

09

Dézè und Terslane



Imitak
Menura pileata

Die Terslane ist eine sehr diverse Landschaft mit einer wüstenartigen Ebene, üppigen Gärten, Marsch- oder Sumpflandschaften in Küstennähe und einer leicht hügeligen, von mächtigen Gesteinsbrocken charakterisierten Zone gegen Westen. Dézè, der Hauptort des Departements, dient als kleines Marktzentrum für die Landwirte der Umgebung. La Puiguignau etwas weiter südlich wirkt heute trotz seiner schönen Lotusteiche eher unspektakulär, hat aber eine höchst intrigante Geschichte.

Dézè ORT UND UMGEBUNG

Das kleine Dorf ist der Hauptort einer wüstenartigen Ebene, in der Königin Adrienne I. Gärten anlegen ließ.

Hana Bosk PORTRÄT

Die Zeichnerin porträtiert systematisch die endemischen Tiere der Insel – auch die ausgestorbenen.

Die Frucht der Königin LEGENDE

Was einer Erdbeere so passieren kann, wenn sie der große Ehrgeiz packt – von Jana Godet.

Lakay Makak KURIUSTLEK

Die legendenumwobene Ruine im Westen der Gärten der Königin ist vor allem ein beliebter Picknickplatz.

Warum Affen Bananen stehlen LEGENDE

Es gab Zeiten, da wurden auf Lakay Makak die größten Feste gefeiert, dann kam die Moral ins Spiel.

Makak fenyau REZEPT

Lemesischer Picknickklassiker: Salat aus Linsen, mit Zwiebel, gerösteten Gewürzen, Zitrone und Joghurt.

La Puiguignau ORTSCHAFT

Seit alters lebt man hier vom Anbau der Lotospflanze, die rund ums Dorf in großen Becken kultiviert wird.

Restaurant Le Sourire LOKAL

War es wirklich der Maler Paul Gauguin, der dieses Lokal 1903 in La Puiguignau eröffnete?



Region (*randa*): Est (*lévan*), Bidonnais

Departement (*semsal*): Terslane

Postleitzahl: LM-0209

Telefonvorwahl: +69 (0)2

Höhe (Zentrum Dézè): 12 m ü. M.

Einwohner: 247 in Dézè, 76 in La Puiguignau (Mai 2011)

Le menu de monsieur Paul DOKUMENT

Dank eines Archivfunds lässt sich rekonstruieren, was im Le Sourire aufgetischt wurde.

Sourire MAHAX

Zutaten eines Lächelns: 15 verschiedene Ingredienzien machen das Aroma dieser Gewürzmischung aus.

Lapure PRODUZENTIN

Seit 1846 handelt diese Firma mit Lotos, den sie vor allem als Gemüse, aber auch als Tee verkauft.

Der Traumfrosch LEGENDE

Warum es keine gute Idee war, dass der Eremit Elia seinen Kopf ausschüttelte – von Jana Godet.

Pätia REZEPT

Perfekt zu einem Glas Bier oder Wein: Dip aus Quark, mit Thunfisch, Zwiebel und Sourire.

'Ota 'ika à la fleur de banane REZEPT

Ideal für heiße Sommerabende: Lachs, kurz in Limetensaft kalt gegart, mit Bananenblüte in Kokosmilch

Nave nave REZEPT

Passt perfekt zu einem Stück Fisch: Mango-Kokos-Sauce mit Zwiebeln und getrockneten Garnelen.

Pua'a pua'a REZEPT

Geschmorte Schulter vom Schwein mit gehackter Schweineleber, gewürzt mit Sourire und Ananas.

Pape Hina REZEPT

Lotussamen mit einer Infusion aus Belfrucht, Orangenzeste und getrockneten Feigen



Blick vom Hügel mit Affenburg über die Gärten der Königin und die N5, die quer hindurchführt.

Dézè

Ein Dorf in einer Ebene, die halb Wüste und halb Garten ist

Das Dorf Dézè ist der Hauptort einer Ebene, die in Teilen äußerst trocken ist, in Teilen aber auch sehr grün. Noch bis ins 19. Jahrhundert hinein glich die ganze Gegend einer Wüste, daher auch der Name des Departements: *Terlane* heißt «trockene Ebene», von lemusisch *ters* («trocken») und *lane* («Ebene»). In diesem Flachland, aber auch in der steinig-hügeligen Gegend weiter westlich, trifft man manchmal auf einen seltenen Vogel, den Imitak (*Menura pileata*), wie der lemusische Leierschwanz heißt. Das Tier fällt einerseits durch das Rad aus langen Federn auf, das es schlagen. Eigentümlich ist auch ein hutförmiger Hautlappen auf seinem Kopf, der ein wenig an gewisse Truthähne denken lässt. Das Bizarreste an dem Vogel aber ist, dass er die verschiedensten Geräusche aus seiner Umgebung nachahmen kann, nicht nur die Stimmen anderer Tiere, auch Schritte, Klingeltöne von Telefonen, das Brummen eines Au-

tomotors oder das Schnalzen einer Spiegelreflexkamera. Berühmt ist die Geschichte eines Liebespaares, das von einem Imitak überrascht wurde, der seine Saug- und Schmatzgeräusche nachahmte. Ob er auch menschliches Sprechen imitieren kann, ist derzeit noch Gegenstand von Debatten.

Zur Küste hin geht die Wüste in ein Marschland über, das sandig ist und rau, mit Tümpeln, Sümpfen, Gebüsch und niedrigen Bäumen. Hier findet sich der lemuische Haubenkranich (*Grus pileatus*) im Herbst zum großen Balzfest ein – noch ein Tier mit «Hut». Die *Grues à chapeau* waren die Lieblinge von Hirion Bosk (1899–1988), einem begeisterten Hobby-Ornithologen, dank dessen Einsatz das Gebiet heute ein geschützter Vogelpark ist. Bosks Passion ging in Teilen auch auf seine Enkelin Hana über.

Dass heute nicht mehr die ganze Ebene um Dézé eine Wüste ist, geht auf Königin Adrienne I. (1832–1848) zurück, die um 1840 ein Kanalsystem bauen ließ und den Lauf des Flusses Vlou so veränderte, dass Wasser in Teile der Ebene geführt werden konnte. Wo einst Wüste war, liegen nun die sogenannten *Jadens di rekina*, die «Gärten der Königin», in denen die verschiedensten Früchte und Gemüse angebaut werden. Berühmt sind vor allem die Erdbeeren, die hier wachsen, eine besondere Sorte heißt Hieronymus und duftet auf geradezu surreale Weise blumig-süß und intensiv. Zwischen den Gärten trifft man immer wieder auf kleine Teiche, in denen Karpfen gezüchtet werden, sogenannte *Karpots di Dézè*.

Adrienne selbst soll sich in der Mitte ihrer Grünanlage ein hölzernes Haus auf Stelzen errichtet haben, das sehr luxuriös eingerichtet war und ihr als Spielstätte für ihr ausschweifenden Leben diente. Davon allerdings hat sich, abgesehen von ein wilden Gerüchten, keine Spur erhalten.

Im Dörfchen Dézè (lemuische für «Wüste») trifft man auf zwei Gemüsehändler, die Produkte aus der Gegend verkaufen. Der Laden am nördlichen Ende der Siedlung bietet auch einen selbst gemachten Erdbeerlikör, Erdbeereis und getrocknete Erdbeeren an. Im Dorfkern stößt man auf eine einfache Kneipe, die *Fritturre Royale* heißt und für ein paar wenige Chnou in Fett gebackene Scheiben vom Dézè-Karpfen anbietet, die man mit einem Bier aus Palmheim herunterspülen kann.

Im Nordwesten der königlichen Gärten steht etwas erhöht die Ruine einer Burg. Sie heißt Lakay Makak und war laut Legende einst von mächtigen Affen bewohnt.



Hana Bosk: *Grue à chapeau*.

Hana Bosk

Die Zeichnerin der endemischen Tiere und ihrer Geister

Hana Bosk (* 1979 in D  z  ) begann ein Zoologiestudium an der Universität von Port-Louis, wechselte aber nach wenigen Semestern an die Académie des Beaux-Arts. Im Zentrum ihrer künstlerischen Arbeit stehen die endemischen Tiere der Insel, deren Verhalten sie studiert und in Zeichnungen festhält. Sie beschäftigt sich auch mit ausgestorbenen Arten (sie spricht von «Geistern»), deren Aussehen sie auf der Grundlage von alten Zeichnungen und Beschreibungen zu rekonstruieren versucht. 2020 hat Bosk außerdem begonnen, auch einheimische Pflanzenarten zu porträtieren.

Bosk zeigt ihre Werke nicht nur in Ausstellungen, sie hält anhand ihrer Zeichnungen auch Vorträge über die einzelnen Tiere und ihre Lebensweisen. Außerdem arbeitet sie gegenwärtig zusammen mit den Zoologinnen Aila und Mina Zucker an einem illustrierten Lexikon der endemischen Tiere der Insel, an einem *Bestiarium lemusanum*.

Die Frucht der Königin

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

In den königlichen Gärten zu Dèzè wurde eine Erdbeere geboren, die sich vom ersten Augenblick an zu Höfischem berufen fühlte. «Ihr mögt davon träumen, dass ihr auf einer Charlotte landet oder auf einem Savarin», sprach sie zu ihren Kameraden. «Ich aber will die Frucht der Königin sein. Ich wünsche mir, dass ihr Rosenmund mich küsst. Ich möchte mich an das royale Porzellan ihrer Zähne schmiegen, in ihrem souveränen Speichel baden, durch ihre göttliche Gurgel in das Schloss ihres monarchischen Magens gleiten, hinein in die Wärme ihrer königlichen Gedärme.»

Als die Königin wenig später durch ihre Gärten schritt, strengte sich die kleine Erdbeere wahnsinnig an, um röter und verführerischer zu leuchten als all ihre Kameraden. Und tatsächlich erregte sie die Aufmerksamkeit von Madame la Reine, die sich bückte und das süße Versprechen mit spitzem Finger aus dem Kraut löste.

