

Port-Louis Université (10^{ème})



Krokklau
Kopranus callidus

Hochschulen und akademische Institute prägen das Universitätsquartier, das aber auch charmante Plätze und einen der schönsten Märkte der Stadt zu bieten hat. Der große Parc du Faune im Osten geht ohne Zaun in die Wälder der Gegend über. Deswegen verirren sich immer wieder Wildtiere in die Stadt, zum Beispiel das mythische Arpali oder der Krokklau (*Koprannus callidus*), eine träge Kröte mit einer bizarren Kopfform und drei dünnen Schwänzen, die sie bei Gefahr wild durch die Luft peitschen lässt. Ihr Name gibt Rätsel auf, manche führen ihn auf lemusisch *krot* («Kot») und *klaubis* («klug») zurück – ohne das indes näher erklären zu können.

Quartier Université QUARTIER

Akademische Institute, charmante Plätze, ein berühmter Markt und ein stattlicher Park.

Universität de Port-Louis INSTITUTION

Die wichtigste Hochschule des Landes entwickelte sich aus einer Privatinitiative heraus.

Restaurant Chez Omèr LOKAL

Das populäre Lokal im Quartier de l'Université bietet Gerichte mit viel Geschichte.

Anatole A. Sonavi PORTRÄT

Der Philosoph mit Hang zum Träumen lebt und unterrichtet im Quartier de l'Université.

Das Tischleindeckdich der Seele INTERVIEW

Wozu sind Träume gut und welche Funktion haben Fiktionen? Anatole A. Sonavi im Interview.

Braisage de bœuf Sonavi REZEPT

Geschnetzeltes vom Rind, mit Kaffee, Kardamom und Ingwer in Rotwein geschmort.

Gésiers d'archosaure Domino REZEPT

Geschmorte Mägen vom Huhn mit Zitrone, Weißwein, Kapern aus dem Salz und Majoran.

Institut Dubonnet INSTITUT

Seit 2017 widmet sich ein eigenes Institut im 10^{ème} ganz der Théorie de l'île migrateur.

Lucien Blagbelle PORTRÄT

Der Universalgelehrte untersuchte auch die Zusammenhänge von Sprache und Ernährung.

Eine kleine Mundmusik NOTIZ

In einer undatierten Notiz berichtet Lucien Blagbelle über die Begegnung mit einer Fischfrau.

Institut de phagosophie INSTITUT

Das Haus von Amand Gouffé untersucht, wie sich die Wahrnehmung von Speisen beeinflussen lässt.

Haut vom Schwein Pell INNEREI

Menschen, die einem etwas aufschwätzen wollen, nennt man auf Lemusa «Schweinehäute».

Marché d'Arpali MARKT

Im Süden des Quartier de l'Université liegt einer der schönsten Märkte der Stadt.

Pell di kochon Quaremiel REZEPT

Haut vom Schwein geschmort mit Zitrone, schwarzen Oliven und Petersilie.



Region (*randa*): Centre (*xantā*), Sentôme
 Departement: Port-Louis Université (10^{ème})
 Postleitzahl: LM-0310
 Telefonvorwahl: +69 (0)3
 Einwohner: 8342 (Mai 2011)



Quartier Université

Akademische Institute, charmante Plätze und ein großer Park

Das 10^{ème} Soutège besteht zu mehr als der Hälfte aus Grünflächen. Der größte Park ist der Parrik du Faune, der nach Osten hin ohne Grenze in die Wälder der Umgebung übergeht. Entsprechend verirren sich auch oft Wildtiere in das Quartier, kann es vor allem nachts passieren, dass man mitten auf der Straße einem Hirsch oder einer wilden Ziege begegnet. In den Tiefen des Parks liegt eine Nisch, die Kunzi geweiht ist, einer Gott-

Die kleine Place Suna im Süden des 10^{ème} gehört zu den charmantesten Orten der Hauptstadt.

heit, die mit Leichtigkeit Hindernisse aus dem Weg räumt. Ihre *ptitsa* (Vogelgestalt) ist der Zaunkönig, der auf Lemusa *Tirex* genannt wird und in dem Park in großer Zahl herumschwirrt.¹

Im Zentrum des Quartiers liegt zwischen der Rue Goso und der Rue Onocha die Université de Port-Louis, die auf eine lange Geschichte zurückblicken kann. Sprach man die Institution früher eher als Université de Lemusa an, hat sich heute die Verbindung des Namens mit der Stadt durchgesetzt – auch in der gängigen Abkürzung für die Einrichtung: UPL. Etwas weiter östlich an der Rue Goso trifft man auf die 1855 gegründete Université polytechnique, deren elegantes Gebäude 1893 von Othmar Tisserand (1840–1926) gebaut wurde, einem in Maizyé geborenen Schüler von Gottfried Semper, der viele Jahre in Rom verbrachte. Außerdem haben sich in der Gegend viele weitere akademische Institute in Häusern und Wohnungen eingerichtet.

Das Quartier, vor allem der nördliche Teil, war besonders stark von der Kabakisation betroffen, der unter Königin Adrienne I. ab 1841 vehement vorangetriebenen Reorganisation der Stadt.² Dieser Teil der Stadt



Neorenaissance pur: die Ostseite der Université polytechnique.



wirkt deshalb in gewissen Zonen ein wenig steif. Die kleine, nahezu runde, von Häusern ganz unterschiedlicher Bauart umstandene Place Suna im Süden vermittelt eine Ahnung, wie charmant das 10^{ème} einst gewesen sein muss. Hier findet sich auch das Hauptgeschäft von Cromagne, einer der ältesten Gewürzhandlungen der Kapitale.

Obwohl Adriennes Talente (und Verdienste) als Reorganisatorin der Stadt schon im 19. Jahrhundert allgemein stark in Zweifel standen, setzte sich ihr Neffe Louis d'Ocieszyek-Bruno doch gegen Ende seines Lebens dafür ein, dass man ihr am Quai Mika ein Denkmal errichtete.³ Die 1905

Das 1905 eingeweihte Denkmal am Quai Mika zeigt Königin Adrienne I. und ihre Stadtplanerin Krandelle Kabak.

eingeweihte Skulptur von Waldine Wespre (1859– 1943) zeigt die Königin auf einem Thron, stolz und entspannt, als wäre sie selbst die Personifikation von Port-Louis, neben ihr steht Krandelle Kabak und streckt ihr einen Stadtplan hin.⁴

Das Quartier de l'Université bietet auch einen der schönsten Märkte der Stadt, den Marché d'Arpali. Zu den Restaurants mit Tradition gehört etwa das Chez Omèr an der Rue Onocha – es ist bei Dozentinnen und Dozenten ebenso beliebt wie bei den Studierenden.

Auf Geheiß von Odette Sissay mussten ab dem 8. August 2016 diverse Straßen und Plätze der Hauptstadt umbenannt werden. Das Quartier de l'Université war davon besonders stark betroffen. Trugen die Straßen früher die Namen berühmter Professorinnen und Professoren der Universität, heißen sie nun nach den Duftadjektiven der Kloi, die allerdings fast nur noch für die Kukaldaria in Bitasyon Francelle Bedeutung haben.

¹ Kunzi soll die Lieblingsgottheit von Königin Adrienne I. gewesen sein, die sich auch einige Tirex in einem Käfig hielt und gerne ihrem Gesang lauschte. Vergleiche Louise Vetou: *Port-Louis. Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAn (Publications des Archives nationales), 2016. S. 304.

² Zur Geschichte der Kabakisierung vergleiche Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1. 2001]. S. 23–27.

³ Zweifellos war es die Erinnerung an d'Ocieszyk-Brunos Verdienste als Präsident, die das Parlament

dazu brachten, die Aufstellung einer solchen Skulptur zu billigen. Von einer «sentimentalen Pflege der Familiengeschichte» spricht Marie Casate: *Histoire de Lemusa. Du Moyen Âge à nos jours*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2020. S. 84.

⁴ Die Androgynität der Figur von Krandelle Kabak hat schon die Zeitgenossen beschäftigt, entsprach aber offenbar der Realität, wie Vetou schreibt: Vetou: *Op. cit.* S. 305.



Université de Port-Louis

Die Hochschule entwickelte sich aus einer Privatinitiative

Die Geschichte der Université de Port-Louis oder kurz UPL (früher auch Université de Lemusa genannt) geht auf das Jahr 1555 zurück. Schon 1550 kaufte die äußerst erfolgreiche Geschäftsfrau Diane Le Tripudier ein größeres Landstück im Osten der Hauptstadt und errichtet darauf ein rund fünfzig mal neunzig Meter großen, um zwei Höfe gruppierten Gebäudekomplex, der am 5. Mai 1555 eingeweiht wurde.¹ Dieses Semenium, wie

Das 1555 eingeweihte Semenium, heute das Hauptgebäude der UPL, vom Park aus gesehen.

die Einrichtung in zeitgenössischen Dokumenten genannt wird, diente Le Tripudier als Hauptsitz ihrer Geschäfte und als höhere Ausbildungsstätte für potenzielle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ihres Unternehmens. Man kann diese Lehranstalt als die erste Universität der Insel ansehen, denn es wurden nicht nur handelsrelevante Fächer wie Jurisprudenz, Wirtschaft und Buchhaltung unterrichtet, sondern ebenso Medizin und Philosophie.² Die Gebäude liegen mitten in einer üppigen Parkanlage und stellen bis heute das Zentrum der Universität von Lemusa dar. Auch die Wunderkammer von Le Tripudier wurde in dem Komplex untergebracht.

