

Tapas La Qia

Rijk aan kruiden, cultuur & nostalgie

Elena Gomez Orueta



Schrijver: Elena Gomez Orueta
Ontwerp: Sarah Gomez Orueta
ISBN: 9789402151107
© Elena Gomez Orueta

INHOUD

INLEIDING 6

GESCHIEDENIS 'LA QIA' 8

MONTADITOS 12

SCHAAL - EN SCHELPDIEREN 48

TAPAS 66

PAELLA 90

NOSTALGIE 94

REGISTER 100

DANK 102

INLEIDING

Mijn naam is Elena Gomez Orueta, kleindochter van La Qia en zaakvoerder van Tapas La Qia. Ik schrijf dit boek met de bedoeling de geschiedenis van mijn grootouders te vertellen. Mijn grootouders, die migranten uit Spanje waren. Deze geschiedenis zit vol Spaanse cultuur en smakelijke recepten, die ik op mijn beurt vol trots en emotie aan jullie wil doorgeven.

Dit is Nuestra Historia.



GESCHIEDENIS 'LA QIA'

Hoe het allemaal begon...

Veronica Acebes Pereda werd geboren in 1928 in Oña, een klein dorpje in Spanje. De familie waarin ze opgroeide telde elf broers en zussen, die haar het koosnaampje Veronqia gaven. Als jonge vrouw kwam Veronica terecht als hulp in het huis van een sergeant. Het was in dat huis dat ze zich als een voortreffelijke kokkin ontwikkelde. Ze werd niet alleen om haar kookkunsten, maar ook om haar schoonheid geroemd. Een schoonheid die onmiddellijk het hart van een jonge muzikant uit het leger, bekend onder de naam Carlos Orueta Lorza, sneller deed kloppen. Hij trok op pad naar huize Acebes Pereda om al zingend de hand van zijn Veronica te vragen en even later stonden ze voor het altaar. Drie kinderen ontstonden uit dat huwelijk: Carlos, Julian en Maria-Enar, mijn moeder.

In 1963 namen ze de beslissing om hun toekomst verder op te bouwen in België. Veronica hield zich voornamelijk bezig met de opvoeding van de kinderen en om te ontspannen, wijdde ze zich als vanouds aan het koken. Al in Oña stond ze bekend om haar overheerlijke tapas. Zodra er iets gevierd moest worden, werd La Qia ingeschakeld om de maaltijd te verzorgen.

Drieëntwintig jaar later, in 1986, kregen Carlos en Veronica een kleindochter. Die kleindochter, ben ik. Al van jongs af aan bracht ik veel tijd door met mijn grootouders. We gingen samen naar de markt of naar de lokale Spaanse handelaar op zoek naar verse ingrediënten voor de keuken van Veronica. Ik hield ervan om me vervolgens aan tafel te zetten en naar haar te kijken terwijl ze tapas maakte. Hoe ouder ik werd, hoe meer ze mij actief liet deelnemen aan dit proces. Op die manier begon ik ook mijn eigen ideeën samen met mijn grootmoeder uit te werken.

In deze keuken werd ook mijn toekomst gesmeed. In 2006 studeerde ik af als kok van buitenlandse keukens.

Drie jaar later, in 2009, werd ik de trotse eigenaar van Tapas La Qia, mijn eigen zaak waar de recepten van mijn grootmoeder nog steeds de toon aangeven.

Augustus 2010 was voor mij een donkere periode, la Qia overleed aan pancreaskanker. Ik ben ontzettend dankbaar dat ik deze fantastische vrouw als voorbeeld heb gehad.

Met Tapas La Qia wil ik haar kennis en haar passie doen voortleven.





