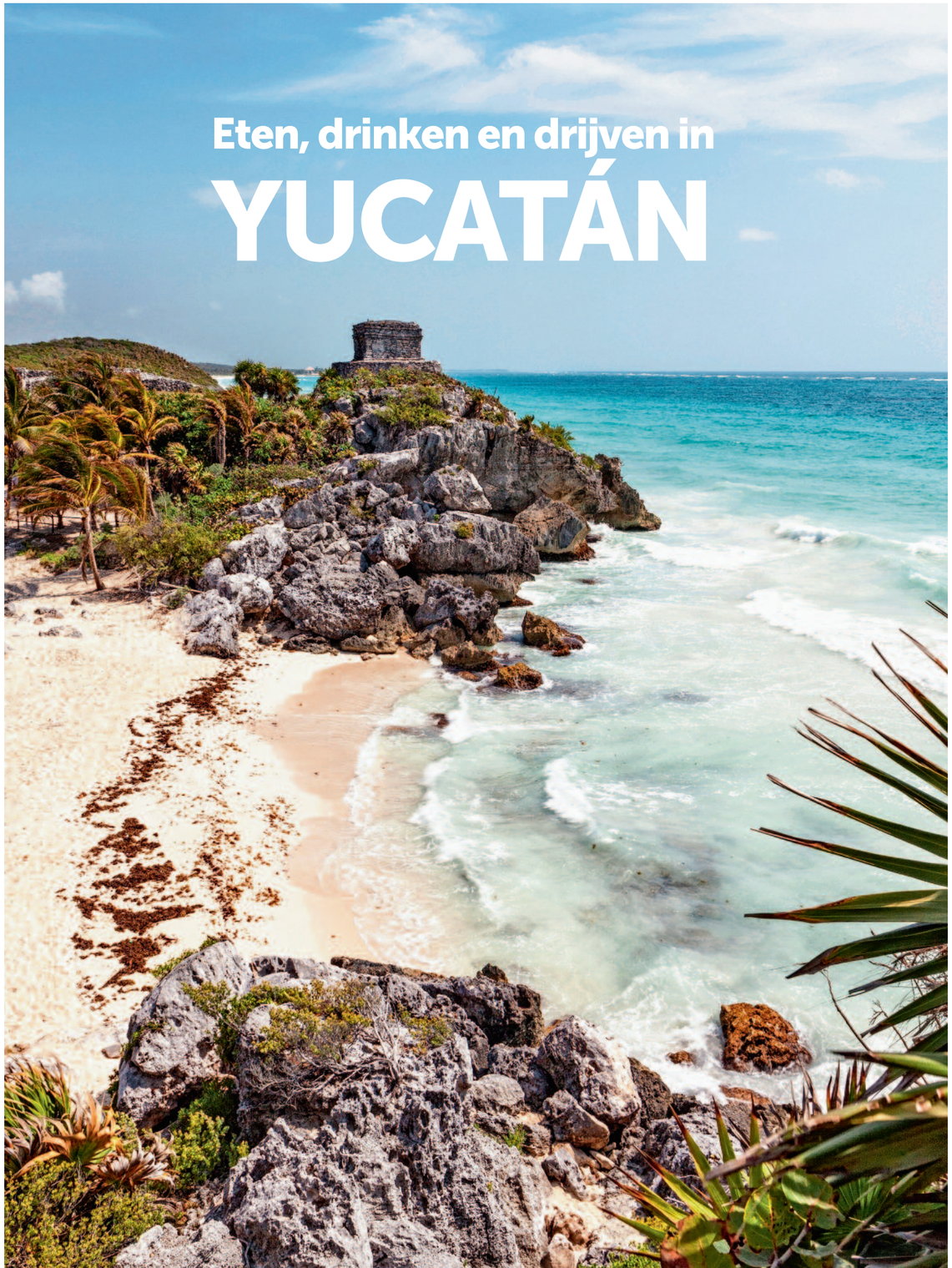

Eten, drinken en drijven in
YUCATÁN

Mexico's schiereiland Yucatán staat bekend om zijn Mayaruïnes, explosieve smaken en witte stranden. Twaalf dagen lang laat ik me onderdompelen. Ook letterlijk, want hier kun je overal zwemmen, snorkelen en diepzeeduiken.

tekst ARKASHA KEYSERS *foto's* ARKASHA KEYSERS EN RUBEN DE RUIJTER

'Het geheim van een goede margarita is niet de tequila, maar de zelfgemaakte sinaasappellikeur." Terwijl de Mexicaanse Samantha vakkundig van twee taco's een burrito vouwt, vertrouwt ze mij haar familierecept toe. "Ik gebruik er vodka voor, met veel suiker en veel sinaasappelschillen. Een maand lang laat ik de suiker en de schillen in de vodka trekken. Die schillen vervang ik elke week, anders wordt de likeur te bitter." Een margarita heeft maar vier ingrediënten: tequila, sinaasappellikeur, vers limoensap en een randje zout op het glas. "Probeer het thuis ook eens," zegt Samantha, "je weet niet wat je overkomt."

