



Hab immer Freude am Lesen!

Küchenkunde-!

Am nächsten Morgen, dem dritten Tag im Dorf, standen sie früh auf. Dubois zog sofort nach dem Frühstück sein Notizbuch hervor, um dort weiterzuschreiben, wo er am Abend aufgehört hatte.

Währenddessen gingen Juan und Alexandre zu dem Haus, hinter dem am Vortag der Abwasch gemacht worden war. Alexandre vermutete, dass dort auch andere Küchenarbeiten erledigt wurden.

Und richtig. An der Wand hingen Büschel mit knubbeligen Wurzeln. Einige davon waren durch das Trocknen etwas aufgebrochen und so konnte er Erdnüsse erkennen.

Auf dem Tisch lagen die großen Knolle, von denen sie gestern eine probiert hatten. Ihre dunkelbraune Haut glänzte in der Sonne.

Die junge Frau, die am Vortag diese Knollen geerntet hatte, lächelte ihnen zu und deutete an, dass sie näherkommen durften. Die Männer verstanden die Einladung und traten näher, um ihr bei der Arbeit zuzuschauen.

In dem Moment kam Ubira auf sie zu. Er hatte einen Speer und ein Netz bei sich und schaute Juan fragend an. Der reagierte sofort.

„Ich gehe mit dem Jungen fischen“, sagte er und schon war er gemeinsam mit Ubira verschwunden. Alexandre grinste. Juan schien wirklich ein passionierter Angler zu sein.

Er beobachtete, wie Cunhatai und die anderen Frauen die dunklen Knollen verarbeiteten. Dass man sie schälen, kochen oder grillen konnte, wusste er bereits. Aber bisher wusste er nicht den Namen der Knolle. Also fragte er.

„Mandi-o“, antwortete eine der Frauen. Alexandre wiederholte den Begriff mehrmals, um ihn sich einzuprägen.

Cunhatai winkte ihn an den langen Arbeitstisch. Sie nahm ein Holzstück als Stampfer, zerdrückte gekochte Mandi-o-Stücke in einer Schüssel zu Brei und formte daraus kleine Kugeln, die sie in der Sonne trocknen ließ. Alexandre half ihr und fand Gefallen an der Arbeit. Bald lagen etwa fünfzig der kleinen Teigkugeln auf dem Tisch. Daneben lagen noch weitere geschnittene Mandi-o-Stücke, die ebenfalls zum Trocknen ausgebreitet waren.



Hab immer Freude am Lesen!

Dann nahm Cunhatai eine besonders große Knolle, schälte und wusch sie, schnitt sie in Stücke und rieb sie zu Brei. Alexandre fand dieses Holzbrett mit spitzen Holzstiften eine interessante Version einer Gemüseriebe. Der geriebene Brei wurde dünn auf Holzbretter gestrichen und zum Feuer gebracht, wo er trocknete und röstete. Als die Frauen die geröstete Masse in eine Schüssel schabten, erkannte Alexandre: So stellten sie ihr Mehl her.

Eine andere Frau steckte abwechselnd Mandi-o-Stückchen und Fleisch auf Spieße und stapelte sie auf ein geflochtenes Tablett. Alexandre vermutete, dass sie später gegrillt werden würden.

Doch damit war die Verarbeitung der Knolle noch nicht beendet. Zu seiner Überraschung holte Cunhatai nun auch die gebündelten Blätter der Pflanze vom Vordach. Sie kochte sie in Wasser, füllte die Flüssigkeit in einen Becher und gab eine gelbe, dickflüssige Masse hinzu. Als sie Alexandre den Becher reichte, roch er vorsichtig daran. Der Duft war aromatisch und leicht süßlich. Er nippte und strahlte. Er deutete an, dass er Dubois den Becher bringen wollte, damit auch dieser probieren konnte.

Als Alexandre am Zelt ankam, war Dubois so vertieft, dass er erschrocken auffuhr. „Dubois, machen Sie eine Pause, ich habe eine Kleinigkeit für Sie zum Probieren.“ Er hielt Dubois den Becher hin. Der schnupperte zuerst, trank einen kräftigen Schluck und leckte sich die Lippen. „Hmm, das ist lecker. Was ist das?“

„Wir sind immer noch mit dieser Knolle Mandi-o beschäftigt. Dieses Mal wurden die grünen Blätter zu Tee gekocht. Cunhatai hat Honig hineingetan. Ich finde es bemerkenswert, was man aus dieser Knolle alles machen kann. Erst gekochtes, dann gegrilltes Gemüse, Mehl und jetzt auch noch Tee.“

Dubois lächelte über Alexandres Begeisterung und trank den Becher leer und reichte ihn Alexandre zurück.

