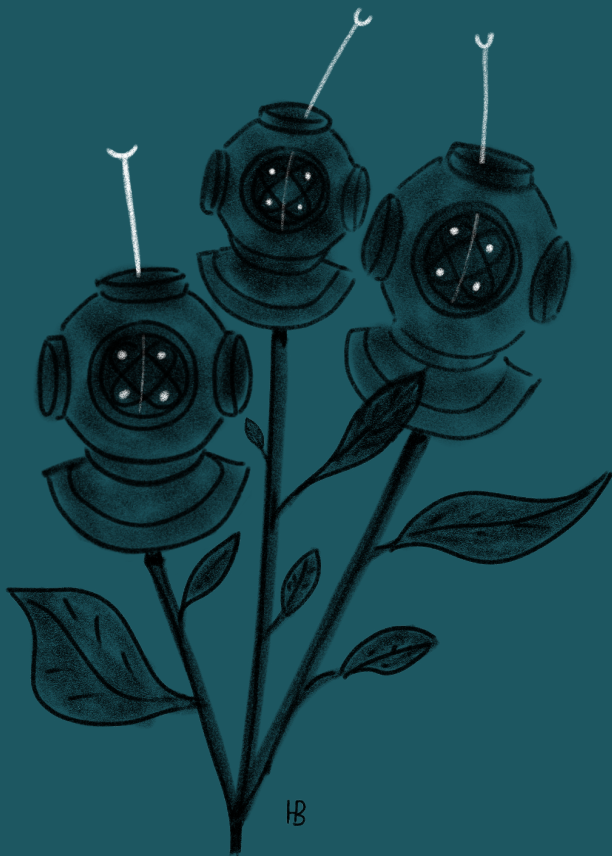


Port-Louis Plaisir (7^{ème})



Palubaka
Helodoxa verecunda

Wasser spielt eine zentrale Rolle in diesem Quartier, das im 16. /17. Jahrhundert auch mit Hilfe jüdischer Einwanderer den Sümpfen im Mündungsgebiet der Satulle abgetrotzt wurde. Die Straßen sind nach Vergnügungen benannt, die Plasio Polter um 1900 gesammelt hat. An seine Arbeit erinnert heute ein Institut, das in der Maison Océane untergebracht ist, einem großen Kulturzentrum in einer ehemaligen Kaserne.

Wer im Quartier eine heftige Diskussion entfachen möchte, spricht das Thema Palubaka (*Helodoxa verecunda*) an. Einige halten diese Beere, die überall am Rand der Kanäle aus dem Wasser schießt, für einen dekorativen Segen, andere fluchen über das lästige Unkraut. Die blauen Früchte der Pflanze erinnern ein wenig an altmodische Taucherhelme und schmecken leicht süß, aber auch adstringierend. Der Name geht auf lemusisch *paln* («Sumpf») und *baka* («Beere») zurück.

Quartier Plaisir QUARTIER

Die diversen Kanäle in diesem Viertel erinnern daran, dass die Häuser über einem Sumpf stehen.

Maison Océane INSTITUTION

Das ehemalige Hauptquartier der Marine ist heute ein lebendiges Kulturzentrum.

Hirn vom Schwein Cerbell INNEREI

Wer sich nicht entscheiden kann, kommt sich wie das Schwein mit zwei Gehirnen vor.

Institut du plaisir INSTITUT

Zu Beginn des 20. Jahrhunderts schuf Plasio Polter ein Institut ganz eigener Art.

Cerbell flammé REZEPT

Hirn vom Schwein, in würziger Brühe gesotten, gebraten und mit Absinth flambiert.

Magen vom Schwein Stomak INNEREI

Wenn einer schmolzt, dann heißt es auf Lemusa, er habe sich den «Magen aufgesetzt».

École Xavier Lardon INSTITUTION

Am Rande des Quartier Plaisir liegt eine der schönsten und ältesten Schulen der Stadt.

Kluge Karpfen LEGENDE

Jana Godet weiß, warum die Karpfen im Teich der École Xavier Lardon lateinische Namen tragen.

Potage Bechelé REZEPT

Ragout aus Schweinemagen mit Ingwer, Speck, Pfeffer, Weißwein und Petersilie.

Eine angenehme Beschäftigung ANSICHT

Samuel Q. Herzog ist sehr froh, dass er im Parc du Déduit keinen Löwen gesehen hat.



Region (*randa*): Centre (*xanta*), Sentôme
 Departement: Port-Louis Plaisir (7^{ème})
 Postleitzahl: LM-0307
 Telefonvorwahl: +69 (0)3
 Einwohner: 30'269 (Mai 2011)



Quartier Plaisir

Das Land, auf dem hier die Häuser stehen, war einst ein Sumpf

Auch das 7^{me} Soutège ganz im Norden der Hauptstadt war einst ein Dorf und hieß Paltt, was auf Lemusisch «Sumpf» bedeutet. Denn bis in die frühe Neuzeit hinein war das Mündungsgebiet der Satulle, die vom Majorin-Massiv her nach Süden fließt, ein einziger Sumpf mit ein paar Inseln, auf denen sich Mensch und Tier zusammendrängten. Spätestens ab dem 16. Jahrhundert aber begann man die Wasser zu kanalisieren und Fundamente

Könnte fast in Venedig sein: Das Restaurant Cassine an der Rue de l'Alaolfacerie.



Die Personifikation des Vergnügens räkelt sich unter einem Baum im Parc du Déduit.

zu bauen. «Wo einst Sumpf war, ist heute Stein», heißt es in einer zeitgenössischen Quelle.¹ Das Quartier besteht etwa zur Hälfte aus Land, zur anderen Hälfte aus Seen und Wasserwegen – kein Wunder also, kommt man sich manchmal fast ein wenig wie in Venedig vor. Dabei riecht es hier nur selten nach Meer, sondern viel öfters nach den diversen Bäckereien, die hier Brote und Kuchen herstellen.

Einige dieser Geschäfte dürften schon seit dem 17. Jahrhundert bestehen, 1654 nämlich gründeten Sephardim im Südosten des Quartiers die vermutlich erste jüdische Gemeinde der Insel.² Sie trieben die Trockenlegung und Neuorganisation des einst sumpfigen Gebiets weiter voran. Auf die Sephardim folgten wenig später aschkenasische Juden vermutlich aus dem Herrschaftsgebiet von Louis XIV, die sich ebenfalls im Norden der Hauptstadt ansiedelten.³ Noch im 17. Jahrhundert ließ ein gewisser Lazard Levi im Osten des Quartiers einen großen Teich isolieren und für die Forellenzucht herrichten.⁴ In der Mitte des Teichs baute er auf einem sechseckigen Inselchen einen oktogonalen Pavillon mit einem flachen Dach, der für Poesievorträge im privatesten Rahmen diente.⁵ Im Teich schwimmen heute nur noch Karpfen, etwas weiter nördlich aber hat sich am Ufer der Satulle eine Forellenzucht (*Truite du Plaisir*) etabliert, die ganz Port-Louis mit frischen und geräucherten Fischen beliefert. Forellen spielen auch in der Küche des Quartiers noch eine wichtige Rolle. Das Restaurant Cassine etwa bietet einen Reis mit geräucherter Forelle und Dill an.

Lac Levi mit Inselchen und Pavillon.





In einem 1892 gebauten Haus an der Rue de la Vitiosibilarie 27 haben die Bäcker der Stadt bis heute ihr gewerkschaftliches Zentrum.

