

04

Port-Louis Herbes (4^{ème})



Xixakoùs
Rattus piscicephalus

Das Quartier im Südosten des Hafens ist ein lebendiges Viertel mit Geschäften aller Art, einem attraktiven Markt und zahlreichen, auf diverse Küchen spezialisierten Restaurants. Es ist die Heimat eigenwilliger Persönlichkeiten wie Madame Kusto oder Guy Baward.

Früher trugen viele Häuser und Geschäfte in diesem Quartier einen auffälligen Kringel in ihrem Wappen, ein Abbild von *Xixakoùs* (*Anopus circinatus*). Dieses Kraut wuchs laut der *Encyclopédie Maisonneuve & Duprat* (2018, S.2050) einst überall in der Gegend aus und auf den Mauern, heute sucht man es vergeblich. Der Name der Pflanze setzt sich zusammen aus den lemusischen Wörtern *xixak* («Kringel») und *oùs* («Kraut»).

Quartier Herbes QUARTIER

Geschäfte aller Art, ein attraktiver Markt und zahlreichen, auf diverse Küchen spezialisierten Restaurants.

Teigmond LEGENDE

Wie ein kleiner Bäckerjunge in einer Nacht die Gestalt des Mondes veränderte – von Jana Godet.

Restaurant Kusto LOKAL

Früher das Jazzlokal im Quartier Herbes, heute ein Restaurant mit einfallsreicher Küche.

Tas Belasco REZEPT

Kaltschale aus Bananen, Buttermilch, Salz, Limette und Olivenöl – mit falschem Kaviar.

Schwanz vom Schwein Keu INNEREI

Wirkt jemand sehr zufrieden, sagt man auf Lemusa, dass er das Schwänzchen zittern lässt.

Guy Baward PORTRÄT

Der Verfasser des *Manuel de Cuisine* war ein Gastrosoph und kulinarischer Welterforscher.

Keu Crocrole REZEPT

Schwanz vom Schwein mit Gemüse, Zwiebel, Zitronengras, Chili und Kaffernlimette.

Boutik Fāmíng yuán GESCHÄFT

In diesem asiatischen Laden findet man getrocknete Kräuter, Pilze, Meeresfrüchte und vieles mehr.

Das Deuten der Schweine LEGENDE

Jana Godet erzählt, wie die große Konfusion im Quartier Herbes ihren Anfang nahm.

Restaurant Fāmíng yuán LOKAL

Das Restaurant gehört zur gleichnamigen Boutik und ist auf asiatische Kräuterküche spezialisiert.

Buddha's Fest REZEPT

Eintopf mit verschiedenen Pilzen, Tofuhaut, Lotussamen, Lilienblüten und Glasnudeln.



Region (*randa*): Centre (*xantə*), Sentòme
Departement: Port-Louis Herbes (4^{ème})
Postleitzahl: LM-0304
Telefonvorwahl: +69 (0)3
Einwohner: 8965 (Mai 2011)



Quartier Herbes

Geschäfte, ein attraktiver Markt und Küchen aus aller Welt

Das Quartier Herbes liegt südöstlich des Hafens von Port-Louis zwischen den Quartieren Hôtel de Ville und Université. Die Straßen im 4^{ème} Soutège tragen seit 2016 nur noch die Namen von Kräutern. Im Zentrum des Viertels liegt die Place Herbes, ein von Bäumen beschatteter Platz mit einem weißen Brunnen in der Mitte, der während der Deuxième République im Jahre 1871 von einem reichen Bürger der Stadt

Der Brunnen im Zentrum der Place Herbes,
dahinter die Fassade von St-Marie des Herbes.



Vom Palais Bobolle, in dem einst eine Familie von wohlhabenden Gewürzhändlern residierte, hat sich nur das gewaltige Tor (rechts) erhalten: Blick durch die Rue Marjolaine nach Norden.

gestiftet und von einem italienischen Künstler namens Alfons Romeo realisiert wurde. Am Westende des Platzes liegt die Kirche St-Marie des Herbes, ein neoklassizistischer Bau aus dem frühen 19. Jahrhundert, der jedoch diverse Renovierungen erlebt hat und allgemein nicht als besonders gelungen angesehen wird. Die Kirche wird auch nur wenig frequentiert und es gab auch schon Vorschläge, sie in ein Warenhaus oder ein Theater zu verwandeln.

Vom Palais Bobolle, einem Bau aus dem 18. Jahrhundert, der von einer Gewürzhändlerfamilie bewohnt wurde, hat sich leider nur ein monumentales Tor erhalten. Das Gebäude fiel während der Regierungszeit von König Oscar I. (1815–1832) einem Brand zum Opfer. Und von der Bäckerei an der Rue Menthe (früher Rue du Piment), die in einer charmanten Legende von Jana Godet eine Rolle spielt, hat sich gar keine Spur erhalten.

Dafür hat das Quartier mit dem Marché de la Rue Thym einen quirligen Markt zu bieten, auf dem neben Gemüse-, Fisch- und Fleisch natürlich auch Gewürze verkauft werden. Außerdem trifft man in der Gegend auf Geschäfte aller Art und Restaurants mit Tradition wie das berühmte *Kousto*. Der Süden des Soutège ist stark vom nahen Quartier Vapeur geprägt. Hier kann man an der Rue Aneth bei *Fāmíng yuán* chinesische Küche auf hohem Niveau genießen oder sich im Laden gegenüber, in der *Boutik Fāmíng yuán* die Zutaten für eigene Experimente besorgen.

Teigmond

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Früher, als der Mond noch richtig gelb war, lebte an der Rue Menthe in Port-Louis ein Bäckerjunge, der einen mächtigen Wunsch hatte: Er wollte zum Mond fliegen und die Welt von dort aus betrachten. Wenn man ihn ansprach, dann erzählte er vom Mond. Wenn er zeichnete, dann zeichnete er den Mond. Und wenn er durch die Straßen spazierte, dann hatte er ein Lied vom Mond auf den Lippen. Stets trug er zudem ein kleines Fernrohr mit sich herum und suchte den Himmel bei jeder Gelegenheit nach seinem großen Freund ab. Er schlief in der Backstube, neben dem warmen Ofen, eingelullt vom Hefeduft des vor sich hin quellenden Teiges, aus dem der Meister am Morgen früh seine Brote und Brötchen backte.

Eines Nachts quoll der Teig aus den Gärtöpfen und formte ein dickes Kissen, das dank der eingeschlossenen Luftblasen über dem Boden schwebte. Der Junge setzte sich drauf und schon flog das Kissen durchs Fenster hinaus, hinauf zu den Straßenlaternen, dann höher und höher. Bald schwebte der Junge über den Dächern der Stadt, deren Lichter wie kleine Würmer durch die Dunkelheit krochen. Dann kamen der alte Hafen und die Baie des Italiens in seinen Blick, bald darauf die ganze Insel, ein dunkler, nur da und dort sanft glimmender Körper, umgeben von einem schwarz gleißenden Ozean. Das Kissen stieg weiter an und nach einiger Zeit konnte der Junge, wenn er seine Arme ausstreckte, den Erdball mit seinen Händen fassen.

