

WIM SCHUER & MARC LEEMANS

CASA CONSERVAS



VISCONSERVEN, VERS INGEBLIKT,
VERRASSEND BEREID

Lannoo



Baila, baila Casa Conservas. Sabor del mar dentro de latas.
Canta, canta vida sin prisa. Pescado, sal y alma en la mesa.
Vamos, vamos luz del sur. Desde Vigo hasta el cielo azul.
Ríe, vive sin control. Hasta Barcelona bajo el sol.



Baila, baila Casa Conservas. Sabor do mar dentro de latas.
Canta, canta vida sem pressa. Peixe, sal e alma na mesa.
Vamos, vamos luz do sul. Do Porto até ao céu azul.
Ri, vive sem controlo. Até Portimão, debaixo do sol.

INHOUD

Voorwoord - Of hoe een blikje alles opende	7	RECEPTEN PER VISSOORT	
DEEL I — DE WERELD VAN HET BLIK	11	ANSJOVIS	
Kennis, geschiedenis en context — alles wat je moet weten vóór je opent		Banderilla met olijf en ansjovis	39
DEEL II — AAN TAFEL	29	Aperitivo met conservas, piparra en vermout	45
Recepten		Chips met cabrachopaté, sardine en piparra	47
Onze enthousiaste chefs	170	Tartaar van tomaten met ansjovis	49
Casa Conservas & Raul Pena Vieitez	173	Linguine met ansjovis	55
DEEL III — DE KUSTEN	175	Crème van asperges en ansjovis	61
Spanje	177	Ansjovis Velvet Bite	79
Mariscadora	185	Butternut-ansjovissensatie met zwarte knoflook	95
Barcelona	190	De zee op je bord	97
Espinaler	195	Sunny pocket met kip en ansjovis	119
Papa Anzóis	203	Toast uit Portimao met ansjovis	137
Portugal Norte	209	Siciliaans geïnspireerde pasta	147
Ramirez	213	Mousse van tonijn en ansjovis	163
Dankwoord	216	CABRACHO	
		Chips met cabrachopaté, sardine en piparra	47
		COQUILLES	
		Velouté met lentegroenten en coquilles	149
		GLASAALTJES	
		Glasaaltjes met knoflook	107
		INKTVIS & PULPO	
		Rijst met mosselen en inktvis	41
		Trio empanadas uit Galicië	103
		Tomaat met horsmakreel en pulpo	151
		KABELJAUW / BACALAO	
		Luxe kabeljauwlever op zuurdesembrood	85
		Briochebroodje met kabeljauwlever	101
		Trio empanadas uit Galicië	103
		Salade van palmharten met kabeljauwlever	105
		Bacalao in pikante olie met erwtenpuree	133
		Bacalao picante met ajo verde	159
		KOKKELS	
		Zeewolf met garnalen, kokkels, wijn en amandelen	127

KRAB

Cannelloni van avocado met spinkrab, ricotta en kaviaar	63
Gevulde artisjok met spider krab	81

MAKREEL & HORSMAKREEL

Hummus met makreel	35
Smeuïge kroketjes van vis	37
Penne met makreel	59
Minimakreeltjes met Mexicaanse salsa	67
Viskroketjes met fetacrème	71
Griekse geroosterde makreel- en sardinesalade	73
Gegratineerde makreel met kruidenroom	93
Makreel met sinaasappel, venkel en mosterd-ijs	115
Guacamolelepel met pikante makreel	125
Toast met gegrilde sardine en romige citroencrème	135
Tomaat met horsmakreel en pulpo	151

MOSSELEN

Rijst met mosselen en inktvis	41
Aperitivo met conservas, piparra en vermout	45
Trio empanadas uit Galicië	103
Courgettesoep met mosselen	123
Rijst met mosselen	131
Parmentier met mosseltjes	141
Zwarte pasta met mosselen	153

