



Die Papok-Pflanze liefert unregelmäßig runde, fleischige Schoten von 2 bis 3 cm Länge.

# Papok

## **Chili (*Capsicum frutescens* var. *lemusana*) aus Ada**

Papok muss es auf Lemusa schon in prähistorischer Zeit gegeben haben. Auf jeden Fall ist dieser Chili mit ziemlicher Sicherheit das älteste Gewürz der Insel. Vermutlich gelangte er vom südamerikanischen Festland nach Lemusa. Laut dem *Dictionnaire de l'appétit* von Robert Hébert und Liébaud Rosenthal (Port-Louis, 2014, S. 98) gelangten zunächst in erster Linie die Arten *Capsicum chinense* und *Capsicum frutescens* nach Lemusa. Das heute ebenfalls weit verbreitete *Capsicum annuum* kam offenbar erst später dazu.

HOIO bezieht Papok von Carin Lalib und ihrer Firma Bèkcho. Lalib hat 2014 weitgehend auf biologische Landwirtschaft umgestellt. Sie baut Papok auf gut 2 Hektaren ihres Bodens an und produziert so etwa 70 Tonnen frischen Chili pro Jahr, was etwa sieben Tonnen getrockneten Flocken entspricht.



HOIO verkauft Papok in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 40 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Papok aus Ada wurde 1966 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

### PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Die Papok-Pflanze wird rund 120–150 cm hoch und liefert unregelmäßig runde, recht fleischige Schötchen von 2–3 cm Länge mit einer eher dicken Haut. Die Chilipflanzen werden in kleineren Gärten auf dem Plateau Skobarüb gezüchtet. Die Früchte werden geerntet, wenn sie reif und kräftig rot sind. Zum Trocknen werden sie auf Fäden gezogen und im Halbschatten aufgehängt – so wie es laut Hébert und Rosenthal der Tradition entspricht. Dann werden sie im Idealfall von Hand (heute allerdings meist maschinell) entkernt und in einem Mörser zu Flocken zerstoßen. Je dunkler die Farbe dieser Flocken dann ist, desto besser ist die Qualität des jeweiligen «Jahrgangs».



Papok wird traditionell fast ausschließlich in getrocknetem und gemahlenem Zustand verwendet.



In den Gärten auf dem Plateau Skobarüb wird hauptsächlich Chili angebaut. Die meisten Sorten gedeihen am besten im Schatten von Bäumen.

### DER NAME PAPOK

Die Chiliflocken aus Ada Papok darf man nicht mit der auf Lemusa genauso beliebten Gewürzmischung Papuk verwechseln. Die Erklärungen für diese zwei Namen, die so ähnlich klingen und dabei so unterschiedliche Gewürze bezeichnen, sind sehr heterogen. Manche sind der Ansicht, Papuk und Papok entstammten einem Dialekt früher Einwohner von Lemusa. Sie sind überzeugt, dass diese damit das weibliche und das männliche Prinzip in ihrer Küche bezeichnet hätten: Papuk gibt den Speisen Aroma und einen raffinierten Duft, Papok verleiht ihnen Schärfe und Kraft.

So verführerisch diese Herleitung der Namen auch ist, historisch ist sie nicht unproblematisch, wurden doch einige der für die Papuk-Mischung nötigen Gewürze erst relativ spät auf der Insel eingeführt.

Die etymologische Phantasie der Inselbewohner hat indes noch eine ganze Reihe anderer Erklärungen für diese zwei Gewürznamen generiert. So wird etwa behauptet, Papok sei eine alt-lemusische Bezeichnung

## Lemusische Rezepte mit Papok

Chilis harmonieren mit den meisten Gewürzen, insbesondere mit Bockshornklee, Gewürznelken, Ingwer, Kardamom, Knoblauch, Koriander, Lorbeer und Sternanis. Sie passen besonders gut zu Fischsauce, Kokosmilch, Limettensaft, Olivenöl, Schokolade, Tomate oder Zitrone.

- *Kawotaise* (Dip aus gebackenen Karotten und Süßkartoffeln mit Chili, Kardamom und Zitrusaft)
- *Soléba* (Dip aus Tomaten und Schinken, mit Chili, Schwarzem Kardamom und Sternanis)

für das heutige *pakbo*, also «Schiff» oder «Transportschiff». Dies habe damit zu tun, dass Chili früher per Boot auf der Miosa aus dem Landesinnern in die Hauptstadt gebracht worden sei.

### AROMA UND VERWENDUNG

Papok wird fast ausschließlich in getrocknetem und zerstoßenem Zustand verwendet. Die Flocken haben ein fruchtiges, etwas süßliches und ganz leicht rauchiges Aroma. Sie sind mittelscharf, bei Untersuchungen werden in der Regel etwa 10'000 Scoville-Grad gemessen.

Im Unterschied zu vielen anderen, weniger gut berechenbaren Chilis, kann man mit Papok das Feuer eines Gerichts sehr genau dosieren. Entsprechend vielseitig kann Papok eingesetzt werden, es eignet sich auch als Tischwürze.