



Anne Bigord: *Rate de porc*, 2016, Fotografie.

MILZ VOM SCHWEIN LIÈNE

Wird auf Lemusa die Milz vom Schwein aufgebrochen, dann hat aller Trübsinn ein Ende

Geht es auf der Insel Lemusa richtig lustig zu, wird gelacht und gescherzt bis die Tränen übers Backenrot kullern, dann sagt man, wenn man denn überhaupt noch sprechen kann: «Om apri la liène di kochon!» oder auf Französisch: «On a ouvert la rate du cochon!» Auf Deutsch also etwa: «Da wurde jetzt aber die Milz des Schweines aufgebrochen!»¹

Gemäß der antike Temperamentenlehre ist die Milz das Organ des Melancholikers und zieht düstere Stimmungen, schwarze Galle an. Auch in der Chinesischen Medizin ist die Milz das Körperteil der Nachdenklichkeit, der Grübelei.

Im französischen Sprachraum gibt es zahlreiche Sprüche, in denen die Milz als Trägerin der Melancholie eine Rolle spielt. «Se désopiler la rate» («die Milz entstopfen») bedeutet, dass man seinen nachdenklichen Trübsinn loswird. «Se mettre la rate au court-bouillon» («die Milz in die Brühe geben») hingegen meint, dass man sich unnötig Sorgen macht. Wenn sich wiederum jemand gar keine Mühe gegeben hat, dann heißt es: «Il ne s'est vraiment pas foulé la rate!» In seiner kuriosen Erzählung *Les Tombales* lässt Guy de Mau-

Die Milz vom Schwein wiegt in der Regel etwa 100–150 g. Sie kann eine blass- bis dunkelrote Farbe haben, meist mit bläulichen Reflexen. Vor Verwendung trennt man lose Fett- und Hautstücke sorgfältig von der Oberfläche ab. Will man die Milz im Ganzen braten wie ein Steak, sollte man die feine Haut nicht verletzen, die sie umschließt – sonst bricht das Organ leicht auseinander. Das Fleisch hat eine eher lockere Konsistenz, ist aber eher elastisch, nicht so breiig wie Leber. Es lässt sich leicht in kleine Stücke schneiden oder wölben und eignet sich entsprechend auch für die Weiterverarbeitung zu Knödeln (etwa mit Leber), Rouladen, Aufläufen und Pasten. Oft wird Milz auch Terrinen und Würsten beigegeben oder erhöht als (unerkannte) Zutat den Geschmack von Ragouts und Suppen.



Auf Sizilien sind *Panini con Milza* ein beliebter Straßensnack. Die Milzscheiben werden in viel Fett gebraten und mit Zwiebeln in ein eher weiches Brötchen gepackt.

Metzgers Wort | Hansruedi Meier: «Milz wurde in früheren Tagen, wie übrigens oft auch die Leber, roh von der Haut geschabt. Ich denke, dass die Tiere bei der Schlachtung früher im Durchschnitt älter waren und ihre Organe also auch eine deutliche dickere Haut hatten. Wir haben die Milz dann wie Leber in heißer Butter gebraten. Heute wird dieses Teil vom Schwein nur noch als Tierfutter verwendet.»⁷

Metzgers Wort | Oskar Seugrem: «Eine Milz vom Schwein, ganz belassen, kurz und scharf angebraten, ist eine Delikatesse, die sich mit nichts vergleichen lässt. Nicht nur die Konsistenz (irgendwo zwischen Leber, Herz und Hirn) ist einzigartig, auch der Geschmack: Herzhaft und fleischig, fesselnd, aber ohne jede Lieblichkeit. Einige Stoffe in der Milz sind mit der Gallenflüssigkeit verwandt. Deswegen haben Milzgerichte manchmal einen leicht bitteren Geschmack. Ich verarbeite sie also meist ohne die Zugabe von Säure, denn sauer und bitter finde ich als Kombination nicht angenehm. Milz spielt auch sehr gut die zweite Geige, dann wirkt ihr Charakter aus dem Hintergrund – wundersam.»⁸