Als das Haus Le Tripudier 1649 bankrott ging, kaufte Hughette Roussin (1664 die Gründerin der Compagnie des treize) den Komplex auf, setzte sich jedoch in der Folge für eine Übernahme der Institution durch die Stadt ein. 1654 kaufte diese den nördlichen Teil des Semeiniums und übernahm die Verantwortung für den Lehrbetrieb, der von nun an Université genannten Anstalt.³ Sie finanzierte diesen jedoch nie ganz allein, stets waren Stiftungen, private Gönner, akademische Gesellschaften, ja auch Unternehmen mit beteiligt. Hinzu kam, dass manche Dozierende ehrenamtlich unterrichteten. Den südlichen Teil vermachte Hughette Roussin bei ihrem Tod 1705 der Compagnie des vingt mit der Auflage, Teile davon der Universität zur Verfügung zu stellen. 1789 verkauft die Gesellschaft auch diesen Teil an die Stadt.⁴

Zu Beginn saßen nur ein paar Dutzend Studentinnen und Studenten auf den Bänken, bald aber schrieben sich junge Männer und Frauen zu Hunderten ein und 2019 waren insgesamt knapp 6000 Studierende an der Uni registriert. Die Institution reagierte auf die zunehmende Zahl der Studierenden und auf die immer breitere Ausdifferenzierung der Fächer (siehe weiter unten) mit dem Zukauf oder der Zumietung von diversen Häusern und Wohnungen im Quartier und auf dem ganzen Gebiet der Hauptstadt. Es fehlte jedoch immer an Raum, vor allem stand keine wirklich große Aula zur Verfügung. 1963 konnte die Uni eine größere Parzelle nördlich des Hauptgebäudes kaufen und schrieb einen Architekturwettbewerb aus, den Olympe Garçon (*1940 in St-Pierre) gewann – eine junge Architektin, die kurz vorher im Team von Arne Jacobsen gearbeitet hatte.

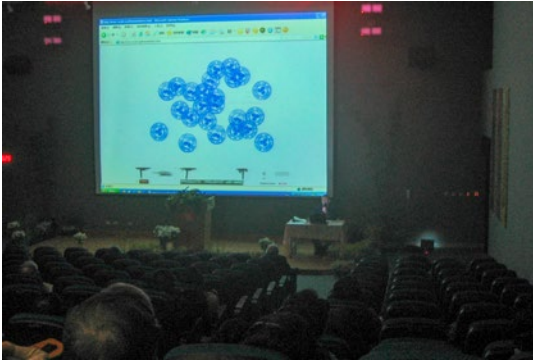
Für das neue Gebäude der Uni, die sogenannte Oxhalle, ging Olympe Garçon 1964 zunächst schwer in die Tiefe und schuf Raum für ein weit-



Die Oxhalle ist von einem Garten mit hohen Bäumen umgeben. Da und dort trifft man auf eine Plastik, hier ein Eisenrelief von Znaniye, der sesoulistischen Gottheit des Wissens.

gehend unterirdisches Auditorium maximum mit fast 500 Sitzplätzen sowie zwei kleinere Aulen mit je 100 Plätzen. Darüber setzte sie zwei flache Gebäude aus Stahl, Beton und Glas, die tagsüber ausreichend Licht in die Hörsäle lenken. Diese Bauten umgab sie mit einem Kanal und einem Garten mit hohen Bäumen und einem gepflegten Rasen, auf dem da und dort Plastiken stehen. Der Name des neuen Gebäudes spielt auf die Geschichte des Ortes an, denn hier war bis in die 1960er-Jahren hinein eine kleine Auskocherei eingerichtet, die ein bekanntes Fleischkonzentrat namens *Oxale* produzierte. Der *Oxale* wurde gewissermaßen eine Halle injiziert.⁵

Die heutige Struktur aus Fakultäten und Fächern bildete sich in einem andauernden Prozess heraus. Die disziplinäre Ausdifferenzierung und damit verbunden die institutionelle Etablierung neuer Fachrichtung kam mit dem Universitätsgesetz von 1818 erstmals richtig in Schwung. In den 1870er-Jahren war sie im Bereich der Naturwissenschaften weitgehend vollbracht, konnten die Studierenden sich auf Mathematik, Physik, Chemie, Mineralogie, Botanik, Zoologie und Geographie spezialisieren. Et-



Blick in das unterirdische Auditorium maximum während einer Vorlesung über Visumsformalitäten. (Bild Christophe Domino)

was später zogen die Geisteswissenschaften nach, wobei Jean-Marie Tromontis hier eine Vorreiterrolle spielte als er 1866 den ersten Lehrstuhl für französische Sprache und Literatur mit zugehörigem Institut begründete. Bis 1910 verfügte die Uni über Lehrstühle für Philosophie, antike und neue Philologien, vergleichende Sprachwissenschaft, ältere und neuere Geschichte, Archäologie und Kunstgeschichte.

Heute gliedert sich die Universität von Port-Louis in sieben Fakultäten: Medizin, Psychologie, Geistes-, Natur-, Rechts- und Wirtschaftswissenschaften sowie Humanologie, die lemusische Variante von Theologie. Entsprechend groß ist die Anzahl der Departemente und mehr oder weniger stark spezialisierten Institute.

¹ Gabrielle Bossut: *Une affaire de famille. L'empire pragmatique de Diane Le Tripudier*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 1. Janvier-mars 2017. S. 81 f. Zur Architektur vergleiche Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1.2001]. S. 456–459.

² Früher wurde die Gründung der Universität von Lemusa auf Pater Bono (Cosimo Silvestro Bonaventura) zurückgeführt, der in den Jahren 1659–61 nach Lemusa kam und hier den *Conventus fratrum minorum de Sancti Francisci* in Sancta Lemusa gründete. Die Entdeckung der geheimen Bibliothek von Oscar I. im Jahr 2016 hat aber nun diverse Dokumente zugänglich gemacht, die ein neues Licht auf die Geschichte dieser Einrichtung werden

³ Zur Geschichte der Universität siehe Fleur Zerbel: *Sous un nouveau jour. Une révision bien nécessaire de l'histoire de l'Université de Lemusa*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 9. Janvier-mars 2019. S. 31–66.

⁴ Möglicherweise wurde die Compagnie auch per Dekret der Assemblée nationale um ihren Besitz gebracht. Auf diese Weise gelangte im selben Jahr auch die Kunstsammlung der Gesellschaft (die ausgebaute Wunderkammer von Le Tripudier) in staatlichen Besitz.

⁵ Winter: *Op. cit.* S. 458.



Auch an Wochentagen ist das Chez Omèr stets gut besucht.

Restaurant Chez Omèr

Hier treffen sich täglich Studierende, Dozierende, Verfressene

Wer das Restaurant Chez Omèr betritt, das hinter der Universität an der Ecke Rue Onocha und Rue Ozakila liegt, wird von einem fauchenden Schneeleoparden empfangen. Seit mehr als hundert Jahren schon fletscht das Tier hier Tag für Tag im Dunst von Fleischbrühen und Rotweinsaucen seine Zähne. Geschossen wurde das Raubtier Ende des 19. Jahrhunderts von dem Altphilologen und passionierten Jäger Alfonso Tartarini.

Das *Chez Omèr* gehört zu den traditionsreichsten Lokalen von Port-Louis. Die Innenausstattung stammt größtenteils aus den 1920er-Jahren, das Restaurant ist jedoch viel älter und es heißt, dass schon Geistesgrößen wie Lucien Blagbelle oder Jean-Marie Tromontis hier gefafelt haben sollen. Über Blagbelle wird erzählt, er habe mit den Gästen Experimente angestellt, ihnen während des Essens Gedichte und Geschichten vorgelesen, um herauszufinden, welchen Einfluss Texte auf die Wahrnehmung und



In der ehrwürdigen Durchreiche des Chez Omèr wartet ein Couscous Mehdi Ben Othman auf Kellnerhände.

Interpretation von Speisen haben. Gut möglich, dass er im *Chez Omèr* einige der Erkenntnisse gewonnen hat, die später in sein Hauptwerk *La fiction à table* eingeflossen sind. Blagbelle lebte auch einige Jahre lang in einem bizarren Mikroschlösschen im nahen Parc du Faune.

Früher galt das Chez Omèr als das Lokal der Professoren. Heute wird es vor allem auch von Studierenden frequentiert. Auch unter der Woche ist das Restaurant immer gut besetzt, das hat vor allem damit zu tun, dass das Essen verhältnismäßig günstig und dabei sehr schmackhaft und vielfältig ist.

Küchenchef Walter Lessing stammt aus Deutschland und hat dort selbst einst Philosophie und Ethnologie studiert, bevor er sich in Lemusa verliebte und auf der Insel seine Passion für Küche und Herd entdeckte – wobei die Studenten der Meinung sind, dass auch die Lemusin Blanche ihre Finger mit im Spiel hatte, die heute an der Kasse des Hauses sitzt. Lessings Zuneigung zum Akademischen ist auf der Karte nicht zu übersehen. Da gibt es ein Couscous Mehdi Ben Othman zu Ehren des nordafrikanischen Poeten, der viele Jahre seines Lebens auf Lemusa verbrachte. Ein Bœuf Gros Sel Otto Polter erinnert an den aus Palmheim stammenden, langjährigen Professor für deutsche Sprache und Literatur. Die Soupe Auguste Blanchanté ist nach einem Professor für französische Lyrik des Mittelalters benannt. Und Berthe Balzan, Professorin für Biologie, wird mit einem ganz speziellen Früchte-Gewürz-Brot geehrt. Meist verdanken sich die Namen der einzelnen Speisen bestimmten Lektüreerlebnissen oder philosophischen Gedanken, die auf der Karte eingehend erklärt werden. So auch im Fall des Braisaige de bœuf Sonavi, das sich auf eine Passage in einem Interview mit dem Philosophen Anatole A. Sonavi bezieht.



Anatole A. Sonavi

Der Philosoph mit Hang zum Träumen lebt im 10^{ème} Soutège

Anatole A. Sonavi kommt 1955 in Port-Louis zur Welt. 1960 zieht er mit seiner Familie nach Biarritz an die französische Atlantikküste. Ab 1976 studiert er an der Pariser Sorbonne, zunächst Psychologie und deutsche Literatur, später dann Soziologie und Linguistik, schließlich Philosophie. Er liest Nietzsche und Adorno, setzt sich mit den Methoden des Strukturalismus respektive der strukturalistischen Semiotik auseinander und be-

Seit 1980 lebt Anatole A. Sonavi hauptsächlich in der Mansion Maia im Parc du Faune.

schäftigt sich mit der Dekonstruktion sowie mit dem von Jacques Derrida erfundenen Begriff der *Différance*.

