

## Inhoud

Vooraf 7

De ingewanden van Madrid 9

Sneeuwnacht in Barcelona 55

Thuis in Teverga 81

## Vooraf

Dit is een boek over eten. Over de maaltijden die ik, alleen of in gezelschap, in Spanje heb gegeten en over de herinnering daaraan. Die herinnering was ook het enige criterium bij het schrijven. Als ze na jaren nog steeds krachtig was, dan was het eten pas geslaagd.

Een kok, een culinair historicus of een restaurantcriticus zal de voorkeur geven aan een minder arbitraire maatstaf en zou een evenwichtiger en ook veel praktischer boek over de Spaanse keuken schrijven. Maar ik ben geen kok, geen culinair historicus en geen recensent. Ik ben een eter.

Ik ben ook geen Spanjaard. Het was dus onvermijdelijk dat deze herinneringen evenzeer over reizen zouden gaan. Of, preciezer gezegd: over weggaan en aankomen. Want de drang om te vertrekken en het verlangen naar een thuiskomst hangen samen, ze komen misschien wel op hetzelfde neer, in ieder geval voor mij.

Er is in de Hollandse schilderkunst van de zeventiende en achttiende eeuw een genrestuk dat mij stevast ontroert, en wel precies om die reden. Het heet meestal eenvoudig, naar wat erop te zien is, 'Reizigers bij een herberg'. Het is ochtend en de paarden zijn gezadeld. Of avond en de bepakking wordt van de ruggen gehaald. De reizigers hebben jassen aan en soms een

zwaard om of een musket op de rug gegord, want ze zijn in een onbekende omgeving en onderweg moet men bedacht zijn op gevaren. Maar dit tafereel, dit ogenblik is altijd vreedzaam. Er is een rustpunt bereikt in de reis, een voorlopige bestemming. De herberg heeft een laag dak, een uithangbord, de deur staat open. Er moet betaald worden voor de gastvrijheid, maar dat is van ondergeschikt belang. Waar het om gaat is, dat er onder dat dak een tafel staat, dat er op die tafel eten en drinken wordt neergezet en dat de reiziger even thuis is in een wereld die hem verder vreemd is. Dat heb ik meegemaakt. Daar bleken de herinneringen aan maaltijden in Madrid, in Barcelona en in Teverga uiteindelijk vooral over te gaan.

De ingewanden van Madrid

Wij hebben in Madrid gewoond. Wij woonden vier jaar in Madrid, in een groot appartement op de derde etage van een straat in het centrum, vlak bij het Parque del Buen Retiro. Het adres was ons adres, de straat was onze straat, Moisés, de huismeester in zijn loketachtige hokje en zijn grijze uniform, was ook onze huismeester. We lazen iedere dag een Spaanse krant met nieuws dat ook ons aanging, we gingen naar de bakker, naar de markt, naar de slager, we werden herkend en we mochten klagen over het weer en over hoe duur de peseta was geworden. De peseta bestond nog en was duur in de tijd dat wij in Spanje woonden, het weer altijd te warm of juist te koud.

Wij woonden in Madrid. Maar wij waren mensen die er laat gekomen waren en op een dag weer weg zouden gaan, zodat het gewone de glans hield van het ongewone, een glans die het resultaat was van het verlangen om niet vreemd maar thuis te zijn, van een gemis dus, het besef dat je te gast bent en nergens aanspraak op kunt maken. De jaren waarin ik dat verlangen iedere dag onderhield, liggen nu alweer ver achter me. Ze zijn een herinnering geworden – en die herinnering is wel degelijk helemaal van mij, al weet ik niet precies waaruit ze eigenlijk bestaat. Heeft ze een vorm, een klank, een kleur, een smaak? Of is ze al die dingen samen in een geheimzinnige samenhang? Soms

denk ik dat ik het antwoord heb op dit soort vragen, het voelt bijna alsof ik het vast kan pakken – en op andere momenten is die zekerheid weer weg en ontsnapt me de formulering die ik net nog in mijn vingers had nog voor ik haar naar mijn mond kan brengen om ervan te proeven.