Ik ontmoet haar in Valladolid, niet ver van Cancún, het meest oostelijke topje van het land, waar Amerikaanse studenten hun Spring Break komen vieren. Gelukkig is het geen lente. Eenmaal geland op Cancún laat ik deze resort city meteen links liggen en neem de bus naar Chiquilá. Vanaf hier vaart om het halfuur een ferry naar Isla Holbox (spreek uit als 'holbosh'), een eiland met verharde wegen noch straatverlichting, maar des te meer sterren.

UITGEBOUWDE GOLFKARREN

Vandaag ligt Holbox er een stukje minder paradijselijk bij dan wat de reisgids heeft voorspeld. De hemel is in Belgisch grijs geverfd en het strand ligt vol zeewier. Gisteren raasde er een storm over het eiland, maar klagen doe ik niet. Het is 25 graden en op het beloofde azuurblauwe schilderspalet hoef ik maar een dag te wachten.

Tussen midden mei en eind augustus komen toeristen naar Holbox om met walvishaaien te zwemmen, maar buiten de zomermaanden loont het hier eveneens de moeite. Na een stevige wandeling over zandwegen wacht luilekkerstrandje Punta Coco. Het zeewater is er ondiep en glashelder. Onderweg kom je geen auto's tegen, wel stevig uitgebouwde golfkarren die zelfzeker door de straten sjezen. De dijk van Knokke is er niks tegen.

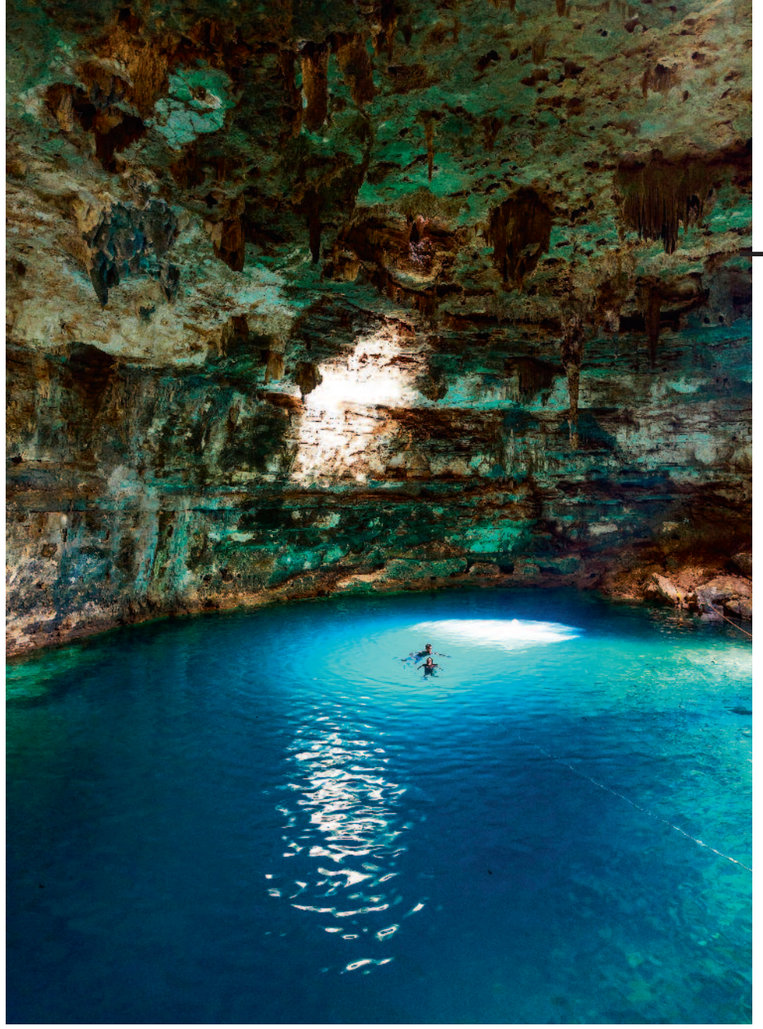
Achter de met graffiti versierde gevels rond het dorpsplein worden verse gerechten bereid. In ontbijttentje Painapol zijn de yoghurtbowls gevuld met papaja, chiazaad, aardbeien en gember. De klassieke avocado toast wordt hier versierd met bloemen en rond de happy chicken scrambled eggs liggen seizoensgroenten. Painapol is de hemel voor zelfverklaarde foodies. Wie bij het ontbijt liever een lager hipster- en een hoger Mexicogehalte wil, kan in El Limoncito terecht. Het tentje op het centrale plein staat bekend om zijn huevos motuleños, bij elkaar geprakte eieren, zwarte bonen, ham, erwtjes en tomatensaus, overgoten met een dikke laag kaas. De Instagram-factor van dit ontbijt is nul en het cholesterolgehalte duizend, maar de smaak zit precies goed.