Ab 1978 reist er immer öfter nach Lemusa. Im gleichen Jahr beginnt er in Paris eine klassische Psychoanalyse und setzt sich mit den Theorien von Sigmund Freud und Jacques Lacan auseinander. 1980 erbt er die Mansion Maia, ein neugothisches Häuschen im Parc du Faune, das fortan sein Hauptwohnsitz sein wird. Die Mansion Maia wurde im frühen 19. Jahrhundert im Auftrag eines unbekanntes Gönners für eine Kräuterkundlerin und Naturärztin namens Maia errichtet. Die Volkslegende will, dass diese Maia einen Faun geboren habe, der bis heute in dem Park sein Unwesen treibe. Ob der Parc du Faune seinen Namen wirklich diesem Mythos verdankt, ist ungewiss. In den 1950er-Jahren gelangte das Haus in den Besitz der Urgroßeltern von Anatole A. Sonavi.

Ab 1980 schreibt Sonavi regelmäßig kleinere Betrachtungen zu mehr oder weniger alltäglichen Gegenständen, die in verschiedenen Medien publiziert werden. Ab 1981 studiert er hauptsächlich an der Universität von Port-Louis, gleichzeitig wechselt er von seinem Pariser Analytiker zu einem Kollegen in die lemuische Hauptstadt. 1983 erlangt Sonavi die Doktorwürde, seine Dissertation mit dem Titel *Nos nuits, nos journées, nos inventions* erscheint bei Maisonneuve & Duprat.

Sonavi unternimmt diverse Reisen in den Orient und nach Asien sowie durch verschiedene Länder Europas. 1992 erhält er einen Ruf an die Universität von Port-Louis, wo er seither als ordentlicher Professor für Philosophie tätig ist. 1995 veröffentlicht er (wieder bei Maisonneuve & Duprat) *Le voyage comme un roman* – eine stark empirisch geprägte Untersuchung zur Bildung und Struktur von Fiktion auf Reisen. 1999 gibt er bei der Librairie Port Louis den Reader *Au signe du triscèle – à la recherche d'une identité lemuisienne* heraus. Im Vorwort definiert Sonavi den von ihm erfundenen Begriff der *Atlantitude* als eine lemuische Antwort auf die Créolité-Bewegung der französischen Antillen (Patrick Camoiseau, Jean Barnabé und Raphaël Confiant). 2005 publiziert er eine Reihe von kurzen Aufsätzen unter dem Titel *La fiction au quotidien*. Sonavi ist ein regelmäßiger Mitarbeiter der *Revue historique* und des Magazins der Archives nationales (*Mémoire avenir*).



Anatole A. Sonavi auf einer Reise durch die Schweiz im Februar 1986. (Bild Heinz Heer)

Das Tischleindeckdich der Seele

Der Philosoph und Linguist Anatole A. Sonavi im Gespräch

Wozu sind Träume gut und welche Funktion haben Fiktionen? Im Interview mit Félicien Trebeau spricht der Philosoph und Linguist Anatole A. Sonavi über mögliche Formen des Umgangs mit den Erfindungen der Nacht und des Tages.

*Félicien Trebeau: In Ihrem kürzlich erschienen Buch *Nos nuits, nos journées, nos inventions* heißt es an einer Stelle, die Träume seien das «Tischleindeckdich unserer Seele» – wie haben Sie das gemeint?*

Anatole A. Sonavi: Das Bild steht für die Art, wie wir in unseren Träumen Wünsche auf das Tischlein unserer bewussten Wahrnehmung zaubern – so, dass sie oft aus dem Nichts zu kommen scheinen. Natürlich verarbeiten wir in Träumen auch die Geschehnisse der jüngsten Vergangenheit sowie allerlei alte Geschichten. Der Teil aber, der mich am meisten in-

teressiert und mich auch in meinem Buch vorrangig beschäftigt, hat mit dem Wünschen zu tun und mit der Erfindung von Geschichten und Bildern, die diese Wünsche wie trojanische Pferde durch die Mauern diverser Abwehrsysteme in unser Bewusstsein schmuggeln.

Das hat auch schon Sigmund Freud ganz ähnlich formuliert. Natürlich ist die Sache dort erheblich komplizierter, aber im Grunde hat Freud behauptet, dass wir uns in unseren Träumen Wünsche erfüllen – auch wenn das manchmal auf einen ersten Blick gar nicht so aussieht. Und ich glaube, dass er recht hatte. Jedenfalls versuche ich meine eigenen Träume immer so lange zu befragen, bis ich den Wunsch in ihnen verstehe. Man kann natürlich ganz verschiedene Fragen an Träume richten. Ich stelle immer die Frage nach dem darin enthaltenen Wunsch.

Aber es gibt doch viele Menschen, die unter ihren Träumen leiden, die Nacht für Nacht aus den fürchterlichsten Fantastereien schweißgebadet hochfahren. Und denen wollen Sie nun erklären, dass sich in ihren Alpträumen Wünsche äußern?

Natürlich sind die Wünsche oft entweder verborgen oder aber wir können sie nicht als solche akzeptieren, aus ethischen oder moralischen Gründen. Oder einfach, weil der Wunsch unsere Lebenspläne durchkreuzen würde, unserem Selbstkonzept widerspricht.

Wie meinen Sie das?

Wenn zum Beispiel ein Familienvater homoerotische Träume hat, dann steht ein solcher Wunsch natürlich quer zu seinem Lebensplan. Oder wenn eine frisch verheiratete Frau träumt, dass sie ihren Ehemann in die Luft sprengt, dann widerspricht das natürlich ihrem Selbstverständnis als liebende Gattin.

Das sind aber eher einfache Beispiele mit simpler Deutung. Meine eigenen Träume sind jedenfalls erheblich komplexer.

Sie haben recht. Natürlich sind unsere Träume oft viel komplizierter, denn die Wünsche drücken sich meist auf Umwegen aus. Das hat damit zu tun, dass wir auch im Traum gewisse Zensuren vornehmen, das heißt wir werden einen Wunsch so lange bearbeiten, metaphorisieren oder ver-

klausulieren bis er eine Gestalt angenommen hat, die für uns halbwegs akzeptabel ist. Erst in dieser Form kann er uns bewusst werden. Deshalb sind es in den Träumen oft auch weniger die großen Linien denn die Details, auf die es ankommt. Durch ihre Analyse können wir möglicherweise eine Vorstellung von unseren Wünschen bekommen. Allerdings gibt es auch eine beträchtliche Differenz zwischen dem, was wir träumen, und dem, was wir in wachem Zustand als Traum erinnern. Wahrscheinlich findet bei diesem ‹Übergang› erneut eine Art Zensur statt. Sicher auch funktionieren wir träumend nach einer etwas anderen Logik als im wachen Zustand. Da findet also nochmals eine Übersetzung statt. All dies führt dazu, dass wir den Traum, wie wir ihn erinnern und vielleicht sogar erzählen können, als das Resultat eines recht komplexen Prozesses ansehen müssen.

Trotzdem können wir im wachen Zustand versuchen, den Wunsch wieder aus seiner metaphorischen Umklammerung zu lösen, ihn im Dickicht der Verklammerungen zu erkennen. Das bedeutet natürlich viel Arbeit und gelingt längst nicht immer. Auch kann man nie ganz sicher sein, dass man den Traum wirklich richtig verstanden hat. Mich interessiert allerdings auch nicht in erster Linie die Wahrheit, die sich hinter einem Traum verbirgt, sondern der kreative Akt der Deutung, die Interpretation, die zumindest im Bereich des Traumes ja immer auch eine Erfindung ist. Auch dieses Erfinden allerdings kann man als eine Form der Wahrheitsfindung ansehen, denn auch in ihm werden sich wieder Wünsche bemerkbar machen.

Aber warum sollen wir das überhaupt tun? Wenn Wünsche drohen, ganze Familien zu zerstören, warum sollen wir uns dann so sehr um sie bemühen?

Ich persönlich vertrete die Ansicht, dass man seine Wünsche kennen darf und sie unser Leben bereichern. Das Problem liegt doch eher darin, dass manche dazu neigen, die Wünsche für Befehle oder Aufträge zu halten. Dann wird es natürlich ungemütlich: Wenn ich plötzlich glaube, dass ich eigentlich meinen Mann in die Luft sprengen möchte, dass ich es vielleicht wirklich tun sollte, dann werde ich unter einem solchen Wunsch natürlich ganz erheblich leiden.

Man sollte sich immer vor Augen halten, dass die im Traum ausgedrückten Wünsche ja nur Teil eines größeren Wunschsets sind, eines Sets, das wir teils auch ganz bewusst entwerfen. Natürlich muss man sich die Wünsche nicht erfüllen, die in Träumen an die Oberfläche treten. Aber es ist vielleicht doch nicht uninteressant, wenn man weiß, dass man diesen oder jenen Wunsch hat. Vielleicht versteht man dann auch andere Dinge ein wenig besser.

Sie schreiben in Ihrem Buch, Träume seien wie Fleischgerichte – wie ist das gemeint?

Ich habe nicht von Fleischgerichten gesprochen, sondern von Schmorgerichten. Aber sie haben natürlich recht: eigentlich dachte ich an geschmorte Fleischgerichte. Nun: Manche Schmorgerichte haben einen Geschmack, den man einfach nicht auf die einzelnen Zutaten zurückfüh-



Walter Lessing, der Küchenchef des Restaurant Chez Omèr im Quartier de l'Université von Port-Louis, hat für sein Lokal lauter Gerichte erfunden, die mit Lektüreelebnissen zu tun haben. Dazu gehört auch sein Braisage de boeuf Sonavi, zu dem er sich von einer Passage aus dem Interview mit Trebeau hat inspirieren lassen. Es ist ein eigentümliches Gericht, das mit so manchen Regeln des guten Kochens bricht und dabei zwar etwas fremd, doch überzeugend schmeckt.

ren kann – selbst wenn man diese ganz genau kennt. Ähnlich vermitteln uns manche Träume ein bestimmtes Gefühl, eine Atmosphäre, die uns den ganzen Tag lang begleiten kann, ja den Tag wesentlich mitbestimmt – und selbst wenn wir uns an die verschiedenen Teile des Traums erinnern, so scheint sich das Gefühl doch mit diesen Einzelheiten nicht verbinden zu lassen.

In ihrem Buch widmen sie ein ganzes Kapitel auch den Tagträumen, in denen wir uns oft heldenhaft oder großartig fühlen. Und sie schreiben, dass wir auch diese Träumereien durchaus kultivieren sollen.

