



net als de hollandse haring

HET GEMIDDELDE AANTAL CALÇOTS DAT PER PERSOON
TIJDENS EEN CALÇOTADA GEGETEN WORDT IS ZO'N 25

CALÇOTS

UIEN HAPPEN OP HET PLATTELAND VAN CATALONIË



Waar wij Nederlanders graag een haring happen, zijn de inwoners van Catalonië gek op de blanke, lange ui, ook wel 'calcot' genoemd. Elk jaar zien de Catalanen weer uit naar deze gezellige uibarbecues (calçotadas) die alleen in de wintermaanden gevierd kunnen worden.

Op een mooie zaterdag in januari staat een vriendengroep uit de Catalaanse stad Valls voor het busstation te wachten. Vriend Xavi is jarig en dat is dus een perfecte gelegenheid voor het houden van een calçotada. Want wat is er nou leuker dan op je verjaardag te eten wat je het liefste eet? Niemand is er echt feestelijk op gekleed: met oude spijkerbroeken, afgetrapte sportschoenen, truien met gaten en ongekamde haren onder een oude pet staan ze op straat te wachten. Glamourachtige kleding hoort nou eenmaal niet thuis bij een calçotada, waarvan je vies en stinkend thuiskomt en minstens twee douchebeurten nodig hebt om de uiengeur weer uit je haar te krijgen. Drie witte plunjezakken worden in de achterbak van de auto gelegd, samen met tassen vol vlees, brood, olijfolie, tomaten, romesco saus, wijn en artisjokken. Een oom van Xavi heeft zijn landhuis in de 'campo' beschikbaar gesteld voor de barbecue. Niet alle Catalanen hebben het geluk een calçotada te kunnen houden op privéterrein; er zijn ook veel speciaal ingerichte calçotada-plekken, waar vrienden en families een barbecue kunnen reserveren. Toeristen voor wie deze plekken niet bekend zijn, kunnen één van de vijftig calçotsrestaurants die Valls rijk is bezoeken.



de calcot uien

Woon je buiten in Catalonië maar wil je toch graag een keer een calçotada-feest houden? Surf dan naar de website www.moncalçot.com waar je de calçots kunt bestellen. Het bedrijf verstuurt ze door heel Spanje en Portugal. Afhankelijk van het klimaat alleen te bestellen in de maanden december tot maart en soms ook in april.

Calçots eten in de zomer? Dat kan in restaurants waar ze de ingekochte calçots invriezen. Het smaakt iets minder lekker, maar het is dus wel mogelijk om ui-barbecues te houden in de zomer.

Je eigen calçots planten? Bestel de zaadjes op www.supermercatdeljardi.com voor ongeveer 5 euro per 70 zaadjes, wat uiteindelijk zo'n 140 calçots oplevert. Zaadjes tussen januari en maart planten en in juli of augustus de ui uit de grond halen. Ui door midden snijden en twee helften opnieuw in de grond planten. De calçot kan geconsumeerd worden vanaf de maand december. Meer informatie: Supermercat del jardi in Valls, tel. 977613018 en vraag naar Joan Barquet Colome.

Meer informatie over het jaarlijkse calçotsfeest in Valls dat plaatsvindt op de laatste zondag van januari kun je vinden op: www.cambravalls.com



Steeds meer reisbureaus nemen het eten van calçots op in hun pakket van toeristische attracties in Catalonië. Anderen vinden zelf hun weg omdat in Barcelona en andere Catalaanse steden veel restaurants een calçotsmenu aanbieden in de maanden december tot maart, hét seizoen waarin de calçots worden geogst en gegeten.

Vuurtje stoken

Na aankomst bij het buitenhuis worden de mouwen opgestroopt en de eerste biertjes opengetrokken. Alsof het de gewoonste zaak van de wereld is, gaat iedereen meteen aan het werk. Aleix, Raúl en Jordi verzamelen takken voor het vuur. Anderen beginnen de calçots te snijden en aan een ijzerdraad te rijgen. De romesco-

sous die onmisbaar is bij een calçotada, omdat hierin de uien worden gedipt, heeft Xavi thuis al bereid. Na een tijdje kunnen de eerste uien op het vuur worden gelegd. Lekker lang, want hoe verkoolder de huid van de calçots, hoe lekkerder deze straks zullen smaken. Wanneer de eerste rij langwerpige uien blakend zwart zijn verbrand, worden ze in krantenpapier gewikkeld waar ze even van hun vuurdood kunnen bijkomen. Ondertussen worden ook de artisjokken in aluminiumfolie gewikkeld en worden het vlees en de stukken brood op een grilspaan op het vuur gelegd. Na ruim anderhalf uur zijn de trotse mannen dan eindelijk klaar met hun barbecuekunsten en wordt al het eten naar de tafel gebracht. Uitgelaten en met hongerige magen worden de eerste calçots gehapt. Ze zijn wat



