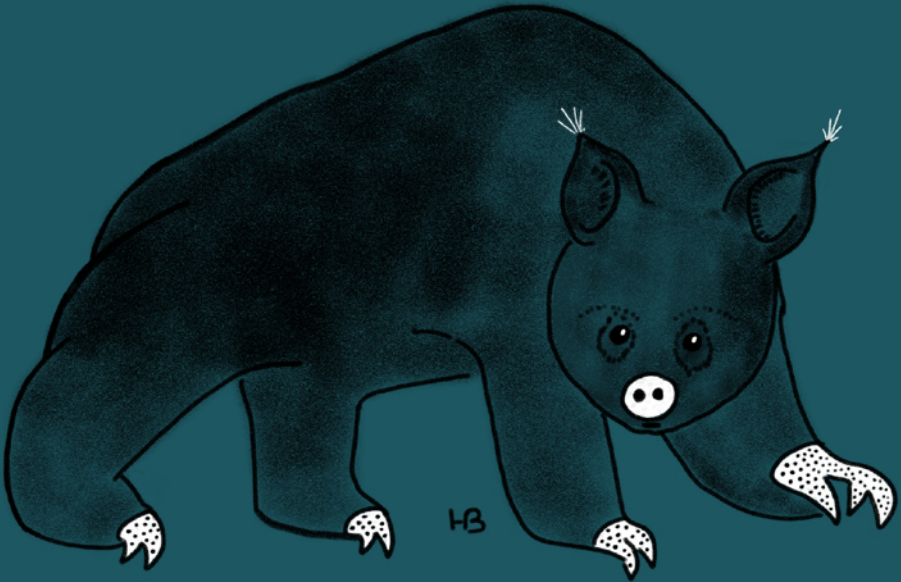


11

Port-Louis Vapeur (11^{ème})



Golafrak
Uropodus corrugans

Das ehemalige Quartier der Färber ist heute das Zentrum der chinesischen Kultur auf Lemusa – mit kleinen Straßenmärkten, vielen Garküchen, einem Park, einem Kulturzentrum und sogar einer Ausnüchterungszelle.

Das «Maskottchen» vieler Chinesinnen und Chinesen ist ein kaum drei Kilogramm schweres Bärchen, das im Jardin Tu herum tapst und von einem eigenen Verein gehegt und gepflegt wird. Sie nennen es Xióngzhū (熊豬) oder Xióngmāozhū (熊貓豬), also «Bärenschwein» oder «Panda-bärenschwein» – die Gründe hierfür sind nicht ganz klar. Auf Lemusisch heißt das Tier wegen seines stattlichen Appetits einfach Golafrak (*Uropodus corrugans*), was man am treffendsten mit «Fressack» übersetzen kann.

Quartier Vapeur QUARTIER

Das Quartier verdankt seinen Namen dem Dampf, der aus den Garküchen in seinen Gassen aufsteigt.

Jardin Tú PARK

Eine Oase der Ruhe im Quartier Vapeur – mit Weiher, Tempeln und alten Bäumen.

Plantation Laozi PRODUZENT

In einem achteckigen Garten im Quartier Vapeur wird auch Sternanis angebaut.

Baschi Dao GEWÜRZ

Der Sternanis von der Plantation Laozi in Port-Louis schmeckt warm, süß und fein aromatisch.

Fuß vom Schwein Pié INNEREI

Fehlt noch das gewisse Etwas, dann ruft man auf Lemusa den Pié di kochon an .

Restaurant Palais Deng LOKAL

Eine Institution im Quartier Vapeur, die seit Jahren Spezialitäten aus Schanghai aufischt.

Pié di kochon Tiān wǔ REZEPT

Schweinefuß in Bier, Gin und Sojasauce geschmort, mit Ingwer, Sternanis und Pfeffer.

Hóng shāo ròu REZEPT

Klassische Technik: Hals vom Schwein in Sojasauce und Reiswein rotgeschmort – mit viel Sternanis.



Region (*randa*): Centre (*xanta*), Sentòme
Departement: Port-Louis Vapeur (11^{ème})
Postleitzahl: LM-0311
Telefonvorwahl: +69 (0)3
Einwohner: 3524 (Mai 2011)



Quartier Vapeur

Vom Färberquartier zum Zentrum der chinesischen Kultur

Lǐ Tàì Bái (李太白), der Gründer des Sternanisgartens Plantation Laozi, gilt als der allererste Chinese auf Lemusa. Rund dreißig Jahre nach seiner Ankunft trafen in den Jahren um 1860 in mehreren Wellen rund zweitausend Arbeiterinnen und Arbeiter aus China auf der Insel ein – die meisten von ihnen stammten aus Shanghai und der Provinz Hunan. Sie flohen vor den Folgen der gewaltigen Taiping-Rebellion (1850–64). Auf

Das Quartier Vapeur hat seinen Namen vom Dampf, der überall aus den Garküchen aufsteigt.

Lemusa engagierten sie sich vor allem im Dienstleistungsbereich und in den diversen Fabriken. Viele ließen sich im Süden der Altstadt von Port-Louis, zwischen der Place Kokliko und dem Boulevard Oscar I. nieder, dem heutigen 11^{ème} Soutège.

Das Quartier lag damals noch ganz am Rande der Stadt und wurde von einer Gerberei und Färberei dominiert, in der ebenfalls einige der Chinesen eine Anstellung fanden. Wegen der mit einem solchen Betrieb verbundenen Gerüche waren die Grundstücke und Mieten in der Gegend sehr günstig. 1899 stellte diese Fabrik ihren Betrieb ein und wenige Jahre später wurde das Grundstück versteigert. Ein Teil ging in den Besitz der Stadt über, die hier zunächst eine Polizeistation, dann ein Lager für Straßenschilder, später ein Archiv und 2001 schließlich ein kleines Kulturzentrum einrichtete: La Tannerie bietet einen Kunstraum und eine Bühne für Theater, Musik oder Filmvorführungen. Beliebt ist auch das zugehörige Café, in dem vor allem ausgesuchte Tees aus Asien serviert werden. Der andere Teil des Gebäudes wurde an eine chinesische Familie verkauft, die eine Textilfabrik gründete und 1919 sogar so etwas wie ein eigenes Kleiderlabel, Xin Qingnian genannt, «Neue Jugend» (in Anlehnung an die gleichnamige Zeitschrift, mit der Chen Duxiu die chinesische Jugend politisierte).

Heute erinnern eigentlich nur noch die Straßennamen an die Vergangenheit des Quartiers als Gerber- und Färberviertel: Rund um die Rue des Tanneurs gelangt man von der Rue Rouge über die Rue Verte oder die Rue Bleue zur Rue Jaune und biegt im Süden schließlich in die Rue des Bassins ein.

Auch heute noch steigt bei Tag und bei Nacht heftiger Dampf in den Gassen auf. Nun aber stammt er nicht mehr von der Fabrik, sondern von den zahlreichen Garküchen, die hier die verschiedensten Spezialitäten anbieten. Wegen dieses Dampfes wird das Quartier von den Bewohnern der Hauptstadt auch Quartier Vapeur, also «Dampfquartier» genannt. Manche nennen die Gegend allerdings auch einfach Xi-Chin («Kleines China»). Von der lackierten Ente über die verschiedensten Nudeln bis zu Flusskrebse oder Riesenschnecken bekommt man vor allem auf dem Nachtmarkt an der Rue Rouge alles, was sich mit zwei Stäbchen essen lässt – ja es gibt hier auch Spezialitäten, die sogar für die kulinarisch sehr



Fast alle Gemüse, die es für die chinesische Küche braucht, werden auf Lemusa angebaut – Stand an der Rue Verte.

experimentierfreudigen Bewohner der Hauptstadt ziemlich ungewöhnlich sind. Nach Untergang der Sonne herrscht auf dem *Marché Rùbè* («Roter Markt») eine Stimmung, die dem Ambiente in den Essstraßen Schanghais oder Pekings in Nichts nachsteht.

