

02

# Angeval und Gargantagne



Fressak

*Melanocetus inflatus*

Das Dörfchen Angeval liegt hinter den Klippen der Côte Chimerik. Seine Geschichte ist eng mit der Legende von Anga verbunden – einer Frau von mystischer Verführungskraft. Die Gegend verdankt ihren Namen dem gewaltigen «Schlund» (lemusisch *garganta*), des Seeungeheuers Tikk, das ebendiese Anga eines Tages verschlungen haben soll.

#### **Angeval** ORT UND UMGEBUNG

Von dem Dörfchen aus gelangt man zu schönen Stränden und spektakulären Felsformationen.

#### **Klatschen** ANSICHT

Bei Sonnenuntergang fragt sich Samuel Q. Herzog auf den Klippen, ob er seinen Ohren trauen soll.

#### **Aniz Anga** PRODUZENTIN

Eine Gärtnerin produziert auf kleinen Feldern über den Klippen den besten Anis der Insel.

#### **Désir de Tikk** GEWÜRZ

Der Anis aus Angeval verströmt einen süßlichen Duft mit sommerlich-blumigen Noten.

#### **Sòs Pont Damar** REZEPT

Stundenlanges Köcheln macht aus dieser Tomaten, Anis, Pfeffer und Oliven eine herrliche Sauce.

#### **Anse de Pièbo** LANDSCHAFT

Vor diesem schönen Strand tauchen manchmal Inseln auf, die es gar nicht gibt.

#### **Das Monster** LEGENDE

Jana Godet über einen Rapfen, der glaubte ein gefährliches Monster zu sein.



Region (*randa*): Nord (*toito*), Louvanie  
Departement (*semsal*): Gargantagne  
Postleitzahl: LM-0201  
Telefonvorwahl: +69 (0)1  
Höhe (Zentrum Angeval): 106 m ü. M.  
Einwohner: 264 (Mai 2011)



Der kleine Markt nahe der Kreuzung von N2 und R1 ist das eigentliche Zentrum von Angeval.

# Angeval

## Das Dörfchen hinter den Klippen der Côte Chimerik

Zu den größeren Siedlungen an der schroffen Côte Chimerik gehört das Dörfchen Angeval. Es liegt hinter den sogenannten *Clisi*, den Klippen, die hier senkrecht zur Baisch Garganta oder vielmehr zu den Buchten von Aniz und Angeval abfallen. Etwas weiter südlich löst sich die Amazone in zahllose Bäche auf, die sich über die steilen Abhänge den Weg ins Meer suchen. Die Häuser des Dorfes sind weit verstreut, manche sind ziemlich abenteuerlich auf die *Clisi* hinausgebaut. Das Zentrum von Angeval stellt eigentlich die Kreuzung der N2 und der R1 dar. Hier gibt es auch einen kleinen Markt, der Früchte, Gemüse, Fleisch und Haushaltsgeräte verkauft.

Die Geschichte des Dorfes ist eng mit der Legende von Anga verbunden, einer Frau von mystischer Verführungskraft, die von den meisten Quellen als Zauberin oder Hexe beschrieben wird. Erstmals schriftlich erwähnt wird Anga 1679 in den *Miscellanea inusitata* von Jacob Schychs, wo es



in etwas sperrigem Latein heißt: «Oculi non poterant resistere pulchritudinem ei – omnia ore labet ei potum» also etwa: «Kein Auge konnte ihrer Schönheit widerstehen – jeder Mund leckte ihren Saft.»<sup>1</sup> Eine ausführliche Zusammenfassung der Geschichte findet sich bei Georgette Muelas.<sup>2</sup> Laut ihr war Anga eine Art Hexe, die scharenweise Männer verführte und sich dank deren Leidenschaft ein jugendliches Aussehen bewahrte. Sie bereitete einen Zaubertrank aus Anis zu, mit dem sie die Gier der Männer anstachelte.<sup>3</sup> Eines Tages wurde sie von den Bewohnern eines nahen Dorfes (wahrscheinlich des heutigen Angeval) der Hexerei angeklagt und verfolgt. Sie flüchtete zur Küste und warf dort die Flasche mit ihrem Liebestrank von einer Klippe – wohl, um sich dieses Beweises für ihre Hexerei zu entledigen. Die Flasche fiel ins Meer und sank tiefer und tiefer, bis sie am Boden des Ozeans in den Schlund von Tikk geschwemmt wurde, der sie für eine

Le Baiser de Tikk: Die Legende sieht in den markanten Felsbrocken am südlichen Ende der Baisch Garganta die versteinerten Zähne des Seeungeheuers Tikk.





