

05

Salé und Bogolie



Klitri

Helix pomatia

Die Bogolie, die Gegend rund um den Lac du Nombriil war einst für ihre Schweinezucht berühmt, heute steht das Gebiet unter Naturschutz. Der Name des Semsal (Departements) geht vermutlich auf *bogol* zurück, eine etwas ältere lemusische Bezeichnung für den Bauchnabel. In den Wäldern rund um den See wachsen Gewürznelkenbäume, die seit mehr als hundert Jahren von einer Familie aus Toulouse bewirtschaftet werden.

Salé und Lac du Nombriil ORT UND UMGEBUNG

Der kleine Weiler am Ufer des Bauchnabel-Sees ist allseits von dichten Wäldern umgeben.

Die Talentierten LEGENDE

Jana Godet über die schicksalhafte Begegnung zwischen einem Barbier und einem Schwein.

St-Ejac ORTSHEILIGE

Einige Verehrung genießt St-Ejac, eine blonde Kuhhirtin, aus der «das Wesen des Weibes spießt».

Boutons du Capitaine REZEPT

Diese kleinen Weizenkekse mit Ingwer, Muskatnuss und Pfeffer stecken voller Seemansgarn.

Limonade ANSICHT

Samuel Q. Herzog unterbricht seinen Regenspaziergang, um sich eine besonderes Getränk zu erinnern.

Nacady Clous de girofle PRODUZENTIN

Seit der Wende zum 20. Jahrhundert produziert das Familienunternehmen Gewürznelken für die Insel.

Boujons d'Ejac GEWÜRZ

Die Gewürznelken aus Salé verströmen einen wildwürzigen, tierischen und auch etwas blumigen Duft.

Restaurant Les Boujons LOKAL

Alexandrine Nacady pflegt eine Küche, die auch vor ungewöhnlichen Kombinationen nicht zurückschreckt.

Rognons à la louche REZEPT

Hier wird der natürliche Urinduft der Schweineieren «in ein blumiges Parfum umgedeutet».

Paarungsgesang FORSCHUNG

Käfersammler Ruben Schwarz lässt sich am Seeufer vom Paarungsgesang einer Tragüde verzaubern.



Region (*randa*): Nord (*toito*), Louvanie
 Departement (*semsal*): Bogolie
 Postleitzahl: LM-0105
 Telefonvorwahl: +69 (0)1
 Höhe (Lac du Nombriil): 692 m ü. M.
 Einwohner: 135 (Mai 2011)



Salé und Lac du Nombri

Seltene Schnecken, Saucen, Salz und Schweine

Die Fahrt von der Küste in die Bogolie hinein und nach Salé gehört zu den reizvollsten Strecken der Insel. Wenige Pep südlich von Angeval schlängelt sich die R1 zum Col d'Ejac hinauf. Der Name des Passes erinnert an die Heilige Ejac, die in dieser Gegend als Schweinehirtin gelebt haben soll. Auf der Pashöhe geht links ein sanft steigendes Sträßchen ab, das durch Mischwälder führt. Nach etwa sechs Pep schwingt sich der Weg in ein paar Kurven zu einer Kuppe hoch, von der aus man einen guten Blick über den Lac du Nombri hat. Auch an nebligen Tagen lohnt sich ein kurzer Halt bei dem Aussichtspunkt mit Parkplatz, denn es liegt hier stets ein herrlicher,

milchiger Odem in der Luft, der aus einer nahen Höhle dringt, die deshalb Gogoflètik heißt. Diese «milchige Höhle» ist so eng, dass sie nicht betreten werden kann. Alle Versuche, mit Hilfe ferngesteuerter Fahrzeuge oder Roboter zu erforschen, was den herrlichen Duft produzieren könnte, scheiterten bisher. Man fand bloß heraus, dass die Höhle sehr tief sein muss.

Der See wird von einer unterirdischen Quelle alimentiert, die an der Oberfläche einen Strudel bewirkt, der ein wenig wie ein Bauchnabel aussieht – daher der Name des Gewässers.¹ Wenn man Glück hat, dann hört man im Wald Klitri-Schnecken (*Helix pomatia*) «singen». Diese Schnecken, die fast 15 cm lang werden können, fallen durch ihren gestreckten Hals und die dicken Enden ihrer Fühler auf, die so konstruiert sind, dass sie an Globen erinnern. Beim Liebesspiel reiben sich diese Tiere heftig aneinander und produzieren dabei eine Art Quietschen, das ein wenig an den Gesang einer elektronisch stark verzerrten Frauenstimme erinnert. Der Name Klitri ist laut Georgette Muelas eine lautmalerische Umschreibung dieses «Gesangs».² Er könnte aber auch auf das lemusische Verb *klit-jée*, «quietschen» zurückzuführen sein. Diese Schnecken wären eigentlich eine Delikatesse. Früher wurden sie nach der üblichen Diät in einem Sud mit Gewürznelke gekocht und mit Assap verfeinert. Heute stehen die Tiere unter Schutz und dürfen grundsätzlich nicht mehr gesammelt werden.