In der Rue Verte hingegen findet täglich ab dem frühen Morgen der farbenprächtige *Marché Virid* («Grüner Markt») statt, auf dem Fische, Geflügel, Fleisch, Gemüse, Arzneimittel, lebende Tiere und allerlei Kleinigkeiten und Seltsamkeiten angeboten werden. Auch hier kann man sich für wenig Geld mit einer Suppe oder ein paar Teigtaschen stärken. Die Rote Straße sowie der Markt an der Grünen Straße werden hauptsächlich von den chinesischstämmigen Bewohnern der Insel frequentiert – sie sind aber auch bei der übrigen Bevölkerung sehr beliebt, die sich hier gerne verköstigen lässt oder allerlei exotische Zutaten einkauft.

In den ersten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts wohnten fast ausschließlich Chinesen im Quartier Vapeur – und sie blieben unter sich. Erst von den 1950er-Jahren an, ab der dritten und vierten Generation,



Herr Qiu, der an der Grünen Straße Fische verkauft, gilt unter den Einwohnern der Insel als ein Geheimtipp: Als begeisterter Koch kennt er für jeden Fisch die beste Zubereitungsart – und teilt dieses Wissen gern mit seinen Kunden.



Nicht nur die chinesischstämmigen Bewohner der Insel decken sich in dieser Gegend gerne mit allerlei Zutaten ein – hier etwa auch Marianne Barges, die Direktorin des Musée d'art contemporain.

nahmen die Mischehen mit anderen Teilen der lemusischen Bevölkerung zu. Von den 1970er-Jahren an zogen dann auch mehr und mehr Nicht-Chinesen in das Quartier im Süden der Stadt. Insgesamt blieb ihr Anteil jedoch relativ gering und vor allem sind sie auf der Straße weit weniger sichtbar als die vielen chinesischstämmigen Inselbürger.

In den 1970er-Jahren setzte der Quartierverein sogar durch, dass einzelne Straßen und Plätze des 11^{ème} Soutège chinesische Namen bekamen. Die Bezeichnungen allerdings, die sich schließlich offiziell durchsetzten, sind seltsame lemusisch-chinesische Mischformen: So trifft man im Quartier etwa auf die Place Sanjesu, die mit Jesus gar nichts zu tun hat sondern ursprünglich *sān yē-zi* («drei Kokosnuss») hieß – wohl weil hier einst drei Kokospalmen in den Himmel ragten. Auf der Rue Javoue hat niemand

etwas gestanden, wie mancher annehmen könnte (französisch *j'avoue*): Sie hat ihren Namen vom Chinesischen *xià wǔ* («Nachmittag»). Dass die *Bā bǎo lù*, die Acht-Schätze-Straße zur Rue Baba trivialisiert wurde, muss man bedauern. Um die *Tán yú lù*, die «Spucknapfstraße» mag man hingegen nicht wirklich trauern. Sie heißt heute Rue *Tán*, was offenbar «Besprechungs»-Straße bedeuten. Nur die enge *Yá-qīān lù*, die «Zahnstocher»-Straße, hat ihren chinesischen Namen in reiner Form behalten – wobei sie kurioserweise in leichter Verdoppelung als Rue *Yá qīān lù* angeschrieben ist (auch *lù* heißt Straße).

So höflich und zuvorkommend die meisten Chinesen sind, denen man auf Lemusa begegnet – wenn sie mit größeren Mengen Alkohol in Berührung kommen, dann werden sie manchmal sehr laut und ausgelassen. Für ganz besonders harte Fälle stellte der Quartierverein bis vor wenigen Jahren sogar eine eigene Ausnüchterungszelle zur Verfügung. Der Raum mit dem vergitterten Fenster, den man heute noch an der Rue Blanche besichtigen kann, gehört allerdings unterdessen zum benachbarten



Kurios: In der ehemaligen Ausnüchterungszelle an der Rue Blanche ist heute die Küche eines Kinderhorts eingerichtet.



Monsieur Shang beim täglichen Training seines sprechenden Vogels Gùkè, der die ganze Menükarte eines Chinarestaurants herunter «bestellen» kann.

Kindergarten. Und die ältere Dame, die man hier manchmal durch die Gitterstäbe hindurch erblickt, ist keineswegs ein Opfer der lemusischen Cocktaillkultur, sondern die Köchin des Kinderhorts.

Eine echte Institution im Quartier Vapeur ist das bereits 1936 von der Familie Deng gegründete Restaurant Palais Deng, dessen chinesischer Name übersetzt etwa «Himmel-Duft-Haus», also himmlisch duftendes Haus heißt. Das Lokal liegt an der Place Kokliko, Ecke Rue Bleue, und bildet so einen duftenden Auftakt zum Quartier der Chinesen. Wer etwas zu viel Dufthimmel in seinen Magen hat gleiten lassen, kann sich im nahen Jardin Tú zur Erholung unter die Bäume legen.

Auch die Rue des Bassins, eigentlich eine ruhige Wohnstraße, hat ihre kleine Attraktion zu bieten. Monsieur Shang, der früher Kellner im Palais Deng war, stellt hier Tag für Tag seinen Papagei namens Gùkè auf die Straße, der sich auf Befehl wie ein verwöhnter Gast (*gù kè* heißt ja auch «Kunde») benimmt und entsprechende Wünsche in die Luft hinaus krächzt: Mal bestellt er eine Schüssel Reis, dann will er sofort die Rechnung oder verlangt nach «Má tuán, Má tuán» (das sind Sesam-Klöße mit roter Bohnenpaste). Nur das Rülpsen hat Monsieur Shang seinem Tier noch nicht beigebracht. Die Nachbarn amüsieren sich über den verschleckten Vogel, zumal er über ein breites Repertoire an Bestellungen verfügt – nur manchmal, sagen sie, manchmal machen sie Gùkès Wünsche doch ziemlich hungrig.



Jardin Tu

Eine Oase der Ruhe mitten im lebendigen Quartier Vapeur

Die Chinesen von Port-Louis waren von Beginn an sehr gut organisiert. Bereits um 1900 gründeten sie eine Art Quartierverein, der den Betrieb einer chinesischen Schule garantierte. Derselbe Verein begann 1920 mit dem Bau eines chinesischen Gartens, der 1927 eingeweiht wurde: Mit seinem Goldfischteich, seinen Pagoden, seinen Drachentoren und künstlichen Landschaften muss dieser Garten ein «kleines chinesisches Wun-

Die Pavillons des Jardin Tu werden von großen und teils sehr alten Bäumen beschattet.



Bei dieser Malerei aus dem zentralen Pavillon im Jardin Tu soll es sich um ein Abbild der Baie des Italiens handeln, an der die Hauptstadt Port-Louis liegt – übertragen in die Welt chinesischer Landschaftsmalerei natürlich und befreit von aller Zivilisation.

der» gewesen sein, wie Félicien Trebeau in der Zeitung *Glas* schwärmte (21. Oktober 1982, S. 12.). 1990 allerdings brannte der Garten nieder. Wer damals das Feuer gelegt hatte, konnte bis heute nicht restlos aufgeklärt werden. An derselben Stelle südlich der Rue Tán entstand wenig später ein neuer Garten, der 1993 eröffnet wurde.

