

Baratmak



Bumbakl

Passer domesticus globosus

Zwischen Bytasion Francelle, St-Anne en Pyès und der Côte du Livan dehnt sich ein eher flaches und äußerst fruchtbares Gebiet aus, das *Krinlek* genannt wird. *Krinlek* bedeutet wörtlich «Speisekammer», denn in dieser Ebene wird das meiste Getreide der Insel produziert, außerdem Gemüse aller Art, namentlich ein berühmter Kürbis. Der größte Teil der landwirtschaftlich genutzten Fläche liegt im Departement Baratmak, dessen Name sich von lemusisch *barat* («Brot») und *mak* («Feld») herleiten lässt. Große Siedlungen gibt es in der Baratmak nicht, das Departement wird von St-Anne en Pyès aus verwaltet. In einer Bai an der Küste, wo die Lozoranj ins Meer fließt, wurden einst große Segelschiffe gebaut – heute fährt man wegen eines «italienischen» Restaurants in die Bucht.

Krinlek LANDSCHAFT

Im Gebiet zwischen Bytasion Francelle, St-Anne en Pyès und der Küste liegt die «Speisekammer» der Insel.

Meikla REZEPT

Diese herzhaft Suppe aus Gerste, Gemüse, Ingwer, Zitrone und Kutteln stammt aus der Krinlek.

Hirsensingsang ANSICHT

Samuel Q. Herzog wundert sich darüber, wie stumm das Getreide am Wegesrand steht – und spekuliert.

Baie des Rouches LANDSCHAFT

Von der großen Werft, auf der die Compagnie des vingt ihre Schiffe baute, ist nicht mehr viel zu sehen.

Fischaugen ANSICHT

Quallen sind Augen, die alles sehen – meint Samuel Q. Herzog am Ufer der Baie des Rouches.

Trattoria L'Obelisco LOKAL

Primo Mentone kostet in dem 1958 eröffnete Restaurant italienische Küche eigener Art.

Sòs Bolonès REZEPT

Giuseppe Antimazzis Pastasauce aus grünen Linsen, Hackfleisch, Tomaten, Petersilie und Sahne.

Linsen-Marie LEGENDE

Jana Godet weiß, wie die Tante der kleinen Marie dank Linsen zur ersten Frau auf dem Mond wurde.



Region (*randa*): Ouest (*eperan*), Sampogne
 Departement (*semsal*): Tordogne
 Hauptort: – (von St-Anne en Pyès verwaltet)
 Postleitzahl: LM-0405
 Telefonvorwahl: +69 (0)4
 Höhe (Kreuzung N1 & R4) 38 m ü. M.
 Einwohner: 207 (Mai 2011)



Krinlek

In der «Kornkammer» wächst auch so manche Spezialität

Die eher flache Gegend zwischen der Colline Kapischi, dem Quellgebiet der Lozoranj und der Küste muss seit alters als Anbaufläche genutzt worden sein. Dass diese Zone Nahrung für die halbe Insel produziert, drückt sich bereits in ihrem Spitznamen aus: Krinlek bedeutet nichts anderes als «Speicher» oder «Speisekammer». Dem entspricht auch der Name des Departements, in dem der größte Teil der Krinlek liegt: Baratmak heißt

Ein Feld mit erntereifem Buchweizen
in der nord-westlichen Krinlek.

Hirsensingsang

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Hirse auf einem Feld in der Krinlek.

Auf halber Strecke zwischen L'Énanel und der Baies des Rouches gehe ich einem Feld mit Hirse entlang. Hirse bringt ganz erstaunliche Fruchtstände hervor, manche gleichen Keulen, andere Händen, Füßen, Fratzen. Ich staune stets, dass diese Wesen derart stumm in den Himmel stehen. Aber vielleicht war das ja nicht immer so. Vielleicht begann vor langer Zeit eines Morgens eine Hirse zu singen. Leise nur säuselte sie vor sich

hin. Doch die Vögel bemerkten es sofort, wunderten sich, verstummten und hörten dem Stielchen zu. Am nächsten Morgen stimmten die umstehenden Halme mit ein, Folge und Fuge, kleines Galopp und große Terz. Am dritten Tag sang das ganze Feld mit, voller Freude pumpten und hauchten, tremolierten und solfeggierten die Hirsen ihre Töne in die Luft. Die Vögel lauschten und lauschten und kamen aus dem Staunen nicht mehr heraus. Das fiel auch den Menschen auf, die sich fragten, was aus dem Zwitschern geworden war. Und auf einmal standen alle ganz im Banne des Hirsensingsangs.

Als der Getreidechor aber auch am vierten Tag weiter jubilierte, sagten sich die Vögel, dass es jetzt wohl immer so weitergehen werde. Sie begannen also, erneut zu trällern und vergaßen die Choräle der Cerealien bald. Auch die Menschen atmeten auf, als es um sie her wieder quirilierte, und alles nahm seinen gewohnten Gang.

Ich presse mein Ohr an eine der Hirsen, dann an eine zweite und dritte. Doch ich kann keinen Ton vernehmen. Liegt es daran, dass ich mich nicht wundern kann? Oder haben die Vögel das Staunen verlernt?

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 43.

wörtlich «Land des Brotes». Angebaut wird im nördlichen Teil vor allem Zuckerrohr, weiter südlich wachsen Getreide und verschiedene Leguminosen. Bis 2016 kultivierte man hier auch Futtermais und Soja für die Viehzucht. Im August nach ihrer Machtübernahme jedoch erließ Odette Sissay eine «Interdiction de la culture de fourrage», seither wird, was hier wächst, nur noch von Menschen gegessen. Die Rinder, die sich in der Krinlek ebenfalls da und dort tummeln, müssen sich mit Gras begnügen.

