

Marcos Sánchez

España

Authentieke en smaakvolle recepten
uit de Spaanse keuken

Foto's: **Caroline Faccioli**

Tekst en vormgeving: **Chae Rin**

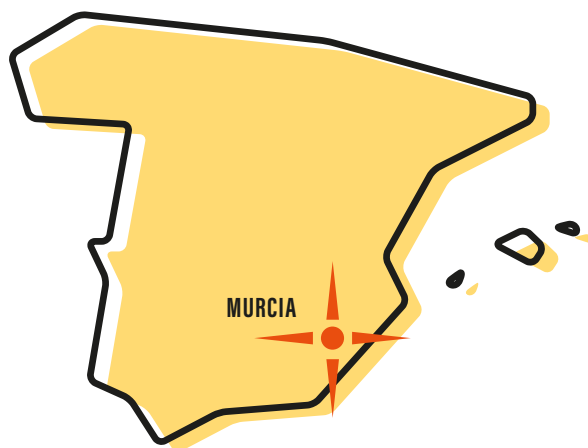


DELTAS



Inhoud

- 5 ONZE GESCHIEDENIS
- 13 TAPEO OF DE KUNST VAN HET ETEN VAN TAPAS
- 53 CROQUETAS
- 65 GAZPACHOS Y SALMOREJOS
- 75 PATATAS Y TORTILLAS
- 85 LA HUERTA MURCIANA
- 101 EL MAR
- 131 ARROCES Y PLATOS DE CUCHARA
- 155 SALSAS
- 163 DULCES Y POSTRES





Tussen Spanje en Frankrijk

We zijn met z'n drieën. Wij zijn drie kinderen van Spaanse economische immigranten die begin jaren zestig in Frankrijk zijn gaan wonen. We zijn de kleinkinderen van republikeinen. Mijn naam is Marcos en ik ben de enige zoon, geboren tussen Maria, de oudste, en Gregoria, de jongste.

Onze ouders, Asunción en Marcos, komen uit het zuiden van Spanje, uit de regio Murcia om precies te zijn, een typisch arm landbouwgebied in het naoorlogse West-Europa.

Maria, Gregoria en ik delen de waarden die onze ouders ons hebben bijgebracht. Een van die waarden, de liefde voor koken, beschouwen we meestal niet als een menselijke deugd, maar ik geloof dat ze in het land waar wij vandaan komen een speciale plaats inneemt. Onze wortels liggen in de mediterrane traditie, in de smaken en de aroma's van producten die ons herinneren aan onze kindertijd. We houden van olijfolie, sappige tomaten, amandelen, ham, inktvis, gamba's...

Asunción, onze moeder, verwende ons niet alleen met kussen, knuffels en eindeloze troost, maar ook met haar smakelijke tortilla's en overvloedige *migas*, om maar een paar recepten te noemen! We zijn verenigd door de zachtheid waarmee ze ons heeft grootgebracht en die ook doorschemert in haar zorgvuldig bereide gerechten.

Met deze verzameling recepten, herinneringen en anekdotes wil ik onze familietraditie voortzetten, zodat andere generaties deze recepten met evenveel plezier zullen ontdekken als ik.

Ik draag dit boek op aan onze moeder, voor alle liefde die ze ons met haar kookkunsten heeft gegeven, en aan mijn overleden echtgenote Caroline, die zich zo goed had ingewerkt in deze familie en haar tradities eigen had gemaakt. Voor Asunción, voor Caroline, de twee vrouwen die me hebben geholpen te worden wie ik vandaag ben...



Onze geschiedenis

Mijn ouders, Asunción en Marcos (ja, ik heb dezelfde voornaam als mijn vader), zijn geboren in Puerto Lumbreras, in Murcia. De grens met Andalusië is vlakbij en de zee ligt zo'n dertig kilometer verderop. Na vierenveertig jaar in Frankrijk te hebben gewoond keerden ze na hun pensioen terug naar hun geboorteland.

