

Mexicaans eten

Maïs als hoofdvoedsel

Mexico en maïs zijn onlosmakelijk met elkaar verbonden. Maïs kan op wel zevenhonderd manieren worden gegeten.

Ja, maïs en Mexico, hoe zal ik dat nou zeggen? Het is een verhaal van leven en dood. Ja, want denk bij maïs en Mexico nou niet aan zoiets als kaas en Nederland of wijn en Frankrijk, nee, denk eerder aan een vliegveld en een landingsbaan. Mmm, of, ja, hoe zeg je zoiets?, aan een berg en een dal. Ja, dat klinkt er al beter. Want een berg maakt het dal en het dal maakt de berg. Of om het simpel te houden: maïs heeft de Mexicaan gemaakt en tegelijkertijd heeft die Mexicaan maïs gemaakt tot wat het nu is.

Maar laten we beginnen bij de feiten, dat is meestal het beste. Feit numero uno: maïs is rond 4000 voor Christus door creatieve boeren in Mexico ontwikkeld uit een grassoort. Een kwestie van zaaien en selecteren. Maïs krijgen wij van de natuur. Maar om er de vruchten van te dragen moeten wij de natuur een handje helpen. En dan zijn we bij feit numero dos: maïs groeit nog altijd niet in het wild. Zonder de zorg van de mens zou maïs uitsterven. Ja, er zijn boeren nodig om maïs te laten groeien.

Aan de andere kant heeft de maïs ooit de Mexicaan gemaakt. En dat doet maïs tot op de dag van vandaag. Maar okay, laten we beginnen bij het begin hè. De grote pré-Spaanse beschavingen hebben hun bestaan volledig te danken aan de maïs. Als de maïs er niet was geweest, dan waren die beschavingen er ook niet geweest. Zonder maïs geen Maya's en Azteken. En niet omdat ze niets te eten zouden hebben gehad, nee, het is de basis, de grondslag van hun samenleving. Door maïs te telen konden ze zich op één plaats vestigen en een stad stichten. Bovendien hadden ze veel vrije tijd, want om maïs te telen ben je nog geen 100 dagen per jaar bezig. De rest van de tijd konden ze zich bezighouden met cultuur: kalenders maken, complexe rituelen houden, boeken schrijven en lekker tegen elkaar vechten.

Tot op de dag van vandaag is maïs essentieel voor de Mexicanen. Het is nog altijd het hoofdbestanddeel van de dagelijkse Mexicaanse maaltijd. Meestal in de vorm van een tortilla. Tja, zowel op het land als in de steden in Mexico worden er dagelijks miljoenen tortilla's naar binnen gewerkt. En laten we beginnen bij de kolf: eerst ontgranen. Nadat de graankorrels geweekt zijn in lauw water met wat gebluste kalk, worden de korrels gemalen. Je krijgt dan deeg of "masa" zoals de Mexicanen zeggen. En van dat deeg maak je kleine pannenkoeken.

In de dorpen doen ze dat met de hand.
En in de straten met een handige pers.
En in de Tortillaria's met een handige machine.
En nou bakken! En de tortilla's: "listo!" oftewel: "eten!"

Zo krijg je tortilla's in allerlei kleuren en maten, en natuurlijk zijn die van het platteland lekkerder dan die in de stad.

Maar de Mexicaan haalt meer uit maïs dan tortilla's alleen. Van de maïsplant gaat niets verloren. Ze gebruiken er alles van, van de maïsbaard tot de wortel. Dieren worden er bijvoorbeeld mee gevoed en mensen genezen. Er wordt zelfs zeep van gemaakt! Wat het eten betreft zijn er al 600 manieren om maïs te eten. Bijvoorbeeld "Elote": gekookte maïskolven met room en kaas. En dit zijn gordita's: maïsmeel gevuld met vlees. Een andere variant is esquilles: maïs in een potje met room, kaas, chilipoeder en limoen.

En hier: Quesadillas; taco's, maar dan met kaas ertussen. Tja, ze eten zelfs de schimmel die op de maïs groeit. "Huitlacoche", een echte delicatessen is dat in Mexico.