Dann landeten sie auf dem Mond. Wie schön die Erde von hier oben aussah, ein in tausend Schattierungen von Blau und Grün bemalte, mit weißlichen Schlieren übertünchte Kugel. Er erkannte Afrika und Europa, das südliche und das nördliche Amerika, Grönland und den Nordpol. Doch auf einmal wurde ihm bewusst, dass da etwas fehlte: Wo war seine Heimat? Wo war seine Insel? Er nahm sein Fernrohr aus der Tasche und suchte den Ozean im Dreieck zwischen Europa, Grönland und Amerika ab. Doch da war nichts zu sehen, nur Wasser und Wolken. Heiß und kalt zugleich fuhr ihm der Schrecken in die Glieder. Er wollte

brüllen, doch die Stimme versagte ihm den Dienst. Als er endlich doch einen Ton hervorquetschen konnte, fuhr er mit dem Schrei aus seinen Träumen hoch.

Es war immer noch dunkel in der Backstube und immer noch lag der Geruch von Hefe in der Luft. Seltsamerweise aber stand das Fenster offen, was für den Gärprozess gar nicht günstig war. Schnell erhob sich der Junge, zündete eine Kerze an und ging zu den Teigtöpfen hinüber. Er hob die Tücher ab, um die Gare zu kontrollieren, doch die Töpfe waren leer. Seit jenem Tag ist der Mond über der Welt nicht mehr gelb, sondern bleich wie eine Teigkugel, die am Himmel vor sich hin gärt und Blasen wirft.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.83.



Zeichnung von Ida Versmer. LEUA ist das lemuische Wort für «Mond», BARAT bedeutet «Brot».

BARA



Restaurant Kusto

Vom Jazzlokal zum beschwingten Restaurant

Gewöhnlich überlässt Simone Pinjami nichts, aber auch gar nichts dem Zufall. Tag für Tag geht sie höchstpersönlich über den Markt an der Rue Thym, um möglichst frische Produkte für die Küche des Kusto zu bekommen. Ob Fisch, Krustentier, Wild oder Geflügel, ob Gemüse, Salat oder Frucht: Was auch immer in ihrem Restaurant auf den Tisch kommt, Simone Pinjami hat es eigenhändig ausgewählt. Zu Beginn machte sich

Der Speisesaal des Kusto hat etwas von einem volkskundlichen Museum.

die Köchin mit ihrem kritischen Blick und ihrer direkten Art bei den Händlern nicht eben beliebt. Es kursieren auf dem Markt auch diverse Geschichten über sie. So wird etwa erzählt, sie habe eine Languste nach einer Fischverkäuferin geworfen, mit ihrem Regenschirm eine Poularde aufgespießt oder einen Sack mit Erbsen auf die Straße gekippt – alles, um sich demonstrativ über die mangelnde Qualität einzelner Produkte zu beschweren.

Unterdessen aber haben sich die Händler an Mam Kusto gewöhnt, wie sie ihre Kundin mit einem vorsichtigen Lächeln auf den Lippen nennen – und natürlich sind sie bemüht, ihr nur beste Qualität zu liefern. So resolut die Wirtin als Kundin ist, als Patronne ist sie die Liebenswürdige in Person. Die Herzlichkeit, mit der sie ihre Gäste empfängt, ist sicher mit ein Grund für den seit Jahren anhaltenden Erfolg ihres Etablissements.

JAZZLOKAL, RHUMERIE, ANTIQUITÄTENSAMMLUNG

Als Simone Pinjami das *Kusto* gegen Ende der 1970er Jahre übernahm, war sie erst dreißig Jahre alt. Sie hatte in Port-Louis und Paris das Kochen gelernt und Wanderjahre durch die Küchen internationaler Hotels in Cape Town, Zermatt und Bangkok hinter sich. Das *Kusto* im Herzen der Altstadt von Port-Louis war 1923 oder 1924 als Jazzlokal gegründet worden. Zu den vielen Musikern, die hier auftraten, gehörte auch der Pianist Lionel Belasco. Ab den 1950er-Jahren wurde das Lokal als Rhumerie weitergeführt, wechselte aber dann in 1970er Jahren häufig Besitzer und Namen. Als Pinjami das Etablissement kaufte, war es ziemlich heruntergekommen und hatte nicht eben den besten Ruf. Die junge Köchin sanierte die Räumlichkeiten, gab dem Lokal seinen alten Namen zurück und verwandelte es in ein charmantes Speiserestaurant mit kleinem Konzertprogramm (Jazz, Fusion). Pinjami ist eine begeisterte Besucherin von Flohmärkten und liebt altes Geschirr, Blechschilder, Nippes und Konsorten, was man dem Innenraum des *Kusto* Jahr um Jahr etwas mehr anmerkt.

In der Küche setzt die Wirtin kunstvoll auf Kontraste – zwischen süßlichen und salzigen Akzenten, sauren und bitteren Noten, Knusprigem und Saftigweichem, Schärfe und Cremigkeit. Als Gastgeberin versucht sie, ihre Klientel stets zu verführen, neue Dinge auszuprobieren. Über die



Wenn Mam Kusto auf dem Markt an der Rue Thym aufkreuzt, dann geben sich die Händler alle Mühe.

Bestellungen ihrer Stammgäste führt sie sogar Buch. Also weiß sie immer, ob man bei seinem letzten Besuch die mit Datteln gefüllte Wachtel oder die Blutwurst mit Ingwerkompott hatte, ob man also nun die Fischleber auf Zwiebelkrokant oder doch besser das scharfe Schweineragout mit Maulbeeren nehmen sollte. Darin und in der Präzision, mit der die einzelnen Gerichte in der Küche umgesetzt werden, zeigt sich, dass Simone Pinjami wirklich nichts dem Zufall überlässt.

Mit einer Ausnahme allerdings. Wenn sich die Köchin nämlich daran macht, neue Gerichte für das *Kusto* zu entwickeln, dann gibt sie sich in einem ersten Schritt ganz und gar dem Zufall hin. Einem Zufall, der in Gestalt ihres jüngeren Bruders Jean-Hubert auftritt, der nach den Worten



Zu den Spezialitäten, die sich regelmäßig auf der Karte des *Kusto* finden, gehört auch die *Tas Belasco*, eine Hommage an den Pianisten Lionel Belasco. Belasco kam bereits am 29. März 1906 ein erstes Mal nach Lemusa, wahrscheinlich als Pianist eines britischen Wanderkinos. Er besuchte die Insel immer wieder und trat vermutlich recht oft im *Kusto* auf. Zu den charmantesten Stücken von Belasco gehört ein Walzer mit einer wunderbar melancholischen Trompetenstimme, der laut Simone Pinjami *Promenade on Lemusa* heißt, laut anderen Quellen allerdings *The Palms of Maracaibo*. Die Aufnahme wurde 1930 in New York realisiert und kursiert heute auf dem Internet: vimeo.com/397760328.

von Simone Pinjami «vom Kochen so wenig Ahnung hat wie ich von der Mondfahrt». Will die Köchin neue Rezepte entwickeln, schickt sie ihn mit ein wenig Geld zum Markt: «In seiner Ahnungslosigkeit wählt er dann irgendwelche Dinge aus – sei es, weil ihm die Farben einer Frucht gefallen oder aber die Augen der Verkäuferin. Und ich versuche dann, aus diesen Fundstücken ein Essen zu fabrizieren. Das kommt nicht immer gut heraus. Aber manchmal stoße ich so auf überraschende Kombinationen, aus denen ich dann ein neues Gericht für mein Lokal entwickeln kann.»

