

# *De smaken van Spanje*





CLAUDIA RODEN



*De smaken van Spanje*

Fotografie Jason Lowe

FONTAINE UITGEVERS

Oorspronkelijke titel:  
*The Food of Spain*

Verschenen in 2012 bij  
The Penguin Group  
www.penguin.com

© 2012 Tekst: Claudia Roden  
© 2012 Fotografie: Jason Lowe

© 2013 Voor de Nederlandstalige uitgave:  
Fontaine Uitgevers, Amsterdam  
www.fontaineuitgevers.nl

Fontaine Uitgevers is een onderdeel van Uitgeefhuis  
Nieuw Amsterdam

Vertaling en bewerking: Jacques Meerman  
Eindredactie: Hennie Franssen-Seebregts  
Omslagontwerp: bij Barbara  
Zetwerk: Mat-Zet bv, Soest

Vierde druk, 2019

ISBN 978 90 5956 045 1  
NUR 442

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave  
mag worden gereproduceerd of overgedragen in wel-  
ke vorm of op welke manier ook zonder schriftelijke  
toestemming vooraf van de uitgever.

#### Opmerkingen bij de recepten

- De in dit boek gebruikte eetlepels hebben een inhoud van 15 ml, de dessertlepels van 10 ml en de theelepels van 5 ml. Gebruik bij voorkeur genormaliseerde maatlepels met een inhoud van 15, 10, 5 en 2½ ml, die als set bij kookwinkels verkrijgbaar zijn. De in de receptuur gebruikte lepels zijn altijd afgestreken, tenzij anders is aangegeven. Er worden ook soeplepels oftewel soepopscheplepels gebruikt, deze hebben een inhoud van ca. 100 ml.
- Gebruik middelgrote eieren, verse kruiden en ongezouten boter, tenzij anders is aangegeven.
- Ovens verschillen onderling in temperatuur, zelfs die van eenzelfde merk. Lees de aangegeven temperaturen en baktijden als een betrouwbare aanwijzing, maar pas ze zo nodig altijd aan uw eigen oven aan.
- De temperaturen in dit boek zijn voor een conventionele oven; verlaag de aangegeven temperatuur als u een heteluchtoven gebruikt met 10 %.
- 1 liter = 10 deciliter = 100 centiliter = 1000 milliliter.



VOOR MIJN KINDEREN *Simon, Nadia en Anna*  
KLEINKINDEREN *Cesar, Peter, Sarah, Ruby,*  
*Nell en Lily*  
EN OOK VOOR *Clive en Ros*