Vielleicht der schönste Strand der Gegend: Pont Damar kurz vor Sonnenuntergang.

Beute hielt und verschlang. Tikk ist ein legendäres Seeungeheuer, das meist als eine Art riesiger Anglerfisch beschrieben wird. Im Bauch des Fisches zerbrach die Flasche und der Zaubertrank flößte dem Tier eine grenzenlose Sehnsucht nach Anga ein. Tikk stieg zur Oberfläche auf und öffnete dort seinen Schlund, um Anga zu küssen. Das provozierte einen solchen Wirbel, dass die Hexe von den Klippen gesaugt wurde und im Schlund des Fisches verschwand. In Ihrem Körper steckte jedoch so viel männliche Kraft, die sie aus ihren zahllosen Liebhabern gesogen hatte, dass Tikk zu Stein erstarrte.

#### **SPUREN UND VORBILDER DES UNGEHEUERS**

Tatsächlich finden sich im Meer vor Angeval zahlreiche Felsformationen, die wie die Zähne eines Seeungeheuers aus dem Wasser ragen. Daher auch der Name der Küstenregion: Baisch Garganta von lemusisch *baisch* («Becken») und *garganta* («Schlund»). Ein Cluster aus besonders markanten «Zähnen» am Südenende des Beckens heißt Le Baiser de Tikk, der «Kuss von Tikk» und ist eine touristische Attraktion, die gelegentlich sogar von Booten aus Port-Louis angesteuert wird.<sup>4</sup>

Das Vorbild für Tikk könnte der Fressak (*Melanocetus inflatus*) gewesen sein. Dieser Fisch hat in den Gewässern vor Angeval seine Heimat. Er wird zwar meistens «nur» einen Meter lang, hat aber mit seinem riesigen Maul durchaus monströse Züge. Der Fressak hat einen abgeflachten Körper mit einem sehr großen, breiten und flachen Kopf. Seine Rückenflosse ist in einzelne Stacheln aufgelöst, die erste liegt direkt über der Maulspalte und ist als sogenanntes *Angelorgan* mit anhängendem «Köder» ausgebildet. Der Fressak lebt in Wassertiefen bis 2000 m. Gut getarnt liegt er auf dem Meeresboden und schwenkt seine «Angel» langsam hin und her. Wenn ein Fisch nach dem «Köder» schnappt, dann öffnet er ruckartig seine Maulspalte, ein Sog entsteht und der Fressak schlürft das Opfer ein. Ungeheuerlich ist auch der Appetit des Fressak. Er kann so viel in sich hineinstopfen, dass sich sein Bauch zu einem Vielfachen seiner Körpergröße aufbläht. In voll gefülltem Zustand ist er allerdings eine leichte Beute für größere Raubfische, weshalb er sich für die Verdauung oft in Felsspalten oder Höhlen zurückzieht.<sup>5</sup>

#### DER STRAND VON PONT DAMAR

Vor allem bei jüngeren Bewohnerinnen und Bewohnern der Gegend ist ein kleiner Strand in der Baie de l'Aniz beliebt, den man vom Land her nicht ohne ein wenig Kletterei erreicht. Im Gegenzug kann man hier die schönsten Sonnenuntergänge erleben. Das kleine Refugium heißt Pont Damar, wohl weil hier einst ein Pont d'amarrage eingerichtet war, ein Anlegeplatz für Boote. Der Pont Damar liegt etwas südlich der Anis-Farm von Adriana Contés und war schon in ihrer Kindheit ein Lieblingsort: «Wenn ich an diesem Strand sitze und die Sonne untergeht, dann frage ich mich manchmal, ob ich das alles nicht einfach träume.»

<sup>1</sup> Jacob Schychs (Hrsg.): *Miscellanea inusitata de Mundo, Coelo et Terra*. Santa Lemusa: Typis Davidis Neri, 1679. S. 70.

<sup>2</sup> Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956. S. 134f.

