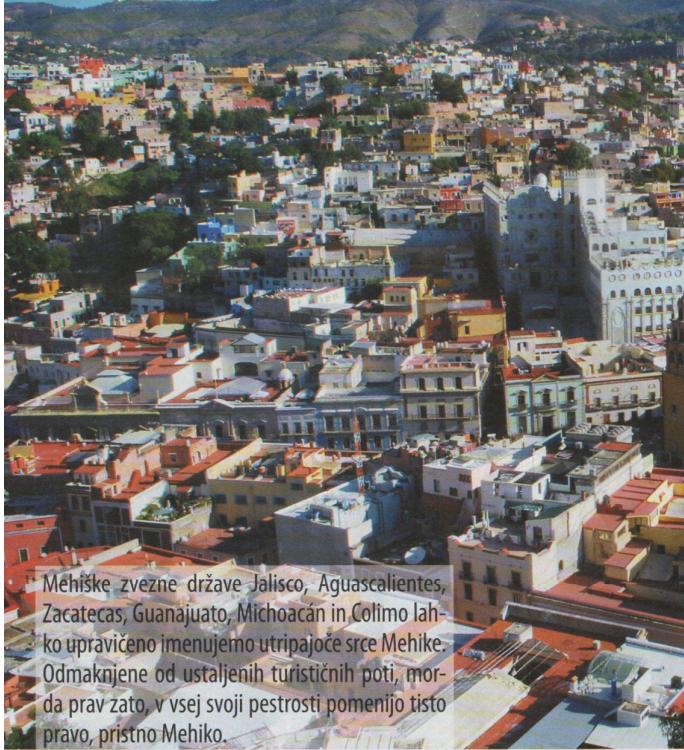


Utripajoče srce Mehike I.

Tekst in foto: Gal Kušar



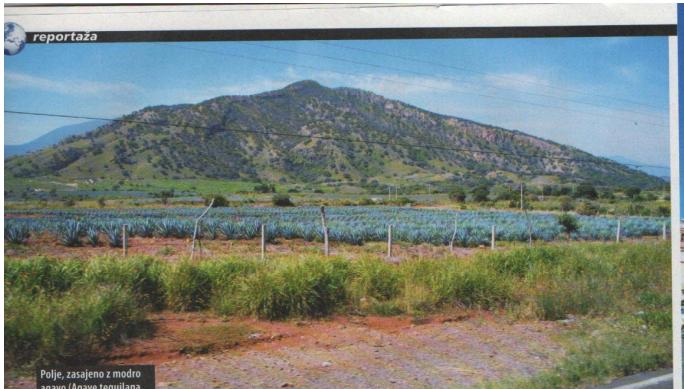
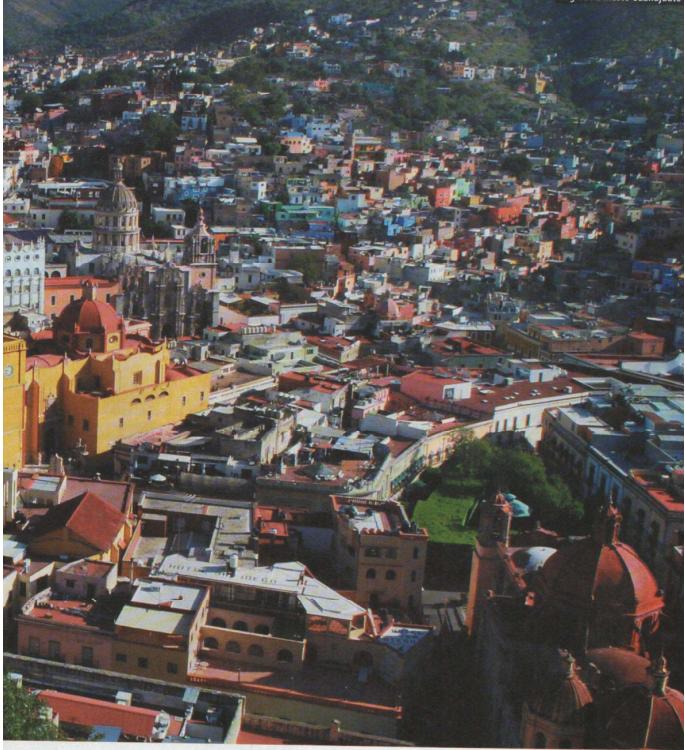
Mehiške zvezne države Jalisco, Aguascalientes, Zacatecas, Guanajuato, Michoacán in Colima lahko upravičeno imenujemo utripajoče srce Mehike. Odmaknjene od ustaljenih turističnih poti, mora prav zato, v vsej svoji pestrosti pomenijo tisto pravo, pristno Mehiko.

66 | Novi časnik

20. FEBRUAR 2012

Utripajoče srce Mehike I.

