



Lams *Frijoles negros* haben ein herzhaftes Aroma, der Koriander sorgt für die nötige Frische. (Riederalp, 8/2019)

FRIJOLE NEGROS

Schwarze Bohnen mit Zwiebeln, Paprika und Tomaten geschmort – von Wilfredo Lam

Unter seinen Freunden, zu denen auch Michel Leiris, Lucio Fontana und John Cage gehörten, war Wilfredo Lam (1902–1982) als Koch so bekannt wie als Künstler. «Er war in der Lage, für eine beliebige Anzahl von Überraschungsgästen ein Dinner auf den Tisch zu zaubern», erinnert sich sein Sohn Eskil, «und zwar aus dem, was er zufällig in Kühlschrank und Küche vorfand.»¹ 1973 nahm der Surrealist gar an einem Kochwettbewerb für Maler (*Pittori in cucina*) teil, der am Lago Maggiore ausgefochten wurde – und gewann mit seiner Minestrone alle Ligure prompt den ersten Preis.²

Lam beherrschte eine ganze Reihe von Rezepten aus allen möglichen Küchentraditionen.³ Eine ganz besondere Rolle aber spielten für den Kubaner mit chinesischen Wurzeln die *Frijoles negros*, ein Gericht auf der Basis von schwarzen Bohnen, das auf Kuba meist mit weißem Reis kombiniert wird und in dieser Form unter dem Namen *Moros y Christianos* die Nationalspeise der Insel darstellt.⁴ Die *Frijoles negros* waren Lams große Passion, sein «Violon d'Ingres»⁵, wie sich seine Frau Lou ausdrückt – eine Geige, der sich allerdings auch leicht Flötentöne entlocken lassen. Die Lams lebten viele Jahre in Pa-



Wilfredo Lam um 1964 in der Küche seines Hauses im ligurischen Küstenort Albissola Marina, wo er jahrzehntelang die meisten Sommer verbrachte.⁷

Hülsenfrüchte und Essig | Erstaunlicherweise empfiehlt Lam in seinem Rezept, dem Kochwasser vier Esslöffel Rotweinessig beizugeben. Obwohl ich meine Bedenken hatte, habe ich das ausprobiert: Nach einer Einweichzeit von 24 Stunden und 5 Stunden Kochzeit waren die Bohnen allerdings immer noch viel zu hart für den Verzehr, denn Säure verlangsamt das Garen von Gemüse ganz erheblich.⁸ Erst die Zugabe von Natron (es verschiebt das Gleichgewicht von sauer zu alkalisch) brachte die Hülsenfrüchtchen endlich zum Erweichen. Ich habe das Rezept deshalb etwas modifiziert.

Einem versierten Koch wie Wifredo Lamm müsste der Effekt von Essig auf die Kochzeit von Gemüse bekannt gewesen sein. Wir verdanken die Überlieferung des Rezepts aber seiner Witwe Lou Laurin-Lam, die, nach eigenem Bekunden, keine sehr versierte Köchin war. Gut möglich, dass ihr die Erinnerung da einen bissfesten Streich gespielt hat.

FÜR 8 PERSONEN

500 g schwarze Bohnen
1.5 L Wasser
4 EL Olivenöl
2 stattliche Zwiebeln (je 150 g), fein gehackt
2 Knoblauchzehen, zerdrückt
1 EL Salz
2 rote Gemüsepaprika, entkernt, in kleinen Stücken
2 Chilis, entkernt und fein gehackt
800 g geschälte Tomaten (Pelati) aus der Dose, gehackt
2 TL Oregano, getrocknet
1–2 EL Rotweinessig
Etwas Salz zum Abschmecken
40 g Koriandergrün, nicht zu grob gehackt