Zu den bekanntesten Produkten der Baratmak gehört *uini* [wini], eine Art Hartweizen (*Triticum durum* var. *livanium*), der in den Küchen der Insel traditionell viel gebraucht wird. Auch *rafine* (*Triticum dicoccum* subsp. *lemusanum*) ist sehr beliebt, eine Art Emmer, der aber meist in vorgegarter Form als *Rafine di Kinlek* verkauft wird. Rafine findet vor allem in herzhaften Suppen und Salaten Verwendung – namentlich in *Meikla*. Diese Suppe wird heute auf der ganzen Insel gekocht und genossen, gilt aber als urtümliche Zubereitung aus der Krinlek. Die Basis des Rezepts ist *rafine* oder ein anderes Getreide, das in gesalzenem Wasser gekocht wird, bis es aufquillt, leicht glasig wird und die Brühe andickt. Dann kommen verschiedene Gemüsestücke, Zwiebeln, Knoblauch, Kräuter und Gewürze dazu. Traditionell wird in der Brühe auch immer ein Stück Rinde von einem Hartkäse mitgesotten, was der Bouillon zusätzliches Aroma und Körper verleiht. *Meikla* geht auf das lemuisische Wort *meik* für «Mischung» zurück.

Außerdem wachsen in der Krinlek verschiedene Sorten von *mollo*, wie die Hirse auf Lemuisch heißt. Am verbreitetsten ist *batsmollo* (*Setaria laeticanta*), eine Art Kolbenhirse (von *bats*, «Stange»). Neben weiteren Cerealien werden auch Pseudocerealien angebaut, namentlich *krintuk*, also Buchweizen.

In der Krinlek wird auch viel Gemüse produziert. Am berühmtesten ist sicher *Xepen di Hodoki*, der «Kopf von Hodoki», meist kurz Hodoki genannt – ein leuchtend oranger Kürbis, der mitsamt der Schale gegessen werden kann. Mit seinem festen Fleisch und seinem würzigen Aroma

Folgende Seiten: Auf diesem Acker wachsen Xepen di Hodoki, die berühmten Kürbisse der Kinelk. Im Hintergrund Ausläufer des Mont Mik.







Felder mit Kolbenhirse (vermutlich *batsmollo*) in der südlichen Kringlek.

macht er dem *Kapell die St-Anne* Konkurrenz, der etwas weiter nördlich bei St-Anne en Pyès zuhause ist.

Heute sind viele der Felder durch Zäune geschützt. Früher aber drangen Wildtiere aus den Wäldern im Norden oder Osten manchmal bis in die Kringlek vor und richteten oft einigen Schaden an. Darin hat auch die Sage eines Rehs ihren Ursprung, dessen Hufe so scharf sein sollen, dass es beim Gang durch die Felder die Halme kappt: Warum sich die Behörden entschlossen haben, ausgerechnet dieses Kouptou, einen mythischen Schädling also, zum Wappentier der Region zu machen, kann man sich allerdings fragen.

Ganz und gar harmlos hingegen ist der *bumbakl* (*Passer domesticus globosus*), ein Sperling mit einem völlig runden Körper, der wie ein elastischer Ball durch die Gegend fliegt – daher sein Name, von *bumba*, dem lemusischen Wort für «Ball». Wer durch die Felder der Kringlek spaziert, wird diesen Vögeln zwangsläufig immer wieder begegnen. Manchmal hat man fast das Gefühl, sie begleiteten einen aus purem Vergnügen an Gesellschaft auf Schritt und Tritt.



Ingwer, Zitronenzeste und nur kurz gekochter Lauch verleihen der Suppe würzige Frische.

Meikla

Suppe aus Gerste, Gemüse, Ingwer, Zitrone und Kutteln

Meikla ist eine herzhaftes Suppe, die heute auf ganz Lemusa gekocht wird, ursprünglich aber aus der Kinlek stammt, aus der «Speisekammer» der Insel, einer Landschaft zwischen Bytasion Francelle, St-Anne en Pyès und der Côte du Livan. *Meikla* geht auf das lemusische Wort *meik* für «Mischung» zurück und stellt tatsächlich eine Mixtur aus Getreide und verschiedenen Gemüsesorten dar, die mit den Jahreszeiten variieren kann.

Meikla spielt auch eine Rolle in *Miel*, einem fantastischen Roman von Pamina Drusk (Paris: Éditions Kalimason, 2021). *Miel* erzählt die Geschichte des Mädchens Raina, das mit seiner Mutter, einer Bienenzüchterin, in einem kleinen Haus am Ufer der Lozoranji aufwächst. Immer wieder fragt Raina nach ihrem Vater, doch die Mutter kann ihr keine Antwort geben. Wie sich schließlich herausstellt, hatte die Mutter im fraglichen Zeitraum

gar keine Beziehung mit einem Mann, die ihre Empfängnis erklären könnte. Am Tag als Raina das sechzehnte Lebensjahr erreicht, stirbt die Mutter plötzlich. Die junge Frau bleibt allein mit ihrem Hund im Haus zurück und kümmert sich um die Bienen, die «mehr und mehr werden», wie ihr scheint. An ihrem siebzehnten Geburtstag tauchen plötzlich zwergartige Wesen «mit pudriger Haut und dünnen, zerzaust wirkenden Haaren» vor dem Haus auf. Sie haben «große Augen wie aus Gelatine» und gehen auf «kurzen Beinen mit mächtigen, fast kreisrunden Füßen». Nach dem ersten Schrecken merkt Raina, dass die kleinen Männer ihr nichts antun wollen. Ganz offenbar stammen sie von einem anderen Planeten und befinden sich auf einer wichtigen Mission. Die Truppe wird von einem Männchen namens Tete angeführt, das deutlich älter ist als alle anderen. Tete gibt Raina zu verstehen, dass er großen Hunger habe. Nach einigem Zögern lässt sie Tete ins Haus und bittet ihn, am Küchentisch Platz zu nehmen.