In dem Moment aber, da alle ihre Wünsche in Erfüllung gingen, überkam die kleine Erdbeere eine gewaltige Angst. Das Gefühl machte sie derart sauer, dass die Königin ihr würdevolles Gesicht verzog, das kaum angebissene Früchtchen in die königliche Hand spuckte und in hohem Bogen in die Büsche warf.

Da hätte sie nun eigentlich die Moral der Geschichte einholen müssen. An ihrer statt aber trabten ein paar Ameisen heran und schleppten die Erdbeere in ihren Bau, wo sie die Frucht an ihre Larven verfütterten. Und was sind Larven anderes als die Früchte einer Königin? Text.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 36.



Das einzige noch erhaltene Tor der alten Burg führt nach Süden, in Richtung Fluss.

Lakay Makak

Burgruine im Westen der Gärten der Königin

Am nördlichen Ufer der Vlou, gut drei Pep vom Dörfchen Dézè entfernt, erkennt man in leicht erhöhter Lage die Ruine einer Burg, die vermutlich im 16. Jahrhundert erbaut wurde, wahrscheinlich von der 1566 in Port-Louis gegründeten Mansion Lusciniol, die hier eine Handelsstation unterhielt. Das Gemäuer gilt als der Schauplatz einer eher tierfeindlichen Legende, die man sich in der Gegend erzählt und die erklären soll, warum die Affen Bananen stehlen. Die Affen, die diese Burg einst bewohnt haben sollen, werden als mächtige, grau-, gelb- und rothaarige Gesellen mit blauen Nasen beschrieben. *Lakay* ist ein vor allem im Osten des Landes gebräuchliche Bezeichnung für «Haus», *makak* ist ein allgemeiner Begriff für «Affe».

Der Ort ist heute vor allem ein beliebter Picknickplatz. Auf den diversen Terrassen der Burg und den organisch geformten Steinbrocken



Eine indische Familie, vermutlich aus Sasselin, beim Picknick auf der Burg der Affen. Zweifellos gehört auch *Makak fenyán*, «Fauler Affe» zu ihrem kulinarischen Programm. Diese Speise ist auch sehr praktisch fürs Essen unterwegs, da sie kalt gegessen wird und die im Joghurt enthaltene Säure als Konservierungsmittel dient.

in ihrer Umgebung kann man sich bequem zum Gelage ausbreiten. Die Geschichte des Dicken Khan und seiner faulen Affenbande ist aber immer noch fest mit diesem schönen Ort verbunden. Das schlägt sich nicht zuletzt auch in einem kleinen Ritual nieder, das die meisten praktizieren, die sich hier zum Picknick niederlassen. Wer in der Burg der Affen zu speisen gedenkt, bereitet nebst anderen Dingen traditionell auch einen kleinen Eintopf aus Linsen, Reis und Joghurt zu, der kalt gegessen werden will. In den Ruinen opfert man, bevor man sich selbst über die mitgebrachten Leckereien hermacht, einen Löffel dieses Eintopfs den Geistern der Affen, die einst hier hausten, damals, «als man den Himmel noch mit den Händen berühren konnte», wie es in der Geschichte so schön heißt. Dieser Eintopf heißt *Makak fenyán* («Fauler Affe») und wird traditionell aus halbierten Linsen zubereitet – in Erinnerung daran, wie man in Dézè sagt, dass sich die Menschen und die Affen auf Lemusa einst die Arbeit wie auch die Ernte teilten.

Warum Affen Bananen stehlen

Eine Legende, die man sich in der Gegend von Dézè erzählt

Vor langer Zeit lebten Menschen und Affen miteinander als gleichberechtigte Wesen. Ja sie bepflanzten gar gemeinsam die Felder und teilten sich die Ernte. Die Affen konnten damals sprechen wie die Menschen und es heißt sogar, sie hätten immer die besseren Witze erzählt. Die Menschen bewohnten ein Schloss im Norden der Insel, die Affen eine Burg weiter südlich, eben jenen Gebäudekomplex, der heute Lakay Makak genannt wird. Auf den Feldern der Menschen wurden vor allem Bananen angebaut. Die Äcker der Affen hingegen brachten vor allem Erbsen und Linsen hervor. Über viele hundert Jahre hinweg klappte die Zusammenarbeit ausgezeichnet. Wenn es Zeit war, die zarten Sprösslinge an den Bananenbäume vor gefräßigen Tieren zu schützen, dann standen die Affen den Menschen bei. Und wenn es darum ging, die Erbsen zu setzen oder die Linsen zu ernten, dann traten die Menschen Seite an Seite mit den Affen auf den Feldern an.

Eines Tages aber kam in der Burg der Affen der Dicke Kahn an die Regierung. Er war ein Freund großer Gelage – und so etwas macht ganz allein nun mal keinen Spass. Also befreite er einige seiner Arbeiterinnen und Arbeiter von ihren Pflichten und machte sie zu seinen Tischgenossen. Die Menschen merkten zunächst keinen Unterschied. Doch die Festlaune des Dicken Kahn nahm zu und also zog er immer mehr Arbeiter von den Feldern ab. Irgendwann fanden sich die Menschen so ganz allein auf den Äckern wieder und begannen, sich Fragen zu stellen. Sie schickten eine Delegation auf die Burg der Affen, um diese zur Rückkehr auf die Felder zu überreden. Die Delegierten staunten nicht schlecht, als sie Lakay Makak betraten. Zu Hunderten lagen die Affen da faul und betrunken herum. Einige summten leise und sehr falsch vor sich hin, andere starrten wie hypnotisiert an die Wand, Dritte kicherten, kratzten sich an allen möglichen Stellen oder verdrehten die Augen. Die Menschen versuchten, die Affen zur Rede zu stellen. Doch die taten, als verstünden sie die Menschensprache nicht mehr und zogen bloß an ihren Lippen und Ohren herum.

Das erzürnte die Menschen und sie zogen sich von den Feldern der Affen zurück. Da Linsen bescheidene Pflanzen sind, wuchsen sie tapfer wei-



Ob die faulen Affen wohl so aussahen? Zeichnung von Hana Bosk.

ter. Irgendwann aber platzten die Schoten und die Früchte fielen auf die Erde. Den Affen war das gleichgültig, denn ihre Vorratskammern waren voll. Nachts tranken und aßen sie, tagsüber sonnten sie sich auf den Mauern ihrer Burg oder schiefen im Schatten ihren Rausch aus. Eines Tages allerdings war die letzte Banane gegessen, die letzte Linse vertilgt. Hungerig stürzten die Affen nun auf ihre Felder, doch die Linsen waren längst vertrocknet oder von Vögeln aufgefressen. Jetzt brach ein großes Jammern unter den Affen aus und sie hüpfen verzweifelt auf ihrer Burg umher.

Der Dicke Khan sandte eine Delegation aus, die Menschen um einige Bananen zu bitten. Doch als die Delegierten in deren Palast eintrafen, mussten sie feststellen, dass sie Menschensprache längst verlernt hatten. Sie wollten um Bananen bitten, doch aus ihren Kehlen drang bloß ein unartikuliertes Kreischen. Die Menschen glaubten, die Affen wollten sich über sie lustig machen und vertrieben sie aus ihrem Palast.

Für die Tiere war das eine schwierige Situation. Beim Versuch, eine Lösung zu finden, zerstritten sie sich. Einige zogen sich in die Wälder zurück, wo die Natur ganz von alleine ihre Früchte hergibt. Andere gingen dazu über, die Bananen heimlich aus den Gärten der Menschen zu stehlen. Der Dicke Khan baute sich mit Getreuen ein Floß und fuhr damit gegen Osten davon, auf der Suche nach einem Land, wo man sich besser aufs Feiern verstand. Manche erzählen, er sei in einer arabischen Menagerie gelandet.

Mit den Jahren zerfiel die Burg der Affen zur Ruine und wo einst Feste gefeiert wurden, wachsen heute Bäume und Sträucher gegen den Himmel.



Man kann das Gericht lauwarm verzehren oder kurz im Kühlen ziehen lassen. (Zürich, 10/2020)

Makak fenyán

Salat aus Linsen und Joghurt, mit gerösteten Gewürzen

Es braucht doch einige Verwegenheit, ein Gericht auf den Namen *Makak fenyán* («fauler Affe») zu taufen. Für die Bewohner von Lemusa allerdings stellt das keinerlei Hindernis dar: Sie geben ihren Speisen gerne die farbigsten Namen – und erzählen noch lieber die abenteuerlichen Geschichten, die dahinter stecken. Wer je in den Genuss kam, bei einer lemuischen Familie zu Gast zu sein, wird das bestätigen können. Denn während man bei einem kühlen Wein oder einem Bier aus Palmheim auf das Essen wartet, schwirren nicht nur verführerische Düfte durch die Luft, sondern auch lauter ebenso unbekanntes wie farbige Namen. «Ich schwöre dir, Lonbrik musst du mit Sesampaste verfeinern!» – «Also ich gebe in die Pwa Bebel immer ein wenig Speck mit rein!» – «Ublo ohne einen Schuss Rum, das ist wie Suppe ohne Salz!» So etwa könnte eine Diskussion zwischen Expertinnen und Experten klingen. Da hört man als

Besucher aus dem Ausland zu und versteht kein Wort. Bis man irgendwann weich wird und endlich fragt, was denn *Lonbrik* sei, was *Pwa Bebel*, *Ublo* oder eben *Makak fenyang*. Genau darauf aber haben die Gastgeber nur gewartet. «Ach stimmt ja, Sie können gar nicht wissen, was Lonbrik ist», werden ihre Bewirter wie nebenbei bemerken, vielleicht gar seufzend eine kleine Entschuldigung murmeln. Dann aber wird man als folgsamer Gast den halben Abend damit zubringen, sich die abenteuerlichsten Geschichten anzuhören. Und wer weiß, je nach Wetterlage wird man vielleicht sogar Zeuge eines echten lemusischen Familienzwists. «Ich bin sicher, dass dieser Zauberer ein Weißer war, mit roten Haaren, der Sohn eines irischen Psychiaters» – «Ein Chinese war's, das weiß doch jeder» – «Aber wenn ich es dir doch sage: Er war schwarz wie Kaffee, seine Mutter war eine Hexe aus dem Senegal» ...