Von der Anhöhe aus führt die Straße steil hinab nach Salé. Dieser Weiler gehört aufgrund seiner Lage in einem relativ engen und windgeschützten Tal zu den wärmsten Orten im Norden der Insel. Das Dorf

Assap

Einen geradezu mythischen Ruf hat Assap, eine Art Sauce aus wilden Bohnen, Salz und einem Pilz, den man von der Rinde eines Baumes gewann. Assap wurde bis Ende des 19. Jahrhunderts von zwei Brauereien am Lac du Nombriil hergestellt, welche die ganze Insel damit belieferten. Viele Menschen sollen geradezu süchtig nach dieser Sauce gewesen sein. Dann allerdings starb der Pilz aus unbekanntem Grund ab und damit war auch das Ende der Sauce besiegelt. Aus einer Beschreibung bei Hébert und Rosenthal kann man folgern, dass die Sauce eine gewisse Ähnlichkeit mit Sojasauce gehabt haben muss.⁴



Am Ufer des Lac du Nombriil weideten einst Schweine, seit 2002 steht das Gebiet unter Schutz.

selbst besteht nur aus wenigen Häusern, die sich unauffällig in die reiche Vegetation einfügen. Salé war früher berühmt für seine Schweinezucht. Die Tiere lebten rund um den See und fanden in den Wäldern und im Ufergras reichlich Nahrung. Ihr Fleisch wurde mit einem Steinsalz haltbar gemacht, das man über dem Westufer des Sees in einem kleinen Bergwerk abbaute. 2002 wurde das Gebiet rund um Lac du Nombriil unter Naturschutz gestellt und die Schweinezüchter mussten weichen. Wenig später stellte man auch die Salzproduktion ein.³ Die Wälder rund um Salé sind voller Nelkenbäume, die hier teilweise wild wachsen. Sie werden seit mehr als hundert Jahren von der Firma Nacady bewirtschaftet.

¹ Jüngst wurde die These geäußert, der Name des Sees leite sich vom lemuischen Wort *nombrié* («zählen») ab, denn früher hätten die Schweinehirten ihre Tiere jeweils am Ufer des Sees zusammengetrieben, um sie zu zählen. Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 605. Auch der Name der Gegend referiert jedoch auf den Bauchnabel:

Bogolie kommt von *bogol*, einem lemuischen Wort für «Nabel», das etwas aus der Mode gekommen ist.

² Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les*

mers. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956. S. 138.

³ An das Salz erinnert heute nur noch der Name des Weilers: Salé. Die Schweine sind noch in einigen Rezepten lebendig, die man im *Les Boujons* kosten kann (etwa in den berühmten *Rognons à la louche*).

⁴ Robert Hébert, Liébaud Rosenthal: *Dictionnaire de l'appétit*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2014 [2., 1. 1894]. S. 25. Ähnlich eine Beschreibung von Jean-Marie Tromontis, die Georgette Muelas (*Op. cit.* S. 138) zitiert.

Die Talentierten

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Früher gab es in Salé einen Coiffeur, der für seine Kunst berühmt war, noch aus dem geradesten Steckenhaar elegante Locken zu drehen. Eines Tages, als das Geschäft gerade voller Kunden war, die ungeduldig auf ihre Verzauberung warteten, tritt ein mächtiges Schwein durch die Türe. Der Barbier griff nach einer Zeitung, rollte sie zu einem Stöckchen auf und trieb das fette Tier damit aus seiner Bude. Am nächsten Tag aber trippelte das Vieh wieder in den Salon, nun hatte es selbst eine aufgerollte Zeitung im Mund. Der Meister griff nach einem Besen und verscheuchte den ungebetenen Gast. Am Folgetag indes wiederholte sich die Szene, diesmal hatte das Schwein seinerseits einen Besen im Mund.

Zeitung auf Zeitung, Besen auf Besen, dem Barbier kam das plötzlich komisch vor. Also suchte er seine französische Originaledition des *Kapitals* von Karl Marx, auf die er als Kommunist äußerst stolz war, und wedelte das *kochon* damit ins Freie zurück. Am nächsten Tag ließ sich das Tier nicht blicken, auch am übernächsten nicht. Eine Woche später aber stand es plötzlich wieder in der Türe und der Friseur hätte schwören können, es habe ein breites Grinsen im Gesicht. Zwischen seinen Zähnen hielt es ein in Leder gebundenes Buch, über dessen Rücken sanft etwas Geifer tropfte. Der Mann ergriff den Band und öffnete ihn: das *Kapital* von Marx – die wertvolle deutsche Erstausgabe.

