



«»

(«»)

Lemusisches Sprichwort

Samuel Herzog (Hrsg.)

Vainée

Die sieben Regionen von Lemusa: Band 5 (Mitte)

Mit Texten und Bildern von:

Jana Godet

Samuel Herzog

Samuel Q. Herzog

José Maria

Peter Polter

Hana Bosk

Ida Versmer

Lektorat: •••

Korrektur: •••

Gestaltung: Textwerft und Thea Sautter, Zürich

© 2022 by •••

ISBN •••

Inhalt

Vorwort	11
Die Vainée: Küstenstädte, Sumpflandschaften und Wälder	

Flakmak	13
----------------	----

Lac de Forlys	15
Das Feuchtgebiet ist die Heimat eines einzigartigen Fisches	

Der springende Fisch	16
Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne	

Langnase	19
Ein Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz	

Chitwouj und Yuyan	25
---------------------------	----

Chitwouj	27
Schnelle Flußkrebse, Sesam und Meteoriten	

Grangèl	31
Wenn diese Echse sich nach Liebe sehnt, dann hören das alle	

Sezam Baba	33
Sesam (<i>Sesamum lemusanum</i>) aus Chitwouj	

Enea Babila	37
Sesambauer, Weltreisender und «Hofdichter» aus Chitwouj	

Noxùlsi Chitwouj	41
-------------------------	----

Ramen in Misosuppe mit Sesam, Shiitakepilzen und Ouassous	41
--	----

Meteorit Sésame	43
Außerirdische Metallteile im Wald von Chitwouj	

Pain de Mars	47
Kuchen mit Ingwer, Kardamom, Piment, Sesam und Zimt	

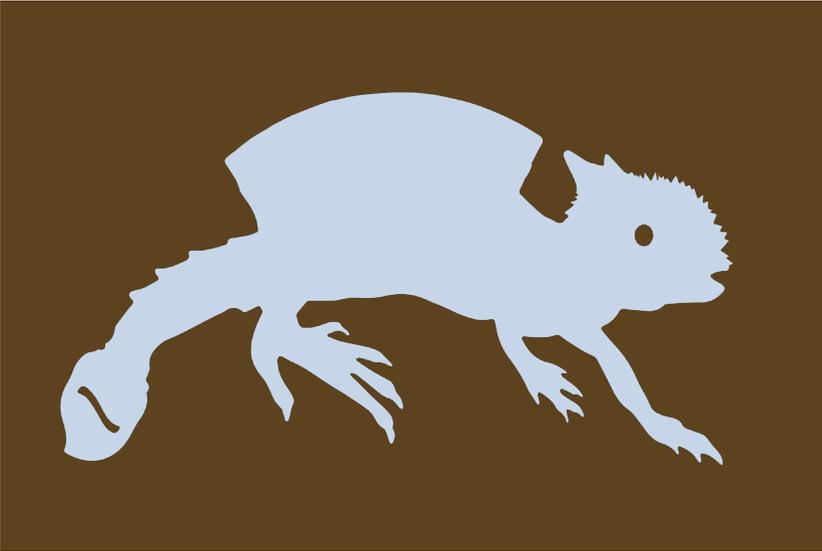
Die Löwenmaus	48
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	

Baie des Lambis	51
Die Sacula und ihre Kultur der Riesenflügelschnecke	
Projet Lambis Sacula	65
Der Künstler José Maria erinnert an die Kultur der Sacula	
Maioli und Schaschusmak	67
Maioli	69
Auf einer Flussinsel leben katholische Nonnen und Schweine	
Glücksschwein	76
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Susanna von Maioli	77
Auf dieser Legende gründet das Kloster der Sœurs Porcines	
Schweine von Maioli	79
Auf Maioli pflegt man ein besonderes Verhältnis zu Schweinen	
Moutad Maioli	83
Senf (<i>Brassica lemusana</i>) aus Maioli	
Meriti Kochon	87
Kurkuma (<i>Curcuma longa</i>) aus Maioli	
Moutad Bonkochon	91
Grobkörnige Senfpaste mit Ingwer, Kurkuma und Piment	
Pieds de porc St-Antoine	93
Fuß vom Schwein im eigenen Gelee, asiatisch gewürzt	
Kaul di robakina	95
Suppe aus Zwiebeln, Mehl, Senf und Brühe, mit Judasohren	
Kaul Mèsi	97
Dicke Suppe aus Roter Bete mit Senf und Schweineleber	
Die Rote Bete und die Fee	98
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Xarra Susanna	101
Haxe vom Schwein mit würziger Senfpaste und Judasohren	

Sentores und Palumarmak	103
Sentores	105
Ein kleines Hafenstädtchen mit einer großen Geschichte	
Le cuisinier von La Nerva	111
Ein Kochbuch aus Sentores enthält das älteste Ketchup-Rezept	
Marais de Sentores	113
Das größte zusammenhängende Sumpfbgebiet der Insel	
Kajup de Sentores	115
Eine historische Sauce auf Basis von Tomaten und Gewürzen	
Restaurant Café Bramana	119
Südindisches inspirierte Gerichte am Hafen von Sentores	
Sambar de Sentores	121
Sauce aus Straucherbsen, Tamarinde und Gewürzen, mit Gemüse	
Château Vama	123
Ein Schlösschen im Zentrum des Kreuzkümmelanbaus	
Chera de Sentores	129
Kreuzkümmel (<i>Cuminum cyminum Nodietwili</i>) aus Sentores	
Waustasch Vama	133
Rinder-Schweine-Hackbraten mit Kreuzkümmel und Safran	
Die Abenteuer des Monsieur M	135
José Maria über den aus Sentores stammenden Henry Maté	
Kokonèg tjilt	145
Lammschulter mit Piment, Kartoffeln und Kichererbsen	145
St-Benoît-des-Ondes und Uistergne	147
St-Benoît-des-Ondes	149
Flache Strände, ideal für die Zucht von Austern und Moules	
Muscul di palù	155
Traditionelle Miesmuschelzucht beim Kap du Basquet	
Moules Eugène	159
Miesmuscheln mit Senf, Knoblauch und Zwiebeln	

Mehr als das Loch	160
Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne	
Manons Rache	163
Emma Sarason über den würzigen Widerstand einer Köchin	
Qwaic di nranken	167
Die Ruine eines Hafens und der «niesende Benedikt»	
Dago und die Linsen	171
José Maria erinnert sich an einen Lehrer aus St-Benoît-des-Ondes	
Dagografisches Verfahren	179
Eine Erfindung aus St-Benoît-des-Ondes	
Total Sitara	183
Die 9. Kolumne* von José Maria – aus St-Benoît-des-Ondes	
Sasselin und Gwynlanù	187
Sasselin	189
Das quirlige Zentrum des indischen Lebens auf Lemusa	
Ermitage du Panoc	197
Ein steinernes Häuschen – nur mit Strickleitern zu erreichen	
Boutik Charminar	199
Ein Geschäft für farbige Armreifen im Herzen von Sasselin	
Der Duft aus dem farbigen Haus	200
Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne	
Dirilò	203
Die Reismühle verarbeitet die Ernte aus dem Marais de Sentores	
Coudiri und Mudivari	205
Ein Reislauf und ein Reisfest – zwei Traditionen aus Sasselin	
Divini	207
Die Firma mit Tradition verarbeitet Hülsenfrüchte aller Art	
Visa de Sasselin	211
Linsenbohne (<i>Vigna visa</i> , <i>Phaesolus visa</i>) aus Sasselin	
Beri	215
Langkornreis mit Lammfleisch, Joghurt und Kichererbsen	

Der Gurkensalat	216
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Frida Grisini	219
Primo Mentone über die Königin der Schafsköpfe	
Oris Frida	223
Reis mit Stücken vom Schafskopf, Kapern und Tomaten	
Berghuhn in Salzkruste	225
Die 12. Kolumne* von José Maria – Gruwes aus Sasselin	



Die Wappenfarbe der Vainée ist ein dunkles Braun wie das der Bäume in dem großen Wald, der bei Chitwouj beginnt. Das Wappentier ist der Milunier.