SARDINE

Sardinetoast met geroosterde paprika	33
Smeuïge kroketjes van vis	37
Montadito met sardine, zachte kaas en viskuit	43
Aperitivo met conservas, piparra en vermout	45
Chips met cabrachopaté, sardine en piparra	47
Tomatencarpaccio met sardines	51
Sardinepaté	65
Viskroketjes met fetacrème	71
Griekse geroosterde makreel- en sardinesalade	73
Luxe sardines met knoflook en geroosterde druiven	77
Sardine-Avocado Toast	91
De zee op je bord	97
Boerenbrood met beenmerg en sardinespread	109

Krokantje met sardines en ananas	111
Sardines met rode biet en geitenkaas	113
Porcello Sardinato	121
Geroosterde noedels met sardines	129
Toast met gegrilde sardine en romige citroencrème	135
Tomatenfondue met burrata en sardines	143
Siciliaans geïnspireerde pasta	147
Clube Náutico sardinehapjes	155
Tagliatelle met sardines, citroen en rozijnen	167

TONIJN

Smeuïge kroketjes van vis	37
Montadito met ventresca en piquillo	53
Gevulde aardappel met tonijn	57
Viskroketjes met fetacrème	71
Japans-mediterrane fusion met tonijn op cracker	83
Pasta met tonijn in champignonroomsaus	87
Ensaladilla rusa	89
Sunny pocket met tonijn en geitenkaas	117
Portugese burger met pikante tonijn	139
Parelcouscous met saffraansaus en tonijn	145
Portugese tonijn met aardappelstaafjes en romig ei	157
Mousse van tonijn en ansjovis	163

VENUSSCHELPEN

Montadito met gerookte venusschelpen	31
Saganaki van witte venusschelpen met surimi	75

ZALM

Zalm met Griekse pasta en pesto	69
Viskroketjes met fetacrème	71
Zalmsalade	99
Gerookte zalm Royale	165

ZAMBURIÑAS

Zamburiñas met boterige vieirasaus en panko	161
---	-----



VOORWOORD

OF HOE EEN BLIKJE ALLES OPENDE

Sommige ontmoetingen verlopen volgens plan. De onze niet.

Wij – Wim en Marc – leerden elkaar kennen in wat je netjes een professionele omgeving noemt. Maar al bij die eerste kop koffie bleek dat we allebei liever over eten praatten dan over spreadsheets.

Het duurde geen halfuur voor het gesprek afdwaalde naar markten, smaken en gerechten die ons ooit stil hadden gemaakt van puur genot. Dat we een culinaire ziel deelden, stond buiten kijf.

Maar het was Wim die op een dag zei: ‘Wacht, heb jij weleens écht goede vis uit blik geproefd?’

Marc had dat niet. Nog niet. En daar begon alles.

Maar laten we eerlijk zijn: aan dit boek gaat een vonk vooraf die nog wat verder terug in de tijd ligt. Een vonk die niet in Antwerpen ontstond, maar aan de Portugese kust, met een glas vinho verde in de hand en de geur van gegrild brood in de lucht.

In wat Wim zelf zijn vorig leven noemt – zijn jaren in het bruisende Antwerpse uitgaansleven – had hij een zekere Luc leren kennen. Luc was cafébaas, bon vivant, en een man met een neus voor het goede leven. Die neus leidde hem zo’n twintig jaar geleden naar Portugal, waar hij een bed & breakfast opende en zich met de gulzigheid van een kind in een snoepwinkel op de lokale keuken stortte. Als voormalig horecaman vond hij moeiteloos zijn weg in alles wat Portugal culinair te bieden heeft, en dat is – zoals iedereen die er geweest is kan beamen – overweldigend veel.

Toen Wim later bij Luc logeerde, nam die hem op een avond mee naar een klein, onopvallend restaurantje. Op de gevel stond: Maria do Mar – conservas e degustação. Letterlijk: conserven en degustatie. Geen sterrengedoe, geen witmarmeren tafels. Wel: kleine blikjes die met zorg werden geopend, begeleid door knapperig brood, schijfjes citroen, rijpe tomaat en een scheutje azeite – olijfolie van de zuiverste soort.