Ja, ich glaube, dass Tagträume eine verhältnismäßig ungefährliche, lebensstrategisch und je nachdem auch gesellschaftlich wertvolle Form der Selbstüberschätzung oder auch Selbstüberhöhung sind. Nur die häufig geäußerte Behauptung, man müsse alles daran setzen, seine Träume auch zu erfüllen, halte ich für ziemlich ungesund. Ein Lehrer etwa, der gerne von sich behauptet, im tiefsten Innern eigentlich ein Großwildjäger zu sein, ist doch für die Gesellschaft viel wertvoller als wenn er wirklich Großwildjäger wäre – und führt als schierer Traumjäger wohl nicht nur das sicherere, sondern auch das bessere Leben. Es macht Sinn, dass viele Wünsche nur ein Traum bleiben.

Könnte man das, was über die Funktion des Traumes gesagt haben, nicht auch im Zusammenhang zum Beispiel mit Erzählungen oder Spielfilmen ganz ähnlich formulieren?

Eher nicht, nein. Auch Fiktionen dieser Art sind zwar Gucklöcher, die es uns gestatten, aus unserem persönlichen und ganz direkten Erleben heraus in andere Möglichkeiten Einblick zu nehmen. Im Unterschied zum grundsätzlich introspektiven Traum aber sind Fiktionen potentielle Erweiterungen nach Außen, Bereicherungen in ein und derselben Ebene. Fiktionen verändern den Schärfebereich unseres persönlichen Horizonts.

Können sie das vielleicht an einem Beispiel deutlicher machen?

Vielleicht könnte man es so formulieren. Sie sitzen in einer Eisenbahn, die gerade in einem großen Bahnhof hält und schauen aus dem Fenster Ihres Abteils. Auch auf dem Gleis nebenan steht ein Zug. Plötzlich fährt

dieser Zug los. Im ersten Moment können Sie nicht sagen, ob das nun Ihr eigener Zug oder der andere ist, der sich in Bewegung gesetzt hat. So ist es auch mit den Träumen und der Realität: In bestimmten Momenten, etwa zwischen Schlafen und Wachsein, wissen Sie nicht genau, welcher Zug nun wirklich in Bewegung ist. Bei der Fiktion ist das anders: Da wissen sie immer, dass es der andere Zug ist, der abfährt. Sie genießen es indes, dass es – wenn sie ihr Einverständnis geben – vom Gefühl her auch ihr eigener Zug sein könnte.

Und warum interessiert sich der Mensch für Fiktion?

Wir leben ja nur ein einziges Leben. Gleichzeitig sind wir aber durchaus in der Lage, uns ganz andere Biographien für uns selbst vorzustellen. Das schafft eine gewisse Sehnsucht nach all diesen Leben, die wir nicht leben können, weil wir ja schon unser Leben leben. Wohl hat der Mensch die Fiktion auch erfunden, um diesen eigenartigen <Mangel> etwas auszugleichen. So gesehen erfüllt uns allerdings natürlich auch die Fiktion gewisse Wünsche, doch auf andere Weise. Um es auf eine einfache Formel zubringen: Der Traum führt uns in uns hinein, die Fiktion führt uns aus uns hinaus.

Dieses Gespräch wurde 1983 geführt und erstmals am 29. April 1983 in der Zeitung *Glas* veröffentlicht. Am 27. Juni 1996 publizierte *Leko* in einem Sonderheft zum Thema *Traum* (S. 8–13) mit Einwilligung der Autoren eine leicht veränderte Version des Interviews – auf dieser basiert auch der hier vorgestellte Text.



Braise de bœuf Sonavi mit Pellkartoffeln, die zerquetscht die Sauce sehr gut aufnehmen.

Braise de bœuf Sonavi

Rindfleisch mit Kaffee, Rotwein, Kardamom und Ingwer

In einem Interview mit dem Titel *Das Tischleindeckdich der Seele* vergleicht der Philosoph und Linguist Anatole A. Sonavi geschmorte Fleischgerichte mit bestimmten Träumen. Die Passage hat Walter Lessing, den Küchenchef des Restaurant Chez Omèr dazu inspiriert, das nachfolgende Rezept zu kreieren – ein Schmorgericht, das indes nicht etwa Ragout verwendet, sondern Geschnetzeltes. Geschnetzeltes wird in der Regel nur ganz kurz gebraten, da es sonst trocken wird und gern etwas ledrig schmeckt. Ebendiesen Ledergout hebt Lessing mit seinem Rezept bewusst in den Vordergrund und kombiniert ihn mit Kaffee und Kardamom zu einem warm-würzigen, exotisch-herben Gesamtklang, der Gedanken an Baumrinde, an einen warmen Waldboden oder ein frisch gelöschtes Holzfeuer aufsteigen lässt. Das Fleisch ist so mürbe, dass es im Mund wie ein Stück Kuchen zergeht. Es ist auch etwas trocken, doch die Sauce

macht das wett. Wie saftig das Gericht schmeckt, lässt sich auch durch Menge und Art der verwendeten Sahne stark beeinflussen. *Braisage de bœuf Sonavi* schafft am Gaumen eine gustative Atmosphäre, die auch lange nach dem letzten Bissen noch anhält.

Statt Wasser verwendet Lessing meist einen gelatinösen Jus, den er aus den Knochen von Wildtieren kocht. Reh- oder Hirschknochen kommen in Mitteleuropa leider nie in den Handel. Um trotzdem einen ähnlichen Effekt zu erzielen, kann man ein Kalbsfüßchen mitschmoren oder das Wasser mit etwas fertig gekauften Wildfond aus dem Glas vermischen. Auch Rinderbrühe leistet gute Dienste. Allerdings schmeckt das Gericht auch mit Wasser so intensiv, dass man sich Fonds und Brühen eigentlich sparen kann. Lessing serviert die *Braisage de bœuf Sonavi* mit einer Art Polenta, auch Pellkartoffeln passen sehr gut.

Für 2–4 Personen

1 EL Bratbutter
 500 g Schulter (oder Stotzen) vom Rind geschnetzelt
 2 stattliche Zwiebeln, gehackt
 1 TL Salz
 400 ml Rotwein
 200 ml Wasser
 3 EL Cognac
 1 EL Rotweinessig
 2 TL Honig
 2 frische Chilis, entkernt und in feine Streifen geschnitten
 30 g frischer Ingwer, geputzt und fein gehackt
 1 TL geröstete und gemahlene Kaffeebohnen
 1 TL gemahlene Korianderfrüchte
 1 TL schwarzer Pfeffer, im Mörser grob zerstoßen
 9 grüne Kardamom, Samen aus den Kapseln gelöst
 150 ml Sahne
 ~ Salz zum Abschmecken

1 | Fett in einem schweren Topf erwärmen, Fleisch begeben und allseits gut anbraten.
2 | Zwiebeln mit Salz begeben, glasig werden lassen.
3 | Mit Wein, Wasser und Cognac ablöschen. Essig, Honig, Chilis, Ingwer, Kaffee, Korianderfrüchte, Pfeffer und Kardamom dazugeben. Alles gut vermischen, aufkochen lassen, Hitze auf ein Minimum reduzieren, Deckel aufsetzen und 110 Minuten auf kleinster Hitze köcheln lassen. *Wenn der Topf nicht gut schließt, muss eventuell zwischendurch etwas Wasser nachgegossen werden.*
4 | Deckel abheben und die Sauce während einiger Minuten ein wenig eindicken lassen.
5 | Sahne einrühren, sorgfältig mit etwas Salz abschmecken.



Ein energischer Fleischgeschmack, erdig-bittere Noten, exotische Fruchtigkeit, Ätherisches.

Gésiers d'archosaure Domino

Hühnermägen mit Zitrone, Weißwein, Kapern und Majoran

Dieser Schmortopf mit Hühnermägen verdankt sich einer Inspiration aus dem Restaurant Chez Omèr in Port-Louis. Küchenchef Walter Lessing wollte das Rezept für seine Gésiers d'archosaure Domino zwar nicht veraten, doch es ließ sich nach einigen Versuchen wohl ziemlich erfolgreich rekonstruieren. Der Schmortopf hat einen tiefen, eher dunklen und dabei doch sehr energischen Fleischgeschmack, die Stücke sind zugleich zart und knackig. Zitrone und Weißwein verbinden sich mit dem Fleischsaft zu einem erdigen Aroma mit gut eingearbeiteter Säure, die Chilis steuern eine leichte Schärfe bei. Die Hühnermägen und wohl auch die Zitrone schwitzen während des Kochens gelatinöse Substanzen aus, welche der Sauce zusammen mit den Schalotten eine schöne Struktur geben. Die Karotten nehmen etwas von den Saucenaromen auf und geben ihrerseits Süße ab. Aus diesem stabilen Grundgeschmack schießen die exotische



Im Magen des Huhns finden sich auch diverse kleine Steine, sogenannte Gastrolithen, die dem Tier beim Verarbeiten harter Nahrung helfen – eine Praxis, die auch unter Dinosauriern verbreitet war.

Würze der Kapern und die ätherisch-leichtsinnige, heftig parfümierte Frische des Majoran wie Feuerwerksraketen heraus. Man nimmt jeden Bissen in mehreren Stufen wahr: Erst weht einem der Majoran an, danach glucksen die Kapern am Gaumen vorbei – und erst dann legen sich Fleisch und Sauce majestätisch in den Mund.

Die Geschichte dieses Rezepts reicht, so könnte man sagen, einige Millionen Jahre zurück, bis ins Mesozoikum nämlich, ins Erdmittelalter, das nach dem großen Massenaussterben vor gut 250 Millionen Jahren begann und vor 66 Millionen Jahren endete. Während großer Teilen dieser Erdmittelzeit waren die Archosauria die dominierende Gruppe von Wirbeltieren, die das Land und den Luftraum beherrschten. Die Archosaurier leben, im Unterschied zu vielen anderen Saurier-Arten, auch heute noch fort – namentlich etwa in der Gestalt von Krokodilen und Vögeln. Zu den rezenten Archosauriern zählt auch das Haushuhn, was sich unter anderem darin zeigt, dass es sich beim Verdauen von Magensteinen, sogenannten Gastrolithen helfen lässt.

anfühlen. Auch die Zitrone verändert sich während der langen Kochzeit, sie konfiert gewissermaßen im eigenen Saft. Das heißt, sie wird ganz weich und ein wenig glasig, fast als wäre sie vorher eingelegt worden.

