



Würzig und je nach Menge der verarbeiteten Chilis auch scharf: Kajup de Sentores.

Kajup de Sentores

Eine historische Sauce auf Basis von Tomaten und Gewürzen

Es irrt, wer Ketchup für eine amerikanische Erfindung hält. Auf Lemusa jedenfalls werden *kajup* [kædʒɔp] genannte Saucen mindestens seit Mitte des 17. Jahrhunderts hergestellt, wie der Fund eines Kochbuchs von 1651 beweist, in dem sich sogar ein Rezept für Ketchup findet.¹ Anne Le Chanu hatte schon 1966 vermutet, dass die amerikanische und internationale Bezeichnung Ketchup ihren Ursprung wohl im *kajup* der Lemusen hat.²

Tatsächlich kennt auf Lemusa fast jede Gemeinde ihr eigenes Kaju-prezept – was dafür spricht, dass solche Saucen schon sehr lange eine wichtige Rolle in den Küchen des Landes spielen müssen. Ob Lemusa deshalb als Ort der Erfindung von Ketchup gelten kann, sei dahingestellt, zumal sich die lokalen Rezepte doch stark von den heute überall angebotenen Saucen unterscheiden. Auf jeden Fall dürfte der Name mit einiger Sicherheit von Lemusa aus in die Welt hinaus gewandert sein –

auch wenn andernorts etwa behauptet wird, das Wort stamme aus dem Chinesischen.³

Aus Gründen, die nicht bekannt sind, gilt das *kajup* von Sentores als die beste Sauce der Insel und wird schon von Jean-Marie Tromontis in den höchsten Tönen gelobt als eine «Zubereitung von intensiver Kraft, die das ganzen Gaumenhurra aus den himmlischen Früchten holt und mit ihrer Farbe dem Hungrigen noch in der größten Wirrnis den Weg zum Pansenjubiläum leuchtet».⁴ Gérôme Doussait, der Herausgeber der Texte von Tromontis, vermutet in einer Fußnote, dass die Tomaten aus Sentores früher ganz besonders aromatisch gewesen sein könnten.

Auch heute noch werden in der Gegend des Städtchens riesige Paradieser namens *kambala* angebaut, die sich auf der ganzen Insel eines ausgezeichneten Rufes erfreuen. Allerdings werden heute auch andernorts gute Tomaten produziert.

Das nachfolgende Rezept stammt von Celine Charpentier (Château Vama), die es nach eigenen Angaben in einem handgeschriebenen Rezeptbuch gefunden hat, das Lili Bourbon, wie viele andere Dinge auch, im Haus zurückgelassen hat. Charpentier vermutet aufgrund der etwas altmodischen Schrift, dass das Buch wohl von Lilis Mutter oder Großmutter stammen könnte. Das Originalrezept enthält keine eindeutigen Mengenangaben. Man kann jedoch davon ausgehen, dass das Aroma der Sauce wesentlich vom Kreuzkümmel bestimmt wird – schließlich waren die Bourbons die größten Kreuzkümmelbauern der Insel.

Das Rezept von Charpentier hat große Ähnlichkeiten mit dem Rezept aus dem *Cuisinier*, schmeckt jedoch etwas klarer, leichter und weniger bitter.⁵ Denn Charpentier gibt nur sechs getrocknete Gewürze hinein statt zwölf wie La Nerva, außerdem süßt sie mit Zucker statt mit Honig.

Das hier vorgestellte Kajup hat ein gemüsiges Aroma, in dem die Gewürze gut eingebunden sind. In dem Rezeptbuch aus Charpentiers Familie findet sich eine Version der Sauce, die ohne Sellerie auskommt und auch nach einem etwas anderen Verfahren hergestellt wird. Diese zweite Sauce schmeckt pikanter, Gewürze und Essig stechen mehr hervor. Insgesamt sind die Unterschiede aber nicht sehr groß.

Die meisten Ketchups, die heute im Handel angeboten werden, bestehen zur Hauptsache aus Zucker. Das verrät schon ein Blick auf die Zu-



So ein Anblick könnte La Nerva schon inspiriert haben, ein Ketchup zu erfinden: Abend in der Bucht von Sentores. Am Horizont die Soun'iles.

tatenliste, wo fast immer der Zucker an erster Stelle steht, also mengenmäßig die wichtigste Ingredienz darstellt. In der Regel ist etwa ein Viertel der Sauce reiner Zucker, je nach Produzent und Land aber sogar noch deutlich mehr. Im Vergleich dazu ist der Zuckeranteil im lemusischen Ketchup mit rund 15 % relativ gering. Die reduzierte Süße wird durch ein Mehr an Gewürzen wettgemacht. Es kommt auch einiger Chili hinein, allzu scharf aber sollte die Sauce nicht sein.

