



Mingaina ist ein Gericht mit hohem Symbolgehalt, soll es doch die Zunge daran hindern, vorzuschmecken und das wohl gehütete Geheimnis der Kloi-Männer zu verraten. (Zürich, 7/2012)

MINGAINA

Zunge vom Rind mit Oliven und eingelegten Zitronen

Von den Kloi wird überliefert, dass das Essen in ihrer Kultur einen hohen symbolischen Wert besessen habe und sie spezielle Speisen für verschiedene Festtage und Rituale kannten – ähnlich wie zum Beispiel die Juden. Leider haben sich, so viel uns bekannt ist, keine Rezepte der Kloi erhalten. Man weiß jedoch, dass die Kloi-Männer anlässlich der Initiationsrituale am Mont Déboulé ein Rezept namens *Mingaina* kochten, das Rinder- oder Kalbszunge enthielt – vermutlich als Symbol für *Eser*, das große Männergeheimnis der Kloi, dessen Weitergabe an die Adoleszenten der zentrale Punkt der Riten war.

Cyrille Marie Kobo¹, der in Bitasyon Francelle das Restaurant *La Table de Cyrille* betreibt, bietet eine Art Rekonstruktion dieses Zungengerichts an – zentrale Bestandteile des Rezepts sind neben Zunge vor allem Oliven und eingelegte Zitronen. Kobo bezieht sich dabei auf eine Fußnote bei André Zavier.² Im Zusammenhang mit *Eser* und *Mingaina* erinnert sich der Archäologe mit Kloi-Wurzeln daran, dass sein Urgroßvater zu bestimmten Tagen immer *Mingaina* (Zunge) mit *Olliba* (Oliven) und *Limoia* (Limonen) gekocht habe. Er merkt auch an, dass diese

Eser | Eine besondere Rolle spielte in der Kultur der Kloi das Initiationsritual für Männer. Wenn es bei den Kloi Zeit war, dass die Buben von der Welt der Frauen in jene der Männer eintreten sollten, dann wurden sie von einer Gruppe erwachsener Männer in die Berge geführt und dort, an den Abhängen des Déboulé, oft physisch blutigen und psychisch destabilisierenden Initiationsritualen ausgesetzt. Diese Rituale dauerten mehrere Tage und wenn die Knaben all die Angst und den Schrecken, all die väterlichen Aggressionen überlebt hatten und seelisch völlig erschöpft waren, dann wurden sie schliesslich in das Geheimnis des Männerbundes, *Eser*, eingeweiht – womit ihr neuer Status als männliches Mitglied der Gesellschaft besiegelt war.³



Einmal gekocht lässt sich die Rinderzunge in der Regel sehr leicht schälen. (Zürich, 7/2012)



In der Schweiz sind angebrochenen Oliven nicht so leicht zu bekommen. Also schneiden wir normale grüne Oliven (mit Stein) leicht ein, legen ein Küchenpapier darüber und zerdrücken sie ein wenig von Hand oder mit einem Kochlöffel – das Resultat sieht dann so aus. (Zürich, 7/2012)

zwei Würzmittel den Klooi wohl besonders kostbar waren weil sie nicht selbst anbauen konnten, sondern durch Handel erstehen mussten. Oliven werden auf Lemusa in der Gegend von Bitasyon Francelle angebaut und die Kultur ist fest in der Hand eines Clans aus Griechenland, Zitronen und Orangen wachsen vor allem rund um Gwosgout.

Die Zunge wird erst in einem Sud gekocht, dann geschmort. Bei der genauen Zusammensetzung des Suds kann man variieren. Das Resultat hängt vor allem auch von den Oliven und Zitronen ab, die man verwendet.

Wir verwenden am liebsten angebrochene Oliven, wie man sie in arabischen oder türkischen Geschäften kaufen kann. Entsteinte Oliven haben einen eigenen Geschmack und ein weiches Fruchtfleisch, was uns in diesem Gericht nicht ideal scheint. Wenn wir keine angebrochenen Oliven bekommen, dann schneiden wir normale grüne Oliven leicht ein, legen ein Küchenpapier darüber und zerdrücken sie ein wenig von Hand oder mit einem Kochlöffel – dies mit dem Ziel, dass das Aroma aus den Früchten in die Sauce übergeht.

Es gibt Zitronen, die ganz eingelegt werden und solche, die schnitzweise ins Glas kommen und so auch ein wenig zerfallen. Manche verströmen einen markant medizinischen Duft – andere riechen eher wie säuerliche Zitronenkonfitüre. Die ganz eingelegten Zitronen spülen wir vor Verwendung meistens ab, die schnitzweise eingesalzenen Zitronen hingegen verwenden wir meist mitsamt dem Saft.

Zur *Mingaina* passen Kartoffeln, nicht zu süße Taro, Polenta, Reis oder einfach Brot.

Zubereitung (Kochzeit 4 Stunden)

1 | Rinderzunge, wenn es nötig scheint, unter kaltem Wasser abspülen, um Härchen etc. zu entfernen.