Der alte Tete war kaum größer als meine Bomina [die Hündin der Protagonistin], doch er kletterte mit einer Geschicklichkeit auf den Stuhl, die ich seinem unförmigen Körper nicht zugetraut hätte. Ich stellte einen Teller mit Meikla vor ihm hin und legte einen Löffel daneben. Doch er ergriff das Geschirr mit beiden Händen und goss sich die heiße Suppe durch den zahnlosen Mund direkt in den Rachen. Fast hörte ich, wie sie in seine Gedärme klatschte, wie die Flüssigkeit durch Röhren weiter in die Tiefen seines Systems abließ, die grobe Masse aber schmatzend am Boden seines Magensacks zurückblieb. Er schob mir seinen Teller ein Stück weit über den Tisch zu, legte den Kopf leicht zur Seite und sah mich halb fragend, halb bittend an. Ich füllte nach, ein Leuchten huschte durch seine puddingartigen Augen und er goss sich die Suppe abermals direkt in den Hals. Drei weitere Male wiederholte sich dieser Vorgang und ich glaubte bald, die Gerste, das Gemüse und die Kutteln müssten in jedem Augenblick aus ihm herausquellen wie die Farce aus einer angeschnittenen Brühwurst. Dann aber erschien ein dünnes Zünglein, ein bläuliches Würmchen aus Fleisch zwischen seinen Lippen und tastete sich bedächtig durch die feinen Haare rings um seinen Mund, an denen noch Spuren der Meikla klebten. Und endlich lehnte er sich zurück, schloss die Au-

gen, blies die Nüstern seiner flachen Nase so weit auf, dass sie mich wie zwei schwarze Löcher anstarrten, und ließ einen kehligen Rülps hören, der sicher zehn Sekunden andauerte, eher er mit einem metallischen Schnappen endete.

Wie sich herausstellt, kann sich Tete dank der vielen Suppe plötzlich mit Raina verständigen. Sie erfährt, dass die Wesen auf einem Planeten leben, dessen Atmosphäre von einer Stratosphäre aus Honig geschützt wird. Seit einigen Jahren aber sind die Bienen, die diesen Honig produzieren, von einer geheimnisvollen Krankheit bedroht und es ist absehbar, dass sie bald nicht mehr ausreichend Stoff für den Schutz des Planeten werden produzieren können. Endlich erfährt Raina zu ihrem Schrecken, dass Tete ihr Vater ist und vor 18 Jahren schon einmal zu Besuch war, um ihre Mutter – mit einem Trick und ohne deren Wissen – zu schwängern. Sie lernt auch, dass sie aufgrund ihrer speziellen genetischen Anlage die Fähigkeit hat, sämtliche Bienenvölker dieser Erde nach ihrem Willen zu lenken. Tete wünscht sich von ihr, dass sie die Bienen der Erde so auf seinen Planeten führen und diesen vor dem sicheren Untergang bewahren werde.

Raina kann Tetes Wunsch aber nicht erfüllen, denn die Abwanderung sämtlicher Bienen hätte für die Erde fatale Folgen. Gleichwohl reist sie mit Tete in einem «halbdurchsichtigen Schiff, das sich wie fließender Honig durch den Raum bewegt» zu dessen Planeten. Dort findet sie nach zahlreichen Begegnungen und Abenteuern einen Weg, die heimischen Bienen von ihrer Krankheit zu heilen – und verliebt sich nebenbei in einen besonders großen, schönen und edlen Honigplanetenbewohner.

Der Roman wurde von der Presse eher unfreundlich aufgenommen. Die Kritikerin Coco Lacoste warf dem Buch in ihrem Artikel *La lune sans miel* (*Liberté*, 4. September 2021, S. 18) vor, es sei «nach einer ganz einfachen Methode gestrickt» und die Figuren seien «ebenso unglaubwürdig wie das Bemühen der Autorin um eine Moral». Immerhin räumt sie ein, dass man «nach der Lektüre nie mehr Honig essen könne wie zuvor.»

Dem könnte man hinzufügen, dass auch der Genuss von Meikla nicht mehr derselbe ist, hat man sich erst den alten Tete vorgestellt, der sich die Suppe ohne mit der Wimper zu zuckern brühend-heiß in seinen zahnlosen Rachen gießt.

Meikla wird traditionell mit *rafine* hergestellt, einer Art Emmer. Da *rafine* außerhalb von Lemusa nicht immer zu bekommen ist, verwendet das nachfolgende Rezept Rollgerste, die etwa die gleiche Garzeit hat, also rund 30 Minuten. Das Getreide wird in gesalzenem Wasser gekocht, bis es aufquillt, leicht glasig wird und die Brühe andickt. Dann kommen verschiedene Gemüsestücke, Zwiebeln, Knoblauch und Kutteln dazu. Traditionell wird in der Brühe auch immer ein Stück Rinde von einem Hartkäse aus der Molzagne (*Enanel*) mitgesotten, was der Bouillon zusätzliches Aroma und Körper verleiht. Zum Abschluss wird die Suppe mit Ingwer, Zitronenzeste und Lauch aufgefrischt.

Obwohl die Kutteln dem Rezept ein eigenes aromatisches Gepräge geben, werden auch oft vegetarische Varianten der Meikla gekocht.

Für 4 Personen

120 g Rafine oder Rollgerste
 1.5 L Wasser
 1 TL Salz
 1 TL schwarzer Pfeffer, ganz
 1 Zwiebel, fein gehackt
 6 Knoblauchzehen, ganz
 150 g Karotte, in halben Rädchen
 30 g Buschbohnen in Stücken
 150 Kutteln, vorgegart, in Streifen
 40 g Käserinde (Enanel, ersatzweise Parmesan oder Grana)
 20 g Ingwer, geputzt, in feinen, in Faserrichtung geschnittenen Scheiben
 1 Chili, in feinen Ringen
 1 EL Zitronenzeste
 80 g Lauch, in 2 mm Scheiben
 ~ Salz zum Abschmecken
 ~ Enanel in feinen Streifen zum Belegen der Suppe
 ~ Zitronenzeste zum Bestreuen
 ~ Olivenöl zum Beträufeln

1 | Gerste in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Sobald sie duftet, mit Wasser ablöschen, 1 TL Salz und Pfeffer begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 10 Minuten garen.
2 | Zwiebel, Knoblauch, Karotte, Buschbohnen, Kutteln und Käserinde begeben, wieder aufkochen, Hitze reduzieren, 15 Minuten sanft sieden lassen.
3 | Ingwerscheiben einstreuen, weitere 4 Minuten simmern lassen.
4 | Chili, Zitronenzeste und Lauch einrühren, nochmals 4 Minuten köcheln. Mit Salz abschmecken.
5 | Suppe auf Teller verteilen, mit Käsestreifen belegen, mit etwas Zitronenzeste bestreuen, mit Olivenöl beträufeln.