Wenige Wochen nach der Begegnung mit dem kapitalen Schwein löste der Coiffeur sein Geschäft auf, verließ Salé über Nacht und wurde nie wieder gesehen. Die Gründe für seinen Wegzug sind nicht bekannt. Man munkelt aber, die Locken seien ihm plötzlich nicht mehr geglückt. Die Schweine von Salé sind bekannt für ihre Gabe, die seltensten Dinge besorgen zu können. Leider nützt ihnen das nicht viel, denn noch berühmter als ihr Talent ist ihr Schinken.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 16.



Auf diesem Fragment aus dem frühen 18. Jahrhundert dürfte St-Ejac dargestellt sein.

St-Ejac

Blond und verehrt – die Hirtin vom Lac du Nombriil

Die Heilige Ejac ist, soweit bekannt, keine Heilige im engeren Sinn. Sie ist die Protagonistin einer Legende, deren Ursprünge mindestens bis ins 17. Jahrhundert zurückreichen, wird sie doch bereits in den *Miscellanea* von Jacob Schychs erwähnt. Dort heißt es etwas mysteriös: «Ejac, die Herrin der Rinder, lässt ihr goldenes Haar vor dunklen Bäumen leuchten. Es spießt aus ihr das Wesen des Weibes. Die Berührung ihrer Hand lässt wachsen.»¹

Laut Legende war St-Ejac eine Hirtin mit blonden Haaren, die am Ufer des Lac du Nombriil ihre Kühe hütete und ganz allein in einer Hütte lebte. Die Gegend war einst vor allem für ihre Schweinezucht berühmt, von Kühen ist nichts überliefert. Man kann sich also fragen, ob St-Ejac hier wirklich Rinder hütete und nicht vielmehr Schweine. Im *Lemusa Lexikon* wird sie ohne weitere Erklärungen als die «blonde Hüterin der Schweine

Limonade

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Blick vom Westufer über den Lac de Nombriil.

Immer wieder kommt der Regen in Fahrt, schlagen die Tropfen mit einer Wucht in den Boden ein, die so gar nicht zu dieser Landschaft passen will, in der alles ganz ruhig, ganz zart, ganz friedlich sein sollte. Eben ist eine solche Salve vorübergezogen, hat für Minuten alles betäubt. Jetzt ist das Prasseln einem feinen Rieseln gewichen und man hört wieder da und dort die Stimme eines Vogels, dann und wann das dumpfe Klopfen eines Fischkörpers, der sich mit Wucht aus dem Wasser gedrückt hat, um unweigerlich plump in sein Element zurückzufallen. Gut zweihundert Meter vom Ufer entfernt erhebt sich ein kleiner Pfahlbau, eine Plattform, niedrige Wände, eine blaue Plastikplane mimt das Dach. Ich dachte, der Lac de Nombriil sei viel tiefer. Aber offensichtlich konnte man an dieser Stelle Pfähle in den Seeboden rammen. Wahrscheinlich handelt es sich bei der kleinen Architektur um den Geräteschuppen eines Fischers. Mir aber kommt eine Fantasie meiner frühesten Jahre in den Sinn. Ich wünschte mir damals, ich könnte in so einem Hüttchen auf einem See leben, ganz für mich allein, nur mit einer Flasche Limonade, die nie leer werden würde. In meine Träumen lag ich auf einer bequemen Pritsche, geschützt von einem sicheren Dach, und hörte der Welt zu, die draußen passierte, den Tieren, dem Wasser, dem Wind. Und manchmal befahl ich meiner Hütte, sich loszureißen, zum Floss zu werden, sich über Flüsse den Weg zum nächsten Ozean zu suchen und mich nach Asien zu bringen. Asien? In Wirklichkeit dürfte es kalt und klamm sein auf so einem Steg. Sicher stinkt es nach altem Fisch, nach Petroleum. Und bestimmt ist die Limonade schon nach ein paar Schlucken leer.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 31.

vom See» bezeichnet.² Wie dem auch sei. Auf jeden Fall drangen eines Tages Piraten, deren Schiffe vor der Côte Chimerik ankerten, auf der Suche nach Beute oder Nahrung ins Landesinnere vor. Sie stießen auf St-Ejac, nahmen sie gefangen und brachten sie zu ihrem Kapitän. Als der sich über sie hermachen wollte, wuchsen zahllose Sprossen aus dem Körper der Frau und hielten den Piraten von seinem Vorhaben ab. Laut einer anderen Version der Legende schlugen die Sprossen Löcher in den Rumpf des Schiffs und ließen es sinken. Die Piraten ertranken mit dem Schiff – derweilen St-Ejac «wie ein Baumstamm» ans Ufer zurück getrieben wurde. Nochmals eine andere Version der Geschichte will, dass sich die Sprossen wie Tentakel um den Kapitän legten und ihn erdrückten. Im Nordwesten der Insel scheint man ein gewisses Faible für Legenden zu haben, in denen Piraten eine Rolle spielen. Eine weitere Seeräuberstory soll sich zum Beispiel in der Anse de Pièbo bei Angeval ereignet haben.³

Laut Grisette de Toul folgt die Legende vom Typ her durchaus klassischen Heiligengeschichten. Es fänden sich jedoch, schreibt sie, keine



Vielleicht eine Haarlocke von St-Ejac? Die kleinen Medaillons an dem Rahmen könnten an ihren Beruf als Hirtin erinnern. Das Stück wird im Musée historique von Port-Louis aufbewahrt.