Moisés bewoonde met zijn gezin een klein appartement aan de binnenplaats van het gebouw. Hij gaf er 's zomers de planten water, een bataljon ficus- en cactusachtigen dat in een carré op de tegels voor zijn deur stond opgesteld. In de winter stookte hij in de kelder de ketels van de verwarming. Hij zorgde dat de vuilnisvaten naar binnen en naar buiten werden gereden, sorteerte de post, legde de brieven en pakjes in stapels voor de bewoners gereed en deed nog veel meer drukke en behulpzame dingen die zijn aanwezigheid een allure van grote noodzakelijkheid verleenden.

Wanneer ik 's ochtends het huis verliet, had hij een belangrijk deel van zijn dagelijkse klussen al gedaan en was hij bezig met het poetsen van de trapleuning. Die leuning was van koper en slingerde zich door het hele huis, van de kelder tot aan de zevende verdieping. Bijna niemand gebruikte de trap. De bewoners namen de lift met de mooie houten deur in de hal – Moisés sprong te voorschijn uit zijn loket om de liftknop voor je in te drukken – en het personeel die met de metalen deuren op de binnenplaats. Het trappenhuis was donker en enigszins verveeloos, maar de leuning blonk als een heldere lichtstraal in de hoge schacht van schemerduister.

Tijdens het poetsen droeg Moisés een lichtblauwe overall, maar na beëindiging van dit werk verkleedde hij zich in een grijs pak, een wit overhemd en een zwarte stropdas. Zo posteerde hij zich, handen op de rug, klein en massief, halverwege de ochtend voor de deur van het huis en groette met zijn luide stem al wie naar binnen of naar buiten ging. Wij hadden steeds het gevoel dat wij daarbij aan een kleine keuring werden onderworpen. Ook voor de andere gebouwen stonden immers portero's en hun status in de straat was niet alleen afhankelijk van een onberispelijk geveegde stoep maar ook van de kwaliteit van de bewoners die deze stoep gebruikten, van hun gedrag, hun positie, de familie waartoe zij behoorden inclusief de overleden voorvaderen, de winkels waar ze boodschappen hadden gedaan, de manier waarop zij zich kleeadden – en in al die dingen, vooral ook in dat laatste, schoten wij doorgaans hopeloos tekort. Er werd over ons gepraat, dat was zeker, temeer daar ook veel van de huismeesters familie waren van elkaar. Wat er werd gezegd, kwamen we nooit te weten. Maar er werd ons veel door de vingers gezien, althans dat hoopten we, omdat we nu eenmaal buitenlanders waren en die hoeft je niet helemaal serieus te nemen. We profiteerden dus ook van het tekort.



Ik houd ervan om buiten de deur te ontbijten. Het liefst alleen. Een gewone dag wordt een feestdag wanneer hij begint met dit kleine cadeau aan mijzelf. Thuis of in een hotel geef ik niets om het ontbijt, het duurt me te lang en ik heb eigenlijk ook nooit honger. Van vakantie houd ik trouwens ook al niet; een dag niet

gewerkt is een dag waarop het gevoel van zinloosheid snel toeslaat. Maar wanneer ik een nieuwe ochtend rustig mag beginnen, een paar stappen buiten de deur heb gezet en heb mogen genieten van de kleine cocktail van luxe, anonimiteit en theater die het zitten in een restaurant of café altijd is, ben ik opgewekt en uitgerust zoals andere mensen na een week aan het strand. Buitenshuis ontbijten smaakt naar vrijheid. Je hoort er op een prettige manier niet bij.

Ik stapte uit de lift en groette de poetsende Moisés, die teruggroette en daar zo uitbundig bij lachte dat het iedere keer weer leek of hij iets vreemds aan mij zag – en dat was natuurlijk ook het geval. Hij dacht dat ik aan het werk ging. Maar ik liep de hoek om en installeerde mij met mijn krant aan de bar van een grote cafetaria met nepmarmer, spiegels van rookglas en glimmende messingranden, het interieur waar alle gemoderniseerde eet- en drinkgelegenheden in Spanje aan ten prooi gevallen zijn en dat ik weliswaar betreur maar dat mij in het geheel niet stoort.