Baie des Rouches

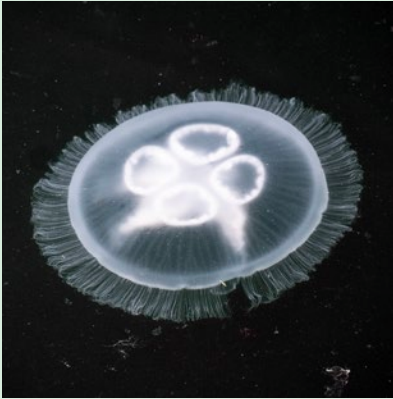
Von der großen Werft ist heute nicht mehr viel zu sehen

Im Jahr 2012 entdeckte ein Hobbyfischer aus L'Énanel bei der Mündung der Lozoranj das Heck einer Fregatte. Es handelte sich um Wrackteile der *Kalea*, des prachtvollsten Schiffs in der Flotte von Oscar I. Die Kabine des Königs wurde aufwendig restauriert und kann seit 2017 im Musée de la marine in Port-Louis bestaunt werden. Dank diversen Dokumenten, die in der 2016 entdeckten Geheimbibliothek von Oscar I. zum Vorschein

Hier wurden von 1772 bis 1833 Schiffe gebaut und repariert – dann kam der große Sturm.

Fischaugen

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Qualle in der Baie des Rouches.

Quallen sind Augen, die alles sehen. Sie gehören einem riesigen Fisch, der am Grunde des Ozeans lebt. Er ist zu schwer, vielleicht auch zu faul, seinen Körper zu bewegen. Deshalb schickt er seine Augen aus, die Welt für ihn zu erkunden. So dachte ich als Kind und winkte dem Fisch stets gerne zu. Es existiert sogar ein Foto von mir, das ich kürzlich in einer Schachtel entdeckte: Nur mit einem Sonnenhütchen bekleidet kauere ich über

einer riesigen, auf den Strand gespülten Meduse. Ich habe den Kopf leicht zur Seite gelegt und versuche so offenbar, bis zu einem Grund durchzublicken, das Wesen am anderen Ende des Dings zu erkunden. Ich bin ein wenig stolz auf das Bild, denn es zeigt, dass selbst in mir ein kleiner Forscher steckt, auch wenn der nie so richtig wach gerüttelt wurde. Könnte es nicht sein, dass es auch schläfrige Formen der Welterkundung gibt?

Heute weiß ich, dass Quallen eigene Wesen sind, obwohl sie sich ganz schön treiben lassen. Und doch habe ich, wenn eine Meduse langsam an meinen Füßen vorbeigleitet, immer noch das Gefühl, da blicke mich etwas aus großer Tiefe an.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 17.



Sonnenuntergang vor der Plage des Rouches: Wo einst Fregatten vom Stapel liefen, sind heute gelegentlich wenigstens noch Surfbretter unterwegs.

gekommen sind, weiß man heute, dass die Compagnie des vingt bereits 1772 eine Werft in dieser Bucht gründete, wo sie unter anderem ebendiese *Kalea* bauen und 1778 vom Stapel laufen ließ.¹ Bis 2016 war man davon ausgegangen, dass die Compagnie auf Lemusa keine eigenen Schiffe bauen konnte. Laut Stéphanie Wagner, die sich eingehend mit dem Thema beschäftigt hat, machen die neuen Dokumente zur Werft auch deutlich, dass die Insel im späten 18. Jahrhundert «wesentlich autonomer war, als bisher angenommen.» Warum man ausgerechnet diese von der Hauptstadt doch recht weit entfernten Bucht als Ort für eine Werft auswählte, ist unbekannt.

Man nimmt an, dass die *Kalea* zu Restaurationszwecken wieder in die Baie des Rouches geschafft wurde. Bekanntlich unternahm König Oscar seine letzte Reise eben nicht mit der *Kalea*, sondern mit der größeren *Atalante*, die 1832 auf der Rückreise bei der Pointe des Châteaux Schiffbruch erlitt. Die *Atalante* galt als zu schwer und war berüchtigt für ihr schlechtes Seehaltvermögen.



Ende 2018 fanden die Archäologen in der Bucht dieses hölzerne Fragment eines Putto. Das Stück könnte von der *Kalea* stammen, es ist im Marinemuseum ausgestellt.

Im Dezember 1833 wurde die Westküste während mehrerer Tage von einem mächtigen Sturm heimgesucht, der vor allem im südlichen Teil großen Schaden anrichtete. Dieser Sturm hat laut Wagner nicht nur die Werft zerstört, sondern ebenfalls die *Kalea* auseinandergerissen. Die Werft wurde danach nicht wieder aufgebaut.

Ende 2018 wurde die Bucht archäologisch untersucht und es bestätigte sich, dass an verschiedenen Stellen in der Baie des Rouches Schiffe gebaut und wahrscheinlich auch repariert wurden.² Für Besucher ist das Gebiet der ehemaligen Werft nur wenig interessant, denn die ganze Schiffbauanlage war aus Holz konstruiert und hat sich nicht erhalten. Die Pfostenlöcher und einzelne Steinfundamente, die bei den archäologischen Untersuchungen freigelegt wurden, sind für das Auge des Laien kaum zu erkennen und nicht sehr aussagekräftig. Doch die Bucht hat auch einen kleinen Sandstrand zu bieten und lädt zum Baden oder zum Surfen ein, wenngleich die Wellen hier nur selten mit olympischem Schwung anrollen.³

¹ Siehe Stéphanie Wagner: *Le chantier naval de la compagnie des vingt*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 7. Juillet–septembre 2018. S. 63–74.

² Vergleiche Yves Barbier: *Des traces d'une grande activité. Le chantier naval de la Baie des Rouches*. In: *Revue historique*. Nr. 86. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2019. S. 61–68)

³ In den Dokumenten aus der Geheimbibliothek wird auch der ursprüngliche Name der Bucht an der Mündung der Lozoranj erwähnt: Baie des Rouches. *Rouche* ist ein etwas in Vergessenheit geratenes Wort aus dem Marinevokabular und bezeichnet die Karkasse eines Schiffs in einer Werft. Seit 2018 trägt die Bucht offiziell wieder diesen Namen. Wagner: *Op. cit.* S. 64.