Ook op de markt eet je Mexicaanse klassiekers. Bij Antojitos, wat 'snacks' betekent, plakt de menukaart nog van eerdere vingers. Hier werk je je taco's en quesadilla's voor een prikje naar binnen.

Aan elke halte stappen Mexicaanse mamacita's op de bus om hun zelfgemaakte taco's te slijten. Rechts: Op de markt op Holbox eet je samen met de locals.

HEETSTE HOEK

Voor wie van vis en zeevruchten houdt, is Yucatán de lekkerste provincie van Mexico. Tal van restaurants hebben ceviche op het menu, een van oorsprong Peruaans gerecht met rauwe vis in limoensap. Op Holbox vind je gegrilde zeevruchten bij Viva Zapata, net als een uitgebreide keuze aan tequila en mezcal. Voor wie van het nachtleven niet genoeg kan krijgen, is er - *what's in a name* - the Hot Corner, een bij elkaar getimmerde bar met strooien dak waarin toeristen en dorpelingen op de vakantie klinken. Op de heetste hoek van het eiland worden overvloedig margarita's geschonken (wellicht niet met zelfgemaakte sinaasappellikeur), terwijl het lokale bandje 'Despacito' tokkelt. Na middernacht tovert zelfs de meest afwachtende Duitser hier salsa uit zijn slippers.



Yucatán telt duizenden cenotes, met water gevulde kalkstenen holtes in de bodem.

ZO'N IDYLLISCHE CENOTE, EEN ZWEMKOM MET ROTSWANDEN VOL KLIMPLANTEN, KOM JE NIET GAUW TEGEN

KORIANDER UIT DE BERM

Vanuit Chiquilá, waar de ferry ook weer aanmeert, vertrekt één keer per dag een bus naar Valladolid, de oudste koloniale stad van Yucatán. En hoewel het Valladolid niet aan charme ontbreekt, liggen de beste bezienswaardigheden net buiten het centrum. Zoals Cenote Zací, een met water gevulde kalkstenen holte in de bodem waarvan Yucatán er duizenden telt. Die holtes verbinden de ondergrondse rivieren van het schiereiland. Zo'n idyllisch exemplaar, een zwemkom met rotswanden vol klimplanten, kom je niet gauw tegen.

Op een halfuurtje fietsen van Valladolid liggen ook de cenotes Samula en X'kekén. Anders dan Zací hebben ze allebei slechts een kleine holte in hun rotsplafond. *There's a crack in everything, that's how the light gets in*, zong Leonard Cohen in 1992. Dat mag je hier letterlijk nemen. Wie door de lichtstralen van X'kekén en Samula zwemt, lijkt wel te zweven, zo helder is het water hier.

Na de obligatoire duik in beide cenotes fiets ik weer naar Valladolid. Tijdens het trappen waait een frisse geur me tegemoet. Geen wonder dat koriander in vrijwel alle Yucateekse gerechten wordt gebruikt, het groeit hier gewoon in de berm.

ROEP VAN DE QUETZAL

Vlak bij Valladolid ligt ook Chichén Itzá. Sinds de Maya-site in 2007 het label van wereldwonder kreeg, steeg ook het bezoekersaantal exponentieel. Hoe vroeger op de dag je de voormalige stad bezoekt, hoe minder je over de koppen loopt. Lees wat over de ruïnes voor je vertrekt of sluit je aan bij een (eerder prijzige) gegidste wandeling, want de uitleg op de bordjes is karig. Bouwwerk El Castillo, de centrale piramide, ken je al van de foto's. Toch blijft een bezoek de moeite, want de echo van het bouwwerk is minstens even spectaculair als de aanblik ervan. Klap je tegenover het midden van een van de vier zijden in je handen, dan krijg je een geluid terug dat op het getsjirp van de quetzal lijkt, een felgekleurde vogel die heilig was voor de Maya's. Uitgerekend een Belgische natuurkundige, Nico Declercq, vond bewijs dat de Maya's El Castillo bewust zo hadden gebouwd dat de muur geluid weerkaatste. Of het de bedoeling was om specifiek een quetzal te horen, liet Declercq in het midden. Maar wie ter plekke klapt en nadien op YouTube het gezang van de vogel opzoekt, twijfelt niet. Hij is het echt.

