

# 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](mailto: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**-Temperaturen 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  
Kreuzkumme «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.