

Inleiding

Na Frankrijk en Italië was het niet meer dan logisch dat Spanje aan de beurt kwam om onderwerp te zijn voor een reiskookboek. Spanje is immers een eerste klas culinaire bestemming. Natuurlijk, hele hordes toeristen voeden zich in Torremolinos en Lloret de Mar met broodjes bal en sateetjes pindasaus. Maar de ware culinaire ontdekkingsreiziger weet dat daarachter het echte Spanje schuilt, het Spanje van de *jamón ibérico*, van de *chorizos*, van het immense repertoire aan vis en visgerechten, van de fantastische wijnen. Dit boekje heeft tot doel je een handje te helpen om tijdens je verblijf in Spanje op een makkelijke manier kennis te maken met de heerlijke keuken en de producten die daaraan ten grondslag liggen. Trouwens, ook in ons natte kikkerland kun je er natuurlijk mee uit de voeten.

Omdat ik het Spaans minder machtig ben dan het Frans en Italiaans, heb ik me bij het schrijven van dit boek verzekerd van het coauteurschap van Manuel Teodoro Viñas Rocha (ik mag Doro zeggen), die oorspronkelijk uit Galicië komt, maar alweer heel wat jaren de uiterst Spaanse tapasbar El Puerto heeft, in de haven van IJmuiden. Uiterst Spaans omdat hij er concessieloos Spaans kookt, iets wat gereflecteerd wordt in de hier afgedrukte recepten. Wij deelden onze liefde voor olijfolie en knoflook, maar Doro overtroeft mij met zijn bruisende enthousiasme.

Verder dank ik Bob van Tol, van www.spanjewinkel.nl, die mij waardevolle adviezen heeft gegeven, Gerda Telgenhof, die de uitspraak van Castiliaans en Catalaans heeft omschreven, en Helena C. Overkleef die haar kennis van het Spaans en Catalaans heeft ingezet om in het hele boek de puntjes op de i te zetten.

Met elke aflevering in dat wat nu op een serie reiskookboeken begint te lijken, veranderde de doelgroep. In Frankrijk wordt er door Nederlanders eerst en vooral gekampeerd. Italië levert een ander beeld op;