Der Jardin Tú (manchmal auch Tú, gesprochen aber *Tuu*) ist von einer hohen Mauer umgeben und wird von zwei steinernen Löwen bewacht. Im Zentrum des Gartens liegt ein großer Koi-Teich, rundherum stehen Bäumen und kleinen Pavillons. Diese Pavillons sind mit farbigen Schnitzereien und zahllosen Landschafts-, Tier- und Pflanzenbildern geschmückt. Der Garten widmet sich dem Sujet Drei Freunde im Winter – einem wichtigen Thema der chinesischen Kultur. Mit den Drei Freunden sind Föhre, Bambus und Winterkirsche gemeint – drei Pflanzen also, die auch dem Frost trotzen können, der seit 2011 auch auf Lemusa eine Gefahr darstellt. Auf einem Inselchen mitten im Garten sind die drei vereint. Zu der Insel kann man über eine Bogenbrücke oder über eine der typischen Zickzackbögen gelangen, die böse Geister abhalten soll (die können nämlich nicht im Zickzack gehen). Der Jardin Tu zählt mit seinen großen und teilweise sehr alten Bäumen zu den ruhigsten und angenehmsten Orten der Hauptstadt.



Plantation Laozi

In diesem achteckigen Garten wird auch Sternanis angebaut

Die Plantation Laozi, die in einer Grünzone am südöstlichen Rand des Quartier Vapeur liegt, gehört zu den eigenwilligsten Gewürzgärten der Insel. Ihre Geschichte hat viel mit Schloss Kannèl zu tun, der Residenz von König Oscar I., die westlich der Kaserne im Parc des Brumes liegt. Zu dem Schloss gehört auch ein kleiner Hafen, den man früher bei Flut durch einen Kanal vom Ozean her erreichen konnte, mit kleinen Schiff-

Inmitten dieser üppigen Vegetation formen auch Sternanisbäume ihre Früchte aus.

fen allerdings nur. Der Hafen heißt heute Port du Chinois. Und das hat seinen Grund.* Am 9. August 1832 nämlich, Oscar I. weilte gerade auf Besuch bei Frankreichs ›Bürgerkönig‹ Louis Philippe, ›landete‹ in eben diesem Hafen der chinesische Dolmetscher Lǐ Tàì Bái (李太白) aus Xi'an – nicht zu verwechseln mit dem fast gleichnamigen Lyriker der Tang-Zeit (Lǐ Bái).

GEFANGENSCHAFT UND FLUCHT

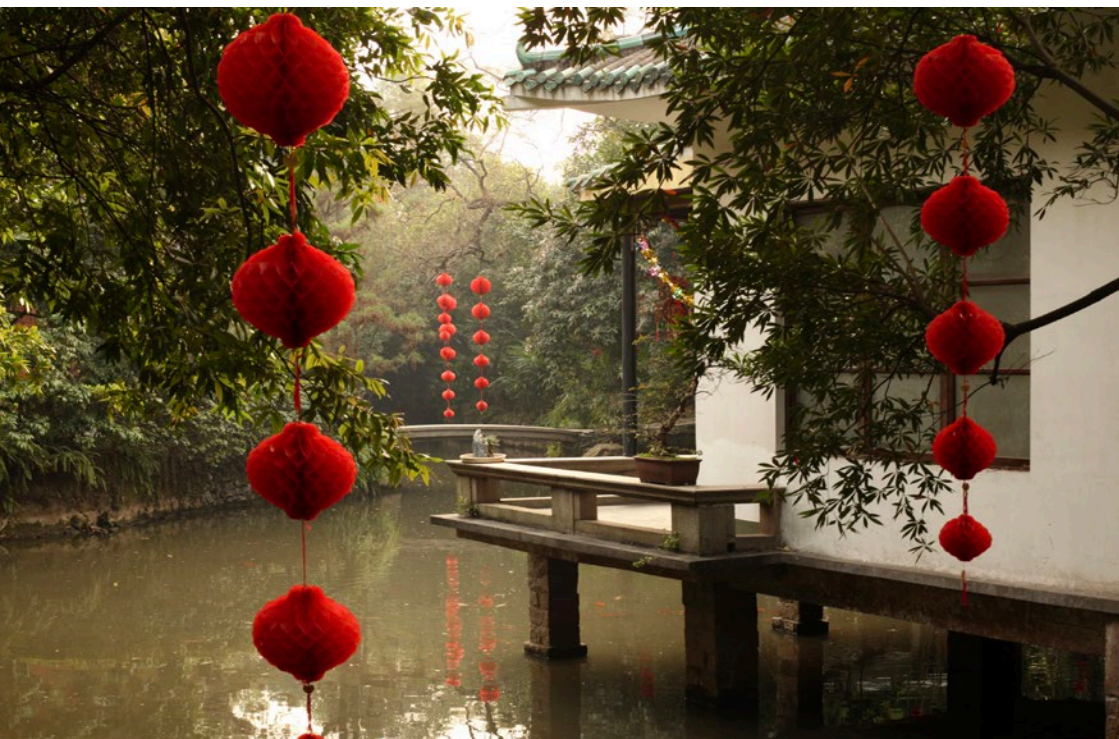
Die Geschichte von Lǐ Tàì Bái hört sich abenteuerlich an. Zur Regierungszeit von Kaiser Daoguang wurde der Übersetzer, wohl weil er für die Engländer arbeitete, des Opiumschmuggels verdächtigt und zu Unrecht verhaftet. Nach einigen Wochen im Gefängnis kam er auf Druck eines Englischen ›Tee‹-Händlers ›frei‹, der ihn als Dolmetscher auf Lebzeiten verpflichtete und so gewissermaßen versklavte. 1831 gelangte Lǐ mit diesem Händler nach Nassau, wo ihm 1832 die Flucht gelang.

In einem Teich fand er ein kleines Boot, das er in einem drei Tage dauernden Kraftakt durch Wälder und Sümpfe an die Küste zerrte. Er besorgte sich Trinkwasser und Früchte, stahl sogar einen Laib Brot aus einem Laden und stach dann in See. Bei dem Schiff handelte es sich um ein flaches Segelboot mit Seitenkiel und Kast-Takelung, wie es für die Entenjagd an Küsten und in Brackwasserzonen gebraucht wird – nicht die beste Wahl für eine Hochseereise, aber Lǐ Tàì Bái hatte als Landratte kaum Erfahrung mit Booten. Am nächsten Morgen schon brach erst der Seitenkiel, dann zerbarst das Ruder.

ANKUNFT AUF LEMUSA

Die kleine Nusschale trieb tagelang übers offene Meer. Irgendwann verlor Lǐ Tàì Bái vor Hunger und Erschöpfung das Bewusstsein. Der Zufall wollte es, dass der Nachen in die Baie des Italiens getrieben wurde und dort mit der ansteigenden Flut in den kleinen Hafen von König Oscar I. einlief.

Am Morgen wurde das Boot nicht sofort entdeckt, denn wie so oft in dieser Gegend lag dicker Nebel dicht über dem Boden des Parks. Schließlich aber sah ein Gärtner das dunkelrote, vom Wind zerfetzte Segel und fand am Boden des Schiffs einen Mann von äußerst fremdem Aussehen.