Auf solch sportlichem Weg kamen schon diverse Rezept zustande, die sich regelmäßig auf der Karte des *Kusto* finden, der *Pwason wòb vè* («Fisch im grünen Mantel») etwa oder eine Sauce aus Kokosmilch und geröstetem Senf, die zu verschiedenen Gerichten gereicht wird. Auch die *Tas Belasco*, ein säuerlich-salziger Bananenschaum, ist das Resultat eines solchen Streifzugs von Bruder Jean-Hubert.



Vielleicht die einzige Bananenspeise dieser Welt, die salzig schmeckt und nicht süß: Tas Belasco.

Tas Belasco

Kaltschale aus Bananen, Buttermilch, Salz und Limette

Wenn Simone Pinjami neue Rezepte für ihr Restaurant *Kusto* entwickelt, geschieht dies auf abenteuerlichen Wegen. Denn die freundlich-resolute Köchin schickt dann ihren Bruder zum Einkaufen, der vom Kochen nicht die geringste Ahnung hat und folglich Dinge vom Markt mit nach Hause bringt, die oft überhaupt nicht zusammenpassen. So ist auch die Tas Belasco entstanden, ein Tribut an den Pianisten Lionel Belasco, der in den 1920er-Jahren im *Kusto* gespielt haben soll (*tas* ist ein lemusische Wort für «Tasse»).

Alle Speisen mit Banane sind süß, manchmal sogar wahnsinnig süß. Pinjamis Tas Belasco aber stellt eine salzige Interpretation dieser Frucht dar. Anlass genug, das Rezept bekannt zu machen, was allerdings aus zwei Gründen etwas schwierig war. Erstens wird der aromatische Bananenschaum im *Kusto* mit Eiern vom Sumpfungel (*Malak di patn*) aufge-



Der Malak di palat oder Ange du marais («Sumpfungel») ist ein stattlicher Frosch, der im Marais de Sentores heimisch ist. Wie alle Vertreter dieser Gattung trägt auch *Quinococcus alatus* auf jeder Körperseite neben dem echten Auge vier augenförmige Pusteln. Die auffällig roten Flügel erlauben ihm sehr weite Sprünge, spielen aber auch bei der Paarung eine Rolle. Das Tier ist nachtaktiv. Sein Fleisch und sein leuchtend roter Rogen gelten als Delikatesse.

tischt, die außerhalb von Lemusa kaum zu bekommen sind. Und zweitens wollte Simone Pinjami das Rezept nicht preisgeben, denn sie entwickelt derzeit ein eigenes Kochbuch, das bei Maisonneuve & Duprat erscheinen soll. Es waren also einige Anläufe nötig, ein Rezept zu entwickeln, das der Tas Belasco aus dem *Kusto* nahekommt. Ob die schließlich gefundene Rezeptur ihrem eigenen Verfahren entspricht, wollte die Köchin nicht verraten. Immerhin ließ sie freundlicherwise zu, dass das Rezept hier unter dem originalen Namen erscheinen darf. Die Süße der Bananen wird mit Salz konterkariert und mit Hilfe von Buttermilch und Limette sorgfältig ins Säuerliche hinein verschoben. Das Olivenöl besänftigt die aromatischen Kontraste. Die Eier des Sumpfungels sind im Rezept durch Seehasenrogen ersetzt.

Für 4 Personen

100 g geschälte Banane, nicht übermäßig reif
100 ml Buttermilch
3 EL Limettensaft
½ TL Salz
2 EL Olivenöl
40 g Seehasenrogen

1 | Banane, Buttermilch, Limettensaft und Salz mit Hilfe eines Pürierstabs in eine schaumige Creme verwandeln.
2 | Olivenöl einrühren, Schaum auf Schalen verteilen, mit Seehasenrogen belegen. Man kann den Schaum schon einige Stunden vor dem Essen zubereiten und dann kühl stellen. Bleibt die Crème eine ganze Nacht lang im Kühlschrank, nimmt sie eine rosarote Farbe an.



Schwanz vom Schwein Keu

Wenn es zittert, dann ist das ein Zeichen von Zufriedenheit

Wenn jemand fast platzt vor Zufriedenheit und Glück, dann sagt man auf Lemusa: «Li faci tremjié yo keu» oder auf Französisch: «Il (elle) fait trembler sa queue». Auf Deutsch etwa: «Er (sie) lässt sein (ihr) Schwänzchen zittern» oder «Er (sie) hat einen bebenden Schweif».¹ Die Sprechenden haben dabei immer eine *keu di kochon* vor Augen, denn der Ausdruck hat seinen Ursprung in der Vorstellung, das Schwein drücke seine Zufrieden-

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

heit mit sich und der Welt durch ein Zittern des Schwanzes aus – ähnlich wie das Hunde tun. Daher auch das verwandte Sprichwort «Cochon sans queue ne peut être heureux» («Ein Schwein ohne Schwanz kann nicht glücklich sein»).^2

Anaïs Hix glaubt, die ganzen Sprichwörter rund um die kleine Cauda des Schweins könnten auch auf eine Reihe von Experimenten zurückgehen, die Camille Crocrole (1821–1905) im späteren 19. Jahrhundert durchführte.^3 Crocrole war ein Händler aus Port-Louis, der sehr viel gutes Geld mit dem An- und Verkauf von Schweinsleder und Schweinslederprodukten machte. Auf seine alten Tage hin entwickelte er eine solche Liebe zu den Tieren, die ihn reich gemacht hatten, dass er zu einem veritablen Schweineflüsterer wurde, der seine *cochons* akribisch beobachtete und immer wieder auf verschiedene Arten mit ihnen zu kommunizieren versuchte.

Crocrole richtete im Hof seines Geschäftshauses an der Rue Estragon (ehemals Rue Kannèl) in Port-Louis einen luxuriösen Schweinestall ein, was in den 1880er-Jahren sicher nicht ohne Spezialbewilligung möglich war,⁴ und veranstaltete da allerlei Versuche mit seinen Lieblingen.⁵ Berühmt ist ein Experiment, bei dem er seine Tiere so in Holzboxen steckte, dass man auf der einen Seite nur ihren Kopf, auf der andere Seite nur das Hinterteil sehen konnte. Während sein Diener auf der Kopfseite nach einem bestimmten, von einer unabhängigen Drittperson errechneten Schema verschiedene Sorten von Futter verabreichte, führte Crocrole auf der Kaudalseite akribisch Buch über die Bewegungen der Schwänzchen, die er beobachten konnte.

Diese Einträge lesen sich dann zum Beispiel so: «Nummer 3: leichtes Zucken; Pause; markantes Hin und Her; plötzlicher Stopp; Zittern, kaum merklich; Stopp; kurzer Schlag nach rechts; Pause; starkes Zittern; Versuch, sich aufzurichten, Spitze deutlich versteift; Fall; Pause; entspanntes Hin und Her.» Nach einigen Wochen wurden die Futterpläne mit den kaudalen Protokollen abgeglichen. Die Resultate brachten Crocrole zu dem «eindeutigen Schluss», dass die Schweine Glück und Zufriedenheit durch ein Zittern des Schwanzes zum Ausdruck bringen, denn je besser das Futter auf der einen Seite gewesen war, desto markanter war auch die Aktivität des kleinen Organs auf der anderen.



