

Blauwe, rode en gele maïs.

Op zoek naar de receptuur voor de beste Navajo (of Indian) Taco zijn we in onze motorhome op weg naar het noorden van de staat Arizona waar het reservaat van de Hopi Indianen ligt. We rijden van Phoenix via Flagstaff naar het noorden totdat we een bord richting *Hopi Indian Reservation* zien staan. Bij Tuba City moeten we afslaan om richting de 'hoofdstad' van het reservaat, Second Mesa, te gaan. Op het kruispunt zien we het Tuba City Truck Stop Café, een onooglijk klein gebouw zonder enige pretenties. Nauwelijks huizen eromheen, maar wel een aantal grote auto's voor de deur. Het café heeft iets spannends en we hebben best trek, dus parkeren we de motorhome en gaan naar binnen. Het interieur bestaat uit een aantal vierkante houten tafeltjes met plastic tafelkleden met daarop kleverige potjes zout, peper en groene tabasco. Aan de achterwand is een soort uitgiftebar en uit de luidspreker klinkt indianenmuziek. We hebben bekijks, want we zijn de enige niet-indianen. Aan een van de tafeltjes zitten vier mannen een voor ons onbekend spel te spelen, aan een ander leest iemand de Navajo Times en achterin zit een oude indiaan te eten uit een schaal met een soort rode gelatineblokjes. Dat ziet er niet echt smakelijk uit, maar als ik vraag wat het is begrijp ik dat het een soort van cactus gemaakte jelly moet zijn. De taal geeft even problemen, maar ik begrijp ook dat het behoorlijk zoet is. Op het smoezelige kaartje dat op tafel ligt, staat het gerecht waar ik naar op zoek ben: Navajo Taco* en ik denk dan ook niet lang na voor mijn bestelling. Op het moment dat ik dit schrijf, ruik ik de heerlijke geuren weer, toen de warme taco voor me werd neergezet. Het was helemaal te gek.

De Navajo Taco is een rond luchtig gefrituurd brood met daarop een chili van vlees en bonen, geraspte kaas, sla en tomaten en daarop wat scherpe pepers. Ik vind die combinatie van dat beetje vette brood met scherpe saus heerlijk en ik weet zeker dat ik daar in dat café in de middle of nowhere de lekkerste Navajo Taco heb gegeten. En het leuke is dat het niet moeilijk is om zo'n taco thuis te maken. De receptuur ervoor verschilt per stam en kok, maar de basisingrediënten bloem, bakpoeder, zout en water heb je altijd wel in huis.

Als we na deze stevige lunch in Tuba City weer verder rijden, realiseren we ons al heel snel dat we het reservaat naderen. Zodra je het reservaat binnenrijdt wordt er duidelijk niet meer geïrrigeerd en het blijft sober en arm. Het wordt steeds grijzer, droger en armoediger. De maïsveldjes zijn klein en de maïs die er groeit is minimaal.

Maïs is voor de Hopi heel kostbaar, niet alleen als voeding, maar ook in hun rituelen spelen de maïskolven een belangrijke rol. Een mooie maïskolf belichaamt de geest van de *corn mother*, synoniem voor moeder aarde. De Hopi worden ook wel genoemd: de mensen van de blauwe maïs. Ik kende alleen de gele soort, maar er zijn gewoon meer kleuren die gekweekt worden zoals blauw, paars en rood. Van de blauwe maïs maken ze voornamelijk bloem dat ze o.a. gebruiken voor tortillas en brood. Vooral het *Piki Bread* dat ze maken, is uniek. Het is een flinterdunne blauwe of gele ronde zachte

cracker, die opgerold wordt. Ik kan het met veel moeite maken, alhoewel ik het nooit zo dun krijg als de Hopi. Ze maken het daar met 'culinary ash', dat is de as die ontstaat door het verbranden van speciale bomen. Je kan het vervangen door zuiveringszout (bij de drogist verkrijgbaar). Je maakt een soort beslag van fijne blauwe *cornmeal*, as, warm en koud water. Dan verhit je een koekenpan (antiaanbak) en je smeert een dun laagje van het deeg met een kwastje in de pan. Na 1 minuut laten de randjes al los en haal je het *piki bread* er met een spatel af. En zo ga je door tot al het beslag op is.

