

De zwarte Christus

Tekst en foto's Solange Hendrikse

Elk jaar gaan op 21 oktober in Panama uit het hele land duizenden pelgrims, ook wel Nazareno genoemd, naar Portobelo, dat in het teken staat van een van de grote religieuze tradities in dat land. Portobelo is een gemeente in Panama's provincie Colón, gelegen in het noorden van het land, aan de Caribische Zee.

De pelgrims, boetedoeners, meest uit het criminele circuit,

in een paars kostuum gehuld en met zware kruizen, lopen of kruipen op hun knieën tot aan de kerk, als teken van berouw. Ze worden voorafgegaan door een replica van het zwarte Christusbeeld, van de kerk van Portobelo en allerlei relikwieën. Ze slepen zich voort over de route, kruipend, rollend over de grond van links naar rechts of schuifelend over de billen, terwijl er heet kaarsvet over hun



De 'Black Christ' is de beschermheilige van de criminelen, die boete komen doen.

rug gedruppeld wordt, afkomstig van lange kaarsen, die het beeld tijdens de processie verlichten.

Hoe het ooit begon, is niet met zekerheid te zeggen, maar het verhaal gaat dat ergens in 1600 in heel Panama de pest

heerste, totdat er aan de kust van Portobelo een zwart Christusbeeld aanspoelde. De pest was in deze stad op slag verdwenen. Het nieuws rond dit wonder verspreidde zich als een lopend vuurtje door heel Panama en het bedevaartsoort en de eerste pelgrims waren geboren. Nu is het een groot feest (voor de criminelen, wier beschermheilige de zwarte Christus is).

De oorsprong van de aanwezigheid van het beeld in Portobelo is echter onbekend, maar historisch. De lokale bevolking vertelt verschillende legendes daarover, die elk de redenen voor diens aanwezigheid ondersteunen.



De zwarte Christus omvat een enorme hoeveelheid aan sieraden en kleding.



AYAKA OOK EEN CURAÇAOSE TRADITIE

Ayaka is een echte kerstdelicatesse, niet alleen in Venezuela, sommige andere Zuid-Amerikaanse landen en Caribische eilanden, maar ook op Curaçao. Het is een klein pakketje van onder andere maïsmeel met kip. Voor extra smaak wordt het gerecht in bananenbladeren gewikkeld en met een touwtje dichtgeknoopt en zo gekookt. Afhankelijk van de grootte kun je dit gerecht zien als een snack of als een minimaaltijd. Naast de hoofdingrediënten bevat een goede ayaka onder andere paprika, noten, rozijnen, gedroogde pruimen, augurken, olijven, kappertjes en ui. Het recept komt oorspronkelijk



Een vrachtwagen vol bananenbladeren voor het bereiden van de ayaka.



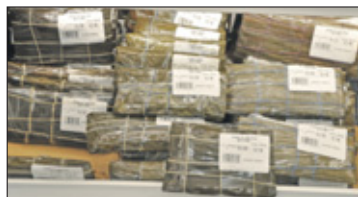
FOTO'S ELS KROON

uit Venezuela waar het uitgeroepen is tot nationaal gerecht. En daar komen dan ook de bananenbladeren vandaan. Op de foto's is te zien hoe deze vervoerd worden en bij de Venezolaanse barkjes in Punda liggen te wachten op klanten die dit jaar weer uren in de keuken gaan staan om de ayaka's te bereiden. De pakketjes zijn goed in te vriesvakken in supermarkten veelvuldig verkocht. Er zijn twee varianten op het verhaal waar de naam ayaka (in het Spaans hallaca) vandaan komt. Het eerste verhaal vertelt dat het woord afkomstig is van de Guarani-taal van de oorspronkelijke bewoners van Zuid-Amerika. Het zou gaan om het woord ayua of ayuar wat mixen betekent. De andere versie stelt dat het woord afkomstig is van een inheemse taal in het westen van de Verenigde Staten en wikkelen betekent. De ayaka zoals deze nu gebruikt wordt, werd voor het eerst

benoemd in een document van de Italiaanse missionarissen in 1781.

De ayaka is een gerecht waarin verschillende culturen tot uiting komen. Er zijn Europese ingrediënten zoals

rozijnen, noten en olijven, er zijn lokale producten zoals maïsmeel, gekleurd met annattozaad en uien en Afrikaanse ingrediënten zoals gerookte bananenbladeren.



De ayaka's kunnen goed ingevroren worden en worden als zodanig verkocht in de supermarkten.



Bij de kleurige Venezolaanse barkjes zijn de bananenbladeren te koop.