

Catalaanse eetculturen

AUTEURS Tialda Haartsen, Jelmer Hitzert & Elen-Maarja Trel
FOTOGRAFIE Elen-Maarja Trel

Door globalisering worden lokale en regionale identiteiten steeds belangrijker. Voedsel vormt een onderdeel van deze identiteit. In dit artikel wordt onderzocht welke gerechten de Catalaanse eetcultuur representeren. Daarnaast wordt gekeken naar mogelijke verschillen in de perceptie van die eetcultuur door toeristen en de lokale bevolking.

Catalonië is een autonome regio in het noordoosten van Spanje. Het gebied is vooral bekend van toerisme naar de Costa Brava – denk aan Blanes en Lloret de Mar – en ook de steden Barcelona en Girona zijn toeristische trekpleisters. Catalonië is ook sinds jaar en dag één van de motoren van de Spaanse economie. Maar liefst 20 procent van het bruto binnenlands product van Spanje is afkomstig uit deze streek. Toerisme en industrie spelen een grote rol in de Catalaanse economie. Vooral de automobiel-, textiel- en voedingsmiddelenindustrie zijn goed vertegenwoordigd.

Kenmerkend voor Catalonië is haar sterke regionale identiteit. Dit hangt samen met haar status van autonome regio met verregaand zelfbestuur. Ten tijde van het bewind van generaal Franco was er geen sprake van autonomie. Veel elementen van de Catalaanse identiteit waren toen verboden. Na Franco's dood in 1975 kwam een einde aan de onderdrukking en sindsdien is Catalonië een van de belangrijkste autonome regio's van Spanje. Het regionalisme heeft dusdanige vormen aangenomen dat de Catalaanse overheid, de 'Generalitat de Catalunya', zelfs spreekt van een nationale identiteit.

Voor Catalanen is het belangrijk om hun Catalaanse identiteit sterk neer te zetten. Deels om zich te onderscheiden van Castilië (overig Spanje), maar ook omdat een sterke regionale identiteit en cultuur belangrijk is voor het economisch succes van regio's. Om de regionale identiteit uit te dragen en te versterken worden verschillende typisch Catalaanse symbolen ingezet, zoals de streektaal en vlag. Een meer hedendaags symbool van Catalonië is de zwarte ezel, 'el burro', die in stickervorm

op de achterkant van veel Catalaanse auto's te zien is. El burro is de tegenhanger van de zwarte stier, 'el toro', het icoon van Spanje. Sinds het einde van de dictatuur onder Franco is er in Barcelona sprake van een herontdekking van de regionale keuken. Vooral bij de lokale bevolking is de Catalaanse keuken populair. Toeristen in Blanes of Lloret de Mar houden juist van eten dat smaakt naar een maaltijd in het thuisland. Het aanbod is daarop aangepast; de Nederlandse toerist kan bij de lokale Friet van Piet zelfs een oer-Hollandse kroket eten. De afgelopen decennia richt de Catalaanse toeristensector zich steeds meer op cultuurtoerisme, waarbij vooral steden als Barcelona en Girona gepromoot worden. De interesse van cultuurtoeristen voor het lokaal eigene uit zich ook in een voorkeur voor lokaal eten. Maar welke gerechten worden eigenlijk als typisch Catalaans beschouwd? Verschilt dit voor Catalanen en toeristen? En hoe propageren restaurants in Barcelona de Catalaanse eetcultuur? Is er een verschil tussen het aanbod in de toeristische en niet-toeristische delen van Barcelona? Kan tenslotte worden gesteld dat toerisme de Catalaanse eetcultuur beïnvloedt?

Kenmerkend voor Catalonië is haar sterke regionale identiteit.

De regio in de pan

Regionale eetculturen ontstaan door een samenspel van lokale en regionale mogelijkheden en beperkingen. Ze kunnen dan ook worden opgevat als een afspiegeling van de regionale cultuur. Catalonië ligt ingeklemd tussen Frankrijk en het Castiliaans sprekende gedeelte van Spanje. Catalanen zien hun regio dan ook als een 'terra de pas', een doorgangsgebied. Hierdoor is de Catalaanse cultuur een open cultuur. De Catalaanse cuisine bevestigt dit beeld. Het is een mix van externe culinaire invloeden uit Frankrijk, Spanje en Italië. Toch heeft de Catalaanse keuken een eigen gezicht. Het meest opvallend zijn de onverwachte smaakcombinaties, waarin contrasten hoogtij vieren. Veel meer dan in andere Spaanse regio's. Suiker met zout en zoet met zuur geven de keuken een eigen karakter en identiteit. Een voorbeeld is 'mar i muntanya', een verzamelnaam die Catalanen gebruiken voor gerechten die vlees (vaak kip) uit de bergen combineren met vis (vaak schaaldieren) uit de zee.