De plaats Second Mesa is de 'hoofdstad' van het reservaat, waar een in Pueblo stijl gebouwd complex is met een restaurant, hotel en een museum. Het is daar meer dan goed geregeld, want daar willen ze de toeristen ontvangen. Ze concentreren alles op deze plek, als je verder het reservaat ingaat, mag je niet fotograferen of filmen en ben je eigenlijk niet echt welkom. In het restaurant serveren ze naast de typische Hopi-gerechten zoals *corn stew** ook frites en een hamburger. In de winkel bij het museum wordt kunst zoals houten (Kachina)poppetjes, prachtige schalen, sieraden, manden en kleden verkocht. Van de spullen die je hier koopt weet je zeker dat het geen nep is, bij aankoop krijg je een certificaat van echtheid. Ik koop wat blue cornmeal en een pot scherpe saus en we trekken weer verder.

Nelleke, 1 december 2013

Navajo Taco's (6 stuks)

Taco

Chili

Toppings

Taco

300 gr. bloem

3 theel. bakpoeder

1,5 theel. zout

3 eetl. margarine

ca. 1,5 dl. warm water

olie om te frituren

Meng bloem, bakpoeder en zout. Snijd 1 eetlepel margarine in kleine stukjes en meng door het bloemmengsel. Smelt de rest van de boter en laat afkoelen. Meng zoveel van het water door het bloemmengsel tot het een grof deeg is. Kneed het ca. 30 seconden op een licht met bloem bestrooid aanrecht.

Maak van het deeg balletjes van 5 cm. Bestrijk elk balletje met de afgekoelde boter en laat afgedekt 45 minuten staan. Verhit de olie in de frituur.

Leg elk balletje op een licht bebloemd aanrecht en plet hem met de bal van je hand tot een cirkel van ca. 15 cm doorsnee.

Laat in de frituur glijden. Het deeg zal meteen naar de oppervlakte komen. Frituur in 40 tot 60 seconden lichtbruin, draai om en frituur de andere kant ook ca. 45 tot 60 seconden. Haal uit het vet en laat op keukenpapier uitdruipen.

Chili

2 eetl. margarine
1 grote ui, fijnggehakt
2 gehakte knoflooktenen
450 gr. mager gehakt
1 eetl. chilipoeder
1 theel. zout
1 theel. cayennepeper
1 theel. gemalen komijn
1 theel. peper
1 blik gepelde tomaten (ca. 400 gram)
1 blik bruine bonen (ca. 450 gram) (kidney beans)

Smelt de boter in een flinke pan. Bak de ui en knoflook tot glazig. Voeg het gehakt toe en bak al roerend tot het bruin is. Voeg de rest van de ingrediënten toe en sudder 30 minuten. Roer af en toe.

Toppings

400 gr geraspte jongbelegen kaas
gesneden ijsbergsla
gehakte tomaten
klein potje gesneden groene pepers

Maak de chili, zet de toppings klaar en frituur dan pas de taco's. Leg op ieder bord een gefrituurde taco, schep er wat chili op en laat iedereen de toppings naar keuze erop doen.

Hopi Corn stew (4 pers.)

2 eetl. olie
ca. 700 gr. rundergehakt
1 ui, gehakt
1 groene paprika, ontzaad en klein gesneden
1 eetl. chilipoeder
3 blikjes maïs (uitgelekt ca. 700 gram)
1 kleine courgette
ca. 1 liter water
2 eetl. bloem
zout

Verhit de olie in een braadpan. Voeg het vlees toe en bak al roerend lichtbruin. Voeg de ui, paprika en chilipoeder toe en bak 3 tot 4 minuten tot de ui glazig is. Roer er nu de kleingesneden courgette en maïs aan toe en voeg zoveel water toe dat alles onderstaat.

Breng aan de kook, zet het vuur laag en sudder 30 tot 40 minuten tot de groenten gaar zijn.

Meng in een kom 2 eetlepels bloem met 5 eetlepels vocht uit de pan, giet dit al roerend terug in de pan en sudder tot het licht bindt.