

Een fiësta van kleuren

#223280193

Nergens ter wereld vind je meer kleur op straat dan in Mexico. De mensen, het eten, de muziek, de passie, de kleur: Mexico heeft iets magisch!

TEKST: KATINKA LANSINK DODERO

K STAP UIT het vliegtuig voor een werkreis in Mexico-Stad. Zodra ik langs de douane ben en naar buiten loop, word ik overvallen door een horde taxichauffeurs die me aanklappen. Ik haal opgelucht adem als ik een bordje met mijn naam zie. Mijn taxichauffeur groet me, en terwijl ik in de taxi stap, voel ik de spanning van een nieuw avontuur door mijn lijf stromen. Het is een warme middag en we rijden de hectiek van de miljoenenstad in. De chauffeur manoeuvreert behendig door de smalle straatjes, terwijl de voetgangers zich soms zonder op of om te kijken een weg door de voertuigen banen. We rijden in hartje Mexico-Stad en waar ik ook kijk zie ik gebouwen met kleurrijke gevels, balkons met uitbundige bloempartijen en druk gebarende straatverkopers die hun waar aan de man brengen. Mijn gedachten dwalen af naar die allereerste keer dat ik hier kwam. Als jonge twintiger, totaal overonderd door de mensen, de passie, de kleur, het eten en de vrolijkheid. Mexico-Stad heeft iets magisch.

Kakofonie van kleur

Die magie was meteen die eerste keer al voelbaar. Met een Nederlandse vader en een Peruaanse moeder, die samen in meerdere landen hebben gewoond, kreeg ik thuis meerdere culturen mee. Mexico was thuis altijd aanwezig; het is het land waar mijn ouders elkaar ontmoetten, verliefd werden en trouwden. Mijn eerste grote reis zonder mijn ouders was naar Mexico en mijn eerste indruk was dat het een kakofonie van kleur, geuren en geluid was. De huizen zijn er bontgeschilderd en overal waar je kijkt zie je kleurrijke muurschilderingen; kleine sprookjes die verteld worden op de panden van de stad. Er klinkt muziek uit goedkope speakers en met de honderden toeterende auto's is het er eigenlijk nooit stil. Straatverkopers proberen je bij het stoplicht eten te verkopen, zo aan het raampje van je auto. Maar het meest bijzonder is toch wel het Mexicaanse eten.

Streetfood

Ik voel de magie nog steeds, ook nu ik voor de zoveelste keer deze route vanaf het vliegveld afleg. Terwijl we rijden word ik gebeld door mijn Mexicaanse collega's met de mededeling dat ik bij mijn hotel word opgehaald, want we gaan naar een *lucha libre*, een traditionele Mexicaanse worstelwedstrijd. Maar natuurlijk gaan we daarvoor eerst samen een hapje eten. Een uur later begroet ik mijn collega's en gaan we op stap. Het is einde middag en de zon gaat bijna onder. De stad komt tot leven. Overal waar ik kijk staan eetkraampjes en kleine eettentjes, overdekt met vrolijk rood zeil. Ik ruik de meest verleidelijke geuren. Het eten wordt prachtig gepresenteerd op grote, gekleurde schalen. Je hoeft alleen maar aan te wijzen wat je wil en het wordt voor je neus klaargemaakt en geserveerd.





Rondom de kraampjes staan lage, gekleurde plastic krukjes voor de gasten. Iedereen schuift aan en praat met elkaar. Streetfood is een belangrijk onderdeel van de Mexicaanse cultuur. Het is meer dan gewoon voedsel, het is een mengeling van tradities en brengt mensen bij elkaar. De geur van verse gerechten hangt altijd in de lucht.

We stoppen bij een kraampje waar een gerecht wordt gemaakt dat ik lang niet heb gehad en waar ik dol op ben: *chile en nogada*, gevulde peper met notensaus. Het is een gerecht met een mooi verhaal. Dit gerecht komt uit Puebla, een stad twee uur ten oosten van Mexico-Stad. Toen het land onafhankelijk werd, vierde de keizer dit in het klooster van Puebla. De nonnen wilden iets speciaals bereiden en bedachten de *chile en nogada* in de kleuren van de Mexicaanse vlag: groen, wit, rood. De keizer vond het zo lekker dat het sindsdien symbool staat voor

Katinka: “Streetfood is een belangrijk onderdeel van de Mexicaanse cultuur.”

de onafhankelijkheid van Mexico. De gegrilde poblanopeper wordt gevuld met een stoofpot van gehakt rundvlees, fruit en specerijen. Deze wordt bedekt met een romige walnotensaus met kaneel en gearneerd met granaatappelpitjes en peterselie. Bij een eerste hap krijg je een kleine kick van de pit van de peper, die wordt opgevolgd door het zoet van het fruit en de rozijnen en de hartigheid van het vlees. Maar het is de saus, de grootste sensatie van dit stukje erfgoed, die ervoor zorgt dat je erin wil verdrinken. Ik bedenk mij dat ik dit snel thuis weer een keer moet maken; ik was het bestaan ervan vergeten. Ik heb het leren maken van *abuela* Martha, die dit op Onafhankelijkheidsdag kookte voor de hele buurt waar ik destijds woonde.

