



TAPAS

VERHALEN EN RECEPTEN

JANNEKE VREUGDENHIL & EDWIN WINKELS

Uitgeverij Brandt
Amsterdam 2023

INHOUD

El Xatet, Sitges, Catalonië	8	Vinoteca Abadía, Abando, Bilbao	88
Boquerones en vinagre (ansjovisjes in azijn) 11		Sardinas ahumadas (gerookte sardientjes) 91	
Ca'n Rei, Sant Miquel de Balansat, Ibiza	12	Pizzeria La Grotta, Tossa de Mar, Catalonië	92
Pollo al ajillo (knoflookkip) 15		Provolone (provolonekaas met tomaat) 95	
La Bodeguiya, Las Negras, Andalusië	16	Bar Biosca, Ruzafa, Valencia	96
Salpicón de mejillones (zurige mosselsalade) 19		Champiñones con ajo y perejil (champignons met knoflook en peterselie) 99	
Casa el Mancu, Limanes, Asturië	20	El Pimpi, Centro, Málaga	100
Pimientos de Padrón (groene pepers uit Padrón) 23		Ensaladilla rusa / Hormigón (huzarensalade / 'beton') 103	
La Pubilla del Taulat, Poblenou, Barcelona	24	Con-A-Che, Malasaña, Madrid	104
Pa amb tomàquet (brood met tomaat) 27		Patatas bravas (gebakken aardappelen met pikante saus) 107	
Calle del Laurel, Logroño, La Rioja	28	La Cova Fumada, Barceloneta, Barcelona	108
Pintxo de jamón y atún (pintxo van ham en tonijn) 31		Calamares a la romana (gefrituurde inktvisringen) 111	
Cala Torta, Artà, Mallorca	32	Pensión Cuevas de Cañart, Aragón	112
Navajas a la plancha (scheermessen van de grillplaat) 35		Albóndigas a la jardinera (gehaktballetjes in groentesaus) 115	
Nord-Est, Cadaqués, Catalonië	36	Herria Taberna, Parte Vieja, San Sebastián	116
Bacalao a la llauna (klipvis van het blik) 39		Tortilla de patatas (aardappelomelet) 119	
Bar Goya, Carmona, Andalusië	40	Senator Mar Menor Resort, Los Alcázares, Murcia	120
Carne en salsa (stoofvlees in saus) 43		Migas manchegas (broodkruimels uit La Mancha) 123	
Hostal Robert, La Pobla de Claramunt, Catalonië	44	Joanet, Sant Pere, Barcelona	124
Alcachofas confitadas (gekonfijte artisjokken) 47		Esqueixada (klipvissalade) 127	
El Pantera de San Lorenzo, Sevilla	48	El Morata, Pedregalejo, Málaga	128
Tortillitas de camarones (mini-tortillas van kleine garnalen) 51		Gambas al ajillo (garnalen in pikante knoflookolie) 131	
Tienda Bar Manolito, Ponteareas, Galicië	52	La Maldita, Sitges, Catalonië	132
Empanada gallega (Galicische pastei) 55		Croquetas de setas (kroketjes van paddenstoelen) 135	
Casa Alcalde, Parte Vieja, San Sebastián	56	La Plata, Barri Gòtic, Barcelona	136
Gilda (pintxo met ansjovisje, pepertje en olijf) 59		Boquerones fritos (gefrituurde ansjovisjes) 139	
Casa Tino, Playa Quemada, Lanzarote	60	Tira do Cordel, Finisterre, Galicië	140
Almejas a la marinera (venusschelpen in wittewijnsaus) 63		Pulpo gallego (Galicische octopus) 143	
El Patán, Poble Sec, Barcelona	64	Mercado de San Miguel, La Latina, Madrid	144
Escalivada (geroosterde paprika's, aubergines en uien) 67		Pinchos morunos (gemarineerde varkensspeezen) 147	
Vascos, Riumar, Catalonië	68	La Madreñería, Cangas de Onis, Asturië	148
Mejillones al vapor (gestoomde mosselen) 71		Chorizo a la sidra (chorizoworst in appelcider) 151	
Bar Xatú, Vielha, Catalonië	72	Dos de Mayo, San Lorenzo, Sevilla	152
Revuelto de espárragos trigueros (roerei met groene asperges) 75		Croquetas de jamón (hamkroketjes) 155	
La Vinya del Senyor, La Ribera, Barcelona	76	Costamarga, Agua Amarga, Andalusië	156
Berenjenas fritas con miel (gefrituurde aubergines met honing) 79		Cazón en adobo (ruwe haai in azijnmarinade) 159	
Fonda Urgell, Roda de Ter, Catalonië	80	La Pecera, Círculo de Bellas Artes, Madrid	160
Espinacas con garbanzos (spinazie met kikkererwtten) 83		Queso manchego y membrillo (kaas uit La Mancha en kweepeermembrillo) 163	
Restaurante Ripoll, Playa de Gandía, Comunitat Valenciana	84	Jai-Ca, Barceloneta, Barcelona	164
Berberechos (kokkels) 87		Anchoas con su raspa frita (ansjovisjes met gefrituurde graat) 167	