Das Quartier hat seinen Namen nicht etwa von Plasio Polter und seinem Institut du plaisir, nach dessen Delicis seit 2016 die Straßen benannt sind⁶, es heißt vielmehr nach einer steinernen Personifikation des Vergnügens so, die eine anonyme Stifterin zu Beginn des 20. Jahrhunderts im Parc du Déduit aufstellen ließ – auf halber Strecke zwischen der Ecole Xavier Lardon und der Maison Océane, dem ehemaligen Hauptquartier der lemuischen Marine.

¹ «Ubi paludem fuit nunc est lapis.» Jacob Schychs (Hrsg.): *Miscellanea inusitata de Mundo, Coelo et Terra*. Santa Lemusa: Typis Davidis Neri, 1679. S. 15.

² Diese Juden waren Ende des 15. Jahrhunderts aus Spanien vertrieben worden und wanderten über Brasilien, wo sie ebenfalls abgewiesen wurden, nach Lemusa weiter. Marie Casate: *Histoire de Lemusa. Du Moyen Âge à nos jours*. Mit einem Vorwort von Odette Sissay. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2020. S. 25.

³ Casate: *Op. cit.* S. 26.

⁴ Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine*

architectural de la capitale. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1. 2001]. S. 322.

⁵ Das Inselchen heißt bis heute Vortinze, was vermutlich Jiddisch ist und «Inselchen der Wörter» bedeutet.

⁶ Auf Geheiß von Odette Sissay mussten ab dem 8. August 2016 diverse Straßen und Plätze der Hauptstadt umbenannt werden. Im Quartier du Plaisir wurden sie nach einigen der Vergnügen benannt, die Plasio Polter mit lateinischen Begriffen beschrieb und dem Rektor der Universität von Port-Louis 1938 als Liste schickte – siehe Institut du plaisir.



Maison Océane

Das ehemalige Marine-Hauptquartier ist heute Kulturzentrum

Bis zur Abschaffung der Armee im Jahr 1989 hatte die lemusische Marine ihr zentrales Quartier im Nordwesten von Port-Louis. Das Hauptgebäude wurde 1930–1931 in der Regierungszeit von Präsident Timotée Duphot errichtet, der selbst Offizier der Marine war. Es wurde auf den Namen seiner jüngsten Tochter getauft, die Océane hieß. Der Bau verläuft parallel zum Ozean, ist mehr als hundertzwanzig Meter lang und mit

Die frisch renovierte Maison Océane und daneben der «Glockenturm».



Das südlichste Treppenhaus der Maison Océane ist mit maritimen Mosaiken von Charles Schroeder verziert.

dem Dachgeschoss fünf Etagen hoch. Pilaster und zwei Gesimse rhythmisieren die Fassade. Die Räume im Innern sind im Durchschnitt gut drei Meter hoch und werden über sechs Treppenhäuser erschlossen. Im Parterre gibt es einen großen Vortragssaal, der auch als Kino oder Ballsaal genutzt werden kann. Eine nette Besonderheit sind die Mosaik im südlichsten Treppenhaus, die von Charles Schroeder (1884–1979) gelegt wurden und maritime Symbole oder Szenen aus dem Alltag der Marinesoldaten zeigen.

Im Norden des Gebäudes erhebt sich ein leicht futuristisch wirkender Glockenturm. In ihm verbirgt sich eine weitere Besonderheit, die sich offenbar einem persönlichen Vorstoß von Duphot verdankt: Statt einer mächtigen Glocke ist in dem Turm nämlich eine mechanische Orgel eingerichtet, die mal ganz militärische, mal eher wehmütige Klänge in die weiten des Ozeans hinaus pumpen kann. Sie diente dazu, die Marinesoldaten zum Essen oder zur Versammlung auf dem Exerzierplatz zu rufen und kündigte auch die Präsenz bestimmter Besucher an, etwa des



Die mechanische Orgel der Maison Océane wird jeweils am Sonntag in Betrieb genommen und spielt zwei Dutzend Melodien – auf dem Internet kursiert eine Kostprobe: vimeo.com/390724798

Staatspräsidenten oder ausländischer Offiziere. Sie erklang auch, wenn bestimmte Schiffe in die Baie des Italiens ein oder ausfahren – und sollte den Blick der Soldaten für die Schönheit ihrer Formen und Bewegungen schärfen. Die mechanische Orgel im Glockenturm der Marine soll einst mehrere hundert Melodien geleiert haben. Sie versagte indes bereits in den 1950er-Jahren ihren Dienst und wurde durch eine Sirene ersetzt. Erst 2017 wurde das völlig verrostete Instrument aus dem Turm herausgeholt, sorgfältig renoviert und wieder eingebaut. Heute wird es an jedem Sonntag gespielt und beherrscht etwa zwei Dutzend Melodien – mehr oder weniger.

Nach dem Auszug der Truppen wurden das Parterre und der erste Stock des Gebäudes als Depot für Baumaschinen genutzt. In den Kellern mietete sich ein Weinhändler ein. In den oberen Geschossen wurden Ateliers für Künstler und Kunsthandwerker eingerichtet, zuoberst auch Wohnungen. Mit den Jahren allerdings zerfiel das ehemalige Hauptquartier der Marine mehr und mehr. Erst zog der Weinhändler aus, dann die

Künstler – und so rosteten die Baumaschinen bald ganz alleine vor sich hin, denn die Besitzerin (eine Firma aus Voltes) hatte längst Pleite gemacht.

Erst 2017 wurde das Gebäude auf Befehl von Odette Sissay sorgfältig renoviert. Die Maschinen wurden entfernt und im Untergeschoss wurden Druckwerkstätten eingebaut. Im Parterre eröffneten unter anderem das Restaurant 101 Plaisirs, die Bar Oh c'est Anne! und die Galerie O. Im ersten und zweiten Stock richteten sich neben Künstlern auch kleine Unternehmen wie der Verlag Ruben66 ein.

Und im dritten Stock gab es Platz für das von Sissay 2017 gegründete Institut Plasio Polter (IPP). Das IPP beschäftigt sich primär mit den Vergnügungen dieser Welt und den Bedingungen, unter denen sie genossen werden können. Das Institut erforscht psychische Dispositionen und biografische Situationen, in denen Vergnügen möglich ist. Es zeichnet neuronale Prozesse nach und untersucht Einflussfaktoren wie Schlaf, Traum, Drogen, Essen, Berührung, Klima etc. Es widmet sich aber auch der literarischen Beschreibung oder künstlerischen Umsetzung von Vergnügen. Ein Spezialgebiet ist auch das Verhältnis von Vergnügen und kulinarischen Strategien gewidmet.

Das Institut setzt die Arbeit fort, die Plasio Polter zu Beginn des 20. Jahrhunderts ebenfalls im Norden der Hauptstadt begann. Polter hatte damals vergeblich versucht, sein privates Institut unter die Fittiche der Universität zu stellen. Das IPP nun ist seit 2017 offiziell ein Institut der Universitas lemusensis. Es wird von Marie-Françoise Revel geleitet und besetzt den ganzen dritten Stock der Maison Océane.