Das Aroma braucht etwas Zeit, um sich zu entwickeln, Man sollte sie Sauce also wenigstens 24 Stunden vor Verwendung anfertigen. In Gläsern im Kühlschrank hält sie sich dank des hohen Essiganteils relativ lange – wenigstens vier Wochen, wahrscheinlich auch mehr.

Die Saucen lassen sich sehr vielseitig einsetzen, auf Lemusa werden sie auch als Dips mit Gemüse aufgetischt.

¹ *Seur de la Nerva: Le Cuisinier*. Sentores: David Repi, 1651.

² Anne Le Chanu: *L'armoire aux herbes. Épices, aromates & condiments de Santa Lemusa*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 1966. S.289–291.

³ Der Oxford Companion to Food etwa schreibt: «The word ketchup comes from the Chinese (Amoy dialect) *kêtsiap*, meaning a fermented fish sauce, probably via the Malay word *kechap*, now spelled *kecap*, which means soy sauce. The word was brought back to Europe by Dutch traders who also brought the oriental sauce itself. The sauce has changed far more than has the word, although the name has appeared in a large number of variations such as *catsup* and

catsup.» Alan Davidson: *The Oxford Companion to Food*. Edited by Tom Jaine, with Jane Davidson und Helen Saberi. Oxford: Oxford University Press, 2006 [2., 1. 1999]. Kapitel *Ketchup*.

⁴ G r me Doussait (Hrsg.): *Le chant des vents – une promenade   travers Santa Lemusa avec Jean-Marie Tromontis*. Port-Louis: Éditions du Musée historique, 2008. S.61.

⁵ Im Februar 2018 publiziert die Tageszeitung *Leko* ein *Kajup*-Rezept, das sich laut der Autorin «sehr eng an die Rezeptur aus Nervas Kochbuch» hält. Der hier angestellte Vergleich basiert auf diesem Rezept. Lou Bertholle: *Le Kajup de La Nerva*. In: *Leko*. Donnerstag, 15. Februar 2018. S.38.

Für 500 ml Sauce

- 2 TL Kreuzkümmel
- 2 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 3 Gewürznelken
- 3 getrocknete Chilischoten, entkernt und zerkrümelt
- 20 g Visabohnen, ersatzweise indische Urbohnen, geschält und halbiert
- 1 TL Annato (16 g)
- 400 g Tomaten, gehackt
- 100 g Sellerie, geschält und in eher kleine Stücke gehackt
- 4 stattliche rote Zwiebeln (je 150 g), grob gehackt
- 6 Knoblauchzehen, grob gehackt
- 2 EL Rotweinessig
- 2 EL Zucker (75 g)
- 1 TL Salz (gehäuft)
- 500 ml Wasser
- ~ Salz zum Abschmecken

1 | Eine Bratpfanne (am besten eine nicht beschichtete Stahlpfanne oder eine Pfanne aus Eisenguss) nicht zu stark erhitzen und unter häufigem Rühren und Schütteln zunächst den Kreuzkümmel rösten (bis er duftet, sich leicht bräunlich verfärbt und knackt weil die Samen aufspringen), dann den Pfeffer (bis er duftet, knackt und sich die Körner auf seltsam ruckelige Art in der Pfanne bewegen), die Gewürznelken (bis sie duften, aber noch nicht angekohlt sind), die Chilis (bis sie anfangen, sich dunkel zu verfärben) und die Visabohnen (bis sie duften und sich leicht verfärben). Die gerösteten Gewürze abkühlen lassen und zusammen mit dem Annato am besten in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem feinen Pulver zermahlen.

2 | Die gerösteten und gemahlene Gewürze zusammen mit allen übrigen Zutaten sowie 500 ml Wasser in einen Topf geben, aufkochen lassen und 40 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Abkühlen lassen und dann im Mixer pürieren.

3 | Püree in einer kleinen Pfanne bei niedriger Hitze nochmals wenigstens 20 Minuten köcheln lassen – bis die Sauce eine dickliche Konsistenz erreicht hat. Gegen Ende der Kochzeit mit Salz abschmecken.

4 | Sauce durch das feinste Sieb eines Passevites geben, in Schraubgläser füllen und kühl stellen.