Er schlug Alarm, weil er befürchtete, das Boot könne Teil eines geplanten Attentats sein. Man holte die Polizei, schleppt Lǐ Tàì Báì in die Kaserne, weckte ihn, päppelte ihn mit etwas Suppe auf und befragte ihn. Obwohl die Beamten nur wenig Englisch konnten, hielten sie den seltsamen Mann doch bald für harmlos und setzten ihn auf freien Fuß. Da Lǐ Tàì Báì nicht wusste, wohin er sich wenden sollte, kehrte er zu seinem Schiff zurück. Erst wollten ihn die Gärtner sofort wieder zur Polizei bringen, dann aber kamen sie auf die Idee, dass sie den Mann ja auch für Kost und Logis in ihren Dienst nehmen könnten – zumal die Gärtnermannschaft

Im Zentrum der Plantation trifft man auf ein Teehaus im chinesischen Stil, das teilweise auf Stelzen im Wasser steht.



etwas unterbesetzt war und es in den Wirtschaftsgebäuden des Schlosses genügend unbenutzte Räume gab.

GÄRTNER DES KÖNIGS

Also trat Li Tàí Bái im August 1832 in den Dienst der Königlichen Gärtnereien ein. Es zeigte sich, dass der Fremde durchaus Sinn für Gartenarbeit hatte – wenngleich viele seiner Kniffe und seiner ästhetischen Entscheidungen den Kollegen etwas seltsam vorkamen. Er lernte auch schnell Französisch und strahlte offenbar einen freudigen Enthusiasmus

Auch die überall im Garten hängenden
Lampions tragen viel zu der märchenhaften
Stimmung in der Plantation bei.

aus, der ihn den Gärtnern bald zu einem beliebten Kollegen werden ließ.

Die Gärtner im königlichen Schlosspark wohnten nicht nur vor Ort, ihnen stand auch eine kleine Parzelle zur Verfügung, auf der sie Gemüse für ihren eigenen Bedarf anbauen durften. Nach einem Jahr stellte man auch Lǐ Tàì Báí einen solchen Garten zur Verfügung – gleichzeitig mit seinem ersten echten Gehalt.

Die lemusischen Kollegen staunen nicht schlecht, als in dem Garten des Chinesen nebst Gemüse und Salat auch eine stattliche Anzahl kleiner Bäumchen zu wachsen begannen – immergrüne Gewächse mit grauen Ästen, ledrigen Blättern und weißlichen Blüten, aus denen sich dunkel gefärbte, sternförmige Kapsel Früchte entwickelten, wie sie auf der Insel noch nie jemand gesehen hatte. Tatsächlich trug Lǐ Tàì Báí seit vielen Jahren schon als eine Art Talisman stets ein paar getrocknete Kapsel Früchte von *Illicium verum* in der Tasche mit. Grund hierfür war wohl sein Name, Tàì Báí (太白), der «Morgenstern» bedeutet, respektive sein Spitzname, Bā Jiǎo (八角), der «Achteck» heißt. Seine Mutter nämlich träumte am Abend vor seiner Geburt von einem hellen Stern mit acht Ecken und deutete dies als ein Omen, als eine himmlische Aufforderung, dem Sohn den entsprechenden Namen zu geben. Sie konnte sich allerdings nicht entscheiden, ob sie ihn Tàì Báí oder Bā Jiǎo nennen sollte. Sie entschied sich schließlich, ihm den etwas feierlicher klingenden Namen Tàì Báí zu geben – ihn aber dafür Bā Jiǎo zu rufen. Auch hängt sie ihm von der ersten Nacht an einen Anisstern über die Wiege – als Schutzstern sozusagen.

EIN ACHTECKIGER GARTEN MIT STERNANIS

Die Bäume wuchsen langsam, ständig umsorgt von Lǐ Tàì Báí. Rund vier oder fünf Jahre nach seiner Ankunft auf der Insel kaufte der Chinesisch Gärtner für wenig Geld ein Stück Land im Nord-Osten der Caserne des Bœufs – in einer Zone, die damals noch Wald war und von keinen Wegen erschlossen. Mitten in diesem Wald legt er eine Lichtung frei und setzte seine Sternanisbäumchen in den Boden. Er pflanzte auch andere Bäume und Sträucher an und hob für seinen Garten ein raffiniertes Bewässerungssystem aus, ein System aus Kanälen und Seen, wie es der lemusische Gartenbau bis dahin noch nicht gesehen hatte. In der

Mitte des Gartens baute er auf einer kleinen Insel ein einfaches Häuschen aus Holz, das später durch ein veritables Teehaus im chinesischen Stil ersetzt wurde. Das Spezielle an dem Garten war indes nicht nur seine innere Ordnung, sondern auch seine äußere Form, die einen achteckigen Stern beschrieb, die Form von zwei ineinander verschränkten Quadraten. Lǐ Tàì Báí setzte auch sein Fluchtboot wieder instand. Er benutzt es als mobilen Geräteschuppen und ruderte damit durch die größeren Kanäle seines Gartens.

In den frühen 1840er-Jahren trugen die Bäume von Lǐ Tàì Báí ihre ersten Früchte. Er sprach bei der Firma Absinthe Ordinaire vor, die bald erkannte, dass sich die Sterne des Chinesen als günstiger Ersatz für den ziemlich teuren Doldenblütler Anis (*Pimpinella anisum*) einsetzen ließen. Man kam ins Geschäft und Lǐ Tàì Báí begann, in zunehmendem Umfang Anissterne für die Absinthproduktion herzustellen. Aus den zwei Dutzend Bäumen des Anfangs wurden bald mehr als hundert Gewächse und in den 1870er-Jahren sollen es bereits mehr als 200 gewesen sein – was einen jährlichen Ertrag von etwa 2000 kg Sternanis entspricht.

Als Gewürz fand der Sternanis zunächst keinerlei Berücksichtigung auf der Insel. Das änderte sich erst, als um 1860 in mehreren Wellen rund zweitausend Arbeiterinnen und Arbeiter aus China auf Lemusa eintrafen. Sie waren es gewohnt, mit Sternanis zu kochen. Aus ihren Küchen heraus diffundierte das Gewürz dann auch mehr und mehr in lemusische Rezepte hinein – und ist heute kaum noch aus ihnen wegzudenken.

In Anlehnung an den ersten Lǐ (李) der Geschichte, Lǐ Ěr (耳, ěr = «Ohr»), besser bekannt als Lǎozǐ, den mystischen Begründer des Daoismus, gab der Sternanisbauer seinem Garten den Namen Plantation Laozi. Das Gewürz selbst nannte er Baschi, eine lemusische Form seines Spitznamens Bā Jiǎo und zugleich eine Bezeichnung für Sternanis in Mandarin. Wann die Sternchen den Zunahmen Dao bekommen haben, ist nicht bekannt.

FAMILIENUNTERNEHMEN MIT TRADITION

Im Alter von mehr als sechzig Jahren heiratete Lǐ Tàì Báí die 24jährige Tochter eines früheren Polizeibeamten aus Guangzhou und zeugte mit ihr einen Sohn und sieben Töchter. Erst als Lǐ Tàì Báí um 1890 im



Der Künstler und Koch Li Zhenhua mit seiner Frau Marianne Barges, der Direktorin des Musée d'art contemporain. Das Paar ist seit 2007 verheiratet und wohnt seit einigen Jahren im Quartier Vapeur.

Alter von etwa neunzig Jahren starb, übernahmen sein Sohn und eine Tochter die Leitung der Plantation Laozi und führten sie im Sinne ihres Vaters fort. Auch die folgenden Generationen blieben der Familientradition treu. Zwar wurde die Plantation mehrfach renoviert und ab und zu mussten auch Sternanisbäume gefällt und durch neue ersetzt werden (obwohl *Illicium verum* ja unter günstigen Umständen bis zu hundert Jahre alt werden kann). Auch wuchs die Stadt mehr und mehr an die Plantage heran. Die Anlage behielt jedoch durch all die Jahrzehnte hindurch nicht nur ihre äußere Sternform, sondern auch ihren inneren Charakter eines ruhigen und ein wenig geheimnisvollen Gartens.