Der Schweineschwanz spielt, obwohl klein, bei der ästhetischen Erscheinung der Tiere eine nicht zu unterschätzende Rolle.

Das Wort vom Schwein, das vor Glück sein Schwänzchen beben lässt, hat sich sogar einen Platz im Text der Nationalhymne erwackelt, wo es in der zweiten Strophe heißt: «Le cochon fait trembler sa queue / Et on joutit c'est délicieux».

WAS IN DER KÜCHENFIBEL STEHT

Der Schwanz vom Schwein wiegt in der Regel etwa 150 g oder auch etwas mehr – abhängig davon, wie viel Hinterbacke noch mitgeliefert wird. Das Stück besteht aus einer Reihe von etwa zwanzig Wirbelknochen, besetzt mit Muskelfleisch, Bindegewebe, Fett und Haut. Meist spielt das Schwänzchen in der Küche bloß eine Nebenrolle, wird es mitgekocht oder mitgeschmort, um Suppen, Linsengerichten, Eintöpfen oder Sauerkraut Aroma und gelatinöse Kraft zu geben. Das Teil kann aber auch als Protagonist auftreten. Es muss etwa zwei Stunden gekocht oder geschmort werden, dann sollte sich das Fleisch leicht von den Knochen lösen lassen. Ist es einmal gar, kann man das Schwänzchen zusätzlich

knusprig braten oder grillen. Die Schwarte kann auch ganz abgezogen und gefüllt werden.

WAS DIE METZGER SAGEN

Hansruedi Meier: «Ein Schweineschwänzchen im Gnagitopf! Das habe ich heute noch in bester Erinnerung. Wenn es in meiner Familie Erbsensuppe gab, dann kochte da immer auch eine Schweineschwänzchen mit, das gab der Speise eine gute Bindung und einen feinen Geschmack.»⁶

Oskar Seugrem: «Ist das nicht das erlesenste Stück des Schweins? Summa sueris! Das zarte und feingliedrige Ende dieses massiven Körpers hat kulinarisch viel mehr zu bieten als man denkt. Sorgfältig geschmort wird es zu einer Delikatesse für Finger, Lippen, Zähne Gaumen – und gibt überdies großzügig Aroma und Substanz an alles ab, was mit ihm den Brattopf teilt. Ich bereite meist ein Schwänzchen pro Person zu. Das ist zwar nur wenig Fleisch dran, dafür aber sehr viel Vergnügen.»⁷

¹ Titiane Hume: *Pale cochon. Proverbes et dictons liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 69.

² Lucie Deslovo. *Mots musés. Proverbes de Lemusa*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2018. S. 46.

³ Anais Hix. *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 219f.

⁴ Dieser Ansicht ist auf jeden Fall Louise Vetou: *Port-Louis. Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAn (Publications des Archives nationales), 2016. S. 201.

⁵ Die Protokolle dieser Versuche und die Kommentare dazu haben sich in den Archives nationales erhalten. Siehe Grisette de Toul: *Le cochon fait trembler sa queue. Les expérimentations de Camille Crocrole*. In: *Revue historique*. Nr. 84. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2017. S. 65–72.

⁶ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im April 2020.

⁷ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Guy Baward

Gastrosoph und kulinarischer Welterforscher

Guy Edmond Maurice Baward kommt am 11. September 1882 in Les Balcons zur Welt. Mit 18 Jahren zieht er nach Port-Louis, um Journalist zu werden und richtet sich in einem Haus an der Rue Livèche ein, das damals seiner Großtante gehört und das er 1915 erben wird. Er schreibt kleinere Texte für Magazine und Broschüren über so verschiedene Themen wie Gartenbau, Musik, Kunst, Mode, Pharmazentik oder Theologie.

Guy Baward (in der Mitte mit Hosenträgern)
und Freunde kochen ein Süsschen, um 1892.

1902 veröffentlicht er einen Kriminalroman mit dem Titel *Le Cuisinier qui savait trop* und entdeckt offenbar im Verlauf des Schreibens sein Interesse an kulinarischen Fragen. 1906 verfasst er den Artikel über die lemuisische Küche für die *Encyclopédie universelle*, die seit 1894 regelmäßig bei Maisonneuve & Duprat erscheint. Es ist sein erster Text, der sich ganz mit kulinarischen Dingen beschäftigt.

Zwischen 1908 und 1913 hält er sich drei Mal längere Zeit in Paris und ein Mal in Lyon auf, wo er die Küche Frankreichs studiert und verschiedene Essays dazu schreibt, die jedoch nicht veröffentlicht werden. 1920 gibt er bei der Librairie Port Louis die erste Nummer einer Zeitschrift mit dem Titel *Lemusa gastronomique* heraus, die sich mit den verschiedenen Küchen der Insel und ihrer Restaurants beschäftigt. Es bleibt allerdings bei dieser einen Nummer. Ebenfalls ab 1920 stellt er sich aus unbekanntem Gründen in all seinen Schriften als Guy Baward Père vor – obwohl von einem Guy Baward Fils keinerlei Schriften existieren. Soweit bekannt konnte sich Baward zeitlebens nicht dazu entschließen, eine Bindung einzugehen und dürfte folglich wohl auch keine Kinder in die Welt gesetzt haben.

BEI TISCH EINE GESCHICHTE ERLEBEN

1928 publiziert Baward, wieder bei der Librairie Port Louis, sein Hauptwerk, das *Manuel de Cuisine*, eine erweiterte Fassung erscheint bereits 1932. Das kleinformatige Manual stellt auf 378 eng bedruckten Seiten mehr als 600 Rezepte vor. Dem Teil mit den Rezepten vorangestellt ist eine zwanzigseitige Einführung in die Geschichte der Inselküche, die allerdings in weiten Teilen dem Text von Bawards Eintrag zum Thema in der *Encyclopédie universelle* von Maisonneuve & Duprat folgt. Aus heutiger Sicht besonders interessant ist ein zehneitiges Vorwort, in dem der Autor seine Auffassungen zum Thema Kochen und Essen darlegt. Es ist eine sehr individualistische Sicht, die hier zum Ausdruck kommt, geht Baward doch davon aus, dass jede «Empfindung im kulinarischen Bereich» sich vom «persönlichen Erlebensschatz» eines jeden Einzelnen «unmöglich trennen» lasse. In der Folge präzisiert er diesen Gedanken, wenn er schreibt, dass man bei Tisch immer auch «eine Geschichte erlebt, die ebenso dem Reiche der Erinnerung angehören kann wie dem der

Imagination, der Wünsche und auch der Ängste». In diesem Zusammenhang kommt er auch auf das Thema Ekel zu sprechen, das seiner Meinung nach «geradeso mächtig im Vorhofe der Verdauung steht wie das Vergnügen». Ja, er fügt gar, wenn auch erst in der zweiten Auflage von 1932, einen Passus zum Thema Stuhlgang an, den er – mit Hinweis auf Pontormos Untersuchungen der eigenen Verdauung – als den «Wiederhall des Tafel-Erlebens» beschreibt und als den «Ort, wo der Kreis sich schließt».