Vorwort

Die Vainée: Küstenstädte, Sumpflandschaften und Wälder

Die Vainée bedeckt eine Fläche von etwa 350 Quadratpep südlich von Sampogne und Bidonnais. Im Südwesten der Region liegt zwischen dem Hügel Panoc und der Küste eine große Sumpflandschaft, das Marais de Sentores. Die flachen und wasserreichen Gebiete werden für den Anbau von Reis genutzt, in der eher trockenen Ebene weiter östlich werden Hülsenfrüchte kultiviert. In der nördlichen Hälfte der Provinz beginnt jener mächtige und vielgestaltige Wald, der sich, gelegentlich unterbrochen von landwirtschaftlich genutzten Flächen, bis in den Norden der Insel fortsetzt. Sentores ist seit 2008 Hauptort der Region (vormals war es Sasselin). Die Siedlung liegt am wahrscheinlich ältesten Hafen von Lemusa und ist der Fundort des berühmten Kochbuchs von La Nerva, dem wir auch das erste Ketchup-Rezept der Weltgeschichte verdanken.

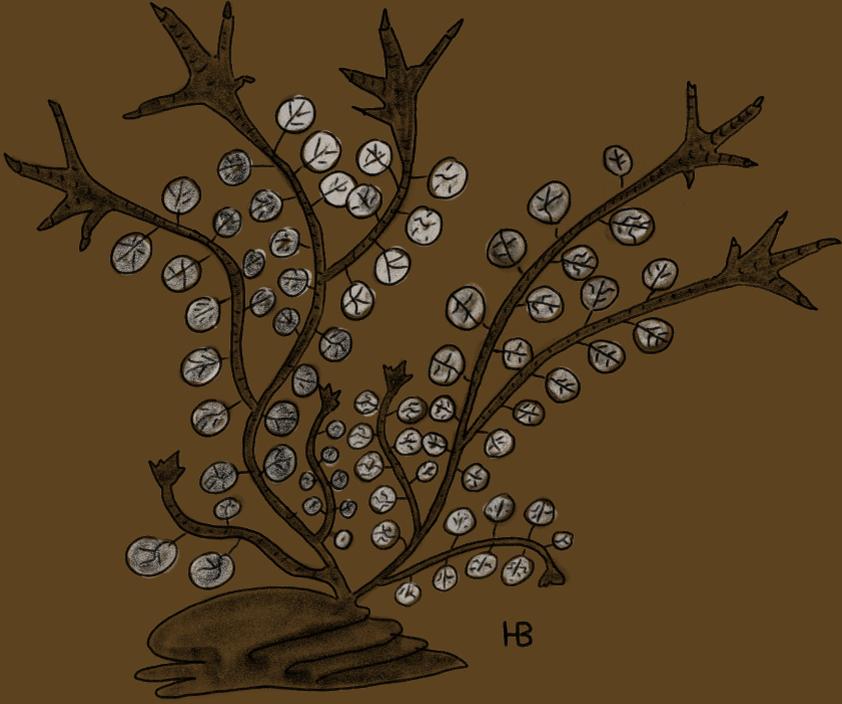


Die Region Midi oder Vainée besteht aus sechs Departementen, die in Leserichtung von Norden nach Süden durchnummeriert sind. «Region» heißt auf Lemusisch *randa*, *midi* bedeutet «Mitte» und ein «Departement» wird *semsal* genannt. Die Telefonvorwahl für alle Departemente in der Vainée ist 05. Die Postleitzahlen bestehen aus der Kennziffer für die Region (05) und der Kennziffer des jeweiligen Departements (01–06).

Sasselin ist die Heimat zahlreicher Einwanderer aus verschiedenen Staaten Indiens und ein Zentrum des Reisanbaus. Weiter östlich ist St-Benoît-des-Ondes ganz auf den Atlantik ausgerichtet und hat sich auf den Anbau von Miesmuscheln und anderen Meeresfrüchten spezialisiert. Die Flussinsel Maioli ist der Wirkungsort der *Sœurs Porcines*, in deren Kult das Schwein eine zentrale Stellung einnimmt. In der Gegend von Chitwouj findet man bis heute noch Teile eines mächtigen Meteoriten und im Naturschutzgebiet Lac de Forlys lebt der lemusische Wels, der Augenbrauen hat und singen kann.

Folgt man der *Encyclopédie Maisonneuve & Duprat* (Port-Louis, 2018, S. 1876), dann leitet sich Vainée von lateinisch *venae* oder französisch *veines* ab. Angesprochen sind damit die zahlreichen kleinen Flussläufe, die das Marais de Sentores ja tatsächlich wie Venen durchziehen. Die Bezeichnung Midi ist etwas verwirrend, denn in Frankreich ist der Midi ja der Süden des Landes. Auf Lemusisch bedeutet *midi* aber einfach «Mitte». Laut dem *Diksyonè Lemusiè Fransè* von Marthe Batunet (Port-Louis, 2022, S. 1195) wurde früher das ganze Gebiet zwischen den Bergen im Norden und dem Süden der Insel Midi genannt, heute heißt nur noch der südliche Teil dieser Mitte so.

Flakmak



Tabschamür
Porphyra nummularifolia

Die Flakmak ist ein praktisch unbesiedeltes Gebiet im Nordosten der Vainée. Ein großer Teil des Departements ist von einem Wald besetzt, in dem man auf zahlreiche Teiche und kleine Seen trifft. Daher auch der Name des Departements, das «Land der Tümpel» bedeutet. Am Ufer eines dieser Tümpel fand man die Gräber von sieben Maschus aus dem 4. Jahrhundert v. Chr. Vor der Küste liegt der sogenannten Lac de Forlys. Dabei handelt es sich nicht um eine See, sondern um ein Delta ohne Hauptstrom, um einen losen Verbund aus Flussläufen und kleinen Anstauungen, die teils Süßwasser, teils Brack- oder Salzwasser führen. Das Feuchtgebiet ist die Heimat eines singenden Welses, der auch wegen seines Fleisches geschätzt wird. Ebenfalls kulinarisch genutzt wird die Tabschamür (*Porphyra nummularifolia*), eine vor allem in Brackwasser wachsende Alge, deren silbrig glänzende Blätter an Münzen und deren verdickte Endstücke an Pfoten, insbesondere an Hühnerpfoten (lemusisch *pùltabscha*) erinnern. Die Algen werden von Liebhabern geerntet, gewaschen und getrocknet. Man bekommt sie manchmal auf den Märkten der Hauptstadt, sie schmecken dezent nach Meer und ein wenig nach Erdbeeren.

Lindj di Forlys LANDSCHAFT

Das Feuchtgebiet steht seit 1984 unter Schutz und ist auch die Heimat eines einzigartigen Fisches.

Der springende Fisch ANSICHT

Samuel Q. Herzog fragt sich am Ufer des Lac de Forlys, wo der große Fisch geblieben ist.

Xantü di Bet GESCHÄFT

Das Geschäft im Lindj di Forlys, das World N° 1 produziert, kann praktisch nur per Boot erreicht werden.

World N° 1 MAHAX

Globale Gewürzmischung aus Koriander, Pfeffer, Tasmatischem Pfeffer, Sesam, Aristo, Chili und Visabohne.

Langnase FORSCHUNG

Nachts im Bois des Flaques erlebt der Käfersammler Ruben Schwarz einen musikalischen Moment.

Epj Iappi ARCHÄOLOGIE

Die Entdeckung dieser sieben Gräber brachte die Erforschung des Mascho ein gutes Stück voran.