Daran will auch Li Zhenhua nichts ändern, der die Plantation Laozi heute führt – in der siebten Generation. Als ausgebildeter Koch und als Künstler legt er zwar nur noch selten selbst Hand an in dem Garten, dafür aber beschäftigt er sich verstärkt mit dem Begründer der lemusischen Lǐ-Familie, dem unterdessen legendär gewordenen Lǐ Tàì Bái. Was ihn in besonderem Masse umtreibt, sind die Umstände seiner Flucht von den Bahamas: das kaum hochseetüchtige Boot und der Kraftakt, diesen Nachen quer durch Wald und Sumpf zu zerren. In einem ersten Schritt drehte Li Zhenhua ein Video, das ein sanft im Nebel schaukelndes Boot zeigt. Dazu liest eine helle Stimme in mehr als sechzig Sprachen den Namen von Sternanis vor – mit all den dazugehörigen Schwierigkeiten bei der Aussprache. Das originale Fluchtboot von Lǐ Tàì Bái, das ja einige Zeit lang als Transportmittel auf den Kanälen des Plantation unterwegs



Seit August 2013 ist der von Li Zhen Hua veranlasste Nachbau des Fluchtbootes von Lǐ Tàì Báì als einziges Boot mit einem chinesischen Namen auf dem Brienersee unterwegs. (Bild Massimo Ravida)

war, wurde irgendwann noch im 19. Jahrhundert durch ein einfaches Ruderboot ersetzt. Der Künstler aber fand eine Zeichnung des kleinen Nachens und baute das Schiffchen im Sommer 2012 mit Hilfe eines Bootsbauers aus Port-Louis nach. Er taufte das Resultat nach seinem Vorfahren auf den Namen *Étoile du matin* respektive *Tàì Báì*. Bevor das Boot seinen offiziellen Stapellauf erlebte, hatte es einen ersten Auftritt im Rahmen der von Marianne Barges kuratierten Ausstellung *Traverses – grandes fuites et petites fugues* im Musée d'art contemporain.

* Die folgende Darstellung stützt sich zur Hauptsache auf Informationen von Li Zhenhua und von Aristide Gouffé, dem Hauswart von Château Kannel.



Die Kapsel Früchte von *Illicium verum* haben gewöhnlich acht Strahlen, selten neun.

Baschi Dao

Sternanis (*Illicium verum*) aus Port-Louis

Kein anderes Gewürze kam auf so abenteuerliche Weise nach Lemusa wie der Sternanis – in der Tasche des Dolmetschers Lǐ Tàì Báì aus Xi'an nämlich, der am 9. August 1832 in den Privathafen von König Oscar I. gespült wurde. Jahre später legte Lǐ einen Garten an, die Plantation Laozi, wo bis heute der lemusische Sternanis angebaut wird. Auf dem mehr als einen Hektar großen, eher wie ein Park gestalteten Gelände wachsen zwar ganz verschiedene Pflanzen, zur Hauptsache aber stehen da 300 Sternanisbäume, die jährlichen etwa drei Tonnen Gewürz produzieren. HOIO bezieht Baschi Dao direkt von der Plantation Laozi.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Das immergrünen Bäumchen aus der Familie der Sternanisgewächse (*Illiaceae*), die eng mit den Magnoliengewächsen (*Magnoliaceae*) ver-



Mit dem Wechsel vom lemusischen Franc auf den Chnou als neue Währung des Landes wurde auch die Herausgabe neuer Briefmarken nötig. Auf der Fünf-Chnou-Marke, die seit September 2018 kursiert, ist ein didaktisches Aquarell zu sehen, das laut Legende von Lı Tai Bai stammt. Es zeigt einen Zweig mit Blüte und Frucht des Sternanis. Didaktisch ist das Aquarell, weil am selben Zweig sowohl eine Blüte wie auch voll entwickelte Früchte zu sehen sind. Gut möglich, dass der Gärtner mit dem Aquarell seinen Kollegen zeigen wollte, was er in seinem Garten anzubauen gedenke. Beim lateinischen Namen hat sich interessanterweise ein kleiner Fehler eingeschlichen, dort heißt es *Illicum* statt *Illicium*.

wandt ist, kann bis zu 15 m hoch wachsen, wird aber in Kultur meist deutlich niedriger gehalten. Seine Äste sind grau, seine Blätter ledrig und seine weißlichen Blüten reich an Blutenblatttern. Als Gewürz dienen die etwa 3 cm großen, meistens achtstrahligen, sternförmigen, mahagonibraunen bis dunkelrotlichen Kapselfruchte des Baumes, die nur getrocknet verwendet werden. Neben den normalen achtzackigen Formen treten selten auch einzelne Früchte mit mehr als acht Strahlen auf. Der Baum trägt erst ab dem sechsten Jahr, dann aber für ein ganzes Jahrhundert.

Die Früchte werden gepflückt, bevor sie ganz ausgereift sind und in der Sonne zum Trocknen ausgelegt. Dabei werden die Fruchtblätter hart,

HOIO verkauft Baschi Dao in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 25 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Baschi Dao wurde 1966 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.



dunkel und entwickeln aromatische Substanzen. Die getrockneten Früchte enthalten 5–8% ätherisches Öl, das sich in der Fruchtwand befindet, nicht in den Samen.

Baschi, der lemuische Name des Gewürzes, geht auf den Spitznamen von Lǐ Tàì Báí zurück, Bā Jiǎo (八角 = «acht Ecken»). Bā jiǎo ist auch eine Mandarin-Bezeichnung für Sternanis. Wann das Dao zum Baschi stieß, ist unbekannt – motiviert ist es sicher durch den Namen der Plantage, die nach dem Begründer des Daoismus benannt ist, nach Lǎozǐ, dem ersten Lǐ der Geschichte. Auf die Bezeichnung Bā jiǎo geht indirekt vermutlich auch der etwas veraltete deutsche Name Badian zurück.

AROMA UND VERWENDUNG

Sternanis hat einen Duft, der stark an Anis erinnert, ein wenig auch an Fenchel. Er schmeckt warm, süß und fein aromatisch, manchmal macht sich auch eine leichte Lakritzenote bemerkbar. Im Nachgeschmack ist Sternanis angenehm frisch, weshalb er manchmal auch zur Erfrischung des Atems gekaut wird. Da die Anissterne sehr hübsch sind, werden sie den meisten Gerichten ganz beigegeben und können auch gut länger mitgeschmort werden. Man kann das Gewürz aber auch mit Mörser, Mixer oder Mühle zu einem Pulver verarbeiten. So sollte man es gleich verwenden und eher gegen Ende der Kochzeit an die Gerichte geben.

Seine größte kulinarische Bedeutung hat Sternanis in der chinesischen Küche, wo er auch Teil des im ganzen Land verwendeten Fünf-Gewür-

Lemusische Rezepte mit Baschi Dao

Sternanis harmoniert mit Chili, Fenchel, Gewürznelke, Ingwer, Knoblauch, Koriander, Mandarinenschale, Pfeffer, Sichuanpfeffer, Sojasauce, Tamarinde, Zimt, Zitronengras. Er passt zu geschmortem oder gesottenem Fleisch (Schwein, Rind, Huhn), Fisch und Meeresfrüchten, Wurzelgemüse (Karotten, Kürbis), Früchten (Äpfel, Orangen).