Baward legt im Manuel seine Erfahrungen mit der Welt des Geschmacks dar und stellt seine Interpretationen vor. Er erhebt jedoch keinerlei Anspruch, mit seinem Werk die alleingültige Küchenfibel geschaffen zu haben. Dafür hat er viel zu viel Respekt vor der Materie, wie seine oft zitierte Eloge auf die Welt der Küche zeigt: «Es gibt unter dieser Sonne nichts, das sich mit der Welt der Küche messen könnte. Es gibt in ihr mehr Hitze als in jeder Wüste, mehr Kälte als an jedem Pol und mehr Instrumente denn in einem jeden Operationssaal. Es waltet in ihr mehr Glaube als in jeder Kirche, mehr Irrglaube als in manch heiligem Krieg, mehr Geist denn in jedem Hörsaal und mehr Unverstand als im lautesten Tollhaus. Das Leben ist in ihr so viel wie der Tod.» Wenig später staunt er darüber, dass sich trotz solcher Komplexität, und wenngleich wir «in dieser Welt höchstens Liebhaber, nie aber Experten» sein können, doch «immer wieder Anführer finden, die gleich Moses bereit sind, durch diesen Ozean voranzugehen – überzeugt, dass sie allein es verstünden, die Wasser mit ihrem Stab zu teilen.»

MEHRJÄHRIGE WELTREISE

In den 1930-er-Jahren bereitet Baward auch die Neulancierung der Zeitschrift *Lemusa gastronomique* vor, doch diese Pläne scheitern an mangelnder Finanzierung. 1948 bricht er mit 66 Jahren zu einer mehrjährigen Weltreise auf. Die Mittel dazu stammen offenbar aus einer größeren Erbschaft (Näheres ist dazu nicht bekannt). Er reist quer durch Afrika und setzt von Sansibar aus nach Indien über, wo er sich einige Monate aufhält. Später besucht er Malaysia und Borneo, reist dann über Vietnam nach Laos, quer durch China, nach Korea und von dort aus nach Japan. Er setzt über nach Alaska und schippert der amerikanischen

Westküste entlang bis nach Mexiko, dann durchquert er Mittelamerika bis nach Bolivien, um schließlich 1953 via Französisch Guayana nach Lemusa zurückzukehren.

Die letzten Jahre seines Lebens verbringt Baward hauptsächlich in einem Haus in Les Balcons, wo er die Publikation eines Buches mit dem Titel *Mon monde à table* plant, in dem er nicht nur Rezepte aus der ganzen Welt, sondern auch Hintergründiges zu den Zutaten der verschiedenen Küchen vorstellen will. Er publiziert dann und wann kleinere Aufsätze, widmet sich aber hauptsächlich seinem großen Vorhaben.

Von Natur aus ohnehin eher kräftig gebaut, nimmt er in diesen Jahren offenbar nochmals tüchtig zu. 1965, das Buch soll bis auf ein paar einleitende Kapitel fertig gewesen sein, lässt er sich von seinem Arzt und seiner Haushälterin zu einer Diät überreden, die ihn offensichtlich derart schwächt, dass er eines Tages auf seinem Balkon ohnmächtig wird, übers Geländer in die Tiefe stürzt und stirbt. Die genauen Umstände seines Todes sind allerdings bis heute nicht geklärt. Da er keine Erben hinterlässt, wandert das Manuskript von *Mon monde à table* in die Archives nationales, wo es bis heute liegt. Seine überaus umfangreiche Sammlung von teils historischen Kochbüchern (Scappi, Platina, Carême etc.), auf die er sich auch in seinen Schriften mehrfach bezieht, geht an die Nationalbibliothek.

Das Haus an der Rue Livèche, in dem Guy Baward seine journalistische Karriere begann und viele Jahre lebte, gehört heute ebenfalls der Bibliothèque nationale. Man kann es derzeit nur von außen besichtigen. Demnächst aber soll es in ein kleines Baward-Museum mit zugehöriger Bibliothek verwandelt werden. In dem Haus sollen dann einige der Bücher aus dem Nachlass des Gastrosophen zugänglich sein – ergänzt durch weitere Werke zu Küchentraditionen aus der ganzen Welt. Es existieren jedoch auch Pläne für eine solche Bibliothek an anderem Ort. Es kann also gut sein, dass an der Rue Livèche schließlich nur ein kleines Museum entsteht. Vorgesehen ist offenbar auch eine kritische Ausgabe von *Mon monde à table* – ein Zeitraum für dieses Projekt ist aber noch nicht bestimmt.



Das Schwänzchen bietet nur wenig Fleisch, gibt aber dem Eintopf viel Aroma und Konsistenz.

Keu Crocrole

Schwanz vom Schwein mit Gemüse, Zwiebel und Zitronengras

Ob sich Guy Baward (1882–1965) und Camille Crocrole (1821–1905) je persönlich begegnet sind, ist unbekannt. Baward kam 1900 nach Port-Louis und wohnte von Anfang an im selben Quartier wie Crocrole – eine Begegnung wäre also theoretisch möglich gewesen, überliefert aber ist davon nichts. Auf jeden Fall wusste Baward um die Experimente, die Crocrole mit seinen Schweinen angestellt hatte. Dass er dem Schweineflüsterer ausgerechnet ein Rezept mit Schweineschwanz gewidmet hat, ist nämlich kein Zufall. Publiziert wurde das Rezept allerdings erst 1928 in Bawards *Manuel de Cuisine* (S. 304), mit folgendem Kommentar: «Vielleicht hat Herr Crocrole als Erster verstanden, dass gerade das bescheidene Ende dieses wunderbaren Tiers etwas auszudrücken hat – nicht nur im Stall indes, sondern ebenso in der Küche.» Am Schwanz vom Schwein sitzt nur ein bisschen Fleisch, etwas Haut und Bindegewebe. Wenig Essbares ge-