# INHOUD

## INLEIDING

*De milde geur van citroenschil en kaneel* 8

## GESCHIEDENIS EN CULTUUR

Kelten, Romeinen, Visigoten  
*Over varkens en olijfbomen* 17

Al-Andalus  
*Een exotische culinaire invasie* 20

Joods erfgoed  
*Amandelgebak, gebakken uien, knoflook* 28

Uit de Nieuwe Wereld  
*Rood en geel in de keuken* 32

De Franse invloed  
*Bechamel en banketbakkersroom* 35

De aristocratie  
*Vlees en wild* 37

Kloosters  
*Vastengerechten en zoetigheid* 41

Plattelandsgerechten  
*Broodkruim en paprikapoeder* 44

## DE REGIO'S

Streekkeukens  
*Tal van landschappen en verhalen* 51

Het noorden  
*Vis en melkpudding* 56

Midden-Spanje  
*Brood en kikkererwten* 67

Aan de Middellandse Zee  
*Rijst en groente* 78

De Canarische Eilanden  
*'Gerimpelde' aardappels en pikante sauzen* 91

## INGREDIËNTEN, KEUKENGEREI EN BASISTECHNIEKEN

Olijfolie - *aceite de oliva* 94

Tafelolijven - *aceitunas de mesa* 98

Zeezout - *flor de sal* 98

Azijn - *vinagre* 99

Honing - *miel* 99

Kaas - *queso* 100

Brood - *pan* 101

Pasta - *fideos* 101

Noten - *frutos secos* 102

Saffraan - *azafrán* 103

Paprika's en paprikapoeder  
- *pimientos y pimentón* 104

Foie gras en truffels - *foie gras y trufas* 107

Worst - *embutidos, chorizos y morcillas* 109

Rauwe ham - *jamón* 111

Wijn - *vinos españoles* 114

Keukengerai - *utensilios de cocina* 116

Basistechnieken 118

## RECEPTEN

Hapjes vooraf en tapas - *aperitivos y tapas* 122

Bouillons en sauzen - *caldos, salsas y aliño* 142

Soep - *sopas* 154

Eiergerechten - *huevos* 176

Hartige pasteien - *coques, empanadas y empanadillas* 188

Warme en koude groentegerechten -  
*entremeses de verduras y ensaladas* 202

Rijst en pasta - *arroz y pastas* 258

Gestoofde bonen en kikkererwten - *ollas* 294

Vis en andere zeedieren - *pescados y mariscos* 306

Gevogelte en klein wild - *aves y caza* 358

Vleesgerechten - *carnes* 396

Nagerechten en gebak - *postres* 434

Dranken - *bebidas* 496

REGISTER 506

BIBLIOGRAFIE 512

DANK 512

# INLEIDING



## DE MILDE GEUR VAN CITROENSCHIL EN KANEEL

Recepten hebben, naar ik gemerkt heb, een bijzondere plaats in het Spaanse hart. Je laat ermee zien wie je bent, en dat is altijd zo geweest. Aan het begin van de zeventiende eeuw begon Miguel de Cervantes zijn beroemde boek *Don Quijote* met de beschrijving van een heer die een mottig paard bereed en gewapend was met een houten speer en een oeroud schild. Diezelfde heer was iemand die op vrijdag linzen at, op zaterdag eieren, op zondag soms een duif en af en toe een stoofpot met meer rund- dan schapenvlees.

Lang voordat ik in 1987 voor het eerst naar Spanje ging om voor de BBC mijn tv-serie *Claudia Roden's Mediterranean Cookery* op te nemen, had het land een bijzondere plaats in mijn leven. Mijn grootmoeder Eugénie Alphandary sprak de oude joods-Spaanse taal die Judezmo of Ladino heette en volgens haar hetzelfde was als het oude Castiliaans. Ze kwam uit Constantinopel (tegenwoordig: Istanbul) en stamde af van joden die in 1492 uit Spanje verdreven waren en in het Turkse rijk waren gaan wonen. Haar kennissen kwamen voornamelijk uit Saloniki, Izmir en Istanbul en werden 'Spanioli's' genoemd, althans in de joods-Egyptische gemeenschap waarin ik opgroeide. Ze waren trots op hun Spaanse voorouders, zongen ballades over *hidalgos* (ridders) en *moros* (Moren), zoals de islamieten in het middeleeuwse Spanje genoemd werden, en over hun prinsessen die als slavin werden weggevoerd. Hun achternamen – Toledano, Cuenca, Carmona, Leon, Burgos, Soria, Saragossa – bewezen vaak al uit welke steden hun voorouders afkomstig waren. De gerechten waarvan ze hielden – albóndigas (gehaktballetjes), almodrote (groenteflan), maronchinos (amandelkoekjes) en pan d'espanya (génoise) – waren onlosmakelijk met hun identiteit verbonden.

Tijdens mijn reizen door Spanje bij de voorbereiding van dit boek herinnerden de namen van steden en straten onweerstaanbaar aan de vertrouwde gezichten van mijn familieleden en vrienden in Egypte. Ik herkende de namen van groenten en gerechten. Sporen van de oude islamitische aanwezigheid – beeldhouwde arabesken, blauwwitte tegels, het koele water van een fontein in een geurige tuin – riepen nostalgische herinneringen op aan de Arabische wereld waarin ik geboren ben. Bij de aanblik van een oude minaret stelde ik me voor dat ik de oproep tot het gebed van de muezzin hoorde. De met sinaasappelbomen omzoomde straten maakten duidelijk waarom mijn familie nog steeds sinaasappelgebak maakt en sinaasappelschil konfijt en waarom we in veel nagerechten en bakproducten oranjebloesem-





water verwerken. De manier waarop Spanjaarden koken, de ingrediënten die ze combineren, hun kleine trucjes en handigheden, zijn me op een geheimzinnige manier vertrouwd. Een woord, een smaak of een geur wekt herinneringen waarvan ik me nooit bewust ben geweest. Het is opmerkelijk hoe gerechten een rechtstreeks beroep doen op onze emoties. Wat voor muziek geldt, geldt ook voor eten: je kunt er diep door getroffen zijn en er zelfs van moeten huilen.