Hirn vom Schwein Cerbell

Wer sich wie das Schwein mit zwei Gehirnen vorkommt

Kann sich auf der Insel Lemusa jemand nicht entscheiden, ob er dies oder jenes tun, den einen oder den anderen Weg einschlagen will, dann sagen er oder sie oft: «Ahh, ji mi santi kom lè kochon kefa dè cerbell!» Oder auf Französisch: «Ahh, je me sens comme le cochon avec ses deux cerveaux!». Deutsch also etwa: «Ich komme mir vor wie das Schwein mit den zwei Gehirnen!»¹ Die Redewendung hat ihren Ursprung in einer Geschichte,

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



Könnte es sein, dass sich in diesen Köpfen mehr als zwei Gehirne verbergen?

die bei Line-Mine Courroux sehr ausführlich erzählt wird, hier aber nur kurz zusammengefasst sei.² An der Mündung der Satulle³ wohnte einst ein Schwein, das hatte zwei Gehirne. Es geriet in Not, wann immer es eine Entscheidung zu treffen hatte. Wählte das eine Gehirn den linken Pfad, dann befahl das andere den rechten Weg. Das arme Tier kam folglich kaum voran in seinem Leben. Verzweifelt suchte es den Großen Ragot⁴ auf und klagte ihm sein Leid: «Wenn ich zwei Eichen sehe, dann kann ich mich nicht entscheiden, unter welcher ich nach Früchten suchen soll. Komme ich an eine Suhle, dann scheint mir das Bad darin so verführerisch wie der Verzicht darauf. Ja, selbst am Abend, wenn ich mich schlafen legen will, weiß ich nicht, ob ich mich nach links oder nach rechts fallen lassen soll – und bleibe am Ende oft einfach stehen. Jede Entscheidung, die ich treffen könnte, scheint mir ebenso richtig wie auch völlig falsch.»

«Nun», sprach der Große Ragot, «bedeutet den Leben nicht oft, die falsche Entscheidung zu fällen? Ist es nicht gerade das, was das Leben vom Tod unterscheidet? Dass es immer noch eine andere, vielleicht eine bessere Möglichkeit geben könnte?»

«Das mag für Wesen gelten, die nur ein Gehirn haben», jammerte das Schwein, «ich aber habe deren zwei!»

«Du hast recht», lenkte da der Große Ragot ein, «das ist kein Leben! Aber schau, es steht doch da, wo du wohnst, ein kleines Häuschen. Gehe hinein und dein Leiden wird ein Ende haben.»

Das Schwein bedankte sich glücklich beim Großen Ragot und trabte schnurstracks zu dem Häuschen. Es fand sich in einem Schlachthaus wieder, wo man flugs ein paar feine Schinken, Braten, Würste und Terrinen aus ihm machte. Dass das Tier zwei Gehirne in seinem Kopf herumtrug, fiel indes niemandem auf.

Laut Anaïs Hix ist die Geschichte typisch für lemusische Legenden, deren Moral oft nicht so leicht ersichtlich oder doppeldeutig ist.⁵ Deon Godet schreibt in seinem Buch über das Fleisch, dass einige Restaurants in der Hauptstadt früher ein Gericht auf der Karte geführt haben sollen, das *Cervelle double à la port-louisienne* hieß.⁶ Basis dieser Zubereitung war frittiertes Hirn, das genaue Rezept aber hat sich leider nicht erhalten.

WAS IN DER KÜCHENFIBEL STEHT

Das Hirn vom Schwein wiegt in der Regel knapp 80 g. Die weiche, weiße bis leicht gräulich-bräunliche Masse besteht etwa zu gleichen Teilen aus Fett und Eiweiß. Hirn ist sehr reich an Vitaminen, enthält aber auch mehr Cholesterin als jedes andere Lebensmittel (3 g pro 100 g). Hirn wird zunächst etwa 30 Minuten lang gewässert, dann zieht man die von Äderchen durchzogene Haut ab, entfernt Blutreste und spült erneut ab. Nun wird das Hirn meist etwa 10–20 Minuten in Brühe gegart, wobei es sich etwas verfestigt. So wird es dann gebraten oder frittiert. Es gibt auch Rezepte, die das Hirn roh (oder nach kurzem Blanchieren) in der Pfanne braten – oft der Länge nach in zwei Scheiben zerlegt. Hirn hat ein feines, eher zurückhaltendes Aroma, das entfernt an Leber oder Niere erinnern kann.

WAS DIE METZGER SAGEN

Hansruedi Meier: «Hirn vom Schwein verkaufen wir auch heute noch ab und zu in unserer Metzgerei. Es ist aber sehr viel Säuberungsarbeit nötig am Rohprodukt, sonst wird das nicht richtig fein. In meiner Fami-

lie, einer Metzgerfamilie haben wir das Hirn wie ein Rührei zubereitet, in der Bratpfanne, mit heißer Butter. Manchmal haben wir es auch noch mit einem verklopften Ei vermischt.»⁷

Oskar Seugrem: «Das Hirn vom Schwein hat eine einzigartige Konsistenz, zart und üppig zugleich. So schmeckt kein anderes Teil vom Tier. Natürlich muss es besonders frisch sein und gut in Form. Beim Entfernen der Membran sollte man sich nicht zu sehr quälen. Bleibt da noch das eine oder andere Stückchen hängen, verdirbt das den Genuss keineswegs. Hirn kann sehr vielfältig zubereitet werden. Ich mag es sehr gerne kalt mit Sauce Ravigotte. Gebraten, mit einer schönen Kruste, spielt es seinen üppigen Charakter besonders gut aus. Ich kombiniere es auch gerne mit Pilzen aller Art: Hirn und Pfifferlinge, mon dieu, deus nobis haec osculum fecit [«Gott hat uns diesen Kuss geschenkt», frei nach Vergil]. Großartig schmeckt mir auch Cervella alla napoletana mit schwarzen Oliven, Kapern aus dem Salz und Pane grattugiato [Semmelbrösel] – das macht man im Ofen. Man kann das Hirn aber auch leicht in den Speisen «verschwinden» lassen, zum Beispiel in Rührei, einer Suppe, in Risotto, in Knödeln oder im berühmt-berüchtigten Ragout fin, das Köche in Berlin erfunden haben.»⁸

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

² Line-Mine Courroux: *La trace de l'escargot. Contes et légendes de Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2019 [3., 1. 1850]. S. 23–26.

³ Die Satulle ist ein Fluss, der vom Majorin-Massiv aus nach Südwesten fließt und im Norden der Hauptstadt ins Meer mündet. Im Quartier du Plaisir werden seine Wasser in Becken gefasst.

⁴ Ragot, meist Großer Ragot genannt, ist einerseits die sesoulistische Gottheit der Ver- und Entwirrung. Gleichzeitig ist Ragot aber auch eine Figur, die in vielen Legenden als eine weise Instanz erscheint, deren

Rat man in verzwickten Lebenslagen sucht. Sein Vogel ist die Eule. Vergleiche Calisi Elias: *Panthéon plus – les êtres lémusiens*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019. S. 488.

⁵ Anais Hix: *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 57.

⁶ Deon Godet: *Die Sprache des Fleisches. Aromatisches aus Lemusas Koppeln, Küchen & Köpfen*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2019 [3., 1. 2012]. S. 11.

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

⁸ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Institut du plaisir

Am 8. August 1906 schuf Plasio Polter ein Institut eigener Art

Als Plasio Polter 1888 auf einem Hof bei Sentores zur Welt kam, konnte seine Eltern kaum ahnen, dass er wenige Jahre später seinen Namen zum Programm machen würde.* Plasio ist ein alter lemusischer Vorname, abgeleitet von *plasi*. Das lemusische Wort *plasi* lässt sich nur recht ungenau mit «Vergnügen» und noch ungenauer mit «Vergnügungen» übersetzen, haben diese Worte doch immer einen Beigeschmack von «Zerstreuung»

Heute sieht das Häuschen von Madame
Fordaux wieder sehr gemütlich aus.

oder «Zeitvertreib». Plasi beschreibt aber, ähnlich wie das französische *plaisir*, vielmehr einen «konzentrierten Zustand, der mit dem Empfinden von Lust, Freude und Glück verknüpft ist», wie Samson Godet in seinem *Lemusa Lexikon* (Port-Louis, 2018, S. 669) schreibt.