Wim en Luc aten die avond sardines die smaakten naar de Atlantische Oceaan. Ze aten *ventresca de atum* – de vette, malse buik van de tonijn, ingepakt als een geschenk. Ze aten *pimentos de padrón* en *polvo à feira*, en ze dronken er een koele alvarinho bij, terwijl buiten de avondlucht naar jasmijn en zout rook.

Ergens tussen het tweede en het derde blikje keek Wim naar Luc en zei: ‘Dit moet Antwerpen ook kennen.’

En zo geschiedde. Tijdens de covidperiode, toen de wereld stilstond maar de honger naar smaak en verbinding alleen maar groeide, toverde Wim een locatie in het centrum van Antwerpen om tot een gezellig tapasrestaurant waar vis in blik de onbetwiste hoofdrol speelde. Geen bijrol, geen curiositeit op de kaart, maar het kloppende hart van het menu. Casa Conservas was geboren: een casa in de warmste zin van het woord: een huis waar je welkom bent, waar je deelt, waar je proeft.

Wat begon als een passieproject, bleek een zenuw te raken. Want vis in blik – of *conservas*, zoals het in Spanje en Portugal liefdevol wordt genoemd – wordt herontdekt. Door foodies, door thuiskokken, door marktliefhebbers, door iedereen die houdt van eerlijke, eenvoudige producten waarmee je in een handomdraai



iets heerlijk op tafel zet. Sterrenchefs serveren ambachtelijke ansjovis op een simpel bord met brood en citroen. Televisiekoks laten sardines uit blik schitteren op geroosterd zuurdesembrood. De olie uit het blikje – jarenlang achteloos weggegoten – wordt nu gekoesterd als vloeibaar goud. Overal ter wereld groeit het besef: goede conservas hoef je niet te camoufleren. Je hoeft ze alleen maar te respecteren.

Maar wij wilden meer dan serveren. Wij wilden begrijpen.

Dus trokken we eropuit. Samen. Met een huurauto, een notitieboekje en een koffer die bij vertrek nog halfleeg was maar bij terugkomst verdacht rinkelde.

Onze *viagem* – onze reis – begon in Galicië, in het uiterste noordwesten van Spanje, waar de *rias* (diepe, fjordachtige zeearmen) de rijkste visgronden van Europa herbergen. We stonden op een ochtend in de haven van Vigo en keken toe hoe kisten vol zilverglanzende sardines van de boten werden getild, terwijl meeuwen krijsend hun deel opeisten. In een *conservera* (conservefabriek) zagen we vrouwen die met chirurgische precisie tonijn snel en zeker fileerden, een ambacht dat van moeder op dochter wordt doorgegeven. ‘*Esto es arte*’, zei de voorvrouw. Dit is kunst. En ze had gelijk.



Van Galicië reden we zuidwaarts naar Porto, de stad die eruitziet alsof iemand een doos azulejo's over een heuvel heeft uitgestrooid. In de smalle straatjes van de Ribeira-wijk vonden we *tascas*, die heerlijke, ongedwongen Portugese eethuisjes waar de menukaart op een schoolbord staat en de wijn in karaffen komt. We aten er *sardinhas assadas* op een terras dat uitzag over de Douro, terwijl de zon de rivier in vloeibaar koper veranderde. En we ontdekten winkeltjes die eruitzagen als juwelierszaken, maar dan gevuld met rijen schitterend vormgegeven blikken, gestapeld als kleine kunstwerken. Hier werd conserva niet verkocht als voedsel. Het werd gepresenteerd als erfgoed.

Nog verder naar het zuiden, in de Algarve, bracht Portimão ons terug naar waar het ooit allemaal begon. De stad was decennialang het sardinehart van de wereld. De oude conservefabrieken staan er nog, hun schoorstenen als stille getuigen aan de waterkant. In het museum (ja, er is een museum gewijd aan de sardine, en het is prachtig) lazen we over de duizenden vrouwen die hier ooit werkten, over de scheepsladingen blikken die naar alle continenten vertrokken, over een industrie die een hele stad vormgaf. Buiten rook het nog altijd naar geroosterde vis en oceaan. Sommige dingen veranderen niet.