VOORWOORD

Een kookboek. Een verhalenboek. Een fotoboek. Een reisgids. Wat is dit eigenlijk voor boek? *Sorpresa*: het is het allemaal. Allereerst staan er recepten in voor veertig van de bekendste tapas, gerechten die overal in Spanje worden bereid en geserveerd. Daarnaast zijn de verhalen die erin staan eigenlijk ook een soort tapas. Kleine stukken tekst die je in enkele minuten verorbert. Veertig hapjes die je, als je ze eenmaal op hebt, misschien meer hebben geleerd over Spanje dan je ooit wist of dacht te weten. Tegelijkertijd kun je dit boek ook zonder een letter te lezen doorbladeren en wegdroppen bij die oh zo aanstekelijke Spaanse eetcultuur. De foto's spreken, zo hopen wij althans, voor zichzelf. En misschien kan TAPAS zelfs een beetje een reisgids zijn. Wie weet kunnen de genoemde, geportretteerde en beschreven plekken ter inspiratie dienen voor een bezoek aan dat land waaraan wij – Edwin al 35 jaar geleden en Janneke sinds een jaar of 6 – ons hart hebben verpand.

TAPAS is een reis voor lekkerbekken en nieuwsgierigen, voor Spanje-liefhebbers of juist voor hen die het land voor het eerst, of nog beter willen leren kennen. Het is bedoeld voor mensen die weleens willen weten hoe je nou precies die saus voor *patatas bravas* maakt, hoe je ervoor zorgt dat de *calamares* geen taaie rubberen ringen worden, hoe je *pinchos morunos* het lekkerst marineert en wat het geheim is van de enige echte Spaanse *tortilla de patatas*, om maar eens vier van de meest geserveerde tapas te noemen.

Over de recepten gesproken: ten eerste hebben we die gerechten lang niet altijd bij de bar van de bijgaande foto gegeten; de verzameling tapas staat op zichzelf, al hebben we wel zo veel mogelijk met de locatie van de bar (regio, zee) rekening gehouden. Ten tweede: ze zijn allemaal bedoeld voor vier tot acht personen,

afhankelijk van wat je nog meer op tafel zet. Als we olijfolie gebruiken is dat bijna altijd extra virgen olijfolie. (Om in te bakken gebruiken we een eenvoudige, niet al te dure extra virgen olijfolie. Onze allermooiste, dure olijfolie bewaren we voor salades en om over gerechten te sprenkelen.) Alleen voor frituurgerechten gebruiken we geraffineerde olie; soms is dat olijfolie, soms een andere plantaardige olie. Zout en peper vermelden we niet in de ingrediëntenlijst, maar met peper bedoelen we versgemalen zwarte peper. En niet dat de recepten al te nauw luisteren, maar een theelepel meet officieel 5 ml en een eetlepel 15 ml.

Tot slot hebben we uiteraard niet alléén aan eten gedacht. Onder elke recept staat een wijnsuggestie, vaak een wijn uit de buurt van waar de foto is genomen, maar wel met zoveel mogelijk afwisseling; bijna elke Spaanse wijnstreek komt aan bod. De genoemde wijnen zijn in Nederland bij importeurs, groothandels of winkels te koop.

Buen provecho y salud!