„Ich liebe diese Knolle jetzt schon. Eine muss ich unbedingt für meine Maman mit nach Hause nehmen. Sie kocht doch so gern und etwas Exotisches liebt sie besonders.“

„Na, dann wollen wir hoffen, dass diese Knolle so lange haltbar ist. Sie könnte ähnlich lagerfähig sein wie Kartoffeln. Trocken und dunkel“, meinte Dubois nachdenklich.

„Das werde ich klären“, sagte Alexandre und ging zurück.

Als Alexandre den Küchenplatz erreichte, öffnete eine Frau den schweren Deckel eines großen Holzgefäßes und zeigte hinein. Darin befand sich eine weißliche Flüssigkeit. Nach



Hab immer Freude am Lesen!

einem Blick verschloss sie den Bottich sorgfältig wieder. Cunhatai deutete auf eine der Knollen. Er erkannte, dass die Flüssigkeit offenbar mit dem Mandi-o zu tun hatte. Sie hob den Deckel eines ähnlichen Behälters, schöpfte etwas von der Flüssigkeit in einen Becher und reichte ihn Alexandre zum Probieren. Vorsichtig kostete er. Es war lecker, aber schnell merkte er dass diese Flüssigkeit Alkohol enthielt. Er schmunzelte, und auch Cunhatai lächelte wissend. Er hob den Becher und zuckte mit den Schultern – eine stumme Frage nach dem Namen. „*Chimbé*“, erklärte sie.

Alexandre wollte schon gehen, doch Cunhatai hielt ihn zurück. Sie zeigte auf die Knolle und holte einen weiteren Behälter. Diesmal roch der Inhalt scheußlich. Er erinnerte ihn an Essig. Sie schöpfte einige Holzkellen davon in einen frischen Behälter, legte die Blätter der Knolle hinein und Zitronenscheiben obendrauf. Zum Schluss goss sie den Behälter mit Wasser voll und verschloss ihn wieder fest mit dem Deckel.

Alexandre überlegte: Die Blätter wurden wohl in Essig eingelegt. Er wurde sich bewusst, dass er bei den nächsten Mahlzeiten genauer beobachten musste, was die Frauen servierten. Außerdem wollte er herausfinden, wo hier Zitronen- und vielleicht auch Orangenbäume standen.

Schließlich nahm Cunhatai zwei unverarbeitete Knollen und ging zu einer Kiste, die aus Holzstöcken, feinen Zweigen und eingeflochtenen Blättern im Schatten neben dem Arbeitstisch stand. Sie hob den Deckel an. In der Kiste war nur feuchter Sand. Mit einer Hand formte sie eine tiefe Mulde, legte die Knollen hinein und bedeckte sie mit Sand. Dann goss sie restliches Wasser vorsichtig darüber und verschloss die Kiste wieder. Erwartungsvoll sah sie Alexandre an. Er überlegte kurz, dann hatte er eine Idee: Das musste eine Methode zur langfristigen Lagerung der Knollen sein. Da ihm keine Geste einfiel, um sich das bestätigen zu lassen, verbeugte er sich tief zum Dank und verabschiedete sich.

Cunhatai sah ihm lächelnd nach.

Abends kamen sie wieder alle am Feuerplatz zusammen. Juan und Ubira kamen gerade vom Angeln zurück und hatten einen Fisch im Netz, den sie offenbar bereits ausgenommen und geputzt hatten. Jetzt spießte Ubira ihn mitten hindurch auf und legte ihn über das Feuer.

Dieses Mal wusste Alexandre fast genau, was in seiner Schüssel war. Auf jeden Fall sah er die Bällchen. Jetzt waren sie braun geröstet. Er sah Paprika und Bohnen und schmeckte Tomaten. Alles war sehr aromatisch, fast scharf. Er musste an die kleinen Chilischoten denken, von denen er einige in seine Hemdtasche gesteckt hatte. Vorsichtig tastete er danach, er durfte sie nicht vergessen.



Hab immer Freude am Lesen!