<sup>3</sup> Es gibt im Nordosten der Insel auffällig viele Legenden, in denen außerordentliche (und außerordentlich schöne) Frauen eine zentrale Rolle spielen. Neben Anga haben hier auch die Schweinehirtin St-Ejac oder die Geliebte des Piraten Artel gewirkt – und

auf der vorgelagerten Insel Lil die Kuhhirtin St-Lani.

<sup>4</sup> Anga ist immer noch im Namen des Dorfes lebendig – wobei unklar ist, was für ein Tal mit *Val* gemeint sein könnte.

<sup>5</sup> Der Fressak ist auch eine begehrte Delikatesse. Sein festes Fleisch und seine Leber werden auch in der Literatur in den höchsten Tönen gelobt. Siehe Robert Hébert, Liébaud Rosenthal: *Dictionnaire de l'appétit*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2014 [2., 1. 1894]. S. 157.

# Klatschen

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Klippen vor Angeval an der Côte Chimerik.

Ich frage mich auch jetzt noch, ob es wahr ist, was mir der Fruchthändler auf dem kleinen Markt im Zentrum von Angeval erzählt hat. Er behauptete, man treffe auf den Clusi, den Klippen vor Angeval regelmäßig Menschen an, die klatschen würden, wenn die Sonne im Meer versinkt. Das wollte ich erleben, also spazierte ich gegen Abend selbst auf einen der Felsvorsprünge hinaus. Bald begann der Himmel glutrot zu leuchten, senkte sich

die Sonne in ein stahlblaues, unstrukturiert und unendlich fern wirkendes Band ab. Und da, tatsächlich: Auf dem Felsvorsprung vor mir begann jemand zu klatschen. Und jetzt gerade stimmen weitere Hände ein. Es ist kein Rauschen, bloß ein mageres Pladdern. Es klingt nicht wie nach einer Opernaufführung, eher wie nach einer schlecht besuchten Dichterlesung. Aber da wird doch geklatscht. Wegen des Gegenlichts kann ich nicht erkennen, ob da wirklich Menschen stehen. Warum sollte jemand applaudieren, wenn die Sonne untergeht? Das Gestirn ist doch so weit entfernt, dass ihm das Bisschen menschliche Handarbeit herzlich gleichgültig sein dürfte. Natürlich sind die Farben grandios. Aber da ist doch nichts und niemand, der sie gemacht hat, dessen Leistung man mit Applaus quittieren müsste. Sind es nicht eher Tiere, Vögel vielleicht oder Affen, die bei Sonnenuntergang Geräusche machen, die wie Klatschen klingen? Tiere kommen doch gerne in Fahrt, wenn es dunkel wird. In dem Moment wird mir bewusst, dass auch meine Hände gegeneinanderschlagen. Von mir haben sie den Befehl dazu nicht bekommen. Sicher imitiere ich nur. So etwas kann man nicht immer steuern. Ich traue dem Händler einfach nicht.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.33.



Das Häuschen von Adriana Conté bei Angeval. Im Parterre verarbeitet die Gärtnerin ihre Gewürze, im ersten Stock wohnt sie – mit einem weiten Blick über die Côte Chimerik.

## Aniz Anga

### **Eine Gärtnerin produziert den besten Anis der Insel**

Viele junge Mädchen wollen Kunstreiterinnen, Ärztinnen, Tänzerinnen, Polizistinnen oder Juristinnen werden – Adriana Conté aber wollte Hexe werden. Sie wuchs in einem Vorort von Port-Louis auf, ihre Eltern betrieben eine Bar und waren oft sehr absorbiert. Also verbrachte die kleine Adriana viel Zeit bei ihren Großeltern in Angeval. Hier lernte sie auch die Geschichte von Anga kennen, der berühmten Hexe des Nordens, und identifizierte sich sofort mit ihr. Eine Frau, die ein Seemonster beherrschen kann, schien ihr absolut bewundernswert. Nun sind Hexenakademien auch auf Lemusa relativ rar, also arbeitete sie nach der Schule zunächst in der Bar ihrer Eltern: «Die ständige Musik aber, die schlechte Luft, die vielen Leute, all das war nichts für mich. Ich musste da raus.» Nach zwei Jahren in der Bar entschied sich die junge Frau für eine Lehre



Die Idylle ist trügerisch – unmittelbar hinter diesen Bäumen fallen die Felsen senkrecht zum Meer hin ab. Auf diesen Klippen wird heute auch *Désir de Tikk*, der Anis von Angeval angebaut.

als Gärtnerin und fand eine Stelle im Ingwergarten bei St-Sous: «Ich hatte eine wunderbare Lehrermeisterin, die mir viel über Pflanzen beibrachte, nicht nur über ihre richtige Pflege, sondern auch über ihre Intelligenz und die Art, wie sie kommunizieren, wie sie sich wehren, wie sie auch auf Menschen reagieren. Es war eine magische Zeit und man könnte wohl irgendwie sagen, ich hätte meine Hexenmeisterin gefunden.»