Die Zitrone steuert eine schöne Säure bei, die indes im fertigen Gericht gut eingebunden ist. Die Schale der Frucht sorgt aber auch für eine ganz leichte Bitterkeit, die den Charakter dieses Schmortopf mit bestimmt. Wie viel zusätzliche Bitterkeit und wie viel mehr Aroma von geschmorter Zitrone man haben möchte, kann jeder Tischgast individuell dadurch steuern, dass er kleine Stücke von der Zitrone abschneidet und mit auf die Gabel zu Fleisch und Sauce häuft.

Für 4 Personen

- 800 g Hühnermägen, geputzt
- 2 EL Bratbutter
- 250 g Schalotten, zur Hälfte fein gehackt, zur Hälfte der Länge nach in Streifen geschnitten
- 400 ml Weißwein
- 200 ml kräftige Hühnerbrühe oder Wasser mit etwas Salz
- 1 EL Zucker
- 4 kleine Karotten (je 50 g), geschält, von Spitze und Strunk befreit, ganz
- 1 nicht zu große, nach Möglichkeit unbehandelte Zitrone von etwa 150 g, gut unter heißem Wasser abgewaschen, der Länge nach in vier Schnitze zerteilt
- 3 getrocknete Chilis, ganz
- 75 g abgespülte Kapern aus dem Salz (ca. 150 g mit dem Salz)
- 15 g Majoran, abgerebelt

Es ist wichtig, dass Majoran nicht mitkocht, denn er ist kaum hitzebeständig.

- 1** | Die Hühnermägen mit Küchenpapier trocken tupfen. Bratbutter in einem schweren Topf erwärmen und die Mägen darin etwa 5–7 Minuten anbraten – je nach Größe des Topfes am besten in zwei Durchgängen oder auch in einer separaten Bratpfanne.
- 2** | Schalotten unterheben und kurz anziehen lassen. Weißwein, Hühnerbrühe und Zucker begeben, umrühren und dabei eventuell vorhandenen Satz vom Boden kratzen.
- 3** | Karotten, Zitrone und Chilis dazugeben, kurz aufkochen lassen, Hitze reduzieren und Deckel aufsetzen. 90 Minuten über kleiner Flamme schmoren lassen, gelegentlich umrühren – je nach Größe und Beschaffenheit der Mägen muss das Gericht auch zwei Stunden oder sogar noch länger schmoren.
- 4** | Wenn das Fleisch ausreichend weich ist, Deckel abheben, Hitze ein wenig erhöhen und die Flüssigkeit etwa fünf bis zehn Minuten lang reduzieren, bis eine leicht dickliche Sauce entsteht.
- 5** | Kapern und Majoran begeben, Hitze stoppen, kurz umrühren und servieren.



Institut Dubonnet

Hier widmet man sich seit 2017 der *Théorie de l'île migrateur*

Einige Wissenschaftler rund um die Historikerin Fleur Dubonnet (*1962) vertreten die Ansicht, die Position der Insel Lemusa habe sich im Verlauf der Jahrtausende immer wieder verändert. Ein Argument für diese Theorie von der *Île migrateur* sind alte Landkarten, auf denen Dubonnet die Insel mal in der Bandasee, mal im Arabischen Meer entdeckt haben will. Als zweites Argument führt Dubonnet die Tatsache an, dass es auf

Das Institut Dubonnet ist seit 2017 in einem Haus an der Rue Lser eingerichtet.



Gegenwärtige Lage und frühere Positionen der Insel, die laut dem Institut als gesichert gelten.

Lemusa sehr verschiedene Landschaften und entsprechende Klimazonen gibt – oft in unmittelbarer Nachbarschaft zueinander: Sümpfe und halbe Wüsten, tropische Wälder und Steppen. Dubonnet: «Die wiederholte Migration der Insel könnte die enorme Vielfalt ganz unterschiedlicher Habitate erklären. Lemusa könnte von all den Regionen der Welt, in denen es einst zu Hause war, etwas aufgenommen, etwas bewahrt haben.»¹

Lange Jahre hatte die *Théorie de l'île migrateur* in wissenschaftlichen Kreisen den Ruf einer reinen Schnapsidee. Seit dem 23. Juni 2011 ist das anders. Damals erlebte Lemusa von einem Tag auf den anderen so etwas wie einen internen Schock. Manche behaupteten danach, die Insel sei von der Karibik aus gut 4000 Kilometer nach Norden verschoben worden (von etwa 14°N/58°W auf 44°N/33°W). Andere indes waren sicher, dass ihre Heimat sich immer schon mitten im Atlantik befunden habe. Seit jener Erschütterung aber haben viele Lemusen das Gefühl, die Theorien von Dubonnet seien vielleicht doch «nicht völlig auszuschließen».²

Im Frühling 2017 fragte die Tageszeitung *Liberté* die Leserinnen und Leser nach ihrer Meinung zur Theorie einer migrierenden Insel. Die gut

森林，圣多明各，圣多明各大学教堂遗址 Church



圣多明各 (Colloque) 1 圣多明各 教堂遗址，Santa Leticia 的教堂遗址；在西班牙 Santa Leticia 位置，这是最壮观的教堂遗址之一，它和圣多明各教堂的，这个与圣多明各教堂的遗址 / 第 107 页的图



森林，圣多明各大学教堂遗址 Church 和圣多明各



圣多明各 (1177) «Magdalena» 圣多明各 Santa Leticia 位置，圣多明各大学教堂遗址，这个与圣多明各教堂的遗址 / 第 107 页的图



教堂遗址，圣多明各，圣多明各大学教堂遗址 Church



圣多明各 (1936) 圣多明各大学教堂遗址，这是最壮观的教堂遗址之一，它和圣多明各教堂的，这个与圣多明各教堂的遗址 / 第 107 页的图



森林，圣多明各大学教堂遗址 Church 和圣多明各



这是 2011 年 8 月 10 日拍摄的 Santa Leticia 教堂遗址，这是最壮观的教堂遗址之一，它和圣多明各教堂的，这个与圣多明各教堂的遗址 / 第 107 页的图



Dubonnet hat ihre Ansichten in verschiedenen Magazinen veröffentlicht – auf der ganzen Welt, wie diese Seiten aus der chinesischen Vision von Oktober 2011 zeigen.

2000 Antworten fielen sehr erstaunlich aus. 17% hielten die Theorie für «gefährlichen Schwachsinn», 16% setzten ein Kreuz bei «amüsantes Hirngespinnst», 11% bei «eher unwahrscheinlich», ebenfalls 11% konnten sich nicht entscheiden. Erstaunliche 33% gaben an, die Theorie sei ihrer Ansicht nach «nicht völlig auszuschließen» und 12% stimmten der *Théorie de l'île migrateur* gar «hundertprozentig» zu.³

Ende 2016 tauchte eine unbekannte Spenderin auf und stellte umfangreiche Mittel für Dubonnets Forschung zur Verfügung.⁴ Das gestattete es der Historikerin, ihr eigenes Institut zu eröffnen und zwei Assistenten einzustellen. Das Institut Dubonnet richtete sich in einem hübschen Haus an der Rue Iser (vormals Rue Berthe Balzan) ein. Hier entsteht seither ein umfangreiches Archiv zum Thema, das in Teilen auch öffentlich zugänglich ist. Die Forscher untersuchen nicht nur ganz unterschiedliches Kartenmaterial, sie reisen auch in Bibliotheken und Archive auf der halben Welt, untersuchen die diversen Landschaften der Insel, analysieren deren Bodenbeschaffenheit, die Geologie, das Klima, Flora, Fauna, Fruchtbarkeit, Traditionen der Bewohner, Stimmungen ... immer in enger Zusammenarbeit mit verschiedenen anderen Einrichtungen der Universität. Das Institut Dubonnet veranstaltet auch Seminare, Vorlesungen und Exkursionen.

¹ Moncéline Décosse: «*Nous étions déjà là et là!*» *Une interview avec l'historienne Fleur Dubonnet*. In: *Leko*. Freitag, 1. Juli 2011. S. 6.

² Die mögliche Migration der Insel am 23. Juni 2011 hat auch mit dem traurigen Ende der *Mission Kaki* zu tun, mit dem Versagen des Geheimagenten Hektor Maille – das deutet sich jedenfalls auch im letzten Trailer dieses Abenteuers an.

³ Anne Cadiz, Sarah Beise: «*Pas complètement exclu*» – *la théorie de l'île migrateur, et ce que nos*

lecteurs en pensent. In: *Liberté*. Samstag, 15. April 2017. S. 1, 24.

⁴ Einige vermuteten, das Geld stamme wahrscheinlich direkt von der Diktatorin Odette Sissay oder aber aus ihrem Umkreis. Vergleiche Zulphride Fulberte: *Mission secrète? D'où provient l'argent alloué à l'institut Dubonnet?* In: *Gazette de Port-Louis*. Mittwoch, 28. Dezember 2016. S. 4.



Lucien Blagbelle

Erforschung des Zusammenhangs von Sprache und Ernährung

Lucien Blagbelle kam am 11. Januar 1803 in Sentores zur Welt und starb 1903 in Port-Louis. Er studierte in Aix en Provence und Paris Medizin sowie Theologie und praktizierte während der Julimonarchie einige Jahre in Paris (1833 oder 1834 bis 1837) – als Assistent des Leibarztes von Louis-Philippe. Den größten Teil seines Lebens aber brachte er auf Lemusa zu. Blagbelle war ein wahrer Universalgelehrter alten Schlages: Mediziner

Diese turmartige Burg im Parc du Faune diente Lucien Blagbelle zeitweise als Wohnort.

