



Ein einfaches Gericht mit einer komplizierten Geschichte: Caruru.

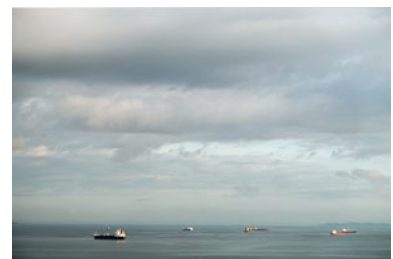
CARURU

Schmorgericht aus Okras, getrockneten Garnelen, Nüssen und Palmöl

Wenn nur die Zwiebel nichts dagegen hat! Denn sie ist es, die letztlich entscheidet, ob die Speise den Göttern genehm ist – oder nicht. Sträubt sie sich, dann war die ganze Arbeit umsonst.

Der Glaube, dass die Gottheiten (*Orixas*) auch durch das Wetter, durch Tiere oder eben durch Gemüse zu den Menschen sprechen, ist typisch für den Candomblé – jene brasilianische Religion, die sich zwischen dem 16. und dem 18. Jahrhundert aus afrikanischen Kulturen entwickelt hat und vor allem in Bahia von zentraler Bedeutung ist.¹ Und nirgends treten diese Zeichen in so konzentrierter Form auf wie in der Küche, wo die *Comida de santo* zubereitet wird, die Speise der Heiligen.

Kein Wunder, gilt es hier strenge Vorschriften zu befolgen: Man soll nicht mehr als nötig reden, keine unpassende Musik hören, keine Uneingeweihten zulassen und alle Zeichen richtig interpretieren: jede fallende Gabel, jeden Sprung in einer Schüssel, jede überkochende Sauce, jedes rauchende Öl. Für die wichtigsten Orixas (das sind gut dreißig Stück) werden im Candomblé spezielle Speisen zubereitet – und also auch für Christus und Maria, für Josef von Nazareth, Franz



Ihr stummes Rufen | «Nichts kann warten wie die großen Schiffe. Reglos liegen sie am Eingang zur Baía de Todos os Santos, in einem eigenen Raum zwischen Himmel und Ozean, in einem eigenen Licht, in einer eigenen Zeit. Das erste, was ich am Morgen von meinem Fenster aus sehe, sind sie – Tag für Tag, und immer auf Augenhöhe.»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 9. August 2016.



Das Restaurant Pelourinho, das zur gastronomischen Schule Senac in Salvador gehört, baut jeden Mittag ein gewaltiges Buffet mit den unterschiedlichsten Spezialitäten aus Bahia auf – klar, dass da auch Caruru nicht fehlen darf. (8/2016)

von Assisi, Johannes den Täufer, Sankt Georg und Co., denn alle Orixas sind synkretistisch mit katholischen Heiligen verbunden.

Viele dieser Speisen werden von ihren eigenen Legenden begleitet und sind von großer Bedeutung im Kult des Candomblé. Eine ganz besondere Geschichte aber hat Caruru, das den Zwillingenbrüdern Ibeji beziehungsweise den Heiligen Cosmas und Damian gewidmet ist. Caruru besteht aus fein geschnittenen Okras, die mit getrockneten Garnelen, Erd- und Paranüssen zu einem herrlich schleimigen Brei verkocht werden, der zum Schluss mit einem Schluck Palmöl abgeschmeckt wird. Caruru wird einfach mit etwas Reis gegessen, passt gut zu Fisch- oder Fleischgerichten und ist fester Bestandteil des berühmtesten Straßensnacks aus Salvador de Bahia: Acarajé, frittiertes und dann mit diversen Pürees und Salaten gefüllter Bohnenbällchen.

Verwirrend ist zunächst, dass es im Candomblé neben Caruru eine zweite, praktisch identische Speise gibt, die Amala heißt und einem der Haupt-Orixas gewidmet ist: Xango, dem Gott von Gerechtigkeit, Krieg, Feuer und Donner. Eine hübsche Geschichte erklärt, wie es dazu gekommen ist.

Xango, der in einem großen Palast lebt, lässt sich Tag für Tag seine Leibspeise Amala zubereiten.² Deren Duft aber ruft stets Exu auf den Plan, der die Schüssel aus den Händen der Dienerin reißt und das Amala gierig verschlingt. Exu hat eine Sonderstellung unter den Orixas. Er herrscht nicht nur über Fruchtbarkeit, Wege und Schicksale, sondern ist auch Verwalter der Lebensenergie Ashé und Überbringer der menschlichen Botschaften an die Götter.



Bilder heiliger Speisen des Candomblé im Museu de Gastronomia in Salvador. (8/2016)

Der Herr über Blitz und Donner ist fuchsteufelwild, kann aber nichts gegen Exu ausrichten, der als großer Trickser gilt. Eines Tages empfängt Xango seine Zwillingssöhne Taiwo und Kehinde, die Ibeji. Sie fragen ihn, warum er denn so wütend durch seinen Palast tobe. Als sie den Grund erfahren, bieten sie dem Vater ihre Hilfe an. Er soll eine kleine Trommel herstellen lassen und dann alle Orixas zu einem großen Fest versammeln.