Het gerecht heb ik niet eerder op straat gezien, dus ik ben aangenaam verrast. De man achter de eenvoudig ogende kraam roostert de pepers al draaiende boven een open vlam en ik begin de geroosterde geur te ruiken. “Een bord met *chile en nogada*, señorita!” zegt hij, terwijl hij met een trotse glimlach de vulling voorzichtig in de chili’s stopt. Dan schenkt hij de walnotensaus over de chili heen en garneert het gerecht met granaatappelpitjes en peterselie. Hij geeft mij het bordje en kijkt vragend als ik de eerste hap neem. Ik zeg hem hoe heerlijk het

smaakt. Hij antwoordt blij dat het voor hem meer dan eten is. Het is onderdeel van zijn cultuur, een manier om mensen samen te brengen. Dat kan ik alleen maar beamen.

Mexicaanse traditie

Als we uitgeeten zijn lopen we verder naar een andere diepgewortelde Mexicaanse traditie, de *lucha libre*. Dit is een spektakel van *luchadores*, worstelaars, met veel theater, acrobatiek en kleurrijke maskers. De felgekleurde maskers van de worstelaars zijn onderdeel van hun imago en elke kleur heeft een betekenis en eigen rol in het creëren van de theatrale sfeer die zo typerend is voor dit volksspektakel; van de vurigheid van rood tot de mystiek van paars tot de onschuld van roze. Een paar keer per week vindt het volksspektakel plaats, en specifiek in het weekend is het een familie-uitje.

De thuisbasis van de wedstrijden is Arena México, gelegen in het centrum van de stad. Na een flinke wandeling doemt ineens de indrukwekkend rood-witte arena voor ons op. Er staan al drommen mensen te wachten om naar binnen te gaan. De geur van versgemaakte taco’s en *elotes* hangt rondom de arena. Dan stromen duizenden mensen de arena binnen en wij gaan in de stroom mee. Binnenin straalt de



Stock | #533672457



arena een nostalgische sfeer uit, alsof je in een andere tijd stapt. De geluiden van opgewonden stemmen, gelach, geklap en gejuich echoën door de gangen. Het is er donker en rauw, met op de muren felgekleurde schilderijen met legendes die je aanstaren uit de geschiedenis van de lucha libre. Midden in de arena staat de ring met blauwe matten, waar felle lichten op gericht zijn. Ik voel de energie en begrijp dat de luchadores, de energie van het publiek en de kleuren mij een onvergetelijke ervaring gaan geven.

Dan gaat het beginnen. De rondes duren maximaal twintig minuten en volgen elkaar snel op, met nieuwe en terugkerende luchadores. Het publiek is buiten zinnen en ik joel mee tot ik geen stem meer over heb. Als de lucha libre klaar is, verlaten de luchadores de ring en dimmen de lichten langzaam. Veel mensen lopen langs de heilige mat om deze even aan te raken.

Foodtrucks

Terwijl wij de arena uitlopen, trilt de lucht nog na. Het bruist van leven in de stad, de lichten glinsteren in de straten en de geur van straatvoedsel komt ons tegemoet. Het is tijd voor de volgende Mexicaanse traditie: heerlijk streetfood om de avond af te sluiten. Rondom de arena staan foodtrucks met graffiti, die geurige taco's, quesadilla's en andere lekkernijen verkopen. Eten uit foodtrucks heb ik in Mexico voor

het eerst gezien, een soort Rollende Keukens avant la lettre. Iedereen staat te drommen voor de trucks, maar men laat elkaar ook weer voor gaan. Het regelt zich vanzelf; het zou me niks verbazen als het ritsen hier vandaan komt.

Mensen lachen, praten na en overal waar we kijken zitten en staan mensen te genieten met eten in hun hand. We stoppen bij een tacotruck waar een spit met varkensvlees langzaam ronddraait. De geur van het gekruide vlees en de sappen die van het spit druppelen, maken mij direct hongerig. De vrouw in de truck snijdt dunne plakjes van het vlees, legt deze op een warme tortilla voegt verse ananas, ui en koriander toe. Langs de straat staan kleine tafeltjes met lage krukjes en bankjes. We gaan zitten en beginnen te eten. De taco is een explosie van smaken: het zoute, gekruide vlees, de zoetheid van de ananas en de frisse koriander zorgen voor de perfecte balans. Het is alsof je de energie van de lucha libre in elke hap proeft.