Hinweise darauf, dass St-Ejac durch ihr magisches Tun etwa ihre Jungfräulichkeit bewahren wollen. Auch werde die Frau in keiner Weise als eine Dienerin Gottes dargestellt: «St-Ejac handelte nicht als eine Heilige, sondern als eine Frau, die sich ihre Unabhängigkeit und sexuelle Integrität bewahren wollte. So gesehen hat diese Legende mehr mit weiblicher Emanzipation zu tun denn mit Religion.» De Toul vermutet, dass die Hirtin im späteren 19. Jahrhundert wegen eines Missverständnisses zu ihrem Heiligenschein gekommen sein muss.⁴

Das Musée historique bewahrt eine blonde Locke in einem kostbar geschmückten, auf ein Piedestal montierten Glasrahmen aus dem frühen 19. Jahrhundert. Die Locke soll laut einer Inschrift von St-Ejac stammen. Dafür könnten laut de Toul auch die zwei kleinen Medaillons an dem Rahmen sprechen, auf denen rote Kühe abgebildet sind.⁵ Das Museum besitzt auch das Fragment einer Ölmalerei mit dem Kopf einer blonden jungen Frau. Sie wird im Profil gezeigt und blickt voller Erstaunen schräg nach oben. Das Bild soll aus dem frühen 18. Jahrhundert stammen und St-Ejac darstellen – vermutlich in dem Moment, da sie die Piraten auf ihre Weide entdeckt.

De Toul weist auf zwei Augen hin, die sie in den Haaren von St-Ejac zu erkennen glaubt. Ja, sie meint gar, eine Fratze zu sehen, wobei das Ohr der Frau als Schnabel umgedeutet werde. Die Autorin hat indes keine Hypothese, wie diese Fratze zu deuten sei. Und sie räumt ein, dass es sich ebenso gut um Pentimenti handeln könnten – um Elemente eines übermalten Bildes, die mit der Zeit wieder zum Vorschein gekommen sind.⁶

¹ Jacob Schychs (Hrsg.): *Miscellanea inusitata de Mundo, Coelo et Terra*. Santa Lemusa: Typis Davidis Neri, 1679. S. 69.

² Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 229.

³ Laut Legende soll sich der Pirat Soreni Artel im frühen 17. Jahrhundert in die Spur nackter Füße verliebt haben, die er im Sand der Bucht entdeckte.

⁴ Grisette de Toul: *La boucle d'Ejac – ancienne légende d'une femme indépendante*. In: *Revue historique*. Nr. 82. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2015. S. 159.

⁵ de Toul: *Op. cit.* S. 156.

⁶ de Toul: *Op. cit.* S. 158.



In diesen von Nelkenbäumen umstellten Gebäuden werden die Boujons d'Ejac verarbeitet.

Nacady Clous de girofle

Lemusas Gewürznelken liegen in den Händen einer Firma

Die Geschichte der Firma Nacady beginnt mit dem Jahr 1888 und einem Flammenmeer. Das Feuer brennt in einem Dorfgeschäft nördlich von Toulouse und bringt eine ganze Familie dazu, nach Lemusa auszuwandern. 1890 eröffnen die Nacadys eine Epicerie in Angeval und spezialisieren sich bald auf die Verarbeitung von Schweinefleisch aus der Gegend des Lac du Nombriil. Sie bringen einiges Know-how aus ihrer Heimat mit und ihre Terrinen und Sülzen sind bald im ganzen Nordwesten der Insel für ihre Qualität bekannt. Noch vor 1900 entdecken sie auch die zahlreichen Nelkenbäume, die in der Gegend des Lac du Nombriil wild wachsen und beginnen bald, diese zu bewirtschaften und Gewürznelken sowie Nelkenprodukte zu kommerzialisieren. Sie kaufen Stücke des Waldes, vor allem aber können sie Verträge mit den lokalen Behörden aushandeln, die ihnen auf lange Zeit hin das Vorrecht der Bewirtschaftung weiter Ge-



Auf der Fahrt vom Col d'Ejac nach Salé erblickt man ab und zu die Nordseite des Mont Kara. Deswegen wollten die Nacadys ihre Gewürznelken einst nach dem Berg benennen.

biete rund um den See sichern. Ab den 1920er Jahren werden sämtliche Nelken, die auf der Insel in den Handel kommen, von der Familie hergestellt. Erst 1955 allerdings geben die Nacadys ihre Epicerie in Angeval auf und ziehen nach Salé, wo sie eine kleine Fabrik mit Salzmühle übernehmen und auch weiterhin Schweinefleischprodukte herstellen können. Als das Gebiet 2002 unter Naturschutz gestellt wird, geben die Nacadys die kommerzielle Schweinefleischverarbeitung auf und konzentrieren sich ganz auf Gewürznelken.