Eine kleine Mundmusik

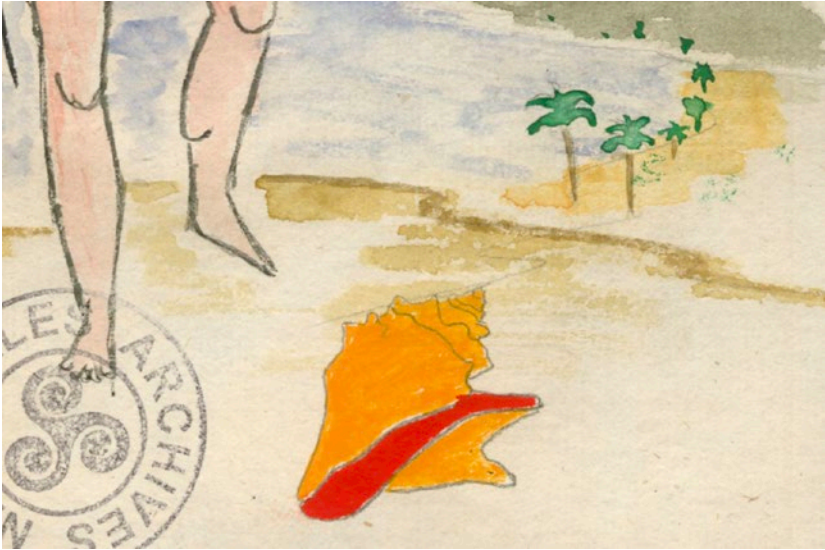
Eine undatierte Notiz von Lucien Blagbelle

Als wäre sie direkt aus dem Himmel auf die Erde herab gefallen, kauerte sie plötzlich vor mir am Boden. Der Aufprall ihrer Füße verursachte ein leises Klatschen und zwischen ihren Zehen stiegen klitzekleine Staubwölkchen hoch. Sie hatte schwarzes Haar, dunkle Augen – eine verführerisch schöne Frau. Größtenteils auf jeden Fall. Denn nicht alles an ihr war Frau: Vom Nacken bis zum Gesäß nämlich verlief ein Band aus silbern glänzenden Schuppen, wie sie sich gewöhnlich nur bei großen Meeresfischen finden. Sie stand auf und sah mich erwartungsvoll an.

Dummerweise hatte ich mir eben eine Gabel voll flambierter Riesenschnecke in den Mund geschoben, ein neues Rezept meiner Köchin, das ihr etwas zäh geraten war. Ich kaute energisch darauf herum, doch die Stücke wollten sich partout nicht auf eine schluckbare Größe zerkleinern lassen. Stattdessen ertönte plötzlich Musik und die Fischfrau begann zu tanzen. Sie bewegte ihren Körper, als befände sie sich im Wasser und nicht an Land. Ich kaute noch rascher, um den leidigen Lambis endlich loszuwerden. Doch da merkte ich, dass mit meinem Kauen auch der Rhythmus der Musik schneller wurde. Und damit ihr Tanz. Ich kaute also wieder langsamer. Und tatsächlich: Ich bremste Musik und Frau. Außerdem stellt ich nun fest, dass auch die Art meines Kauens einen Einfluss auf ihr Verhalten hatte. So brachte ich sie dazu, näher zu kommen und sogar zu lächeln.

Doch dann, ehe ich herausfinden konnte, wozu ich sie kauend wohl noch bringen würde, brach ein ohrenbetäubendes Scheppern in meine kleine Mundmusik ein, gefolgt von einem ebenso lauten Fluchen. Marie, meine Köchin, die auf der Veranda den Tisch für das Abendbrot deckte, hatte eine Schüssel fallen lassen. Und meine Siesta war damit beendet. Ich wusste, dass es diese Fischfrau nur in meinen Träumen gab. Und doch war ich auch sicher, dass sie real existierte oder zumindest einmal existiert hatte – und nun vielleicht aus der Vergangenheit heraus in meine Ruhestunden schlüpfte. All dies, da war ich mir sicher, hatte mit diesem seltsamen Ort zu tun.

Undatierte Notiz von Lucien Blagbelle, vermutlich aus den Jahren um 1854. Erstmals publiziert in: *Cahiers du Musée historique de Santa Lemusa*. 1988, Heft 2. S.88.



Ausschnitt aus einem Aquarell von Lucien Blagbelle. Um die Mitte des 19. Jahrhunderts untersuchte der Wissenschaftler auch die kulinarischen Angewohnheiten der Sacula in der Baie des Lambis. Ihm verdanken wir die meisten Informationen über dieses Volk.

und Pharmazeut, Philosoph, Theologe und Botaniker. Neben der Medizin und in Verbindung mit ihr galt sein größtes Interesse den Geheimnissen der Ernährung, der Küche und des Essens. Unermüdlich suchte er da nach Verbindungen und Zusammenhängen, Erklärungen und Gründen. Er lehrte an der Universität von Port-Louis¹ und verfasste eine ganze Reihe von Traktaten und Abhandlungen. Sieht man von *La fiction à table* ab, so blieben die meisten seiner Texte allerdings unpubliziert; einige haben sich indes als Handschriften in den Archives nationales erhalten.

In *La fiction à table*² untersucht Blagbelle die komplexen Zusammenhänge zwischen Sprache und Ernährung, Denken und Geschmack, zwischen den Reaktionen des Geistes und der Zunge, Suggestion und Digestion. Die Experimente, die seinen Erkenntnissen zugrunde liegen, führte er offenbar teilweise im Restaurant Chez Omèr durch.

Über die Grenzen des Landes hinaus berühmt geworden ist Blagbelle mit seiner sogenannten Inversionskur, die in einer Schweizer Zeitung so

beschrieben wurde: «Patienten, die eine unerklärliche Abneigung gegen einzelne Speisen haben, empfahl der französische Arzt und Gastrosoph Lucien Blagbelle zu Beginn des 19. Jahrhunderts eine sogenannte Inversionskur – eine Art Schocktherapie: Wer etwa keine Muscheln mag, der soll auf Anraten von Blagbelle diese Abneigung gerade durch den Verzehr von Muscheln überwinden – nicht mit einer einzelnen Auster, sondern mit einer ganzen Armada davon soll das Wunder dieser kulinarischen Umstellung bewerkstelligt werden».³

Lucien Blagbelle wohnte zumindest teilweise im Château Tarcilde, das er vermutlich um 1850 in seinen Besitz brachte oder möglicherweise auch erbt, wie die Architekturtheoretikerin Anne-Lise Winter vermutet.⁴ Diese seltsame, mittelalterlich anmutende Burg im Parc du Faune soll Mitte des 17. Jahrhunderts im Auftrag von Tarcilde Le Tripudier (1575–1648) gebaut worden sein, der damaligen Direktorin der Mansion Luscinol.⁵ Wobei nicht anzunehmen ist, dass die Dame selbst in dem groben Gemäuer wohnte.

¹ Wahrscheinlich lehrte er so etwas wie eine frühe Form von Ernährungsmedizin. Eine Untersuchung seines schriftlichen Nachlasses in den Archives nationales dürfte Genaueres zutage fördern.

² Publiziert 1853 bei Maisonneuve & Duprat, leider bis heute nicht neu aufgelegt.

³ *Neuen Zürcher Zeitung*. 1. April 2003. S. 57. Blagbelle wird da allerdings irrtümlicherweise als Franzose bezeichnet.

⁴ Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1. 2001]. S. 481.

⁵ Zur Baugeschichte vergleiche Anne-Lise Winter: *Op. cit.* S. 481.



Institut de phagosophie

Untersucht, was die Wahrnehmung von Speisen beeinflusst

Er habe sich lange den Kopf zerbrochen, sagt Amand Gouffé, eines Tages aber habe er beschlossen, das Erhabene sei, wenn er «in einer Mischung aus Wehsein und Frohsein» den Schiller schließe und endlich die erste Flasche Bier öffne.¹

Amand Gouffé kam 1933 in Gwosgout zur Welt. Er studierte französische Literatur und Philosophie in Port-Louis, Paris und Wien. Nach

Das Institut ist in der historisierenden Villa Gouffé an der Rue Rematse untergebracht.



Selbstverständlich ist die Küche im Institut de phagosophie ein zentraler Ort und auch mehr als hervorragend ausgerüstet.

seiner Dissertation begann er das große Haus seiner Eltern an der Rue Rematse im Universitätsquartier von Port-Louis umzunutzen – eine historisierenden Villa, gebaut 1885–88 von Marie Gallier. 1966 gründete er im Keller des Hauses ein Restaurant mit lediglich sechs Tischen, an denen auch jeweils nur eine einzelne Person essen durfte. Das Lokal hieß *I* («Ich») und Gouffé verstand es als einen «Ort konzentrierter kulinarischer Erfahrung».

Im *I* wurde nicht nur gekocht, es wurden auch diverse Wahrnehmungsexperimente durchgeführt. Einige haben den Status von Legenden erlangt. 1972 zum Beispiel probierte Gouffé aus, ob der Duft von fermentiertem Fisch unter dem Einfluss von Marihuana und anderen Drogen positiver aufgenommen werden könne. Und 1975 testete er den Einfluss lauter Rockmusik auf die gustative Wahrnehmung von Meeressrüchten aus. Der Abend endete mit einem Einsatz der Polizei, die sämtlich Teilnehmer verhaftete. Andere Experimente führten zu erstaunlichen Erkenntnissen. Zum Beispiel fand er heraus, dass Männer nur halb

so viel essen, wenn ihnen gleichzeitig von Frauen die Füße gewaschen werden. Frauen umgekehrt bekommen in derselben Situation offenbar deutlich mehr Appetit.

Bald bespielte Gouffé mit seinen Experimenten nicht mehr nur den Keller, sondern das ganze Haus. Ab 1976 erhielt das *I* den Zusatz *Lieu de phagosophie* und 1982 wurde es als *Institut de phagosophie* offiziell in die Universität von Port-Louis aufgenommen. Darauf angesprochen, warum er nicht ein gastrosophisches Institut gegründet habe, sagte Gouffé 2002 in einem Interview: «Es ist mir wichtig, dass es kein <cleanes> Essen gibt, wie manche heute meinen, dass die Sache immer auch eine schmutzige Seite hat. Die kommt für meine Begriffe im griechischen Wort *phagein* (<essen>, <fressen>) eher zum Ausdruck als im Wort *gastro*. Gastro bedeutet zwar eigentlich nur «Bauch» und die Gastronomie ist nicht mehr als das <Gesetz des Bauches> – man assoziiert jedoch damit tendenziell eine



Unmittelbar neben der stattlichen Küche des Instituts, in der sogar noch einer alten Holzherd in Betrieb ist, liegt ein Speisesaal mit einem lange Tisch. Viele Experimente von Gouffé finden hier statt. Am Tag der Aufnahme untersuchte er, welchen Einfluss es auf die Wahrnehmung und Wertschätzung der Speisen hat, wenn das süße Dessert schon zu Beginn des Essens auf dem Tisch steht und jemand sogar schon seine Orange aufgeschnitten hat.

eher kunstvolle Form des Essens, was sich dann auch auf den Begriff der Gastrosophie überträgt. Deshalb entspricht es mir mehr, in einem phagosophischen Institut zu forschen.»²

Gouffé hat zahllose Texte zu verschiedenen Aspekten der Phagosophie geschrieben. Sein jüngstes Buch *Inquiétudes* hat auch stark autobiographischen Charakter.³ Man kann es mit dem Autor als das «Lexikon eines Lebens» bezeichnen. In kurzen Texten, die nach einzelnen Stichworten geordnet sind, erinnert sich Gouffé an die verschiedenen Etappen seiner Karriere, an Wendepunkte in seinem Denken und an besondere Momente in seinem Restaurant. Immer ganz nahm am eigenen Erleben ist *Inquiétudes* eine Reise kreuz und quer durch die verschiedensten Aspekte der Philosophie, Literatur und natürlich Phagosophie.