Maar we zijn nog niet klaar. Er staat ook een truck die twee soorten hotdogs serveert, een *torta de chorizo* en een hotdog *estilo Sonora*. Ik kies het broodje dat ik nog niet ken: de Sonora-hotdog. Het is een zacht wit broodje met een hotdog in dun, gebakken spek gewikkeld, met pintobonen, uien, tomaat, jalapeñosalsa, mayonaise en ketchup. Ook weer zo goddelijk, sappig en puur comfortfood.



Onvergetelijke ervaring

Op het moment dat we uitgegeten zijn, net als we weg willen gaan, trekt een andere kraam onze aandacht. Een man verkoopt elote, gegrilde mais bestreken met boter en bestrooid met chili- en zoute kaasvlokken en limoen-sap. We kunnen de geur van het geroosterde mais niet weerstaan. We kopen wat elotes en nemen een hap van de warme, pittige mais. Het is een sensatie voor de smaakpapillen. Het romige van de boter, het pittige van de chili, de zoutigheid van de kaas en de frisheid van het limoensap zorgen voor weer een perfecte explosie in mijn mond. Het is de perfecte afsluiting. Op straat is het nu rustiger geworden, maar de geur van versbereid voedsel blijft hangen; de stad ademt de energie van de lucha libre in ruste.

Terwijl we naar mijn hotel wandelen, praten we over de show, de gevechten en het fantastische eten. In Mexico-Stad is het niet alleen de show die indruk maakt, maar ook de levendige, warme sfeer en de onmiskenbare smaak van de stad. Geen enkele traditie is compleet zonder de maaltijd ervoor en erna. Zo wordt de ervaring pas echt onvergetelijk.

Katinka: "In Mexico-Stad is geen traditie compleet zonder de maaltijd ervoor of erna."





Chile en nogade (gevulde pepers met walnotensaus)

🔪 Makkelijk 🕒 ca. 50 min.

Ingrediënten voor 4 personen

Voor de saus (nogada)

125 g walnoten + extra, om te serveren
100 g roomkaas bijv. MonChou
120 ml koffiemelk + evt. extra
120 ml slagroom
1 scheutje zoete witte wijn
1 mespuntje zout

Voor de pepers en de vulling

4 poblano's of rode puntpaprika's
olie om in te bakken
½ grote ui *fijngesnipperd*
1 teentje knoflook *fijngesnipperd*
300 g runder- of varkensgehakt
1 grote tomaat *gepeld en fijngesnipperd*
1 rode peper *fijngesnipperd*
1 appel *geschild en in hele kleine blokjes*
1 peer *geschild en in hele kleine blokjes*
1 perzik *geschild en in hele kleine blokjes*

40 g amandelen *gepeld en fijngehakt*
40 g rozijnen
30 g gekonfijt fruit *naar smaak*
zout en peper
1 tl kaneel
¼ tl gemalen kruidnagel
plastic zak

Voor de garnering

1 handjevol granaatappelpitjes
10 g verse peterselie *grof gehakt*

1 Leg **voor de saus** de walnoten in kokend water om te weken, dan wordt de notensaus romiger.

2 Rooster **voor de pepers en de vulling** de poblano's of puntpaprika's boven een open vlam of in een droge koekenpan tot ze zwartgeblakerd zijn. Doe ze in een plastic zak en zodat je ze later makkelijker kunt pellen.

3 Verhit de olie in een pan en fruit de ui en de knoflook tot ze glazig zijn. Voeg het gehakt toe

en bak het rul. Voeg de tomaat, de rode peper, de stukjes fruit, de amandelen, de rozijnen en het gekonfijt fruit toe. Breng op smaak met zout, peper, de kaneel en de kruidnagel. Laat op laag vuur 20-25 minuten sudderen tot alles goed gaar is.

4 Haal de paprika's uit de plastic zak en pel voorzichtig. Maak een snee in de lengte en verwijder de zaadlijsten en zaadjes.

5 Laat de vulling afkoelen en vul met een lepel de pepers voorzichtig met het mengsel.

6 Haal **voor de saus** de walnoten uit het water en mix de walnoten, de roomkaas, de koffiemelk, de slagroom, de witte wijn en het zout in een blender tot een gladde saus. Voeg meer koffiemelk toe als de saus te dik is. Leg de gevulde pepers op een bord en giet er royaal de saus overheen. Bestrooi met de granaatappelpitjes, de peterselie en extra gehakte walnoten.