



Spaanse dansleraar met Nederlands meisje



Feriaschoentjes voor flamenco zijn populair bij jonge meisjes



Stippen op flamencojurk zijn trendy



Nederland heeft pata negra ontdekt



Olie van eigen boom



Tortillapan staat in steeds meer keukens

Nederlanders vallen voor Spanje

Van de gepassioneerde flamenco tot een aandeel in een olijfbom: de Spaanse cultuur is definitief in Nederland doorgedrongen

Oene van der Wal

Spanje is 'in'. Instituto Cervantes trekt elk jaar meer mensen. Het Spaans cultureel centrum in Utrecht biedt onder meer taal- en cultuurcursussen. Volgens directeur Isabel Clara Lorda Vidal is de vraag vooral de laatste vijf jaar gegroeid. Gemiddeld volgen elk jaar duizend mensen een cursus. Op middelbare scholen heeft het Spaans een vaste plek gekregen. De vakgroepen Spaans op de universiteiten zitten vol.

De flamenco doet het ook goed in Nederland. De traditionele Spaanse dans plus gitaarmuziek kent al jaren een vaste groep liefhebbers, in heel Nederland zo'n zevenhonderd. Dat is althans het aantal abonnees op het enige Nederlandstalige flamenco-tijdschrift *Tablao flamenco*. 'De laatste jaren is de flamenco populairder geworden bij leken,' zegt medewerkster Marit van der Eijk.

Ook Ingrid Lackroy constateert een gestage groei van de flamenco. De Amsterdamse antropologe en dansdocente geeft cursussen Sevillanas, een aan flamenco verwante Andalusische dans. 'De flamenco is een blijvertje geworden,' zegt ze. Per semester heeft ze veertig tot zestig cursisten. Hoewel haar lessen nog altijd vooral vrouwen trekken, komen er steeds meer mannen. Ook de leeftijden variëren meer. 'De flamenco voorziet in de basale behoefte aan spel, flirten, dansen en plezier maken', zegt Lackroy.

Evenmin weg te denken uit Nederland zijn de tapas. Tik 'Spaans' of 'tapas' in bij restaurantsite IENS en je struikelt haast over het aantal Spaanse restaurants. Volgens woordvoerder Wendy Schellens van brancheorganisatie Koninklijk Horeca Nederland past de populariteit van de Spaanse hapjes in de opmars van de mediterrane keuken in Nederland, die met zijn pasta's en olijfolie voor-

ziet in de behoefte aan minder en gezonder eten.

Bob van Tol verzorgt zelfs een heuse tapas-catering aan huis. Van Tol is eigenaar van de webwinkel www.spanjewinkel.nl en levert vooral aan particulieren. Hij begon ooit met de handel in huizen in Spanje – na Frankrijk het populairst onder Nederlandse bezitters van een tweede huis in het buitenland. Maar inmiddels kunnen Spanje-liefhebbers vrijwel alles van hun gading bij Van Tol bestellen: van feriaschoentjes ('een hit bij meisjes tot 12 jaar') en hele pata negra-hammen tot een aandeel in een Spaanse olijfbom, waarvan je vervolgens de olie in flessen krijgt thuisbezorgd. De laatste tijd blijken de tortilla-pannen, voor het maken van de typisch Spaanse omelet, niet aan te slepen. Tot zijn eigen verbazing. 'Ik vraag me wel eens af wanneer het ophoudt,' zegt Van Tol over de almaar toenemende belangstelling. 'Heel veel mensen vinden Spanje op de een of andere manier een leuk land, merk ik. Als je twintig jaar geleden vertelde dat je daar op vakantie ging, werd je toch een beetje meewarig aangekeken. Het was toen nog het land van die hoge gebouwen bij het strand en het kroketje in de bar.'