Auch die Geschichte von den Faulen Affen wird in leicht voneinander abweichenden Versionen erzählt, das Gericht von Küche zu Küche etwas anders zubereitet. Hier nur ein Vorschlag.

Für 2 Personen

150 g Linsen
 600 ml Wasser
 1½ TL Kurkuma, pulverisiert
 12 Curryblätter
 2 TL Senfsamen, ganz
 1 TL Korianderfrüchte, ganz
 1 TL Kreuzkümmel, ganz
 1 getrocknete Chili, gehackt
 1 TL Bratfett
 2 stattliche Zwiebeln
 (je 120 g), fein gehackt
 1 TL Salz
 1 Zitrone
 2 EL Zitronensaft
 1 EL Leinöl oder Olivenöl
 1 TL Honig oder Zucker
 200 g Joghurt
 ~ Salz zum Abschmecken
 3 EL Koriandergrün, optional

1 | Linsen in 600 ml Wasser kalt aufsetzen, Kurkuma und Curryblätter einrühren, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und etwa 15 Minuten offen köcheln lassen. Abgießen und im Sieb abkühlen lassen.

2 | Senf, Kreuzkümmel und Koriander in einer nicht beschichteten Bratpfanne rösten bis es duftet, Chili unterrühren, vom Feuer ziehen, etwas nachziehen lassen.

3 | Bratfett erwärmen, Zwiebel mit Salz begeben, glasig dünsten. Die gerösteten Gewürze und die Linsen unterheben, vom Feuer ziehen, abkühlen lassen.

4 | Etwas Zeste von der Zitrone reißen, klein hacken und zu den Linsen geben.

5 | Linsen mit Zitronensaft, Honig und Joghurt vermischen. Mit Salz abschmecken, ev. mit Koriandergrün bestreuen.



La Puiguignau

Seit alters lebt man hier vom Anbau der Lotospflanze

Die Gemeinde La Puiguignau [ausgesprochen *Pügiino*] liegt in der Ebene östlich des Mont Mik, an einer Stelle, wo verschiedene kleine Flüsse aus den Bergen durchströmen, ehe sie sich dann in dem sumpfigen Gebiet rund um den Lac de Forlys auflösen. Früher wurde ein großer Teil dieses Wassers in einen zentralen Brunnen geleitet, welcher wiederum Bewässerungsanlagen alimentierte. Dieses System existiert heute nicht mehr – ist aber noch im Namen des Dorfes lebendig: *Puiguignau* geht auf das Wort

Rund um das Dorf sind Lotosteiche angelegt.

puis («Brunnen») und das altfranzösische Verb *guignier* zurück, das etwa mit «ein Zeichen geben» übersetzt werden kann. Heute wird das Wasser aus den Bergen teils direkt in die großen Teiche rund um das Dorf geleitet.

La Puiguignau ist ein mehrheitlich sehr ursprüngliches Dorf. Viele Bewohner hausen noch in den typischen Holzhäusern auf Stelzen. Fast alle hier leben vom Anbau und von der Verarbeitung der Lotospflanze. Eines der wenigen Steinhäuser, ein mit hübschen Wandmalereien verzierter Kasten aus dem 19. Jahrhundert, gehört der Firma Lapure, heute das wichtigste Unternehmen auf Lemusa, das mit Lotos und Lotosprodukten handelt. Unter anderem stellt die Firma auch einen Lotostee her, der ein ganz eigenes, überaus charmantes, leicht an Minze, Anis und Vanille erinnerndes Aroma verströmt.

Bis in die 1960er Jahre hinein gab es im Dorf auch ein Restaurant mit einer ganz eigenen Geschichte: *Le Sourire*. In den siebziger und achtziger Jahren allerdings zerfiel das Gebäude so sehr, dass es schließlich abgerissen werden musste. Heute steht an seiner Stelle ein Wohnhaus, das auf etwas patzige Weise Elemente des Firmengebäudes von Lapure aufnimmt.



Auch heute noch prägen die typischen Holzhäuser auf Stelzen das Bild des Dorfes.



Restaurant Le Sourire

War es wirklich Paul Gauguin, der dieses Lokal eröffnete?

«Es gibt sie noch, die unentdeckten Inseln – in der Kunstwissenschaft auf jeden Fall.» Mit diesen Worten beginnt Sophie Labanne einen Essay im historischen Magazin der Insel, der nicht nur am kunstwissenschaftlichen Institut der Universität von Lemusa einiges zu reden gab.¹ Labanne bringt darin die These zum Ausdruck, dass Paul Gauguin nicht, wie allgemein angenommen, 1903 auf der Marquesas-Insel Hiva Oa ver-

Der Speisesaal des *Sourire*, aufgenommen im Dezember 1903. (Bild Archives nationales)

starb, sondern erst 1908 auf Lemusa. Gehetzt von den französischen Kolonialbehörden, belastet von seinen enormen Schulden, ungeliebt von den Einheimischen, vielleicht auch verfolgt von den Ansprüchen seiner jüngsten Geliebten, soll Gauguin seinen Tod am 8. Mai 1903 nur vorgetäuscht haben – die letzte Möglichkeit, dem vielfachen Druck zu entkommen, der auf ihm lastete. In Tat und Wahrheit soll er die Insel, «wahrscheinlich noch in derselben Nacht», heimlich per Boot verlassen haben. Wie Gauguin es anstellte, seinen Tod vorzutäuschen, wird laut Labanne «sicher bald genauer untersucht werden können». Die Kunsthistorikerin nimmt aber an, dass er dabei wohl die Hilfe eines Arztes beansprucht habe.

«So wenige Beweise wir für den Tod von Paul Gauguin haben – so viele haben wir für seine «Auferstehung», schreibt Labanne: «und die fand wohl im Sommer 1903 am Fuße des Mont Mik im Osten von Lemusa statt.» Der Anlass für diese kühne Behauptung ist eine Fotografie, die Labanne in den staatlichen Archiven von Port-Louis gefunden hat: Sie zeigt einen luftigen Speisesaal mit gedeckten Tischen. Durch einen breiten Durchgang blicken wir in einen zweiten Saal – und da hängt, uns frontal gegenüber, ein Bild an der Wand, das wie eine Version des berühmten *Nafea faa ipoipo* aussieht, das Gauguin 1892 malte. Auf der linken Seite des Durchgangs hängt eine große Zeichnung, auf der eine nackte Schönheit kniet, aus deren Arm eine große Lotusblüte wächst – darunter steht in geschwungener Schrift «lapure». Auf der rechten Seite sehen wir ein zweites Blatt, das den Kopf einer ernst blickenden jungen Frau zeigt – und darüber den Schriftzug «Le Sourire». Auf der Rückseite des Fotos steht in kleinen Buchstaben geschrieben: «Le Sourire – La Puiguignau – Dezember 1903».

MIT EINIGEM GELD UND ZWEI DUNKLEN SCHÖNHEITEN

La Puiguignau ist der Name eines kleinen Dorfes, das in der Ebene östlich des Mont Mik liegt – einige Pep südlich von Dézè. Die Bewohner leben seit alters vom Anbau der Lotuspflanze, die sie in großen, mit Wasser aus den nahen Bergen gefüllten Becken kultivieren – als Zierpflanzen, vor allem aber als Nahrungsmittel. Es ist eine landschaftlich sehr schöne und kulturell sehr ursprüngliche Gegend. Labanne unternahm Recher-



Verblüffende Ähnlichkeit: Links Gauguins *Nafea faa ipoipo* von 1892 – und rechts das Bild aus dem Restaurant Le Sourire. Die Kunsthistorikerin Sophie Labanne vermutet, dass sich das Gemälde noch irgendwo auf der Insel befindet – vielleicht sogar in La Puguignau.

chen vor Ort und fand bald heraus, dass es tatsächlich bis in die 1960er Jahre hinein hier ein Restaurant gab, das *Le Sourire* hieß. Es sei von einem Monsieur Paul gebaut und begründet worden, der eines Tages «wie aus dem Nichts» in La Puguignau auftauchte – mit einigem Geld in der Tasche und in Begleitung von «zwei sehr jungen, dunkelhäutigen Frauen».

Dass die Erinnerung an Monsieur Paul und seine zwei Begleiterinnen, die Schwestern Teura und Tahia, in La Puguignau auch heute noch lebendig ist, verdankt sich nicht allein der Tatsache, dass *Le Sourire* das erste und einzige Restaurant war, das es je in dem Dorf gab. Auch das Benehmen des Mannes und gewisse Angewohnheiten der zwei Frauen schrieben sich der Dorfhistorie auf legendäre Weise ein. Der Mann soll innerhalb kürzester Zeit verschiedene junge Schönheiten des Weilers verführt (manche sagen auch «vergewaltigt») und geschwängert haben. Und die zwei Frauen sollen vor aller Augen Fische aus den Lotusbecken auf eine Art und Weise verzehrt haben, die den Bewohnern das Blut in den

Adern gefrieren ließ: roh und an einem Stück, mitsamt den Schuppen, Kiemen, Knochen und Eingeweiden.

An die kulinarischen Gepflogenheiten der Schwestern konnte sich die Bewohner von La Puguignau mit der Zeit gewöhnen – an das selbstherrliche Benehmen des Mannes aber nicht, zumal Monsieur Paul aus seinen Abenteuern auch keinen Hehl machte und die Männer des Dorfes immer wieder mit herablassenden Bemerkungen kränkte. Da half es nur wenig, dass der Fremde durch den Kauf eines ansehnlichen Grundstückes und den Bau eines stattlichen Gasthauses doch einiges Geld in die Taschen von diversen Leuten fließen ließ.