Voormalige Mayastad Chichén Itzá is een van de 7 nieuwe wereldwonderen

In Valladolid ga ik eten in La Selva, een Mexicaans familierestaurant. De ober met snor had ik graag als opa gewild. Wanneer ik hem vraag naar de huisspecialiteit, knijpt hij zijn ogen gelukzalig samen. 'Sopa de lima', zegt hij, en hij likt nog net zijn lippen niet af. Ik laat de limoensoep aanrukken, vergezeld van chalupas en sopes, varianten op de klassieke Mexicaanse taco. De habanerosaus zet opa er in een potje naast. Gelukkig maar, want de Yucateekse habaneropeper is nog een veelvoud pikanter dan de 'gewone' chilipeper die wij kennen.

Soep is trouwens niet het enige waarin Mexicanen limoen met pikant combineren. In het busstation koop ik, naast een busticket naar Bacalar, ook pikante bananenchips en nootjes met limoen. Al snel blijkt mijn voorraadje voor onderweg niet nodig, want aan elke halte stappen Mexicaanse mamacita's de bus op om hun zelfgemaakte taco's aan de reizigers te slijten.

KIEZELS EN KAJAKS

Bacalar is een dorpje aan de Laguna de los 7 colores, dat tegen de grens met Belize aanligt. Naargelang de diepte van het meer, de ondergrond en de stand van de zon, varieert de kleur van appelblauwzeegroen tot bijna zwart. Hostel Xibalba grenst aan het water en heeft, naast ontzettend lieve eigenaars, ook een kiezelstrandje met twee kajaks. Met een ervan peddel ik het meer op en dan

TERWIJL DE ZON IN HET MEER ZAKT, SNIJDEN WE INGREDIËNTEN FIJN. ONZE GUACAMOLE SMAAKT DUIZEND MAAL BETER DAN THUIS

Taco's met Corona, margarita's zonder ijs

spring ik in het felblauwe water. Ik zwem langs en onder de kajak, klauter er weer op, strek me erop uit, sluit mijn ogen en laat de zon mijn sproeten verdubbelen.

Na een douche trekken mijn gezelschap en ik naar de plaatselijke kruidenier. We kopen nacho's, avocado's, tomaten, ajuin, knoflook, verse koriander, limoen, peper, zout en een chilipeper. Terwijl de zon in het meer zakt, snijden we de ingrediënten fijn en prakken ze met een vork. De zelfgemaakte guacamole die daarvan het resultaat is, smaakt duizendmaal beter dan thuis.

Voor ik de volgende middag de bus neem naar Tulum houd ik halt bij Taquería El Socio. De taquería →

Waar en hoe leefden beroemde kunstenaars?
Deze week: het Antoine Wiertz Museum, Brussel

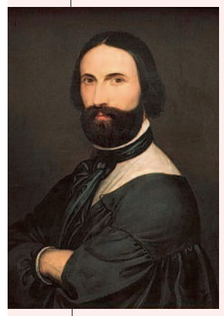
LA CASA DEL ARTISTA

Hendrik Conscience was er ooit conservator. Maar de man die zijn volk leerde lezen, leerde zijn volk duidelijk niet naar het Antoine Wiertz Museum komen. Als je er binnenloopt, ben je er 9 kansen op 10 alleen. En eigenlijk is dat de beste manier om Wiertz' theatrale studio te ondergaan. De monsterlijke schilderijen zijn zo groot dat je ervan gruwelt. De romantische kunstenaar (1806-1865) was *larger than life* in al zijn vezels. Zijn studio noemde hij consequent 'Atelier-Temple-Musée'. Ook zijn schilderijen konden niet superlatief genoeg zijn, zowel qua formaat als qua thematiek.

Bovendien had Wiertz zo'n gigantisch ego dat hij in zichzelf de reïncarnatie van Rubens, Rafaël en Michelangelo tegelijk zag. Hij kopieerde zelfs hun stijl, maar dan op Kinepolis-formaat. Helaas kon de internationale kunstelite zijn schilderijen en sculpturen niet pruimen. Dichter Charles Baudelaire vond Wiertz 'een notoir poseur, charlatan, idioot en dief die niet kon tekenen'. Auwch.

