



Quelle :

September 2009

Delikatessen der kreolischen Küche

Angela Oramas Camero

IM 17. Jahrhundert bezeichnete man die Kubaner gleichermaßen als natürliche oder kreolische Einwohner. Daher erhielt auch die einheimische Küche die Bezeichnung kreolisch.

"Das Essen ist prächtig, die kreolische und die französische Küche rivalisieren Schritt um Schritt", schrieb die Gräfin von Merlin 1840. Es heißt, dass die in Havanna geborene Dame in Paris die köstlichsten französischen, englischen und spanischen Speisen auf den Tisch zu bringen pflegte, aber vor allem das typische Menü Kubas, speziell die Lieblingsspeisen ihrer Familie. Derem Oberhaupt, dem Grafen von Jaruco, lief das Wasser im Munde zusammen, wenn er die Dünfte des *ajijaco*, eines einheimischen Eintopfes, wahrnahm.

In kreolischen Gerichten kann man Salziges mit Süßem vermischen. Viele häusliche Essen enden mit dem Genuss einer selbstgemachten Nachspeise wie Guavenkompott mit einer Scheibe Käse, gefolgt von einem Täßchen aromatischen Kaffees. Etwas vielleicht Eigenartiges für den europäischen Geschmack. Aber es ist eine typische Tradition des Kubaners, Salziges und Süßes zu mischen, was ich auch als Teil der Philosophie von Carpintier über das *wunderbar Wirklichem* Lateinamerika verstehe.



Schwarze Bohnen sind beliebt in der berühmten Bodeguita del Medio, in Havanna

Was für ein Genuss doch Ananasscheiben mit Sirup oder Milchreis mit Zimt sind! Letzteren brachten kanarische Familien mit nach Kuba, in den Zeiten der Gründung von Bejucal und Santiago de las Vegas.

Im Geruchssinn jedes Kubaners sind jene Süßspeisen aus Kokosraspeln oder Papayastückchen gespeichert, die unsere Großmütter mit so viel Geschick zubereiteten,

Zu den im Land am meisten akzeptierten Gerichten zählt weißer Reis mit schwarzen Bohnen und Gehacktem nach Havanna-Art, einem Schweinesteak oder einfach einem Spiegelei. Außerdem dürfen nach alter Gewohnheit gebratene reife Bananenscheiben oder gekochte oder gebratene Süßkartoffelstücke nicht fehlen.

Am beliebtesten ist auf dem kubanischen Tisch weißer Reis, schwarze Bohnen, oder der *Con-gri*, Maniok mit Soße (mit Bitterapfelsine und Knoblauch) und gebratene Fleischstücke oder Rippchen vom Schwein, als Ersatz vielleicht ein *-Palomilla-Steak*. Nicht zu vergessen die gebratenen Scheiben aus grünen Bananen, die *tostones*, obwohl auch manche *Pommes frites* bevorzugen.

EINE SPEISE, DIE AUF DEM KUBANISCHEN TISCH NICHT FEHLEN DARF

Die Zubereitung von schwarzen Bohnen, die ich im Folgenden beschreibe, ist einfach. Neben den notwendigen Zutaten ist vor allem wichtig, dass sie mit Liebe zubereitet werden. Liebe geht durch den Magen, nicht wahr?

Also die Bohnen müssen, nachdem sie verlesen und gewaschen wurden, vor dem Kochen mehrere Stunden weichen.

Setzen Sie die schwarzen Bohnen mit einer halben Zwiebel, einer Knoblauchzehe und einer halben Paprika in drei Litern Wasser zum Kochen auf. Wenn sie weich sind, nehmen Sie den Deckel ab und fügen ein *sofrito* hinzu, das durch das Anbraten in drei Löffeln Oliven- oder Sonnenblumenöl aus einer halben zerkleinerten Zwiebel, vier kleinen zerkleinerten Cachucha-Paprikas oder einer Hälfte einer Gemüsepaprika, zwei zerstoßenen Knoblauchzehen, einer Prise gemahltem Kümmel und eines Teelöffels gehackter Petersilie zubereitet wurde.

Es wird ebenfalls ein Blatt Oregano zugegeben, ein paar Tropfen Essig, wenn Sie es wollen, sowie ein gestrichener Esslöffel Salz und ein Teelöffel Zucker. Nachdem alles vermischt wurde, lässt man die Bohnen im offenen Topf kochen, bis die Flüssigkeit eindickt. Bevor sie gereicht werden, fügen Sie noch einen Schuss Olivenöl dazu. Sie werden sich die Finger lecken.

Wenn wir sie am nächsten Tag essen wollen, die so genannten schlafenden schwarzen Bohnen, müssen sie zehn Minuten lang auf kleiner Flamme erhitzt werden, und in diesem Fall fügen wir einen halben Teelöffel Essig hinzu. Schon in der Suppenterrine auf dem Tisch serviert, geben wir einen Schuss Öl dazu.

Kommen wir auf das Thema der Wurzeln der kreolischen Küche zurück. Essbare Bestandteile von Pflanzen, die der kubanischen Küche ihre Farbe und ihren Geschmack geben, und die ihren Ursprung in Amerika haben, sind Maniok, Avocado, Kartoffeln, Malanga und Süßkartoffeln. Dazu kommen das Obst, die Hack- und Hülsenfrüchte und die Gewürze aus anderen Teilen der Welt, die seit Jahrhunderten unsere typischen Gerichte prägen.