Trattoria L'Obelisco

Primo Mentone setzt sich bei den Antimazzis an den Tisch

Als Giuseppe Antimazzi in den späten 1950er-Jahren in einer Bucht etwas südlich von Gwosgout seine Trattoria L'Obbedisco eröffnete, war das für die kulinarisch neugierigen Bewohner von Lemusa ein kulturelles Ereignis ersten Ranges. An eine Küche mit französischen oder indianischen, afrikanischen, spanischen, englischen, chinesischen oder auch indischen Einflüssen war man gewöhnt, doch wie aßen die Italie-

Das elegante Gebäude von Antimazzis
Trattoria stammt aus dem 19. Jahrhundert.

ner? Giuseppe Antimazzi machte es vor, die Leute strömten, probierten und waren begeistert.

Antimazzi war aus Montevideo in Uruguay nach Lemusa gekommen. Sein Urgroßvater hatte in den 1840er Jahren mit anderen italienischen Emigranten in der Italienischen Legion gekämpft, an der Seite der progressiv-demokratischen Kräfte Uruguays, die sich gegen die von Argentinien unterstützte, antidemokratische Richtung einsetzten. Und seine Urgroßmutter, so erzählt Antimazzi stolz, sei damals die Leibköchin des Flottenkommandeurs gewesen. Und dieser Kommandeur war kein geringerer als der große Giuseppe Garibaldi. Während Garibaldi und mit ihm viele andere Italiener 1848 zwecks Unterstützung der Revolution in ihrer europäischen Heimat nach Italien zurückkehrten, versuchten die Urgroßeltern Antimazzis in Montevideo Fuß zu fassen. Sie eröffneten ein Restaurant, das natürlich *Garibaldi* hieß, und schlachteten dort den Mythos des charismatischen Volksbefreiungshelden kulinarisch aus: Vom Risotto Garibaldi über den Brasato di Coniglio Garibaldi bis zur Macedonia di Frutta Garibaldi wurde da auf dem Teller eine Revolutions-Etude nach der anderen serviert.

Als Garibaldi allerdings dann Mitte der 1850er-Jahre zum gemäßigten Flügel der italienischen Nationalbewegung um Graf Camillo Benso di Cavour übertrat, der eine monarchische Lösung der nationalen Frage unter Führung des piemontesisch-savoyischen Herrscherhauses vorantrieb, war das ein Schock für die Antimazzis. In einer ersten Reaktion nahmen sie auch sofort das Panforte Garibaldi aus dem Angebot, einen süßen Fladenkuchen, auf dessen Oberseite mit Haselnüssen und Honig das Profil des Freiheitskämpfers befestigt war. Zu diesem Zeitpunkt war sich das Ehepaar noch einig. Erst als Garibaldi dann 1856 in die piemontesisch orientierte Società nazionale italiana eintrat, kam es zum Streit zwischen Herr und Frau Antimazzi. Urgroßvater Antimazzi verteidigte weiterhin vehement die Ideale der Freiheit und die Prinzipien des Jungen Italien. Urgroßmutter aber hatte unterdessen eine monarchische Kammer in ihrem Herzen entdeckt und machte sich nun plötzlich für Cavour und sogar für König Vittorio Emanuele II. stark.

Der Streit dauerte mehrere Jahre, doch hatten die Antimazzis Geschäftssinn genug, diesen Disput vor ihren Gästen zu verbergen. Nur



Giuseppe Antimazzi brachte es nie übers Herz, irgendetwas wegzuerwerfen. Deshalb hat sich sein bunt bemalter Eiswagen genauso erhalten wie das Transportrad, mit dem er einst Gemüse, Fisch und Fleisch vom Markt in seine Küche brachte. Auch das erste Ristorante-Schild und die Lambretta, auf der er seine Frau Monisha heimführte, stehen heute noch hinter dem Haus. (Bild Familienarchiv Antimazzi)

besonders misstrauischen Zeitgenossen mochte auffallen, dass Urgroßmutter Antimazzi besonders oft und besonders freundlich «auf Kosten des Hauses» ein Stück Panforte Garibaldi offerierte. Erst im Mai 1860 nahmen die Dinge eine dramatische Wende: Als Garibaldi den legendären Zug der Tausend nach Sizilien führte und in wenigen Monaten ganz Unteritalien von der Bourbonenherrschaft befreite, konvertierte auch Urgroßvater Antimazzi zur Monarchie. Denn diese Franzosen hatte er als Neapolitaner nie leiden können. Und als sich Giuseppe Garibaldi am 26. Oktober 1860 mit seiner berühmt gewordenen Kurzformel «Obbedisco» («Ich gehorche») dem Herrschaftsanspruch von König Vittorio Emanuele II. unterwarf, da brachen die Antimazzis gemeinsam in Tränen der Rührung aus. Im März 1861 dann, zeitgleich mit der Proklamation des Königreichs Italien, gaben sie ihrem Restaurant auch einen neuen Namen: *L'Obbedisco*.

L'Obbedisco florierte, mehr als sich das die Urgroßeltern Antimazzi je hätten träumen lassen – und das hatte wohl nicht zuletzt auch mit dem monarchischen Schick oder vielmehr den königlichen Nippes zu tun, mit denen die Wirtin das Lokal mehr und mehr füllte. *L'Obbedisco* wurde zu einer königlichen italienischen Luxuszone mitten im wilden Montevideo. Die Urgroßeltern Antimazzi hatten nur einen einzigen Sohn, Vittorio Antimazzi. Als Vittorio zu Ende des 19. Jahrhunderts das Erbe am Kochherd seiner Eltern antrat, da übernahm er eines der berühmtesten Restaurants der Stadt. Und er führte es mit viel Sinn fürs Geschäft.

Es war Vittorios Sohn Camillo, Giuseppes Vater, der in den 1930er-Jahren erst das Vermögen und dann auch den Ruf der Familie Antimazzi verspielte. Innerhalb von achtzehn Jahren heiratete er zehn Mal. Neun seiner Frauen waren bis vor der Ehe als Tänzerinnen in einem Nachtlokal tätig, eine, die allerletzte, entpuppte sich als professionelle Eheschwinderin und nahm Camillo Antimazzi alles, was er noch besaß. Wenngleich auch Camillo, wie all seine Vorfahren, ein begnadeter Koch war und viele Gäste immer noch ins *L'Obbedisco* kamen, musste er das Lokal schließen.

