



Stängel, Blattstiele, Blätter und vor allem auch die Hülsen der Komsawibohne sind fein behaart.

Doma

Ferm. Komsawibohnen (*Glycine purpureocoerulea*) aus St-Pierre

Seit Alters kultivieren die Mai-té im Südosten von St-Pierre eine Bohne aus der Gattung der *Glycine*, die sie mit Hilfe von Schimmelpilzen und Fermentation in ein Gewürz namens Doma verwandeln. Doma spielt in den Küchen der Insel seit Jahrhunderten eine wichtige Rolle als eine Ingredienz, die vielen Speisen «un certain Je ne sais quoi» verleiht, wie Robert Hébert und Liébaud Rosenthal es in ihrem *Dictionnaire de l'appétit* ausdrücken (Port-Louis, 2014, S. 209). Früher stellte jede Mai-té-Familie ihr eigenes Doma her. Heute wird die Produktion von der Firma Haidoma kontrolliert – einem Unternehmen der Association culturelle Mai-té. Haidoma baut auf rund fünfzig Hektaren Komsawibohnen an. Nur ein Teil davon wird aber zu Doma weiterverarbeitet. Die Produktion von Doma schwankt je nach Jahr zwischen neun und zwölf Tonnen.



HOIO verkauft Doma in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 50 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Doma wurde 1969 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Das einjährige Kraut aus der Familie der Hülsenfrüchtler (Fabaceae) kann kriechend oder aufrecht gezogen werden und so bis zu 2 m hoch wachsen. Die Stängel sind eher dünn und bringen in wechselständiger Anordnung breite, eiförmige Blätter mit langem Stiel hervor. Aus den Blattachsen wachsen bis zwanzig, rund 5 mm große Blüten mit einer markanten, pupurblauen Färbung, die der Bohne auch den lateinischen Zunamen *purpureocoerulea* eingetragen haben. Die Blüten sind (in der Regel) selbstbefruchtend, wobei durchschnittlich nur etwa die Hälfte auch Hülsenfrüchte ansetzt. Diese können bis 10 cm lang werden und sind bei Reife gelblich bis dunkelgrau gefärbt. Die Hülsen enthalten 1–6



Die Komsawi bildet pupurblaue Blüten aus, die ihr auch den lateinischen Zunamen *purpureocoerulea* eingetragen haben.



Die Naturstraße zwischen St-Pierre und dem Mont Puvis führt mitten durch die stattlichen Komsawi-Felder von Haidoma.

braune, grüne oder dunkelviolette Samen, die kugelig oder nierenförmig, flach oder gewölbt sein können.

Die Komsawi werden mit einem Mähdrescher geerntet, aus den Hülsen gelöst und getrocknet. Dabei nehmen sie eine gelbliche Farbe an. Nun werden die Bohnen 5–6 Stunden lang eingeweicht, dann gedämpft und mit dem Schimmelpilz *Aspergillus goulousinus* geimpft. Man gibt sie tönernerne Schalen, legt Blätter einer lokalen Kürbisart darüber und stellt sie für 3–4 Tage in einen 30 °C warmen Raum. Während dieser Zeit bildet sich ein dichter Pelz aus Myzelien und Sporen auf der Oberfläche. Nun werden die Bohnen in Wasser gewaschen, mit Salz und einer geheimen Gewürzmischung (zu der allerdings sicher viel Ingwer gehört) vermenget, in Töpfe geschichtet und 6–9 Monate lang fermentiert. Zum Schluss werden die Bohnen mehr oder weniger stark getrocknet und verpackt. Je trockener sie sind, desto länger haltbar sind sie auch.

Das Wort *Komsawi* wird nur für die speziellen Bohnen aus der Gegend von St-Pierre verwendet und dürfte aus der weitgehend vergessenen

Lemusische Rezepte mit Loia d'Askatas

Doma harmoniert mit Anis, Chili, Ingwer, Kreuzkümmel, Lorbeer, Pfeffer, Sternanis, Sichuanpfeffer. Es passt zu gebratenem und geschmorten Fleisch (Huhn, Schwein), Fisch und Meeresfrüchten (vor allem Muscheln), Gemüse (Gurke, Kohl, Spinat, Zucchini).

- *Komkom doma* (Gurke geschmort mit Hackfleisch, fermentierten Bohnen und Ingwer)

Sprache der Mai-té stammen. Ebenso Doma, die auf ganz Lemusa übliche Bezeichnung für die fermentierten Bohnen aus St-Pierre.

AROMA UND VERWENDUNG

Im Verlauf der Herstellungsprozesses werden die Bohnen runzlig und nehmen eine dunkle, fast schwarze Farbe an. Sie haben ein intensives, Aroma, das an Kakao, Kaffee, Bratenkruste und Brotrinde denken lässt. Manche fühlen sich auch an Vanille erinnert, andere nehmen einen «ganz zauberhaften, kleinen Urinduft» wahr, so etwa Deon Godet in *Die Sprache der Gewürze* (Port-Louis, 2009, S.30). Roh und unverdünnt mag einem das Parfum von Doma etwas zu heftig erscheinen, nach kurzer Kochzeit aber haben die Bohnen alles Penetrante verloren, ist ihr Duft viel milder und feiner geworden. Im Mund sind sie ganz leicht scharf, salzig und süßlich zugleich, ein wenig bitter mit einem Aroma, das an sehr reifen Hartkäse erinnern kann.

Vor Gebrauch sollte man die Bohnen gut abspülen und vielleicht ein paar Minuten in heißem Wasser einweichen, dann fein hacken oder im Mörser zerdrücken, so geben sie ihr Aroma leichter ab. Man kann die Bohnen roh verwenden, meist aber wandern sie in pfannengerührte Gerichte, Gedünstetes, Gedämpftes oder Geschmortes. Sie aromatisieren auch Saucen und lassen sich sehr gut mit Ingwer, Knoblauch und Chili kombinieren.