



Die *Kaul di Lakrimer* ist eine ländliche Suppe. Sie schmeckt kräftig-herb, manchmal leicht rauchig.

## Kaul di Lakrimer

**Diese Suppe mit schwarzen Bohnen, Speck, Vanille und Rum spielt eine Rolle in der Geschichte der Tafelfreunde von der Dous. Ihr Aroma erinnert manchmal auch an nasses Laub.**

Es gibt auf Lemusa erstaunlich viele Geschichten, in denen schwarze Bohnen eine zentrale Rolle spielen. Das mag teilweise natürlich daher rühren, dass *Dyab-la*, wie die bekannteste Sorte auf der Insel heißt, in der Küche oft und gern Verwendung finden. Vielleicht ist es aber auch die schiere Schwärze der Bohnen, welche die Fantasie der Geschichtenerzähler anregt, denn tiefschwarze Lebensmittel sind in der Natur doch eher selten. Im Innern der schwarzen Bohnen allerdings verbirgt sich ein cremeweißer Kern – wie ein Licht inmitten der Dunkelheit

Von einer Bohne mit noch expliziterer Dialektik erzählt die Volkskundlerin Georgette Muelas. Sie kennt ein altes Märchen, das von den sogenannten *Fèves des nageurs* erzählt, die ihre Farbe wechseln können.

# Der Betrug

## Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Nach der ersten Stunde sank die Köchin der Bohnensuppe auf einem Stuhl neben dem Herd nieder und wurde vom Schlaf übermannt. Sie träumte von den glücklichen Gesichtern der Gäste, denen sie ihre Suppe zu kosten gab. Sie bekam so viele Komplimente, dass sie erröten musste und zu tausend kleinen Bohnen zerfiel, die auf den Küchenboden niederprasselten. Das war der Moment, auf den die Bohnen in der Suppe gewartet hatten. Sie hüpfen aus dem Topf, nahmen die Gestalt der Köchin an, lasen die anderen Bohnen vom Boden auf und warfen sie in die Brühe. Als die Gäste erschienen, merkte keiner den Betrug. Sie aßen die Suppe, ihre Gesichter strahlten glücklich und sie machten viele Komplimente.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.23.



Zeichnung von Ida Versmer. KOSINAK ist im Lemusischen die generische Form für eine Person, die kocht. «Die Köchin» würde *kosinakina* heißen, «der Koch» *kosinakuna*.

Erntet man die Bohnen tagsüber, dann haben die Samen eine schwarze Haut und sind innen elfenbeinhell – nimmt man sie aber nachts vom Strauch, dann sind sie außen leuchtend weiß und haben die Schwärze in ihr Inneres verbannt. «Das ist, als würden die Bohnen in ihren Schoten erblühen», schwärmt Muelas, «einmal schwarz und einmal weiß.»<sup>1</sup> Natürlich schreibt man diesen «Ruderer-Bohnen» besondere medizinische Eigenschaften zu – wobei die Weiße der Nacht für ganz andere Dinge gut ist als die Schwarze des Tages. Unnötig zu sagen, dass diese Sorte (vor allem in der gewünschten Farbe) nur sehr schwer zu bekommen ist.

Die Dialektik schwarzer Bohnen spielt nicht nur in allerlei diabolischen Geschichten eine wichtige Rolle, auch in der von Sarah Tibuni (nach)erzählten Legende der *Tafelfreunde von der Dous*<sup>2</sup> scheitert die Freundschaft zwischen dem Schrägen Vogel und der Bärtigen Schildkröte zunächst daran, dass der Vogel nicht imstande ist, sich durch die schwarze Schale zum weißen Kern der Bohne durchzubeißen. Das ruft schließlich den Lakrimer, den Tränensammler auf den Plan, der die verfahrenere Situation mit Hilfe einer Suppe klären kann.