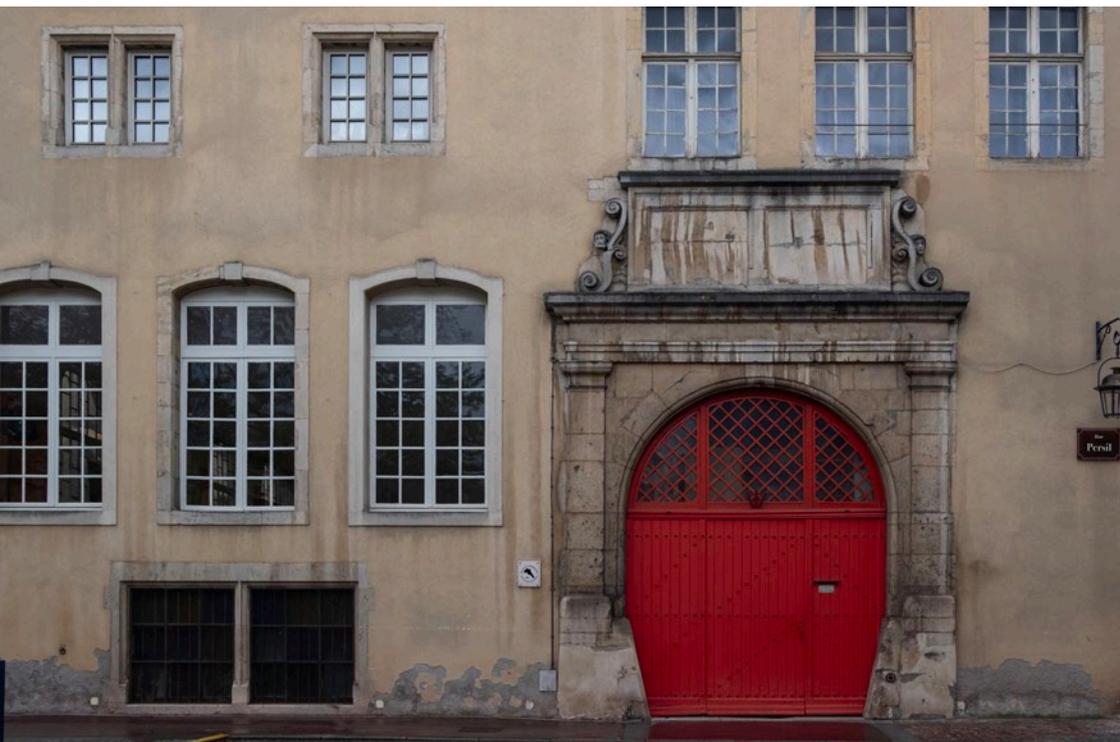
messen an der Zeit, die seine Zubereitung beansprucht. Allerdings gibt das Stück im Topf viel Gelatine und Aroma an die Umgebung ab. Das Rezept von Baward trägt diesem Umstand Rechnung, denn sein Ziel ist nebst dem Schwänzchen selbst auch (oder fast mehr noch) ein Gemüsegericht, das von Gewürzen ebenso durchdrungen wird wie von den Säften aus dem Innern dieser «extrémité modeste», wie der Autor das Stück nennt.

Das Rezept sieht ein Schwänzchen pro Person vor. Das mag wenig erscheinen, doch es geht ja wie gesagt nicht nur ums Fleisch. Baward schreibt dazu: «Das Tier hat ja nur ein Schwänzchen. Wir haben es also sowieso mit einem ganz exquisiten Vergnügen zu tun. Und ich finde es ist eine Frage des Anstandes oder Respekts, nicht mehr als ein Stück pro Person aufzutischen – wer es anders halten will, nehme selbst die Zwiesprache mit seinem Gewissen auf und halte jede Schuld vom Verfasser dieses Buches fern.»

Für 4 Personen

- 1 EL Bratbutter (25 g)
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 Zwiebeln, in Streifen
- 2 TL Salz
- 4 Schwänze vom Schwein
- 300 ml Weißwein
- 300 ml Wasser
- 1 Zitrone, gut abgewaschen
- 50 g Ingwer, in feinsten Stücken
- 4 Zitronengrasstängel, geputzt, in feinsten Ringen (30 g)
- 4 Chilis, in feinen Ringen
- 300 g Kartoffel, geschält, in 2 cm großen Stücken
- 200 g Karotte, geschält, in 3 cm langen Stücken
- 100 g Wurzelpetersilie, geschält, in 3 cm langen Stücken
- 150 g Kichererbsen, gekocht
- 4 Kaffernlimettenblätter, entgratet, in feinen Streifen
- 1 TL weißer Pfeffer, gemahlen
- ~ Zitronensaft zum Abschmecken (1–2 EL)

- 1** | Fett in einem schweren Topf erwärmen, Zwiebel und Salz begeben, glasig dünsten. Schweinschwänze dazugeben, kurz anziehen lassen. Mit Weißwein und Wasser ablöschen. Mit einem Sparschäler sechs größere Hautstücke von der Zitrone ziehen, begeben. Ingwer, Zitronengras und Chili einrühren, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, zugedeckt 100 Minuten köcheln lassen.
- 2** | Kartoffel, Karotte und Wurzelpetersilie rund um die Schwänzchen verteilen und gut in die Flüssigkeit drücken, nochmals kurz aufkochen lassen, Hitze reduzieren, zugedeckt weitere 30 Minuten garen.
- 3** | Kichererbsen begeben, ohne Deckel weitere 40 Minuten köcheln lassen, bis der Sud etwas eingedickt ist.
- 5** | Kaffernlimettenblätter einrühren, nochmals 5–10 Minuten köcheln lassen. Pfeffer zugeben, sorgfältig mit Zitronensaft abschmecken. Die Sauce sollte nur leicht säuerlich sein.



Institut Appargaedi

Erforschung von Herkunft und Geschichte lemusischer Wörter

Könnte es sein, dass das lemusische Wort *kalex* («hart») auf dieselbe Wurzel zurückgeht wie das gallische *caleto* oder das bretonisch *kaled*? Steckt *kalex* folglich auch in *Calais* drin, der Hafenstadt im Norden Frankreichs? Warum trägt ein lemusisches Sandteiggebäck, das stark an die französischen Madeleines erinnert, auf der Insel den Namen *Mouson*? Was bedeutete der Ausdruck *pùnzikrot* im 19. Jahrhundert? Und wie kam die

Das Institut Appargaedi ist seit 1966 in einem Haus aus dem 16. Jahrhundert untergebracht.

Redewendung *po hai po hai!* zustande, mit der man andeutet, dass etwas gut zentriert ist, dass ein Mittelweg gefunden wurde?

Solche Fragen untersucht ein Institut an der Rue Persil, das 1966 von Sibyl Appargaedi (1904–2000) gegründet wurde und bis heute ihren Namen trägt. Appargaedi beschäftigte sich ab den 1940er-Jahren als eine der ersten Sprachwissenschaftlerinnen systematisch mit dem Lemusischen und seinen sehr diversen Ursprüngen. Sie gab 1980 auch den ersten lemusisch-französischen Dictionnaire heraus, der auf knapp zweihundert eng bedruckten Seiten die wichtigsten Wörter dieser bis dahin kaum schriftlich fixierten Sprache auflistete. Appargaedi führte ihr Institut zunächst auf privater Basis und finanzierte es weitgehend aus eigenen Mitteln. Erst als sie sich 1986 aus dem Forschungsalltag zurückzog, wurde ihre Einrichtung in die Universität von Port-Louis integriert.

Heute wird das Institut von Marthe Batunet geleitet. Die gebürtige Port-Louiserin studierte in Rom und arbeitete an verschiedenen etymologischen Projekten in ehemals französischen Kolonialgebieten mit. Sie übernahm das Institut 2002 und führte bald eine Reihe von neuen Techniken und Methoden ein. In enger Zusammenarbeit mit ihren Studentinnen und Studenten realisierte sie während knapp zwanzig Jahren auf der Basis des Dictionnaires von Sibyl Appargaedi ein mehr als zweitausend Seiten starkes Wörterbuch, das auch Erläuterungen zur Grammatik, eine Sammlung von Redewendungen und zahlreiche Anmerkungen zur Etymologie umfasst. Das neue Standardwerk wurde 2019 bei Maisonneuve & Duprat publiziert und schon 2022 neu aufgelegt.

