



Saftige Zungenstücke in einer reichen Gemüse-Zwiebelsauce, mit Oliven- und Zitronenaroma.

# Mingaina

## Zunge vom Rind mit Oliven und eingelegten Zitronen

Von den Kloi wird überliefert, dass das Essen in ihrer Kultur einen hohen symbolischen Wert besessen habe und sie spezielle Speisen für verschiedene Festtage und Rituale kannten – ähnlich wie zum Beispiel die Juden. Leider haben sich keine Rezepte der Kloi erhalten. Man weiß jedoch, dass die Kloi-Männer anlässlich der Initiationsrituale am Mont Déboulé ein Rezept namens *Mingaina* kochten, das Rinder- oder Kalbszunge enthielt – vermutlich als Symbol für Eser, das große Männergeheimnis der Kloi, dessen Weitergabe an die Adoleszenten der zentrale Punkt der Riten war.<sup>1</sup>

Cyrille Marie Kobo<sup>2</sup>, der in Bitasyon Francelle das Restaurant La table de Cyrille betreibt, bietet eine Art Rekonstruktion dieses Zungengerichts an – zentrale Bestandteile des Rezepts sind neben Zunge vor allem Oliven und eingelegte Zitronen. Kobo bezieht sich dabei auf eine Fußnote bei

# Ein freundlicher Geist

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Am Ufer der Miosa bei Bitasyon Francelle.

Es war ein herrlich frischer Nachmittag heute. Rasch lief ich vom Lac Beauvoir aus über den Lauskak-Weg nach Süden und alles gab meinen Schritten Schwung, rückte mir die Schultern gerade, ließ mich den Kopf erheben und wärmte meinen Bauch mit einem Gefühl der Freiheit. Es kam mir vor, als eile mir ein freundlicher Geist voraus, der die Wolken zu lieblichen Zotteln zerflauscht, den Weg weich und federnd macht, die

Luft mit Harz und Blütenduft würzt, das Licht in den Baumkronen zum Hüpfen bringt, den Vögeln operettenhafte Melodien beibringt und den Olivenhainen knorrige Majestät einhaucht.

Und jetzt, da ich mit müdeglücklichen Beinen in der Nähe von Bitasyon Francelle ans Ufer der Miosa gelange, packt der Geist noch einmal seine ganze Zauberkunst aus, gießt Gold in den Fluss, der mir weit vorkommt wie ein Ozean, gießt Gold in den Himmel, gießt Jubel in mein Gemüt, guten, grundlosen Jubel. Ich versuche, nicht zu blinzeln, meine Gedanken anzuhalten, trete mit aller Kraft auf die Bremse der Zeit. Denn das einzige, was auf solche Schönheit folgen kann, ist eine Nacht, die alles verschluckt.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.45.



Mingaina ist ein Gericht mit hohem Symbolgehalt, soll es doch die Zunge daran hindern, vorzuschnellen und Eser, das wohlgehütete Geheimnis der Klooi-Männer zu verraten. Dieses Bild hängt im Restaurant *La table de Cyrille* neben der Durchreiche zur Küche, auf der Seitenwand eines Gestells, direkt unter dem Telefon!

André Zavier.<sup>3</sup> Im Zusammenhang mit Eser und Mingaia erinnert sich der Archäologe mit Klooi-Wurzeln daran, dass sein Urgroßvater zu bestimmten Tagen immer *mingaina* («Zunge») mit *olliba* («Oliven») und *limoia* («Limonen») gekocht habe. Er merkt auch an, dass diese zwei Würzmittel den Klooi wohl besonders kostbar waren, weil sie nicht selbst anbauen konnten, sondern durch Handel erstehen mussten. Oliven werden auf Lemusa in der Gegend von Bitasyon Francelle angebaut und die Kultur ist fest in der Hand eines Clans aus Griechenland, Zitronen und Orangen wachsen vor allem rund um Gwosgot.

Die Zunge wird erst in einem Sud gekocht, dann geschmort. Bei der genauen Zusammensetzung des Suds kann man variieren. Das Aroma des Gerichts hängt vor allem von den Oliven und Zitronen ab, die man verwendet. Besonders gut geeignet sind angebrochene Oliven (*olives concassés*), wie man sie in arabischen oder türkischen Geschäften kaufen kann.