Plasios Vater war ein Demokrat aus Europa, der nach der März-Revolution fliehen musste – ob er mit den Polters verwandt war, die in den 1930er-Jahren nach Lemusa kamen, ist nicht bekannt. Seine Mutter stammte aus Sentores. Plasio war ein schlechter Schüler, der durch allerlei Ticks oder störende Angewohnheiten auffiel und sich manch seltsamer Passion verschrieb. So zeichnete er zum Beispiel mit zwölf Jahren eine Art Gänsepiel mit 1200 Feldern und einer daraus resultierenden Spieldauer von mindestens zehn Tagen. Dass er trotzdem zum Studium an der Université de Port-Louis zugelassen wurde, verdankte er einzig seinem Lateinlehrer, der einen unerklärlichen Narren an seinem Schüler gefressen hatte – obwohl in dessen Übersetzungen des *Gallischen Krieges* regelmäßig die Helvetier oder die Germanen als Sieger aus den Schlachten hervorgingen.

GRÜNDUNG EINES EIGENEN INSTITUTS

Plasio nahm also ein Zimmer bei Madame Fordaux, einer älteren Witwe, die im Norden der Hauptstadt ein noch älteres Haus bewohnte. Tag für Tag marschierte er quer durch die Stadt zur Uni. Er besuchte das philosophische und das romanische Institut, saß in Vorlesungen über Geschichte, Medizin, Physik und Astronomie, sprach bei den Religionswissenschaftlern und den Ökonomen vor. Nach wenigen Wochen allerdings war ihm die Sache schon über. Am Tag seines 18. Geburtstags, es war der 8. August 1906, blieb er in seinem kleinen Zimmer und gründete dort in Gegenwart der leicht irritierten Vermieterin sein eigenes Institut: das Institut du plaisir.

Plasio Polter begann damit, eine Liste sämtlicher Dinge aufzustellen, die ihm selbst Vergnügen bereiteten. Dann ging er dazu über, Dritte nach ihren Vergnügungen zu befragen. Hierfür baute er sich einen farbigen Stand, eine Art mobiles Institut, stellte es am Quai des Italiens neben den Verkaufsständen der Fischer auf und verwickelte die Passanten in ein Gespräch. So entstand eine weitere Liste. Als nächstes untersuchte er die Bedingungen, unter denen ein Vergnügen auch als genussvoll erlebt wer-

den kann. Er fand bald heraus, dass gewisse Vergnügen eines Publikums bedürfen, andere eines abgeschlossenen Raumes, manche eines Verbots, wieder andere eines Schmerzes etc. Alle Daten und Erkenntnisse übertrug er sorgfältig auf Blätter, die er dann zu Folianten und Büchern zusammstellte. Plasio Polter unternahm auch Reisen, erst nur auf Lemusa, dann aber auch nach Europa, Amerika und Asien. Und überall befragte er Menschen, schrieb ihre Vergnügen nieder, analysierte und kommentierte sie. (Es ist anzunehmen, das die Witwe Fordaux diese Eskapaden finanzierte, sie vermachte ihm schließlich auch ihr Haus.)

So entstand mit den Jahren ein immenses Verzeichnis der Vergnügen dieser Welt, ihrer Eigenheiten und Konditionen, der damit zusammenhängenden Praktiken und Kosten, ihrer sozialen Akzeptanz, Vermittelbarkeit, Genese und Dekadenz. Genau an seinem 48. Geburtstag (1936) sprach Plasio beim Rektor der Universität vor und lud ihn ein, sein Archiv mit einer Delegation zu besuchen. Ein folgenschwerer Schritt, wenn auch aus unerwarteten Gründen. Wohl träumte Polter davon, die mächtige Institution werde sein Institut unter ihre Fittiche nehmen. Am Tag des Besuchs erschien aber dann nur eine schon etwas ältere Assistentin vom Institut für Kunstgeschichte, eine Italienerin, deren Eltern ihr den Namen *Piacere* gegeben hatten, *Piacere Ferarri*. Sie besuchte Plasio aus reiner Neugier auf ihr lemusisches Homonym und ohne einen Auftrag der Universität. Plasio ließ sich nicht beirren, im Gegenteil, er freute sich und führte *Piacere* durch sein ganzes Reich. Die zwei wurden Freunde, dann Liebende und bald zog *Piacere* im Haus von Plasio ein.

FEUER UND FLAMME

Piacere war, im Unterschied zu Plasio, eine begeisterte Köchin und hingebungsvolle Esserin. Sie mochte vor allem Fleisch in jeder Form. Ihre absolute Leibspeise war Schweinehirn, das sie blanchierte, dann anbriet und zuletzt mit Absinth flambierte. Eines Abends gaben sich Plasio und *Piacere* länger als gewöhnlich ihrem theoretischen und praktischen Vergnügen hin und es überfiel sie mitten in der Nacht ein kleiner Hunger. Plasio wollte seine Gefährtin überraschen, schlich sich in die Küche und machte sich an die Zubereitung von *Cerebell flammé*. – Obwohl die Feuerwehr schnell vor Ort war, brannte das mit Papier

Als *Vestignotie* bezeichnet Plasio Polter in seiner Liste der hundert exquisitesten Vergnügen (*Exquisitis deliciis mihi centum*) das *plaisi*, sich zu verkleiden. Es haben sich nur drei Bilder von Polter erhalten und all drei zeigen ihn verkleidet als römischen Senator in Toga, wahrscheinlich im Garten der Witwe Fordaux. Dabei nimmt er eine eigentümliche Haltung ein, die vermutlich die Pose antiker Statuen imitiert. Die Bilder sind auf der Rückseite beschriftet und datieren von 22. Juni 1920, Polter war damals 31 Jahre alt. (Bild Archives nationales)



vollgestopfte Haus in kürzester Zeit vollständig aus. Plasio und Piacere, die sich nur knapp aus den Flammen retten konnten, verließen die Insel noch in derselben Woche. Es heißt, sie hätten eine Schiffspassage nach Amerika gebucht.

Wie viele der so unermüdlich gesammelten und aufgeschriebenen Vergnügen Plasio auch selbst lebte, ist schwer zu sagen. Alle Hinweise sprechen jedoch dafür, dass er «kein Kind von Traurigkeit» (Deboux) war und seine Zeit «wohl auf Theorie und Praxis zu verteilen wusste».

Einige Monate nach dem Brand erhielt der Rektor der Uni einen Umschlag. Darin fand er eine lateinische Liste von Polters Exquisiten Vergnügen. Der letzte Punkt sprach vom Vergnügen, ein Archiv anzulegen (*Archiocreatrie*). Die Zeile war jedoch durchgestrichen und darüber stand in roter Tinte: «Le plaisir de tout perdre – presque.»

Auf Basis dieser Liste und einiger Dokumente über Leben und Arbeit von Polter wurde 2017 das Institut Plasio Polter (IPP) gegründet, das im dritten Stock der Maison Océane eingerichtet ist. Polters *Deliciis* bestimmen seit 2016 auch die Straßennamen im nördlichsten Quartier von Port-Louis, das allerdings schon länger *Plaisir* heißt.



DIE LISTE DER EXQUISITEN VERGNÜGEN

Die *Exquisitis deliciis mihi centum*, die der Rektor der Universität von Lemusa 1938 von Plasio Polter zugeschickt bekam, listete nur seine lateinischen Fachbegriffe auf und war nicht alphabetisch geordnet. Nachfolgende eine alphabetische Auswahl von zwei Dutzend Begriffen mit kurzen Erklärungen dazu.