So geschieht es, und natürlich wird Amala aufgetischt. Exu, angelockt vom Duft der Speise, erscheint und wird von den versammelten Orixas in flagranti erwischt. In diesem Moment tritt Taiwo auf und fordert Exu zu einem Wettkampf heraus: «Ich werde trommeln, und du wirst tanzen – wenn du zuerst ermüdest, dann darfst du hier nie mehr eintreten und die Speise meines Vaters essen.» «Ich bin der König der Tänze», erwidert Exu siegessicher, «ganz bestimmt werde ich gewinnen.» Exu weiss allerdings nicht, dass Taiwo einen Zwilling Bruder hat, der ihn unbemerkt an dem Instrument ablösen kann. Abwechselnd können die Brüder die Trommel so lange schlagen, bis Exu schliesslich erschöpft zusammenbricht.

Wette sei Wette, räumt Exu ein, er werde den Palast nie mehr betreten. Er bitte Xango jedoch darum, ihm bei festlichen Anlässen einen Teller mit Amala vor die Türe zu stellen. Xango willigt ein, und deshalb ist es bei Candomblé-Ritualen Vorschrift, Exu vor allen anderen Orixas eine Opfergabe darzubringen. Xango dankt seinen Söhnen und fragt sie, wie er sich für die Hilfe revanchieren könne. Wenn Amala gekocht werde, so wünschen sich Taiwo und Kehinde,



Caruru ist auch ein fester Bestandteil von Acarajé, dem berühmtesten aller Straßensnacks aus Salvador de Bahia. Acarajé besteht aus frittierten Bohnenbällchen, die mit diversen Pürees und Salaten sowie getrockneten Garnelen gefüllt werden. (8/2016)



Wie alle Acarajé-Verkäuferinnen trägt auch diese Dame auf der Praça Terreiro de Jesus ein traditionelles Kostüm.



Cosmas und Damian sind die Protagonisten eines der wichtigsten Feste im Kalender des Candomblé. Diese zwei Holzfiguren wurden im 19. Jahrhundert gefertigt und stehen in einer Vitrine des Museu de Arte da Bahia in Salvador.



Ein Anrufung der Heiligen Cosmas und Damian aus Brotas de Macaúbas, die im Museu de Gastronomia in Salvador vorgestellt wird, übersetzt sich etwa so: «Komm und iss dein Caruru / so wie jedes Jahr / mach ich für dich Caruru / was möchtest du essen / Fisch aus dem Meer | mit Palmöl». (8/2016)

möge für ihren kindlichen Gaumen ein Teil der Speise ohne Chili zubereitet werden.

In Erinnerung an diese Geschehnisse werden die Ibeji jedes Jahr am 26. September mit einem großen Fest geehrt, zu dem als Hauptsache natürlich Caruru zubereitet wird – eine milde Variante von Amala. Auch alle anderen Orixas erscheinen zu dem Fest, und so müssen auch deren Leibspeisen gekocht werden. Ebenfalls ist es Tradition, dass, bevor alle anderen essen, sieben Kinder von der Strasse geholt und mit Caruru verköstigt werden – als Tribut an die Ibeji und ihre Brüder.

Wenn von Caruru die Rede ist oder besser von *Caruru dos meninos*, vom Caruru der Kinder, dann meint man allerdings oft nicht nur die Speise selbst, sondern die ganze Feier an diesem wichtigen Tag und alle Geschenke und Opfergaben, die dazugehören.

Fernanda Cabrini, die Präsidentin von Slow Food Bahia, bereitet Caruru Jahr um Jahr für eine große Festgesellschaft zu – als Folge eines Versprechens, das sie den Orixas vor Jahren gab, als ihre Tochter wie durch ein Wunder von einer schweren Krankheit geheilt wurde. Ein Caruru aus 50 000 Okra-Schoten hat sie den Göttern versprochen. Nun kocht sie ihre Schulden in Raten ab, 5000 Okras pro Jahr. Sie erzählt, dass es eine ganze Reihe von Dingen zu tun gibt, noch vor dem ersten Schnitt in eine Okra. Das ganze Haus muss ausgeräuchert, die Küche rituell gesäubert werden – und auch Fernanda Cabrini selbst muss sich nach strengen Vorschriften reinigen, ehe sie zum Messer



In der Küche der *Pousada do Boqueirão* werden *Mocequa* mit Garnelen (links) und *Caruru* zubereitet – nicht für Götter, nur für Gäste aus Europa. (8/2016)

greifen darf. Als Stifterin des Festes darf sie auch nur wenig delegieren. Sie muss die erste sein, die Okras schneidet – und auch der letzte Ladyfinger darf nur durch ihre Hände gehen. Das ist viel Arbeit, zumal die Okras für *Caruru* auf ganz spezielle Weise geschnitten werden müssen, nicht nur in Rondellen wie für *Amala*, sondern erst der Länge nach in vier Schnitze, eine schlüpfrige Angelegenheit. Auch darf nur die Stifterin selbst das *Caruru* umrühren, nur sie darf es abschmecken, nur sie das Palmöl begeben. Wird eine dieser Regeln verletzt, werden die Orixas ihre Opfergabe nicht annehmen. Und selbst wenn man alles richtig gemacht hat, kann es sein, dass einem zum Schluss die Zwiebel einen Strich durch die Rechnung macht.