Deze smaakcombinaties kunnen een reflectie zijn van twee typisch Catalaanse karaktereigenschappen. De lokale bevolking staat ten eerste bekend om 'rauxa', een soort opvliegerige opstandigheid. Deze eigenschap heeft in het verleden tot verschillende geweldsexplosies geleid. Het talent om te herstellen van tegenslagen heeft ertoe geleid dat Catalanen ook optimistisch en vindingrijk zijn. Ze zijn ijverig, praktisch, spaarzaam en commercieel. In het Catalaans wordt deze tweede karaktereigenschap 'seny' genoemd, wat zoiets als gezond verstand betekent.

Eetculturen zijn naast een afspiegeling van regionale cultuur ook een afspiegeling van de geografische kenmerken van een gebied. Verschil-

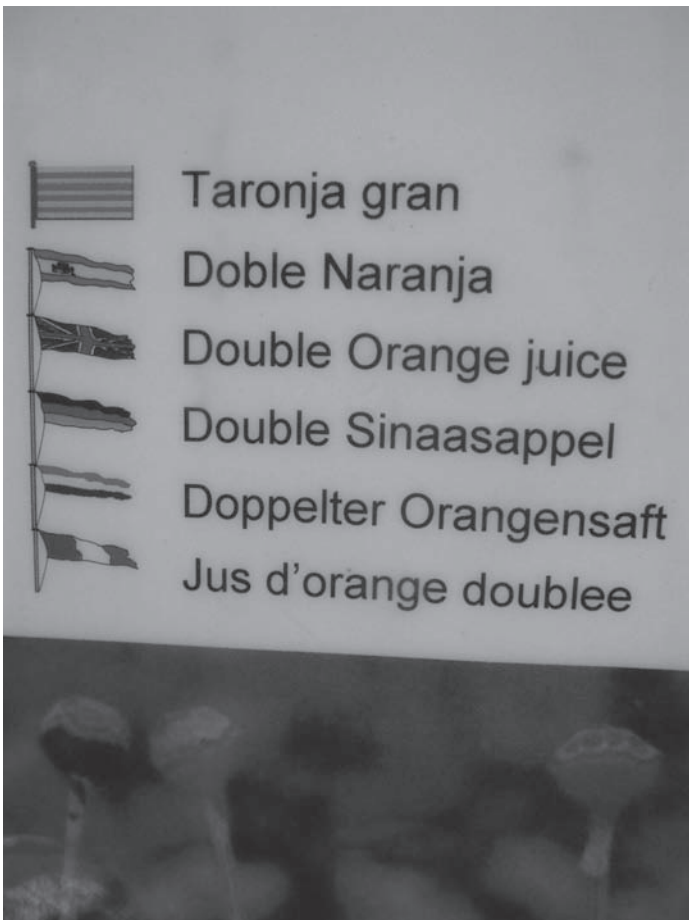
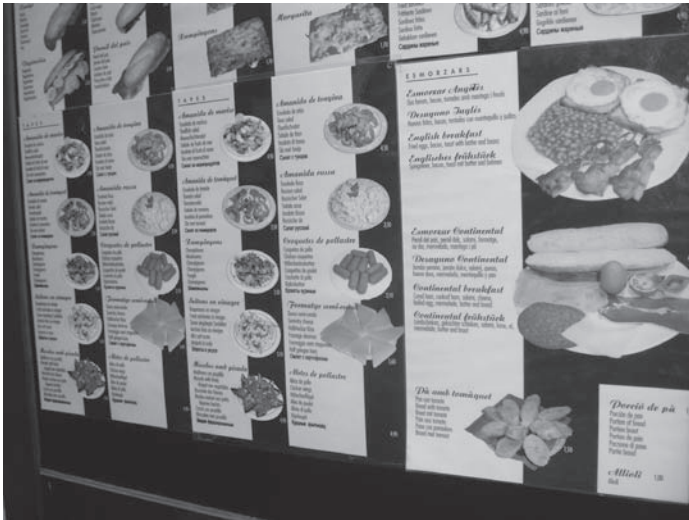
len in fysieke geografie en in ligging hebben immers invloed op de beschikbaarheid van het voedsel. Deze invloed is goed terug te zien in de verschillende visgerechten die langs de Catalaanse kust te vinden zijn.

