

Bucataria mexicana

Bucataria mexicana s-a format prin amestecul stilului de gatit maya/aztec, adica a bucatariei preColumbiene, cu a stilului de gatit adus de conchistadori din Spania. Prin urmare orezul, carnea de porc, carnea de vita, carnea de pui, vinul, usturoiul etc. aduse de conchistadori au fost mixate cu ardeiul iute, cacaoa, porumbul si multe alte ingrediente pe care le foloseau aztecii si mayasi. Fasolea este un ingredient aproape nelipsit in bucataria mexicana indiferent daca este fiarta in apa sau prajita in untura.

Am avut ocazia sa mananc mancare mayasa intr-o jungla in Mexic. Felurile de mancare servite erau un amestec de aluat si mancare vegetariana. La mayasi bucataria era in aer liber si nu foloseau curent electric. De fapt singurul care avea ceas (cu melodii) in acel sat era samanul (un fel de vraci). Doamnele din fotografia de mai jos erau bucataresele.



Am incercat mancare mexicana in diverse restaurante din Mexic, Europa si Romania. Nu stiu cum se face dar nu prea seamana de la un loc la altul. In peninsula Yucatan s-a intamplat de multe ori sa gasesc mexicani mandrii ca mananca in fiecare zi cel putin un ardei **Habanero**. Mancarea mexicana este recunoscuta ca fiind foarte picanta, cu gusturi intense si foarte variate. Se gasesc si multe feluri de mancare mexicana care nu sunt picante. Urmatoarea fotografie este imaginea unui "ingredient" foarte iute din Jalapeno care se mananca odata cu felul principal.



În cele ce urmează vreau să vă spun despre tortilla, fajita, salsa, burrito și taco.

Tortilla este un fel de lipie făcută din făina de porumb și este de fapt pâinea mexicanilor. Această făină de porumb nu este o făină obișnuită, ea se obține din boabe de porumb care au fost în prealabil fierte în cald, până când coaja boabei de porumb se crăpă (făina pentru tortilla = "masa harina"). Făina de porumb obișnuită nu se leagă pentru a face aluat. Am descoperit tortilla în Texas unde pe marginea autostrăzii restaurantele făceau reclama la "fresh tortillas". În Mexic am văzut metoda tradițională pentru a produce tortilla (fotografia de mai jos).



Fajita (se pronunță fajita) este o mâncare Tex-Mex, și este de fapt tortilla cu carne la grătar (la început se făcea doar cu carne de vită).



Salsa, din pacate in Romania de multe ori am auzit clienti cerand “sos salsa”. In traducere directa salsa este sos, asa ca cei care cer sos “sos” cam repeta. Cred ca este de ajuns sa ceara salsa. [\(pentru reteta salsa click aici\)](#)



Burrito este un fel de “sandwich” cu tortilla incalzita (de obicei incalzita pe gratar pentru a deveni mai flexibila) si cu un amestec in interior care contine fasole, orez si/sau carne.



Taco este o mancare specific mexicana care are la baza tortilla. Fata de Burrito unde tortila infasoara continutul, in cazul tacos, tortilla este indoita in forma de U iar continutul este “la vedere”.



Intr-un restaurant mexican din Franta am primit “mortal tequila”. Acest “produs” contine trei feluri de tequila care trebuiesc baute repede unul dupa celalalt (vezi fotografia de mai jos).