En toen, omdat de conserva geen grenzen kent, staken we de grens weer over: naar Barcelona. Naar de smalle steegjes van de Barri Gòtic, waar Catalaanse conservas met dezelfde trots en toewijding blikken vullen als hun Portugese en Galicische collega's. We dronken vermout aan een toog niet breder dan een elleboog, en aten *mejillones* en *escabeche* (mosselen in een pittige, azijnachtige saus) rechtstreeks uit het blik. De barman keek ons aan, zei met die typische Catalaanse nuchterheid: '*Lo mejor no necesita mucho.*' Het beste heeft niet veel nodig.

Hij had gelijk. En eigenlijk is dat de kern van dit hele boek.

Want wat we onderweg leerden in fabrieken, op markten, in havens en in keukens, van vissers en van grootmoeders is dit: de waarde van een goede conserva zit niet in wat jij er als kok mee doet. De waarde zit in het vakmanschap vóór het blik werd gesloten. De vangst op het juiste moment. De strenge selectie. Het met de hand fileren. Het geduldig rijpen. Het zorgvuldig inleggen en bewaren. *Arte y paciencia* (kunst en geduld) noemen ze dat in de Spaanse conservenindustrie. En die woorden dekken de lading perfect.

Jouw rol? Die is heerlijk eenvoudig. Een blik openen. Goed brood erbij. Misschien een



Luc & Wim

citroen, een tomaat, een handje kruiden. En dan: proeven. Echt proeven. Met aandacht. Met plezier. Met het besef dat je iets eet waar generaties kennis, zorg en liefde in zit.

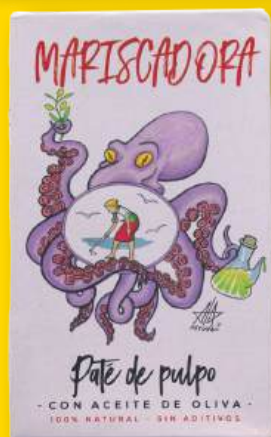
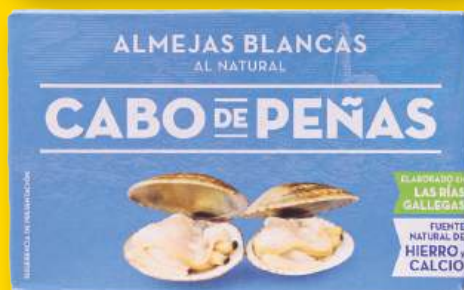
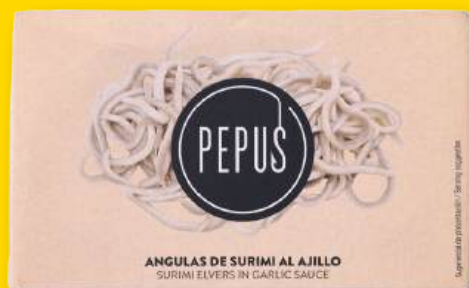
In dit boek delen we alles wat we onderweg hebben ontdekt. De verhalen achter de blikken. De mensen die ze maken. De plekken waar ze vandaan komen. En bovenal: verrassende, snelle én vooral heerlijke recepten waarmee jij thuis kunt ervaren wat wij in die kleine restaurantjes en op die zonovergoten markten hebben geproefd.

Dit boek is voor jou. Of je nu een doorgewinterde fijnproever bent of iemand die tot nu toe dacht dat vis in blik alleen geschikt was voor een boterham op een luie zondag. Vooral voor jou, eigenlijk. Want jou staat de grootste verrassing te wachten.

Vis in blik is geen noodoplossing. Het is geen *comida de emergência*. Het is een geconcentreerde vorm van culinaire cultuur: eeuwenoud, eerlijk en onweerstaanbaar goed.

Je hebt alleen een blikopener nodig. En een beetje nieuwsgierigheid.