In het zuiden van Catalonië overheerst de zogenaamde cassola, een op de Valencianse paella lijkend gerecht van strandgapers, mosselen en vis met rode pepers. In het noorden van Catalonië is suquet het belangrijkste visgerecht, een vispannetje met ui, knoflook en aardappel. Ook in de sauzen komen de geografische verschillen naar voren.

Romesco is een op amandelen gebaseerde saus van Arabische origine die vooral in het zuiden van Catalonië gemaakt wordt. De in Noord

Catalonië voorkomende saus allioli is een mayonaise van knoflook en olijfolie van Grieks-Romaanse origine.

Eigenlijk, stelt Josep Pla - één van de meest bekende Catalaanse schrijvers (1897-1981) - kun je koken opvatten als 'het landschap in de pan'. Als hoofdstad van Catalonië is Barcelona uitgegroeid tot de etalage van de Catalaanse gastronomische diversiteit. Al aan het eind van de 19e eeuw introduceerde de opkomende bourgeoisie van Barcelona typische plattelandsgerechten in de stad en werden ze aangepast aan de lokale smaak. Op dat moment onderging Catalonië een periode van heropleving van de Catalaanse cultuur en regionale identiteit, de zogenaamde 'renaixença'. De Franco-periode maakte een



eind aan deze opleving, maar met de politieke omslag in de jaren 1970 kwam Catalonië als regio weer op de kaart. De dankzij de toenemende welvaart groeiende middenklasse had sterke behoefte om de Catalaanse identiteit op een niet-politieke manier te benadrukken. De *cuina Catalana* was daarvoor bij uitstek geschikt.

Eén van de grootste culinaire attracties in Barcelona zijn de voedselmarkten, waarvan La Boqueria aan Las Ramblas de meest populaire van Spanje is. Dit is de beroemde winkelpromenade in het centrum van de oude stad, Ciutat Vella. Daarnaast heeft de stad een grote hoeveelheid restaurants in allerlei soorten en maten. Een recente ontwikkeling is (de uitbreiding van) een nieuwe restaurantketen die klassieke Catalaanse gerechten bereidt met gebruik van lokale ingrediënten.

De invloed van toerisme op de Catalaanse eetcultuur loopt niet langs geografische lijnen.

Typisch Catalaanse gerechten

Dit roept de vraag op welke gerechten als typisch Catalaans worden gezien. Voor onze analyse van Catalaanse gerechten volgens de toeristische sector hebben we gebruikt gemaakt van een aantal websites waarop informatie aan toeristen wordt verstrekt. Hierbij gaan we ervan uit dat het internet de meest toegankelijke informatiebron voor toeristen is. Het beeld dat deze websites van toeristische bestemmingen schetsen speelt een belangrijke rol in de beeldvorming van toeristen. Voor de analyse hebben vijf onderzoekers zich verplaatst in de rol van toerist met een specifieke interesse voor lokaal eten in Catalonië. Allen noteerden welke Catalaanse gerechten op de verschillende toeristische internetsites genoemd werden. Vervolgens zijn de vijf lijsten met gerechten vergeleken en bleek er een top drie van gerechten te zijn die het meest frequent voorkwam. Het gerecht *calçotada* bestaat uit op een open vuur geroosterde Catalaanse lente-uien (*calçots*), die worden gegeten op een manier die vergelijkbaar is met hoe Nederlanders een haring eten. *Fideuà* is een variant op *paella*, waarbij de rijst voor pasta is vervangen (*fideu* is Catalaans voor pasta). Meestal wordt *fideuà* bereid met zeevruchten en vis. *Crema Catalana* is een Catalaans nagerecht dat vergelijkbaar is met de Franse *crème brûlée*. Het is pudding op custardbasis, op smaak gemaakt met een kaneelstokje en de schil van een citroen. *Crema Catalana* wordt geserveerd met een laagje gekarameliseerde suiker erover. We vatten de drie beschreven gerechten op als typisch Catalaans volgens de toeristische sector.