Janneke Vreugdenhil & Edwin Winkels



EL XATET, SITGES, CATALONIË

EEN BAR OF RESTAURANT PER 170 INWONERS

Overall in Spanje is wel een bar of restaurant te vinden. Waar dan ook. In een drukke volkswijk van een grote stad of op het centrale pleintje van een afgelegen dorp. En in zo'n wijk of dorp zijn ze het meestal allebei tegelijk: bar én restaurant. Ontmoetings- en pleisterplaats van 's morgens vroeg tot 's avonds laat. Soms tot na middernacht.

Er doen verschillende statistieken de ronde, maar de meest recente cijfers van het officiële Spaanse instituut voor de statistiek zeggen dat er in 2020 in het hele land 277.539 horecagelegenheden waren, waarvan de meeste cafés en restaurants. Dat komt erop neer dat er per 170 inwoners van het land – alle leeftijden meegerekend – een plek is om buiten de deur te eten of te drinken. Althans, dat was begin 2020 – en daarna kwam de covid-pandemie, waarin de horeca zwaar werd getroffen. De schatting is dat zo'n tienduizend zaken die crisis niet hebben overleefd, maar dat er inmiddels ook weer andere voor in de plaats zijn gekomen.

Want als iets in Spanje weer snel opklautert uit een diep dal, dan is het diezelfde horeca. Tijdens de crisis tussen 2008 en 2012, waarin Spanje zijn werkloosheidsrecord brak en bijna 50% van de jeugd zonder werk kwam te zitten, verbaasden toeristen zich erover dat in dorpen en steden de restaurantjes nog altijd vol zaten met de Spanjaarden zelf. Hoe kon dat nou?

Het meest eenvoudige antwoord luidt: omdat eten voor Spanjaarden, net als voor iedereen op de wereld, een primaire levensbehoefte is, maar bovenal omdat een maaltijd zo veel en zo lang mogelijk én in gezelschap dient te geschieden. Een groot deel van het inkomen, hoe bescheiden dat soms ook is, wordt besteed in winkels, op de markt en in eetgelegenheden. Dan maar geen verre of dure vakantie; Spanjaarden blijven ook in de zomer overwegend in eigen land – dat is goedkoper, en zo blijft er meer geld over voor (uit) eten.

Niettemin zijn er helaas historische cafés en restaurants verdwenen. De foto bij dit verhaal, van El Xatet, is al zo'n twintig jaar oud; en bij de oudere inwoners van Sitges roept hij direct nostalgische gevoelens op. De bar lag sinds de jaren twintig van de vorige eeuw op een strategische plaats in het stadje, om de hoek van het centrale pleintje, in een drukke winkelstraat. Xatet was de bijnaam van de eigenaar – het is het verkleinwoord van *xato*, dat wordt gezegd van iemand die een klein neusje heeft, en Salvador Satorra had juist een enorme gok. Na drie generaties sloot de bar zijn deuren – de vierde wilde er niet meer aan beginnen.

Waarschijnlijk is dat ook de reden van de meeste sluitingen in de Spaanse horeca. Veel zaken zijn altijd familiebedrijven geweest en de kinderen hebben met eigen ogen kunnen zien dat er naast het werk bijna geen ander leven mogelijk is. De bar of het restaurant is het huis. Bovendien is de keus aan en kwaliteit van de opleidingen sinds het einde van de dictatuur een stuk verbeterd, dus is het niet meer zo vanzelfsprekend dat kinderen het bedrijf van hun ouders en grootouders overnemen.

Dat heeft in de steden in Spanje in de laatste twee decennia een bijzonder effect gehad: een groot deel van die traditionele barretjes-met-een-hapje zijn overgenomen door Chinese families. Op de kaart kwamen *arroz chino* (een soort nasi) en *fideos* (noodles) te staan, al zijn de nieuwe eigenaren slim genoeg om ook *patatas bravas*, *tortillas* en *boquerones* te blijven serveren om de vaste clientèle niet van zich te vervreemden.

Op de plek van El Xatet zit overigens al jaren een franchise van een grote keten die gespecialiseerd is in ibérico-ham.



BOQUERONES EN VINAGRE

(ANSJOVISJES IN AZIJN)

Het is precies dezelfde vis, maar in Spanje heeft-ie twee namen: de *boquerón* is het vers gevangen visje, de *anchoa* is de gepekeld versie ervan. In Nederland staan beide versies bekend als ansjovis.