Het intrigeert me als ik merk hoe belangstellend de Spanjaarden zijn als ze horen dat ik een *sefardita* (zo heten joden met Spaanse voorouders) ben. Het islamitische en joodse verleden is in Spanje eeuwenlang uit het nationale geheugen verbannen geweest. Het drama van de eeuwen durende *Reconquista* – de langzame verovering van het Iberisch Schiereiland vanuit het noorden, die in 1492 was voltooid – was voor mij een emotioneel element in mijn eigen geschiedenis en in het zelfbesef dat me op school onderwezen werd. Maar het erfgoed van de vroeger zo grote moslimbevolking en de flinke joodse minderheid, plus de gevolgen van hun verdrijving of bekering, zijn tegenwoordig een thema van wetenschappelijk onderzoek waarvoor iedereen veel belangstelling heeft.

Dit is een bijzondere tijd om in Spanje rond te reizen en te eten. Het land is in minder dan drie decennia drastisch veranderd. De gruwelen van de Spaanse Burgeroorlog (1936-1939), toen honderdduizenden mensen omkwamen en delen van het land hongersnood kenden, mondden uit in de dictatuur van generaal Francisco Franco (1939-1975), een lange periode van onderdrukking en ontberingen waarin veel voedsel op de bon was. Maar Spanje is tegenwoordig een rijk, modern en dynamisch land waarin alles – vooral de keuken – een enorme hartstocht wekt. En ook in de restaurantkeuken heeft een revolutie plaatsgevonden.

De Spaanse keuken heeft in het verleden nooit lof geogst bij buitenlanders. De negentiende-eeuwse Fransen waren gefascineerd door hun burens, en hun verslagen van reizen door Spanje waren immens populair, maar van de Spaanse keuken moesten ze niets hebben. Franse schrijvers uit die tijd zoals Théophile Gautier in zijn *Un voyage en Espagne* ('een reis in Spanje'), Alexandre Dumas père in zijn *De Paris à Cadix* en Prosper Mérimée in zijn novelle *Carmen*, waarop Bizets gelijknamige opera gebaseerd is, klaagden over het armzalige eten dat door zijn overdaad aan olie, reuzel, knoflook en paprikapoeder oneetbaar was. Dumas wilde soms met alle geweld zijn eigen eten koken in de herbergen waar hij verbleef. Ook de Engelsman Richard Ford had in zijn *A Handbook for Travellers in Spain* (1845) geen goed woord over voor het eten, en dat gold ook voor de hispanofiele schrijver Gerald Brenan in de twintigste eeuw. Tijdens een diner in Córdoba vroeg iemand me laatst beleefd hoe goed het Engelse eten was in de tijd van Richard Ford. Zijn opmerkingen doen kennelijk nog steeds pijn. In de tweede helft van de twintigste eeuw, tijdens de massale uitbreiding van het 'zon en strand'-toerisme, ontstond voor die toeristen een bastaardkeuken van vaste menu's en namaak-paella's. Deze bastaardkeuken bestaat hier en daar nog steeds en de toeristen blijven zich beklagen, maar voor de rest is Spanje een van de meest bruisende centra van gastronomische creativiteit ter wereld geworden.