Het tweede gezichtspunt is dat van de lokale bevolking: welke gerechten zijn volgens hen typisch Catalaans? Om hier een beeld van te krijgen hebben we in oktober 2007 in Barcelona een straatenquête onder 199 respondenten afgenomen in de buurten Les Corts en op Las Ramblas in de Ciutat Vella. Deze twee buurten zijn tegengesteld qua karakter. Les Corts is een buurt die zeer geliefd is bij mensen uit de regio om te wonen, werken en recreëren. Ciutat Vella, de oude binnenstad, is daarentegen een populaire bestemming voor de

toeristen. In onze enquête zijn lokale respondenten gevraagd welke drie gerechten volgens hem/haar typisch Catalaans zijn. Vijf gerechten kwamen duidelijk naar voren als typisch Catalaans en zijn meegenomen de analyse. Het gaat om *pa amb tomàquet*, *escudella i carn d'olla*, *buttifarra con mongetes*, *paella* en *crema catalana*. *Pa amb tomàquet* is simpel gerecht dat bestaat uit een plakje brood ingesmeerd met tomaat, olijfolie en zout. Vaak komt daar een plak ham, een worstje of wat kaas bovenop. *Pa amb tomàquet* lijkt op de beroemde *Mediterrane pizza* en heeft in Catalonië de status van 'nationaal gerecht'. *Escudella i carn d'olla* is een volgens stoofpotprincipe gekookte maaltijdsoep. De ingrediënten voor de maaltijdsoep variëren al naar gelang hun beschikbaarheid. *Escudella* bevat in ieder geval verschillende soorten vlees, groenten, aardappelen, rijst of pasta en witte bonen of kikkererwten. *Buttifarra con mongetes* is scherp gekruide gegrilde worst, geserveerd met droge, witte bonen. *Paella* is van origine een gerecht uit Valencia, maar staat tegenwoordig bekend als typisch Spaans. Het is een rijstschotel met allerlei extra ingrediënten, zoals diverse soorten zeevruchten, kip of konijn, tomatensaus, snijbonen en saffraan. *Crema Catalana*, het Catalaanse nagerecht, is al eerder beschreven. Er blijken zowel overeenkomsten als verschillen te zijn tussen wat voor toeristen en de lokale bevolking typisch Catalaanse gerechten zijn. Een duidelijke overeenkomst is het nagerecht *crema Catalana*. Mogelijk heeft dit te maken met het feit dat de naam van de regio voorkomt in de naam van het gerecht. Tegengesteld aan onze verwachting noemde de lokale bevolking *paella* vaker dan de Catalaanse pastavariant *fideuà*. Het kan zijn dat *paella* voor de lokale bevolking een soort verzamelnaam is geworden (vergelijkbaar met *stampot* bij ons), waaronder zij ook *fideuà* verstaan.

Een opvallend verschil bestaat bij de *calçotada*. Op toeristische websites over Catalaanse gerechten wordt dit veelvuldig genoemd, maar bij de lokale bevolking is het een opvallende afwezige. Een verklaring kan zijn dat *calçotada* op internet vaak genoemd wordt in combinatie met een specifiek festival in plaatsje Vall, ter viering van de lente. Dit is bij uitstek een toeristische attractie. Reclame voor het festival betekent automatisch reclame voor het gerecht. Omdat de lokale bevolking de gerechten *pa amb tomàquet*, *escudella* en *buttifarra con mongetes* ook typisch Catalaans vindt, kun je zeggen dat de lokale bevolking een breder beeld heeft van typisch Catalaanse gerechten dan de toeristische sector.

Menukaarten in Barcelona

Het tweede gedeelte van het onderzoek richt zich op de mate waarin Barcelonese restaurants de Catalaanse eetcultuur uitdragen door het aanbieden en adverteren van Catalaanse gerechten. Ook hierbij hebben we gekeken of hier verschillen bestaan tussen de toeristische wijk Las Ramblas en het niet-toeristische Les Corts. Uitgangspunt was dat een restaurant met een Spaans- en Catalaanstalige menukaart, minder op toeristen gericht is dan een restaurant met vertalingen van de menukaart in diverse andere talen. Deze gedachte komt overeen met het toeristisch beleid van de Generalitat de Catalunya. In 1991 heeft de Catalaanse overheid een handleiding aan restaurants verstrekt met tips om de toegankelijkheid van restaurants voor toeristen te verbeteren. Het doel was de economische baten van de toeristische

industrie te maximaliseren. Eén van de tips was om de menukaart in meerdere talen aan te bieden, bijvoorbeeld in het Engels, Duits, Frans en Nederlands.