Lubaça heißt dieses Orakel, das man erst befragen kann, wenn die 5000 Okras zerschnippelt, die Garnelen geschält, die Nüsse zerkleinert sind und alles zu einem Brei verkocht ist. Man zerlegt eine Zwiebel (*Lubaça*) in vier gleich große Teile und wirft sie wie Würfel hin. Kommen die Stücke günstig zu liegen, kann man aufatmen, denn die Götter werden die Speisen akzeptieren. Liegen die Schnitze aber falsch, dann rümpfen die Götter die Nase – und Fernanda muss ihr *Caruru* von neuem zubereiten.

So kompliziert die Geschichte – so einfach das Rezept. Und wer die Speise nicht für die Götter zubereiten will, der braucht auch die Zwiebel nicht zu fürchten.³

Text, Rezept und einige der Bilder auf diesen Seiten erschienen erstmals unter dem Titel *Tanzen um den heißen Brei* am Freitag, 23. September 2016 in der *Neuen Zürcher Zeitung*, S. 60.



Fernanda Cabrini, die Präsidentin von *Slow Food Bahia*, bereitet in der Küche ihrer *Pousada* die Garnelen-Nuss-Gewürze-Sauce für das *Caruru* vor.



In der *Pousada do Boqueirão* ist angerichtet (im Uhrzeigersinn): Bohnenpaste, Caruru, Farofa, Reis und in der Mitte eine scharfe Sauce aus Limettensaft, Zwiebeln, Koriandergrün und Chili. (8/2016)

FÜR 4 PERSONEN

- 25 Okra (400 g)
- 50 g getrocknete Garnelen, geschält und ohne Kopf
- 30 g geschälte Erdnüsse
- 30 g geschälte Paranüsse
- 1 Zwiebel (150 g), grob gehackt
- 3 Knoblauchzehen (15 g), grob gehackt
- 20 g Ingwer, geputzt und gehackt
- 1 TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 300 ml Wasser
- 2 EL Palmöl
- Etwas Salz zum Abschmecken

Zubereitung (Kochzeit 25 Minuten)

- 1 | Okra der Länge nach in vier Schnitze zerteilen und dann in kleine Stücke zerlegen.
- 2 | Garnelen, Erdnüsse, Paranüsse, Zwiebel, Knoblauch, Salz und Pfeffer mit 300 ml Wasser im Mixer pürieren. Sauce und Okra in einem Topf vermischen, unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. Hitze reduzieren, 20 Minuten köcheln lassen, gelegentlich rühren. *Nach wenigen Minuten schon haben sich die Zutaten in der Pfanne zu einem schleimigen Brei verbunden, der viel weniger leicht anhaftet, als man annehmen möchte. Auf den Seitenwänden der Pfanne allerdings bilden sich trockene Häutchen, die man immer wieder in die Sauce schaben kann. Zum Schluss sollte das Caruru etwa die Konsistenz von zähflüssiger Polenta haben.*
- 3 | Palmöl einrühren, mit Salz abschmecken. *Palmöl reagiert wie Olivenöl empfindlich auf Hitze und verändert seine chemische Zusammensetzung dann in einer für den Menschen ungünstigen Weise.*

Ich serviere Caruru meist als Beilage zu gegrilltem oder gebratenem Fisch, in der Regel mit weißem Reis.

¹ Eine gute Zusammenfassung der Bedeutung, die das Essen im Candomblé hat, liefert Patricia Rodriguez de Souza: *Food in African Brazilian Candomblé*. In: *Religion and Food*. Scripta Instituti Donneriani Aboensis 26. Åbo: Donner Institute, 2015. S. 264–280.

² Ich beziehe mich bei der Wiedergabe dieser Legende vor allem auf die Darstellung bei Josmara B Fregoneze, Marlene Jesus da Costa, Nancy de Souza: *Cozinhando História. Receitas, histórias e mitos de pratos afro-brasileiros*. Fundação Pierre Verger, 2016. S. 22ff.

³ Die Zubereitung dieses Rezepts habe ich in der schönen Küche der *Pousada do Boqueirão* in Salvador gelernt – unter der ebenso kundigen wie freundlichen Anleitung von Fernanda Cabrini.