Region (*randa*): Midi (*midi*), Vainée
 Departement (*semsal*): Flakmak
 Hauptort (*kaputlek*): – (von Chitwouj verwaltet)
 Postleitzahl: LM-0501
 Telefonvorwahl: +69 (0)5
 Höhe (Pisciculture Obrov): 27 m ü. M.
 Einwohner: 808 (Mai 2011)



Lindj di Forlys

Das Feuchtgebiet ist die Heimat eines einzigartigen Fisches

Beim sogenannten Lindj di Forlys oder Lac de Forlys handelt es sich nicht wirklich um einen See, sondern eigentlich um ein Delta ohne Hauptstrom, um einen losen Verbund aus Flussläufen und Tümpeln, die teilweise durch Süßwasser aus der Gegend des Mont Mik gespeist werden, teilweise aber auch durch rücklaufendes Meerwasser. Das Gebiet fällt durch seine eigenartigen Gesteinsformationen auf, die nach Ansicht von Geolo-

Besucher sind in der Réserve du Lac de Forlys eher selten, obwohl man hier gut baden kann.

Der springende Fisch

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Lac de Forlys, nahe beim Meer.

Wenn sich der Lac de Forlys nur leise kräuselt, gleitet mein Blick manchmal wie ein Papierschiff über seine Oberfläche, ein Suchboot ohne Auftrag, das sich mit einem leichten Hin und Her in Richtung Horizont schiebt. An einem solchen Tag geschah es, dass plötzlich ein großer Fisch wie eine Rakete senkrecht aus dem Wasser schoss, sich mit dem Schwanz entschlossen in Richtung Himmel peitschte und meinem Bewusstsein entschwand. Meine Augen kehrten

zum Wasser zurück, das sich eben mit einem sanften Prusten schloss, zur Wunde wurde, dann zur Narbe, letzte Ringe davonlaufen ließ und wieder zu einem Spiegel zerschmolz, einem Spiegel mit einer leichten Hühnerhaut. So wie heute.

War ich Zeuge eines Wunders? War ich das Opfer einer kurzen Ohnmacht? Habe ich den springenden Fisch nur geträumt? Oder könnte es sein, dass sein Körper im nächsten Augenblick wieder auf die Oberfläche des Sees klatscht, das ruhige Glas aufschlägt und meine Seele verstört? Oder tröstet?

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.22.



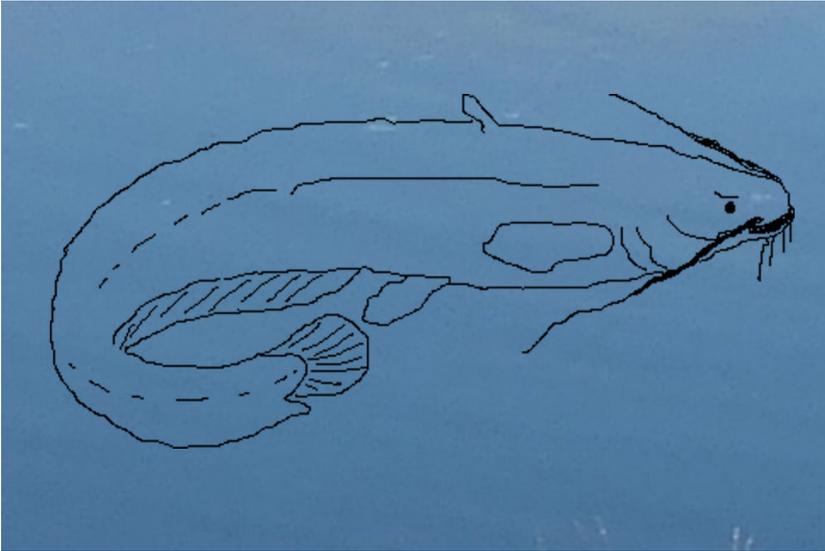
Hana Bosk: *Fayeekochon*.

gen auf eine spezielle Meeresströmung zurückzuführen sind – die Region lag früher offenbar unter Wasser. Dem kargen Untergrund entspricht auch die Vegetation, die hauptsächlich aus Büschen oder niedrigen Bäumchen besteht und auf der Insel einzigartig ist.

Bereits seit 1984 steht das Gebiet unter Naturschutz, denn hier wachsen seltene Pflanzen wie die Fayeekochon, die «Schweinefee», eine stattliche Orchidee (*Dendrobium acutillor*), deren Blüten ein wenig an spitze Schweineohren erinnern und aus deren Kelch die Staubbeutel wie dunkle Nasenlöcher wachsen. Die Fayeekochon klammert sich ausschließlich an

den abgestorbenen Stämmen der kleinen Herz-Birke (Bùlo kè, *Betula cordifolia*) fest. Der Lac de Forlys ist auch der Lebensraum eines außerordentlichen Fisches, des sogenannten *Silurus lemusanis*, einer nur auf Lemusa vorkommenden Welsart, die sich durch ihre relativ großen Augen auszeichnet. Über dem Auge erkennt man bei diesen Fischen eine Markierung, die wie eine Braue aussieht. Das hat dem Tier den Übernamen *Pysgodin supercil*, «Brauenfisch» eingetragen.

1999 machte Eva Marusic, eine Biologin der Universität von Port-Louis, eine eigentümliche Entdeckung: Sie fand im Kehlbereich des Fisches eine Drüse, mit der das Tier eine Art Gesang produzieren kann. Das tiefe Geräusch, das ein wenig an Walschreie erinnert, spielt offenbar im Rahmen von Paarungsritualen eine Rolle. Marusic untersuchte den singenden Wels mit Hilfe von Unterwassermikrofonen. Sie kam zu der Einsicht, dass der Wels auch außerhalb der Paarungszeit oft und gerne singt, vor allem gegen Abend, wenn sich die letzten Strahlen der Sonne auf der Wasseroberfläche brechen. «Wüsste man es nicht besser», schreibt



Der Brauenwels aus dem Lac de Forlys «singt» nicht nur zu Paarungszwecken. Auch wenn am Abend die letzten Strahlen der Sonne über die Oberfläche des Gewässers huschen, gerät das Tier in musische Laune. Wissenschaftlerinnen schließen nicht aus, dass es sich bei den Lauten um einen Ausdruck von Melancholie handeln könnte. Oder ahnt das Tier vielleicht, wie begehrt sein Fleisch bei den Feinschmeckern der Insel ist? Auf dem Internet findet sich eine Tonaufnahme des Welsgesangs: vimeo.com/432180775.

Marusic, «dann könnte man fast glauben, der Gesang sei der Ausdruck einer melancholischen Stimmung des Tiers.»

Am westlichen Rand der Naturschutzzone betreiben die Obrovs aus Chitwouj schon seit dem 19. Jahrhundert eine Pisciculture, in der sie Welse und vor allem auch Brauenwelse züchten. Die Anlage war früher größer, sie beschränkt sich heute auf ein relativ kleines Gebiet direkt neben der N4 und ihr Betrieb unterliegt strengen Regeln.

Die Réserve du Forlys liegt so weit von allen größeren Siedlungen der Insel entfernt, dass Besucher eher selten sind. Die Bewohnerinnen und Bewohner der Gegend leben zurückgezogen und gelten als eher scheu. Wer Ruhe sucht, kommt hier also bestimmt auf seine Kosten.



Xantü di Bet

Der einzige Shop im Lindj di Forlys ist nur per Boot zu erreichen

Mitten im sogenannten Lac de Forlys, einem Konglomerat aus Wasserläufen, Tümpeln, Sümpfen und kleinen Inseln, betreibt Alice Huches seit 2001 ein kleines Geschäft auf einem Floss, das sie Xantü di Bet nennt. In diesem «Zentrum der Welt» kaufen die gut 800 Menschen ein, die den Lindj di Forlys und das Gebiet darum herum bewohnen. Huches wuchs in Port-Louis auf und gründete mit sechzehn Jahren eine Frauengang,

Auf der Fassade des Xantu di Bet hat die Gewürzmischung World N° 1 einen großen Auftritt.