ZUNEHMENDE SPANNUNGEN

Die Eröffnung des Etablissements im Dezember 1903 soll eine traurige Angelegenheit gewesen sein. Es waren die zwei jungen Frauen, die sich um das Restaurant kümmerten – zu Beginn unterstützt von einem Koch aus Port-Louis, der offenbar auch so etwas wie ihr Lehrmeister war. Der Betrieb lief nur schlecht, die Leute waren wohl misstrauisch. Monsieur Paul soll sich als Entwerfer von Werbepostern für verschiedene Produzenten auf der Insel versucht haben – mit mäßigem Erfolg allerdings. Unter anderem gestaltete er offenbar auch ein Plakat für die Firma Lapure – damals schon der größte Produzent von getrockneten Lotussamen in La Puguignau. Und genau dieses Plakat – oder vielmehr einen Entwurf dafür – erkennt Labanne auf der erwähnten Fotografie wieder.²

Die Spannungen zwischen dem Fremden und den Männern des Dorfes wurden größer und größer – auch weil Monsieur Paul den Leuten offenbar gerne erklärte, wie sie richtig zu leben hätten und was sie alles falsch machten. Auch brüllte er seine zwei Begleiterinnen regelmäßig an – grundlos, wie es heißt. Zwei Mal schlug er sich mit einem seiner wenigen Gäste und ein Mal versohlte er einem Kind aus dem Dorf den Hintern. Außerdem torkelte er immer öfter splitternackt oder kaum bekleidet umher, betrunken oder unter dem Einfluss von irgendwelchen Drogen.

An einem Abend im Februar 1908 dann geschah es: Beim Angeln an einem Ausläufer des Lac de Forlys muss er ausgerutscht und so unglücklich auf einen Stein gefallen sein, dass er sich eine tödliche Kopfverletzung zuzog. Man fand ihn erst Tage später. Die aus Dézè herbeigerufenen

Gendarmen verzichteten nach einem kurzen Blick auf den Tatort und einem längeren Gespräch mit dem Bürgermeister auf eine Untersuchung des Falles. Teura und Tahia beerdigten Monsieur Paul in einer Ecke ihres Grundstücks – unter einem großen Baelbaum. Im Dorf ist man sich einig, dass dies so etwas wie eine Rache der zwei Frauen an Monsieur Paul war: die Bengalische Quitte, wie der Baum offiziell heißt, ist nämlich berüchtigt für ihre hartschaligen Früchte, die beim Fall einen Menschen ernstlich verletzen können. So knallten denn ab und zu harte Geschosse gegen das Grab von Monsieur Paul – aufgeweckt allerdings haben sie ihn nicht.

LETZTE SUCHE NACH DEM PARADIES

Labanne ist überzeugt, dass es sich bei diesem Monsieur Paul um keinen anderen handeln kann als um Paul Gauguin, der in La Puguignau ein letztes Mal versucht hat, «sein Paradies auf Erden zu finden», und ein letztes Mal eine herbe Enttäuschung hat erleben müssen – nicht ganz



Der Stein, unter dem Monsieur Paul beerdigt wurde, steht immer noch auf dem Gelände. Von dem Baelbaum allerdings, der einst seine Früchte auf das Grab prasseln ließ, hat sich nur der Stumpf erhalten.

ohne eigene Schuld, wie Labanne betont: «Gauguin hat bis zuletzt nicht verstanden, dass man sich das Paradies nicht einfach nehmen kann.» Ob Gauguin in jenen Jahren noch Bilder gemalt hat oder nicht, weiß auch Labanne nicht zu sagen. Im Dorf selbst haben sich offenbar keinerlei Spuren einer malerischen Tätigkeit des Mannes erhalten. Die Kunsthistorikerin hält es für möglich, dass sich Gauguin bei seiner Ankunft im Dorf in einer argen Schaffenskrise befunden habe. «Wohl hoffte er, diese Krise hier in La Puguignau zu überwinden. Als er merkte, dass die Inspiration nicht wiederkehrte, muss er mehr und mehr verzweifelt sein. Das würde auf jeden Fall seine zunehmende Aggression und seinen vermehrten Griff nach Alkohol oder Drogen erklären», ist Labanne überzeugt.

FRAGMENT EINES BRIEFES AN AMBROISE VOLLARD

Immerhin machte Labanne einen Fund vor Ort, der möglicherweise in einem Zusammenhang mit der Geschichte steht. Eine Frau aus dem Dorf zeigte ihr stolz ein Rezept, das ihre Großmutter als junge Frau von Teura und Tahia bekommen haben soll. Es handelt sich um ein Blatt, das wohl in der Mitte auseinandergerissen wurde. Am linken Rand kann



Im Mai 2018 tauchte bei einem Antiquitätenhändler in Port-Louis dieser Teller auf, der laut seiner Aussage einst zum Inventar des Restaurants Le Sourire in La Puguignau gehört haben soll. Ob das den Tatsachen entspricht, ist schwer zu sagen, aber von der Stimmung her passt der Teller zu dem Bild, das man sich von dem Lokal machen kann.

man neben einer kleinen Kritzelei, die einen etwas ungenau gezeichneten Vogel darstellt, einen geschwungenen Schriftzug sehen: «Cher Monsieur Vo». Daneben, in einer ganz anderen, eher krakeligen Schrift und in anderer Laufrichtung, ist das Rezept für ein Dessert niedergeschrieben. Labanne ist ziemlich sicher, dass es sich bei dem «Cher Monsieur Vo» um den Ansatz zu einem Brief handelt, den Gauguin an seinen Kunsthändler Ambroise Vollard schreiben wollte – wahrscheinlich mit der Absicht, ihn um Geld zu bitten.

Obwohl (oder vielleicht auch gerade weil) Gauguins Blut, wie die Kunsthistorikerin vermutet, heute wohl durch die Adern so mancher Bewohnerinnen und Bewohner von La Puguignau fließt, haben sich die ersten Jahre von *Le Sourire* doch als ein bitteres Kapitel in die Dorfgeschichte eingeschrieben. Auch Generationen später noch spricht man in La Puguignau offenbar nur ungern über den Mann. In einem E-Mail äußerte Labanne vorsichtig die Vermutung, dass dies vielleicht auch mit den etwas seltsamen Umständen seines Todes zu tun haben könnte.³

DAS LÄCHELN ZIEHT INS SOURIRE EIN

Ganz anders temperiert ist die Erinnerung an Teura und Tahia. Denn nach dem Unfall von Monsieur Paul entspannte sich die Lage. Die zwei jungen Frauen führten das Restaurant fort und konnten mit ihrer eigenwilligen Küche recht schnell Kundschaft aus dem Dorf und bald auch dessen weiterem Umkreis gewinnen. «Erst nach dem Tod von Monsieur Paul konnte das Lächeln auch wirklich in Le Sourire einkehren», schreibt Sophie Labanne. *Le Sourire* war ja auch der Titel einer satirischen Zeitschrift, die Gauguin 1899 gründete, um sich über Missionare und Kolonialbeamte lustig zu machen. Warum er diesen Namen auch für sein Restaurant gewählt hatte, kann sich Labanne nicht ganz erklären – «vielleicht hoffte er auf eine Art Umdeutung, auf einen echten Neuanfang.»

Labanne hat verschiedene Leute getroffen, die Teura und Tahia persönlich kannten und als ungemein gewinnende Personen beschrieben – auch sollen die Schwestern selbst im hohen Alter noch charismatische Schönheiten gewesen sein. Trotzdem blieben sie unverheiratet und wohnen ihr ganzes Leben lang zusammen. Als sie das Restaurant im Juni 1966



An der Stelle des ehemaligen Restaurants Le Sourire prunkt heute ein Wohnhaus, das auf etwas patzige Weise mit dem ehrwürdigen Firmengebäude von Lapure zu konkurrieren sucht.

aufgaben und in eine Alterswohnung nach Port-Louis zogen, machten sie den Bewohnern des Dorfes ein Abschiedsgeschenk der besonderen Art: Sie gaben das bis dahin geheimgehaltene Rezept jener Gewürzmischung preis, mit der sie einige ihrer beliebtesten Speisen zu aromatisieren pflegten.⁴ Die rührende Geschichte wurde sogar in den Medien kommentiert.⁵ Im Januar 2015 hat Labanne in den Archives nationales einen weiteren Fund gemacht: eine Alte Speisekarte aus dem Le Sourire, von Hand geschrieben und mit farbig aquarellierten Zeichnungen verziert. Sie glaubt die Handschrift von Gauguin zu erkennen.⁶

¹ Sophie Labanne: *Le paradis – dernière tentative. Paul Gauguin à La Puguignau*. In: *Revue historique*. Nr. 81. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2014. S. 191–230.

² Ob der Entwurf je in Produktion ging, ist fraglich. Labanne bezweifelt es, weil sich sonst doch einzelne Exemplare hätten erhalten müssen.

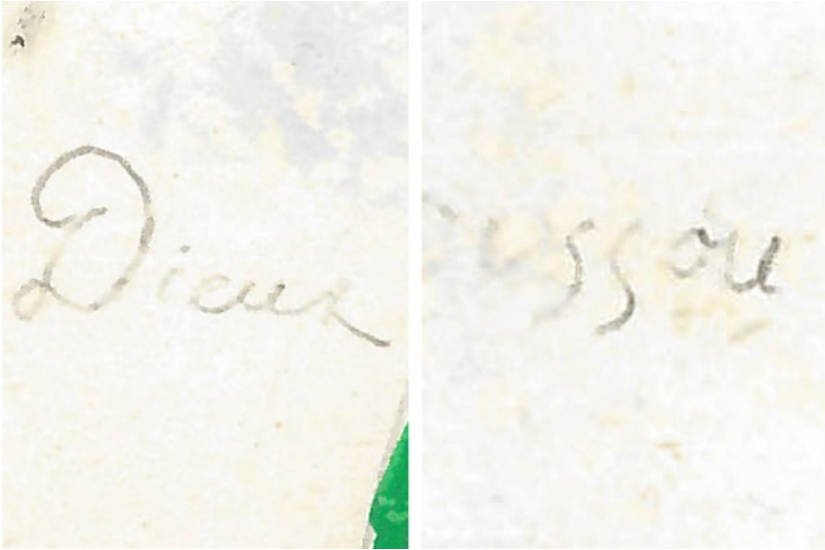
³ E-Mail von Sophie Labanne vom 10. April 2015.

⁴ Am Sonntag, 7. Juni 2015 wird diese Gewürzmischung im Garten der Fondation Beyeler in Riehen zubereitet – quasi als Geburtstagsgeschenk für Paul

Gauguin, der an diesem Tag 167 Jahre alt geworden wäre und in der Fondation mit einer großen Ausstellung geehrt wird.

