



Diese ländliche Suppe hat ein kräftig-herbes, leicht rauchiges, manchmal auch an nasses Laub erinnerndes Aroma. (Zürich, 11/2006)

Kaul di Lakrimer

Suppe mit schwarzen Bohnen, Speck, Vanille und Rum

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 Bohnen auf der Insel heißen, auch 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 Lebensmittel, die so tiefschwarz sind wie die Dyab-la, sind in der Natur doch eher selten (wobei hier einschränkend anzumerken ist, dass die Haut dieser Bohnen beim Kochen manchmal eine leicht rötliche bis violette Färbung annehmen kann).

«Ich verlange viel für alles Schwarze», sagt der Koch (Richard Bohringer) in Peter Greenaway's Film *The Cook, The Thief, His Wife & Her Lover* (1989): «Trauben, Oliven, Johannisbeeren. Den Leuten gefällt es,

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*.

wenn sie an den Tod gemahnt werden: Schwarze Speisen verzehren ist so, als würde man den Tod verschlingen, als würde man sagen: Haha, Tod, ich fresse dich auf. [...] Schwarze Trüffel sind das Teuerste – und Kaviar: Tod und Geburt. Finden Sie es nicht passend, dass die teuersten Dinge schwarz sind?»

Im Innern der schwarzen Dyab-la allerdings verbirgt sich ein creme-weißer Kern – wie ein Licht inmitten der Dunkelheit. Diese Dialektik der schwarzen Bohne spielt nicht nur in allerlei diabolischen Geschichten eine wichtige Rolle, auch in der von Sarah Tibuni (nach)erzählten Legende der *Tafelfreunde von der Dous* (*Lé samitabes di la Dous*) 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.

Die Suppe ist aber auf jeden Fall älter als die Geschichte von Tibuni. Sie wird schon 1894 im *Dictionnaire de l'appétit* von Robert Hébert und Liébaud Rosenthal erwähnt (Neuaufgabe Port-Louis, 2014, S.286), wo sie *Kaul di lakrimak*, also «Suppe des Heulenden» heißt. 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 Dyab-la, diversen Kräutern, Speck, Vanille und Rum führt zu einem kräftig-herben, an nas-ses Laub und den Rauch von Lagerfeuern erinnernden Aroma.

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

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

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

2 | 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.*

3 | 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.

4 | 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.

5 | 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.

6 | 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.