Eigentlich wollten die Nacadys ihren Nelken den Namen *Bourgeon du Mont Kara* («Knospe vom Berg Kara») geben, denn auf der Fahrt vom Col d'Ejac zum Lac de Nombriil erblickt man durch lichte Stellen im Gehölz immer wieder die mächtige Nordseite des Mont Kara. Die Bewohner von Salé protestierten jedoch und erinnerten die Nacadys daran, dass die Gewürznelken von Salé immer schon unter dem Namen *Boujons d'Ejac* bekannt gewesen seien. Die Heilige Ejac genießt in der Gegend eine gewisse Verehrung.

2003 eröffnet Alexandrine Nacady, eine Tochter der Familie, die sich in Port-Louis, Lyon und Chengdu zur Köchin hat ausbilden lassen, am Ufer des Sees das Hotel-Restaurant Les Boujons. Die Firma Nacady Clous de girofle wird heute in der sechsten Generation von Juliette Nacady geführt. Nebst Gewürznelken stellt Nacady auch Nelkenöl her, das vor allem aus Blättern und Blütenstielen gewonnen wird.



Der vulkanische Boden und das milde Klima von Salé sind ideal für die empfindlichen Nelken.

Boujons d'Ejac

Gewürznelke (*Syzygium aromaticum*) aus Salé

Gewürznelken werden auf Lemusa fast ausschließlich von der Firma Nacady Clous de girofles produziert. HOIO bezieht das Gewürz von Juliette Nacady, die sich heute in der sechsten Generation um die Bewirtschaftung der Plantage kümmert und weitgehend biologisch produziert. Sie beerntet derzeit etwa 1000 Bäume in der Bogolie, die rund um den Lac du Nombriil und an den Ufern des Flüsschens Amazone stehen. Pro Jahr bringt die Firma rund vier Tonnen des Gewürzes auf den Markt.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Die Gewürznelke ist die Knospe (lemusisch *boujon*) eines Baumes aus der Familie der Myrtengewächse (Myrtaceae). Nelkenbäume sind immergrün und können bis 20 m hoch wachsen, wobei sie in Plantagen meist deutlich kleiner gehalten werden. Nelken sind empfindlich und wach-



Beim Nelkenbaum liefern die Blütenknospen das Gewürz, nicht die Früchte.

sen nur in warmen und feuchten Regionen. Die Gegend um den Lac du Nombriil bietet dem Baum ideale Bedingungen, denn der Boden ist zu einem großen Teil vulkanisch und das Klima dank der umliegenden Berge und Hügel besonders warm.

Die Blütenknospen des Nelkenbaumes sind gelblich und bestehen aus einem röhrenförmigen Kelch mit vier Kelchblättern und kugelig verwachsenen Kronblättern. Es sind diese Knospen, die als Gewürz verwendet werden. Bei der Nelke können zwischen dem Erscheinen der Knospen und dem ersten Erblühen mehrere Monate vergehen. Kurz bevor sich die erste Blüte öffnet, wird der ganze Blütenstand abgeschnitten und in der Sonne getrocknet. Ein Nelkenbau muss während mehrerer Wochen beerntet werden und trotzdem liegt der Ertrag pro Baum meist nur bei wenigen Kilogramm. Lässt man die Knospen hängen, entwickeln sie sich zu gelblichen, später rötlichen Blüten und dann zu länglichen, zur Reife tiefroten Beeren.

Die Nelken aus Lemusa sind relativ groß und sollten auf jeden Fall reich an ätherischem Öl sein. Juliette Nacady kennt einen einfachen Trick, wie man die Qualität von Nelken beurteilen kann. Man legt die Knospen



HOIO verkauft Boujons d'Ejac in kleinen PET-Do-
sen mit einem Füllgewicht
von 30 g. Die Leitfarbe der
Etikette ist identisch mit
der Farbe der Region, in
der das Gewürz produziert
wird. Boujons d'Ejac wurde
2011 mit einem AOC-Zer-
tifikat ausgezeichnet. Dieses
Schutzsiegel für charakte-
ristische Produkte des Landes
wird seit 1966 vergeben.

in ein Becken mit Wasser. Treiben sie waagrecht auf der Oberfläche, ent-
halten sie nur wenig ätherisches Öl, weil sie schlecht getrocknet, im fal-
schen Moment geerntet oder auch verfälscht (extrahiert) wurden. Gute
Qualitäten hingegen schwimmen vertikal oder gehen sogar unter – denn
Nelkenöl ist schwerer als Wasser.