Da nun keine Tänzerinnen mehr zur Hand sein wollten, griff Camillo zur Flasche und verstrickte sich immer mehr in unnötige Streitereien, kleine Kriminaldelikte, bizarre Affären. Die Sache wurde mit den Jahren derart peinlich, dass sich Camillos Sohn Giuseppe in den 1950er-Jahren gezwungen sah, das Land fluchtartig zu verlassen. Und so gelangte Giuseppe Antimazzi nach Lemusa, mit dem Feuer der Kochkunst in den Adern, doch keinem Centime in der Tasche. Zunächst verdingte er sich in der Hauptstadt als Kellner in der Bar du Port – damals noch eine wilde Hafenkneipe, in der es regelmäßig zu Schlägereien kam. Geschickt wich Antimazzi den Fäusten aus und zog den Betrunkenen dafür das Geld aus der Tasche, den braven Seeleuten genauso wie den Piraten, die hier damals noch verkehrten. So konnte er sich nach wenigen Wochen bereits selbstständig machen. Er kaufte sich ein Dreirad, baute es zu einem farbigen Eiswagen um, und fuhr damit kreuz und quer durch die Stadt

Eis war damals auf Lemusa zwar durchaus bekannt, doch erst wenig verbreitet. Giuseppe Antimazzi hatte also einigen Erfolg. Erstaunlicherweise vor allem mit einer Eissorte, die eigentlich das Resultat seiner geradezu knauserigen Lebenseinstellung war, einer Angst vor Verschwendung



Vor ihrem Restaurant haben die Antimazzis einen kleinen Hafen anlegen lassen, in dem man (vor dem Essen) auch gut baden kann. (Bild Familienarchiv Antimazzi)

jeglicher Art. Wenn in Port-Louis der Markt zu Ende ging, dann tauchte Antimazzi auf und sammelte all die überreifen Früchte ein, die von den Händlern zurückgelassen wurden. Aus diesen eigentlich ja sehr schmackhaften Resten produzierte er dann eine Eiscreme, der er den Namen *Tutti Frutti* gab.

Gut zwei Jahre später dann bot sich Antimazzi die Gelegenheit, in einer südlich von Gwosgout gelegenen Bucht ein Grundstück mit einem recht stattlichen und ziemlich gut erhaltenen Haus zu erwerben, zu einem Spottpreis. Er baute das Gebäude um und eröffnete im Frühling 1958 eine Trattoria, die er in Erinnerung an seine Vorfahren *L'Obbedisco* nannte. Den Leuten gefiel die Küche dieses Italieners, ganz besonders liebten sie die Sòs Bolonès, die Antimazzi mit den verschiedensten, von ihm selbst hergestellten Teigwaren servierte. Diese Sauce war ein wenig teuer, doch schließlich handelte es sich um ein «authentisches Rezept aus Italien», zu dem besonders viel Fleisch gehörte, wie der Wirt immer wieder betonte. Die Dinge hätten noch lange so wei-



Giuseppe Antimazzi taucht heute nur noch selten in seiner Trattoria auf, meist kümmert er sich um die Pflege seiner Jacht.

tergehen können, hätte sich nicht eines Tages eine italienische Familie nach Lemusa verirrt. Da Touristen aus Italien die Kultur anderer Länder oft danach beurteilen, wie gut sie Pasta zu kochen verstehen, landete das offensichtlich überaus wohlhabende Ehepaar aus Florenz mit seinen drei Kindern natürlich schnell einmal auf der schönen Terrasse von Giuseppe Antimazzi.

Stolz trug der Kellner, ein ehemaliger Fischer aus Sentores, fünf Teller mit Sòs Bolonès auf. Irritiert brachte er sie eine Minute später wieder in die Küche zurück, begleitet von einem empörten Florentiner mitsamt Familie. Während die Mutter sich vor den drei kichernden Söhnen in ihrer ganzen Breite aufbaute, als wollte sie ihre Kleinen vor einem drohenden Unheil schützen, hielt der Vater in militärischer Lautstärke eine Grundsatzrede, die seine jahrelange Übung in den Reihen von Mussolini unmissverständlich zutage treten ließ. Dazu schlug er mit der Faust auf einen Tisch, was jedes mal eine kleine Mehlwolke aufstäuben ließ. Allein Giuseppe Antimazzi verstand kein Wort und starnte völlig entgeistert auf



Gioacchino Antimazzi (rechts) und Samuel Herzog 1999 im luxuriös eingerichteten Speisesaal des Restaurants. (Bild Monisha Antimazzi)

den fluchenden Landsmann, der vor seinen Augen mehr und mehr im weißen Mehl dust verschwand.

Die italienische Muttersprache war zwar in der Familie der Antimazzis immer hoch und heilig gehalten worden, über die Generationen hinweg aber hatte sie sich mehr und mehr verschliffen, mit anderen Elementen vermischt. So glich denn das Italienisch, das Giuseppe Antimazzi verstand und sprach, eher einem uruguayischen Dialekt als den florentinischen Wortsalven seines Gastes. Da sich der Vater nicht verständlich machen konnte, zog die Familie schließlich wieder ab – wenn auch mit allen Zeichen des Protestes, in mehlgepudelter Mailänder Mode.

Der Zwischenfall machte dank dem Kellner aus Sentores die Runde und die lemusischen Gäste von Antimazzis Lokal begannen der Sòs Bononès zu misstrauen. Dass es sich dabei möglicherweise nicht um ein authentisches Rezept aus Italien handelte, war den meisten nicht so wichtig. Mehr Irritation löste indes die Feststellung aus, dass der Fleischanteil in dieser Sauce erheblich geringer war als dies der Wirt seinen Gästen glauben machen wollen. Immer noch ganz der sparsame Fruchtsammler aus seiner Zeit als fahrender Eisverkäufer, hatte Giuseppe Antimazzi nämlich einen Großteil des Fleisches durch kleine grüne Linsen ersetzt. Linsen in einer Bolognese! Kein Wunder, waren die Florentiner entsetzt.