San Sebastián in het Baskenland is tegenwoordig de culinaire hoofdstad van Europa, want daar zijn de meeste restaurants met drie Michelinsterren te vinden. Ferran Adrià in El Bulli in het Catalaanse Roses, beroemd om zijn toepassing van wetenschap en technologie in de keuken, wordt overal geroemd als de grootste nog levende chef-kok. Eet- en reisschrijvers zijn laaiend enthousiast over de buitengewone en fantastische *nueva cocina*, de Spaanse 'nieuwe keuken', en de Spaanse avant-gardistische topkoks zijn terecht wereldberoemd. Ze werken met apparaten, koken *sous vide*, injecteren van alles en nog wat, vriesdrogen, karamelliseren, creëren warme geleien, maken borrelend schuim en veroorzaken stoom en explosies. Ze deconstrueren traditionele gerechten en werken soms met exotische ingrediënten. Wat zij maken, is een zogenoemde *cocina de autor* van unieke, creatieve koksgerechten en verandert

voortdurend. In de laatste drie decennia heeft deze gastronomische revolutie diverse fasen gekend. Tot de invloedrijkste topkoks horen Juan Mari Arzak, Pedro Subijana, Andoni Luis Aduriz, Martín Berasategui, Sergi Arola, Dani García en Carme Ruscalleda. Sommige ontwikkelingen zijn malligheid geweest, maar hun gastronomische revolutie bracht ook een exquisite, geraffineerde en professionele *alta cocina* ('hoge keuken') die Spanje nooit eerder gehad had, en een modernisering van de traditionele culinaire kennis die al eeuwenlang van de ene generatie op de andere is doorgegeven. Zelfs de thuishokks zijn beïnvloed door hun manieren om dingen te verbeteren – beter te bakken en te braden, beter te koken en te stoven, beter te presenteren en alles lekkerder en aantrekkelijker te maken. En daarbij is een nieuwe waardering ontstaan voor het traditionele Spaanse voedsel. Daarover gaat dit boek.

Veel innoverende koks zeggen tegenwoordig dat ze door hun wortels geïnspireerd worden. Ze hebben het dan over de gerechten van hun ouders en grootouders en willen niet alleen oude plattelandstradities redden maar ook plaatselijke ingrediënten die dreigen te verdwijnen. De bijzonder gerespecteerde, in 2011 overleden Catalaanse chef-kok Santi Santamaría – zijn restaurant was El Racó de Can Fabes in San Celoni (bij Barcelona) – zei dat koken net zo goed te maken heeft met sentiment als met techniek en dat koken 'zonder ideologie' niet meer is dan een kwestie van handvaardigheid en technologie. Zijn eigen 'ideologie' wortelde naar zijn zeggen in het leven van zijn boerse voorouders en de progressieve politiek van zijn jeugd. Hij citeerde zelfs de schilder Joan Miró die zei: 'Wie universeel wil worden, moet lokaal zijn.' De jonge Baskische kok Andoni Luis Aduriz, die bij San Sebastián restaurant Mugaritz leidt, verwoordde met een ontroerende intensiteit waarnaar hij streeft: hij wil niet alleen genot schenken maar ook 'herinneringen en emoties te wekken – zelfs negatieve'. De meeste innoverende chef-koks zeggen tegenwoordig hetzelfde.

Ondanks de glamour van de vernieuwers (in de hotelschool die ik in Galicië bezocht, wilden alle leerlingen worden zoals Ferran Adrià) bestaat er een enorme broederschap van koks die aan de traditie vasthouden. In ouderwets informele *mesones* (eethuizen) en grandioze etablissementen serveren ze de gerechten waarvan de Spanjaarden altijd gehouden hebben. Veel mensen koken tegenwoordig weinig – ze komen niet meer thuis voor het middageten; kinderen eten op school, vrouwen werken en hebben door de week 's avonds hoogstens de tijd voor een pasta of iets van de grill; of anders is er een dienstmeisje in huis dat vermoedelijk uit Latijns-Amerika of Noord-Afrika komt en dus dingen kookt zoals een tajine of gestoofde aardappels uit Peru. De traditionele streekgerechten waarnaar de Spanjaarden snakken, zoeken ze tegenwoordig dan ook in restaurants, eethuizen en cafés.