Bom appetite!
Wim & Marc



Deel I

DE WERELD VAN HET BLIK



Kennis, geschiedenis en context – alles wat je moet weten vóór je opent

Het blikje, de zee en alles daartussen

Er is dat moment – misschien herken je het – waarop je een blikje opentrekt en even stilstaat. Niet bij wat je ziet, maar bij wat je ruikt. Die eerste indrukken: zout, olie, iets metaalachtigs, en daaronder de zee. Compact. Geconcentreerd.

Alsof iemand een stukje kust heeft ingepakt en het deksel erop heeft gedrukt.

En dat is precies wat er is gebeurd. Maar hoe dat zo gekomen is en waarom sommige vissen in een blikje thuishoren zoals een kat op de vensterbank, is een verhaal dat begint lang vóór het blik bestond.







Voordat er blik was

De mens bewaart vis al zolang hij vis vangt. Met zout aan de Middellandse Zee, met rook in Scandinavië, met zon en wind langs de Atlantische kust, met olie waar er olijfbomen groeiden. Elke beschaving die aan het water leefde, ontwikkelde haar eigen manier om de zee langer te laten duren dan het getij. Het waren meestal zeer pragmatische, uit noodzaak geboren oplossingen, maar wie weleens een goed gezouten ansjovis of een langzaam gerookte haring heeft geproefd, weet dat noodzaak en genot daar zeer goed samenvallen.

Toch had bewaren altijd een grens. Zout maakte vis hard. Rook veranderde de smaak. Drogen kostte tijd en zon. En glas, het eerste materiaal waarmee men luchtdicht probeerde af te sluiten, was zwaar, breekbaar en duur. Er moest iets beters komen. En dat deed het, zoals zo vaak in de geschiedenis, dankzij een oorlog en een lege maag.





Montadito met gerookte venusschelpen

Quimet del mar

Deze rijkelijke montadito is geïnspireerd op de klassieke Spaanse barhap: krokant brood, een romige witte basis, zachte paprika-tomatencompote en volle schelpdieren uit blik. De afwerking met fijne gefrituurde aardappeldraadjes geeft het gerecht een feestelijke toets. Zilt, romig, zoet en licht rokerig in één hap.

INGREDIËNTEN voor 4 tapas

- 4 sneetjes stevig stokbrood
of zuurdesembrood
- ½ ui, fijngesnipperd
- 1 teentje knoflook
- 1 rode paprika
- 1 tomaat
- 1 theelepel tomatenpuree
- 100 g roomkaas, labneh of zachte
geitenkaas
- 1 blik (80 g) almejas (venusschelpen)
+ olijfolie
+ peper
+ zeezout
+ peterselie of oregano

Voor de afwerking:
gefrituurde aardappeldraadjes of
fijne citroenzeste
enkele druppels olie uit het blik

Optioneel: pimentón, chilivlokken,
sherryazijn of balsamicocrème

BEREIDING (20 min.)

- Rooster het brood krokant en laat het even afkoelen.
- Stoof de ui, knoflook, paprika en tomaat zacht aan in olijfolie.
- Voeg de tomatenpuree toe en laat rustig inkoken tot een smeuge compote.
- Breng op smaak met peper, zout en eventueel wat pimentón of een paar druppels sherryazijn.
- Smeer een royale laag roomkaas, labneh of zachte geitenkaas op het geroosterde brood.
- Schep daarop een lepel van de lauwe paprika-tomatencompote.
- Haal de venusschelpen voorzichtig uit het blik en schik ze boven op de compote.
- Druppel er een klein beetje olie uit het blik over voor extra diepte.
- Werk af met fijne citroenzeste of krokant gefrituurde aardappeldraadjes.
- Serveer meteen, liefst als kleine tapa of aperitiefhap.





Sardinetoast met geroosterde paprika

Atlântico picante

Een royale toast met volle sardines, zachte geroosterde paprika en een frisse kruidige afwerking.