¹ Zitiert nach der Neuen Zürcher Zeitung vom 5. März 2016, S. 48)

² Izak Boukman: «*Il y a toujours un côté sale dans tout cela*» *Une interview avec le phagosome Amand Gouffé*. In: *Leko*. Samstag, 19. Oktober 2002. S. 33.

³ Amand Gouffé: *Inquiétudes*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2015.



Haut vom Schwein Pell

Von Menschen, die einem etwas aufschwätzen wollen

Ist jemand in der Nähe, der einem ein unnötig Ding verkaufen oder sonst etwas aufschwätzen will, dann sagt man auf Lemusa gerne: «Namach! Léz pelli di kochon bezin an rod!» oder «Attention! Les peaux de cochon sont en route!», auf Deutsch also etwa «Aufgepasst! Die Schweinehäute gehen um!»¹ Die lemuische Redewendung hat ihren Ursprung in der Regierungszeit von Königin Adrienne I. (1832–1848). Schon

Anne Bigord: *Peau de porc*, 2016, Fotografie. Oder
Kasimir Malewitsch: *Das weiße Quadrat*, 1915?

unter ihrem Vater Oscar I. begann man ab 1820, die Stadt Port-Louis neu zu organisieren, die bis dahin oft verwinkelten Gassen durch gerade Straßen zu ersetzen.² Primäres Ziel dieser Veränderungen war nicht unbedingt eine Verbesserung der Lebensverhältnisse in der Hauptstadt, sondern die leichtere Zugänglichkeit der Kapitale für die Armee im Falle eines Aufstandes. Allerdings wurden gleichzeitig auch die Wasserversorgung und das Abwassersystem renoviert, was in Sachen Hygiene erhebliche Fortschritte brachte. Adrienne setzte das von ihrem Vater begonnene Projekt nach anfänglichem Zögern mit großer Entschiedenheit fort. 1841 engagierte sie Krandelle Kabak (1809–1891), eine völlig unbekannte Architektin ohne Erfahrung in der Stadtplanung. Kabak entwickelte eine Strategie zur Beschleunigung des Umbaus vor allem der Quartiere rund um den Hafen. Basis ihres Vorgehens war ein neuer Erlass der Königin von 1842 mit dem freundlichen Namen *Directive pour l'amélioration des conditions de vie dans la capitale*. In Tat und Wahrheit machte das Gesetz eine schnelle Enteignung und Umsiedlung aller Bewohner von Häusern möglich, die der königlichen Abrissbirne zum Opfer fallen sollten. Widerständige wurden mit horrenden Bussen belegt oder verhaftet. Mit dem Ziel, die ›Verbesserungen‹ möglichst effizient umsetzen zu können, wurde eine eigene Polizeitruppe aufgestellt, welche die ›Verhandlungen‹ mit den Bewohnern führte. Diese Herren waren bei den Bürgern der Stadt natürlich ganz und gar nicht beliebt, bedeutete ihr Auftauchen doch verlässlich existenzielle Schwierigkeiten. Als Uniformen trugen die Männer gelbe Hosen und Mäntel aus einem dicken, rot eingefärbten Schweinsleder, das ihnen möglicherweise auch Schutz vor Steinen und anderen Flugobjekten bieten sollte. Diese Mäntel waren so auffällig, dass die Agenten der Truppe bald den Übernamen *Peaux de cochon* bekamen.

Nach der Abdankung von Adrienne I. im Januar 1848 wurde Krandelle Kabak sofort aus Amt und Würden entlassen, ging man zu sanfteren Methoden der Renovierung der Kapitale über.³ Auch Kabaks Polizeitruppe wurde abgeschafft, die Warnung vor den «Schweinehäuten» aber ist als Redewendung geblieben. An die ›Verdienste‹ der Königin als ›Architektin‹ des neuen Port-Louis, erinnert außerdem ein Denkmal im Südosten des Quartier de l'Université.⁴

Es kursieren auf Lemusa noch weitere *Mots musés*, in denen Schweinehaut eine Rolle spielt: «Facimes dinzjié léz pelli di cochon!» («Laissons les peaux de cochon danser!») meint, dass man etwas ohne Zurückhaltung feiert und entspricht so etwa der deutschen Redensart von der Sau, die man rauslässt. Das Sprichwort geht laut Anaïs Hix auf eine Legende zurück, die schon Courroux überliefert.⁵ Im Parc du Faune, einem großen Park, der die Stadt Port-Louis im Osten abschließt und direkt mit den umliegenden Wäldern verbunden ist, haust ein mythisches Wesen, das liebevoll Arpali genannt wird. Arpali ist eine riesige Eidechse mit dem Haupt eines Hirsches und einem Geweih, das eine Harfe ist. Diesem Instrument kann Arpali durch Bewegungen des Kopfes zauberhafte Melodien entlocken, die alles zum Tanzen bringen. Eines Nachts wanderte Arpali vom Park in die Stadt und kommt an einem Markt vorbei, wo es seine Harfe erklingen lässt. Ein Metzger hatte am Abend vergessen, seine Schweinehäute wegzuräumen und also beginnen diese zur Musik von Arpali zu tanzen. Sie tanzen noch als der Metzger am Morgen zu seinem Stand zurückkehrt und «es gelingt ihm nur mit Mühe, seine Ware zu bändigen.»⁶



So könnten die zwecks Durchsetzung der Direktive pour l'amélioration engagierten Polizisten der Königin ausgesehen haben.

WAS IN DER KÜCHENFIBEL STEHT

Die Haut vom Schwein, auch Schwarte genannt, ist ein zähes Bindegewebe, in dem man noch gut die Haarkanäle erkennt, aus denen einst die Borsten wuchsen. Die Haut ist relativ fett, vor allem aber steckt sie voller Kollagen, das sich schon nach verhältnismäßig kurzer Kochzeit (deutlich

unter einer Stunde) aus dem Gewebe löst. Die Haut vom Schwein wird oft gekocht und dann als Zutat in Blut- und Leberwürste gegeben. Sie kann auch Teil von Terrinen sein. In gegartem Zustand hat die Haut eine weiche und klebrige, je nach Kochzeit noch leicht elastische Konsistenz. Haut kann in Suppen verarbeitet oder geschmort werden, was vor allem in Asien und Südamerika oft geschieht. In einigen Ländern Europas wird sie frittiert und gesalzen als Snack zu Bier serviert.

WAS DIE METZGER SAGEN

Hansruedi Meier: «Haut wird in Wasser eingelegt, gesalzen und zerkleinert, früher in einer sogenannten Kollagenmühle, heute im Kutter. Die Stücke dienen zum Strecken von Wurstwaren. Direkt verkauft wird Haut nicht.»⁷

Oskar Seugrem: «Die Haut ist das Kollagenereignis schlechthin. In kurzer Zeit verwandelt sie sich selbst in ein leicht bissfestes Material und ihre feuchte Umgebung in eine glibbrige Herrlichkeit. Ich verwende sie oft in kleinen Mengen als Zutat in Suppen oder Fleischsaucen, wo sie un-erkannt wahre Wunder bewirkt. «Si vis magnum para parvum», wie schon Cicero wusste [«Wenn du das Große willst, bereite das Kleine»].»⁸

¹ Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictons liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 85.

² Nachfolgendes bezieht sich vor allem auf Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1. 2001]. S. 23–27.

³ Nach 1855, unter Staatspräsident Louis d'Ocieszyk-Bruno allerdings wird Kabak rehabilitiert und wieder als Stadtplanerin eingesetzt. Samson Godet weiß, dass sie «eine Schönheit von androgyner Eleganz war, die Männern wie Frauen den Kopf zu verdrehen verstand» und ist überzeugt, dass ihre Rehabilitation einzig dieser Eigenschaft zu verdanken war. Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 411.

⁴ Errichtet wurde das Monument erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts auf Drängen von Louis d'Ocieszyk-Bruno.

⁵ Anais Hix: *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 200.

⁶ Line-Mine Courroux: *La trace de l'escargot. Contes et légendes de Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2019 [3., 1. 1850]. S. 28.

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

⁸ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Marché d'Arpali

Am Qui Mika liegt einer der schönsten Märkte der Stadt

Die Geschichte des Marktes im Süden des Quartier de l'Université reicht wenigstens bis in das Jahr 1569 zurück. Damals veranlasste die Mansion Lusciniol, die führende Handelsgesellschaft der Insel, hier den Bau einer überdachten Markthalle.¹ Der Ort trug den Namen Inposte, woraus man schließen kann, dass hier früher schon Waren mit Steuern (lemusisch *im-postesi*) belegt wurden und also wohl auch regelmäßig ein Markt statt-

Kunden strömen vom Quai Mika aus durch den Haupteingang ins Innere des Marché d'Arpali.

fand.² Entsprechend bekam die neue Halle zunächst den Namen Marché d'Imposte. Die meisten Waren für die Hauptstadt wurden zu jener Zeit allerdings weiter nördlich auf einem Platz am Ufer der Miosa verhandelt, der heute nicht mehr sicher lokalisiert werden kann (man vermutet die Gegend des heutigen Débarcadère Est).