Nach Abschluss ihrer Lehre blieb Conté noch drei Jahre im Ingwergarten. 2002 aber beschloss sie, auf den Klippen von Angeval eine Anis-Kultur aufzubauen. Dabei kam ihr der Umstand zu Hilfe, dass ihre Großeltern Land in der Gegend von Angeval besaßen. Conté kreuzte Anispflanzen aus Italien, Griechenland und Malta mit dem Ziel, ein besonders feines Gewürz herzustellen – und eine Pflanze zu schaffen, die sich optimal an die klimatischen Bedingungen der Gegend anpassen kann. Sie legte auf den Klippen kleine Felder an und konnte bald schon den ersten Anis ernten, dem sie in Erinnerung an Angas Geschichte den Spitznamen *Désir de Tikk* gab. Bald fand sie Abnehmer auf der ganzen Insel und gründete 2004 ein kleines Unternehmen mit dem Namen Aniz Anga. Adriana Conté besitzt ein kleines Holzhaus in der Nähe ihrer Felder. Im Parterre verarbeitet sie ihr Gewürz, unter anderem zu Bonbons, einem Likör und Saucen. Im ersten Geschoss liegt ihre Wohnung. Durch die großen Fenster kann sie weit über die Côte Chimerik hinaus blicken und träumt hier wohl manchmal davon, mit ihrem Anis so manchen Hexenzauber zu bewirken – und vielleicht gar ein Seemonster an die Wasseroberfläche zu locken.



Der Anis aus Angeval fällt durch den leichten Blauton seiner Blüten auf.

## Désir de Tikk

### **Anis (*Pimpinella anisum* var. *caeruleum*) aus Angeval**

Anis wächst in so manchem Garten der Insel, systematisch angebaut aber wird er nur in Angeval, von Adriana Conté und ihrer kleinen Firma Aniz Anga. Contés Anis ist eine Kreuzung von Pflanzen aus Italien, Griechenland und Malta, die sich optimal an die klimatischen Bedingungen der Gegend angepasst hat. Conté baut Anis auf einer Gesamtfläche von gut 1½ Hektaren an und produziert knapp 2 Tonnen pro Jahr. HOIO bezieht das Gewürz direkt von ihr.

#### **PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG**

Das einjährige Kraut aus der Familie der Doldenblütengewächse (Apiaceae) kann bis 100 cm hoch wachsen und hat vielgestaltige Blätter. In Bodennähe sind sie groß und rund oder eiförmig und gezahnt. Weiter oben zerfallen sie in mehrere Abschnitte und die obersten Blätter



HOIO verkauft Désir de Tikk in kleinen PET-Do- sen mit einem Füllgewicht von 45 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Désir de Tikk wurde 2016 mit einem AOC-Zer- tifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteris- tische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

sind fein gefiedert. Die kleinen weißen Blüten erscheinen in verschiedenen großen Dolden und entwickeln sich zu länglichen Spaltfrüchten. Der be- sondere Anis, den Adriana Conté in Angeval gezüchtet hat, bekam wegen eines leichten Blautons der Blüten den botanischen Namen *Pimpinella anisum* var. *caeruleum*.

Anis benötigt ein gemäßigtes Klima mit nicht zu viel Niederschlag. Désir de Tikk wird auf kleinen Feldern über den Klippen von Angeval an- gebaut – in Küstennähe, wo es seltener regnet als im Landesinnern. Die Früchte sollen möglichst reif geerntet werden, reifen aber nicht gleich- zeitig und fallen bei Vollreife von der Pflanze ab. Conté erntet deshalb in zwei Etappen. In einem ersten Durchgang schneidet sie die reifen Haupt-



Klassisches Weihnachts- gebäck: Anisbrötli nach alter Basler Tradition, serviert in Riehen. (12/2010)



Das einjährige Anis-Kraut wächst 100 cm hoch und bringt Blätter von ganz unterschiedlicher Größe und Form hervor.

dolden von Hand ab, einige Tage später erst mäht sie das ganze Feld, lässt den Schnitt leicht antrocknen und drischt ihn dann.