2 | Die Zwiebeln mitsamt der Schale halbieren und in einer Stahlpfanne ohne Fett so lange auf den Schnittflächen rösten bis sie stark gebräunt sind.

3 | Zunge und Zwiebeln in einen Topf geben und mit 4 L Wasser bedecken. Salz begeben. Aufkochen lassen.

4 | Karotten, Stangensellerie und die Gewürze für den Sud (Pfeffer, Wacholder, Piment, Gewürznelken, Lorbeer, Chilis und Petersilie) begeben. Wieder aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 2½ Stunden lang offen leicht siedend lassen. Zu Beginn ev. auftretenden Schaum abschöpfen, Fleisch gelegentlich wenden.

5 | Zunge aus dem Sud nehmen und 10 Minuten lang abkühlen lassen. Die lederne Haut abziehen. Alles abschneiden, was einem nicht entspricht (Sehnen, Fett, Arterien am Zungenansatz etc.) – oder auch fast alles dranlassen, je nach eigener Empfindlichkeit. Das Zungenfleisch in ziemlich dicke Scheiben schneiden und halbieren oder vierteln.

6 | Den Sud etwa 10 bis 15 Minuten stark kochen lassen, durch ein Sieb geben, Gemüse etc. mit einem Holzlöffel gut ausdrücken, Sud beiseite stellen, Rest entsorgen.

7 | Die ganzen eingelegten Zitronen abspülen und zum Entsalzen etwa 10 Minuten in kaltes Wasser geben, dann in kleinere Stücke schneiden. *Wenn man schnitzweise eingelegte Zitronen verwendet, dann entfällt dieser Schritt.*

8 | Die angebrochenen Oliven kurz unter kaltem Wasser abspülen. *Wenn man keine angebrochenen Oliven gefunden hat, dann die ganzen Oliven leicht anschneiden und andrücken (siehe Einführung).*

9 | Das Öl in einem schweren Topf erwärmen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Die Zungenstücke, Zitronen, Oliven und Pfeffer begeben, kurz anziehen lassen und dabei sorgfältig wenden.

10 | Mit etwa 1 L des Suds ablöschen, Kurkuma begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 30 Minuten offen leicht schmoren lassen. Dann den Deckel so aufsetzen, dass nur noch ein schmaler Spalt offen bleibt, nochmals 60 Minuten schmoren lassen, öfters umrühren, wenn es nötig scheint etwas Sud nachgießen. *Sollte das Gericht etwa 30 Minuten vor Ende der Kochzeit noch sehr flüssig erscheinen, kann man den Deckel für die verbleibende Zeit wieder ganz entfernen.*

FÜR 6 PERSONEN

1 | Zunge vom Rind⁴ von etwa 1.3 kg

Für das Kochen im Sud

3 | Zwiebeln

4 L | Wasser

2 EL | Salz

4 | Karotten (ca. 300 g), geputzt und gewürfelt

200 g | Stangensellerie, geputzt (es sollen auch ein paar Blätter mit dabei sein)

2 TL | Schwarzer Pfeffer, ganz

2 TL | Wacholder, ganz

2 TL | Piment, ganz

6 | Gewürznelken

2 | Blätter Lorbeer

2 | getrocknete Chilis

100 g | glatte Petersilie, grob gehackt (Stengel und Blätter)

Für das Schmoren

4 | kleine ganz eingelegte Zitronen (knapp 200 g) oder ein kleineres Glas eingelegte Zitronen in Schnitzen (ca. 200 ml)

400 g | grüne Oliven mit Stein, angebrochen oder angeschnitten und angedrückt

2 EL | Olivenöl

4 | Zwiebeln, fein gehackt

12 | Zehen Knoblauch

2 TL | Pfeffer

2 TL | Kurkuma

¹ Kobo stammt teilweise aus einer Kloj-Familie und interessiert sich in seiner Küche für deren kulinarisches Erbe, was man auch auf der Speisekarte seines Restaurants merkt.

² André Zavier: *La langue des Kloj. Reconstruction du langage d'un grand peuple de Santa Lemusa*. In: *Revue historique*. Nr. 33. Port-Louis:

Presses universitaires de Santa Lemusa, 1966. S. 43–74.

³ André Zavier: *Eser – le grand secret des Kloj*. In: *Revue historique*. Nr. 35. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1968. S. 63–70.

⁴ Man kann *Mingaina* auch mit einer Kalbszunge kochen. Kalbszungen sind in der Regel etwa

halb so schwer wie Rinderzungen. Verwenden wir eine Kalbszunge, dann reduzieren wir alle Zutaten (auch das Wasser) um die Hälfte und lassen das Fleisch nur etwa 1½ Stunden im Sud. Eine Kalbszunge reicht in der Regel knapp für vier Personen.



Diese eigenwillige Öffnung am Rand der Omfa-ca, der bedeutendsten Kulthöhle der Kloi am Mont Déboulé, wird scherzhaft auch die Kochmütze genannt.