GLAMOURACHTIGE KLEDING HOORT NOU EENMAAL NIET THUIS BIJ EEN CALÇOTADA, WAARVAN JE VIES EN STINKEND THUISKOMT EN MINSTENS TWEE DOUCHEBEURTEN NODIG HEBT OM DE UIENGEUR WEER UIT JE HAAR TE KRIJGEN

afgekoeld en een beetje week geworden. Voor degenen die vanaf kinds af aan al meedoen aan calçotadas is de unieke manier waarop de calçots gegeten worden een eitje, maar nieuwelingen moeten even goed worden geïnstrueerd. Het is namelijk niet de bedoeling dat je een verkoelde ui eet: wanneer je met je ene hand de ui aan de bovenkant vastpakt en met de andere hand vanaf onder de verbrande huls van de ui eraf trekt, komt er een heerlijke, zachte, witte uistengel tevoorschijn. Deze doop je in de rode romescosaus en eet je als een haring. In restaurants met een calçotsmenu worden soms ook mes en vork aangeboden om de uien voor consumptie mee te snijden. Voor de meeste Catalanen is dit echter uit den boze en bedoeld voor pijos (snobs) want calçots eet je zoals het hoort met je eigen handen. Dat die daardoor

ook zwart worden en droog aanvoelen is een bijzaak. Ook is het de gewoonte om staand te eten en er vooral ook veel rode wijn of cava bij te drinken. Het eten van calçots is een typisch boerengebruik, waarbij ook stedelingen zich eens helemaal kunnen uitleven en zich geen zorgen maken over de rotzooi die het eten van calçots veroorzaakt. Het gemiddelde aantal calçots dat per persoon tijdens een calçotada gegeten wordt is zo'n 25. Maar daarmee is de calçotada nog niet ten einde, want daarna volgen brood en vlees. En natuurlijk een toetje, in het geval van de inwoners van Valls een sinaasappel of crema catalana, het beroemde Catalaanse puddingdessert. Daarna wordt koffie geserveerd, met een anjislakeur of, voor wie nog niet genoeg heeft van de calçotsmaak, calçotlikeur. Het is nog niet eens zo lang geleden dat de in-



Calcotada in Valls

calcotada wedstrijd in Valls



Journaliste Hieke Voorberg leert de kneepjes van het vak

Vall's trots

woners van Catalonië in de wintermaanden massaal aan het ui-eten sloegen. Volgens deskundigen worden de Calçots-uien al wel langer gegeten, maar dan rauw of gekookt. Het type ui, qua uiterlijk te vergelijken met de Nederlandse lente-ui, is uniek in zijn soort en per toeval ontdekt uit een ronde ui die doormidden was gebroken en waar opnieuw aarde overheen was gevallen. Hieruit groeide namelijk de lange stengel-ui die nu calçots wordt genoemd (zie kader voor meer informatie). Degene die voor het eerst bedacht om de calçots ook op de barbecue te leggen was Xat de Benaiges uit Valls in het jaar 1900. Vrienden en familie van Xat waren verbaasd over de heerlijke smaak en de bijzondere manier waar-

op Xat had bedacht om de uien te eten. Anderen zeggen dat het gebruik afkomstig is van een boer uit Valls die zijn uienoogst in vlammen zag opgaan. Om de uien toch aan zijn klanten kwijt te kunnen, ontdekte hij dat de binnenkant van de verkoolde ui nog wel gegeten kon worden. Pas toen de Catalaanse vereniging van artiesten en kunstenaars 'L'Olla' deze toen nog onbekende barbecuefeesten ontdekten en dit steeds vaker gingen doen, ging deze culinaire ontdekking als een lopend vuurtje door Catalonië. Steeds meer mensen trokken er in de wintermaanden op uit om met vrienden en familie calçots te eten. Een goedkope, maar gezellige manier om met vrienden en familie een feestje te bouwen en van elkaar en het lekkere eten te genieten. Toen in 1982 een culinair congres voor de Catalaanse keuken plaatvond waarbij de inwoners van Valls hun