Overall in het land heerst er een tastbaar heimwee naar het oude plattelandsleven dat door de bloei van de toeristenindustrie te snel is weggevaagd. Dat krijgt de vorm van een nieuwe hartstocht voor regionale gerechten en ingrediënten. Onder Franco werden de streekculturen onderdrukt. Het ambacht moest het afleggen tegen de industriële massaproductie om de bevolking goedkoop te kunnen voeden. Toen de *autonomías* (zoals de huidige deelstaten heten) in 1978 politiek erkend werden en recht op zelfbestuur kregen, kon iedereen zijn regionale erfgoed weer omhelzen en ontstond een nieuwe waardering voor plaatselijke keukens en producten, die soms bijna verdwenen waren. In een sfeer van regionaal hedonisme zijn de laatste tien jaar organisaties ontstaan die het culinaire erfgoed willen bewaren door recepten op te tekenen. Die organisaties hebben in Catalonië 900, op Mallorca en Menorca 600 en in Galicië 900 recepten verzameld! Producenten zijn ijlings hun wijnen, olijfolies, hammen, vleeswaren, kazen, bonen, honing en kapoenen gaan beschermen en daarnaast ook hun inheemse runder- en varkensrassen. Ze verwierven officiële *denominaciones de origen* (DO's), die de kwaliteit van hun producten garanderen en een aanduiding zijn van hun geografische herkomst en eerbiedwaardige, traditionele productiewijzen. Toen de Spanjaarden welvarender werden en zich goede wijnen en ingrediënten kon-

den permitteren, werd het de moeite waard om geld en energie te steken in een betere kwaliteit. De Europese Unie hielp met subsidies, en de hele wereld geniet van de resultaten.

Net als de taal en muziek is het eten in Spanje een kwestie van lokaal patriottisme. De zeventien Spaanse *autonomías* (inclusief de Spaanse enclaves Ceuta en Melilla in Marokko zijn het er negentien) zijn bijna allemaal in provincies verdeeld en vaak uit middeleeuwse rijken voortgekomen. Allemaal hebben ze een eigen geschiedenis en cultuur, soms hun eigen taal, en een keuken die streekgebonden is en de geschiedenis weerspiegelt. Het eerste dat u in Spanje opvalt, is de enorme geografische verscheidenheid. Het grootste verschil is dat tussen de vele levendige havensteden aan de lange, smalle kustvlakten en het enorme, lege binnenland met zijn hoogvlakten en bergen. Reizend door het binnenland ziet u vlakten, glooiende heuvels, grote rivieren, bergbossen, moerassen en woestijnen. Er zijn zeeën van tarwe en rijst. Andere delen van Spanje zijn bezaaid met wijnstokken en olijfbomen. Totdat in de jaren zestig veel wegen werden aangelegd, bemoeilijkten de hoge bergen het binnenlandse transport. Plattelandsgemeenschappen waren geïsoleerd en culinaire stijlen ontwikkelden zich zelfstandig. Mede om die reden heeft elke provincie, elke stad en elk dorp zijn eigen gerechten of varianten daarvan en kent elke kuststreek minstens drie verschillende culinaire stijlen: die van de zee, van de kustvlakte erachter en van de bergen in de buurt.

De streekkeukens bestaan nog steeds omdat ze beladen zijn met emotionele associaties en omdat de Spanjaarden gehecht zijn aan hun wortels. Tot het midden van de twintigste eeuw leefden en werkten de meeste Spanjaarden op het land. Tegenwoordig wonen ze vooral in stadjes en steden, maar ze gaan nog steeds regelmatig terug naar het dorp waar hun ouders en grootouders vandaan kwamen en waar meestal nog familieleden wonen. Wat hun grootouders kookten, is een kwestie van trots geworden.

