



Kleinste Eingriffe schon verändern das Aroma von *Soléba* (im Uhrzeigersinn): mit ein paar Tropfen geröstetem Sesamöl aromatisiert, pur, mit etwas Zitronensaft gesäuert, mit Joghurt vermischt. (Zürich, 7/2017)

SOLÉBA

Dip aus Tomaten und Schinken, mit Schwarzem Kardamom und Sternanis

Auf Lemusa hält man nicht viel von Salznüsschen oder Chips, wie sie bei uns gerne zum Aperitif gereicht werden. Wer je in den Genuss kam, sich auf der Insel mit einem Glas Rum, Bier oder Wein ganz langsam in den Abend hinein gleiten zu lassen, wird verstehen warum. Noch bevor die Gläser gefüllt werden, tragen die Gastgeber auf Lemusa eine Vielzahl von kleinen Töpfchen und Schälchen auf, in denen rohe oder in Essig eingelegte Gemüse, kleine Salate, Pürees aus Linsen oder Erbsen, Sardellen mit Knoblauch, duftende Stücke von Trockenfleisch und andere Kleinigkeiten darauf warten, mit frischem oder geröstetem Brot verzehrt zu werden. In einem dieser Töpfchen findet sich bestimmt auch *Soléba*. *Soléba* ist ein auf Lemusa gebräuchliches Wort für «Sonnenuntergang» (ein Zusammenzug aus dem französischen *soleil* und *bas*). Das kleine Tomatengericht heißt vermutlich wegen seiner Farbe so.

Die Sonnenuntergänge auf Lemusa sind spektakulär. Manchmal versinkt die Sonne hinter einem Schleier aus Dunst im Meer und taucht so alles in ein tiefes, vibrierendes Rot. Dann wieder fällt sie klar



Izak Boukman | Izak Boukman (*1968) lebt als Autor in Gwosgout. Der in Port-Louis und Paris ausgebildete Soziologe schreibt seit 1996 für verschiedene Medien im In- und Ausland – vor allem über soziale, kulturelle und kulinarische Themen. Seit 2004 lehrt er als Dozent an der Universität von Lemusa. Im Jahr 2006 hat er für die Tageszeitung *Leko* unter dem Titel *Samté!* auch eine Reihe von 24 längeren Trinksprüchen verfasst.



Soléba – Sonnenuntergang am Strand von Lugrin, südlich der Hauptstadt Port-Louis.



Ein kleines Apéro-Set mit Soléba, rohem und leicht gedünstetem Gemüse, Schinken und Kirschen. (Zürich, 7/2017)

wie ein Feuerball vom Himmel herab und verwandelt die Welt in ein golden gleißendes Theater. «Es ist als ob deine Seele in weiche Butter getaucht würde», schreibt Izak Boukman zu Beginn seines *Samté no. 23 (Leko, 14. Dezember 2006)*, einer Art ausgiebigen Trinkspruchs: «Du bist fröhlich und traurig zugleich. Du fühlst dich ganz am Anfang obwohl es doch endet. Lauf über den Sand, leg Spuren – im nächsten Moment wirst du zweifeln, ob das wirklich die Abdrücke deiner Füße sind. Denn eben warst du noch einer, der in die Sonne blickte und die Augen zusammenkniff. Jetzt merkst du, dass du ein anderer bist – obwohl du weißt, dass du bald wieder der von gestern sein wirst. Und alles beginnt von vorn, oder fast. Soléba! Das ist der Moment der großen Verwandlung, bei der nichts geschieht – ein Taschenspielertrick der Schöpfung. Wenn wir nur daran denken könnten, dass die Sonne ja ständig irgendwo untergeht – vierundzwanzig Stunden am Tag, sieben Tage die Woche, das ganze Jahr hindurch! Aber nein: Wir sind zutiefst überzeugt, dass dies nur hier und jetzt passiert, nur für uns. Der Tag gibt dem Abend die Klinke in die Hand – und zeigt's uns mit himmlischem Schwindel. Der Tag geht, die Nacht kommt – eine prosaische Tatsache, vom lieben Gott in maßloser Weise überinszeniert. Und das schlimmste dabei ist: Du entkommst der Poesie des Augenblicks nicht, denn es scheint sich jeder Atemzug auf den nächsten zu reimen. Trinken wir also ein Glas, trinken wir zwei – und warten wir bis die Nacht sich entschieden hat.»

Es gibt auf Lemusa zahllose Rezepte für *Soléba*. Manche führen eher zu einem Salat, andere eher zu einer dicklichen Sauce. Wir geben hier ein Rezept von Boukman wieder, das zusammen mit seinem Trinkspruch in *Leko* publiziert wurde. Boukmans *Soléba* ist ein Dip mit einem rauchigen, warmen und leicht harzigen Aroma, leicht süßlich und leicht säuerlich. Es passt perfekt zu etwas Brot, zu Schinken, Wurst oder Gemüsestücken.

APÉRO-DIP FÜR 2–4 PERSONEN

- 1 TL Kokosfett**
- 1 Zwiebel (150 g), sehr fein gehackt**
- ½ TL Salz**
- 50 g geräucherter Schinken, fein gehackt**
- 2 TL mittelscharfe Paprikaflocken (zum Beispiel Papok)**
- 2 Schwarze Kardamom, leicht angedrückt**
- 1 Anisstern**
- 400 ml passierte Tomaten aus der Dose**
- Etwas Salz zum Abschmecken**

Zubereitung (Kochzeit 80 Minuten)

- 1** | Kokosfett erwärmen, Zwiebel und Salz begeben, glasig dünsten.
- 2** | Schinken begeben und kurz anziehen lassen. Chiliflocken, Kardamom und Anisstern begeben, kurz erwärmen bis es duftet. Die passierten Tomaten und 200 ml Wasser angiessen, vermischen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, zugedeckt 60 Minuten köcheln lassen.
- 3** | Deckel abheben und 10–15 Minuten bei mittlerer Hitze etwa auf die Hälfte des Volumens einkochen. Die Masse sollte keine wässrigen Partien mehr aufweisen. Ganz abkühlen lassen, mit Salz abschmecken und wenigstens zwei Stunden (im Kühlschrank) nachziehen lassen.

Man kann den Dip zusätzlich mit einem Tropfen gerösteten Sesamöls aromatisieren oder mit ein paar Tropfen Zitrone eine stärker säuerlich-frische Seite hervorkitzeln. Soléba hält sich im Kühlschrank mehrere Tage. Man kann die Tomatensauce kurz vor dem Essen auch mit etwas Joghurt vermischen.