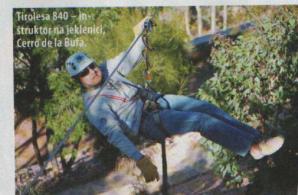
Pogled na mesto Guanajuato



Pole, zasajeno z modro agavo (*Agave tequilana Weber*) v pokrajini Jalisco.

V Guadalajaro, prestolnici zvezne države Jalisco, je včeraj potekal prvo takrat, ko je potekalo XVI. panameriške igre. Na tem velikem dogodku je skoraj 6000 športnikov iz 41 držav tekmovalo v 36 športih. Guadalajara je s 4,3 milijona prebivalcev drugo največje mehiško mesto, ima lepo, staro središče s katedralo, trge z vodnjaki, muzeje, gledališča in galeriji. Z gostiteljicami Aino in Palomo smo se kot pravi Guadalajarčani v nedeljo odpravili v Tlaquepaque, umetniški predel Guadalajare. Sprehodili smo se po tlakovanih ulicah med kolonialnimi stavbami, kjer so obrtne delavnice in umetniški atelijsi. Kosili smo na virtu restavracije poleg glavnega trga. Skupine mariachijev so hodile od mize do mize v zbirali naročila za glasbene želite. Mariachi so potujči glasbeniki, ki igraje tipično mehiško glaso. Ne smejte manjkati na nobenem pravem praznovanjih v Mehiki. Ko smo pojedli značilne torte ahogade (kruhovi sendviči s svinsko pečenko, namočeni v pečokičevi omaki), smo si za poobede privoščili še tektilo.

Tiptesa 840 – inštruktor na jeklenici Cerro de la Bufa.



Tequila od peči do ust

Tequila je mehiška nacionalna alkoholna piščica. Ime je dobila po kraju Tequila, ki je od Guadalajare oddaljen uro vožnje. Na poti do tja sem skozi okna avtobusa občudoval polja, zasajena z modro agavo (*Agave tequiliana Weber*). Kot nam je razložila vodnica v muzeju tektile Munido Cuervo, je labko prava tektila narejena le iz modre agave. Taka tektila ima niste steklenici nalepkov >100% de agave. Če med fermentacijo dodajo tudi trsni sladkor, tektila te nlepke ne sme imeti. Ime tektila je geografsko zaščiteno, saj se tako lahko imenuje le zelo alkoholna piščica iz agave, ki je proizvedena v pokrajinji Jalisco. Ko je agava stará 8–12 let, jo obsekajo in izkopljajo podzemno rozočo (*pina*), ki najbolj spominja na velik ananas. *Pine* lahko težke do 150 kg! Te *pine* v pečnih pečih dušijo več dni, da se omečata. Iz omečanih iztisnijo sladek sok, mu dodajo kva in počakajo, da alkoholno vrezeno spreminjajo sladkor v alkohol. Nato alkohol destilirajo. Destilat se imenuje *tequila blanco/plata* in je nestaran, ne-

barvana tektila z močnim okusom po agavi. Uporablja se predvsem za pripravo koktailov.

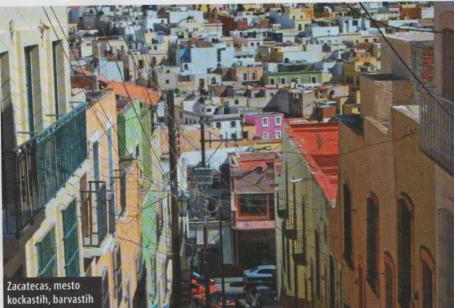
Po dveh do desetih mesecih staranja v hrastovih sodilih dobitjo *tequila reposado*, ki ima oster in bolj pečok oskus. Če tektila ostane v hrastovih sodilih več kot leto dni, pa imenuje *tequila añejo*, njen okus pa je blag, sladek in najbolj prija kot poobede. *Tequila oro* pa je nestara in umetno obarvana. Te tektile Mehikančani ne bi uporabili niti za splakovanje ust! V pravi tektili prav tako ne boeste našli znamenitih crvčkov. Te dobjajo v *mezcal*, ki je tektili podobna piščica, destilirana iz drugih vrst agavi ali v drugih pokrajinah. Tudi glede na tektile se pravila sprememba. Tektila se pije iz majhnih steklenic ali lončkov kozarčkov. Pravi pivec je ne zvrnejo po grlu v enem požirku, ampak napravijo najprej majhen požirek, ga začrljajo v ustih, preskušajo in uživajo v okusu in ga sele nato pogoljetjo. Čez nekaj trenutkov sledi naslednji požirek. Ponkod si na polovico majhne limete ne-



Kamnitno pročelje katedrale v Zacatecasu



Razsvetljena katedrala v Guanajuato



Zacatecas, mesto kockasti, barvasti hiši in strinjih ulic.



Festival Cervantino – recitiranje poezije na trgu, Guanajuato.