Tijdens mijn reizen door Spanje heb ik aan iedereen die ik tegenkwam gevraagd wat ze het liefst aten, hoe en waar hun ouders en grootouders woonden, en hoe ze kookten. De mensen gaven me graag hun oude familie recepten en namen me mee naar cafés en restaurants waar ik hun lievelingsgerechten kreeg voorgezet; sommigen nodigden me uit bij hen thuis. Een paar mentoren hielpen me en regelden contacten in allerlei streken. Ik praatte met eetschrijvers en geleerden, koks en producenten, met vissers die zich nog de tijd herinnerden toen vis en andere zeedieren armeluisvoedsel waren, met mensen die ooit zo ongeveer als slaaf op het land hadden gewerkt, met grootgrondbezitters en met nonnen die zoetigheden maakten. Spaanse les heb ik nooit gehad, maar ik begreep bijna alles wat ze zeiden, en zij begrepen mijn ratjetoe van Frans, Italiaans, joods-Spaans en het Spaans dat ik al doende in Spanje oppikte. Ik leerde mezelf om Spaans te lezen en werkte oude en nieuwe kookboeken door. Mijn belangrijkste mentor was eetschrijver, historicus en olijfolie-expert Alicia Ríos (blz. 219). Ik logeerde in haar werkkamer in Madrid en had toegang tot haar enorme bibliotheek en kookboekenarchief.

De recepten in dit boek zijn voorbeelden van de traditionele thuiskeuken uit alle streken, zoals die tegenwoordig worden klaargemaakt. Ik wilde de beste, lekkerste en interessantste gerechten bieden die ik vinden kon – de gerechten waarvan ik het meest houd en die ook u volgens mij graag zou willen klaarmaken en eten. Sommige waren heel goed maar te bewerkelijk, en mijn stelregel is dat de meeste mensen tegenwoordig weinig tijd hebben zodat er een evenwicht moet zijn tussen het culinaire genot en de inspanning die het kost. Dat gold bijvoorbeeld voor de Catalaanse canelones (*cannelloni*), die ik maakte toen mijn kleindochters kwamen logeren, en zij hebben gezien hoe ik ze klaarmaakte. De vulling is ingewikkeld, intrigerend en veel gedoe, en het is erg bewerkelijk om de saus te maken, de pasta te vullen en het gerecht in de oven klaar te maken. Ik had tegen de meisjes gezegd dat ik alle fantastische gerechten in dit boek wilde opnemen, hoe moeilijk of bewerkelijk ze ook waren. En we vonden de canelones allemaal lekker, maar toch waren we het erover eens dat ze – gezien de tijd die ze kostten – niet



heerlijk genoeg waren om er per se een plaats voor in te ruimen. Sommige gerechten zoekt u in het boek dan ook tevergeefs. Ik heb bijvoorbeeld weinig bacalaorecepten opgenomen. Overal in Spanje bestaan er tientallen van, maar buiten het Middellandse Zeegebied is bacalao moeilijk te vinden, en ik betwijfel of veel mensen eraan willen beginnen als het product geen vaste plaats in hun cultuur heeft zoals in Spanje. Om dezelfde reden heb ik niet veel recepten met varkensoren, varkenspootjes en orgaanvlees opgenomen.

Veel Spaanse gerechten zijn ontstaan vanuit het boerenleven op een platteland waar nog geen echte ovens en modern keukengerei bestonden. De mensen werkten er hard en hadden behoefte aan voedzame, zware gerechten die genoeg energie gaven voor het harde werk op de velden. Dat is inmiddels veranderd. Het zware werk wordt verricht door immigranten, en het boerenleven van vroeger is verdwenen. De mensen hebben alle keukenspullen in huis. Ze denken na over gezonde voeding en willen gemakkelijker, sneller en lichter koken, met minder vet en minder gebakken gerechten. In grote delen van het land waar vroeger alleen met reuzel werd gekookt, wordt tegenwoordig vooral olijfolie gebruikt, en daarom heb ik in dit boek altijd olie in plaats van reuzel voorgeschreven. Vis en andere zeedieren worden veel korter gegaard. Groenten die vroeger lang op het vuur bleven staan, worden tegenwoordig eerder beetbaar opgediend. En de mensen halen voor het bakken niet meer alles door de bloem, zoals ze vroeger deden.