Auch im Innern des Geschäftes von Alice Huches ist der Globus sehr präsent, der ihrer Gewürzmischung Inhalte und Namen gegeben hat.

die darauf spezialisiert war, mit ausgeklügelten Methoden Touristinnen und Touristen zu bestehlen. 1997 wurde sie verhaftet und wanderte für zwei Jahre ins Gefängnis. Wieder auf freiem Fuß, bereiste sie verschiedene Länder Afrikas und arbeitete dann als Französischlehrerin in Ozeanien. 1999 kehrte sie nach Lemusa zurück, wohnte einige Monate in St-Pierre und dann in einer Hütte am Rand des Lac de Forlys. 2000 begann sie mit der Hilfe von Freundinnen, ein Hausfloss zu bauen und richtete darin einen Krämerladen ein, der 2001 als erster Shop dieser Art in der Flakmak eröffnet und von der lokalen Bevölkerung schnell akzeptiert wurde. Alice Huches ist zwar die offizielle Besitzerin des Geschäftes, es sind jedoch einige weitere Frauen an den Aktivitäten beteiligt.

Im Frühling 2022 konnte sich Huches das Patent für die Herstellung von World N°1 besorgen, einer Gewürzmischung mit Zutaten von allen Kontinenten, die 2016 vom Markt verschwunden war. Seither ziert das Logo dieses Produkts die Fassade des Geschäftes, produziert Xantü di Bet den beliebten Mahax für die ganze Insel.



Die dreizehn Zutaten einer wahrhaft welthaltigen Gewürzmischung: World N° 1

World N° 1

Gewürzmischung – oder Weltausstellung in der Dose?

Es gibt Gewürzmischungen, die wir sofort mit bestimmten Gegenden dieser Welt in Verbindung bringen: Raz el Hanut holt uns nach Nordafrika, Baharat an den Arabischen Golf, Sambar-Pulver lässt uns in den Süden Indiens reisen, Five-Spice transportiert uns nach China und mit Shichimi Togarashi lassen wir uns an einer japanischen Nudelbar nieder. Das ist großartig – aber ginge es nicht noch besser? Könnte es nicht auch eine Gewürzmischung geben, die uns das Gefühl vermittelt, global zu sein, die uns die ganze Welt auf die Zunge zaubert – sodass uns bei Tisch der Eindruck überkommt, zwischen Messer und Gabel liege nicht bloß ein Teller, sondern der Globus selbst.

Als die Association Charlatan 2010 ein Ausstellungsprojekt plante, das zugleich im Kongo und in der Schweiz stattfinden würde, war das eine wunderbare Gelegenheit, ein solches Gewürz zu entwickeln. Zumal der Kongo an einem Punkt auf dem Planeten liegt, den man mit einigem



Kudjasi di on balu betan, heißt es über der Weltkarte mit den dreizehn Zutaten der Gewürzmischung World No 1, also «Zutaten eines globalen Geschmacks».

Recht zentral nennen kann. Die Schweiz ihrerseits macht ihre etwas dezentrale Lage auf der Erdpflaume dadurch wett, dass sie Gelder und Rohstoffe aus aller Welt durch ihre fleißigen Hände fließen lässt. Zwei Länder also wie geschaffen für die Lancierung eines Gewürzes mit globalem Anspruch.

Kelma Sala, die Labor und Forschung im Musée des épices et aromates in Port-Louis leitet, entwickelte die Rezeptur für ein Gewürz, das Ingredienzien von allen sieben Kontinenten des Planeten enthielt. Ihre Mischung, die bald den Namen World N°1 bekam, wurde bis 2016 in Kinshasa, später auch in Murten, Tiflis, Basel, Palermo und an weiteren Orten präsentiert und vor allem auf Lemusa überall verkauft. Als die Insel 2016 dann allerdings zu einer Diktatur mutierte, verschwand World N°1 von den Regalen der Geschäfte – offenbar gab es Streitereien um das Patent für den Mahax, wie solche Mixturen auf Lemusa heißen. Sechs Jahre später erst tauchte die Mischung wieder in den Läden auf, nun als ein Produkt von Xantu die Bet, einem Shop im Lindj di Forlys, das praktisch nur per Boot erreicht werden kann und vor allem Nahrungsmittel und Waren für



Anlässlich der Markteinführung von World N°1 entsteht im Herbst 2010 eine Serie von 12 kurzen Werbeclips in Kinshasa, Zürich und Tiflis. Die kleinen Botschaften, gedreht in Lingála, Schweizerdeutsch, Französisch, Deutsch und Georgisch werden dann zu dem zehninütigen Werbespot *C'est si bon* (vimeo.com/912177473) zusammengefügt. Mit: Tete Ebouma (Kinshasa), Claudia Jolles (Zürich), Nini Palavandishvili (Tbilisi), Diva & Soleil (Kinshasa), Marianne Burki (Zürich), Tamuna Gurchiani (Tbilisi), Marie Neli (Kinshasa), Andreas Vogel (Zürich), Nino Tchogoshvili (Tbilisi), Julia et Starlette Matata (Kinshasa), Eveline Suter (Zürich), Valeri Kereselidze (Tbilisi), Kiripi Katembo (Kinshasa), Geri Hofer (Zürich), Misoko (Kinshasa), Caroline Kesser (Zürich).

die Menschen verkauft, die in diesem Gebiet aus Tümpeln, Wasserläufen und Inselchen leben. Wie Alice Huches, die Besitzerin von Xantu die Bet, zu dem Patent für das Gewürz gekommen ist, weiß man nicht. Aber wenn sich die Dinge für den Gaumen eher positiv entwickeln, dann stellt man auf Lemusa keine unnötigen Fragen – und zurzeit sind alle froh, dass der Mahax wieder überall gekauft werden kann. Der Name der Handlung übrigens bedeutet, für ein kleines Holzhaus am Rande eines Tümpels nicht ganz unbescheiden, «Zentrum der Welt».

Die dreizehn Zutaten von World N°1 haben ihren Ursprung auf allen sieben Kontinenten, werden jedoch heute alle auch auf Lemusa produziert. *Chera* («Kreuzkümmel»), *fnui* («Fenchel») und *kantalil* («Koriander») stammen ursprünglich aus *Urùp* («Europa»). *Boujon* («Gewürznelken»), *kannèl* («Zimt»), *meriti* («Kurkuma»), *moutad* («Senf») *puav nwè* («schwarzer Pfeffer») wuchsen zuerst in *Azili* («Asien»). *Awtralik* («Aus-

tralien») ist das Land, wo der Tasmanische Pfeffer wächst (*Drimys lanceolata*) – der berühmte Cousin des lemusischen *kurustari*. Aus *Afrik* («Afrika») stammt der *sezam* («Sesam») und aus der *Bùdjartmak* («Antarktis») *aristo* (*Squama aptenodytes forsteri*). Die Heimat von *Djidjil* («Chili») ist *Ameriga toito* («Südamerika») und *vürzi visa* («Visabohnen») wurden zuerst in *Ameriga dexi* («Nordamerika») als Gewürz verwendet. Wer World N° 1 nicht kaufen will, kann es auch einfach selbst herstellen.

Für 360 g Pulver

100 g	geschälte und halbierte Linsenbohnen
50 g	Koriander
30 g	Fenchel
30 g	Sesam
30 g	schwarzer Pfeffer
20 g	Kreuzkümmel
20 g	Senf
20 g	Zimt, leicht zerbrochen
3 g	Gewürznelke
20 g	Chili, in Stücke gerissen
30 g	Kurkuma, gemahlen
5 g	Tasmanischer Pfeffer
5 g	Aristo

Das Rösten des Chilis kann schnell Gase in der Küche produzieren, die vor allem die Atemwege stark reizen können. Es sollte also vorsichtig und nur bei guter Lüftung angegangen werden. Im Zweifelsfall verzichtet man lieber darauf.