Doch auf Lemusa zählt das Gaumenerlebnis mehr als die Wahrheit im Teller, und also konnte man bald über diese Geschichte lachen. In den sechziger Jahren heiratete Giuseppe Antimazzi eine junge Frau aus

der indischen Gemeinde von Sasselin, was Aufsehen erregte, da die indischen Familien der Insel bis dahin meist unter sich geblieben waren. Gemeinsam mit seiner Monisha baute er die *Trattoria L'Obbedisco* zu einem veritablen Tempel der Gastronomie aus, in dem sich italienische Küchentraditionen (oder jedenfalls das, was Giuseppe für solche hielt) mit indischen Elementen vermischten.

Viele Lemusen waren sicher, dass Giuseppe Antimazzi irgendwann die große Reise in seine ursprüngliche Heimat Italien antreten würde. Doch bis heute hat er nie einen Fuß auf die Erde seiner Vorväter gesetzt. Seinen Sohn Gioacchino indes schickte er zur Ausbildung nach Italien.

Es erstaunte niemanden, dass Gioacchino, als er Ende der achtziger Jahre das Ruder in der Trattoria seines Vaters übernahm, einige Veränderungen vornahm. Man wunderte sich eigentlich vielmehr darüber, mit welcher Sorgfalt er dabei vorging. Lange diskutierte er mit seinem Vater über den Namen des Lokals: Auch wenn nur wenige auf der Insel wussten, was *L'Obbedisco* wirklich bedeutete, schien dieser Name dem Sohn doch wie ein düsterer Bote aus einer längst vergangenen Zeit. Da der Klang von *L'Obbedisco* den Gästen aber wohlvertraut war, einigten sich Vater und Sohn schließlich darauf, das Lokal künftig *L'Obelisco* zu nennen. Ja auch die Teigwaren mit Sòs Bolonès, die immer noch als der große Klassiker aus Italien auf der Speisekarte standen, wurden vom Sohn als eine genuine Erfindung seines Vaters übernommen.

Bis heute ist *L'Obelisco* ein sehr beliebtes Lokal, was viel mit dem kulinarischen Erfindungsreichtum von Gioacchino Antimazzi zu tun hat, der das väterliche Erbe mit viel Geschick perfektionierte. Zum Erfolg trägt sicher auch die einzigartige Lage der Trattoria an der Baie des Ruches bei, einer bis heute weitgehend unverbauten Bucht. Vater Giuseppe Antimazzi taucht nur noch selten in seinem Restaurant auf. Seine Leidenschaft gilt fast nur noch seiner stattlichen Jacht. Weshalb einige Lemusen vermuten, dass er mit seinem Boot vielleicht eines Tages doch noch in Richtung Italien aufbrechen wird. Das Schiff jedenfalls heißt *Garibaldi*.

Primo Mentone: *Sous le signe de la cuisine italienne. La Trattoria Antimazzi fête ses cinquante ans.* In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 27. Juni 1998. S. 15f. Aus dem Französischen übersetzt von Samuel Herzog.



In der Trattoria werden die Tagliatelle vor dem Servieren kurz in der Sauce gewendet.

Sòs Bolonès

Pastasauce aus grünen Linsen, Hackfleisch, Tomaten und Sahne

In den Adern von Giuseppe Antimazzi aus Uruguay, der dieses Rezept um das Jahr 1960 herum für sein Restaurant, die heutige *Trattoria L'Obelisco* «erfunden» hat, fließt viel italienisches Blut. Die Heimat seiner Vorväter aber hat der Koch noch nie besucht. Und wenn er Italienisch spricht, dann klingt das ziemlich spanisch und ein wenig lemusisch. Kein Wunder also, entspricht auch die Sòs Bolonès nicht ganz dem berühmt-berüchtigten Vorbild aus Europa. Zwar enthält auch Antimazzis Tunke etwas Hackfleisch und Tomate, daneben aber eine Menge Linsen, Petersilie und Sahne, lauter Dinge, die in einer echten Bolognese nichts zu suchen haben.

Die Linsen schulden sich ursprünglich Giuseppe Antimazzis Geiz, denn er wollte etwas weniger Geld für Fleisch ausgeben. Heute sind die Linsen natürlich das Erkennungszeichen der Sauce, die auch Giuseppe Sohn Gioacchino den Gästen anbietet, wenn auch mit einem Augenzwinkern. Gio-

Linsen-Marie

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

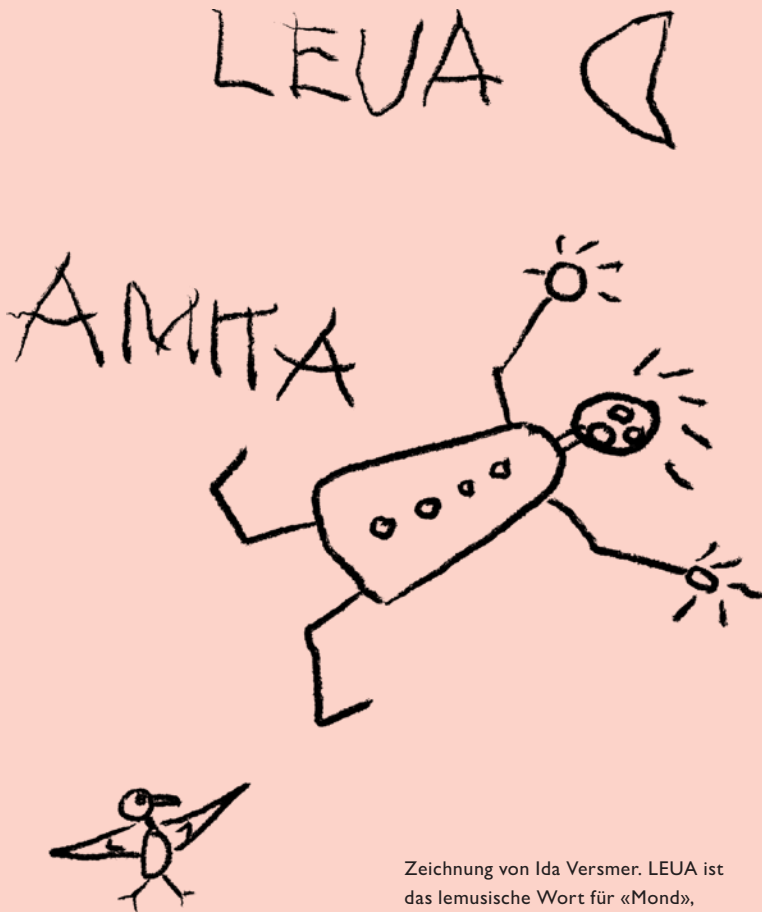
In mond hellen Nächten erzählt man sich auf Lemusa gerne die Geschichte der *Mari dé lens*, der Linsen-Marie. Die kleine Marie war die Tochter armer Eltern. Sie lebte bei ihrer *amita*, ihrer Tante, die immerfort Befehle durch die Gegend brüllte. Und wenn Marie bei der Hausarbeit auch nur der kleinste Fehler unterlief, dann wurde sie von dem alten Drachen zur Strafe sogleich auf den Speicher gesperrt. Dort standen allerlei unheimliche Säcke herum, in denen Reis, Linsen und Trockenfrüchte aufbewahrt wurden. Von der Decke hingen Kokosnüsse, die in dem Halbdunkel wie böse grinsende Schrumpfköpfe aussahen – und bei Regenwetter knisterte es unheimlich in einem großen, mit Knoblauchzehen gefüllten Korb.