Die Nelken aus Salé heißen Boujons d'Ejac, also «Knospen der Ejac» –
und erinnern so an die Legende der Kuhhirtin Ejac, die mit ihrem Sprie-
ßen einst einen Piratenkapitän in die Knie zwang.



Die Früchte (eigentlich Beeren) des Nelken-
baumes sind etwa 2 cm lang und haben eine
elliptische bis zylindrische Form.



Leuchtend rosafarbenes Herz: Querschnitt
durch die Frucht des Nelkenbaumes.

Lemusische Rezepte mit Boujons d'Ejac

Gewürznelke harmoniert mit Basilikum, Ingwer, Kardamom, Koriandersamen, Langem Pfeffer, Lorbeer, Muskat, Oregano, Piment, Rosmarin, Zimt. Sie passt zu geschmortem Fleisch, Schinken und Wurst, Gemüse (Grünkohl, Karotte, Kürbis, Rotkohl, Wirsing), Apfel, Orange und Schokolade.

- *Agnò Mystèr* (Lammschulter in Joghurt und Tomate gekocht, mit Nigella und Gewürznelke)
- *Rognons à la louche* (Gebratene Nieren vom Schwein mit Gewürznelke, Sherry, Stangensellerie und Zwiebeln)
- *Pain de Mars* (Kuchen mit Ingwer, Gewürznelken, Kardamom und Piment)

AROMA UND VERWENDUNG

Roh haben Gewürznelken einen wild-würzigen, tierischen und auch etwas blumigen Duft mit Anklängen von Pfeffer und Kampfer. Sie schmecken scharf und betäuben die Zunge. Beim Kochen nehmen sie erst stärker holzige, dann herbe Noten an und können eine gewisse Bitterkeit entwickeln.

In Europa werden Nelken in Schmorgerichte (vor allem Wild oder Rind) gegeben und sind fester Bestandteil vieler Saucen, Fonds und Marinaden. Würste, Terrinen und Sülzen enthalten oft Nelken, auch süßes Gebäck (vor allem Lebkuchen) und Kompott, Glühwein oder Bowlen. Nelken sind fester Bestandteil zahlreicher Gewürzmischungen: Sie gehören in das französische *Quatre-épices* (zusammen mit Pfeffer, Muskat und Zimt), in das vorderorientalische *Baharat*, in äthiopisches *Berbere*, in nordindisches *Garam masala* und chinesisches *Fünf-Gewürze-Pulver*.

Gewürznelken werden auch auf Lemusa vielfältig eingesetzt, für Fleischspeisen, Suppen und Saucen ebenso wie für Pickles und Desserts. Im *Boudin* (der auf Lemusa so beliebten, eher kleinen Blutwurst) «verleihen die Nelken dem Blut des Schweins etwas geradezu Liturgisches», schreibt Deon Godet in *Die Sprache der Gewürze* (Port-Louis, 2009, S.40), «sie vermitteln uns so das Gefühl, der Tod des Tieres sei sinnhaft, ja weihevoll wie ein Opfer».



Das *Les Boujons* ist weitgehend aus Holz gebaut und schmiegt sich diskret in die Uferlandschaft.

Restaurant Les Boujons

Ungewöhnliche Speisen am Ufer des Lac du Nombriil

Das Restaurant Les Boujons mit zugehörigem Hotel wurde 2003 von Alexandrine Nacady eröffnet. Sie stammt aus jener Familie, die in der Gegend von Salé seit mehr als hundert Jahren Gewürznelken anbaut. Ihrer Herkunft dürfte es auch zu danken sein, dass sie die Erlaubnis erwirken konnte, am Ufer des geschützten Lac du Nombriil ein Etablissement zu errichten. Die Auflagen waren allerdings streng und die weitgehend aus Ziegel und Holz konstruierten Gebäude fügen sich durchwegs sehr diskret in die Landschaft ein.

Das Hotel Les Boujons stellt seinen Gästen vier Bungalows mit insgesamt acht einfachen Zimmern zur Verfügung, die etwas oberhalb des Sees liegen und eine prachtvolle Aussicht bieten. Das Restaurant ist ganz nahe an den Lac de Nombriil gebaut und verfügt über einen kleinen Speisesaal für höchstens dreissig Personen und eine schöne Terrasse mit Tischen, die

teilweise direkt am Wasser stehen. Das Hotel bietet Bootsausflüge und Exkursionen an. Die meisten Besucher kommen aber wegen des Essens.