<sup>1</sup> André Zavier: *Eser – le grand secret des Klooi*. In: *Revue historique*. Nr. 35. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1968. S. 63–70.

<sup>2</sup> Kobo stammt teilweise aus einer Klooi-Familie und interessiert sich in seiner Küche für deren kulinarisches Erbe, was man auch auf der Speisekarte seines Restaurants merkt.

<sup>3</sup> André Zavier: *La langue des Klooi. Reconstruction du langage d'un grand peuple de Santa Lemusa*. In: *Revue historique*. Nr. 33. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1966. S. 43–74

## Hauptgang für 8 Personen

- 1 Zunge vom Rind, ca. 1.8 kg
- 4 L Wasser
- 2 EL Salz
- 3 Zwiebeln mit Schale, halbiert
- 4 Karotten (300 g), geputzt und gewürfelt
- 200 g Stangensellerie, geputzt (mitsamt einigen Blättern)
- 2 TL schwarzer Pfeffer, ganz
- 2 TL Wacholder, ganz
- 2 TL Piment, ganz
- 6 Gewürznelken
- 2 Blätter Lorbeer
- 2 getrocknete Chilis
- 100 g glatte Petersilie, gehackt
- 2 EL Olivenöl
- 4 Zwiebeln, fein gehackt
- 12 Zehen Knoblauch
- 200 g in Salz eingelegte Zitronen, gehackt
- 300 g grüne Oliven mit Stein, angedrückt oder angeschnitten
- 2 TL Pfeffer, frisch gemahlen
- 2 TL Kurkuma

*Eine Rinderzunge ist ein kapitales Stück Fleisch von 1 1/2–2 kg Gewicht. Man kann Mingaina auch mit einer Kalbszunge kochen. Kalbszungen sind in der Regel etwa halb so schwer wie Rinderzungen. Verwenden man eine Kalbszunge, dann müssen im Rezept alle Zutaten (auch das Wasser) um die Hälfte reduziert werden. Auch die Kochzeit fällt etwas kürzer aus, nach 1 1/2 Stunden im Sud ist eine Kalbszunge meistens weich genug, um gehäutet und geschmort zu werden. Eine Kalbszungen reicht knapp für vier Personen.*

- 1** | Zunge in einem Topf mit 4 L Wasser bedecken, Salz begeben, aufkochen.
- 2** | Halbierte Zwiebeln auf den Schnittflächen in einer Stahlpfanne bräunen.
- 3** | Zwiebeln, Karotten, Stangensellerie und Gewürze für den Sud (Pfeffer, Wacholder, Piment, Gewürznelken, Lorbeer, Chilis und Petersilie) zur Zunge geben. Wieder aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 2 1/2 Stunden offen leicht siedeln lassen. Zu Beginn Schaum abschöpfen, Fleisch ab und zu wenden. *Je nach Topf und Hitze muss man gelegentlich Wasser nachgießen, die Zunge sollte höchstens 3 cm aus der Flüssigkeit ragen.*
- 4** | Zunge aus dem Sud heben, leicht abkühlen lassen, lederne Haut abziehen, Fleisch in 4 cm dicke Scheiben schneiden und halbieren oder vierteln.
- 5** | Sud 10–15 Minuten stark kochen lassen, durch ein Sieb geben, Gemüse etc. mit einem Holzlöffel gut ausdrücken, dann entsorgen.
- 6** | Öl in einem schweren Topf erwärmen, Zwiebel und Knoblauch darin andünsten. Zungenstücke, eingelegte Zitronen, Oliven und Pfeffer begeben, kurz anziehen lassen.
- 7** | Mit 1 L Sud ablöschen, Kurkuma begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 30 Minuten offen schmoren lassen. Deckel so aufsetzen, dass nur noch ein schmaler Spalt offen bleibt, nochmals 60 Minuten schmoren lassen, öfters umrühren, wenn es nötig scheint etwas Sud nachgießen. *Sollte das Gericht 30 Minuten vor Ende der Kochzeit noch sehr flüssig erscheinen, kann man den Deckel für die verbleibende Zeit wieder ganz entfernen. Sollte am Ende noch Sud übrig bleiben, kann er wie Brühe verwendet werden.*