Ehe man die gemahlene Mischung in Gläser oder Dosen verpackt, sollte man sie ganz auskühlen lassen. Die beim Abkühlen austretende Feuchtigkeit produziert sonst ein Klima in der Dose, das die Bildung von Schimmel begünstigt.

- 1** | Eine Bratpfanne (am besten eine nicht beschichtete Stahlpfanne) nicht zu stark erhitzen und unter häufigem Rühren und Schütteln zunächst die Linsenbohnen rösten (bis sie sich zu verfärben beginnen und duften).
- 2** | Nach demselben Prinzip nacheinander die folgenden Gewürze rösten: Koriandersamen (bis sie duften, leise knacken und eine etwas dunklere Farbe annehmen), Fenchel (bis er duftet und sich leicht bräunlich verfärbt), Sesam (bis er duftet und knistert), Pfeffer (bis er duftet, knackt und sich die Körner auf seltsam ruckelige Art in der Pfanne bewegen), Kreuzkümmel (bis er duftet, sich leicht bräunlich verfärbt und knackt weil die Samen aufspringen), Senf (bis die Samen herumspringen, knacken und duften), Zimt (bis er duftet und sich leicht dunklere Stellen auf seiner Oberfläche bilden), Gewürznelken (bis sie duften).
- 3** | Pfanne vom Herd ziehen, Chilis hineinlegen und in der Resthitze vorsichtig rösten (bis sie duften und sich einzelne Stellen dunkel verfärben).
- 4** | Gemahlenes Kurkuma, Tasmanischen Pfeffer und Aristo zu den gerösteten Zutaten geben, alles gut vermischen, abkühlen lassen und am besten in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem feinen Pulver zermahlen. Nochmals ausgiebig mischen.

Langnase

Ein Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz

Es knallte so laut, dass ich unwillkürlich voll auf die Bremse trat, krosend schoss die Karosse mit geblockten Rädern noch ein paar Meter weiter über den Straßenbelag, um sich schließlich zum Stillstand zu stottern. Was war das gewesen? Ein Vogel? Ein Stein? Ich kramte im Handschuhfach nach meiner Taschenlampe, knipste sie an und suchte die Windschutzscheibe nach Schäden ab. Ich fand keine Risse, zum Glück, solche Dinge machen mir Angst. Unterhalb des Rückspiegels aber entdeckte ich eine kleine Absplinterung des Glases, die vorher sicher nicht da gewesen war. Um sie herum klebte bräunlicher Saft, viel bräunlicher Saft, frisch. Das waren zweifellos die Spuren eines Insekts, eines sehr, sehr großen Insekts. Konnte es sein, dass ein *Scrutarius* gegen meine Windschutzscheibe gedonnert war?

Der Kellner des Bombay Palace in Sasselin hatte mich gewarnt, als ich erzählte, dass ich noch in dieser Nacht durchs Landesinnere nach Norden zurückfahren wolle: «Über die R6? Nehmen Sie sich vor dem Naslongu in Acht!». Auf meine Frage hin, wer oder was denn dieser Naslongu sei, zog er mit pompöser Geste und theatralisch verzerrtem Gesicht seine Nase in die Länge und schaute mich dann mit erhobenen Augenbrauen an. Ob es ein Käfer sei, wollte ich wissen. Da kicherte er, sagte etwas auf Hindi, und das halbe Restaurant lachte mit. Die Bewohner dieser Insel erschöpfen sich gerne in Andeutungen, noch mehr offenbar, wenn sie indische Wurzeln haben.

Tatsächlich beschreibt Karol Zhuki, mein Leitstern durch das Universum der lemusischen Karabés, in ihrem Buch einen bis 110 mm langen, nachtaktiven Käfer namens *Scrutarius otiosus* oder auf Lemusisch *Gronas*, der eine riesige «Nase» durch die Welt tragen soll. Einzelne Coleoptera können je nach Region etwas anders heißen. Es war also möglich, dass die «Langnase» meines Wirts identisch war mit der bei Zhuki verzeichneten «Großnase». Da mir dieser Käfer in meiner Sammlung noch fehlte, war die potenzielle Begegnung mit Naslongu ein Grund mehr, nicht über

die Küstenstraße, sondern durchs Landesinnere nach Norden zu fahren. Wobei ich mir keine rechte Vorstellung davon machte, wie ein solches Zusammentreffen wohl stattfinden könnte.

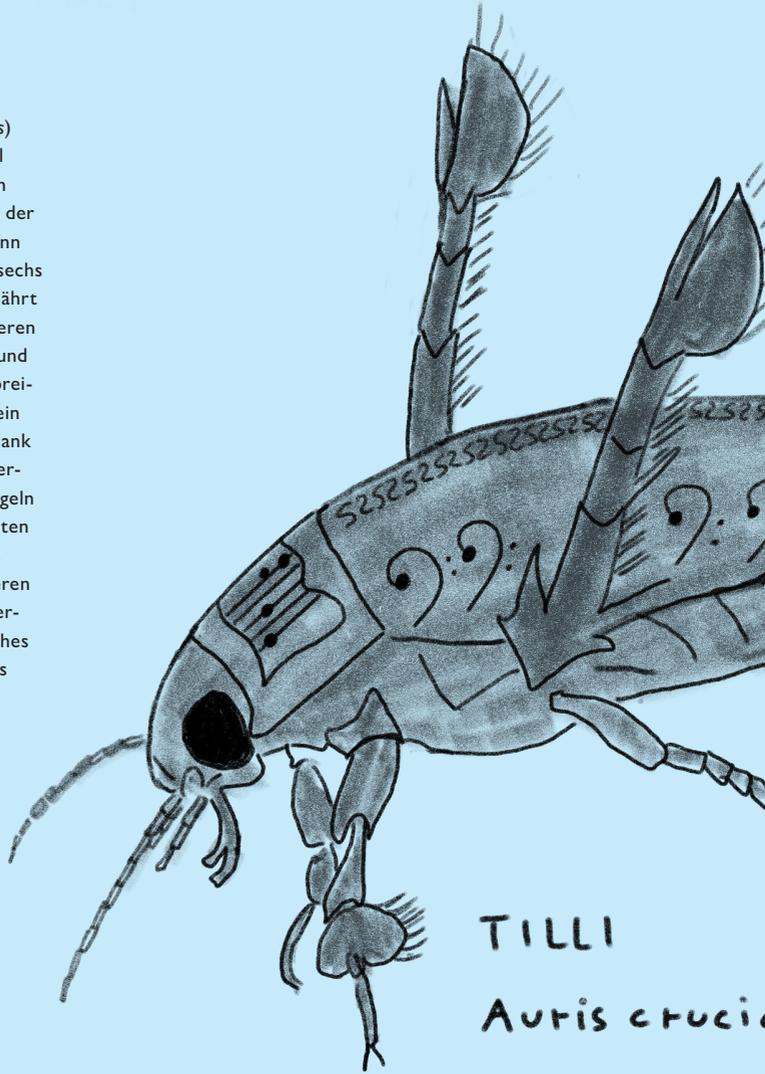
Ich schob die CD mit dem ersten Klavierquintett von Dvorak ins Autoradio ein, fuhr gemächlich aus Sasselin raus, über die N4 nach Norden und bog etwa zehn Kilometer weiter auf die R6 in Richtung L'Énanel ab. Kurze Zeit später erreichte ich den Bois dé Flaks, den großen Wald im Osten von Chitwouj. Die Nacht war dunkel, Sterne waren keine zu sehen und der Mond war bloß eine feine Sichel, umwattet von einem matten Hof. Ich fühlte mich entspannt, fast euphorisch, ab und zu quoll ein würziger Rülpsler meine Kehle hoch, ein Gruß von dem Anda korma, das ich in Sasselin gegessen hatte, eine Mischung aus Ei, Tomate und verwirrend vielen Gewürzen. Ich hatte die Straße für mich allein, zu so später Stunde ist auf dieser Insel niemand mehr unterwegs. Das Quintett plätscherte eben durch die ersten Takte des Andante con moto, meine Rechte streichelte im Rhythmus des Cellobogens über die Oberfläche des Armaturenbrettes, als es knallte.