Alexandrine hat sich in Port-Louis, Lyon und Chengdu zur Köchin ausbilden lassen und spezialisiert sich – ganz der Tradition ihrer Familie folgend – auf Gerichte mit Schweinefleisch und natürlich Gewürznelken. Daneben bietet die Köchin allerdings auch Insektenspezialitäten an, zum Beispiel Heuschrecken und Mehlwürmer. Berühmt ist etwa ihre scharfe Apfelsuppe mit Nelken und gerösteten Heuschrecken. Zu den Klassikern des Hauses zählen aber auch die *Rognons à la louche*, Schweinenieren mit Stangensellerie, Frühlingszwiebeln und Nelken. Die Ohren vom Schwein kocht Alexandrine in einem karamellisierten, mit Nelken und Lorbeer gewürzten Sud und serviert sie dann als Salat mit Apfelstücken und Oregano an einer kräftigen Sauce aus schwarzem Essig und Kochflüssigkeit.

Auf der Basis von Sojasauce, Essig, Zucker, Gewürznelke und anderen Aromata stellt Alexandrine Nacady auch eine Sauce her, die entfernt am Worcestershiresauce erinnert. Sie bereichert damit Schmorgerichte, Salate, Saucen und gibt sogar ein paar Tropfen in manche Süßspeisen hinein. Ein Versuch, diese *Sauce Ejac* zu kommerzialisieren, scheiterte jedoch und der Verkauf wurde 2006 nach kaum einem Jahr wieder eingestellt.

In seiner Ausgabe von 2005 schreibt der Guide Dismin das *Les Boujons* pflege «eine Küche, die auch vor ungewöhnlichen Kombinationen nicht zurückschreckt und manchmal fast so mysteriös schmeckt wie der See vor den Fenstern des Speisesaals.»



Die vier Bungalows des Hotels liegen etwas oberhalb des Sees und bieten den Gästen eine prachtvolle Aussicht.



Hier wird der natürliche Urinduft der Nieren «in ein blumiges Parfum» umgedeutet. (5/2016)

Rognons à la louche

Schweinenieren mit Gewürznelke, Sherry und Stangensellerie

Das Restaurant Les Boujons liegt direkt am Ufer des Lac du Nombriil bei Salé. Viele Speisen auf der Karte des Hauses erinnern noch daran, dass die Gegend einst berühmt war für ihre Schweinezucht. Auch die Rognons à la louche sind eine traditionelle Zubereitung der Region. Ihr Name soll sich dem Umstand verdanken, dass diese Nieren früher in einer Schöpfkelle über dem offenen Feuer gebraten wurden. Dass dabei auch Gewürznelken eine wichtige Rolle spielen, versteht sich fast von selbst in Salé, dem wichtigsten Produktionsort dieser Droge auf Lemusa. Laut Alexandrine Nacady, der Chefin des *Les Boujons*, sind die Gewürznelken hier in erster Linie dazu da, den natürlichen Urinduft der Schweinenieren «in ein blumiges Parfum umzudeuten». Früher wurden die Rognons à la louche in Assap mariniert. Da diese Sauce aber heute nicht mehr produziert werden kann, verwendet die Köchin als Ersatz Sojasauce.

«Kein anderes Stück vom Tier bringt in vergleichbarer Weise seine eigene Würze mit», schwärmen Robert Hébert und Liébaud Rosenthal in ihrem großen *Dictionnaire de l'appétit* (Port-Louis, 2014, S 352) und folgern: Die Niere vom Schwein verdiene in jeder Beziehung den «höchsten Respekt – des Schlachters, des Kochs, der genießenden Menschheit».

Hauptspeise für 4 Personen

- 2 Nieren vom Schwein (300–400 g)
- 4 EL Sherry
- 3 EL Sojasauce
- 4 Gewürznelken pulverisiert (½ TL)
- 1 EL Rapsöl für das Anbraten der Nieren
- 1 EL Rapsöl für das Anbraten von Gewürzen und Gemüse
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Ingwerstück von der Größe einer kleinen Baumnuss, geputzt und fein gehackt
- 1 Chilischote, entkernt und fein gehackt
- 80 g Stangensellerie, Fäden abgezogen, in 1 cm langen Stücken
- 100 g Frühlingszwiebeln, weiße und grüne Teile in ½ cm breiten Rondellen – weiße und grüne Partien separat bereitstellen

1 | Nieren flach auf ein Brett legen, parallel zum Brett der Länge nach in zwei Teile schneiden. Weiße, harte Stränge im Innern der Niere entfernen, Hälften in mundgerechte Stücke schneiden.