- **Alaolfacerie** | Das Vergnügen, den Schweiß unter den eigenen Achselhöhlen zu riechen – von *ala* «Achselhöhle» und *olfacere* «riechen».
- **Alienasequie** | Das Vergnügen, einer völlig fremden Frau (oder einem völlig fremden Mann) nachzugehen – von *aliena* «die Fremde» und *sequi* «folgen».
- **Auriforatrie** | Das Vergnügen, sich in den Ohren zu bohren – von *auris* «Ohr» und *forare* «bohren».
- **Balneocantarie** | Das Vergnügen, im Badezimmer zu singen – von *balneum* «Badezimmer» und *cantare* «singen».
- **Carminasecessie** | Das Vergnügen, auf dem Klo Gedichte zu schreiben – von *carmina* «Poesie» und *secessus* «Klo».

- **Ebriredirie** | Das Vergnügen, in betrunkenem Zustand nach Hause zu spazieren – von *ebrius* «betrunken» und *redire* «heimkehren».
- **Ecclesiaederie** | Das Vergnügen, in einer Kirche zu essen – von *ecclesia* «Kirche» und *edere* «essen».
- **Farcimpingue** | Das Vergnügen, eine fettige Wurst zu verzehren – von *farcimen* «Wurst» und *pinguis* «fettig».
- **Latifalsoquie** | Das Vergnügen, ein völlig falsches Lateinisch zu sprechen – von *latinus* «Lateinisch», *falsus* «falsch» und *loqui* «sprechen».
- **Museodormie** | Das Vergnügen, in einem Museum ein Nickerchen zu machen – von *museum* «Museum» und *dormire* «schlafen».
- **Oscitatiecrie** | Das Vergnügen, rückhaltlos zu gähnen – von *oscitatio* «Gähnen» und *acer* «heftig».
- **Parentodiscernie** | Das Vergnügen, die eigenen Eltern zu analysieren – von *parentes* «Eltern» und *discernere* «unterscheiden, erkennen»
- **Pericogitarie** | Das Vergnügen, gefährlich zu denken – von *periculosus* «gefährlich» und *cogitare* «denken».
- **Proviasecurie** | Das Vergnügen, sich für einen sicheren Weg zu entscheiden – von *pro* «für», *via* «Straße» *securus* «sicher».
- **Sternutacrie** | Das Vergnügen, heftig zu niesen – von *sternutamentum* «Niesen» und *acer* «heftig».
- **Tabulareferrie** | Das Vergnügen, eine Liste anzufertigen – von *tabulae* «Liste» und *referre* «eintragen».
- **Umbilicospectarie** | Das Vergnügen, einen Bauchnabel anzustarren – von *umbilicus* «Nabel» und *spectare* «anschauen».
- **Vestignotie** | Das Vergnügen, sich zu verkleiden – von *vestis* «Kleid» und *ignotus* «fremd».
- **Vincarumpotarie** | Das Vergnügen, einen völlig überteuerten Wein zu trinken – von *vinum* «Wein», *carus* «teuer» und *potare* «trinken».
- **Vitiosibilarie** | Das Vergnügen, eine Melodie falsch zu pfeifen – von *vitiosus* «falsch, fehlerhaft» und *sibilare* «pfeifen».

* Die Darstellung zum Institut du plaisir beruht weitestgehend auf Angaben der Archives nationales, die auch die Liste mit den Exquisiten Vergnügen aufbewahren. Vergleiche Meriem Debaux: *Plasio Polter et son Institut du plaisir*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 2. Avril-juin 2017. S. 99–124.



Diesem Hirn vom Schwein sieht man nicht mehr an, dass es eben noch in Flammen stand.

Cerbell flammé

Hirn vom Schwein, gesotten, gebraten, mit Absinth flambiert

Piacere Ferarri, die Gefährtin von Plasio Polter, dem Begründer des Institut du plaisir, mochte vor allem Fleisch in jeder Form. Ihre absolute Leibspeise war Schweinehirn, das sie blanchierte, dann anbriet und zuletzt mit Absinth flambierte. Dieser Passion ist es anzulasten, dass das weltgrößte Archiv des Vergnügens heute nicht mehr besteht – oder trägt vielleicht doch eher der Rektor der Universität von Port-Louis die Schuld?

Als Baya Blanc Ende 2017 im Parterre der Maison Océane ihr Restaurant 101 Plaisirs eröffnete, nahm sie die Cerbell flammé von Anfang an auf die Karte. Viele der übrigen hundert Gaumenfreuden (zu denen auch ausgesuchte Getränke zählen) wechseln mit den Jahreszeiten und Launen der Köchin, das flambierte Schweinehirn aber bleibt. Ob Piacere Ferarri das Gericht genau so gekocht hat, wissen wir nicht. Aber das Rezept geht sanft mit dem empfindlichen Organ um und zaubert ihm etwas

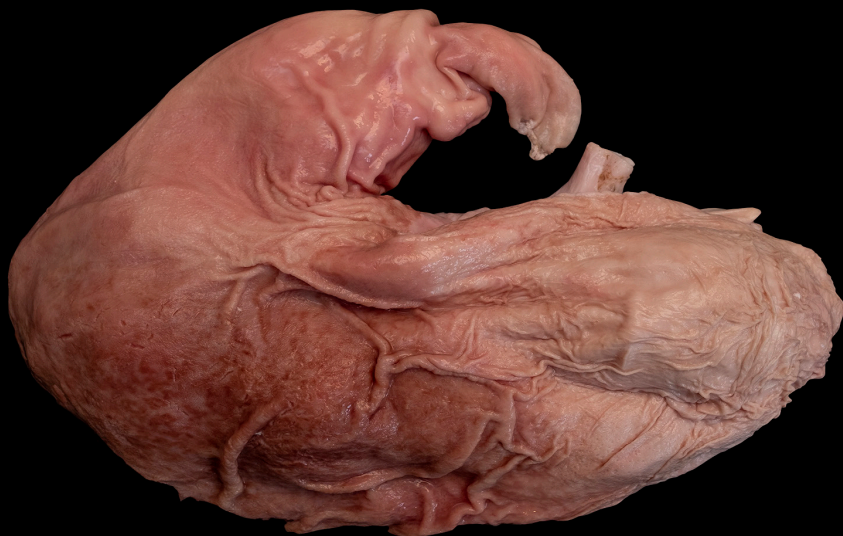
Schärfe und leicht süßlich-säuerliche Würze auf die Windungen. Denn Hirn hat zwar eine füllige und wahrhaft zartschmelzende Konsistenz, doch nur wenig Aroma.

Bei Baya Blanc kann man das Gericht nicht nur wahlweise als Vorspeise oder als Hauptspeise bestellen. Sie serviert es auch schon am Nachmittag als «spirak delekjik», wie sie sagt, als delikate Inspiration.