ris, verbrachten aber einen großen Teil des Sommers in einem Haus in Italien, im ligurischen Albissola Marina. «Wir bereiteten uns auf die Reise vor, indem wir auf dem afrikanischen Markt in Belleville viele Kilo schwarzer Bohnen kauften, die in Italien damals schlicht nicht zu bekommen waren», erinnert sich die Witwe des Künstlers. «Getrocknet sind die Bohnen ganz klein und man würde es nicht für möglich halten, dass sie so viele Leute ernähren. Die lange Zeremonie ihrer Zubereitung begann schon am Vortag mit dem Einweichen der Hülsenfrüchte. Am Tag selbst nahm der Kochprozess bis zu sechs Stunden in Anspruch. Andauernd musste man diese oder jene Zutat begeben, die Hitze erhöhen oder senken. Keine einfache Aufgabe, wenn man noch andere Dinge zu tun hat. Wifredo aber hatte die Sache voll im Griff. Wenn wir zahlreiche Gäste hatten, dann verschwand er manchmal diskret für ein paar Minuten, um dies oder jenes in den Topf zu tun. Natürlich war er vor allem als Maler bekannt, für manche Zeitgenossen aber war er vor allem ein großartiger *Frijilero*.» So komplex, wie Lou Laurin-Lam die Sache darstellt, ist die Zubereitung der schwarzen Bohnen nicht. Aber es hat vielleicht seine Gründe, dass Lou in der Familie das Autofahren übernahm – und Wifredo sie im Gegenzug aus seiner Küche verbannte.

Bohnen in 2 Liter Wasser wenigstens 12 Stunden quellen lassen, abgießen und abspülen. Bohnen in 1.5 Liter frischem Wasser kalt aufsetzen, zum Kochen bringen. Hitze so einstellen, dass die Flüssigkeit nur leicht siedet, 2 Stunden köcheln, bis die Hülsenfrüchte weich sind – unter Umständen etwas Wasser nachgießen. Zum Schluss schwimmen die Bohnen idealerweise nur noch in etwa 300 ml Flüssigkeit. Olivenöl erwärmen, Zwiebeln und Knoblauch mit dem Salz glasig dünsten. Paprika und Chili unterheben, kurz mitdünsten. Tomaten und Oregano begeben, aufkochen lassen. Bohnen mitsamt dem verbleibenden Kochwasser angießen, aufwallen lassen, 30 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Eine Tasse Bohnen aus der Masse holen, mit einer Gabel zu einem Mus zerdrücken und wieder in die Masse rühren. Mit Rotweinessig ganz leicht säuerlich abschmecken, wenn nötig nochmals etwas Salz begeben. 10 Minuten köcheln bis die Masse eine dickliche Konsistenz hat. Kurz vor dem Essen den Koriander unterheben. «Serve very hot», empfiehlt Lou, «mit weißem Reis, Spanferkel, Lammschulter oder Huhn. Zum Aperitif offerieren wir unseren Gästen immer eisgekühlte Daiquiris mit weißem Rum aus Kuba, zum Essen dann ein gutes kubanisches Bier.»⁶

Dieser Text erschien erstmals im September 2019 als Teil der Serie *Tafelbild* in *Monopol*, S. 28.

¹ Eskil Lam: *Wifredo Lam: the Albissola years*. In: *The Ey Exhibition Wifredo Lam*. Tate Modern. <https://www.tate.org.uk/tate-etc/issue-38-autumn-2016/wifredo-lam-albissola-years> (abgerufen am 4. August 2019)

² Eskil Lam: *Op.cit.*

³ In Paris beriet er auch den Küchenchef der kubanischen Botschaft, indem er ihn erst per Telefon instruierte und schließlich kurz vor dem Essen selbst an der Avenue Foch erschien,

um den Speisen den finalen Touch zu verleihen. So erinnert sich die Witwe des Künstlers Lou Laurin-Lam in Frank Fedele: *The Artist's Palate. Cooking with the World's Great Artists*. London: Dorling Kindersley, 2003. S. 74.

⁴ Für ein Rezept siehe etwa Linda Wolfe: *Die karibische Küche*. Amsterdam: Time-Life o.J. [Englische Originalausgabe: United States: Time Inc., 1970]. S. 73.

⁵ Fedele: *Op.cit.* S. 75

⁶ Fedele: *Op.cit.* S. 75.

⁷ Bild aus Fedele: *Op.cit.* S. 75

⁸ Alles, was Zellulose oder Pektin enthält (also auch Hülsenfrüchte) gart viel langsamer, wenn Säure im Spiel ist. Vergleiche Samin Nosrat: *Salz, Fett, Säure, Hitze. Die vier Elemente guten Kochens*. München: Verlag Antje Kunstmann, 2018. Kapitel *Säure und Textur*.