

Zirkul Kukal

Der Zirkul Kukal, eine ritualisierte Form des Austausches zwischen den Köchen von Santa Lemusa, hat eine gewisse Ähnlichkeit mit dem Kula-Ring, den die gleichnamige Ausstellung von Alfons Hug in Weimar untersucht. HOIO hat deshalb die Gewürzkisten nachgebaut, welche die Gilde der Köche (Kukaldaria) Jahr für Jahr über die Insel kreisen lässt. Die 2 x 63 kleinen Dosen dürfen geöffnet und erforscht werden.

Auf der Insel Santa Lemusa hat die Kukaldaria, die Gilde der Köche, ein eigenes System, wie sie ihren Zusammenhalt festigt und die Solidarität unter ihren Mitgliedern stärkt: den Kukal-Ring (Zirkul Kukal oder Cercle Kukal). Basis dieses Rituals, das sich Jahr um Jahr nach einem ähnlichen Muster wiederholt, ist das kulinarische Weltbild der Gilde, das sämtliche Speisen in zwei Kategorien unterteilt: **HOSA** und **PELA** (mehr dazu auf der Rückseite dieses Blattes).

Im Rahmen des Kukal-Rings wandern zwei Boxen mit Gewürzen von Küche zu Küche, die eine enthält 63 **HOSA**-Gewürze, die andere ebenso viele mit **PELA**-Temperament. Die **HOSA**-Gewürze touren im Gegenuhrzeigersinn, die **PELA**-Spezies folgen der Stunde. Die Köche, bei denen diese Boxen gerade zu Gast sind, erfinden mit den darin enthaltenen Gewürzen ein Rezept, das dann in die Kukora, das Kochbuch der Gilde geschrieben wird – und so auch den ande-

ren Köchen zur Verfügung steht. Denn es geht beim Kukal-Ring zentral um das Entwickeln und Weitergeben von Ideen – und auch darum, einen inspirierenden Wettbewerb zwischen den Köchen zu fördern.

Welche Gewürze in den Kisten touren, legt jedes Jahr aufs Neue die Bitra fest – eine aus 7 Köchen bestehende Jury, die jeweils im Dezember des Vorjahres in Bitasyon Francelle tagt, wo die Kukaldaria auch ihren Sitz hat. Die Bitra zeichnet zudem einzelne Erfindungen der Köche mit der «Lachenden Aubergine» aus – wobei nicht nur die Speisen selbst beurteilt werden, sondern ebenso ihre Benennung und die Erzählung dazu. 2016 ging die Aubergine an einen Koch aus Palmheim für einen Eintopf mit dem Namen «Lalala», der Lachs mit den **PELA**-Gewürzen Langer Pfeffer und Lavendel kombiniert.



*Der Kukal-Ring ist so wichtig für die Kukaldaria, dass er auch ihr Logo bestimmt. Aus einem Kochtopf steigen zwei Kreise auf. Pfeile zeigen an, dass sie sich in gegensätzlicher Richtung drehen. Der **HO-SA**-Kreis hat eine blaue Farbe, der **PELA**-Kreis ist rötlich. Der Pfeil auf dem rötlichen Ring aber ist blau – und umgekehrt. Denn in jedem Prinzip, so Lily Foria, «finden sich immer auch Elemente des gegenteiligen Temperaments – ähnlich wie in der asiatischen Philosophie von Yin und Yang.»*

Die Kukaldaria hat ihren Hauptsitz in dem kleinen Ort Bitasyon Francelle, der wenige Kilometer östlich der Hauptstadt Port-Louis liegt. Die Gegend rund um das Dorf ist stark von der Landwirtschaft geprägt.

Forscher und Erfinder gesucht

Öffnen Sie die Dosen, riechen Sie daran und imaginieren auch Sie Rezepte oder Gewürzmischungen, die dem Prinzip **HOSA** oder **PELA** folgen. Senden Sie Ihren Vorschlag per E-Mail an hoio.lemusa@gmail.com – die zwei besten Rezepte werden auf unserer Webseite publiziert und mit einem Gewürzset von HOIO belohnt. Und vergessen Sie nicht: Es kommt auch auf den Namen an, den Sie ihrer Schöpfung geben – und auf die Geschichte, die Sie dazu erzählen.



HOSA-PELA

Das kulinarische Weltbild der Kukaldaria

Im Zentrum des kulinarischen Weltbildes der Kukaldaria stehen die Begriffe **HOSA** und **PELA**. Sie bezeichnen zwei gegensätzliche Prinzipien, das der Einbeulung und das der Ausbeulung. Kukaldaria-Präsidentin Lily Foria formuliert es so: «**HOSA**-Speisen umfassen

die Welt indem sie Platz für sie schaffen – **PELA**-Temperamente dehnen sich bei der Umarmung in ihre Umgebung hinein aus.» Die zwei Begriffe stammen aus der Sprache der Kloi und können nur erklärt, nicht direkt übersetzt werden (die Kloi stammen aus dem Gebiet des Mont Déboulé und sind eine der ältesten Volksgruppen von Santa Lemusa).