Toch flikte de gebuisde kunstenaar een ferme ruildeal met de Belgische staat: die schonk hem in 1851 een schildersatelier slash woning. En in ruil voor 220 schilderijen zou de plek na zijn dood intact blijven als éénmansmuseum. Sindsdien is er haast niks veranderd, en dat is er zo bijzonder aan: Wiertz' atelier is een tijdreis. In 1851 was de Leopoldwijk nog een rustige plek, nu ligt het museum pal achter het Europees Parlement, het kloppend hart van Europa. Spek naar Wiertz' bek, zo lezen we in zijn pamflet uit 1840: 'Het is mijn plan, mijn nieuw plan voor Brussel als hoofdstad, hoofdstad van Europa. Komaan, Brussel, sta op!'

De boodschap raakte tot in het Europees Parlement, want het sloot recent een erfpacht over de kunstenaarswoning en neemt de renovatiekosten op zich. De comapatiënt blijft zo nog voor minstens 50 jaar kunstmatig in leven. Als cultbedevaartsoord, als les in nederigheid, als failliet van het 19de-eeuwse concept 'museum'.



Vautierstraat 62, Elsene
brusselsmuseums.be

tekst THIJS DEMEULEMEESTER

In ontbijttentje Painapol op Holbox zijn de yoghurtbowls gevuld met papaja, chiazaad, aardbeien en gember.

serveert de beste panucho's, een typische streekvariatie op taco's, met licht gefrituurd deeg. "We hebben geen licentie voor bier", zegt de ober wanneer ik een Corona bestel. "Maar als je graag een biertje lust, koop dan een blikje om de hoek en drink het hier leeg." Zo gezegd, zo gedaan. Alles kan in Yucatán.

NOG MEER TACO'S

Tulum is een stuk toeristischer dan Bacalar. Eet- en feesttentjes liggen hier zij aan zij. Bij Encanto Cantina vind je cochinita pibil, het bekendste gerecht van de streek. Dat bestaat uit draderig varkensvlees dat uren op houtskool in een kuil in de grond werd gegaard en - zoals alles in Mexico - op taco's wordt geserveerd, met gepekelde rode ajuintjes en avocado. De rest van je honger stil je met taco's van het huis, ceviche peruana of gegrilde zalm met een duo van puree. Sip hier ook zeker van een margarita.

Op een uurtje rijden landinwaarts van Tulum ligt Cobá, een kleinere Maya-site. Anders dan in Chichén Itzá mag je hier wel op de centrale piramide klimmen. Boven kijk je uit over een immens oerwoud waaronder nog onontdekte ruïnes liggen. Tegen sluitingsuur betaal je meer entree, maar dan zie je van op de piramide wel de zon in de jungle ondergaan. Oerwoudgeluiden krijg je er gratis bij.

Tulum heeft zijn Mexicaanse authenticiteit weliswaar ingeruild voor het toerisme, maar die vergissing wordt ruimschoots gecompenseerd door het strand, een nirwana voor liefhebbers van tropisch decor. Het fijne witte zand en de overhangende palmbomen zijn screensavermateriaal van de bovenste plank. Huur je een ligbed met een schaduwzeil, dan ben je een tijdje zoet met de vraag of dit allemaal wel echt is.

Dronken van dankbaarheid voor wat ik tijdens deze reis zag, koop ik in de luchthaven in Cancún een fles witte Don Julio, volgens de verkopers de ideale tequila voor margarita's. Op de vlucht naar Brussel denk ik aan Samantha, en ik schil in gedachten alvast een kist sinaasappels.

Praktisch

Kosten
Tuifly biedt vanuit Brussel rechtstreekse vluchten aan naar Cancún. Ik vloog in het laagseizoen heen en terug voor het uitzonderlijk lage bedrag van 300 euro.
Ik nam reisbussen en sliep in de betere hostels. Voor 15 à 20 euro krijg je op Yucatán een echte feestmaaltijd. De hele reis, inclusief vlucht, kostte me zo'n 850 euro, wat in verhouding een stuk goedkoper is dan op andere plekken in Latijns-Amerika.

Rijden
Busmaatschappijen als ADO zijn comfortabel en schappelijk geprijsd. Wie een auto huurt, houdt makkelijker halt bij de talloze cenotes.

Uurverschil
Provincie Yucatán (met Holbox en Valladolid) en Quintana Roo (met Cancún, Bacalar, Cobá en Tulum) liggen weliswaar naast elkaar op het schiereiland, maar steek je de grens over, dan zit je met een tijdsverschil van een uur.