugscharra), dat vertaald zou kunnen worden als grasland of weideland. De Alpujarras is vooral bekend als het toevluchtsoord van de Moriscos, tot het christendom bekeerde Moren, die na de voltooiing van de Reconquista met de val van het laatste Moorse bolwerk, het koninkrijk van Granada in 1492, gedwongen werden de regio te verlaten. In 1566, onder het bewind van Filips II, werd een edict uitgevaardigd dat de Moriscos in hun religieuze vrijheden beperkte, wat leidde tot een opstand die duurde van 1568 tot 1571. Hij verraste Filips II die de meerderheid van zijn troepen had ingezet in Holland. Uiteindelijk werd de opstand neergeslagen en werden de Moriscos verbannen en verspreid over het gehele koninkrijk van Castilië. Onder Filips III werd in 1609 besloten de Moriscos definitief te verwijderen van het schiereiland.



Vanuit de Alpujarras is de Sierra Nevada goed te beklimmen. Twee dorpen zijn uitvalsbasis: Capileira en Treveléz beiden gelegen op ongeveer 1500 meter boven zeeniveau. Treveléz kenmerkt zich door de enorme hoogteverschillen. De *barrio bajo* (*letterlijk: lage wijk*), waarin zich het economisch leven afspeelt en waar de bus uit Granada stopt ligt op 1476 meter terwijl de hoogst gelegen huizen van de *barrio alto* (*letterlijk: hoge wijk*) - waaronder de hoogstgelegen bar van Spanje - op zo'n 1670 meter liggen.

Treveléz is bekend als centrum voor bereiding van Spaanse ham, de beroemde Jamón de España. Het is een traditioneel Spaans product dat zo langzamerhand overal ter wereld geconsumeerd wordt. Twee soorten worden onderscheiden. De eerste is de Jamón Ibérico, afkomstig van een speciaal varkensras (*cerdo ibérico*) dat wordt gefokt op met bomen begroeide weiden waar ze de vrije ruimte hebben. Deze ham wordt geclassificeerd aan de hand van de hoeveelheid eikels die ze hebben gegeten voordat



ze geslacht worden. Tweede - kwalitatief iets mindere en ook wat goedkopere soort - is de Jamón Serrano of de Jamón blanco, afkomstig van een variëteit van witte varkens. Deze soort onderscheidt zich voor het oog door de kleur van de bout. Deze ham mag zich jamón serrano noemen wanneer de varkens zijn gefokt in een droog en koel bergklimaat. De bereidingswijze van de Spaanse ham is intensief en kan wel zesendertig maanden duren. De ham wordt eerst met behulp van zeezout op een temperatuur van een paar graden Celsius gedehydrateerd en voor bederf behoed. Voor dit onderdeel van de bereiding wordt ongeveer één dag per kilo ham gerekend. De hoeveelheid zout die in eerste instantie wordt opgenomen is voldoende, maar bevindt zich aan de oppervlakte en moet geleidelijk doordringen in het binnenste van de bout. Deze fase van stabilisatie duurt ongeveer veertig á zestig dagen en is afhankelijk van het vetgehalte. Tijdens dit proces treedt er vocht uit en dat vereist een goede klimaatcontrole. De omgevingstemperatuur wordt in het begin op vijftig

graden gehouden en zakt later tot normale waarden van vijftientig á dertig. Voordat het proces van drogen in speciale droogruimtes en later in bodega's begint, worden de hammen gereinigd met heet water en geborsteld om het zout aan de oppervlakte te verwijderen.

Willem Peeters, 3 januari 2009