⁵ *Le Sourire dans une boîte d'épice*. In: *Glas*. Donnerstag, 30. Juni 1966. S. 12.)

⁶ Im April 2015 und noch einmal im März 2018 hat sie eine Kopie des Blattes an einen Grafologen nach Paris gesandt, dessen Expertise noch aussteht. Liegt diese einmal vor, will Labanne die Speisekarte in der nächsten *Revue historique* publizieren.



Buchstaben wie das große «D» (oben) oder das doppelte «ss» sind nach Ansicht von Sophie Labanne charakteristisch für die Handschrift von Paul Gauguin.

Le menu de monsieur Paul

Ein Archivfund verrät, was im Le Sourire aufgetischt wurde

Im Januar 2015 hat die Kunsthistorikerin Sophie Labanne in den Archives nationales eine alte Speisekarte gefunden, von Hand geschrieben und mit farbigen Zeichnungen verziert. Sie stammt aus dem Restaurant Le Sourire in La Puignau und wurde ihrer Ansicht nach in den Jahren zwischen 1903 und 1908 von einem Monsieur Paul entworfen, den Labanne mit Paul Gauguin identifiziert. Vor allem will sie auf dem Blatt die Handschrift des Künstlers erkennen, charakteristisch sei etwa die Art, wie der Buchstabe «s» geformt sei, doch auch das große «D», das stets isolierte kleine «o» und weitere Buchstaben seien typisch für die Hand Gauguins. Das Dokument kam als Erbschaft der Schwestern Teura und Tahia in staatlichen Besitz, zusammen mit einigen Antiquitäten, Schulbüchern und Kochbüchern aus dem 19. und frühen 20. Jahrhundert. Im April 2015



OURIRE



*Tea
Tea
Tea
Tea
Tea*

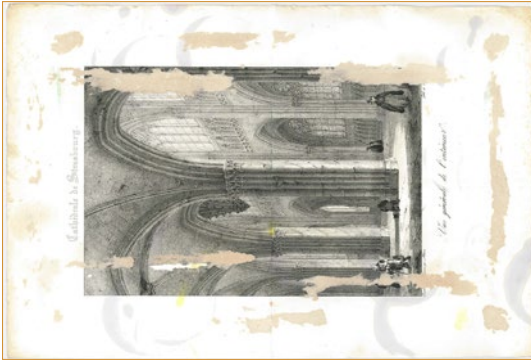


TE MOANA

TE PAPA

*Tea
Tea
Tea
Tea
Tea*





Die Rückseite der Karte ist weniger abgenutzt, dafür sind Kleberückstände vorhanden. Die Lithografie stammt wohl aus der ersten Hälfte oder Mitte des 19. Jahrhunderts und zeigt das Innere der Kathedrale von Straßburg.

und noch einmal im März 2018 hat Labanne einen Scan des Blattes an einen Grafologen nach Paris gesandt, dessen Expertise aber immer noch aussteht. Liegt diese einmal vor und fällt sie im Sinne ihrer These aus, will Labanne die Speisekarte in der nächsten *Revue historique* publizieren.

Die aquarellierten Bleistiftzeichnungen auf dem Blatt sind gut erhalten: Man erkennt eine Blume, eine Lotosblüte mit dem Schriftzug «Le Sourire», einen Wasserfall, eine sitzende Schönheit, eine Krabbe und einen Vogel mit einem mächtigen roten Schnabel. Eine Ranke verbindet die unterschiedlichen Motive miteinander. Deutlich schlechter erhalten ist die Schrift. Offenbar hat jemand versucht, den mit Bleistift geschriebenen Text auszuradieren – vielleicht, um die Speisekarte mit ihren hübschen Zeichnungen für die Präsentation eines neuen Menüs zu verwenden. Was aber dann doch nicht geschah, vielleicht weil sich die Schrift zu fest ins Papier eingesenkt hatte. Die Radierkraft schwächt sich von oben links nach unten rechts ab, man sieht förmlich die Hand, die allmählich an Elan verliert.

In der Mitte der rechten Seite hat das Blatt einen Feuchtigkeitsschaden erlitten, hier ist die Schrift fast gar nicht mehr lesbar. Es finden sich auch Ölflecken auf dem Blatt, Spuren von Kaffeetassen, Weingläsern und möglicherweise Blut. Das ganze Menu ist auf die Rückseite einer Lithografie gesetzt, die eine *Vue générale de l'intérieur* der Kathedrale von Straßburg im Elsass zeigt. Der Druck stammt wohl aus der ersten Hälfte oder Mitte des 19. Jahrhunderts. Labanne nimmt an, dass die Karte den Gästen des Sourire in einer Mappe präsentiert worden ist – darauf deuten

auch die Klebespuren hin, die sich auf der Rückseite des Menus finden. Labanne hat sich die Mühe gemacht, das ganze Speiseangebot zu entziffern, was teilweise nur mit einer starken Lupe, einem speziellen Licht oder dank elektronischer Vergrößerung möglich war. Das Ergebnis hat sie dann mit Hilfe von Angélique Souret von der Firma Lapure, einer Spezialistin für das Essen aus dem Restaurant Le Sourire, nachbearbeitet, teilweise übersetzt und kommentiert. Nachfolgend ist das Menu detailliert aufgelistet, soweit es rekonstruiert werden konnte. Kurze Erklärungen oder Kommentare sind in Klammern dazu gesetzt.

Vorspeisen – bei den Menüpunkten auf der linken Seite der Karte, die relativ gut zu entziffern sind, handelt sich offenbar um Vorspeisen.

- *Pātia simple* (ein Dip aus Quark und Thunfisch)
- *Pātia extra* (derselbe Dip mit einem Extra-Zusatz)
- *Légende fāfaru* (Fāfaru ist ein in Meerwasser fermentierter Fisch, typisch für die Küche von Französisch-Polynesien)
- *„Ota „ika à la fleur de banane* (Roher Fisch in Kokosmilch, ebenfalls ein Klassiker aus Polynesien, hier mit Bananenblüte)
- *„Ota „ika aux tiges de lotus* (derselbe Fisch mit Lotusstängeln)
- *„Ota „ika à la pamplemousse* (nochmals derselbe Fisch, nun aber mit Pampelmuse oder Pomelo)
- *Science touchée* (eine bisher nicht identifizierbare Speise)
- *Chevrettes crues* (rohe Flusskrebse, Chevrettes ist der in Polynesien gängige Name für Flusskrebse, auf Lemusa heißen sie Ouassous)
- *Cigarette zoa* (vielleicht Messermuscheln oder andere längliche Meersfrüchte – oder eine Wurst?)
- *Silence d’Océanie* (eine bisher nicht identifizierbare Speise)
- *Carottes bord de la mer* (vielleicht etwas mit Karotten aus Carbelotte, wo das Gemüse auf Sand wächst – oder ein Strandgemüse?)

Beilagen – auch die Schrift in der Mitte der Karte, unmittelbar rechts des Lotusstängels, ist gut lesbar, hier werden Beilagen aufgezählt.

- *Pōpoi* (in Blättern gekochter Maniok)
- *O fe’i* (gemeint ist wahrscheinlich fe’i, also eine Art Wildbanane)
- *Uru* (Brotfrucht)

- *Taro* (das Rhizom einer Wasserpflanze, ein Grundnahrungsmittel in Polynesien, aber auch auf Lemusa sehr populär)
- *Fāfā* (junge Taroblätter, gekocht, spinatartig)
- *Te vī pu'u* (Salat aus grüner Mango)

Hauptspeisen – von dem Text in der Mitte der rechten Seite haben sich nur Spuren erhalten, offenbar wurde da Flüssigkeit hastig mit einem Tuch weggewischt, wobei die oberste Schicht des Papiers abgerieben wurde (je weniger sicher die Rekonstruktion, desto mehr Fragezeichen).

- *Te pāpa'a farai pāni* (Sautierte Krabben)
- *??? Grand poisson du jour* (Großer Fisch des Tages)
- *? Sauce nave nave avec poisson* (Fisch in Sauce aus Mango und Kokos)
- *?? Te fe'e tāre'a* (Krake mit Ingwer)
- *Pua'a pua'a* (Schweinefleisch mit Schweineleber)
- *? Te honu tunu pāni* (Schildkröten-Ragout)
- *Te moa tāre'a* (Huhn mit Ingwer)

Nachspeisen – die Nachspeisen, die unter den Hauptspeisen aufgezählt werden, lassen sich wiederum problemlos entziffern.

- *Désir des Dieux* (wahrscheinlich ein Frucht-dessert mit Honig)
- *Pape Hina* (Lotussamen in Belfruchtjus)
- *Plaisirs solides* (eine berühmte, feuchte Schokoladentorte, die heute sogar in der einen oder anderen Patisserie in Port-Louis angeboten wird)
- *Te vī tāuaina* (Mangos in Wein)
- *Roches des Sables* (wahrscheinlich ein Gebäck wie etwa Makronen oder etwas mit gebackenem Eiweiß)

Insgesamt ein stattliches Menu, mehr noch, wenn man sich die Meeresfrüchteplatte dazudenkt, die am unteren Rand als besondere Spezialität mit *Te pāpa* (Krabben) angekündigt wird. Sophie Labanne und Angélique Sourret meinen indes, dass die Wirtinnen des *Le Sourire* wohl jeweils nur einen Teil dieser Speisen auch tatsächlich im Angebot hatten. Die Expertinnen glauben übrigens auch, dass wohl die Schwestern selbst versucht haben, die Schrift auszuradieren. Das Originalmenu befindet sich derzeit als Dauerleihgabe in der Riehener Fondation Beyeler.



Die Zutaten eines Lächelns: 15 Ingredienzien machen das Aroma der Gewürzmischung aus.