400 g verse ansjovis (ongeveer 250 g schoongemaakt gewicht)

(ongeveer) 150 ml witte-wijnazijn

3 teentjes knoflook, in dunne plakjes
een plukje bladpeterselie, grof gesneden
olijfolie

1 el bladpeterselie, fijn gesneden

Snijd de buik van de ansjovis open, pak de kop beet en trek deze voorzichtig met graat en al los, waarbij de vis in twee filets wordt opgedeeld. Snij de staart eraf. Verwijder eventuele ingewandresten en spoel de visjes heel goed af met koud water. Dep ze droog met keukenpapier. Meng de azijn met 50 ml water en laat er al roerend een snuf zout in oplossen. Leg de visjes in een schaal en giet de pekervloeistof erover – ze moeten allemaal onder staan, maak zo nodig extra pek. Leg ze zo'n 6 uur in de koelkast. Haal de ansjovisjes uit de marinade, dep ze droog met keukenpapier en ze leg ze in een diepvriesdoosje. Sluit af en vries ze gedurende 48 uur in. Dit is nodig om eventuele parasieten te doden.

Laat de ansjovisjes ontdooien, giet eventueel vocht af. Schenk er olijfolie over tot ze net onder staan en strooi de knoflookplakjes erover uit. Laat nog enkele uren – of een hele nacht – in de koelkast staan. Haal de vis een uur voor je hem gaat eten uit de koeling. Serveer de boquerones op een schaal, samen met de plakjes knoflook, een beetje van de olijfolie. Strooi de peterselie erover.

WUJNTIP: CAVA PERE VENTURA BRUT, PENEDÈS
(MACABEO, XARELLO, PARELLADA)





CA'N REI, SANT MIQUEL DE BALANSAT, IBIZA

HET HOEFT NIET HIP TE ZIJN

Een verjaardag. De doop van een kind. Een bedrijfsuitje. Een zakendeal. Een eerste kennismaking. Vrienden die op bezoek zijn. Zelfs een begrafenis. Alles kan in Spanje een goede reden zijn om samen aan tafel te gaan; niet thuis, in een flat waarvan de woon/eetkamer meestal te klein is, maar ergens in een bar of restaurant. 'Niets' kan óók een argument zijn. Je hóeft niet iets te vieren te hebben om het maal te delen, om met z'n tweeën, vieren, een groep, een grote familie aan tafel te gaan. *Zullen we morgen...? Ja, natuurlijk, waarom ook niet.* Agenda's bestaan niet, spontane afspraken des te meer.

En waar dan? Zeg jij het maar. Als je op Ibiza woont, kan dat al snel een hippe tent zijn. Maar die zijn er vooral voor de toeristen, en dus te duur voor het grootste deel van de lokale bevolking. Zeker als je dertien mensen uitnodigt. Maar ook als iedereen zelf betaalt; niet iedereen heeft dezelfde financiële middelen. (Ibiza zit al jaren met een groot probleem in de zomers: een flink deel van het tijdelijke horecapersoneel komt over van het Spaanse vasteland, maar door de duizelingwekkend hoge huurprijzen op Ibiza kunnen obers, serveersters en koks van hun salaris niet de huur betalen, laat staan iets overhouden om ergens te gaan eten. Het kost de horeca op het eiland daardoor steeds meer moeite personeel te vinden.)

Moet het een mooi restaurant zijn, smaakvol gedecoreerd? Ach, waarom, het gaat toch om het eten? Moet er airconditioning zijn, want het is juli, hartje zomer, en overdag is het meer dan dertig graden geweest? Natuurlijk niet; de zwoele avondlucht is juist aangenaam. Een terras dan? Nee, niet per se, als de deuren maar wijd open kunnen. Een afgelegen, rustige plek? Niet zeuren, wat maken die auto's nou uit? Ja, oké, je zit wel langs de weg en de stoep is maar een meter breed, maar een doorgaande weg in Sant

Miquel de Balansat is niet hetzelfde als eentje in Ibiza-stad of Sant Antoni, de drukste plaatsen. En wat is doorgaand? Asfalt kronkelend door het rustige noorden van het eiland?

Die grote televisieschermen aan de muur? Die kunnen uit als we dat vragen, we zijn bijna de enige gasten.