Eines Tages kam eine alte Bekannte der Amita zu Besuch – und Marie wurde auf dem Speicher vergessen. Es wurde Abend und es wurde Nacht, das kleine Mädchen saß da und in der Dunkelheit schienen aus allen Ecken des Speichers unheimliche Geräusche zu dringen. Aus lauter Angst begann Marie zu singen. Doch da geschah etwas Seltsames. Einige der Säcke, nämlich jene mit den Linsen, begannen plötzlich über dem Boden zu schweben. Erschreckt verstummte Marie und da plumpsten sie auch sogleich wieder auf die Planken zurück. Vorsichtig schnürte das Mädchen einen der Säcke auf und stimmte ganz leise ein Liedchen an. Tatsächlich begannen da die Linsen wie kleine Käfer zu fliegen. Verstummte Marie, so prasselten die Fröchtchen unverzüglich wie Hagelkörner auf den Estrichboden nieder.

Am nächsten Tag wurde Marie aus ihrem Gefängnis befreit, um für das Mittagessen der *amita* eine Linsensuppe zu kochen. Kaum hatte die Tante fertig gegessen, packte sie eine heftige Müdigkeit und sie legte sich auf der Veranda zu einem Verdauungsschlöfchen nieder. Marie wusch das Geschirr und beobachtete ihre Verwandte durch das kleine Fenster über dem Spülbecken. Als die *amita* fest schlief, begann sie leise zu singen. Wie zu erwarten, hob sich der mit Linsen gefüllte Körper der Tante langsam aus dem Schaukelstuhl hoch und begann zu schweben. Marie sang weiter und die Tante flog höher und höher, irgendwann war sie nur noch

ein kleiner Fleck ganz weit oben in der Luft. Doch Marie hörte nicht auf zu singen, es wurde Abend und es wurde Nacht. Der Mond erschien am Himmel, hell und klar. Marie sang, bis sie sah, dass die Tante auf dem Mond gelandet war. Dann packte sie ihre Sachen zusammen und verließ das Haus. Wer genau hinschaut, kann die Tante auch heute noch sehen, wie sie dort oben herumfuchtelt und Befehle erteilt. Nur hören kann sie da keiner. Dafür aber kommt ihr doch die Ehre zu, als erste Frau auf dem Mond gelandet zu sein.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.96f.



Zeichnung von Ida Versmer. LEUA ist das lemusische Wort für «Mond», AMITA bedeutet «Tante».

acchino hat außerdem eine Version des Rezepts entwickelt, die ganz ohne Fleisch auskommt und als Sòs Molière auf der Karte fungiert, was fast nur eine Anspielung auf dessen Komödie *L'avare* («Der Geizhals») sein kann.

Für beide Saucen verwendet man in der Küche der Trattoria grüne (manchmal auch schwarze) Linsen, die auch nach dem Kochen noch ihre Form bewahren, zum Beispiel Grüne Linsen aus Le Puy, Beluga-Linsen oder Château-Linsen. Die Linsen werden im ersten Teil des Rezeptes kurz bissfest gekocht und anschließend länger geschmort. Dass sie auch nach dem Schmoren noch ihre Form bewahren, mag erstaunen. Die Säure von Weißwein und Tomate aber verlangsamt das weitere Garen der Hülsenfrüchte ganz erheblich, was dieses «Wunder» möglich macht. Die Sòs Bolonès hat einen erdigen, fast ein wenig mineralischen Geschmack und passt zu Teigwaren aller Art, besonders gut schmeckt sie (wie ihre rote Schwester aus Italien) mit Tagliatelle.

Für 2 Personen

600 ml Wasser für die Linsen
130 g grüne oder schwarze Linsen
2 EL Olivenöl
1 Zwiebel, fein gehackt
1½ TL Salz für die Zwiebeln
300 g Hackfleisch vom Rind
300 ml Weißwein
300 ml Wasser
2 Tomaten, geschält und fein gehackt oder passiert
1 TL getrocknete Chiliflocken
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
6 EL Petersilie (18 g), gehackt
1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
200 ml Sahne, halbfett
~ Salz zum Abschmecken

Die richtige Garzeit hängt von der Linsensorte ab. Die kleinen Hülsenfrüchte sollten am Ende noch deutlich Biss haben.

1 | Wasser zum Kochen bringen, Linsen einstreuen und bei mittlerer Hitze etwa 12 Minuten garen, vom Feuer ziehen. *Das Wasser dürfte zum größeren Teil verdampft sein, was davon übrig ist, wird weiter verwendet.*

2 | Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Zwiebel mit Salz begeben und glasig werden lassen. Hackfleisch einstreuen und sorgfältig anbraten.

3 | Mit Weißwein und Wasser ablöschen, Tomaten, Chiliflocken und die Linsen mitsamt dem verbleibenden Saft begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 40 Minuten sanft köcheln lassen, gelegentlich umrühren, bis die Flüssigkeit zu einem großen Teil absorbiert ist.

4 | Knoblauch, Petersilie, Pfeffer und Sahne einrühren, rund 3 Minuten auf kleiner Flamme nachziehen lassen. Mit Salz abschmecken.