Sourire

Gewürzmischung aus Koriander, Chili, Pfeffern und Vanille

Als die Schwestern Teura und Tahia 1966, nach 63(!) Jahren fast ununterbrochener Arbeit am Herd, das Restaurant Le Sourire in La Puignau endgültig schlossen, machten sie den Bewohnern des Dorfes zum Abschied ein ganz besonderes Geschenk: Sie verrieten ihnen das Rezept für jene Gewürzmischung, mit der sie einige ihrer beliebtesten Speisen zu aromatisieren pflegten. Die rührende Geschichte wurde damals sogar in den Medien kommentiert. Unter dem Titel *Le Sourire dans une boîte d'épice* widmete die Wochenzeitung *Glas* den Schwestern ein paar emotionale Zeilen (30. Juni 1966, S. 12.). Der Name des legendären Restaurants ging bald auch auf die Mischung über – und heute steht in nahezu jeder Küche der Insel auch ein Döschen *Sourire* auf dem Gewürzregal.

Sourire ist eine erstaunlich gut austarierte Mischung, ein wenig scharf, leicht salzig und ein bisschen süß. Sie hat einen komplexen Duft, in dem

sich blumige Noten mit erdigen Tönen und geheimnisvollen Röstaromen verbinden. Ecken und Kanten wie bei anderen Mahaxs sucht man bei Sourire umsonst. Diese Mischung ist rund und feminin, eher gemütlich als nervös. Roh und unverdünnt riecht sie ein wenig wie eine alte Mauer in der Sonne. Sie trägt auch ihren Namen nicht umsonst, schmeckt sie doch aus den Speisen heraus wirklich wie ein breites und freundliches Lächeln. Was unter den Zutaten dieser Mischung am meisten überrascht, ist einerseits die Vanille, denn uns ist kein anderer Gewürz-Blend bekannt, in dem sie eine Rolle spielt. Zweitens macht der Tasmanische Pfeffer stutzig. Zwar wächst Kurastari wild am Mont Déboulé, kultiviert wird er aber erst seit Beginn des 21. Jahrhunderts. Woher wussten die Schwestern von diesem Gewürz?

Für 90 g Pulver

- 20 g Linsenbohnen *Visa*, ersatzweise geschälte *Urbohnen*
- 12 g Koriandersamen
- 5 g getrocknete *Chilischoten*
- 5 g Fenchel
- 4 g Kreuzkümmel
- 3 g Zimt
- 1 g Gewürznelke
- 1 g Sternanis
- 15 g Salz
- 6 g pulverisiertes *Kurkuma*
- 6 g *Bokshornklee*
- 4 g *Kurastari* oder *Tasmanischer Pfeffer*
- 4 g weißer Pfeffer
- 3 g *Muskatblüte*
- 1 g pulverisierte *Vanille*

Bevor man das Pulver in ein Glas füllt und verschließt, sollte man es ganz abkühlen lassen, denn Kondenswasser bringt das Lächeln innerhalb von ein paar wenigen Stunden zum Schimmeln.

- 1** | Eine Bratpfanne (am besten eine nicht beschichtete Stahlpfanne oder eine Pfanne aus Eisenguss) nicht zu stark erhitzen und die *Visabohnen* unter häufigem Rühren und Schütteln rösten, bis sie duften und eine leicht bräunliche Farbe angenommen haben.
- 2** | Auf selbige Art nacheinander die folgenden Gewürze rösten: *Koriandersamen* (bis sie duften und leicht dunkler werden), *Chilis* (bis sie duften und etwas dunkler sind, da und dort ein schwarzer Fleck ist tolerabel), *Fenchelsamen* (bis sie duften), *Kreuzkümmel* (bis er duftet und knackt), *Zimt* (bis er duftet und eine leichte Fleckung sichtbar wird), *Gewürznelken* (mit besonderer Vorsicht, bis sie anfangen zu duften), *Sternanis* (bis er anfängt stärker zu duften).
- 3** | Die gerösteten Gewürze in einer Schüssel mit Salz, *Kurkuma*, *Bokshornklee*, *Tasmanischem Pfeffer*, weißem Pfeffer, *Muskatblüte* und *Vanille* vermischen und alles abkühlen lassen. In einer elektrischen Kaffeemühle mit Schlagwerk zu einem feinen Pulver mahlen.



Im Innenhof des ehrwürdigen Firmen-Gebäudes von Lapure stößt man auf diese klassizistische Wandmalerei. Offenbar war die Mauer früher mit Lotos-Blumen dekoriert, die nun allmählich wieder ein wenig durch das Blau des Himmels drücken. Oder handelt es sich umgekehrt um verblässende Malereien?

Lapure

Seit 1846 handelt diese Firma mit Lotos in allen Formen

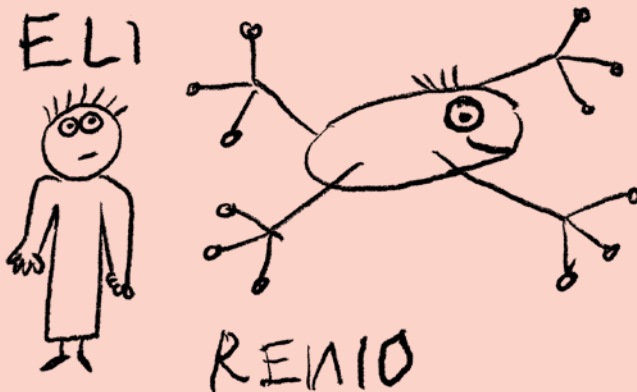
Bereits 1846 gründete Pauline Souret in La Puignau ein Büro, das gegen Entgelt den Verkauf von Lotosgemüse koordinierte. Zuvor hatte Souret als Gärtnerin für Adrienne I. in Dézè gearbeitet – und es heißt, sie hätte auch zu den Gespielinnen der extravaganten Königin gehört. Aus dem Büro wurde bald eine veritable Firma, die den Lotosanbau und den Handel koordinierte. Das führte in den 1870er-Jahren auch zum Bau eines stattlichen, mit attraktiven Malereien verzierten Gebäudes, das heute noch als Firmensitz dient – und eindeutig das prachtvollste Bauwerk im Dorf ist, wohnen die meisten Menschen hier doch immer noch in einfachen Holzhäusern. Es heißt allerdings auch, der Bau des stolzen Hauses sei gar nicht aus firmeneigenen Mitteln bestritten worden, son-

Der Traumfrosch

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

In den Träumen des alten Elias kam immer wieder ein kleiner Frosch vor. Meist saß er auf einem Blatt und starrte vor sich hin, fraß ab und zu eine vorbeischwirrende Mücke und erwischte in besonderen Momenten auch mal eine Libelle. Wenn es ihm richtig schien, dann hüpfte er auf das nächste Blatt. Er wirkte insgesamt ganz zufrieden mit seiner Existenz. Eines Nachts aber sprach der Frosch zu Elias: «Ich mache mir Sorgen! Du bist ein alter Mann, da weiß man nie, was alles passieren kann. Und was wird dann aus mir?» Am Morgen dachte Elias lange über diese nächtliche Rede nach und gab dem Frosch schließlich recht. Er ging zu einem nahen Lotostümpel, streckte seinen Kopf über die Wasseroberfläche und schüttelte ihn kräftig hin und her. Nach einer Weile purzelte der kleine Frosch heraus, plumpste ins Wasser, schwamm fröhlich ein paar Runden und kletterte dann auf ein großes Blatt. «Danke», sagte der Frosch und sah Elias an: «Es ist schön hier!» In dem Moment trat ein Storch herbei und schnabelte sich das kleine Tier auf einen Schlag in den Schlund. Von dem Tag an behielt der alte Elias seine Träume für sich.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 37.



Zeichnung von Ida Versmer. Mit ELI ist sicher ELIA gemeint, RENIO ist das lemuische Wort für «Frosch».



Fast alle Lotusbauern in der Gegend von La Puignau arbeiten für oder in enger Zusammenarbeit mit Lapure. Die Produktpalette des Hauses umfasst heute neben Lotusgemüse (Blumen, Samen, junge Blätter, Stängel und Rhizome) auch ein paar spezielle Erzeugnisse wie zum Beispiel einen mit Lotus aromatisierten Grüntee.



Souret konnte eine kleine Plantage mit Baelbäumen (Bengalische Quitte) in ihren Besitz bringen. Sie liegt an den Abhängen des Mont Mik, auf einer Höhe von knapp 600 m ü. M. Früher versuchte man Baelbäume auch in unmittelbarer Nähe des Dorfes zu ziehen, doch das Klima in der Ebene bekamen ihnen offenbar nicht sehr gut. Lapure kommerzialisiert die Früchte frisch, hauptsächlich aber in der Form getrockneter Scheiben. Sie sind vor allem in der Hauptstadt beliebt, wo man daraus einen speziellen Eistee herstellt.

dern mit Geldern «ungewisser Herkunft», vermutlich aus dem Umkreis der königlichen Familie.

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts übernahm ein Neffe von Pauline aus Port-Louis die Firma. Und dieser Zweig der Sourets leitet die Geschicke des Hauses auch heute noch. Wahrscheinlich erhielt das Unternehmen erst in jenen Jahren auch seinen heutigen Namen: *Lapure* – eine Anspielung auf die Reinheit, die man der Lotospflanze nachsagt. Heute werden die Geschäfte von Angélique Souret geleitet. Sie reiste lange als Köchin für verschiedene Hotelketten durch Französisch-Polynesien und später durch Südostasien (vor allem Laos und Vietnam), ehe sie sich mit fast fünfzig Jahren dazu durchringen konnte, die Führung der Familienfirma doch noch zu übernehmen.

Seit Frühling 2015 hat die Firma auch ein neues Logo – inspiriert von einer Skizze auf der alten Speisekarte aus dem Restaurant Le Sourire. Die Zeichnung soll von jenem Monsieur Paul stammen, der das Etablissement 1903 gegründet hat. Als Köchin interessiert sich Angélique Sou-



Auf dieser Supraporte erkennt man gerade noch einen Werbespruch der Firma, wahrscheinlich wurde er (der Ton lässt das vermuten) der Malerei in den 1930er-Jahren zugefügt: «Une chose est sûre – je mange Lapure».

ret sehr für die Geschichte dieses legendären Restaurants. Im Verlauf der Zeit haben Teura und Tahia, die Wirtinnen des Etablissements, einzelnen Frauen im Dorf das Rezept für die eine oder andere Spezialität aus ihrem Lokal verraten. Und manche dieser Speisen werden in den Familien bis heute gekocht. Souret hat verschiedene dieser Rezepte zusammengetragen, nachgekocht und da und dort ein wenig korrigiert. Sie plant, demnächst ein Buch mit dem Titel *Les recettes du Sourire* herauszubringen. Die meisten Rezepte aus diesem Restaurant, die auf diesen Seiten vorgestellt werden, verdanken sich der Großzügigkeit von Angélique Souret.