Um 1650 überführte man die Wasser der Miosa in ein System von Kanälen und lenkte sie so über den Süden der Hauptstadt in einem Bogen zum Meer ab (mehr dazu im Kapitel über das Quartier Miosa). Der Marché d'Imposte lag nun am Ufer eines Kanals und war so direkt mit dem Wasserlauf verbunden, über den die meisten Lebensmittel aus dem Landesinnern in die Hauptstadt geschafft wurden. Die neue Lage wirkte sich so günstig auf die Entwicklung des Marktes aus, dass er in alle Richtungen weitergebaut wurde, was wiederum neue Gewerbe anlockte: «In der Zeit um 1750 muss man sich den Markt als eine Mischung aus Hafen, Warenlager, Supermarkt, Fressmeile und Rotlichtmilieu vorstellen. Es roch nach Fisch, Blut, Suppe und ungewaschenen Körpern. In kleinen Buden operierten sogenannte Ärzte ihre Patienten, Zahnspezialisten boten Gebisse aus Holz an, Musikanten fiedelten um ein paar Groschen und Taschenspieler zauberten den Dummen das Geld aus dem Beutel.» So beschreibt der Historiker Kilian Suma die Szenerie.³

In jener Zeit muss der Markt auch zu seinem heutigen Namen gekommen sein, der an eine mythische Figur der Gegend erinnert, das



Die Silhouette des Arpali wurde in den 1970er-Jahren von der Société pour les êtres lémusiens erfunden und stellt seither das Bildzeichen des Marktes dar.



Das Restaurant Matè Quaremiel, das sich in der nordöstlichen Ecke des Marché d'Arpali eingeknistert hat, mag im ersten Moment wie ein beliebiger Imbiss wirken. Es kann jedoch auf eine lange Geschichte zurückblicken, wurde es doch schon 1855 von Françoise Quaremiel (1825–1914) begründet, einer legendären Köchin. Caprice Monet, die das Lokal heute führt, ist sich der Tradition bewusst, wie etwa ihre berühmte Pell di kochon Quaremiel illustriert.

Arpali.⁴ Dieses mythisches Mischwesen haust im Parc du Faune, einem großen Park, der die Stadt Port-Louis im Osten abschließt und direkt mit den umliegenden Wäldern verbunden ist. Arpali ist eine riesige Eidechse mit dem Haupt eines Hirsches und einem mächtigen Geweih, das indes eigentlich eine Harfe ist. Durch Bewegungen seines Kopfes kann Arpali diesem Instrument zauberhafte Melodien entlocken, die alles zum Tanzen bringen, auch leblose Materie, wie die Geschichte von den tanzenden Schweinehäuten zeigt. Es könnte gut sein, dass dieses Wesen früher als eine Art Faun angesehen wurde und der Park so zu seinem Namen kam.⁵

Im späten 18. Jahrhundert stagnierte die Entwicklung des Markts ein wenig, um aber dann unter Oscar I. erneut in Schwung zu kommen. In den 1830er-Jahren hatte der Marché d'Arpali im Quartier eine solche Dimension angenommen, dass er zu einer veritablen Verkehrsbehinderung wurde. Klagen reicher Bürger über Lärm und Gestank in der Gegend veranlassten

Adrienne I. respektive ihre Stadtplanerin Krandelle Kabak, den Markt 1842 zu schließen und sämtliche Strukturen niederzureißen. Die Folge dieser ziemlich unüberlegten Aktion waren nicht nur anhaltende Proteste, sondern auch eine völlige Desorganisation des Handels, der zu Versorgungsengpässen in der Hauptstadt führte.⁶ In aller Eile ließ die Königin eine Halle aus Holz errichten, die jedoch bereits 1846 in Flammen aufging.⁷

Kabak verpflichtete noch im selben Jahr Victorine Prague (1805–1887), eine Architektin und Ingenieurin, die gemeinsam mit ihrem Bruder Alfred ein kleines Eisengusswerk in Voltes führte. Prague entwickelte Pläne für eine luftige Struktur auf der Basis von Säulen und Streben aus Eisenguss, mit Mauern aus Backstein und einem Dach aus Glas. Im Sommer 1847 begannen, trotz Wirtschaftskrise, die Aushubarbeiten für Keller, in denen die Händler ihre Produkte würden lagern und verfeinern (Käse) können. Mit der Abdankung von Adrienne im Januar 1848 kam die Baustelle zum Erliegen und die Verkäufer richteten sich erneut in selbst gezimmerten Holzbuden ein. Erst gut fünf Jahre später, nach der Rückkehr von Louis d’Ocieszzyk-Bruno aus dem Londoner Exil, wurde Prague erneut engagiert, ihre Pläne umzusetzen. In weniger als zwei Jahren (1853–55) errichtete sie eine quadratische, zweitausend Quadratmeter große Halle, deren Struktur sich bis heute erhalten hat und zuletzt 2010 gründlich saniert wurde. Die luftige und lichtdurchflutete Konstruktion erwies sich zwar von Beginn weg als etwas zu klein, zog jedoch massenweise Kundschaft an. Mit den Jahren ließen sich deswegen immer mehr Händler auch in der Umgebung der Halle nieder, was zur Entwicklung von Restaurants und hochspezialisierten Geschäften führte.

¹ Gabrielle Bossut: *Une affaire de famille. L’empire pragmatique de Diane Le Tripudier*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 1. Janvier-mars 2017. S. 82.

² Die Darstellung der Geschichte der Märkte von Port-Louis bezieht sich vor allem auf Kilian Suma: *Faire bonne chère. L’histoire des marchés de Port-Louis*. In: *Revue historique*. Nr. 84. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2017. S. 77–94.

³ Suma: *Op. cit.* S. 88.

⁴ Line-Mine Courroux: *La trace de l’escargot. Contes et légendes de Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2019 [3., 1.1850]. S. 27f.

⁵ Laut einer anderen Auffassung gebar die Kräuterafrau Maia in ihrem Haus im Park einen Sohn, der ein Faun war (siehe Anatole A. Sonavi).

⁶ Vergleiche hierzu auch Louise Vetou: *Port-Louis. Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAN (Publications des Archives nationales), 2016. S. 334.

⁷ Zur Baugeschichte des Marché d’Arpali siehe Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1.2001]. S. 485f.



Schweinehaut sieht nicht nur aus wie Pasta, sie bietet auch ein ähnlich erfüllendes Erlebnis.

Pell di kochon Quaremiel

Haut vom Schwein mit Zitrone, Oliven und Petersilie

Das hier vorgestellte Rezept stammt von Françoise Quaremiel (1825–1914), die auf dem Marché d'Arpali ein legendäres Restaurant führte. Françoise kommt in der Gegend von St-Benoît-des-Ondes als Älteste von sieben Schwestern zur Welt.* In jungen Jahren schon verpflichtet sie sich als Haushaltshilfe, später als Köchin in Bouden, Les Balcons und Port-Louis. In der Hauptstadt lernt sie den deutlich älteren Gaston Aimard kennen, einen Weinhändler mit französischen Wurzeln. Sie verlieben sich und als 1855 die neue Markthalle im Quartier de l'Université aufgeht, eröffnen sie in der nordöstlichen Ecke ein kleines Lokal. Gaston verkauft den Gästen seinen Wein und Françoise kocht für sie drei verschiedene Speisen: Suppe aus Schweinefuß, Schweinehaut mit Oliven und Zitrone, Schokoladekuchen mit Schweineblut und Gewürzen. Das Menü ist so lecker (und wahrscheinlich auch so billig), dass die Leute Schlange stehen, um in den

Genuss der Schweinereien von Matè Quaremiel zu kommen, wie Françoise bald liebevoll genannt wird. Auch als Gaston in den 1860er-Jahren stirbt und in der Folge kein Wein mehr ausgeschenkt wird, bricht der Zustrom nicht ab. Die Kunden bringen nun ihre eigenen Getränke mit, das Menü bleibt sich gleich. Mit 89 Jahren soll Françoise eines Tages einem Kunden einen Kuchen mit den Worten hingestellt haben: «Voilà monsieur, c'est mon dernier gâteau au chocolat». Dann legte sie ihre Schürze ab, setzte sie sich neben dem Herd auf einen Stuhl und schlief für immer ein.

Das Lokal wird in den folgenden Jahrzehnten von vielen *kosinaksi* mit unterschiedlichem Glück geführt. Seit 2011 gehört es Caprice Monet, die nun auch das ganze Menü von Quaremiel anbietet. Die hier vorgestellte *Pell die kochon* orientiert sich am Rezept von Monet. Ob es aromatisch der Speise entspricht, die Matè Quaremiel ihren Gästen vorsetzte? Das Gericht schmeckt auf jeden Fall so, dass man es immer wieder essen möchte.

* Die Informationen über Françoise Quaremiel entstammen dem Artikel von Eloïse Hahn: *Le fameux coin de Matè Quaremiel passe entre de nouvelles mains*. In: *Leko*. Samstag, 26. November 2011. S. 34.

Für 2 Personen

250 g Haut vom Schwein
 1.2 L Wasser
 1 TL Salz für das Kochwasser
 1 TL Schweineschmalz
 2 stattliche Zwiebeln (300 g),
 fein gehackt
 1 TL Salz für die Zwiebeln
 200 ml Weißwein
 1 Zitrone, unbehandelt, warm
 abgewaschen
 10 schwarze Oliven à la grecque
 ~ Salz zum Abschmecken
 1 TL schwarzer Pfeffer, frisch ge-
 mahlen
 20 g Petersilie, fein gehackt

1 | Die Haut in etwa 5 mm dicke, spaghettilange Streifen schneiden.
2 | Wasser mit 1 TL Salz zum kochen bringen, Schweinehaut begeben, umrühren, 10–15 Minuten köcheln lassen, abgießen, Kochsud auffangen.
3 | Schmalz in einer Bratpfanne warm werden lassen, Zwiebeln mit 1 TL Salz begeben und glasig werden lassen.
4 | Hautstreifen dazugeben, kurz anziehen lassen, mit Weißwein und 300 ml Kochsud ablöschen. Etwa Haut von der Zitrone schneiden und mit den Oliven zur Schweinehaut Haut geben. Aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 20 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.
5 | Etwas Saft aus der Zitrone in die Masse träufeln, je nach Gusto mehr oder weniger. Mit Salz abschmecken, Pfeffer und Petersilie unterrühren.