Het licht een beetje dimmen misschien? Maar waarom? Dan zie je niet wat er op je bord ligt. En we hebben niets te verbergen, iedereen die langskomt mag onze gezelligheid zien.

Het is niet te achterhalen of de Amerikaanse schilder Edward Hopper ooit op Ibiza verbleef en er bij dit felle licht van een restaurant in de avond in Sant Miquel inspiratie opdeed voor zijn beroemdste werk. Nee, natuurlijk was dat niet zo. Het was ook niet de beste tijd om vanuit New York naar het Balearen-eiland te reizen toen hij in 1942 *Nighthawks* schilderde. In Spanje was de Burgeroorlog nauwelijks afgelopen of de Tweede Wereldoorlog brak uit.

Bovendien weten we van Hopper dat hij zijn inspiratie voor *Nighthawks* haalde uit een ‘diner’, zo’n typisch Amerikaanse eetbar, in Greenwich Village. Niet dat hij er de vrolijkheid van een gezamenlijke maaltijd zag en wilde portretteren. Integendeel. Het doek is doordrenkt van eenzaamheid en gebrek aan contact tussen de weinige gasten; hun isolement wordt alleen maar versterkt door het fluorescerende licht.

Kom daar eens om op een zomeravond in Ca’n Rei in Sant Miquel de Balansat. Spanje heeft zeker ook troosteloze jaren gekend; vooral na de oorlog was het land lange tijd grijs en grijs. En waren de meeste mensen straatarm. Maar juist in dat soort tijden bleef het samenzijn aan tafel, hoe schaars de borden ook waren gevuld, een zeldzaam lichtpuntje van de dag. Omdat die tafel het belangrijkste in hun leven is, de plaats van troost en vriendschap en vieringen en genot en alles. Thuis, maar als het even kan toch vooral in het café. Het restaurant. Meestal nog heel betaalbaar ook. Voor drie gangen in Sant Miquel de Balansat krijg je in Greenwich Village, en trouwens ook in Ibiza-stad, net een hamburger.

POLLO AL AJILLO

(KNOFLOOKKIP)

Spanjaarden zijn dol op kip. In 2021 aten ze er 13,65 kilo per persoon van, gevolgd door varkensvlees met 10,93 kilo en, op afstand, het duurdere rundvlees met 5,35 kilo. Nummer vier is konijn met 0,93 kilo, en die wordt meestal op dezelfde manier bereid als dit kipgerecht: in een kruidige knoflookjus.

1 kg drumsticks en/of kippenvleugeltjes

2-3 el olijfolie

1 bol knoflook, teentjes, ongepeld

1 laurierblaadje

een paar takjes rozemarijn en/of tijm

200 ml droge witte wijn of sherry

sap van ½ citroen

Bestrooi de stukken kip rondom met zout en peper. Snijd de ongepelde teentjes knoflook in het dikste deel een stukje in. Verwarm in een braadpan, op laag vuur, de olijfolie met de ingesneden knoflooktenen, het blaadje laurier wat takjes rozemarijn en/of tijm – ze mogen beslist niet verbranden. Verwijder na 5 minuten de knoflook en kruiden en bewaar. Zet het vuur hoger en braad in dezelfde olie de kip aan – doe dit zo nodig in twee porties. Laat de drumsticks en/of vleugeltjes aan alle kanten mooi bruin en zo goed als gaar worden. Schenk de helft van het braadvet uit de pan, doe de knoflook en kruiden er weer bij en giet de wijn of sherry over de kip. Laat even bruisen en een paar minuten inkoken en leg er vervolgens een deksel op. Laat nog vijf minuten zachtjes garen. Proef het stoofvocht en maak het desgewenst verder op smaak met citroensap. Serveer de stukken kip in het vocht.

WIJNTIP: MUS LIAS, RUEDA (VERDEJO)





ZWARTE VROUWEN IN EEN WIT DORP

Alle huizen zijn wit en het dorp heet Las Negras. ‘De zwarten’, in vrouwelijke vorm. Zwarte wat? De zwarte vrouwen is het eerste wat in je opkomt. Maar zwart van huidskleur? Of zwart gekleed?