Für 2 Personen

- 2 Hirne vom Schwein, 30 Minuten in leicht gesalzenem Wasser eingelegt
- 500 ml Wasser
- 100 ml Weißwein
- 1 Zwiebel, halbiert
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Gewürznelken
- 1 TL schwarzer Pfeffer, ganz
- 1 TL Salz für die Brühe
- 1 EL Mehl
- 1 TL Bratbutter
- 4 EL Absinth
- ½ TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 1 EL Kapern aus dem Salz, gut gewässert und abgetropft
- 2 EL Petersilie, gehackt
- 2 TL Zitronensaft

- 1 | Hirne von der Membran befreien (so gut das geht) und abspülen.
- 2 | Wasser und Wein mit Zwiebel, Lorbeer, Gewürznelken, Pfeffer und Salz zum Kochen bringen, Hitze reduzieren, 30 Minuten köcheln lassen.
- 3 | Hirn in die nur leicht köchelnde Brühe heben und 15–20 Minuten garen lassen. *Nach 15 Minuten ist das Hirn innen noch weich, 5–10 Minuten später ist es fest – je nach Gusto...*
- 4 | Hirn aus der Brühe heben, abtropfen und mit Küchenpapier trockentupfen. In Stücke schneiden und leicht mit etwas Mehl wenden.
- 5 | Butter in einer Bratpfanne erhitzen und die Hirnscheiben anbraten. Wenn sie Farbe angenommen haben, Absinth angießen und sofort entflammen, abbrennen lassen. *Die Flamme schießt bis zu einem Meter hoch. Für Notfälle empfiehlt es sich, einen passenden Deckel bereitzuhalten, mit dem die Flamme erstickt werden könnte.*
- 6 | Pfeffer, Kapern, Petersilie und Zitronensaft in die Pfanne geben, alles sorgfältig vermischen und kurz warm werden lassen. Sofort mit etwas Weißbrot servieren.



Magen vom Schwein Stomak

Wenn einer schmollt, dann hat er den «Magen aufgesetzt»

«Godet a mis l'estomac», titelte die *Gazette de Port-Louis* am 2. Januar 2016 und berichtete, der Präsident von Lemusa habe sich den offiziellen Feierlichkeiten zum neuen Jahr entzogen.¹ Das zugehörige Bild zeigte Godet im Aquarium von Port-Louis: In einem schwarzen Rollkragenspullover lehnte er gegen einen Glaszylinder mit leuchtenden Quallen, die Arme verschränkt, den Mund unschön verzogen. Wenige Wochen

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

vor dem Ende seiner politischen Karriere hatte der Mann wohl einigen Grund, unzufrieden zu sein, zu schmollen. Und genau das drückt die lemusische Redewendung «mitjié lè stomak», also «mettre l'estomac» aus: Wenn jemand den «Magen aufgesetzt hat», dann hat er sich von der Welt abgewendet, dann schmollt er.

Die Französische Revolution hatte auch auf Lemusa viele Sympathisanten. Manche drückten ihre Verbindung zu den Brüdern und Schwestern in Frankreich offenbar dadurch aus, dass sie sich eine rote Jakobinermütze aufsetzten. Da viele dieser Revolutionäre eher unterernährt waren und die Mützen oft wie leere Säcke auf ihren Köpfen saßen, soll damals der Spruch aufgekommen sein: «Il a mis l'estomac sur la tête».² Wobei unklar ist, ob man dabei an den Magen eines hungrigen Revolutionärs dachte oder aber Schweinemagen im Kopf hatte. Laut Frau Herzog war in jenen Jahren nämlich auch eine *Soupe à la jacobine* populär, die zur Hauptsache aus Lauch, Kartoffeln und Schweinemagen bestand und in den Gassen der Hauptstadt als billige Verpflegung für ärmere Bevölkerungsschichten angeboten wurde.³

Für das Sprichwort gibt es aber noch eine weitere Erklärung, die Titiane Hume überliefert.⁴ Zu Beginn des 19. Jahrhunderts wirkte an der École Xavier Lardon im Quartier Plaisir ein Lateinlehrer, der für seine originellen Unterrichtsmethoden so bekannt war wie für seine ungewöhnlichen Formen der Bestrafung. Dieser Jules Bechelé war überzeugt, dass jedwede Verstimmung des Gemüts ihren Ursprung stets im Magen habe, was ihm bei seinen Schülern den Übernamen *Stomage* (wohl von lateinisch *stomachum*) eingetragen hatte. Doch damit nicht genug: Wenn einer seiner Schutzbefohlenen schlecht gelaunt war und schmollte, dann musste (oder durfte) er sich einen Sack mit zwei Augenlöchern über den Kopf stülpen – bis sich seine Stimmung wieder gebessert hatte. Beschlés *bonnet boudé* («Schmollmütze») erinnerte von der Form her an den Magen eines Schweins und so wurde es im Quartier bald zur festen Redewendung, dass jemand den Magen aufgesetzt habe: «Laisse-le tranquille! Tu ne vois pas qu'il a mis l'estomac?» Also etwa: «Lass ihn doch in Ruhe! Siehst du nicht, dass er den Magen aufgesetzt hat?»

Wie lange der Schmollmagen, wie Peter Polter die Mütze in einer Glosse nennt⁵, in der Schule in Verwendung war, ist nicht bekannt. Anna



Delikate Erfrischung: Kalter Magen mit Sellerie und Zwiebeln an Salatdressing. (11/2016)

Rau, seit 2016 Direktorin des Instituts, meint, Beschlés Mütze dürfte wohl spätestens ab dem Ende des 19. Jahrhunderts nicht mehr zu den Erziehungsmethoden der Schule gepasst haben.⁶

1898 allerdings, also kurz vor Ende der Zweiten Republik, gab es offenbar einen Vorstoß im Parlament, der darauf abzielte, Beschlés Bonnet boudé für übellaunige Abgeordnete einzuführen.⁷ Ob Samson Godet wohl davon wusste, als er beschloss, seine letzte Neujahrsfeier als Präsident durchzuschmollen?

WAS IN DER KÜCHENFIBEL STEHT

Der Magen eines Schweins ist, je nach Schlachtagalter des Tieres, etwa 400–800 g schwer und sollte möglichst frisch verarbeitet werden. Vor Verwendung reibt man die Innenseite mehrmals mit Salz ein und wäsbert das Organ zwischendurch ausgiebig. Es geht darum, den gelblichen Schleim loszuwerden, den man auch mit Hilfe eines Messers abschaben kann. Außerdem schneidet man alle fetten Partien weg. Der Magen sollte nicht mehr nach Stall riechen. Nach der mechanischen Reinigung wird

das Organ kurz blanchiert. Man kann den Magen auch erst nach dem Garen reinigen. In diesem Zustand lässt sich der Mucus leichter entfernen, allerdings kann man diese Kochbrühe dann nicht weiter verwenden. Die Garzeit beträgt, je nach Alter des Tieres, zwischen neunzig Minuten und drei Stunden.

WAS DIE METZGER SAGEN

Hansruedi Meier: «Früher haben wir den Magen vom Schwein <verkuttelt>. Das heißt, wir haben ihn gereinigt, gekocht und zusammen mit dem Pansen von Rind oder Kalb als Kutteln verkauft. Das würde mittlerweile von der Deklarationspflicht her gar nicht mehr gehen. Heute ist der Magen Abfall, das will niemand mehr – und es weiß auch keiner, wie man ihn zubereiten soll. Ich würde den Magen drei Stunden lang kochen, dann umstülpen und die Innenschicht wegkratzen.»⁸

Oskar Seugrem: «Wenn es ein Stück vom Schwein gibt, das für mich <komfortabel> schmeckt, dann sicher der Magen. Konsistenz und Aroma sind freundlich, Fett hat es kaum an dem Fleisch, trotzdem hat es Kraft und Charakter. Nichts wärmt das Gemüt wie eine Suppe mit Schweine-magen. Doch das Organ kann noch viel mehr, es lässt sich sehr vielfältig zubereiten. Leider vermögen manche bei uns seine Qualitäten heute nicht mehr zu schätzen. In der Küche der Chinesen allerdings ist der Magen ein Star! Die wissen tausend Dinge damit anzufangen.»⁹

¹ Jean-Marc Sapette: *Godet a mis l'estomac*. In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 2. Januar 2016. S. 1.