Im *Le Sourire* servierte man solche Schnittchen mit Pätia zu jedem Glas Wein. (Zürich, 6/2015)

Pätia

Dip aus Quark, mit Thunfisch, Zwiebel und Sourire

Wer im Restaurant *Le Sourire* in La Puignignau einfach nur ein Bier oder ein Glas Weißwein trinken wollte, der erhielt dazu stets ein kleines Tellerchen mit ein paar Brot- und Gemüsestücken, die mit einer würzigen Paste bestrichen waren: Pätia. Laut Angélique Souret von der Firma *Lapure*, der sich die Überlieferung dieses Rezeptes verdankt, bedeutet Pätia in einigen Sprachen Französisch-Polynesiens einfach «Gabel» – vielleicht ein Reflex auf die Machart des Dips, der sich mit einer Gabel in wenigen Minuten zusammenrühren lässt?

Gabeln spielen auch die Hauptrolle in einer seltsamen Geschichte, an die man sich in der Gegend bis heute erinnert. Im Sommer 1966 hatten Angler, die in einem der nördlichen Teiche des Lac de Forlys fischen wollten, statt singender Welse immer wieder silberne Gabeln am Haken. Man organisierte schließlich Taucher, die den Boden des Sees untersuchten.



Auch eine Möglichkeit, Pätia zu servieren – als Dip, umringt von Gemüsestücken, Wurst und Brot. (Zürich, 6/2015)

Sie stießen auf einen veritablen Berg aus nahezu 100'000 silbernen Gabeln – alle mit derselben Dekoration. Das Besteck wurde geborgen und es scheint, dass man bis heute bei den Altwarenhändlern der Insel Gabeln kaufen kann, die aus diesem Konvolut stammen. Wie die Gabeln in den See gelangt sind, ist allerdings ein Rätsel geblieben, das die Medien auch heute noch gelegentlich beschäftigt (vor allem im Sommerloch). Den originellsten Vorschlag machte vielleicht Claude Caupteur, der in seinem Artikel *Une pluie de fourgettes?* einen lokalen «Gabelregen» vermutete, (Glas, 7. Juli 1966, S. 12). Ein Zusammenhang zu den Castebarern und ihrem Codex fuscinatorum wurde zuletzt von Anne-Charlotte Maie in ihrem Artikel *Le trésor du lac d'argent* suggeriert, jedoch nicht ganz sinnvoll hergestellt (Gazette de Port-Louis, 2. August 2014, S. 16).

Für 200 g Dip

- 80 g Thunfisch in Lake oder Öl, aus der Dose – alternativ geräucherte Forellenfilets
- 120 g Magerquark
- 1 kleine rote Zwiebel (70 g), fein gehackt
- 2 EL fein gehackte Flachpetersilie
- 4 g Sourire Gewürzmischung
- ½ TL Salz
- 1 EL Limettensaft
- 1 fein gehackte Chilischote oder ein Spritzer Tabasco
- 2 TL Sesamöl

- 1** | Thunfisch gut abtropfen und mit einer Gabel in feine Flocken zerdrücken.
- 2** | Fisch mit Magerquark, Zwiebel und Petersilie gut verrühren. Sourire, Salz, Limettensaft, Chili oder Tabasco und Sesamöl einrühren.

Wenn man den Dip nicht sofort verzehrt, wird die Masse vermutlich etwas Wasser ausscheiden, das man jedoch problemlos unterrühren oder auch weggießen kann. Alternativ kann man mit dem Mixer auch etwas Xanthan einarbeiten.



Ein Look wie aus den 1960er-Jahren: 'Ota 'ika à la fleur de banane. (Zürich, 6/2015)

'Ota 'ika à la fleur de banane

Lachs in Limettensaft-Kokosmilch gegart, mit Bananenblüte

Das nachfolgende Rezept gehört zu den Spezialitäten, die auf der alten Speisekarte des Restaurants Le Sourire unter den Entrées aufgeführt werden. Es handelt sich um einen leicht abgewandelten Klassiker der polynesischen Küche. 'ota 'ika (oder 'i'a ota) ist ein roher Fisch, der kurz in Limettensaft mariniert, dann mit Kokosmilch vermischt wird. Das Wort 'ika oder 'i'a bedeutet «Fisch», ota heißt «roh». In Französisch-Polynesien wird das Gericht auch oft als *Poisson cru* angeboten. Die Schwestern Teura und Tahia, die Wirtinnen des Sourire, servierten 'Ota 'ika unter anderem mit Bananenblüte – und wahrscheinlich dann auch in einem Bananenblütenblatt. Auf der Karte des *Sourire* finden sich aber noch zwei weitere solche Gerichte. 'Ota 'ika aux tiges de lotus (mit Lotusstängeln) und 'Ota 'ika à la pamplemousse (mit Pampelmuse oder Pomelo). Seltsamerweise werden die für das Gericht verwendeten Fische nicht spezifiziert – wahr-

scheinlich nahm man, was der Markt gerade in besonderer Frische hergab. In Polynesien werden ähnliche Gerichte nicht nur mit Fisch, sondern auch mit Krabbe, Garnelen oder Languste, mit Muscheln, Tintenfisch oder Seeigel zubereitet – das hier vorgestellte Rezept verwendet Lachs oder Lachsforelle. Das Rezept folgt weitgehend *La cuisine tahitienne* von Michel Swartvagher (Papeete, 1980, S.8). Die Bananenblüte wurde als spezielles Tribut an die Schwestern Teura und Tahia dazu komponiert.

Für 4 Personen

- 1 Bananenblüte (400 g)
- 2 L Wasser für das Säurewasser
- 3 EL Zitronen- oder Limettensaft für das Säurewasser
- 2 TL Salz für das Säurewasser
- 400 g Filet vom Lachs oder der Lachsforelle, entgrätet und ohne Haut
- 6 EL Limettensaft (entspricht dem Saft von 3 Limetten)
- 1 TL Salz
- 200 ml Kokosmilch
- 2 TL Zucker
- 1 kleinere rote Zwiebel (100 g), fein gehackt
- 1 Karotte (80 g), geraffelt
- 4 Cocktailtomaten, der Länge nach geviertelt
- ~ Salz zum Abschmecken

Die Zitronensäure führt beim Fisch zu einer Denaturierung des Eiweißes, ähnlich wie beim Kochen. Je länger der Fisch in dem Limettensaft mariniert, desto weniger roh schmeckt er. Wie dünn man den Fisch schneiden will, hängt vom persönlichen Gusto ab. Manchen sind ganz feine Scheiben lieber, andere ziehen dickere Stücke vor, die roher und fleischiger schmecken.

1 | Die äußeren, dunkelroten Tragblätter von der Bananenblüte brechen. Vier schöne Exemplare waschen und als «Schalen» aufbewahren, in denen man später den Salat serviert. Essbar sind nur die helleren Blätter.

2 | Die ausgewählten «Schalen»-Blätter zusammen mit dem inneren Herzstück etwa 30 Minuten lang in einer Schüssel mit ca. 2 L Säurewasser ruhen lassen (gemeint ist Wasser, in das man den Saft einer Zitrone oder Limette sowie etwas Salz gegeben hat). Die «Schalen»-Blätter müssen nur mit der Schnittfläche im Wasser stehen.

3 | Lachs in ca. 1 × 2 cm große Stücke zerlegen und in eine Schüssel geben. Limettensaft und Salz dazu, sorgfältig vermischen. 10 Minuten ziehen lassen.

4 | Kokosmilch in eine Schüssel gießen und mit dem Zucker so lange verquirlen, bis sie möglichst homogen wirkt, wie eine dickliche Sahne.

5 | Bananenblüten-Herz in feine Streifen schneiden und sofort zu dem Fisch geben (die Schnittflächen laufen immer noch schnell braun an). Kokosmilch, Zwiebel, Karotte und Tomaten dazu, alles sorgfältig vermischen und mit Salz abschmecken. In den Bananenblatt-«Schalen» servieren.



Die Nave-Sauce, hier mit Fisch und Garnele, ist im Handumdrehen zubereitet. (Zürich, 6/2015)

Nave nave

Mango-Kokos-Sauce mit Zwiebeln und getrockneten Garnelen

Bei diesem Rezept aus dem Restaurant *Le Sourire* in La Puignau ist nicht ganz klar, ob Nave nave nur die Sauce bezeichnet oder aber ein ganzes Fischgericht. Die Sauce schmeckt würzig, fruchtig und auf eine fast freche Weise süßlich. Die geschmackliche Basis bilden Mango, Kokosmilch und Zwiebeln, darüber tanzen die getrockneten Garnelen, die Fische und die Gewürzmischung Sourire. Man kann statt Sourire zum Beispiel auch britisch-indisches Currypulver verwenden. Das Resultat ist durchaus befriedigend, aber weniger ausgelassen, weniger frech. Das Aroma der Sauce ist so reich, so fleischig, dass es fast überflüssig scheint, auch noch ein Stück Fisch hineinzugeben. Man kann sie also auch solo mit einem Stück Taro, einer Süßkartoffel oder etwas gedünstetem Reis genießen. Im *Le Sourire* wurde die Sauce vermutlich je nach Marktangebot mit ganz verschiedenen Fischstücken, Muscheln oder Garnelen serviert.

Man kann da also gut auf jene Fische oder Meeresfrüchte zurückgreifen, die man in seiner Nähe leicht und in guter Qualität bekommt.

Das Rezept ist Angélique Souret von der Firma Lapure zu verdanken. Sie erzählt auch, dass die *Sourire*-Wirtinnen Teura und Tahia die *sòs garùsch* («Fischsauce») selbst herstellten, mit kleinen Fischen aus dem Lac Forlys. Diese Tradition hat sich in La Puignignau leider nicht erhalten, doch es gibt auf der Insel andere Produzenten dieser für viele Rezepte der lemusischen Küche so wichtige Würzzutat (André Zwazo in Sugiau zum Beispiel).