Das Institut Appargaedi ist in einem Haus untergebracht, das vermutlich etwa gleichzeitig mit der ersten Markthalle um 1569 errichtet, seither aber immer wieder umgebaut wurde. Es diente den Vorfahren von Sibyl Appargaedi ab dem 19. Jahrhundert als Sitz ihrer Handelsfirma für Chemikalien und Farben. Das große Eingangstor wirkt leicht hufeisenförmig und das Holz der Türflügel war offenbar immer schon rot angemalt. Diese zwei Auffälligkeiten haben dem Haus den Übernamen *Kabru* eingetragen, was ein Kofferwort aus *kabal* («Pferd») und *rubé* («rot») sein soll. So will es jedenfalls die offizielle Historie des Instituts. Aber wer weiß, vielleicht handelt es sich beim *Kabru* ja um einen etymologischen Wolpertinger.



Zum Laden von Fāmíng yuán gehören weitere Räume, ein kleiner Fabrikationsbereich, ein Beratungszimmer, Büros und mehrere Keller.

Boutik Fāmíng yuán

Spezialgeschäft für Getrocknetes aller Art aus Asien

Wenn es um Kräuter, Gewürze und andere Aromastoffe aus Asien geht, dann ist die Boutik Fāmíng yuán an der Rue Aneth sicher die erste Adresse von Port-Louis. Das Geschäft wurde 1999 von Madame Fleur Tù und ihrem Ehemann Amédée Robin gegründet. Schon die Eltern von Fleur Tù, die in den 1950er-Jahren aus dem Süden von Taiwan nach Lemusa gekommen waren, führten drei Jahrzehnte lang ein Kräuter- und Teegeschäft an der Rue des Tanneurs. Fleur hatte eigentlich nicht die Absicht, in ihre Fußstapfen zu treten und lies sich stattdessen zur Psychotherapeutin ausbilden. Dann aber traf sie den auf Chinesische Kräuterkunde spezialisierten Franzosen Amédée Robin, sie heirateten 1996 und beschlossen zwei Jahre später, das Geschäft der Eltern weiterzuführen – unter neuem Namen und an einer neuen Adresse. 发明园 (Fāmíng yuán) bedeutet etwa «Erfindung»-«Garten» – also «Garten der Erfindungen»,

vielleicht aber auch «erfundener Garten». Der große Laden liegt zwar nur einen Steinwurf vom Quartier Vapeur entfernt, dem traditionellen Chinesen-Viertel von Port-Louis, behauptet sich jedoch in der wesentlich europäischer geprägten Umgebung des südlichen Quartier Herbes. «Wir haben die Lage bewusst gewählt, um so die Hemmschwelle für westliche Köche heruntersetzen», erklärt Amédée – und die Rechnung ist aufgegangen: «Heute stammt etwa die Hälfte unserer Kunden aus einem nicht-asiatischen Umfeld».

Sicher spielt dabei auch der Umstand eine wichtige Rolle, dass Amédée Robin die potenziellen Käufer in bestem Französisch beraten kann, sind doch manche Dinge hier für den an europäische Traditionen gewöhnten Koch ziemlich fremd – nicht nur die Haifischflossen oder Seegurken, sondern ebenso die getrockneten Kräuter und Rhizome, Pilze und Meeresfrüchte aller Art, die in großen Gläsern Flanke an Flanke in den Regalen stehen. Unterdessen lässt Fāmíng yuán verschiedene Aromastoffe auf Lemusa anbauen und verarbeitet sie in der Regel selbst. Speziellere Dinge wie Seepferde oder getrocknete Geckos werden allerdings immer noch aus Asien importiert.



Das Angebot von Fāmíng yuán besteht zur Hauptsache aus getrockneten Waren aller Art. Im Bild eine getrocknete Sepia und Glasbehälter mit Jakobsmuscheln in verschiedenen Größen.



Die Hauskatze heißt scherzhaft Máobǐ («Schreibpinsel»), seit sie einmal mit Kalmar-Tinte am Schwanz über den Schreibtisch von Fleur gehüpft ist. Die Chubachups werden meist an die Kinder im Quartier verschenkt, die sich gerne die seltsamen Dinge auf den Regalen von Fāmíng yuán anschauen.

Fleur hat über dem Laden ihre psychotherapeutische Praxis eingerichtet. «Zu Beginn fürchtete ich, die immer wieder anderen Gerüche aus dem Parterre könnten meine Patienten stören – unterdessen aber habe ich gemerkt, dass diese Düfte ihnen im Gegenteil sogar oft den Einstieg in ihre eigenen Geschichten erleichtern, vor allem wenn es um Erinnerungen geht – und das kommt natürlich öfters vor.»

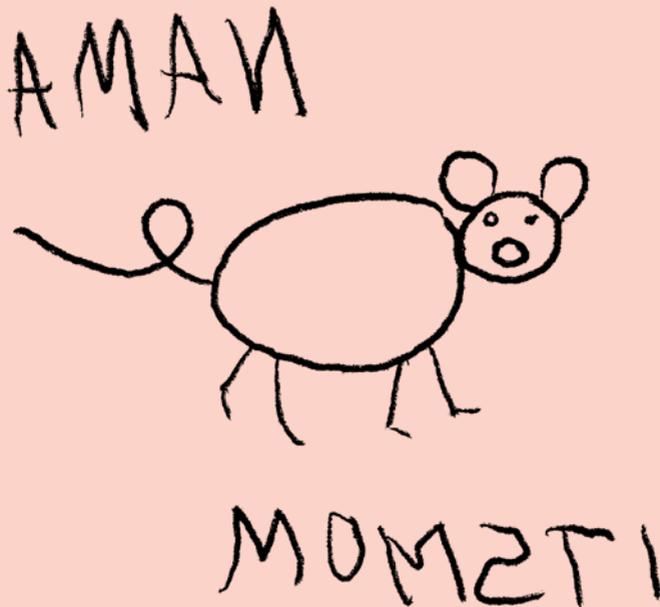
Im Jahr 2003 stieß Jacques Tù, der auf Heilkräuterküche spezialisierte Bruder von Fleur zum Team. Noch im selben Jahr konnten sie zufällig das Haus auf der gegenüberliegenden Straßenseite erwerben und eröffnete wenige Monate später das Restaurant Fāmíng yuán. Das Lokal ist natürlich auf Kräuter- respektive Heilküche spezialisiert und zeigt exemplarisch, wie sich die getrockneten Zutaten aus der Boutik mit Frischware kombinieren und zu delikaten Speisen verarbeiten lassen.

Das Deuten der Schweine

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Auf der Place Herbes lebte einst ein Schwein, das konnte sich sehr gut aus in der Hauptstadt. Wenn die Leute es nach dem Weg zu dieser oder jener Adresse fragten, dann streckte es sein Schwänzchen wie einen Zeigefinger aus und wies ihnen so die Richtung. Als die Menschen anfangen, mehr und mehr ihre Smartphones nach dem rechten Weg zu fragen, fühlte sich das Schwein bald einmal überflüssig. Es verließ seinen Stammplatz, wanderte über die Insel und erzählte überall herum, wie dumm und undankbar die Menschen doch seien. Seither deuten die Schweine, fragt man sie doch mal nach dem Weg, absichtlich in die falsche Richtung.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.30.



Zeichnung von Ida Versmer. AMAN ist das lemuische Wort für «Richtung», «Himmelsrichtung». MONZTIJE bedeutet «zeigen».



Im Garten des Restaurants schützen große Bäume die Gäste vor der Sonne. Zeltartige Konstruktionen sorgen dafür, dass man auch bei Regen draußen essen kann.

