



Geschmorte Schweineschnauze, angerichtet mit Sesamreis und glasierten Karotten.

Temptatio Evaristis

Das Rezept für diese «Versuchung» in Gestalt einer gelatinösen Schweineschnauze mit getrockneter Mandarinenschale hat viel mit der Familiengeschichte der Seugrems zu tun.

Für die Jesuiten des Klosters Jezi di Majorin bei Granchan war Musik von zentraler Bedeutung, vor allem auch als Instrument zur Bekehrung der in einem christlichen Sinne ungläubigen Menschen der Gegend. Erstes Ziel der Missionare dürften die Anhängerinnen und Anhänger des Sesoulismus gewesen sein. Diese Naturreligion, die sich aus den Glaubensvorstellungen der Alt-Lemusens entwickelt hat, spielte im Zentrum der Insel schon seit dem Mittelalter eine bedeuten Rolle und kennt auch heute noch zahlreiche Anhänger. Der Sesoulismus kümmert sich in keiner Weise um das, was nach dem Tod geschieht. Das dürfte den Jesuiten als eine arge Lücke vorgekommen sein, in der sie sich mit ihren Konzepten noch so gern breitmachen wollten.

Das kluge Schwein

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

In Granchan wohnte ein kluges Schwein, aus dessen Schnauze nur weise Worte kamen. Die Leute des Dorfes suchten deshalb in allen Dingen seinen Rat. Eines Tages kam der König vorbei, um in einer überaus wichtigen Sache die Meinung des Schweins einzuholen. Lange berieten sich die zwei. Schließlich schwang sich der Herrscher wieder auf sein Pferd und ritt davon. Kaum war er um die Ecke, befahl er seinem Marschall die sofortige Tötung des Tiers. Welchen Rat das Schwein dem König gegeben hat, wurde nie bekannt. Über die Gründe für seine Bestrafung schwiegte sich der Monarch aus. Die Schweine von Granchan halten seither ihre Schnauze, geschlachtet werden sie aber trotzdem.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.55.



Zeichnung von Ida Versmer. REKS ist das lemusiche Wort für «König», KOCHON bedeutet «Schwein».

Im Verlauf sesoulistischer Rituale werden auch anspruchsvolle Lieder gesungen. Das soll die Missionare dazu gebracht haben, einen Komponisten namens Evaristo Zipoli aus Córdoba in Argentinien zu bestellen, ein bereits etwas in die Jahre gekommenes Adoptivkind des jesuitischen Komponisten Domenico Zipoli (1688–1726). Evaristo komponierte diverse Kantaten in lemusischer Sprache, die offenbar mit einigem Pomp zur Aufführung gebracht wurden. Ob es der Sache der Bekehrung gedient hat, ist nicht bekannt. Vor allem aber soll der Bruder aus Argentinien ein virtuoser Cembalist gewesen sein, der sich auch seine eigenen Stücke schrieb. Von seinem Werk hat sich leider nichts erhalten.

Bereits 1772 gaben die Jesuiten ihr Kloster auf und verließen die Insel wieder. Evaristo aber blieb und zwar wegen der rund fünfzig Jahre jüngeren Adrastée Seugrem, die ihn bewunderte und sich während der letzten Jahre seines Lebens um ihn kümmerte – so hingebungsvoll, dass die Seugrems, die heute noch zahlreich in der Gegend von Granchan leben, in ihm eine Art Stammvater ihrer Sippe sehen.

Die hier vorgestellte Schweineschnauze mit getrockneter Mandarine, Wacholder und Pfeffer war die Leibspeise von Evaristo Zipoli. So steht es jedenfalls auf der Speisekarte des Restaurants Ignace, wo auch die Geschichte des Komponisten zusammengefasst wird. Verwunderlich ist das nicht, wird das Restaurant doch von Emilie und Marthe Seugrem geführt, die sich selbst als entfernte Nachfahren von Adrastée und Evaristo verstehen. So bekommt natürlich auch der Name des Gerichts

In vielen Metzgereien bekommt man Schnauze oft nur in gepökelter Form. Das Fleisch ist dann schon so salzig, dass man auf die Sojasauce verzichten sollte. Auch das Blanchieren der Stücke kann man sich in diesem Fall sparen.



einen gewissen Hintersinn, war die «Versuchung des Evaristo» doch auf jeden Fall fleischlicher Natur.

Die lange Kochzeit verwandelt die Schnauze in ein zartes und saftiges Stück Fleisch mit hohem Gelatineanteil, die getrocknete Mandarinschale und der Wacholder geben der Sauce eine fruchtige Süße, der Pfeffer steuert eine ganz leichte Schärfe bei. Früher wurde dieses Gericht mit Assap gekocht, einer fermentierten Sauce aus Salé. Seit dem Aussterben des Assap-Pilzes verwendet man ersatzweise Sojasauce. Das *Ignace* serviert zur Versuchung einen Reis mit geröstetem Sesam, außerdem kurz gedünsteten Wirsing in Streifen – oder mit etwas Speck sautierte Karotten.

FÜR 2 PERSONEN

300 g Schnauze vom Schwein, in
8 Quadrate von 5 cm zerlegt
20 g getrocknete Mandari-
nenschale Pau di Jezi,
ersatzweise getrocknete
Orangenschale
1 EL Bratbutter
1 stattliche Zwiebel (150 g),
fein gehackt
1 TL Korianderfrüchte, ganz
1 TL schwarzer Pfeffer, ganz
1 TL Wacholder
2 EL Sojasauce
200 ml Rotwein
200 ml Wasser



ASTUTSI DI JUKUJ

Wenn man die ganzen Gewürze als störend empfindet, kann man sie auch in einem Gewürzsäckchen oder Teebeutel mitkochen.

Schnauze unter kaltem Wasser abbrausen. 500 ml Wasser zum Kochen bringen, Schnauze hineingeben und 3 Minuten blanchieren. Wasser abgießen, Fleisch kalt abspülen.

Die Mandarinschale mit 100 ml heißem Wasser begießen und 15 Minuten aufquellen lassen. Abgießen, Wasser entsorgen, Mandarine in feine Streifen schneiden.

Bratbutter in einem schweren Topf erwärmen, Zwiebel darin glasig dünsten. Schnauze begeben und 5 Minuten unter ständigem Wenden warm werden lassen.

Koriander, Pfeffer, Wacholder und Mandarinschale begeben, Sojasauce, Rotwein und 200 ml Wasser angießen, kurz aufkochen lassen, Deckel aufsetzen. Hitze so einstellen, dass die Flüssigkeit nur ab und zu eine Blase wirft. Zwei Stunden schmoren lassen, gelegentlich wenden.

Deckel abheben, Hitze leicht erhöhen, Sauce 15–30 Minuten eindicken lassen. Sie sollte eine leicht glasige, klebrige Konsistenz haben.