De zoete paprika en ui geven warmte, de sardine brengt de zilte toets, terwijl peterselie, bieslook en een druppel donkere balsamico zijn of ingekookte jus het geheel verfijnd afwerken. Ideaal als klein gerecht, tapa of aperitiefhap met Portugese flair. De olie uit het blik, peterselie, bieslook en een toets pimentón geven het gerecht die typische Iberische diepte: eenvoudig, rijk en tegelijk fris.

Een klein bordje dat perfect werkt als tapa, voorgerecht of onderdeel van een Casa Conservas-tafel.

INGREDIËNTEN voor 2 tapas

- 2 sneetjes stevig brood, zuur-
desem of briochetoast
- 1 rode paprika
- 1 gele paprika
- ½ ui
- 1 teentje knoflook, geperst
- 1 blik (120 g) sardines in olijfolie
 - + olijfolie
 - + citroensap
 - + peterselie
 - + bieslook
 - + peper
 - + zeezout

Optioneel:

balsamicocrème, pimentón, chilivlokken of enkele kappertjes

BEREIDING (15 min.)

- Rooster het brood tot het krokant is aan de buitenkant maar nog wat zacht binnenin.
- Snijd de paprika's en ui in fijne reepjes. Stoof ze zacht in olijfolie met een beetje knoflook, peper en zout.
- Laat de groenten rustig garen tot ze zoet en smeug worden. Breng op smaak met enkele druppels citroensap en eventueel wat pimentón of chilivlokken.
- Schep een royale hoeveelheid van het warme paprika-ui-mengsel op de toast.
- Leg daarop voorzichtig één of twee sardines uit het blik.
- Werk af met fijngesneden peterselie en bieslook.
- Druppel er eventueel een beetje balsamicocrème of olie uit het blik over voor extra glans en diepte.





Hummus met makreel

Atlântico cremoso

Romige zelfgemaakte hummus vormt de zachte basis voor volle vis uit blik, rechtop geschikt als kleine waaier. De olie uit het blik, peterselie, bieslook en een toets pimentón geven het gerecht die typische Iberische diepte: eenvoudig, rijk en tegelijk fris.

Een klein bordje dat perfect werkt als tapa, voorgerecht of onderdeel van een Casa Conservas-tafel.

INGREDIËNTEN voor 12 tapas

- 1 blik (400 g) kikkererwten
- 1 eetlepel tahin
- ½ citroen, sap
- 1 teentje knoflook
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 snufje komijn
- 1 blik (80 g) makreel, sardines of
horsmakreel in olijfolie
- + snufje zeezout
- + peper
- + pimentón
- + peterselie
- + bieslook

Optioneel:

extra olijfolie, citroenzeste, chilivlokken of enkele druppels olie uit het blik

BEREIDING (20 min.)

- Spoel de kikkererwten en laat ze goed uitlekken.
- Mix de kikkererwten met tahin, citroensap, knoflook, olijfolie, komijn, peper en zout tot een gladde hummus.
- Voeg eventueel een klein scheutje water toe om de hummus extra smeug te maken.
- Schep de hummus in kleine bordjes of kommetjes en strijk licht open.
- Haal de vis voorzichtig uit het blik en verdeel in mooie stukken.
- Schik enkele stukken vis rechtop in de hummus, zodat ze als een kleine waaier boven het bordje uitsteken.
- Druppel er wat olijfolie of olie uit het blik over.
- Werk af met pimentón, fijngesneden peterselie en bieslook.
- Serveer met geroosterd brood, crackers of serveer in kleine lepeltjes als tapa.



Galicië – *waar de zee het land binnenkomt*

Er zijn plekken op de kaart waar je de zee kunt zien. En er zijn plekken waar je ze kunt voelen. In de lucht, in het eten, in de manier waarop mensen praten over hun werk. Galicië is zo'n plek. Het uiterste noordwesten van Spanje, waar de Atlantische Oceaan niet beleefd aanklopt, maar het land gewoon binnenloopt via brede, beschutte zeearmen die hier *rías* heten: de Ría de Vigo, de Ría de Pontevedra, de Ría de Arousa, de Ría de Muros e Noia. Geen gewone baaien. Eerder: een netwerk van zilte vingers die diep in het groene kustland reiken en overal waar ze komen leven achterlaten – plankton, getijden, voedsel, overvloed.