- *Soup di Lakrimer* (Suppe mit schwarzen Bohnen, Kräutern, Speck und Rum)
- *Sugus Dolcevita* (Pastasauce mit Speck, Tomaten, Sternanis und Papuk)
- *Carottes Ducele* (Karotten geschmort mit Thymian und Sternanis)
- *Hóng shāo ròu* (Hals vom Schwein in Sojasauce und Reiswein rotgeschmort)

ze-Pulvers ist. Laut *Picantissimo* von Gernot Katzer und Jonas Fansa (Göttingen, 2007, S. 268) hat Sternanis eine «besondere Affinität zum salzig-würzigen Aroma der Sojasauce» und gehört folglich in jedes rotgeschmorte Gericht. Außerhalb von China findet sich Sternanis prominent in der vietnamesischen Nudelsuppe Phở und in englischen Marmeladen.

Auf Lemusa wird Sternanis gerne in Schmorgerichte mit Fleisch oder Wurzelgemüse gegeben, dessen süßliche Noten er schön ergänzt. Fischbrühen oder Meeresfrüchte bekommen durch seine Zugabe einen besonderen Touch, etwas Helles, Freudiges, leicht Exaltes. Sternanis passt aber auch gut zu in Wein gedünsteten Äpfeln oder Birnen, zu Orange und dunkler Schokolade.

Wirtschaftlich bedeutend ist *Illicium verum* vor allem bei der Produktion von Anisschnäpsen wie Absinth, Pastis, Ouzo oder türkischem Raki, wo meistens Sternanisöl anstelle des teureren Anisöls verwendet wird. Auf Lemusa produzierte die in Port-Louis ansässige Firma Absinthe Ordinaire ab den 1820er-Jahren ein leichtes Aperitivgetränk gleichen Namens aus Anis, Fenchel und einer (bis heute unbekannt) Süßkomponente. In den 1830er-Jahren ersetzte sie den Anis durch Sternanis, was eine Verbilligung und Steigerung der Produktion bedeutete – und wesentlich zum Erfolg der Firma beitrug. In ihren besten Zeiten hatte Absinthe Ordinaire vier Mitarbeiter und produzierte bis zu 50'000 Flaschen pro Jahr.



Fuß vom Schwein Pié

Wenn noch das gewisse Etwas fehlt, dann muss ein Pié her

Fehlt einer Sache das gewisse Etwas, dann kommt auf Lemusa der Schweinefuß ins Spiel. Bei einer Speise zum Beispiel, die zwar gut schmeckt, aber doch nicht ganz befriedigend ist, heißt es dann: «Abi bon, magis yo magoli lè pié di cochon!», «C'est bon, mais il y manque le pied de cochon!», wörtlich auf Deutsch also «Das schmeckt gut, aber es fehlt der Schweinefuß!»¹ Die lemusische Redewendung geht auf Léon Tang Hao

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

(1887–1981) zurück, der von den späteren 1920er-Jahren bis 1972 eine Metzgerei an der Rue Zutian im Norden des Quartier Vapeur betrieb.² Léon kam als Sohn eines chinesischen Lederhändlers und einer lemuischen Köchin in Port-Louis zur Welt.³ Er studierte erst einige Semester westliche Medizin, dann wechselte er zu asiatischen Heilmethoden, verliebte sich unsterblich in eine Touristin aus Lyon, folgte ihr nach Frankreich, heiratete sie, arbeitete dort als Hilfskellner bei Mère Brazier, lernte später bei einem Metzger an, bekam Streit mit seiner Frau, verließ Lyon bei Nacht und Nebel, kehrte nach Lemusa zurück und half dort zuerst in einem Schlachthaus aus, ehe er mit Hilfe seiner Familie eine eigene Metzgerei eröffnen konnte.

Die Boucherie Léon erfreute sich bald großer Beliebtheit, längst nicht nur bei den Chinesen im Viertel. Man schätzte die tadellose Qualität des Fleisches und die Sorgfalt, mit der es pariert wurde. Die Klienten kamen aber auch gerne in die Metzgerei, um mit Léon ihre kulinarischen Pläne zu diskutieren, denn der Mann war nie um einen guten Tipp verlegen. Einer der Ratschläge, die er seinen Kunden immer wieder gab, lautete: «Ajoutez un pied de porc!» Denn er war überzeugt, dass so ein Füßchen jeder Sauce und jedem Schmorgericht die nötige Tiefe, den richtigen Schwung verleihe. Ja, Léon verkaufte so viele Schweinefüße, dass man den Verdacht haben konnte, die von ihm geschlachteten Tiere liefen nicht auf vier Stelzen durch die Welt, sondern auf wenigstens einem dutzend. So wurde Léons Zauberformel bald zu einem geflügelten Wort, das man zum Scherz in allen möglichen Situationen auf die Lippen nimmt. Laufen die Geschäfte nicht richtig oder wollen die Rosen nicht wachsen, hat eine Rudermannschaft keinen Erfolg oder kommt eine Unterhaltung nicht recht in Gang, dann fehlt eben vielleicht ein Schweinefuß.

Auch Anaïs Hix erzählte eine amüsante Anekdote über den Metzger und seine Liebe zum Schweinefuß.⁴ Im Alter von neunzig Jahren beschloss Léon Tang Hao, dass es nun an der Zeit sei, sich um eine würdige Stätte für seine sterblichen Überreste zu kümmern. Er bestellte also bei einem chinesischen Kunstschmied ein Grabmal, das gleichzeitig an eine chinesische Pagode, an ein Schlachthaus und an einen Palast erinnern sollte. Als das kleine Mausoleum fertig war und Léon es in Augenschein nahm, schien er nur halb zufrieden. Der Schmied fragte ihn, ob das Monument



Pagode, Palast, Schlachthaus: das kleine Grabmal von Léon auf dem Kimetière dé tabes. Links die heutige Realität, rechts eine Visualisierung des Monuments vor dem Diebstahl des Fußes.

nicht seinen Erwartungen entspreche, ob irgendetwas fehle. Darauf soll Léon nach kurzem Zögern geantwortet haben: «C'est très beau, mais ça sera encore mieux si vous ajoutiez un pied de cochon» («Es ist sehr schön, aber noch schöner wäre es, sie würden einen Schweinefuß hinzufügen»).

Als Léon wenige Jahre später starb, wurde er unter einem kleinen Metallpalast begraben, dessen Dach von einem bronzenen Schweinefuß bekrönt war. Wer heute über den weitläufigen Kimetière dé tabis⁵ schlendert, wo steinerne Gräber, Grabhügel, hölzerne Hütten, aber auch Bäume, kleine Gärten oder Vogelhäuschen an die Toten erinnern, trifft mit etwas Glück auch auf die kleine Metallpagode von Léon Tang Hao. Der Schweinefuß wurde vor einigen Jahren leider gestohlen und an seiner statt zierte jetzt eine simple Kugel das Häuschen. Die Redewendung vom *Pié di cochon* aber, der den Dingen *un certain je ne sais quoi*, ein «gewisses Etwas» verleiht, hat sich dem Sprachschatz der Lemusen für immer eingeschrieben.