Uit analyse van een aantal vertaalde menukaarten blijkt dat er een significant verschil bestaat tussen het gemiddeld aantal talen op de menukaarten van restaurants aan Las Ramblas (gemiddeld ruim 3 talen) en op die van restaurants in Les Corts (gemiddeld 1,5 talen). Dit bevestigt ons vermoeden dat de restaurants aan Las Ramblas meer gericht zijn op toeristen dan de restaurants in Les Corts.

Vervolgens onderzochten we of de door ons als typisch Catalaans gedefinieerde gerechten op de menukaart stonden (zie tabel 1). Daarbij letten we op mogelijke verschillen tussen de gerechten die volgens de toeristische sector en volgens de lokale bevolking als typisch Catalaans geschouwd worden. De verwachting was dat er op Las Ramblas significant meer gerechten op de kaart zouden staan die volgens de toeristische definitie typisch Catalaans zijn, en dat in Les Corts meer gerechten worden aangeboden die volgens de lokale bevolking als typisch Catalaans beschouwd worden.

Uit tabel 1 blijkt dat in restaurants op Las Ramblas gemiddeld twee tot drie keer zoveel typisch Catalaanse gerechten op de menukaarten van de restaurants staan. Opvallend is dat dit zowel voor de door de lokale bevolking gedefinieerde Catalaanse gerechten als voor de door de toeristische sector benadrukte gerechten geldt. De verschillen tussen de wijken zijn significant.

Uit bovenstaande blijkt dat restaurants op Las Ramblas de Catalaanse eetcultuur meer propageren, zowel volgens de definitie van de lokale bevolking als volgens de definitie van de toeristische sector. Het toerisme beïnvloedt het type Catalaanse gerechten waarvoor de restaurants kiezen dus niet, maar het feit dat restaurants in het (meer) toeristische deel van Barcelona zich sterker als Catalaans profileren hangt wellicht wel samen met het toerisme. Het is ook mogelijk dat dit te maken heeft met de centrumfunctie van de Cuitat Vella, het oude stadscentrum van Barcelona.

Uit voorgaand onderzoek komt naar voren dat de lokale bevolking een andere, bredere perceptie van typisch Catalaanse gerechten heeft dan de toeristische sector. Dat de restaurants aan Las Ramblas meer gericht zijn op toeristen dan de restaurants in Les Corts, blijkt uit de analyse van de vertalingen van de menukaarten in beide gebieden. Toch kwam de verwachting niet uit dat in de niet-toeristische buurt Les Corts meer gerechten op de kaart staan die volgens de bevolking Catalaans zijn. De restaurants aan Las Ramblas bieden meer typisch Catalaanse

gerechten aan, zowel volgens de toeristische als volgens de lokale definitie. De invloed van het toerisme op de Catalaanse eetcultuur lijkt dan ook niet langs geografische lijnen te lopen.

Tialda Haartsen (docent Culturele Geografie aan de Rijksuniversiteit Groningen), Jelmer Hitzert (student Culturele Geografie), Elen-Maarja Trel (promovendus bij Culturele Geografie). Dit artikel is geschreven op basis van onderzoek dat door de studenten Guido Aris, Jelmer Hitzert, Richard Rijnks, Elen-Maarja Trel en Jelger Zijlstra in het kader van de Master Culturele Geografie is uitgevoerd tijdens veldwerk in Catalonië, Spanje, oktober 2007.

Literatuurselectie:

- Andrews, C. (1989) Catalan cuisine. Headline, London.
- Bell, D. & G. Valentine (1997) Consuming geographies. We are where we eat. Routledge, London & New York.
- De Pater, B., P. Groote & K. Terlouw (e.a) (2002) Denken over regio's. Geografische perspectieven. Uitgeverij Coutinho, Bussum.
- Eaude, M. (2007) Catalonia. A cultural history. Signal Books Limited, Oxford.
- Haartsen, T. & P. Druiven (2007) Burrocratie: nationalisme in Catalonië. Geografie 16(7), pp.15-17.
- Medina, F. X. (2005) Food culture in Spain. Greenwood Press, Westport Connecticut.

Tabel 1.
Aantal Catalaanse gerechten op menukaarten, naar buurt en naar definitie (lokale bevolking versus toeristische sector)

	Catalaanse gerechten volgens lokale bevolking	Catalaanse gerechten volgens toeristische sector
Las Ramblas	1,45	0,74
Les Corts	0,79	0,25
Totaal	1,25	0,58