Restaurant Fāmíng yuán

Kräuterküche nicht nur für die Gesundheit, auch fürs Vergnügen

Das Restaurant Fāmíng yuán ist auf asiatische Kräuterküche spezialisiert. Unter der Leitung von Jacques Tù bereitet ein kleines Team diverse Speisen zu, die den Prinzipien der chinesischen Heilkunde folgen. Dabei werden die Kräuter, Rhizome und anderen Stoffe ebenso wegen ihrer aromatischen Eigenschaften eingesetzt: «Wir sind ein Restaurant und es geht immer auch um den Geschmack der Dinge», betont der Küchenchef.

Das Etablissement wurde 2003 als Erweiterung des gleichnamigen Kräuterladens eröffnet. Jacques Tù ließ sich in Taipei und Guangzhou zum Heilkräuterkoch ausbilden, arbeitete einige Jahre lang in einer Hotelküche in Singapur, später in Kuala Lumpur und Melbourne. Nach einer Zusatzausbildung in Guangzhou war er als Diätberater in einem Hospital in Singapur tätig und unternahm dann eine einjährige Welt-



Eine wärmende Delikatesse aus der Küche des *Fā míng yuán*: Schweinedarm und Tofuhaut in einer Hühnerbrühe mit Ginseng und Wolfsbeeren.

reise – ehe er 2003 nach Lemusa zurückkehrte. Das Lokal verfügt über einen relativ kleinen Speisesaal mit nur 40 Plätzen, dafür aber über einen schönen, von großen Bäumen überragten Garten. Auf dem Menu finden sich zum Beispiel Seeschnellen mit chinesischem Yams, Gedünstete Miesmuscheln mit Ginseng und Cordyceps (einem Schlauchpilz), Tian Qi Hühnersuppe, Ente mit Engelwurz und Wein, Ochenschwanz mit Karotten und Eucommia-Rinde, Schweinsrippen in Brühe, Schweinedarm mit Tofu und Wolfsbeeren, Pilze mit Kastanien und Lilienblüten, Weißpilze mit süßen Mandeln.

Berühmt ist auch *Buddhas Fest*, ein Eintopf mit verschiedenen Pilzen, Tofuhaut, Lotussamen, Lilienblüten und Glasnudeln, der auch in buddhistischen Klöstern zubereitet wird. Jacques Tù kocht ihn besonders oft an den ersten Tagen nach dem chinesischen Neujahrsfest und wählt dann vermehrt Zutaten aus, die eine symbolische Bedeutung haben: Karotten für Glück, Baumpilze für ein langes Leben, Wasserkastanien für Einheit, Lilienblüten für Reichtum, frittiertes Tofu für den Haussegen ...



Stimmt die Balance, ist Buddha's Eintopf wirklich ein schönes vegetarisches Fest.

Buddhas Fest

Eintopf mit Pilzen, Tofuhaut, Lotussamen und Lilienblüten

Buddhas Fest oder *Buddhas Entzücken* gehört zu den Klassikern der vegetarischen Küche Chinas, insbesondere der buddhistischen Klosterküche. Traditionell enthält der Eintopf deshalb weder Fisch oder Fleisch, noch Knoblauch oder Zwiebeln. Ein verbindliches Rezept gibt es nicht. Die meisten Quellen sind sich jedoch einig, dass Buddha's Fest traditionell aus 18 Zutaten besteht. Die Erklärungen dafür sind sehr heterogen, haben aber immer mit buddhistischer Zahlensymbolik zu tun. Jacques Tù ist der Küchenchef des Restaurants Fāmíng yuán in Port-Louis, das auf asiatische Kräuterküche spezialisiert ist. Auch er bietet Buddha's Fest auf seiner Karte an: «Es ist ein altmodisches Rezept, aber wenn man die Balance findet, dann schmeckt es sehr befriedigend.» Seine Zutatenliste sieht, abgesehen von Wasser und dem optionalen Sesamöl, genau 18 Zutaten vor – und verzichtet auf alles, was in einer buddhistischen Diät stören würde.

Für 4 Personen

- 25 g getrocknete Shiitake, gut abgespült
- 300 ml heißes Wasser
- 30 g getrocknete Lotussamen, zehn Minuten eingeweicht, gut abgespült
- 25 g Tofuhaut
- 5 g Schwarz-weiß-Pilze
- 5 g Lilienblüten, getrocknet
- 6 rote chinesische Datteln, (eher eine trockene Sorte), gewaschen
- 1 EL Rapsöl
- 30 g Ingwer, geputzt, in feinen Streifen
- 50 g Reisstrohpilze aus der Dose, abgetropft
- 50 g frittiertes Tofu, ev. auch etwas mehr
- 1 Karotte (100 g), geputzt in Rädchen
- 1 EL dunkle Sojabohnenpaste
- 1 EL fermentiertes Tofu mitsamt Saft
- 50 ml Sojasauce
- 150 ml Reiswein, am besten Shào Xīng
- 1 TL Sichuanpfeffer, geröstet und gemahlen
- 1 TL Zucker
- 20 g Glasnudeln oder Reis-Vermicelli
- ~ Sesamöl, optional

Zum Schluss sollte das Gericht die Konsistenz eines Ragouts haben. Wie so viele Eintöpfe schmeckt auch Buddha's Fest deutlich besser, wenn es am Tag danach wieder aufgewärmt wird.

- 1** | Shiitake in 300 ml heißes Wasser legen und 60 Minuten ziehen lassen. Aus der Flüssigkeit heben, ausdrücken, Einweichwasser aufbewahren. Stiele von den Pilzen entfernen und entsorgen, Hüte halbieren.
- 2** | Lotussamen in leicht siedendem Wasser 30 Minuten köcheln lassen, bis sie fast ganz durchgegart sind.
- 3** | Tofuhaut 60 Minuten in heißem Wasser einweichen, abspülen, ausdrücken und in Streifen schneiden. Stellen, die immer noch hart sind, sorgfältig entfernen.
- 4** | Schwarz-weiß-Pilze 30 Minuten in heißem Wasser einweichen, dann abspülen, gut ausdrücken, Stielansätze entfernen und in dünne Lamellen schneiden.
- 5** | Chinesischen Datteln 20 Minuten lang in lauwarmem Wasser einweichen, dann abspülen und gut ausdrücken.
- 6** | Lilienblüten 20 Minuten in warmem Wasser einweichen, abtropfen und einen Knoten in jede der *Golden Needles* machen, damit sie nicht ausfasern beim Kochen.
- 7** | Öl in einem großen Topf erwärmen, Ingwer anbraten bis es duftet. Tofuhaut, Lotus, Shiitake, Schwarz-weiß-Pilze, Lilienblüten, Datteln, Reisstrohpilze, frittiertes Tofu und Karotte begeben, 5–10 Minuten bei mittlere Hitze braten.
- 8** | Sojabohnenpaste, fermentiertes Tofu, Sojasauce, Reiswein, Sichuanpfeffer, Zucker und das Einweichwasser der Shiitake zu einer Sauce verrühren und in die Pfanne mit Tofuhaut und Pilzen geben. Glasnudeln einrühren und auf kleiner Flamme 30 Minuten halb zugedeckt köcheln lassen. Zum Schluss etwas Sesamöl darüber träufeln.