De meeste bezoekers zullen nauwelijks stilstaan bij de herkomst van de naam. Zij komen hier voor de rust, de paar barretjes aan het strand, het leven aan zee zonder een aangeharkte boulevard. Ze komen naar dit plekje in het uiterste zuidoosten van Spanje, in het natuurpark Cabo de Gata, voor het gevoel terug te gaan in de tijd, een herbeleving van de jaren zestig of zeventig. De tijd van de hippies. Terwijl de rest van Europa massaal naar populairdere en makkelijker toegankelijke delen van de costa's trok, wisten de hippies Las Negras te vinden,

En nog steeds bevindt zich in de buurt Las Negras een vrij grote hippie-commune. Enkele kilometers noordelijker aan de kust, alleen te voet te bereiken, na een grindweggetje en daarna een steil pad, ligt de Cala de San Pedro, een baaitje met de resten van een vroeger kasteel. Meer dan veertig jaar geleden streken ze er neer, en zo'n vijftig van hen verblijven ze er nog steeds, in enkele oude, half vervallen bouwsels en een paar grotten in de rotswanden. Dat ze er permanent kunnen wonen is vooral te danken aan de aanwezigheid van een waterbron.

Juist achter dit baaitje schuilt een van mogelijke verklaringen voor de naam Las Negras, een verhaal dat lange tijd als het meest plausibele werd beschouwd. San Pedro was ooit een minuscuul vissersdorp met een bescheiden vloot; alle mannen gingen in enkele boten samen de zee op. Tot er op een dag een heftige storm opstak, geen van de mannen terugkeerde en alle vrouwen van het dorp in één klap weduwe werden. Omdat zij in de geïsoleerde baai niet konden overleven, trokken ze naar een meer toegankelijke plek om een nieuw dorp te stichten, een plek waar ze zich aan de

landbouw konden wijden. En omdat al die weduwen in het zwart gekleed gingen, was in de omgeving de naam van de nieuwe *pedanía* snel gevonden: Las Negras.

Er bestaan ook minder bijzondere versies van de oorsprong van de naam – geen enkele ervan staat op schrift, bovenstaande ook niet. En omdat alles mondeling is overgeleverd, is de juistheid nooit te controleren. Zo zou het dorp ook Las Negras kunnen heten vanwege het zwarte strand dat je ziet liggen als je van de heuvels afdaald, een groot contrast met de witte huizen. Of het heeft te maken met de zwarte heuvel die net achter het dorp ligt en Cerro Negro heet.

De minst bekende theorie is tegelijk de enige te waarvan wél enige documentatie bestaat. Het is een verhaal dat niet eens zo vreemd klinkt, en waar je eigenlijk direct aan denkt bij het horen of lezen van die naam, de zwarte vrouwen. Misschien dat het verhaal niet zo vaak is verteld omdat Spanje nauwelijks bezig is met zijn lange slavernijverleden. Anders dan in Nederland is er geen debat over, terwijl veel Spaanse havens toch grote handels- en doorvoerplaatsen waren voor de slaven die vanuit Afrika richting het Caribisch gebied werden verscheept. Bovendien zijn veel Spanjaarden in *las Américas* steenrijk geworden van de suikerrietplantages waar die slaven te werk werden gesteld.

Hoe dan ook, Las Negras zou Los Almacenes (de magazijnen) hebben geheten toen er eens een boot vol met slaven strandde; de vele Afrikanen aan boord waren uitgedroogd en hadden geen voedsel meer. De bevolking van het dorp schoot hun te hulp. De kapitein van het schip, dankbaar dat zijn kostbare menselijke handelswaar was gered, schonk het dorp twee vrouwelijke slaven, die in Los Almacenes achterbleven. Zij kwamen in een *cortijo* te wonen, een boerderij, en werkten op het land. In de omgeving had men het al snel over Cortijo Las Negras, en in de loop van de tijd kreeg het hele witte dorp die naam.

SALPICÓN DE MEJILLONES

(ZURIGE MOSSELSALADE)

De *salpicón*, een salade met veel zuur erin, wordt op veel verschillende manieren opgediend. De meest populaire is de *salpicón de marisco*, met verschillende zeevruchten als inktvis, garnalen en schelpdieren. Onderstaand recept, met alleen mosselen, is ideaal voor in de Nederlandse keuken.

