

Ajiaco, ein Fossil der kubanischen Küche

aus: *Granma Internacional*, Juni 2006

Guillermo Jimenez – für *Granma Internacional*

• Es gibt eine altes Gericht, das die Entwicklung der kubanische Küche und ihre verschiedenen kulturellen Einflüsse veranschaulicht, denn es ist von den Ureinwohnern überliefert worden, und man könnte es als ein archäologisches Muster unserer gastronomischen Geschichte betrachten.

Suppen waren nach der Entdeckung des Feuers die erste große gastronomische Erfindung des Menschen, Ihren Weg können wir an den Umwelt bedingten Variationen durch alle Zivilisationen verfolgen. Der Ajiaco ist ein weiterer dieser vorzüglichen Eintöpfe, die die Indianer kräftig mit Aji (Paprika) - daher sein Name - würzten. Zutaten waren hauptsächlich Knollen und Gemüse, Mais, Fleisch von verschiedenen Tieren, wie das der Baumratte, des Leguans, von Vögeln, Fischen, Eidechsen usw. Die Tiere wurden, ohne die Innereien herauszunehmen, mit den Kräutern und Gewürzen, von denen viele im Verlaufe der Zeit verloren gegangen sind, in einem großen Kessel gekocht.

Jeder nahm sich seine Portion aus dem Topf und verspeiste sie mit einem Stück Casabe (Maniokfladen). Was im Topf übrig blieb, wurde für einen neuen Ajiaco verwendet, und so ging es immer weiter. Im Osten der Insel existiert eine alte Variante mit köstlichen Klößen aus halbreifen Bananen, die mit Fettgrieben und Sahne zubereitet werden, damit sie nicht auseinander fallen.

Zweifellos stellt dieses Gericht eine allegorische Zusammenfassung der verschiedenen kulturellen und ethnischen Einflüsse unserer Bevölkerung. Im Laufe der Zeiten änderten sich die Zutaten/Sie wurden durch neue aus anderen Kulturen, die sich mit unserer vermischt, ersetzt, ohne dabei die Essenz des von kubanischen Ureinwohnern überlieferten Originalrezepts zu verletzen

In Ajiaco sind alle Ethnien, aus denen sich unsere Bevölkerung zusammensetzt, enthalten, und außerdem Elemente, die nach der Entdeckung hinzukamen, wie die Banane aus Afrika, die Kartoffel aus Peru, die Tomate aus Mexiko und andere aus Fernost, wie die Gewürze, darunter Knoblauch und Zwiebel, Lorbeer und Origano, auf deren Suche Kolumbus durch einen kartografischen Fehler Amerika entdeckte.

In Lateinamerika gibt es gleichnamige Gerichte, die allerdings keine Ähnlichkeit mit unserem Ajiaco haben. Etwas abgeändert gibt es ihn in Bogota. Hier ist Hühnerbrühe die wichtigste Substanz. Sie wird mit Rinderbrühe aufgefüllt und Apfelmus und Kartoffeln sämig gemacht. Im karibischen Cartagena de Indias ähnelt der Ajiaco sehr dem unseren, er wird mit Schweine- und Dörrfleisch zubereitet.

Da die Tiere, deren sich die Indianer bedienen, zum Teil ausgestorben waren, ersetzte man sie nach europäischem Brauch mit Rindfleisch, besonders Dörrfleisch, und Würsten aus Schweinefleisch nach spanischer Art.

Die afrikanischen Sklaven kannten den Ajiaco nicht, aber die afrokubanischen Religionen nahmen ihn in unseren kulturellen Synkretismus auf. Nach einer Zeremonie der Einführung in die Religion wird ein Fest gefeiert. Die Anhänger der *Abacua* tanzen um einen großen Topf Ajiaco, aus dem sich dann die Gäste direkt mit den Händen bedienen. In der *Regla de Ocha* wird das Essen *Oggún* oder den Göttern gewidmet, die den Menschen unentwegt zur Seite stehen.

Der *Ajiaco* zählte allerdings nie zu den Gerichten in den marmornen Herrenhäusern der kubanischen Oligarchie, wenn sie bei ihren Empfängen und Festmalen, wo sie ihre mit allen Raffinessen zubereiteten französischen Speisen mit der einen oder anderen bescheidenen kreolischen Beigabe darboten. Der *Ajiaco* war für die Bohios der Bauern, für die Freien, die Mischlinge und andere Armen bestimmt.

Wie uns Mitte des 20. Jahrhunderts Luis Bay Sevilla, ein hervorragender Autor von Sittenstücken, erinnert, wurde der *Ajiaco* bei uns zu einem seltenen und beschämenden Gericht. Niemand außer den armen Familien aß ihn, und es war eine Seltenheit, ihn auf dem Tisch unserer wohlhabenden Vorfahren zu sehen. •

Das Rezept

ZUTATEN: Schweinefleisch (Rippen, Knochen, gesalzenes Dörrfleisch) Gemüse (Maniok, Kürbis, Kartoffeln, Süßkartoffeln, Malanga, reife-, halbreife- und grüne Bananen) Mais.

ZUBEREITUNG: In einem großen Topf werden das Fleisch, die Knochen und das bereits gewässerte Dörrfleisch lange gekocht, dann das gewürfelte Gemüse und gestückelten Maiskolben zugegeben, wobei Maniok, Mais, und Malanga zuerst in die Brühe gegeben werden, da sie eine längere Kochzeit benötigen, dann die grünen Bananen, der Kürbis (wenig), die Kartoffeln und zuletzt Süßkartoffeln und halbreifen- und reifen Bananen. Alles muß gut mit Brühe bedeckt sein.

In Schweineschmalz werden Zwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Petersilie leicht geröstet und mit Pfeffer und Salz abgeschmeckt, dann zusammen mit dem durch ein Sieb gestrichenen Kürbis, der den Eintopf sämig macht, hinzugegeben. Er kann beliebig mit dem Saft einer grünen Zitrone abgeschmeckt werden.

(Reves Gavilán, *Delicias de la mesa*, S/E, La Habana 1923)