DE CUEVAS

Ook al hebben ze elkaar pas op hun vijftiende voor het eerst ontmoet, je zou kunnen zeggen dat die twee al vanaf de wieg met elkaar verbonden waren. Ze zijn namelijk allebei geboren in de *cuevas*, de



troglodietenwoningen die zijn uitgehouwen in de steunberen van het kasteel van de stad, waarvan alleen de gereconstrueerde wallen nog over zijn. Op de heuvel aan de overkant zijn bij andere woningen witte schoorstenen te zien die uit de aarde lijken te zijn gesprongen. De oorsprong van deze grotwoningen gaat terug tot de zestiende eeuw. Vandaag getuigen enkele met bloemen versierde gevels op de heuvel van het feit dat de plek nog steeds actief wordt bewoond, terwijl andere woningen in de rots in verval zijn geraakt.

Mijn vader, die tot zijn tiende in een *cueva* woonde, heeft er goede herinneringen aan: 'Het was heerlijk! We hadden een centrale kamer, een woonkamer die tegelijk dienstdeed als eetkamer en keuken en verwarmd werd met een open haard, twee aangrenzende slaapkamers en nog een ruimte voor het varken en de kippen. Het voordeel van de *cuevas* was dat het er koel was in de zomer en mild in de winter.' Achter de onregelmatige muren en witgekalkte gewelfde plafonds kan je de uitholling van de rots zien. En telkens wanneer er een nieuw kind bij komt in een gezin, wordt er verder gegraven om de woning te vergroten. Met de risico's van instorting die daarmee gepaard gaan... Wanneer een troglodietenfamilie een meer welvarende levensstandaard bereikt, verlaat ze de heuvels en maakt ze de grotten vrij voor gezinnen met een bescheidener inkomen.



Tapeo of de kunst van het eten van tapas

De zoon van Marcos, Nathan, is al zijn hele leven gewend aan het ritueel van het aperitief als hij op vakantie is bij zijn Spaanse grootouders. Elke avond wordt het diner bij de familie Sánchez voorafgegaan door geroosterde amandelen, olijven, Iberische ham en andere tapas. Een traditioneel moment van familiale gezelligheid!

Deze feestelijke traditie van het eten van tapas weerspiegelt de essentie van de Spaanse culinaire traditie, een populaire en gastvrije levenskunst en een tijd om te delen.

Om je wegwijs te maken in de wereld van de tapas, vind je hiernaast een kleine woordenlijst die je eetlust zal opwekken.

Tapas zijn borrelhapjes die worden gegeten in Spaanse bars (vaak *taperías* genoemd) met wijn, bier of sangria. Ze worden warm of koud geserveerd en combineren verschillende Spaanse culinaire specialiteiten, zoals vlees, kaas, groenten, vis, schaal- en schelpdieren. Tapas zijn zo populair dat ze soms de hoofdmaaltijd vervangen en in sommige bars en restaurants zijn deze traditionele snacks echte gastronomische hoogstandjes geworden.

Tapeo verwijst naar de handeling zelf van het eten van tapas.

De **ración** is voor tapas wat de meter is voor het meten van lengte: de eenheid! Terwijl in het Nederlands het woord ‘rantsoen’ een militaire connotatie heeft (gevechtsrantsoen) of de uitdrukking is van de dagelijkse hoeveelheid voedsel die een mens of een dier nodig heeft, verwijst **ración** in Spanje naar een portie tapas (meestal een bord). Aarzel niet om

deze term te gebruiken als je niet zeker weet hoeveel je zal krijgen. En als je eetlust je in de steek laat, begin dan met een **media ración**.

Para compartir betekent letterlijk ‘om te delen’. Met deze woorden wordt de bestelling vaak opgenomen in restaurants in Spanje. Veel Spanjaarden delen liever meerdere voorgerechten dan dat ze elk apart een voorgerecht kiezen. Zo zijn tapas onderdeel geworden van de traditionele maaltijd in restaurants.

Comer en barra betekent staand tapas eten aan de bar van het restaurant.

Tentempié is een snack tussen twee maaltijden door.

En nu, **¡vamos de tapeo!**