WAS IN DER KÜCHENFIBEL STEHT

Fuß, Spitzbein oder Pfote nennt man den untersten Teil des Schweinebeins, alles unterhalb der Hachse. Manche Metzger setzen den Schnitt allerdings sehr nahe am Kniegelenk an, was zu deutlich längeren Teilen

führt. Die Hinterfüße sind etwas größer, schwerer und fleischiger als die Vorderfüße. In vielen Ländern sägen die Metzger die Füße der Länge nach in zwei Teile, in der Schweiz kommen sie fast nur in Form von Scheiben in den Verkauf. Schweinefüße sind sehr reich an gelierenden Stoffen und werden deswegen auch oft zu Sülze verarbeitet. Sie liefern mehr Haut und Bindegewebe als Fleisch, haben jedoch eine fantastische Konsistenz. Sollen ganze Füße ihre Form behalten, muss man sie vor dem Kochen fest in ein Tuch einbinden. Die Garzeit beträgt zwei Stunden oder etwas mehr.

WAS DIE METZGER SAGEN

Hansruedi Meier: «In unserer Metzgerei verkaufen wir keine Schweinefüße mehr – obwohl anspruchsvolle Köche sie brauchen, um Saucen zu binden. Früher war in jeder Suppe ein Fuß drin und er wurde auch als Ragout verkocht.»⁶

Oskar Seugrem: «Die Stelze vom Schwein ist kulinarisch ein so vielfältiges Organ, dass sich mancher Koch wünscht, das Tier hätte doch die Beine einer Giraffe. Der Fuß kann im Hintergrund wirken, Saucen und Ragouts auf die Sprünge helfen. Oder selbst an den Bühnenrand staksen, um eine große Arie zu singen. Klemmt man Stücke vom Schweinefuß mit etwas Kochsaft, Petersilie und Zwiebelringen zwischen zwei Stück Brot, hat man das beste Sandwich der Welt.»⁷

¹ Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictionnaires liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 104.

² Heute ist an der Stelle der Metzgerei ein Restaurant eingerichtet, das *Oh pié di kochon!* heißt und sich auf Innereien vom Schwein spezialisiert hat. Auf der Karte finden sich natürlich auch verschiedene Gerichte mit Schweinefuß, unter anderem der *Pié di kochon Tiān wū*, eine Zubereitung, die, wie viele Speisen auf der Karte, asiatische und europäische Kochtraditionen verbindet.

³ Der folgende Abschnitt bezieht sich auf die knappe Darstellung der Lebensgeschichte von Tang Hao Léon in Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 842.

⁴ Anais Hix: *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 165.

⁵ Der Name des Friedhofs erinnert daran, dass hier oft Tische (lemusisch *tabsi*) aufgestellt werden. Viele Lemusen gedenken ihrer verstorbenen Verwandten oder auch Freunde, indem sie sich an deren Geburtstag zu einem ausgiebigen Mahl auf deren Grab versammeln.

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

⁷ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Der durch den Himmel tanzende Schweinefuß verlangt den Tischgenossen eine gewisse Hingabe ab.

Pié di kochon Tiān wǔ

Schweinefuß mit Gewürzen in Bier und Sojasauce geschmort

Das Restaurant Oh pié di kochon! an der Rue Zutian im Norden des Quartier Vapeur ist im selben Gebäude eingerichtet, in dem Léon Tang Hao (1887–1981) bis 1972 seine Metzgerei betrieb. Léon hat den Spruch «Yo magoli lè pié di kochon!» geprägt, mit dem man auf Lemusa zum Ausdruck bringt, dass das gewisse Etwas fehlt. Auf der Karte des Lokals finden sich natürlich vor allem verschiedene Gerichte mit Schweinefuß, unter anderem der hier vorgestellte Pié di kochon Tiān wǔ, eine Zubereitung, die asiatische und europäische Kochtraditionen verbindet. Tiān wǔ (天舞) bedeutet «Himmelstanz» und soll laut Pàng Jiǎozhǐ, dem Koch und Wirt des Restaurants, den Gast darauf vorbereiten, dass sich «Finger, Lippen, Zähne und Gemüt in einen himmlisch-klebrigen Tanz stürzen werden.» Und tatsächlich ist das Gericht ein glibberiges Vergnügen, denn an so einem Schweinefuß sitzt zwar nur wenig Fleisch, dafür aber

viel Haut und Bindegewebe. Wer an die besten Partien herankommen will, kommt um den Einsatz seiner Hände kaum herum. Stellt man indes ein Schüsselchen mit lauwarmem Wasser (früher hieß das Fingerschale) neben den Teller, dann kann man seine Werkzeuge ab und zu entkleben, etwa um zwischendurch sein Weinglas zu ergreifen.

Die Pfötchen garen in etwas mehr Flüssigkeit, als es Sauce braucht. Pāng Jiǎozhǐ behält deswegen stets einen Teil des Kochsaftes zurück und verwandelt ihn mit etwas Fleisch und Haut vom Fuß in ein Sülzchen, das er mit einem erfrischenden Dressing als Vorspeise serviert.

Für 3 Personen

- 2 Schweinefüße von je 450 g, der Länge nach halbiert
- 1 EL Schweineschmalz
- 3 Zwiebeln (300 g), fein gehackt
- 50 g Ingwer, fein gehackt
- 150 g Karotten, geschält, in feinen Scheiben
- 3 Anissterne
- 2 TL schwarzer Pfeffer, ganz
- 500 ml dunkles Bier, zum Beispiel Guinness, Chimay etc.
- 200 ml Wasser
- 100 ml Sojasauce für Schmortopf
- 50 ml Gin
- 20 ml Rotweinessig
- 1 EL Honig
- 2 EL Sesamöl
- 2 EL Schwarzer Reisessig
- 1 EL Sojasauce für den Dip
- 2 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt oder gerieben
- 1 TL Zucker
- 1 TL Sesam, geröstet
- 4 EL Koriandergrün, grob gehackt

- 1 | Schweinefüße kurz blanchieren.
- 2 | Schmalz in einem schweren Topf erwärmen, Zwiebel und Ingwer glasig dünsten. Karotten dazu, anziehen lassen. Anissterne und Pfeffer in ein Gewürzsäckchen packen und begeben.
- 3 | Schweinefüße in Topf legen, mit Bier, Wasser, 100 ml Sojasauce, Gin und Rotweinessig ablöschen, Honig einrühren, aufkochen lassen, Hitze auf ein Minimum reduzieren, Deckel aufsetzen, 2 Stunden köcheln lassen, gelegentlich umrühren.
- 4 | Deckel abheben und nochmals 30 Minuten köcheln lassen, Fleisch dabei regelmäßig mit Sauce belöffeln.
- 5 | Gewürzsäckchen entfernen, drei Füße auf Teller verteilen und mit soviel Sauce begießen, dass noch gut 300 ml übrig bleiben.
- 6 | Den vierten Fuß etwas abkühlen lassen, Fleisch, Haut und Bindegewebe von den Knochen lösen, in Stück schneiden, mit der verbleibenden Sauce vermischen, in eine Terrinenform geben und wenigstens vier Stunden kühl stellen.
- 7 | Sesamöl, Reisessig, 1 EL Sojasauce, Knoblauch, Zucker und Sesam zu einem Dressing verrühren. Sülze aufschneiden, mit Dressing und Koriander servieren.



Im Speisesaal des Palais Deng herrscht schlichte Eleganz, die Kellnerinnen tragen schwarze Anzüge.