ZO ZOU UIT EEN AMERIKAANS ONDERZOEK ZIJN GEBLEKEN DAT CALÇOTSUIEN NET ALS BROCCOLI EN BLOEMKOOL, KANKERBESTRIJDEND ZIJN. OOK DE ROMESCOSAUS MAAKT ONDERDEEL UIT VAN DE GEZONDE, MEDITERRAANSE KEUKEN



calçots presenterden, raakte de calçotadas landelijk bekend. In Valls werd een groep samengesteld die vanaf toen elk jaar het 'Grote Calçotada-feest', op de laatste zondag van januari organiseert. Slimme restauranthouders zagen wel toekomst in de calçots en begonnen calçotsmenu's aan te bieden. Deze beslissing heeft ze geen windeieren gelegd: volgens de organisatie van het Grote Calçotada-feest in Valls eten jaarlijks tijdens het calçotadaseizoen alleen al in Valls zo'n 400 miljoen mensen calçots. Dit gebeurt voor een groot deel in de restaurants, waar je voor een menu zo'n 30 euro per persoon betaalt. Het Grote Calçotada-feest in Valls dat elk jaar in januari wordt gevierd, trekt wereldwijd de aandacht van media. Ook komen er jaarlijks veel bezoekers uit buurland Frankrijk (vooral veel inwoners van Toulouse en Perpignan) om in Valls calçots te eten. Sommigen eten op die dag wel erg veel calçots, namelijk tijdens de grote eetwedstrijd waarin deelnemers strijden om wie de meeste calçots kan eten. Dit was Ramon Forès Sans uit Valls opnieuw de winnaar. Won hij vorig jaar door het eten van 250 calçots (van in totaal 3.410 gram), dit jaar heeft hij zelfs een record gebroken: hij at maar liefst 306 calçots van in totaal 3.755 gram. Ook wordt de kok van de beste romescosaus van het jaar als winnaar aangewezen en ontvangt de boer die de beste calçots heeft gecultiveerd

een prijs. Een hebbeding te koop bij kraampjes in de binnenstad van Valls zijn de speciale calçotadaslabbetjes met de tekst 'Valls ciudad de origen de la Calçotada', zodat het voor altijd duidelijk is dat de calçotadas zoals we die nu kennen zijn uitgevonden in Valls.

De zon is inmiddels onder en Xavi en zijn vrienden ruimen de laatste rommel voordat ze weer naar huis gaan. De geur van uien die de heenweg alleen te ruiken was in de achterbak van de auto, is nu overal aanwezig. Ook de vlekken op de kleding en de zwarte roetlaagjes onder de nagels verraden de gezellige bende die het ook dit keer weer is geweest. Bijna elke calçotada mondt uit in een geslaagd feest en vooral ook in een welkome afleiding in deze koude wintermaanden, waarin de meesten toch liever met een kopje thee op de bank blijven hangen. Op de vraag of het eten van calçots gezond is reageren de feestgangers positief. Zo zou uit een Amerikaans onderzoek zijn gebleken dat calçotsuien net als broccoli en bloemkool, kankerbestrijdend zijn. Ook de romescosaus maakt onderdeel uit van de gezonde, Mediterraanse keuken. Of de vele darmgassen die door het eten van calçots ontstaan ook in dit onderzoek zijn meegenomen is nog maar de vraag. Maar wat maakt het uit, het glamourgehalte van dit boerenfeest was toch al niet al te hoog.



Romescosaus

De Romescosaus komt officieel uit Catalonië en maakt deel uit van de traditionele Catalaanse keuken. Het wordt gebruikt bij de calçotada, maar ook bij het eten van vis en zeedieren of vleesgerechten. Het is een zeer oud gerecht uit de vijftiende eeuw, uitgevonden toen Columbus uit Zuid Amerika de paprika's bracht waarmee deze saus wordt gemaakt.

Recept

12 geroosterde amandelen
 10 hazelnoten
 1 knoflookteen
 5 gedroogde rode pepertjes (ñoras) of 2 paprika's
 2 tomaten
 1 glas olijfolie
 zout en peper
 1/2 glas rode wijnazijn
 1 sneetje gebakken brood
 1 stukje Spaanse peper

Stap 1. Stop de knoflookteen met de zongedroogde paprika en de tomaten in de oven

Stap 2. Bak het sneetje brood

Stap 3. Mix in een keukenmachine de amandelen, hazelnoten, brood, knoflook, tomaten, zongedroogde paprika en de Spaanse peper door elkaar.

Stap 4. Voeg de wijnazijn en de olijfolie toe aan de mix en gooi er wat zout en peper overheen. Laat het gedurende drie uur intrekken.

Stap 5. De saus is klaar om mee te nemen naar de calçotada!