

Die Spuren Afrikas in der kubanischen Küche

Aus: *Granma Internacional*, Oktober 2006

GUILLERMO JIMENEZ SOLER

- für *Granma Internacional*

SICHTBARE Spuren afrikanischer Gewohnheiten in der kubanischen Küche, die es geschafft haben, soziale Schranken zu überwinden, sind der Verzehr der Jamswurzel, der Carita-Bohne, der Okra, der Garnele im Bereich der Meeresfrüchte, der häufige Verzehr der Kochbanane, die Tendenz, den Mais als Maisbrei zu essen, so, wie die Afrikaner es gewohnt waren, ihre *Papillas*, ihre Pürees, ihre *Fufús* aus Getreide oder der emblematischen Kochbanane.

Der stärkste afrikanische Einfluss in unserer heutigen Kochkunst ist die Gewohnheit, gekochten weißen Reis zu essen, der nach der Zubereitung, schon serviert, mit der die Hauptspeise begleitenden Soße angerichtet wird, so dass der gewohnheitsmäßige Reis immer ein anderer und gleichzeitig der gleiche ist.

Ebenfalls aus Afrika kommt die mysteriöse Art, die grüne Banane sozusagen "mit Faustschlag versehen" zubereitet zu essen. Nach Fernando Ortíz ist das kongolesischen Ursprungs, wo man dies als *Yurumú* oder *Yurumunú* kannte, noch gegenwärtig bei unseren spanischsprachigen Antillennachbarn und bei den Nicaraguanern. Auch die Art, den Mais zu essen, nachdem man die trockenen oder halbtrockenen Körner mahlt und mit einer unendlichen Vielfalt von Zutaten kombiniert, zeichnet uns aus, denn man findet sie bei anderen amerikanischen Völkern nicht vor, die den Mais hauptsächlich in Form von Maisfladen oder Maiskuchen essen.

Obwohl die Sklaven nicht ihre aromatischen Kräuter, ihre Küchengeräte und den spezifischen Hausrat mitbringen konnten, sondern nur ihre Traditionen, Gewohnheiten und Bräuche, bewahrten sie das Gedächtnis, das sie durch den Gebrauch und die Legenden um jedes ihrer Rezepte immer wieder erneuerten. Sie brachten in einer ihrer ersten Fusionstätigkeiten die Rezepte der verschiedenen Regionen Afrikas in Einklang, jener Gebiete, aus denen praktisch dieser ganze linguistische, ethnische, religiöse,

kulturelle und soziale Wirrwarr der Vorfahren der schwarzen Bevölkerung Kubas kommt, der in solcher Vielfalt in keiner anderen Region Amerikas vorhanden ist. Dabei kam ihnen ironischerweise die brutalste der Unterdrückungseinrichtungen der kubanischen Sklaven zugute; der *Barracón*.

Wirklich hat einerseits die Vermischung in diesen Gettos die Grenzen, die sie in Afrika trennten, abgebaut, hat ihnen Wege zur Entdeckung und gegenseitigen Anerkennung eröffnet, vor allem bezüglich der Religion und der Kochkunst« die im engen Zusammenhang stehen. In den verschiedenen durch viele Schranken geteilten, Regionen Afrikas war das undenkbar. Da aber andererseits die brutale Isolierung des einheimischen Apartheidmodells sie am gegenseitigen Kennenlernen anderer Rassen und Klassen und am Zusammenleben mit diesen behinderte, haben diese beiden Umstände sie in einer dritten, einer kulturellen afrokubanischen Vision gestärkt, und zwar auf Biegen und Brechen, unerschütterlich gegenüber Sklavenhaltern und Landbesitzern, gegenüber religiöser Exkommunikation und sozialen Ablassen, gegenüber Trennungsschranken und Schweigezonen.

Dafür mußten sie viele ihrer ehemaligen Gewohnheiten umstellen und andere Früchte und Nahrungsmittel als die ihrer Heimat einbeziehen. Daraus entstanden Mischungen von Rezepten, Verfahren. Anwendungen und kulinarischen Substitutionen, die zu den Merkmalen des größten Synkretismus des albanischen Einflusses in unserer Allgemeinkultur gehören, die aber gar nicht oder sehr wenig bekannt sind.

Da sie keine ähnlichen Gerichte vorfanden, wurden Rezepte erdacht. Gerade in denen besteht die größte Kreativität und Phantasie ihrer an andere Umstände angepaßten Gastronomie. Es ist eine Anpassung bekannter und unbekannter Lebensmittel an ihre ursprünglichen Eßgewohnheiten, wie den Verzehr ihrer *Papillas*, der Pürees oder der *Fufús* und die schon erwähnte Form des

Reisverzehr in verschiedenen Kombinationen.



Die frittierte Banane, Chatino oder "Faustschlag-" Banane, ist nach Fernando Ortíz kongolesischer Herkunft

Der charakteristische *Mondongo* (Gedärm) ist eine Version des in Westafrika bekannten *Mokoto*, ausgestattet oder angereichert mit den andalusischen Kidaunen und Füßen, die sie hier vorfanden. Die schwarzen und armen Kubaner verfielen diesem *Mondongo*, der aus dem Pansen, dem Blattermagen, den Füßen und Eingeweiden des Rinds hergestellt wird, gewürzt mit dickflüssiger Soße aus Oliven und Kapern und mit Kartoffeln als Beilage, ein Beispiel der Domestizierung von Gewohnheiten und fremden Elementen und deren Anpassung an die um ihre Durchsetzung kämpfende eigene Identität.

