



Kokombe Doma ist schnell zubereitet und gibt mit etwas Reis oder ein paar Nudeln ein komfortables Hauptgericht ab.

Kokombe Doma

Schmorgurke mit Hackfleisch und fermentierten Bohnen

Im Rahmen der religiösen Rituale der Mai-té spielt das Kulinarische eine wichtige Rolle. So besänftigen sie etwa die Erde mit Hilfe fermentierter Eier, die sie dann auch selbst verzehren. Auch Wachteln und ihr Fleisch sind kultisch von Bedeutung.¹

Was weiß man sonst noch über die Küche dieses Volkes, die laut ihrer obersten Priesterin eine der gesündesten der Welt sein soll?² Die Mai-té waren früher (und sind es teilweise sicher immer noch) begabte Gärtner. Wenig erstaunlich also, spielt frisches Gemüse in ihrem kulinarischen Alltag eine zentrale Rolle. Außerdem sind, wie David und Fischer betonen, Fermentationsprodukte von großer Bedeutung, neben der Fischsauce Plama in erster Linie Doma, die mit Pilzen versetzte und mit Salz vergorene Komsawibohne.³ Ein wichtiges Gewürz ist auch der Ingwer, der tra-



Das Restaurant Haichian serviert seine Mai-té-Spezialitäten in einem alten Haus (links) am Ufer der Salée, das seit Generationen der Familie von Orane Sissay gehört.

ditionell in der Gegend von St-Sous nördlich des Mont Golou angebaut wird, also ebenfalls aus der Nähe stammt. Ingwer wird sowohl frisch als auch in getrockneter und gemahlener Form verwendet. Chili und Pfeffer kommen als Würze vor, doch sind die Speisen nur «sehr selten scharf».⁴ «Erstaunlich viele Gerichte der Mai-té enthalten Fleisch oder Fisch», schreibt Samson Godet, «doch wird das tierische Eiweiß nur in kleinen Dosen zugesetzt – eher wie ein Gewürz.»⁵ Frische Kräuter werden meist erst übers Essen gestreut, wenn es fertig gekocht ist. Dabei kann dieselbe Delikatesse je nach Saison auch mit ganz verschiedenen Kräutern abgeschmeckt werden.⁶

Das hier vorgestellte Rezept besteht zur Hauptsache aus Gartengurke, Ingwer, Doma und wenig Fleisch. Es schmeckt also wie die Quintessenz dessen, was die Küche der Mai-té ausmacht. Das ist kaum verwunderlich, stammt das Rezept doch von Orane Sissay, die seit 2016 in St-Pierre das Restaurant Haichian betreibt, das sich ganz den Spezialitäten aus der Küche der Mai-té verschrieben hat. *Hai* bedeutet in der Sprache der Mai-té

«gut» und *chian* ist ein Sammelbegriff für verschiedene Formen von feierlichem Essen, sei es religiöser oder weltlicher Natur.

Kokombe ist die lemusische Bezeichnung für «Gurke». Fragt man Orane Sissay, warum sie ihrem Gericht nicht einen mai-téischen Namen gegeben habe, teilte sie mit leichtem Bedauern mit, sie habe bisher nicht herausgefunden, was Gurke in der weitgehend verlorenen Sprache ihres Volkes heiÙe: «Ich bin jedoch sicher, dass es noch welche von uns gibt, die den Namen der Gurke kennen oder vielleicht gar den Namen des ganzen Gerichts. Die Zubereitung habe ich übrigens von meiner Mutter gelernt, nur weiß ich nicht mehr, wie sie es genannt hat. Leider ist sie vor drei Jahren verstorben, ich kann sie also nicht mehr fragen.»⁷

Das Haichian verwöhnt seine Gäste in einem alten Haus, das direkt am Ufer der Salée liegt und seit über hundert Jahren im Besitz der Familie ist.

Kokombe doma ist einfach zu kochen. Die Gurken bekommen im Schmorsud eine weiche und glasige Konsistenz. Ingwer und Knoblauch geben dem Gericht eine unverwechselbares Aroma. Man serviert meist gedünsteten Reis dazu, manchmal auch dünne Nudeln, besonders lecker schmecken auch Reismudeln.

¹ Peter Polter: *Wie man eine heilige Wachtel verzehrt*. In: *Stimme von Palmheim*. Freitag, 30.Juni 2017. S. 16

² Zoë Incabis: *Qu'est-ce que le tsidanisme? Entretien avec Ombeline Sissay*. In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 11. März 2017. S. 5.

³ Lisa David, Marie F. Fischer (Hrsg.): *Inventaire du Patrimoine Culinaire de Santa Lemusa: Produits du terroir et recettes traditionnelles*. Sentores: Maisonneuve & Duprat, 1966. S. 544.

⁴ David, Fischer: *Op. cit.* S. 544.

⁵ Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 545.

⁶ David, Fischer: *Op. cit.* S. 544.

⁷ Orane Sissay in einem Mail vom 14. September 2018.

Für 2 Personen

- 1 Gurke (400–500 g)
- 2 TL Salz für das Entsaften der Gurken
- 2 EL Doma oder andere fermentierte Bohnen
- 2 TL Zucker
- 1 EL Erdnussöl
- 2 EL geputzter und fein gehackter Ingwer (20 g)
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 stattliche Zwiebel (250 g), fein gehackt
- 1 TL Salz
- 150 g Hackfleisch vom Schwein, nicht zu mager (zum Beispiel vom Hals)
- 200 ml Weißwein
- 200 ml Wasser
- ½ TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 1 TL Sesamöl



Je nach Größe und Beschaffenheit haben die Gurkenstücke eine andere Schmorzeit und fühlen sich auch im Mund etwas anders an. Idealerweise zerlegt man die entkernten Gurkenhälften nochmals der Länge nach in drei Streifen und schneidet sie dann in 3 cm lange Stücke.

1 | Gurke schälen, längs halbieren und mit einem Teelöffel die Samen herauskratzen. Gurkenhälften der Länge nach in 3 Streifen zerlegen und dann in 3 cm lange Stücke schneiden. Gurkenstücke mit 2 TL Salz vermischen, 30 Minuten ziehen lassen, dann ausgiebig mit Wasser abspülen und gut trocken tupfen. *Dieser erste Schritt dient dazu, dem Gemüse Wasser zu entziehen. Man kann sich jedoch fragen, ob es diesen Vorgang wirklich braucht, zumal beim Abspülen der Stücke auch wieder Wasser Spiel kommt. Außerdem hinterlässt der Prozess eine leichte Salzigkeit in den Gemüsestücken, was man je nachdem als unangenehm empfinden kann.*

2 | Bohnen kurz abspülen, dann mit dem Zucker in einem Mörser zu einer Paste zerstoßen.

3 | Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Ingwer und Knoblauch anbraten bis es kräftig duftet. Zwiebel, Salz und Fleisch begeben, unter ständigem Rühren braten, bis das Fleisch gekocht ist und krümelig wird.

4 | Gurkenstücke begeben und kurz warm werden lassen. Mit Weißwein und Wasser ablöschen, Bohnen-Zucker-Paste einrühren, alles aufkochen lassen, Hitze leicht reduzieren und 20 Minuten schmoren lassen, gelegentlich rühren. Am Ende der Kochzeit sollte die Flüssigkeit zu einer dicklichen Sauce eingekocht sein.

5 | Pfeffer einrühren, mit Sesamöl beträufeln, sofort servieren.