Die *rías* vormen een uitzonderlijk vruchtbaar stukje zee, waar alles samenkomt om leven te creëren.

Zout water mengt er met zoet, getijden duwen voedselrijk water heen en weer, en de beschutte oevers bieden precies de juiste omstandigheden voor een schatkamer: sardines, tonijn, makreel, mosselen, kokkels, tapijtschelpen, scheermessen, zamburiñas, octopus, inktvis. De lijst is langer dan een Galicisch kerstmenu, en dat wil iets zeggen.





De vrouwen van het getij

Maar het verhaal van de Galicische conserva is niet compleet zonder de vrouwen die het mogelijk maakten. In de fabrieken waren het vrouwenhanden die de vis schoonmaakten, fileerden, rangschikten en in blik legden, met een snelheid en precisie die je moet zien om het te geloven. En ook vóór het product de fabriek bereikte, waren vrouwen al onmisbaar op de zandbanken en in de rías zelf.

De *mariscadoras* vormen een van de meest herkenbare beelden van Galicië. *Mariscadoras* betekent letterlijk: vrouwen die *marisco* of schaal- en schelpdieren oogsten. Bij laagwater stappen ze het natte zand en slib in, gebogen over hark, mand of emmer, op zoek naar kokkels, tapijtschelpen, scheermessen en andere schelpdieren. Hun werkdag volgt niet de klok van de fabriek, maar het ritme van de getijden. Als de zee zich terugtrekt, dan beginnen zij.

Lang was het een overlevingsactiviteit: werk dat vrouwen uit kustfamilies deden naast de zorg voor kinderen, het huishouden en soms een baan in de conservera. Maar in de tweede helft van de twintigste eeuw kwam daar verandering in. Het beroep werd georganiseerd via *cofradías*, vergunningen, zones, quota en controles. De *mariscadoras* werden niet alleen arbeidsters van het getij, maar ook beheerders van een kwetsbaar ecosysteem. Op de Illa de Arousa, midden in de gelijknamige ría, speelden vrouwelijke schelpdiervverzamelaars een voortrekkersrol in wat onderzoekers de shellfish revolution noemen: een verschuiving waarbij zij steeds meer inspraak kregen in het beheer van de schelpdiergronden.

Hun werk is tegelijk praktisch en symbolisch. Praktisch, omdat ze een essentiële grondstof leveren voor de Galicische gastronomie en conservenindustrie. Symbolisch, omdat ze laten zien dat de rijkdom van de rías niet vanzelf in een blik terechtkomt. Tussen zee en tafel staan mensen: vrouwen die weten wanneer een zandbank klaar is, welke schelp groot genoeg is, welke zone rust nodig heeft, en hoe je leeft met een landschap dat elke dag verandert.



Het blik als ría

Dat verklaart ook waarom Galicische conservas zo'n eigen karakter hebben. In veel landen betekent vis in blik: sardine, tonijn, makreel. Punt. In Galicië betekent het ook: *mejillones*, *berberechos*, *almejas*, *navajas*, *zamburiñas*, *pulpo*, *calamares*, *chipirones*, *caballa*. Het blik be-
waart hier niet alleen vis, maar ook marisco, de smaak van de ría zelf. Alle vissoorten en schelpdieren die we in het vorige hoofdstuk beschreven, komen hier samen op één smalle kuststrook. Nergens anders is het assortiment zo breed, nergens anders is de band tussen landschap en blik zo kort.

En dat maakt dat Galicië vandaag niet alleen een plaats is van productie, maar ook van prestige. De betere producenten presenteren hun blikken als gastronomische objecten. De vis of het schelpdier wordt op het beste moment verwerkt, met de hand geselecteerd en zorgvuldig geschikt. De saus of olie is geen bijzaak, maar onderdeel van het product. Een goed blik is geen eindpunt van verse vis. Het is een andere vorm van culinaire expressie.