Die Spieße mit dem Mandi-o waren bereits gegrillt und dufteten ganz köstlich. Dazu gab es wieder ein Stück frisches Brot. Alexandre und Dubois probierten vorsichtig, denn alles war noch sehr heiß. Die gegrillte Knolle schmeckte ähnlich einer Bratkartoffel. Das Fleisch war innen hell, saftig, aber auch sehr fest, so dass man es lange kauen musste. Sie zogen die Augenbrauen nachdenklich zusammen. Was das wohl sein könnte? Da stand Ubira auf und setzte sich neben Dubois, nahm seinen Speiß, von dem er bereits alles aufgegessen hatte, und zeichnete eine gewundene Linie in den Sand, an deren Ende er einen Kopf malte. Sofort wussten die Männer Bescheid. Sie hatten Schlangenfleisch gegessen.

Dubois musste einmal trocken schlucken.

„Seien Sie ehrlich, Monsieur Dubois, es war lecker!“ Juan grinste.

Zu seinem Glück gab es schließlich noch für jeden ein Stück Fisch. Der schmeckte ihm entschieden besser.

Nach dem Essen saßen sie um das Feuer und tauschten sich über die Erlebnisse des Tages aus. Zwei Frauen sammelten Schüsseln und Löffel ein und trugen sie zum Waschplatz hinter dem großen Haus. Andere stellten einen Topf mit Wasser für den Abwasch aufs Feuer. Alexandre freute sich, dass er diese Abläufe nun besser verstand.

Plötzlich sah er, wie Cunhatai einen Behälter mit Deckel zum Feuer trug, während eine andere Frau für jeden einen Becher mit einer weißlichen Flüssigkeit füllte. Alexandre ahnte, was es war, sagte aber nichts zu Dubois und Juan. Stattdessen grinste er nur. Als er Cunhatai ansah, lächelte auch sie. Da wusste er, um welchen Bottich es sich handelte.

Dubois hatte den Blickwechsel zwischen den beiden bemerkt und wollte schon eine scherzhafte Bemerkung machen. Doch Alexandre kam ihm zuvor: „Nein, nein, Dubois, hier wird nicht geflirtet. Cunhatai und ich haben nur einen verschwörerischen Blick gewechselt. Probieren Sie doch mal dieses besondere Getränk.“

Mit einer leichten Verbeugung reichte er Dubois seinen Becher weiter.

„Was ist das denn?“, fragte Dubois misstrauisch.

Alexandre antwortete nur mit einem verschmitzten Lächeln.

Dubois nahm einen Schluck und verzog das Gesicht. „Das schmeckt ... sehr eigenartig.“

Die Frauen lachten über seinen Gesichtsausdruck, besonders Cunhatai hielt sich die Hand vor den Mund.



Hab immer Freude am Lesen!

„Das ist ein alkoholisches Getränk und heißt *Chimbé*. Es wird aus der großen Knolle, der Mandi-o, hergestellt. Es ist vergoren und vielleicht so etwas wie Bier“, erklärte Alexandre. Juan nickte. „Ich kenne das! Die Wurzel heißt bei uns *Manioca*. Zerrieben und mit Wasser und etwas Limettensaft kalt getrunken, ist sie sehr erfrischend. Aber hier wurde die Knolle sorgsam zerkaut, in einem großen Behälter mit Wasser aufgegossen und warmgehalten, damit sie mazeriert. So gärt der Brei, bildet Alkohol und wird zu *Chimbé*.“ Alexandre stutzte. „Wie bitte, das wurde gekaut? Von wem denn?“ Er verzog bei der Vorstellung das Gesicht und es sprach Bände. „Hätte ich das gewusst!“ Auch Dubois war blass geworden.

Juan wollte die beiden aufmuntern: „Ich kenne noch ein anderes Getränk. Das wird aus Mais gemacht und heißt bei uns *Chicha*. Der Mais wird mit Wasser aufgekocht, zieht eine Weile und wird dann kaltgestellt. Man kann Zitronensaft und braunen Zucker hinzufügen. Das ist lecker und sehr erfrischend. Wenn man schwarzen Mais verwendet, wird die Flüssigkeit purpurn, dann nennt man es *Chicha morada*.“

Dubois und Alexandre tauschten einen vielsagenden Blick aus und beschlossen, bei unbekannten Getränken künftig vorsichtiger zu sein.

Da sie ohnehin müde waren, oder vielleicht auch, weil das Chimbé seine Wirkung tat, verabschiedeten sie sich und gingen in ihr Zelt.

In dieser Nacht schliefen sie tief und fest.



Herzliche Grüße, Patricia Vellard