Zu den Gerichten, die man bis auf diesen Ursprung zurückverfolgen kann, gehören mehrere, die das Maismehl verwenden, sowohl der berühmte und schlecht angesehene Maisbrei, wenn er nur Salz enthält - die Rettung der Hungrigen während des ersten Machado-Regimes -, als auch die schmackhafteren, wenn man sie mit verschiedenen Zusätzen kombiniert, unter denen der namhafteste die Krabbe ist. Andere Gerichte solchen Ursprungs sind die Fettgebäcke und Kroketten aus Carifa-Bohnen, die die Chinesen während der Zeit der Republik in die kalte Küche ihrer Obstände mit aufnahmen; das *Gofio* (Mehl von geröstetem Mais), schon fast vollkommen verschwunden; die verschiedenen Gerichte mit der Okra, sowohl als Gemüsesuppe, als auch mit Schweinefleisch und halbreifen Bananen gekocht, eins der repräsentativsten Gerichte, die erhalten geblieben sind; gekochter Reis mit diesem Gericht und abgeschmeckt mit

typisch kubanischen Gewürzen; getrocknete Garnelen, leider auch schon verschwunden. Die Garnele, wegen ihres Gehalts und ihrer Qualität seit eh und je in unserer Küche beliebt, war den Afrikanern bekannt, deren Flüsse und Westküsten, vor allem die Kameruns, voll von ihnen waren. Sie waren eins der Hauptnahrungsmittel unserer Vorfahren. Die getrocknete und gesalzene Garnele, herausragend in unserer Küche, wie auch in der chinesischen, im Ganzen oder als Würzpulver, fand man häufig auf unserem Tisch, vor allem in der ersten Form, in der sie oft mit gelbem Reis oder mit Maisbrei gemischt verwendet wurde. Die schwarze Bevölkerung in Brasilien benutzte das Garnelenpulver auch als Gewürz für Bohnen ihr Grundnahrungsmittel.

Andere Rezepte wurden wegen der kulturellen Absorption und der sozialen Diskriminierung, die die schwarze Bevölkerung nach der Aufhebung der Sklaverei erfuhr, vergessen. So das *Olelé* oder *Fufú* aus Carita-Bohnen ohne Schale, angebraten mit dem Fett der Butterpalme, das *Yurumú* oder Palmenherz (und nicht deren Krone, wie bei manchen Antillenvölkern) kombiniert mit Schweinefleisch; das *Pilón*, ein *Fufú* aus grünen und halbreifen Kochbananen, angerichtet mit *Calalú*, einem bis zum 19. Jahrhundert in Kuba ziemlich weitverbreiteten Gericht, bei dem aus Malanga, Portulak, Kürbis und anderen Gemüsearten eine zähflüssige Brühe zubereitet wird, die mit Öl und Essig abgeschmeckt wird; einige Gebäcke, nicht aus Weizenmehl, sondern aus anderen Getreidearten, wie Mais, aus dessen Mehl, zusammen mit einer Paste aus Mandeln, Honig und Rohrzucker, im Ofen Teekuchen gebacken wurden; das *Egusí* oder *Munanque* aus Hirsemehl, dem man einen Regenwurm, genannt *Soyanga*, beigab. Mit Maismehl gab es unendlich viele Gerichte, bei denen dieses mit verschiedenen Zutaten kombiniert wurde, zum Beispiel das *Baba* (Schleim), bei dem ihm Okra beigemischt und beides in Hühnerbrühe gekocht wurde; das *Amalá* mit enthülltem Mais, der geduldig drei Stunden lang gekocht wurde; das *Agguidí* aus mit Zitrone gesäuertem und mit Rohrzucker gekochtem Mais; und das *Abeiguidí* oder Maismehl und Okra, beides roh und gut vermischt.

Die schwarzen Bohnen, in Afrika bekannt aber nicht sehr gebräuchlich, werden (für das

Acará verwendet, ein ungewöhnliches Gericht aus der beliebten Bohne, entfernt von der gewöhnlichen Bohnensuppe und dem *Congri*, bestehend aus Kroketten aus der gut gemahlenden oder zerdrückten Hülsenfrucht, gewürzt mit Ingwer und Pfeffer, gebraten im Fett der Butterpalme.

Es gab andere Gerichte vor der Errichtung der Republik, die aber im Laufe der Zeit verschwanden, die geheimgehalten und verborgen wurden, wie verschiedene, die mit Hirse oder Sorghum zubereitet werden, beliebte Getreidearten bei den Afrikanern, oder das *Ekro*, ein typisches Gericht aus jungem, nach afrikanischer Art fermentierten, Mais, aufgelöst in Zuckerwasser, und andere Nahrungsmittel, die die schwarze Bevölkerung damals zubereitete.

Die afrokubanischen Rezepte, die es geschafft haben, in ihren oralen Versionen bis zu uns zu überdauern, sind wie die Afrikaner und ihre Nachkommen, die sie erdachten, eine zum Überleben berufene Spezies, da sie die Fähigkeit haben, sich an gefährliche Veränderungen der Umgebung anzupassen. Sie wurden außerdem von den verschiedensten sozialen Gruppen, einschließlich der Herren und Besitzer,

natürlich dem Besucherblick entzogen, genossen, womit sie die Schweigezonen durchbrachen, die die heuchlerischen Gourmets der Sklavenhalteroligarchie um sie errichteten, ebenso wie die abhängige Bourgeoisie, die die Gerichte nur verborgen genoß. Bis in die ersten Jahre der Republik gab es eine Vielfalt an ausgeprägt afrokubanischen Gerichten, die nach und nach verschwanden, bis einige zu gelehrten Bezugspunkten in linguistischen Studien, in einem Sittenroman oder einer Abhandlung über den *Costumbrismo* wurden.