2 | Sherry, Sojasauce und Gewürznelken zu einer Marinade verrühren und die Nierenstücke darin ziehen lassen, wenigstens 60 Minuten. *Die Marinade dringt dabei kaum in das Gewebe ein, aber sie nimmt Flüssigkeiten von der Niere auf. Das Urinparfum der rohen Niere verändert sich ins Blumige.*

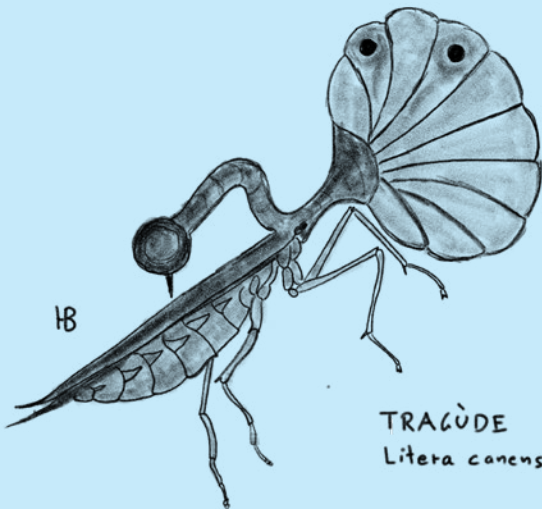
3 | Nieren aus der Marinade nehmen, gut abtropfen lassen, Jus aufbewahren. Öl in einer Bratpfanne sehr heiß werden lassen. Nierenstücke hineingeben und unter ständigem Wenden 30 Sekunden braten, bis sie sich voneinander gelöst und eben braun verfärbt haben. Nieren aus der Pfanne heben.

4 | Nochmals etwas Öl in die Pfanne gießen. Ingwer, Knoblauch und Chili begeben, kurz anziehen lassen. Sellerie und die weißen Teile der Zwiebeln einstreuen, kurz anziehen lassen. Marinade angießen und, sobald der Sellerie etwas weich geworden ist, die Nierenstücke und die grünen Teile der Zwiebeln begeben. Alles unter ständigem Rühren etwa 1 Minute lang braten, bis die Nieren warm sind, im Innern aber noch leicht blutig.

Paarungsgesang

Ein Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz

Von den Ufern kleiner Seen geht ein Sog aus, dem ich mich kaum entziehen kann. Ich muss so nahe hin, dass meine Nase das Wasser riechen kann, dass meine Zehen es schlürfen könnten. Auch am Lac du Nombriil bei Salé war das nicht anders. Obwohl es in Strömen goss, schlüpfte ich aus meinem Auto unter einen Schirm und stieg die Böschung hinab. Die nassen Halme des Ufergrases legten sich klebrig an meine Beine und die Tropfen prasselten mit solcher Wucht auf das gespannte Tuch über meinem Kopf, dass mir von dem Krach fast schwindlig wurde. Als ich an der Wasserkante anlangte, setzte der Regen mit einem Mal aus. Völlige Stille nun, nur noch das elektrische Sausen in meinen Ohren. Über dem quecksilbrigen Seespiegel hing ein feiner Nebel und auch von den Nelkenbäumen am anderen Ufer stieg ein leichter Dunst auf. Das Licht wirkte, als könne es sich nicht entscheiden, die Welt noch einmal taghell werden zu



Die Tragüde (*Litara canens*) lebt im Landesinnern am Rand von stehenden Gewässern. Der Käfer aus der Familie der Salpinxae wächst 30 mm lang und kann zehn Jahre alt werden. Er verbringt die meiste Zeit allein und paart sich während seines Lebens höchstens drei Mal, obwohl Männchen und Weibchen Nacht für Nacht ihren Lockgesang anstimmen. Die Tragüde ernährt sich von toten Fischen, die sie mit ihrem trichterartigen Schlund von der Wasseroberfläche saugt. Sie hat nur vier Beine, dafür aber einen beweglichen Rückenstachel.

lassen – doch auch für Dämmerung war es ihm offenbar noch zu früh. Ein Frosch ruderte sich vom Schilfgürtel in die Mitte des Teiches und riss dort weit das Maul auf, ohne indes das leiseste Quaken von sich zu geben. Lautlos landete links von mir auf einem kleinen Inselchen ein Silberreiher.

Dann erklang rechts ein Räuspern, das alsbald in ein Wimmern überging, um schließlich zu einem eiernden Flöten anzuschwellen, das in einem Moment jämmerlich klang, im nächsten berückend schön, voller verzagter Sehnsucht. Zweifellos sass da eine Tragüde im Schilf und gab sich ihrem berühmten Paarungsgesang hin, der gewöhnlich nur nachts zu hören ist.

Die Ränder kleiner Seen ziehen mich an, weil ich überzeugt bin, direkt von der Wasserkante aus müsste ich mehr entdecken können, müsste die Welt etwas Neues preisgeben. Und fast jedes Mal, wenn ich dem Ruf eines Tümpels folge, werde ich von einem besonderen Erlebnis überrascht, verliebe ich mich für ein paar Momente in eine Farbe, einen Duft, einen Klang oder das Bröckeln der Uferkiesel unter meinen Sohlen.

Samuel Herzog: *Karabé. 16 Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz auf der Insel Lemusa*. Basel: Existenz und Produkt, 2021. S.61 f..