Der Anis aus Angeval heißt Désir de Tikk, also «das Begehren von Tikk» – in Erinnerung an die legendäre Hexe Anga und das Seemonster Tikk, das über alle Zähne in sie verliebt war.

#### **AROMA UND VERWENDUNG**

Anis verströmt einen süßlichen Duft mit sommerlich-blumigen Noten, der zugleich sehr schwer und ganz leicht wirkt. Die Ähnlichkeit zum Sternanis steht im Vordergrund, es kommen aber auch Süßholz, Safran, Fenchel und Gewürznelke in den Sinn – oder Kleider, die lange in einem hölzernen Schrank gehangen haben. Auch eine Ahnung von Vanille kann auftauchen oder ein Hauch von feucht verwelkten Schnittblumen. Der Mund erlebt zuerst einen kleinen Schock, etwas Heftiges, Gefährliches. Nach kürzester Zeit aber macht sich eine zuckrige und aromatische Süße breit. Mit dem Kauen lösen sich alle möglichen Aromen aus den Samen

## Lemusische Rezepte mit Désir de Tikk

Anis harmoniert mit Ajowan, Basilikum, Estragon, Fenchel, Kardamom, Knoblauch, Kümmel, Mohn, Muskat, Nelken, Pfeffer, Piment, Sternanis, Zimt, Zitronengras. Er passt zu hellem oder geräuchertem Fleisch, Leber, Fisch, Früchten (Banane, Feige, Erdbeere, Himbeere, Orange), Kürbis, Wurzelgemüse, Schokolade, Gebäck.

- *Soléba* (Dip aus Tomaten und Schinken, mit Schwarzem Kardamom und Anis)
- *Herenleber* (Gehackte Leber vom Huhn mit Anis und Dill)
- *Sòs Pont Damar* (Tomatensauce mit Zwiebeln, Rotwein, Anis, Pfeffer, Oregano, Chili und schwarzen Oliven)

– Blumiges ebenso wie Brotiges oder auf helle Weise Fleischiges. Beim Kochen kann Anis auch dunklere Noten entfalten, mitunter auch eine gewisse Bitterkeit.

In Europa findet Anis vor allem bei der Herstellung verschiedener Liköre und Aperitifs (Pastis, Ouzo) Verwendung, als Küchengewürz ist er sekundär, wird jedoch gelegentlich Broten beigegeben und würzt süße Backwaren oder Bonbons. Weit verbreitet sind Anisplätzchen, die traditionell oft mit konkaven Bildstempeln, sogenannten Modells verziert werden. Man kennt ähnliche Kekse zum Beispiel auch in Mexiko, wo sie etwa Bizcochitos heißen können und mit Schweineschmalz zubereitet werden. Berühmt sind auch die kleinen Bonbons aus Flavigny im Burgund, deren Zuckermasse einen ganzen Anissamen umschließt.

Auf Lemusa wird das Gewürz auch in der salzigen Küche recht vielfältig eingesetzt. Adriana Conté zum Beispiel kocht gerne Fisch mit einer Sauce aus Zwiebel, Orange und Anis. Beliebt ist auch die Kombination von Anis und Tomate, wie sie in verschiedenen Saucen und Dips zur Anwendung kommt.



Keine Hexerei – oder doch? Die Sòs Pont Damar nach 1, 4, 6, 7 Stunden auf dem Herd. (10/2018)

## Sòs Pont Damar

### **Tomatensauce mit Anis, Pfeffer, Oregano, Chili und Oliven**

Als Kind wollte Adriana Conté am liebsten Hexe werden. Heute produziert sie auf kleinen Feldern bei Angeval den besten Anis von Lemusa. Sie lebt im ersten Stock eines Holzhaus, das recht einsam auf den Klippen über der Côte Chimerik steht, im Parterre desselben Gebäudes verarbeitet sie ihren Anis. Neben Bonbons und einem Likör stellt sie auch diverse Saucen her, in denen Anis eine besondere Rolle spielt. Besonders lecker schmeckt ihre Tomatensauce, in der sie das süßlich-blumige Aroma von Anis mit dem holzig-kräuterigen Parfum von Oregano und den herb-floralen Noten von schwarzen Oliven verbindet. Der Rotwein gibt dem Sugo etwas Herbes und steuert eine Portion Weinsäure bei. Conté verkauft die Sauce als Lonserva im Glas, gibt aber auch gerne das Rezept heraus.