Wenn ich einen Scrutarius erwischt hatte, dann lag er möglicherweise noch auf dem Asphalt. Ich wendete also und stellte den Wagen so hin, dass ich die Straße mit meinen Scheinwerfern fluten konnte. Ich stieg aus und ging langsam zurück, den schwarzen Spuren nach, die meine Pneus auf dem Teer hinterlassen hatten. Das Licht reichte mir nur bis zu den Knien und so kam es mir vor, als watete ich durch eine Art Nebel oder durch einen Teich. Bald fanden sich alle möglichen Tiere in dem hellen Streifen ein, Mücken, Falter, Käfer. Ein paar Fledermäuse nutzten die Gunst der Stunde, um sich an der reichen Tafel zu bedienen, mit einem leisen Sirren zischten sie an meinem Körper vorbei. Eine Kröte kroch träge über den Boden und schleckte sich dann und wann mit völliger Teilnahmslosigkeit eine kleine Spinne in den Schlund. Da lagen auch viele tote Insekten herum, einen Scrutarius aber entdeckte ich nirgends. Ich kehrte schließlich zum Auto zurück und wollte eben einsteigen, als ich ein seltsames Geräusch vernahm. Im ersten Moment glaubte ich, ein Fahrzeug summe aus der Ferne heran, dann aber wurde immer deutlicher, dass ich da ein Cello spielen hörte. Ich schaltete die Scheinwerfer

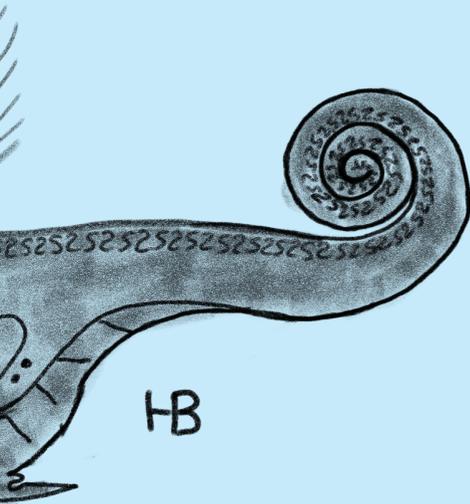
aus und starrte in das Dunkel um mich herum. Ich konnte nicht bestimmen, woher die Töne kamen. Nach einiger Zeit aber nahmen meine Augen einen bläulichen Schimmer im Osten der Straße wahr. Während der Suche nach meinem Käfer schon hatte ich einen Pfad bemerkt, der in ebendiese Richtung führte. Ich griff mir die Taschenlampe, schloss den Wagen ab und drang langsam in den Wald ein. Erstaunlicherweise hatte ich kaum Angst, was sich vielleicht dem Weißwein verdankte, den ich zu meinem Eier-Curry getrunken hatte. Gleichwohl tastete ich mich vorsichtig voran, denn es leben in diesen Hainen auch allerlei Tiere, auf die man nicht aus Versehen treten möchte – was alles in den Bäumen über mir hängen mochte, wollte ich mir lieber gar nicht erst vorstellen. Nach wenigen Schritten schon intensivierte sich das blaue Licht, wurden die Töne deutlicher. Ich war also auf dem richtigen Weg.

Kurz darauf allerdings endete der Pfad vor ein paar großen Felsbrocken. Das kam mir seltsam vor, denn warum sollte jemand einen Pfad in den Wald schlagen, der bloß zu diesen Steinen führte? Da entdeckte ich, etwas versteckt hinter einem Rosshaarfarn, einen schmalen Durchgang zwischen zwei senkrecht stehenden Platten. Wenn ich seitlich ging, dann passte ich wohl hindurch. Ich schob mich vorsichtig zwischen die Platten, es klappte, allerdings schlug ich nach ein paar Schrittschen meine Taschenlampe so unglücklich an einem Steinvorsprung an, dass sie erlosch und sich nicht mehr in Gang bringen ließ. Ich tippelte weiter, es wurde heller und plötzlich stand ich am Rande eines kobaltblau leuchtenden Teiches. Auf der Wasseroberfläche schwammen Tausende von kleinen Tillis. Ich hatte diese Leuchtkäfer schon am Lac di Sèfrido gesehen, dort jedoch trieben sie nur als vereinzelt Laternechen über den See. Hier indes schien jeder Quadratzentimeter von einem *Auris cruciatus* besetzt, wirkte das ganze Gewässer wie ein Edelstein, der weit in den dunklen Himmel hinein strahlte. Und am gegenüberliegenden Ufer sass ein alter Mann und spielte Cello. Ich kannte die Melodie, mir war, als hätte ich sie kürzlich erst gehört, aber Dvorak war es nicht – oder doch? Der Cellist war kein grosses Talent, immer wieder kamen ihm falsche Töne und unschöne Quietscher dazwischen. Trotzdem hatte die Atmosphäre etwas geradezu Sakrales und mir war, als wogten die Käfer im Rhythmus seines Spiels leicht vor und zurück. Waren sie

Der Tilli (*Auris cruciatus*) lebt auf der ganzen Insel in stehenden Gewässern aller Art. Der Käfer aus der Familie der Casalsiae kann 18 mm groß und bis zu sechs Jahre alt werden. Er ernährt sich vor allem von kleineren Insekten, Kaulquappen und Schnecken. Mit seinen breiten Ruderbeinen ist er ein guter Schwimmer und dank eines speziellen Luftreservoirs unter den Deckflügeln kann er bis zu vier Minuten lang tauchen. Männchen und Weibchen produzieren den Stoff Eslaferin und erzeugen damit ein bläuliches Leuchten im Bereich des Hinterleibs.



wegen ihm so zahlreich hier – oder war umgekehrt er wegen ihnen da? In einem Märchen hätte ein blaues Gewand den Leib des Mannes umwallt, lange Locken und ein ausufernder Bart hätten sein pausbackiges Gesicht umrauscht, außerdem wäre er bestimmt ein Virtuose gewesen, dessen Töne sich direkt in die Gemüter bohren, Herzen zum Tropfen bringen. Dieser Bursche aber trug Flipflops, Jeans und ein schmutziges Shirt mit einer Reklame für Oktopo, das gewöhnlichste Bier der Insel.



Seine Haare waren kurz, sein Hals faltig dürr, sein Gesicht knochig und er hatte, das sah ich erst jetzt, eine wirklich geradezu unendlich lange Nase, ein Organ, das wie eine konische Lanze aus der Mitte seines Schädels stach und sich am Ende wieder verdickte, um Platz für zwei gewaltige Nasenlöcher zu schaffen.

Er war offensichtlich so in seinem Spiel vertieft, dass er mich überhaupt nicht zur Kenntnis nahm. Ich hob den Arm, wollte ihm zurufen. Doch da bemerkte ich, dass meine Bewegung einen Effekt auf die Käfer hatte, die plötzlich nervös zu zucken begannen. Ich senkte den Arm, hob ihn gleich wieder, erneut begannen die Tillis zu zappeln. Der Alte nahm nichts von alledem wahr, mit geschlossenen Augen fiedelte er vor sich hin.

Ich sah keine Möglichkeit, trockenen Fusses auf die andere Seite des Teiches zu gelangen. Also blieb ich einfach stehen und hörte zu, was nicht ganz einfach war, denn der Musiker spielte plötzlich lauter, wie mir schien. Auch wurden die falschen Töne immer häufiger, überquengelten bald die Melodie, die schließlich kaum noch zu erkennen war. Lange würde ich das nicht mehr aushalten.

