



Waar veel mensen bijeen komen is street food te vinden. Van New Yorkse pretzels en Zuid-Amerikaanse empanadas tot hokey pokey-ijs in Nieuw Zeeland. Kleinschaligheid, eenvoud en informaliteit typeert deze lokale handel in talrijke snacks en ongekwamste maaltijden. Om van te watertanden, soms om van te griezelen maar altijd fotogeniek.

Tekst: Caroline van Ommeren
Foto's: Caroline van Ommeren & Robert Tannemaat

STREETFOOD



overheidscontrole waardoor de hygiëne min of meer in de gaten wordt gehouden. Niet altijd geschikt voor de teerhartige bezoeker; de ingrediënten springen, zwemmen of scharrelen soms nog rond als keurmerk van versheid. Zodra de zon ondergaat worden pleinen en straten omgetoverd tot één groot openluchtrestaurant. De koks steken hun houtskoolvuurtjes en gasbranders onder de potten en pannen aan. Aange trokken door de luid aangeprezen specialiteiten, door de geur en de gezelligheid komen de klanten vanzelf. Muzikanten, straatartiesten, waarzeggers, charlatans en zakkenrollers proberen een graantje mee te pikken in de drukte. In een kakofonie van geluid, op een informele, sfeervolle, goedkope en soms spannende manier uit eten.

En daar staan we dan als liefhebbers van de wereldkeuken tussen de dampende kraampjes op het Djemaa el Fna plein in Marrakesh of op de Muang Thong Thani markt in Bangkok. Het advies luidde toch: drink geen water uit de kraan, gebruik geen ijsblokjes, eet geen rauwkost en eet vooral niet bij stalletjes op straat? De geniepigge 'Bali Bug' ligt op de loer en een akelige 'Delhi Belly' is niet ondenkbaar... De culinaire avonturier neemt de gouden regels in acht: eet waar het druk is en waar de lokale bevolking naar toe gaat, eet alleen datgene wat ter plekke vers bereid is en goed verhit wordt.

Reis, proef en geniet!



Of we nu op de El Alto markt in La Paz zijn, het Puduraya station in Kuala Lumpur of op de Amsterdamse Vrijmarkt, gegeten kan er worden. Niet iedereen zal zich laten verleiden door culinaire extremiteiten zoals Vietnamese *hot vin lon*-onuitgebroede eendenkuikentjes- of *crispy tarantulas*, een veelpotige specialiteit uit het plaatsje Skuon in Cambodja. Waarschijnlijk is het verstandig om ook die *sate ayam* op een warme Koninginnedag links te laten liggen. Maar wie weerstaat vers gegrild zeebanket aan een pittoresk havenje op Zanzibar, een portie dampende *pad thai* op de avondmarkt in Bangkok of knapperige *churros* met karamelsaus op een praça in Sao Paulo?

Niet zelden ontstijgt een straatsnack de lokale status, wordt beroemd en reist de wereld rond. Bekend voorbeeld is de 'hotdog' die waarschijnlijk eerst als 'dachshund' van Europa naar de Verenigde Staten emigreerde en nu in tientallen varianten te vinden is, van 'perro caliente' in Zuid-Amerika tot aan 'tunnebröd rulleor' in Zweden. Typisch Amerikaans? De zesvoudig wereldkampioen hotdog-eten komt uit Japan, helaas onttroond in 2007 maar dat kwam door een -tijdens de training opgelopen- kaakblessure.

Sommige gerechten, ooit 'per toeval' op straat ontstaan of 'spontaan' in een eetstalletje ontwikkeld vinden we nu terug op de menukaart van gerenommeerde restaurants, zoals de vermaarde *ma pu tofu* uit China. Vernoemd naar 'de pokdalg opoe' Cheng die deze geurige, zeer hete schotel van gehakt, kruiden en tofu met gemak aan de man bracht vanuit haar kraampje in Chengdu. Dit eenvoudige, oorspronkelijke 'straatgerecht' is nu één van de meest geroemde schotels uit de Sichuan keuken.

Street food is meer dan een snelle snack. In veel niet-westerse landen wordt er vaker op straat gegeten dan thuis gekookt. Niet uit gemakzucht maar meestal uit noodzaak. Door de massale migratie van platteland naar stad ontberen veel nieuwkomers een kookgelegenheid of hebben simpelweg onvoldoende inkomsten voor een 'home cooked meal'. De eetstalletjes bieden een snel, gemakkelijk en goedkoop alternatief. Bovendien kunnen ondernemende migranten - vaak vrouwen - vrij gemakkelijk een mini-eetbedrijfje starten met relatief weinig middelen. Zo ontstaan er in de 'booming cities' (mobiele) heimwee-restaurantjes gespecialiseerd in gerechten en hapjes uit de streek van herkomst.

Het meest gevarieerde aanbod van street food is te vinden op avondmarkten. Doorgaans staan deze markten onder