Restaurant Palais Deng

Das älteste Lokal im Quartier bietet Schanghaier Spezialitäten

Das bereits 1936 von der Familie Deng gegründete Restaurant Palais Deng ist eine echte Institution im Quartier Vapeur. Der eigentliche Name des ehrwürdigen Restaurants lautet *Tiān xiāng fáng* (天香房), «Himmel Duften Haus», also himmlisch duftendes Haus oder wohl auch Haus des duftenden Himmels. Die Familie Deng legt wert auf die Feststellung, dass es trotz der Namensgleichheit keinerlei Blutsverwandtschaft mit Chinas großem Wirtschaftsreformer Deng Xiaoping gäbe. Das Palais Deng ist in einem Haus aus den 1930er-Jahren eingerichtet. Es liegt an der Place Kokliko, Ecke Rue Bleue und bildet so einen duftenden Auftakt zum Quartier der Chinesen. Die Räume sind frei von Dekorelementen, wie man sie so oft in chinesischen Restaurants findet – schlicht, hell und elegant.

Das Deng serviert eine Shanghai-Küche, in die sich allerdings über die Jahre hinweg einige lemusische Noten eingeschlichen haben. Heute



Das Betrunkene Huhn Shanghai Style ist eine ganz außerordentliche Delikatesse. Für ihre Herstellung arbeitet das Palais Deng mit einem Hühnerzüchter zusammen, der die Tiere mit in Reiswein getränkten Körnern füttert. Das geschlachtete Huhn wird dann gedünstet und schließlich in bestem Shào xing Reiswein gekocht.

lenkt Lise Deng Táó zi die Geschicke am Herd, sie ist die Urenkelin des Restaurantgründers Deng Māo. Auf dem Speiseplan stehen zum Beispiel mit Schweinefleisch gefüllte Ravioli, die zuerst gedünstet und dann einseitig gegrillt werden – so dass die knusprige Unterseite im Mund mit dem weich-warm-feuchten Inneren zusammenkommt. Geräucherte Austern werden auf einem Bett aus frittierten Algen serviert und die süß-saure Garnelensuppe kommt mit feinsten Streifchen von getrocknetem Tintenfisch auf den Tisch. Für die Schanghai-Küche ungewöhnlich scharf ist ein Ragout aus schwarzer Seegurke in einer rötlichen Gewürzsauce. Auch wenn die gedünstete Krabbe aus lokalen Gewässern stammt (und nicht aus dem Yangcheng-See bei Suzhou wie der berühmte Schanghai Krebs), so gehört sie doch zu den Höhepunkten eines Essens im Deng – Lise Deng Táó zi reicht dazu eine recht lemusisch anmutende Limetten-Honig-Sauce. Natürlich gibt es auch verschiedene Gerichte, die nach der ursprünglich aus Schanghai stammenden, heute in ganz China verbreiteten Methode des Rotschmorns zubereitet werden. Unter den zahlreichen Desserts findet sich etwa ein flambiertes Pfirsichis – eine augenzwinkernde Anspielung auf die Küchenchefin, deren Vorname Táó zi übersetzt «Pfirsich» bedeutet.

Das Restaurant wird zwar stark von der chinesisch-stämmigen Bevölkerung der Hauptstadt frequentiert – hat sich jedoch über die Jahre hinweg auf der ganzen Insel einen guten Ruf erworben. Von Mayzé bis zum Kap Domèn gibt es wohl niemanden, dem das Deng kein Begriff wäre. Das Restaurant ist auch auf nicht-chinesische Gäste ungewöhnlich gut vorbereitet. So verfügt es über eine Karte in Französisch, auf der sämtliche Speisen mit großer Sorgfalt beschrieben werden.



Mit der hier vorgestellten Technik lassen sich verschiedene Fleischstücke kochen.

Hóng shāo ròu

Hals vom Schwein in Sojasauce und Reiswein rotgeschmort

Das hier vorgestellte Rezept stammt von Lise Deng Táo zi, der Küchenchefin des Restaurant Palais Deng bekommen, das an zentraler Stelle im 11^{ème} Soutège, dem sogenannten Quartier Vapeur im Süden von Port-Louis liegt. Die angewandte Technik des Rotschmorsens (红烧 Hóng shāo) gehört zu den klassischen Kochtechniken Chinas. Dabei werden Fleisch, Fisch oder Gemüse in gewürzter Flüssigkeit langsam weich gekocht. Beim Rotschmoren besteht diese Flüssigkeit aus Sojasauce, Reiswein und Gewürzen. Zu den Gewürzen zählen fast immer Sternanis und Zimtkassie (oder Zimt) – außerdem je nach Küche schwarzer Pfeffer, Sichuanpfeffer, Süßholz sowie frischer Ingwer, Chili, Zwiebel und Knoblauch. In der Regel gehören auch Zucker und schwarze fermentierte Bohnen dazu. Im Unterschied zum gewöhnlichen Schmoren, das meist mit relativ wenig Flüssigkeit passiert, garen die Stücke beim Rotschmoren in einer grö-

ßeren Menge würziger und nur leicht dicklicher Sauce. Wichtig ist, dass der Deckel beim Kochen gut aufsitzt, sonst verdunstet sie Sauce schnell. Beim Hóng shāo nimmt das Gargut eine rötlich-bräunliche Farbe an, was in chinesischen Restaurants manchmal durch die Zugabe von roter Nahrungsmittelfarbe noch verstärkt wird.

Die Technik des Rotschmorens hat ihre Ursprünge in der Kochkunst der Region Schanghai und der Provinz Húnán, die etwas weiter östlich, am Mittellauf des Jangtse liegt. Heute wird sie indes in ganz China praktiziert. Ein Klassiker aus Schanghai ist das rotgeschmorte Schweinefleisch Hóng shāo ròu. 肉 ròu heißt «Fleisch» und wenn es ohne Präzisierung steht, dann ist in China immer Schweinefleisch gemeint. Hóng shāo-Gerichte sind sehr aromatisch, sie haben einen wunderbar fremden, irgendwie sakral wirkenden Duft und ein süßlich-salziges, intensiv fleischiges Aroma.

Man serviert nur ein paar Löffel Sauce zum Fleisch, isst das Gericht also nicht wie eine Suppe (dafür wäre es auch zu salzig). Lise Deng Táo zi empfiehlt, nach dem Schmoren die Reste der Brühe einzufrieren und sie dann beim nächsten Rotschmoren zusammen mit den frischen Zutaten in den Topf zu geben.

Für 4 Personen

- 1 kg Hals vom Schwein in 5 cm großen Stücken
- 2 EL Rapsöl
- 3 EL schwarze fermentierte Bohnen (Dòu chī) oder Doma aus Lemusa
- 2 TL Zucker
- 150 ml Sojasauce
- 300 ml Reiswein
- 8 Anissterne
- 10 g Zimtkassie, in vier Stücken
- 40 schwarze Pfefferkörner
- 2 TL Sichuanpfeffer, geröstet
- 30g frischer Ingwer, geputzt, in Rädchen, leicht gequetscht
- 1 rote Chili, aufgeschlitzt und entkernt

- 1** | Fleisch, wenn nötig, mit etwas Küchenpapier trocken tupfen. Öl in einem möglichst gut schließenden Topf erwärmen. Fleisch darin allseitig nicht zu dunkel anbraten.
- 2** | Bohnen und Zucker in einem Mörser zu einem Mus verarbeiten. Mit allen übrigen Zutaten (Sojasauce, Reiswein, Sternanis, Zimtkassie, Pfeffer, Sichuanpfeffer, Ingwer und Chili) zum Fleisch geben, gut vermischen, aufkochen lassen. Deckel fest aufsetzen und bei kleinster Hitze 2–3 Stunden schmoren lassen. Etwa alle 20 Minuten sorgfältig umrühren.
- 3** | Deckel abheben, das Fleisch sollte immer noch in der Sauce schwimmen.