

ETEN&DRINKEN

Koken met de Spaanse seizoensproducten

Door Jacques Hermus

José Pizarro heeft drie succesvolle tapasbars in Londen. Onder de naam Brindisa – genoemd naar het importbedrijf van Spaanse lekkernijen van zijn collega Monika Linton – presenteert Pizarro er de keuken van Spanje, in het bijzonder die van het platteland. Hij doet ons daar kond van in *Pizarro, de authentieke Spaanse seizoenskeuken*.

Daarin neemt Pizarro ons om te beginnen mee naar een deel van Spanje dat de meesten van ons niet bekend is, Extremadura in het zuidwesten,

tegen Portugal aan. Zijn thuisland – waarvan de naam zoiets betekent als *extreem zwaar* – is van oorsprong een arm gebied met een weerbarstige natuur, waar mensen tot niet lang geleden allerlei manieren probeerden te vinden om hun lot te ontvluchten. Zoals de vroegere *conquistadores* Cortéz en Francisco Pizarro (geen familie), die Zuid- en Midden-Amerika veroverden.

José Pizarro is weliswaar uit Extremadura vertrokken, maar hij keert er geregeld en met veel plezier naar terug. Al is het alleen maar om het eten van zijn moeder te proeven, of

de culinaire herinneringen aan zijn grootmoeder te koesteren. Hij komt uit een boerenfamilie; als hij het over de Spaanse keuken heeft, praat hij vanuit het familieperspectief.

Uit zijn jeugd herinnert hij zich de overdaad aan groenten

en fruit in de zomer, het koken met seizoensproducten; zijn grootmoeder die brood bakte, 's zomers een verfrissende *gazpacho* serveerde en 's winters *arroz caldoso* (een rijstgerecht). Het zijn gelukkige herinneringen, en die vreugde probeert hij ook in zijn tapasbars te serveren.

Het maken van ingewikkelde, vernieuwende recepten hoort niet bij Pizarro, hoezeer hij ook de creativiteit bewondert van Spaanse collega-chefs als Ferran Adrià, alchemist van de moleculaire gastronomie. Geef Pizarro maar de jonge artsjokken uit het voorjaar, verse doperwtjes, krokante *croquetas* met vis en versgebakken brood op tafel, een kommetje olie van eigen olijven of ge-roosterde walnoten van de notenboom achter het huis.

In *De authentieke Spaanse seizoenskeuken* beperkt Pizarro zich niet tot zijn eigen regionale keuken. Hij trekt heel Span-

je door en toont tijdens zijn rondtocht dat, hoeveel culinaire accenten er per regio ook zijn, de basis van de Spaanse keuken de producten van het seizoen zijn. Of het nu Esperanza's paella is (uit de bergen bij Valencia), het op olie ingelegde varkensvlees uit Andalusië, de Baskische aardappel-tonijnstooftpot of de inktvis uit Galicië: de Spanjaard kookt met wat op dat moment voorhanden is.

De authentieke Spaanse seizoenskeuken door José Pizarro. Uitgeverij Fontaine, 240 blz., €24,95.