De meeste vroege klanten hadden de zaak allang weer verlaten, daarvan getuigden de etensresten, de suikerzakjes en de sigarettenpeuken op de vloer. Er waren al honderden kopjes koffie geserveerd en tientallen biertjes of glaasjes met sol-y-sombra, het dodelijke mengsel van anijslikeur en Spaanse cognac; allemaal aan mensen die serieus werk hadden, ander werk dan ik, en daar kennelijk in sommige gevallen ook een serieuze bemoediging bij konden gebruiken. Ik bestelde een koffie met melk. Geen cappuccino – dat aanstellerige drankje waarvoor een schuimtaartje van melk is gecreëerd dat zo licht is dat het boven op de koffie kan liggen (waar het onmiddellijk koud wordt) en dan ook vaak nog op banketbakkerswijze met cacao-



poeder wordt bestrooid. Deze Italiaanse affectatie kent in Spanje gelukkig weinig aanhang. Koffie moet sterk zijn, uit een machine komen die veel lawaai maakt en nadat de laatste druppel in het kopje is geland, onmiddellijk voor je worden neergezet. Daarna pas komt de ober met twee kannen melk, melk die wel schuimend is maar niet geheel uit schuim bestaat, om te vragen of we heet of lauw prefereren. Heet graag. De ober schenkt melk uit een van de glimmende metalen kannen. Heet, maar niet kokend. Er moet een eerlijke verhouding tussen zwart en wit zijn, zodat de mestizaje recht doet aan beide partijen. Waarom heet café con leche eigenlijk niet zon-en-schaduw? Ik bestelde koffie en iets te eten.

Het ontbijt is de meest veronachtzaamde maaltijd van de Spaanse keuken – en dat is eigenlijk al te veel gezegd want ‘veronachtzamen’ klinkt naar een bezigheid, een actieve houding, en de meeste Spanjaarden houden zich ’s ochtends in het geheel niet bezig met iets dat op het nuttigen van een maaltijd lijkt. In de meeste cafés is er de eerste uren dan ook weinig keus: kleffe cakejes die maandenlang houdbaar blijven, geglazuurde koeken die aan je tanden blijven plakken, vacuüm-verpakte bollos uit de banketfabriek – alles is acceptabel, zolang het de suikerspiegel maar verhoogt en de energiehuishouding tot een uur of twee ’s middags draaiende houdt. Het is geen wonder dat men tegen die tijd hard toe is aan iets substantiëlers, aan de belangrijkste warme maaltijd van de dag.

Wie geluk heeft en bovendien niet al te veel geeft om een gezond begin van de ochtend, bevindt zich in de buurt van een churros-bakkerij. Vlak bij ons huis was er een: een kleine nischachtige winkel waar een enorme ketel met olie op het vuur

stond. Daarin werden uit een fles met een geribbelde tuit lange kringen van deeg gespoten. Het levert een dunne (churros) of dikke (porras) bruine sliert op, die nog het meest op de Hollandse oliebol lijkt, maar dan minder klef omdat het zachte deel kleiner is en de korst naar verhouding groter. Onmiddellijk gegeten, heet, zijn ze als de meeste zonden: in het vuur van het moment niet minder slecht dan naderhand bezien, maar wel onweerstaanbaar. Je strooit er suiker op, die meteen begint te smelten, en drinkt de koffie met kleine slokjes tussen iedere hap. Of je doopt de knapperige slierten ongegeneerd in je kopje.

Zo goed treft men het zelden. Het winkeltje werd beheerd door twee mannen wier gelaat in de loop van lange jaren dezelfde kleur had aangenomen als het slappe deeg dat zij mengden. Of misschien had hun natuurlijke teint wel tot deze beroepskeuze geleid, maar dat leek toch iets minder waarschijnlijk. Vanaf 's ochtends vroeg stonden ze over hun walmende ketels gebogen. Dezelfde ketels waarin ze 's middags aardappelchips baktten, naar ik vreesde in dezelfde olie. Wanneer ik mijn zakje churros had betaald, liep ik in stevige pas naar huis, de aankoop onder mijn jas geklemd, en dan nog waren ze eigenlijk al te koud wanneer ze op onze tafel verschenen. Het beste is dus ze te eten vlak bij de plek waar ze worden bereid. Churros en porras worden vaak op pleinen en straat hoeken gemaakt, en bij het ochtendgloren na een lange Madrileense nacht zijn ze, maar dan vergezeld van een kop hete chocola, het traditionele katerontbijt van de late feestgangers. In cafés zijn soms ook churros te krijgen, ze liggen er doorgaans wat triestig bij, op een schaalje, onder het glas van een vitrine, koud en taai geworden, zo goed als oneetbaar, en dat wordt nog