Mit **HOSA** und **PELA** sind aber noch weitere Ausdrücke aus der Sprache der Kloi assoziiert. Zu **HOSA** gehören *hutsi*, *baruk* und *abba*. *Hutsi* bedeutet etwa «Leere», aber auch «Erwartung». *Baruk* heisst «Innenraum» und «empfan-

gen». *Abba* kann mit «niedrig», «nachgiebig» oder «weit» übersetzt werden. Zu **PELA** gehören umgekehrt die Begriffe *gus*, *kampo* und *osso*. *Gus* bedeutet ungefähr «voll», «Fülle», aber auch «Tat». *Kampo* wird mit «ausen», «Weite» oder «Reise» übersetzt. *Oso* heisst «hoch» oder «spitz».

Dass die **HOSA-PELA**-Kisten genau 126 Gewürze enthalten, ist natürlich kein Zufall. Bei der Gründung der Kukaldaria im Jahr 1899, also im letzten Jahr der Zweiten Republik, wurden zunächst nur 63 Köche und – was für jene Zeit ausserordentlich war – 63 Köchinnen in die Gilde aufgenommen.

Ajowan
Angelika
Annato
Artischockenblätter
Beifuss
Bockshornklee
Bohnenkraut
Chili «Papok»*
Chili «Piment Cancan»*
Chinesischer Yam
Curryblätter
Estragon
Felsenkirsche
Fenchel «Fnui de Castebar»*
Ginseng
Glockenwindenwurzel
Grüner Pfeffer
Hanfsamen
Hibiskus
Indischer Lorbeer
Ingwer

Akazienblütensamen
Anardana
Anis «Désir de Tikk»*
Asant
Bärlauch
Basilikum
Berberitze
Bertramwurzel
Chili «Krot Kriket»*
China-Kardamom
Chipotle
Chuan xiong
Dill
Erdbeer-Eukalyptus
Eucommia-Rinde
Galgant
Gewürznelke «Bourdons d'Ejac»*
Goraka
Jasmin
Kalmuswurzel
Kardamom «Kap de la Bandole»*

Jujube
Kaffee
Kerbel
Korianderkraut
Koriandersamen «Kantaili»*
Kubebenpfeffer «Cubèbe de Sugiau»*
Kümmel
Lilienblüten
Majoran
Mangopulver
Mexikanischer Origano
Mohn «Grains de Liliac»*
Mohrenpfeffer
Nigella «Mystère de Maizyé»*
Oregano
Petersilie
Pfeffer schwarz «Senpuav nwè»*
Pfefferminze
Piment «Mussagor»*
Rhabarberwurzel
Salbei

Katsuobushi
Knoblauch
Kokosnuss
Kombu
Kreuzkummel «Chera de Sentores»*
Kurkuma «Meriti Kochon»*
Langer Balipfeffer
Langer Pfeffer
Lavendelblüten
Liebstöckel
Limette
Lorbeer «Loia d'Askatas»*
Muskatblüte «Macis Coco»*
Muskatnuss «Miskat Coco»*
Orangenschale
Paradieskörner
Pfeffer weiss «Senpuav blan»*
Quendel
Rosa Beeren
Rosenblätter
Rosmarin

Salomonssiegel
Salz «Neige Bandon»*
Salz rosa «Le Rouge Stendhal»*
Sandelholz
Schabziegerklee
Schnittlauch
Schwarzer Kreuzkümmel
Senf schwarzer «Moutad de Maioli»*
Sesam «Sésame Baba»*
Sumach
Süssholz
Thymian «Thym de Carbelotte»*
Tragantwurzel
Tulsikraut
Urfa biber
Vanille
Visa-Bohnen
Wolfsbeeren
Yuzu
Zimt «Bois des Brumes»*
Zwiebel

Rosmarin
Safran «Crocus Mont Fouet»*
Salz geräuchert «Neige Fim»*
Salz grau «Le Noir Stendhal»*
Schw. Kardamom «Queue d'Éléphant»*
Schwarze fermentierte Bohnen
Seegurke
Selleriesamen
Sichuanpfeffer «Rougeurs de St-Brice»*
Sternanis «Baschi Dao»*
Tasmanischer Pfeffer
Timutpfeffer
Tomatenflocken
Tonkabohne
Wacholder «Perles de St-Anne»*
Wasabi
Ysop
Zichorie
Zimt «Kannèl d'Oscar»*
Zitronengras
Zitronenmelisse

* Dieses Aroma stammt aus dem Sortiment von HOIO, dem ersten Importeur für Gewürze der fiktiven Insel Santa Lemusa.