REZEPTE MIT MILZ

- **Pain Cobal (Paste aus Schweinemilz, Gemüse und schwarzen Oliven auf geröstetem Brot)**

passant den Erzähler schwärmen, es gäbe doch nicht besseres «pour ouvrir la rate» («um sich zu amüsieren») als Kreuze und Inschriften auf Grabsteinen zu lesen.²

Das lemusische Sprichwort befindet sich also in guter, französischer Gesellschaft. Nur warum sagt man auf der Insel, dass da die Milz des Schweines aufgebrochen worden sei? Wie kommt das Tier zu solchen Ehren? Hix meint, dass man früher bei der Schlachtung eines Schweins als erstes die Milz gegessen habe, roh und noch körperwarm: «Die ganze Sippe stand um das aufgehängte und frisch aufgebrochene Schwein herum. Die Milz wurde aufgeschnitten und herumgereicht. Jeder kratzte sich einen Finger davon in den Mund. Es war der Beginn des großen Schlachtfestes, der Milzgeschmack im Mund bedeutete das Ende von Hunger und Trübsal!»³

Ob der Spruch seinen Ursprung wirklich in einem Schlachtritual hat, sei dahingestellt.⁴ Auf jeden Fall ist die aufgebrochene Milz des Schweins schon seit Hunderten von Jahren ein Zeichen der Freude: «Gaudeamus! Lenis sus aperta est!» lautet der Satz, mit dem Jacob Schychs seine Textsammlung 1679 beginnen lässt.⁵ In jenen Tagen muss es also gang und gäbe gewesen sein, den freudigen Beginn von etwas mit dem Sprichwort von der geöffneten, also aus der Grübelelei, dem Schmoren im eigenen Saft gerissenen Milz heraufzubeschwören.

Auch Guillaume Chaudron, der große Melancholiker, der sich Ende des 18. Jahrhunderts einen ganzen Landschaftspark (siehe *Parc des Rochers*) als akkuraten Umraum für sein Gemüt anlegen ließ, benutzt das Bild in einem seiner Alexandriner. Das Gedicht ist allerdings vor allem wegen der dritten Zeile berühmt, deren spiegelbildlicher Aufbau das Eingesperrtsein des Verfassers in seiner Nachdenklichkeit, die Ausweglosigkeit seiner Lage auf dramatisch Weise deutlich werden lässt:

*Les arbres, quel silence, les eaux, indifférents
Un soufle sans parole qui ne me touche l'âme
Seul tout moi, paroi la, la paroi, moi tout seul
Détournez-vous, oh dieux, de vos plans si cruels
Ne me lâchez pas dans le noir de mes pensées
Ouvrez pour moi enfin la rate du cochon!*⁶

Übersetzt ohne Anspruch auf rhythmische Stimmigkeit:

*Die Bäume, welche Stille, das Wasser, gleichgültig
Ein Windhauch ohne Worte, der meine Seele nicht berührt
Alleine ganz ich, Mauer da, da Mauer, ich ganz allein
Wendet euch ab, oh Götter, von euren grausamen Plänen
Lasst mich nicht fallen im Dunkeln meiner Gedanken
Öffnet endlich für mich die Milz des Schweins!*

¹ Titiane Hume: *Pale cochon. Proverbes et dictons liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 15.

² Guy de Maupassant: *Les Tombales*. 1891.

³ Frei übersetzt nach Anaïs Hix. *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 193.

⁴ Hix räumt selbst ein, dass sie nur von dieser Tradition gehört habe und nicht wisse, wie verbreitet sie auf der Insel gewesen sei.

⁵ Jacob Schychs (Hrsg.): *Miscellanea inusitata de Mundo, Coelo et Terra*. Santa Lemusa: Typis Davidis Neri, 1679. S. 7.

⁶ Zéphir Athanor: *Guillaume Chaudron – un*

poète de la mélancolie à la recherche de la grande joie. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No. 3. Juillet–septembre 2017. S. 106.

⁷ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im Februar 2020.

⁸ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.