2 kilo mosselen

1 glas droge witte wijn

3 el sherryazijn

4-5 el olijfolie

½ rode paprika, in stukjes

½ groene paprika, in stukjes

1 sjalot, ragfijn gesneden

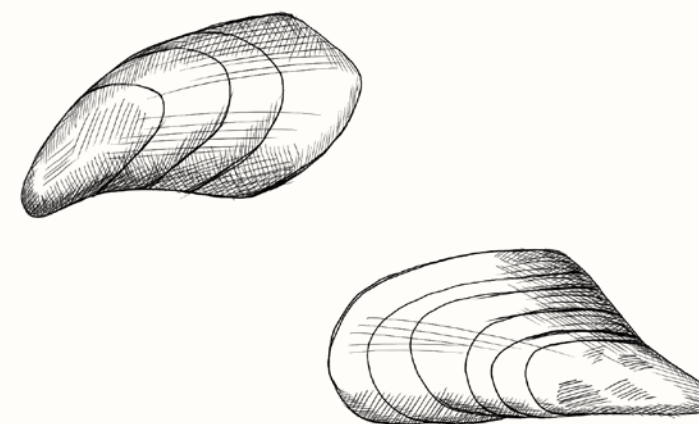
10 kleine zure augurkjes, klein gesneden

2 el kappertjes, grof gehakt

een handje bladpeterselie, grof gehakt

Was de mosselen enkele malen in koud water totdat alle zand eruit is. Gooi kapotte exemplaren weg. Doe ze in een grote pan en schenk de wijn erop. Leg een deksel op de pan, zet hem op hoog vuur en stoom de mosselen in een paar minuten open. Schud tussendoor een paar keer aan de pan, zodat de warmte zich gelijkmatig verdeelt. Haal de mosselen uit hun schelp. (Het kookvocht kan worden gezeefd en gebruikt als basis voor soep, saus of risotto.) Doe de sherryazijn in een kom, voeg een snuf zout en een paar draaien uit de pepermolen toe, en klof er geleidelijk de olijfolie door. Meng de paprika, sjalot, augurk, kappertjes, peterselie en mosselen door de dressing. Laat een paar uur tot een etmaal marineren in de koelkast, maar serveer de *salpicón* op kamertemperatuur.

WIJNTIP: BRUMA PARAJE MARÍN, JUMILLA
(MONASTRELL)





CASA EL MANCU, LIMANES, ASTURIË

DE BAR IN PLAATS VAN DE KERK

In Galicië heten ze *aldeas*, kleine dorpskernen die door de noordwestelijke regio verspreid liggen, verschillende gehuchten binnen één grotere gemeente. Daarvan zijn er, in een regio die driekwart van Nederland beslaat, 30.377 in totaal. Daarvan tellen 12.364 tien of minder inwoners. 1873 zijn volledig verlaten, daar woont geen mens meer. Spookdorpen zijn het, maar dat is een ander verhaal, elders in dit boek.

In buurregio Asturië heten zulke gehuchten *parroquias*, wat je zou kunnen vertalen als kerkdorpen. Grappig genoeg doet het woord zelfs denken aan het Nederlandse woord parochiën, ofwel gemeenschappen die rond een kerk zijn ontstaan. Zo'n kerk staat doorgaans in het centrum van het dorp. Maar niet in het landelijke Asturië, waar kerkjes veelal eenzaam op een heuveltje of langs een doodlopende weg staan, slechts vergezeld van een begraafplaatsje. De boerenwoningen liggen verspreid door het landschap, gelegen aan smalle weggetjes waar zelfs personenauto's elkaar niet kunnen passeren. Veel van de 857 *parroquias* in het bergachtige Asturië zijn schier onbereikbaar, verstopt in verlaten valleien of tegen een hoge bergwand geplakt. Samen vormen die gehuchten een immense lappendeken, op een landkaart lijkt het net een verbrijzelde voorruit van een auto.

Maar ondanks de naam is de kerk in veel *parroquias* allang niet meer de plaats van samenkomst van de gemeenschap. In de meeste kerken wordt zelfs nooit meer een mis opgedragen; er is te weinig belangstelling en er zijn nog minder priesters. De doop van een baby of de eerste communie van een kind – steeds minder in de leeglopende dorpen – of de uitvaart van een van de laatste bewoners, dat is het zo'n beetje. Priesters rijden van kerkje naar kerkje, doen wat er van hen wordt verwacht en vertrekken weer.