Die Sòs ist nach Contés Lieblingsstrand in der Baie de l'Aniz benannt, wo man ihrer Ansicht nach die schönsten Sonnenuntergänge erleben

kann und sich der Himmel wohl manchmal so dunkelrot verfärbt, dass er sich mit einer Tomatensauce vergleichen lässt. «Auch diese Sauce hat, wenn man sie einmal stundenlang gehegt und gepflegt hat, fast etwas Unwirkliches», freut sich Conté: «als sei im Topf ein Zauber passiert. Kochen hat eben doch auch etwas mit Alchimie zu tun.» Das mag sein, die Herstellung einer guten Tomatensauce aber ist dennoch keine Hexerei. Es braucht dafür in erster Linie Zeit, viel Zeit.

*Für 3½ kg Sauce (zu Pasta jeder Art)*

2 EL Bratbutter  
750 g Zwiebeln, fein gehackt  
250 g Zwiebeln, in Streifen geschnitten  
6 TL Salz  
200 g Tomatenpüree  
1½ L Rotwein  
6 TL Anis, ganz  
4 TL schwarzer Pfeffer, ganz  
4 TL Oregano, getrocknet  
4 Lorbeerblätter  
4 getrocknete Chilis, fein gehackt  
3.2 kg geschälte Tomaten (Pelati), das sind 8 Standarddosen  
500 ml Wasser  
4 EL Zucker  
375 g schwarze Oliven à la grecque (gemeint sind die kleinen, runzeligen Exemplare mit Stein, die zusammen mit etwas dunklem Saft in Alutüten zu 125 g verkauft werden)

*Wer nicht gut drei Kilo Tomatensauce auf ein Mal verwenden will, kann die Sòs Damar bestens in Portionen einfrieren. Sie schmeckt aufgetaut vielleicht sogar noch besser.*

**1** | Butter in einem Topf erwärmen, der wenigstens 6 Liter fasst. Zwiebeln und Salz begeben, glasig dünsten.

**2** | Tomatenpüree in einer separaten Pfanne unter ständigem Rühren anbraten, bis es duftet. Püree mit sämtlichen Rückständen zu den Zwiebeln schaben. 2 Flaschen Rotwein (1½ L) angießen, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 10 Minuten köcheln, bis der Alkoholduft des Weines sich abgemildert hat.

**3** | Anis, Pfeffer, Oregano, Lorbeer und Chilis einrühren.

**4** | Passevite auf den Topf stellen, Pelati hineingeben und durchdrehen. Wasser und Zucker einrühren. Kurz aufkochen lassen, dann die Hitze so einstellen, dass die Sauce nur noch ab und zu eine Blase wirft, 4–5 Stunden köcheln lassen.

**5** | Mit den Fingern das Fleisch der Oliven von den Steinen klaben und grob hacken. *Man kann die Oliven auch ganz in die Sauce geben. Aufgerissen aber gehen sie eine deutlich stärkere Verbindung mit dem Sugo ein.*

**6** | Nochmals 2 Stunden wie beschrieben auf niedriger Flamme köcheln lassen. *Lässt man die Sauce dann über Nacht abkühlen, führt das nochmals zu einer Verdichtung des Aromas.*



Blick auf die Anse de Pièbo von der R1 aus. Der Turm auf dem Sporn ist nach dem Piraten Artel benannt, der laut Legende einst in der Bucht ausgesetzt wurde.