² Marie Casate: *Histoire de Lemusa. Du Moyen Âge à nos jours*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2020. S. 44

³ Ruth Herzog: *Frau Herzogs Guter Rat – von heute und gestern*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2019 [6., 1. 1955]. S. 135. Die Autorin lässt allerdings offen, ob es sich bei den im Namen der Suppe genannten Jakobiner um die Anhänger der Französischen Revolution handelte oder um Vertreter des Dominikanerordens, die in Paris wegen ihres Klosters an der Rue St. Jacques ebenfalls Jakobiner genannt wurden.

⁴ Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictionnaires liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 99f.

⁵ Peter Polter: *Schöner schmolten*. In: *Stimme von Palmheim*. Freitag, 18. Januar 2019. S. 13.

⁶ Marie Rétiſse: *La méthode Jules Bechelé*. In: Leko. Donnerstag, 5. April 2018. S. 34.

⁷ Rétiſse: *Op. cit.* S. 34.

⁸ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im Dezember 2019.

⁹ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



École Xavier Lardon

Eine der schönsten und ältesten Schulen der Stadt

Viele Lemusen haben hier Lesen und Schreiben gelernt, über mathematischen Formeln gebrütet, Apollinaire und Zola entziffert, die Geschichte der Französischen Revolution oder das Prinzip der Osmose studiert – und in den dunklen Gängen den Zungenkuss geübt. Die École Xavier Lardon liegt im Süden des stattlichen Parks, der das Quartier Plaisir von den Hafenanlagen trennt. Früher war die Schule ein reines Gymnasium,

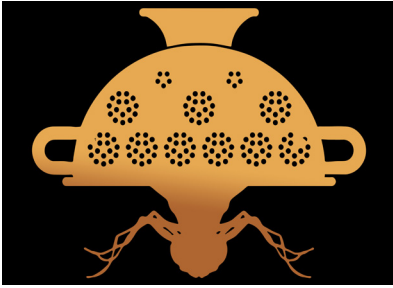
Wie viele Lemusen gingen wohl hier schon durch?
Der Haupteingang zur École Xavier Lardon.



Der neogotische Stil des Schulgebäudes äußert sich besonders deutlich in der Gestalt der eleganten Fenster.

heute gehört auch eine Grundschule dazu. Das Gebäude wurde in den frühen 1890er-Jahren in einem neogotisch angehauchten Stil errichtet. Die Geschichte der Schule aber reicht bis ins 18. Jahrhundert zurück. Über den Vorgängerbau ist nur bekannt, dass er aus Holz konstruiert war.¹ Die neue Schule aus Sandstein und Granit wurde von einem anonymen Stifter finanziert. Deutschsprachige Schüler aus Palmheim gaben dem Haus wegen seiner massiven Gestalt und seiner gelblichen Farbe den Übernamen *Sandkasten*, der bald auch von ihren französischsprachigen Kameraden übernommen wurde.

Über dem Eingang zur Schule schwingt sich ein Adler durch die Luft. Im Sesoulismus ist der Adler die *ptitsa* (die Vogelgestalt) von Znaniye [gesprochen *Snaniye*], der Gottheit des Wissens. Das passt zu einer Schule. Im Pantheon von Louis Bigord allerdings erscheint Znaniye in der Gestalt eines Küchensiebs mit Insektenbeinen.² Ob der Künstler so andeuten wollte, dass schulisches Wissen nicht von Dauer ist? Zu Seiten des Tors sind vier Schuhschaber aus Eisen angebracht. Sie werden heute kaum noch be-



In dem eigenwilligen sesoulistischen Pantheon des Künstlers Louis Bigord erscheint die Gottheit Znaniye nicht als Adler, sondern in der Gestalt eines umgekehrten Küchensiebs, das auf Insektenbeinen unterwegs ist. Es ist eher unwahrscheinlich, dass ein solches Wesen fliegen kann, das Wissen bleibt bei Bigord folglich am Boden.

nutzt. Früher aber waren die Wege in dem Park rund um die Schule nicht befestigt, an regnerischen Tagen mussten sich Lehrer und Schüler hier vor Betreten der didaktischen Hallen den Schmutz vom Schuhwerk kratzen. Vor dem Eingang liegt auch ein kleiner Weiher, in dem Karpfen gezüchtet werden, die sich am jährlichen Schulfest in leckere Klöße verwandeln. Die Tradition des jährlichen Karpfenessens geht auf David Beer zurück, der Ende 19. Jahrhundert an der Schule Religionen unterrichtete und ein begeisterter Koch war. Das Rezept für die Klößchen stammt offenbar von seiner Mutter und entspricht dem *Gefilten Fisch* der jüdischen Küche.

Xavier Lardon, der Namensgeber der Schule, war ein mystischer Wohltäter, der vermutlich im 17. Jahrhundert die Straßenkinder im Quartier du Port unterrichtete. Er soll seine Schüler mit süßen Brötchen und Kuchen vom Vortag geködert haben, die ihm ein Bäcker zur Verfügung stellte. Lardon lehrte die Kinder Lesen und Schreiben, brachte ihnen aber auch seine eigene Ringkampftechnik bei.³ Fast ebenso bekannt wie Lardon ist Jules Bechelé, der in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts an der Schule wirkte und durch originelle Formen des Vermittelns und vor allem auch Bestrafens auffiel.⁴

¹ Zur Geschichte des Baus siehe Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1.2001]. S.325–327.

² In den 1930er-Jahren bemalte Louis Bigord sein Atelierhaus in Port-Louis mit diverse Silhouetten, die er als Figurationen sesoulistischer Gottheiten vorstellte. Siehe Calisi Elias: *Panthéon plus – les êtres*

lémusiens. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019. S.589.

³ Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S.521.

⁴ Anaïs Hix: *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S.35.

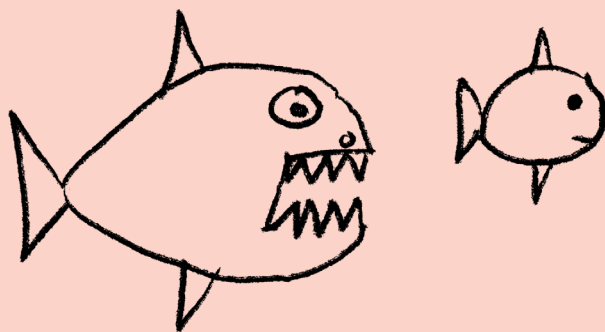
Kluge Karpfen

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Unter den Schülern der École Xavier Lardon in Port-Louis ist es seit Jahrhunderten Brauch, nach Prüfungen die Spickzettel in den kleinen Teich vor der Schule zu werfen, wo die Papierchen von den Karpfen gefressen werden. Wenn man den Hauswart fragt, ob die Tiere deswegen klüger seien, gibt er zur Antwort, das könne er nicht sagen, doch sie trügen alle lateinisch Namen.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.54.

KARPOT



Zeichnung von Ida Versmer. KARPOT ist das lemusische Wort für «Karpfen».



Ein simples Ragout aus Magen und Bauch, das Herz und Seele wärmt: Potage Bechelé. (12/2019)

Potage Bechelé

Ragout aus Schweinemagen mit Ingwer, Speck und Pfeffer

Die berühmteste Zubereitung aus Schweinemagen ist sicher ein Gericht mit dem bizarren Namen *Le bébé dans sa mère*. Erfunden hat es ein Metzger in Gwosgout, dem es in den 1920er-Jahren gelang, das Fleisch eines ganzen Spanferkels in den Magensack eines erwachsenen Tiers zu stopfen. Diese riesige Wurst wurde dann gekocht, geräuchert, schließlich in Scheiben geschnitten und so verkauft.