De traditionele Spaanse keuken is veranderd zonder zijn karakter en identiteit te verliezen. Het gaat net als bij gedichten en muziek: ook keukens worden gekenmerkt door rijmen en wijsjes en steeds terugkerende thema's. De typerende melodie in Spanje is de sofrito van gebakken uien en tomaten waaraan vaak knoflook en groene paprika zijn toegevoegd. De stukjes rauwe ham die hun weg naar de

meeste gerechten vinden; de chorizo en bloedworsten die vaak samen in gestoofde bonen en kikkererwten worden verwerkt; de wijn of sherry en Spaanse ‘cognac’ die vaak samen bij sauzen worden gegoten – allemaal zijn het vaste thema’s. Aan de picada van gemalen noten met knoflook en gebakken brood herkent u een Catalaans gerecht; een milde saffraansmaak verradt dat u zich aan de Middellandse Zee of bijvoorbeeld in het zuiden bevindt. En de geuren van paprikapoeder, geraspte citroenschil en kaneel vertellen u dat het een Spaans gerecht is.

Traditionele gerechten zijn onder andere zo aantrekkelijk omdat ze de herinnering aan het verleden ophalen. De Catalaanse chef-kok Santi Santamaría schreef: ‘Wij zijn het product van onze geschiedenis.’ De referentiekaders van zijn keuken waren herinneringen aan de generatie van zijn grootouders en aan de middeleeuwse Catalaanse kookboeken. In Spanje is het verleden een intiem deel van het heden. Ik heb gemerkt dat de geschiedenis een gevoelig onderwerp is dat hevige hartstochten wekt. Ik stel me dat verleden graag voor tegen de achtergrond van Romeinse aquaducten, Moorse en romaanse paleizen en middeleeuwse dorpen. Tijdens grote feesten ziet u nog steeds een voorkeur voor het spektakel en het macabere, wat een overblijfsel uit de Middeleeuwen is. Tijdens de Semana Santa (de Goede Week) worden fraai uitgedoste beelden van de Maagd Maria door de straten gedragen en worden de processies geleid door mannen met hoge puntmutsen en in lange gewaden van de boetelingen vroeger tijdens de zittingen van de Inquisitie (die kledingstukken zijn later door de Ku Klux Klan overgenomen). Het populaire feest van de Moros y Cristianos is een gekostumeerde heropvoering van de veldslagen tijdens de *Reconquista*, en dat feest is op verschillende momenten van het jaar in heel Spanje populair. Veel oude kloosters, kastelen en paleizen zijn gerestaureerd en dienen tegenwoordig als luxe staatshotels die *paradores* heten [sinds 1991 zijn ze een NV, vert.]. Op hun menukaarten staan regionale en ‘historische’ gerechten. In 1998 verscheen een boekje ter gelegenheid van de zeventigste verjaardag van de oudste *paradores*, en daarin leest u dat de Spaanse gastronomie even veelzijdig is als de Spaanse geschiedenis. Om dat te illustreren staan er recepten in die nog door de Romeinse keuken beïnvloed zijn. De verhalen achter uw Spaanse maaltijden zijn net puzzelstukjes. Het werk aan dit boek was voor mij een heerlijke en opwindende manier om alle fragmenten op te sporen, aan elkaar te passen en daarmee het echte Spanje te ontdekken.

Terwijl ik thuis in Londen rode paprika’s en aubergines rooster en met olijfolie bedruppel, terwijl ik uien fruit of amandelen met knoflook en brood bak, gaat het overal in mijn huis heerlijk ruiken, en ik denk dan aan de Spaanse bergen en olijfgaarden, de oude kerken en kloosters. Ik mis vooral de gezamenlijkheid van de Spaanse manier van leven en probeer dat terug te halen door vrienden uit te nodigen om de dingen te proeven die ik heb ontdekt. Ze zijn eraan gewend dat ik hen een dag tevoren opbel en dan vertel wat er op het menu staat. Alleen toen ik varkensoren en -pootjes klaarmaakte, zeiden sommigen: ‘Laat ik dat maar overslaan.’ In de loop van vijf jaar – want zo lang heb ik aan dit boek gewerkt – heb ik tal van vrienden (ook op doorreis) uitgenodigd om dingen te komen proeven en uit te proberen. Ook daardoor is het werk aan dit boek een heerlijke onderneming geworden.



Hay  
Bacalao





# GESCHIEDENIS EN CULTUUR