Ich ging in die Hocke, griff mir einen Tilli von der Wasseroberfläche, schubste ihn in meine Sammelbüchse und stand wieder auf. Doch da packte mich ein Schwindel und mir war, als rauschte alles Blut aus meinem Kopf in die Füße davon, nur um den unerträglich falschen Tönen dieses Cellos Platz zu machen, die jetzt wie Taranteln durch meine Gehirngänge tobten. Ich hielt mir die Ohren zu, doch die Klänge drangen selbst durch meine Finger hindurch. Der Schwindel wurde nicht besser, mein ganzes Blut schien auf Irrwegen in meinem Körper unterwegs, sogar meine Augen begannen zu schmerzen, der blaue Teich zu verschlieren. Ich musste weg hier, quetschte mich zwischen den Steinplatten hindurch, torkelte durch die Dunkelheit zurück in Richtung Straße, gelangte endlich zu meinem Auto, setzte mich hinein, schlug die Türe zu, doch das grausame Cello war immer noch in meinem Ohr.

Ich fuhr los, obwohl ich die Fahrbahn kaum richtig sehen konnte. Immer wieder musste ich scharf bremsen, weil ich vom Asphalt abzukommen drohte oder zu eng in eine Kurve einbog. So ruckelte ich mich mit meinem Auto wie ein verletztes Tier davon. Es dauerte fünf Minuten, vielleicht zehn, bis ich endlich außer Reichweite des Cellos war und langsam wieder zu mir kam. Ich fuhr aus dem Wald hinaus und bemerkte erst jetzt, dass ich die ganze Zeit in die falsche Richtung unterwegs gewesen war, zurück nach Südosten, auf Sasselin zu. Sei's drum, ich würde die Küstenstraße nehmen.

Seit jener Nacht bin ich, wenn klassische Musik gespielt wird, immer ein wenig misstrauisch. Und ich weiß jetzt auch, dass der Naslongu kein Käfer ist – oder am Ende vielleicht doch?

Samuel Herzog: *Karabé. 16 Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz auf der Insel Lemusa*. Basel: Existenz und Produkt, 2021. S. 107–114.



Epj Iappi

Sieben Tiergräber im Norden des Bois des Flaques

Im August 2008 wollten die Mitglieder eines Turnvereins aus Gwosgout am Rande eines Teichs im Norden der Ui dé Flaksi eine Feuerstelle ausheben. Dabei stießen sie wenige Zentimeter unter der Oberfläche auf eine etwa koffergroße, aus groben Steinbrocken gestellte Kiste und darin auf das Skelett eines Tieres, wahrscheinlich eines Hundes. Sie informierten die Direction de l'Architecture et du Patrimoine. Wenig

Fressender Mascho, Malerei aus der Kase Pipian,
1. Jahrhundert v. Chr. (Bild Musée historique)

später untersuchte der Service des opérations archéologiques das Gelände und legte sechs weitere Kisten mit ähnlichen Skeletten frei.¹ Auch die Archäologinnen und Archäologen gingen zunächst davon aus, dass es sich bei den Skeletten um die Überreste von Hunden handeln müsse. Sie gaben dem Ort deshalb den Namen Site Epj Iappi, also Stätte der «Sieben Hunde». Brandspuren, vermutlich die Reste eines Festschmauses, die eindeutig dem Kontext der Gräber zugeordnet werden konnten, erlaubten eine Datierung auf das frühe 4. Jahrhundert v. Chr.

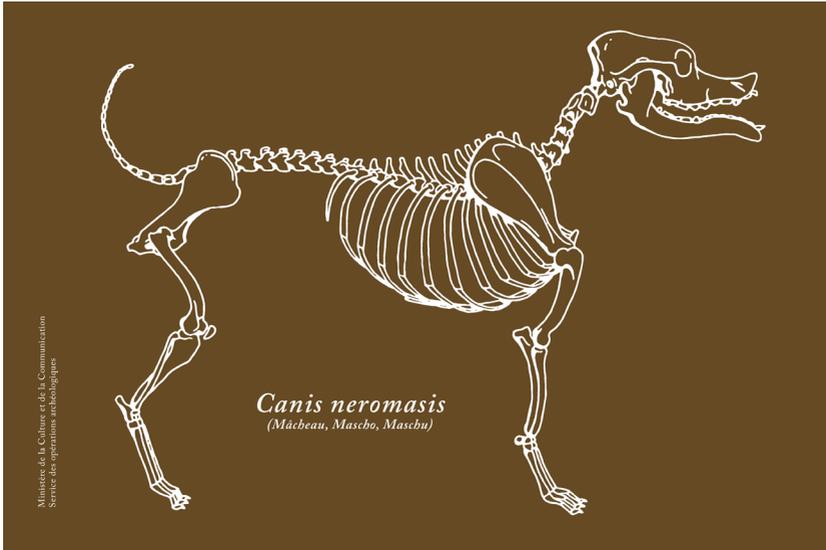
DAS NAMENSgebENDE TIER DES MASCHOSIUMS

Die genauere Untersuchung der Skelette brachte jedoch bald an den Tag, dass es sich keineswegs um Hunde handelte, sondern um die Knochen von sieben Mâcheaus, Maschos oder Maschus, wie diese Tiere auf Lemusa heißen.² Der *Canis neromasis* oder Wasserbeißer war ein entfernter Verwandter des Wolfs, der sich von kleinen Flusskrebse, Fischen, Würmern, Käfern und anderen Tierchen ernährte, die er aus dem Wasser von Seen, Flüssen und Tümpeln «biss» oder «herauskaute».³ Der Wasserwolf, wie er manchmal auch genannt wird, war in der Zeit zwischen dem 12. Jahrhundert v. Chr. und dem Jahr 33 äußerst zahlreich auf der Insel unterwegs und dürfte in dieser sehr warmen und feuchten Epoche auch überall ausreichend Futter gefunden haben. Man nennt dieser klimatische Zeitalter denn auch nach ihm das Maschosium.⁴ Als es nach dem Jahr 33 deutlich kälter und trockener wurde auf Lemusa, starb der Mascho ziemlich schnell aus.

Zum Verhängnis wurde dem Wesen wahrscheinlich seine aufwendige Art der Nahrungsbeschaffung und Verarbeitung sowie sein schwacher Verdauungsapparat, der ihm keine Aufnahme von pflanzlichen Stoffen gestattete.⁵ Der *Canis neromasis* hatte flache Zähne und ein schnabelartig geformtes Gebiss mit nach außen gekrümmten Eckzähnen, deren

Die sieben Gräber am Ufer eines Teichs wurden 1999 nach Abschluss der Ausgrabung wieder zugeschüttet. Heute kann man ihre Lage am Ufer eines größeren Teichs nur noch erahnen. Stünde da nicht ein Schild, würde man wohl ahnungslos daran vorbeigehen.





Der Fund von sieben Skeletten im Norden des Bois dé Flaks gestattete es den Archäozoologen, sehr genaue Zeichnungen des Skeletts von *Canis neromasis* anzufertigen. Während der Körperbau im wesentlichen dem eines Wolfs oder Hundes entspricht, weichen die Form des Schädels und vor allem das nach außen gebogene Gebiss mit den flachen Zähnen deutlich davon ab. (Bild Musée historique).

Funktion sich der Wissenschaft bis heute nicht erschlossen hat. Mit seinem Gebiss war er nicht in der Lage, Tiere zu reißen oder Kadaver so zu zerkleinern, dass er sie hätte fressen können. Sein Mundwerk gestattete ihm nur eine einzige Art der ›Jagd‹: Er stand am Rand von Gewässern, senkte seinen Kopf wieder und wieder in die Fluten und filterte so kleinere Tiere heraus, die er (vermutlich unzerkaut) verschlingen konnte.