Das hier vorgestellte Rezept ist aber auf jeden Fall älter als die Geschichte von Tibuni. Die Suppe wird schon 1894 im *Dictionnaire de l'appétit* erwähnt, wo sie *Kaul di lakrimak*, also «Suppe des Heulenden» heißt.<sup>3</sup> Die Autoren sprechen von einer «alkoholischen Suppe», denn laut ihrer Darstellung wird sie mit einem großen Glas Rum serviert, das die Hungrigen (oder die Durstigen) während des Essens sukzessive in ihren Teller kippen, was ihnen «je nach Schwung der Hand und Sensibilität des Gaumens die Tränen in die Augen treiben kann».

Die *Kaul di Lakrimer* ist ein Gericht, das vor allem in ländlichen Gegenden gerne gekocht wird. Die Kombination aus schwarzen Bohnen, diversen Kräutern, Speck, Vanille und Rum führt zu einem kräftig-herben Aroma, das an nasses Laub und den Rauch von Lagerfeuern erinnern kann.

<sup>1</sup> Georgette Muelas: *Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2024 [2., 1. 1956]. S. 76.

<sup>2</sup> Sarah Tibuni: *Du cœur de la vanille. Récits en français et en lémusien*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 67–76. Der lemuische Originaltitel der Geschichte lautet: *Léz samitabsi di avon Dous*.

<sup>3</sup> Robert Hébert, Liébaud Rosenthal: *Dictionnaire de l'appétit*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2014 [2., 1. 1894]. S. 286.

## FÜR 4 PERSONEN

250 g	schwarze Bohnen
1½ L	Wasser
200 g	geräucherter Speck, in längliche, 5 mm dicke Stäbchen geschnitten
3	Frühlingszwiebeln, in 1 cm dicken Rädchen
100 g	Stangensellerie, in 2 cm langen Stücken
2 TL	Salz
5 g	flache Petersilie, ganz
2	kleinere Zweige frischer Thymian
1	Lorbeerblatt
1	Anissterne
1	grüne Chilischote, entkernt, in feinen Streifen
10	schwarze Pfefferkörner, ganz
1	Vanilleschote, der Länge nach aufgeschnitten
~	Salz zum Abschmecken
50 ml	alter Rum



### ASTUTSI DI JUKUJ

Die halbierte Vanilleschote kann man nach dem Kochen abspülen, trocken tupfen und aufbewahren. Sie hat immer noch einige Würzkraft.

Die schwarzen Bohnen kalt abspülen und in ausreichend Wasser mindestens 8 Stunden oder auch länger einweichen.

Bohnen abgießen, ausgiebig abspülen und in 1½ L Wasser kalt aufsetzen, zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und 1½ Stunden oder auch etwas länger sanft brodeln lassen, gelegentlich umrühren. Die Bohnen sollten noch etwas Biss haben. Im Zweifelsfall sollte man sie lieber auf kleinerer Flamme etwas länger kochen als umgekehrt. Heftiges Kochen bringt auch heftige Stürme hervor, lautet eine alte Faustregel für die Zubereitung von Leguminosen aller Art.

Speck in einer Bratpfanne ein wenig auslassen, bis das charakteristische Aroma von gebratenem Speck in der Luft liegt. Zwiebel begeben und kurz anziehen lassen. Speck und Zwiebeln zu den Bohnen schaben.

Stangensellerie, 2 TL Salz, Petersilie, Thymian, Lorbeer, Anissterne, Chili und Pfeffer in die Suppe geben, erneut zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und weitere 15 Minuten köcheln lassen.

Vanilleschote begeben und nochmals 15 Minuten leicht sieden lassen. Am Ende der Kochzeit sollten die Bohnen so weich sein, dass sie sich leicht mit einer Gabel zerdrücken lassen. Im Zweifelsfall lässt man sie lieber etwas länger köcheln.

Petersilie, Reste der Thymianzweige, Lorbeer, Sternanis, Chili und Vanilleschote so gut wie möglich aus der Suppe entfernen. Suppe mit Salz abschmecken, unmittelbar vor dem Essen 50 ml Rum einrühren.