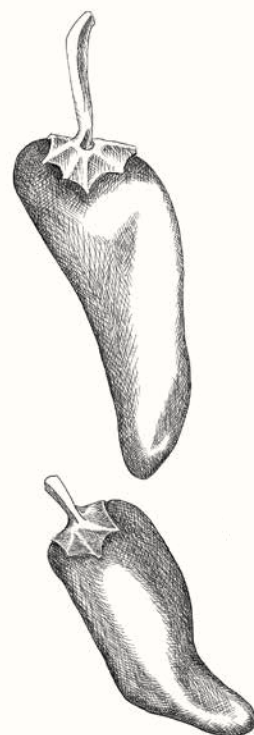
De plaats om elkaar te ontmoeten is nu de winkel, de bar, het

restaurant of het dorps huis. In het landelijke Limanes, niet eens zo ver van de grote stad (Oviedo), heet die plek Casa el Mancu. Het is een winkel, bar, restaurant en dorps huis ineen. Een halve kilometer verderop, aan hetzelfde weggetje, ligt de kerk. Halverwege, naast een bushokje op een nietszeggende kruising, staat een buste met een bord eronder: 'Limanes a Fleming'. In 1972 zamelde de plaatselijke bevolking 6100 peseta's in, omgerekend zo'n 36 euro, om dit eerbetoon aan de Schotse uitvinder van de penicilline op te richten. Niet omdat de wereldberoemde dokter een band met de parroquia of de streek had, maar omdat in Limanes hele gezinnen waren overleden aan tuberculose en Fleming met zijn medicijn nóg meer doden had voorkomen.

Casa el Mancu betekent het huis van de eenarmige, of de eenbenige. In kleine dorpen heeft iedereen wel een bijnaam. *Mancu* is ook een gemankeerde koe die een van zijn uiers mist. Koeien zijn er veel, in Asturië.

Op de bar staat een fles cider, er zijn ook heel veel appelboomgaarden in de streek.

Op de televisie is Karlos Arguiñano te zien, de beroemdste kok van Spanje; de goedlachse Bask heeft al zo'n dertig jaar een dagelijks kookprogramma op het scherm. Eenvoudige recepten, door iedereen te maken. Er hangt een foto van de grootste held van het dorp, de overleden wielrenner José Manuel Fuente, tweevoudig winnaar van de Vuelta a España en vier keer bergkoning van de Giro d'Italia. Ernaast een beeldje van de heilige Santa Apolonia, gered uit een straatkappelletje dat in de Burgeroorlog is vernietigd. Nu kan de maagd, de beschermheilige van de tandartsen – ze zou kiespijn kunnen verlichten – in Casa el Mancu worden aanbeden.



PIMIENTOS DE PADRÓN

(GROENE PEPERS UIT PADRÓN)

Net onder bedevaartsplaats Santiago de Compostela, in het dorpje Padrón, streken in de 17de eeuw een stel Franciscaner monniken neer. Ze waren afkomstig uit Mexico, om precies te zijn uit de regio Tabasco, en hadden zaadjes van een lokale plant meegenomen, een klein groen paprikaatje. Die teelden ze in de tuinen rondom het klooster en ze verkochten de gedroogde en vermalen *pimientos* als alternatief voor de veel duurdere zwarte peper uit het Verre Oosten. Vandaag eten we de pepertjes uit Padrón vooral vers, uit de frituur, en altijd met een verrassing: per portie zijn twee tot drie pepertjes heel pittig, terwijl de rest juist heel mild is. Het schijnt dat het aantal pittige pepertjes per plant toeneemt wanneer er tijdens de groei meer hitte of droogte is geweest.

olijfolie om in te frituren
100 g pimientos de padrón
zeezoutvlokjes

Verhit in een wok een flinke laag olijfolie tot 175 graden Celsius. Frituur hierin de *pimientos* tot ze een beetje krokant zijn en beginnen te kleuren. Laat ze uitlekken op keukenpapier, bestrooi royaal met zoutvlokjes en serveer meteen. Een andere manier die in Spanje ook veel wordt gebruikt is de *pimientos* met slechts een heel klein beetje olie op hoog vuur grillen.

WJUNTIP: ALTER BLANCO, RIBEIRO (TREIXADURA, GODELLO, LAUREIRA)