Nave nave bedeutet laut Souret in Französisch-Polynesien soviel wie «delikat» oder «lecker». Das Wort kommt auch im Titel eines Bildes von Paul Gauguin vor: *Nave Nave Mahana (Jour délicieux)* von 1896 (Musée des beaux-arts de Lyon). Es zeigt sieben junge Schönheiten und ein Kind, die Früchte (vielleicht sind es ja Mangos) von kleinen Bäumen pflücken.

Für 4 Personen

- 1 EL Rapsöl
- 2 große Zwiebeln (300 g), fein gehackt
- 1 nussgroßes Stück Ingwer (25g), geputzt, fein gehackt
- ~ Salz
- 20 g getrocknete Garnelen, kurz heiß eingeweicht, abgetropft, zerkleinert
- 1 nicht zu große, reife Mango (300 g), geschält, in kleinen Stücken
- 200 ml Kokosmilch
- 200 ml Wasser
- 12 g Sourire Gewürzmischung
- 1 EL Fischsauce
- 500 g Fischfilet, Garnelen oder ausgelöste Muscheln
- 8 Cocktail-Tomaten, der Länge nach halbiert
- 2 nicht zu scharfe Chilis, in feinen Ringen

- 1 | Das Öl in einer Bratpfanne erwärmen, Zwiebel und Ingwer mit einer Prise Salz darin glasig dünsten.
- 2 | Die getrockneten Garnelen dazugeben und kurz anziehen lassen. Mango begeben und kurz anziehen lassen.
- 3 | Kokosmilch und 200 ml Wasser angießen, Sourire und Fischsauce einrühren, 10–15 Minuten köcheln lassen. *Bis zu diesem Punkt kann die Sauce auch länger vor dem Essen gut vorbereitet werden – ja sie schmeckt aufgewärmt sogar noch besser. Will man sie länger stehen lassen oder gar in den Kühlschrank packen, sollte man sie aber gut abdecken, sonst wird die Oberfläche schnell trocken.*
- 4 | Fischfilet (Garnelen, Muscheln) in der Sauce garziehen lassen – je nach Fisch etwa 3–5 Minuten. Tomaten unterheben und mit Chiliringen bestreut servieren.



Zu Pua'a pua'a passt sehr gut gedünsteter Taro, den man mit der Gabel zerdrücken kann.

Pua'a pua'a

Schulter vom Schwein mit Schweineleber und Sourire

Ein ungewöhnliches Schweineragout, eigentlich fast eher eine Sauce, bei deren Zubereitung fein gehackte Leber wie ein Gewürz zum Einsatz kommt, das der Speise gegen Ende der Kochzeit beigegeben wird – und die Flüssigkeit zugleich bindet. Das Aroma wird auch stark von der Gewürzmischung Sourire bestimmt, die dem Gericht eine elegante Fröhlichkeit verleiht. Das Ananasstück ermöglicht es den Essenden, nach Lust und Laune eine säuerlich-süße Komponente zu addieren.

Das Rezept ist eine Erfindung der Schwestern Teura und Tahia und reflektiert deren Herkunft aus Französisch-Polynesien, wo Schwein das mit Abstand verbreitetste Fleisch ist. Wahrscheinlich einfach, weil sich die Tiere relativ leicht halten lassen und saftige Stücke liefern. Manche meinen allerdings auch, weil das Schweinefleisch dem Aroma von Menschenfleisch am nächsten komme – was an eine Szene erinnert, die Hermann

Melville 1846 in *Typee* wie folgt beschreibt: «Tommo, Du willst doch nicht von dem Gericht da im Dunkeln essen, was? Wie kannst Du denn wissen, was es ist?» «Wenn ich's schmecke, natürlich,» sagte ich, ein Stück kauend, welches Kory-Kory mir in den Mund steckte, «und es schmeckt ausgezeichnet gut, will ich Dir nur sagen, gerade wie Kalbfleisch.» «Ein gebackenes Kind bei Kapitän Cooks lebendiger Seele!» schrie Tobias mit schrecklicher Kraft; «Kalbfleisch! es ist ja nie ein Kalb auf der Insel gewesen...» Wie die Sache ausgeht, kann man bei Melville nachlesen.

Fernab solcher Missverständnisse stand Pua'a pua'a mehr als sechzig Jahre lang immer wieder auf der Karte des Restaurants Le Sourire in La Puignau. Pua'a ist die in Polynesien übliche Bezeichnung für ein Schwein, *pua'a pua'a* heißt also «Schwein-Schwein». Die Überlieferung des Rezeptes ist Angelique Souret von der Firma Lapure zu verdanken.

Für 4 Personen

- 2 EL Bratbutter
- 600 g Schulter vom Schwein in
3 cm langen Würfeln, noch
etwas saftiger werden
- Stücke vom Hals
- 200 g Zwiebel, gehackt
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- ~ Salz
- 300 ml kräftige Schweinebrühe
- 200 ml Kokosmilch
- 10 g Sourire Gewürzmischung
- 1 TL Zucker
- 350 g Leber vom Schwein
- Etwas Salz zum Abschmecken
- 4 frische Ananasstücke, je
etwa 50 g

Wer kein Sourire hat oder herstellen möchte, kann das Schweinefleisch auch mit einem britisch-indischen Currypulver kochen, dem man etwas tasmanischen Pfeffer, Muskatblüte, Vanille und Anis beimengen kann.

- 1** | Bratbutter in einem schweren Topf erwärmen. Schweinefleisch hineingeben und allseits gut anbraten.
- 2** | Zwiebel und Knoblauch mit einer Prise Salz begeben und kurz anziehen lassen. Mit Schweinebrühe und Kokosmilch ablöschen, Sourire und Zucker einrühren, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und zugedeckt bei kleiner Flamme 90 Minuten köcheln lassen.
- 3** | Schweineleber möglichst fein hacken. *Man kann dafür gut auch einen Zerkleinerer oder Fleischwolf verwenden.*
- 4** | Leber zum Fleisch geben und sorgfältig unterrühren, 5–10 Minuten weiter köcheln lassen. Mit Salz abschmecken.
- 5** | Ananas begeben und 5 Minuten lang warm werden lassen. Ragout so auf vier Teller verteilen, dass jeder ein Stück Ananas bekommt. *Man kann die Frucht auch separat (etwa im Ofen) wärmen und dann auf dem Ragout präsentieren, das sieht hübscher aus.*



Pape Hina, serviert mit Vanilleeis – auch optisch eine schöne Ergänzung. (Zürich, 6/2015)

Pape Hina

Lotussamen in Belfrucht–Orangen-Feigen-Jus

Die hier vorgestellte Nachspeise gehört zu den Lieblingsrezepten von Angélique Souret. Ganz selbstlos freilich dürfte dieses Liebe nicht sein, besteht die Süßigkeit doch zur Hauptsache aus zwei Produkten, die ihre Firma Lapure kommerzialisiert: Lotussamen und Belfrucht. Allerdings erfreut sich das Dessert in ganz La Puïguignau größter Popularität, vor allem auch bei Kindern. Es scheint, als hätten die Schwestern Teura und Tahia vom Restaurant Le Sourire, wo Pape Hina wohl regelmäßig zubereitet wurde, das Rezept nahezu jeder Familie im Dorf zugesteckt.

Der Name Pape Hina setzt sich laut Souret aus den in Französisch-Polynesien gebräuchlichen Worten *pape* für «Wasser» und *hina* für «Mond» zusammen – und soll dem Umstand Rechnung tragen, dass die Lotussamen wie kleine Monde in dem Belfrucht-Wasser schwimmen. Hina ist allerdings auch der Name von verschiedenen Gottheiten, die in Polyne-



Die gelben Lotussamen schwimmen tatsächlich wie kleine, glänzende Monde im klebrigen Jus der Belfrucht. (Zürich, 6/2015)

sien verehrt und oft mit dem Mond assoziiert werden. Auf der alten Speisekarte aus dem *Le Sourire* wird Hina groß geschrieben, was darauf hindeuten könnte, dass in erster Linie der Name der Gottheit gemeint ist. Auch bei Paul Gauguin kommt Hina immer wieder vor – zum Beispiel um 1892 in der Holzplastik *Hina* oder 1893 in dem Gemälde *Hina te Fatu*.

Die Speise lebt von dem einzigartigen Aroma, das die Belfrüchte an den Saft abgeben – und von dem eigentümlichen, leicht an Kastanien erinnernden Geschmack der Lotussamen.

Für 4 Personen

- 100 g getrocknete Lotussamen
- 1 L Wasser zum Einweichen der Samen
- 1 L Wasser zum Kochen der Samen
- 30 g getrocknete Belfrucht, entspricht etwa 3 Scheiben
- 4 EL Zucker
- 2 EL Orangenzeste, entspricht der Zeste von 1 Orange
- 4 getrocknete Feigen, in feine Scheiben geschnitten
- Etwas Vanilleeis, optional

Bei den Belfrüchten soll es sich um Urahren unserer heutigen Orangen handeln. Mit der Orangenzeste wird also ein aromatischer Bogen über einige Generationen hinweg gespannt.

- 1 | Die Lotussamen 1 Stunde lang in 1 L Wasser einweichen, dann abspülen. Lotussamen mit 1 L Wasser zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und 20 Minuten köcheln lassen.
- 2 | Belfrucht und Zucker begeben, nochmals 20 Minuten köcheln lassen, ab und zu die Früchte ein wenig in die Flüssigkeit drücken. Topf vom Herd nehmen und ganz abkühlen lassen, dann die Scheiben von der Belfrucht entfernen. Man kann auch das Fruchtfleisch, von Schale und Kernen befreit, in kleine Stücke schneiden und zu den Lotussamen geben. Es hat eine leicht granulöse, an gekochte Quitte erinnernde Konsistenz – sein Aroma indes hat es weitgehend abgegeben.
- 3 | Orangenzeste und Feigen begeben, wenigstens 3 Stunden lang kühl stellen. Gegebenenfalls mit etwas Vanilleeis servieren.