## Anse de Pièbo

**Bei Sonnenuntergang tauchen hier Inseln auf, die es nicht gibt**

In der Bucht von Pièbo ganz im Westen der Insel warten fast jeden Abend Verliebte voller Ungeduld auf den Moment, in dem die Sonne am Horizont im Meer versinkt und für einen kurzen Moment ein äußerst intensives Licht ausstrahlt. Dieses spezielle Licht, so heißt es, soll alle Liebeswünsche wahr werden lassen. In dem Licht wird auch die kleinen Insel Galak (Lil) sichtbar, die man tagsüber von bloßem Auge kaum erkennt. Seltsamerweise aber tauchen an gewissen Tagen zu Seiten von Galak weitere Inseln aus dem Meer auf – so scheint es auf jeden Fall. Laut dem Gid vè (*Santa Lemusa*, Port-Louis, 1980, S. 43) soll es sich dabei um eine Art Spiegelungsphänomen handeln, eine Fata Morgana.

Einer alten Legende zufolge soll sich der Pirat Soreni Artel, vor dem sich im frühen 17. Jahrhundert die halbe Welt zu fürchten hatte, hier in



die Spur nackter Füße verliebt haben, die er im Sand der Bucht entdeckte. Er wartete auf die dazugehörige junge Frau, die jeden Morgen zur selben Zeit den Strand überquerte, und entführte sie auf sein Schiff. Dort sperrte er sie in seiner Kabine ein, um wieder und wieder ihre Füße zu küssen. Eines Tages schlug ihm die junge Frau dabei ein schweres Navigationsgerät über den Schädel und fesselte den Bewusstlosen. Sie trat an Deck und übernahm, wie auch immer das möglich war, die Führung von Schiff und Mannschaft. Soreni Artel wurde an irgendeinem Strand ausgesetzt und die junge Frau soll als Kapitän Schönfuß jahrelang die Meere unsicher gemacht haben. Diese Geschichte, die auf Lemusa noch heute gerne erzählt und dabei oft mit den farbigsten Details ausgeschmückt wird, ist auch im Namen der Bucht lebendig, *pièbo* heißt «Schönfuß» auf Lemusisch.



Am nördlichen Ende der Anse steht auf einem Abhang ein alter Leuchtturm, der nach dem Piraten Tour Artel genannt wird. Wen man im Gegenlicht nur leicht die Augen zusammenkneift, dann könnte man glauben, der Pirat selbst sitze da auf einem Felsen. Gründe hätte er ja, da etwas traurig aufs Meer hinaus zu starren.

Wenn in der Bucht die Sonne im Meer versinkt, dann scheinen am Horizont Inseln sichtbar zu werden. Auch bei Henri Maté, dem Seefahrer, Koch, Antiquitätenhändler und falschen Psychiater, der 1919 in Sentores zur Welt kam, spielte Pièbo eine Rolle. Auf der Menükarte, mit der er die Kunden

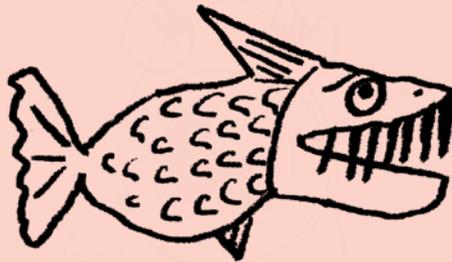
auf sein erotisches Speiseschiff in einem Park in Lyon zu locken versuchte, heißt es: «Pièbo. Clandestinement, vous suivrez ses pas allègres. Et vous trouverez quelques miettes de terre, entre la plante de ses pieds et ses sandales, modulées délicatement par la peau. (Mousse de lafime épicé au papok.)»

# Das Monster

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

In der Amazone lebte ein kleiner Rapfen, der sich für ein gefährliches Ungeheuer hielt. Wenn sich jemand näherte, dann machte er böse Augen und verzog bedrohlich den Mund. Alle lachten hinter seinem Rücken, denn so ein Rapfen hat ja nicht einmal Zähne. Der Fisch aber glaubte fest an seine Schrecklichkeit. Also schürzte er auch wild die Lippen und blies zornig die Augen auf, als ein Angler ihn aus dem Wasser holte. Der Fischer nahm das Tier vom Haken, sah es einen Moment lang an und warf es dann in den Fluss zurück. War es der Monsterlook, der dem Tierlein das Leben gerettet hat. Oder waren es die Gräten, von denen der Rapfen mehr besitzt als die meisten seiner Genossen mit Flossen.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 66.



MONS GARU

Zeichnung von Ida Versmer. MONS ist das lemuische Wort für «Monster», mit GARU ist wohl *garusch* gemeint, ein kleiner Fisch.