«Wie die Kunden damals auf den Namen dieser Spezialität reagierten, wissen wir nicht. Dass er bei mir ein seltsames Unbehagen auslöst, beweist wieder einmal, dass wir eben auch die Worte zu den Gerichten essen», schreibt Deon Godet, der diese Geschichte vom Fleischer aus Gwosgout in seiner *Sprache des Fleisches* überliefert.¹ Wo dieser Metzger einst wirkte, werden heute Kleider verkauft, die Mutter-Kind-Wurst ist also nur noch Historie.

Eine angenehme Beschäftigung

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Port-Louis, Parc du Déduit.

Wie vom Blitz getroffen bleibe ich stehen, der Atem stockt mir, der Nacken wird steif, Fluchtreflexe zucken durchs Rückenmark. Keine zehn Schritte vor mir liegt ein Löwe im Gras und schläft. Oder hat er am Ende gar die Augen offen? Ich kann ihn riechen und ich höre, wie ihm der Atem durch die Nase pfeift. Es ist ein Männchen, mit einer mächtigen Mähne, kupferrot und dunkelbraun. Es gibt, so viel ich weiß, keine wilden Lö-

wen auf Lemusa. Was also habe ich da vor mir? Einen entlaufenen Zirkuslöwen vielleicht? Unwahrscheinlich.

Déduit, so der Name des Parks, ist eine etwas altertümliche Bezeichnung für angenehme Beschäftigungen aller Art. Das Schmusen mit Löwen dürfte aber nicht dazu gehören – noch weniger das Gefressenwerden. Doch das Tier scheint sich nicht für mich zu interessieren, hebt nicht einmal den Kopf.

Das kann ich auch. Also schließe ich die Augen und konzentriere mich. Denn es kann eigentlich nicht sein, dass mitten in der Hauptstadt ein solche Bestie in der Sonne liegt. Ich zähle von sieben langsam rückwärts bis null und öffne die Augen wieder. Wusste ich's doch: der Löwe ist weg. Ich gehe zu der Stelle, wo er gelegen hat. Das Gras ist platt gedrückt. Doch das kann auch ein anderes Tier gewesen sein oder ein Mensch. Ich bin froh, dass ich keinen Löwen gesehen habe und gehe pfeifend weiter. Im Nacken allerdings kräuselt es noch eine Zeit lang nach.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 16.

Schweinemagen wird auf Lemusa gleichwohl auch heute noch gerne gestopft, wenn auch unter anderen Namen. Manchmal füllt man Fleisch, Gemüse und Kartoffeln hinein, ähnlich wie beim Pfälzer Saumagen, der überdies meist auch noch Wurstbrät, Weißbrot und Eier enthält. Öfter aber kommen Fleisch, Gemüse, Reis und scharfe Gewürze hinein – ein bisschen wie beim *Chaudin* oder *Ponce*, für den die Cajun-Küche in Louisiana berühmt ist.² Es gibt auch Köche, die eine Art Leberterrinen mit Jakobsmuscheln (!) in dem Magen der Sau zubereiten.³

Das sind durchweg sehr aufwendige Rezepte, die auch schnell einmal schief gehen können, etwa wenn der Magen beim Sieden bricht. Das kräftige Fleisch des Schweinemagens eignet sich aber auch für deutlich einfachere Zubereitungen wie die hier vorgestellte *Potage Bechelé*. Erfunden hat sie Marie-Louise Blanc, die an der Rue de la Vestignotie im Quartier Plaisir den *Coin des Professeurs* betreibt, ein kleines Lokal mit Tradition. Der Name des Gerichts erinnert an den Lateinlehrer Jules Bechelé, der schmallenden Schülern eine Mütze in der Form eines Schweinemagens aufzusetzen pflegte. Bechelé war an der nahen École Xavier Lardon tätig.

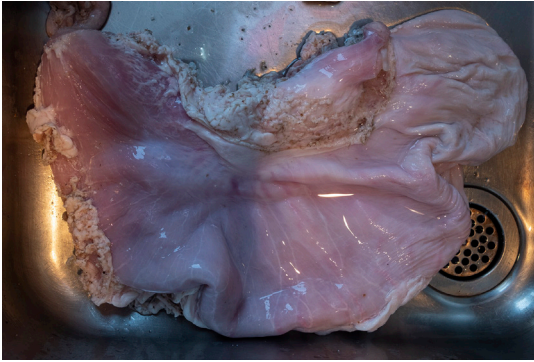
Von der Konsistenz her erinnert die Potage Bechelé eher an ein flüssiges Ragout. Das Aroma wird wesentlich von der ungewöhnlichen Ingwer-Speck-Kombination, vom Magen selbst und vom Pfeffer bestimmt. Man kann dem Ragout auch ein paar Kichererbsen oder weiße Bohnen begeben, was die Sauce dicklicher macht.

¹ Deon Godet: *Die Sprache des Fleisches. Aromatisches aus Lemusas Koppeln, Küchen & Köpfen*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2019 [3., 1.2012]. S. 31. An anderer Stelle schreibt Godet übrigens auch, dass man eine Speise, wenn einem der Pfeffer fehle, ja auch mit Worten würzen könne. Deon Godet: *Die Sprache der Gemüse. Aromatisches aus Lemusas Gärten, Küchen & Köpfen*. Port-Louis: Librairie Port

Louis, 2020 [2., 1.2012]. S. 13.

² In den USA kennt man noch weitere Spielarten des gefüllten Magens (*Hog maw*), der unter so schönen Namen wie *Susquehanna turkey* oder *Pennsylvania Dutch goose* auftritt.

³ Ein solches Rezept findet sich bei Guy Baward: *Manuel de Cuisine*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1928. S. 156.



Der Magen vom Schwein gehört zu den billigsten Stücken des Tiers. Dabei handelt es sich um ein Organ, das eher leicht zu reinigen ist und außerordentlich befriedigend schmeckt.

Für 4 Personen

- 600 g Magen vom Schwein, geputzt
- 1 EL Bratbutter
- 60 g Ingwer, fein gehackt
- 100 g Speckwürfel, geräuchert
- 3 stattliche Zwiebeln (450 g), fein gehackt
- 1 Chili mittelscharf, Stil italienischer Peperoncino, entkernt, in Rädchen
- 1 TL Salz
- 300 g Karotten, geschält, in 5 mm dicken Rädchen
- 400 ml Weißwein
- 2 TL weißer Pfeffer, gemahlen
- ~ Salz zum Abschmecken
- 20 g Petersilie, fein gehackt

- 1** | In einem großen Topf etwa 5 L Wasser zum Kochen bringen. Magen umstülpen, 30 Minuten blanchieren, abkühlen lassen, in bissgroße Stücke schneiden.
- 2** | Bratbutter stark erwärmen, Ingwer frittieren bis es duftet. Speckwürfel unterheben und sorgfältig anbraten.
- 3** | Hitze etwas reduzieren, Zwiebel, Chilis und Salz dazugeben. Zwiebel glasig werden lassen. Karotten und Magenstücke unterheben, kurz anziehen lassen. Weißwein angießen, aufkochen, Hitze reduzieren, zugedeckt 90 Minuten schmoren lassen, gelegentlich wenden. Je nach Magen wird man die Kochzeit ein wenig verlängern wollen. Die einzelnen Partien des Organs verändern sich aber auch unterschiedlich im Topf, manche werden ganz zart, andere behalten einen gewissen Biss.
- 4** | Deckel abheben, Sauce bei mittlerer Hitze 15 Minuten lang etwas eindicken lassen.
- 5** | Pfeffer einrühren, mit Salz abschmecken, Petersilie unterheben.