Als die Gewässer nach 33 weniger und ärmer an Lebewesen wurden, fand er vermutlich nicht mehr genug Nahrung und starb in der Folge aus. Oder, wie es die Archäologin Monique Frolique ausdrückt: «Der *Canis neromasis* verbrauchte vermutlich beim Fressen immer öfter mehr Energie, als er sich durch den gleichzeitigen Vorgang zuführen konnte – und hungerte sich so allmählich aus.»⁶

Der Mascho war bereits im 19. Jahrhundert bekannt. Im sogenannten Haus der Taube (Kase Pipian), das beim Bau des Canal de la Reine



Typischer Kopf eines Mascho, wie er sich während der Ausgrabungen des Site Epj lappi präsentierte, halb aus dem Erdreich gespachtelt, gekratzt und gepinselt. Charakteristisch sind auch die eigentümlich abstehenden Zähnnchen am Ende der Schnauze, die wie nutzlose Karikaturen von Reißzähnen wirken. Präparat für die Ausstellung über den Mâcheau, die das Musée historique 2019 zeigte. (Bild Musée historique).

zwischen Miosa und Vlou entdeckt wurde und dessen Malereien auf das 1. Jahrhundert v. Chr. datiert werden, ist das Tier beim Fressen dargestellt. Anne-Louise Redoulez, die erste Archäologin, welche die Villa am Kanal der Königin 1842 beschrieb, gab dem Geschöpf bereits den Namen Mâcheau – ein Zusammensetzung aus französisch *mâcher* («kauen») und *eau* («Wasser»).^7 Wobei anzunehmen ist, dass sie das Tier für ein Fabelwesen hielt.

1950 stieß man beim Aushub für ein Haus am Lac di Sèfrido auf die Spuren eines Landgutes aus dem 2. oder 3. Jahrhundert v. Chr. und in diesem Kontext auf das Skelett eines hundeartigen Wesens.^8 Obwohl man die seltsame Stellung des Gebisses durchaus registrierte, wurde der Fund nicht näher untersucht. Erst 1962 stellte ein Hobbyarchäologe, Zoologe und Tierpräparator den Zusammenhang zwischen diesem Skelettfund und der Malerei in der Kase Pipian her.^9

Die Skelette vom Site Epj Iappi gestatten es den Archäozoologen dann, sehr genaue Zeichnungen des Knochenbaus von *Canis neromasis* anzufertigen. Die Überreste der Tiere wurden in eine Depot nach Port-Louis geschafft. Ein Skelett wurde mitsamt der umgebenden Erde präserviert und so präpariert, dass es 2019 im Musée historique ausgestellt werden konnte. Die Mascho-Gräber wurden wieder zugeschüttet und heute erinnert vor Ort nur noch ein Schild an die Nekropole.

Welchem antiken Volk die Gräber zugehören, ist unbekannt. Manche halten es nicht für ausgeschlossen, dass es sich um erste archäologische Zeichen einer Kultur handelt, die erst noch entdeckt werden muss.¹⁰ Andere ordnen die Gräber den Mai-té zu, deren Stammland jedoch viel weiter südlich liegt.¹¹ Auch über die Bedeutung der sieben Gräber wurde viel gerätselt. Einige nehmen an, dass die Tiere im 4. Jahrhundert v. Chr. eine kultische Bedeutung gehabt haben könnten. Andere glauben, es handle sich um besondere Arbeitstiere. Fest steht nur, dass alle sieben Maschus ganz, also ungeschlachtet beerdigt wurden – kulinarisch hatten die Tiere also vermutlich keine Bedeutung.

¹ Monique Frolique, Caesar Canubas: *Signes d'une culture encore à découvrir? Les fouilles du site Epj Iappi*. In: *Revue historique*. Nr. 77. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2010. S. 131–140.

² Frolique, Canubas: *Op. cit.* S. 136 f.

³ Charles Becay: *Le mâcheau (Canis neromasis). Traces d'un loup aquatique lemusien disparu depuis longtemps*. In: *Revue historique*. Nr. 30. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 1962. S. 215–220. Im Frühling 2019 widmete das Musée historique in Port-Louis dem Wasserbeißer eine kleine Ausstellung. Der Katalog der Schau bietet eine gute Zusammenfassung der bisherigen Erkenntnisse zu dem Tier. Jasmine Vaddi: *Le maschu, un animal énigmatique qui peuplait jadis toute l'île*. Ausstellungskatalog. Port-Louis: Éditions du Musée historique, 2019.

⁴ Coni Fuson: *Temps variables. Les époques climatiques de Lemusa*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 1966. S. 43 f.

⁵ Vaddi: *Op. cit.* S. 43 f.

⁶ Monique Frolique: *La grande faim. Nouvelles révélations sur l'extinction du mascho*. In: *Revue historique*. Nr. 79. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2012. S. 69.

⁷ Honorée Plontisse: *La lettre (archéologique) de Anne-Louise Redoulez à propos de la Maison de la Colombe (Kase Pipian)*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 20. Octobre-décembre 2021. S. 109.

⁸ Edgar Seffel: *Le manoir des chats. Fouilles sur la rive sud-est du Lak di Sëfrido*. In: *Revue historique*. Nr. 25. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 1952. S. 63–72.

⁹ Becay: *Op. cit.* S. 215–220.

¹⁰ Vaddi: *Op. cit.* S. 66.

¹¹ Frolique, Canubas: *Op. cit.* 132.

02

Chitwouj und Yuyan



Yuyan pifipil
Aegolius frydilektrikus

Die Yuyanie ist ein mehr als zur Hälfte bewaldetes und größtenteils flaches Gebiet zwischen den Ausläufern des Mont Mik und der Côte du Livan. Chitwouj, der Hauptort des Departements, ist vor allem für seine Flusskrebse und seinen Sesam bekannt, dessen Anbau hier eine lange Tradition hat. In der Umgebung des Dorfes sorgten die Reste eines Meteoriten zu Beginn des 20. Jahrhunderts für einige Aufregung – und ein feines Kuchenrezept. An der Küste lebten einst die Sacula, eine ganz aufs Meer hin orientierte Kultur, in deren Zentrum die Riesenflügelschnecke stand.

Der Name des Departements geht auf Yuyan p̄p̄fil (*Aegolius frydilektrikus*) zurück, eine kaum faustgroße Eule, die hier überall im Wald anzutreffen ist. *Yuyan* [dʒyɔɟʒian] ist das lemuische Wort für «Eule», *p̄p̄fil* nennt man auf der Insel die Spaziale-Mäns. Anspielung auf die bescheidene Größe des Eulchens.

Chitwouj ORT UND UMGEBUNG

Meteoritenfunde, die man für Teile eines Ufos hielt, haben viel Aufregung nach Chitwouj gebracht.

Grangèl FAUNA

Wenn diese kleine Echse sich nach Liebe sehnt, dann ist das nicht zu überhören.

Sezam Baba GEWÜRZ

Der lemuische Sesam riecht nach Butter und hat einen nussigen, manchmal fast karamelligen Geschmack.

Enea Babila PRODUZENT

Der Sesambauer und Poet, den es oft nach Asien zieht, nennt sich selbst gerne Hofdichter.

Noxùlsi Chitwouj REZEPT

Ramen in Miso Suppe mit Sesam, Shiitakepilzen und lemuischen Flusskrebse – ein Rezept von Enea Babila.

Meteorit Sésame KURIUSTLEK

1907 im Wald von Chitwouj gefundene Metallteile hielt man anfänglich für Wrackteile eines Raumschiffs.



Spaziale-Mäns REZEPT

Quadratischer Kuchen mit Ingwer, Gewürznelken, Kardamom, Piment, Sesam und Zimt.

Die Löwenmaus LEGENDE

Jana Godet erzählt von einer Maus, die auf einem Buch schlief, das ihr Leben veränderte.

Gogof di Podsi ARCHÄOLOGIE

In einer Höhle bei Chitwouj wurde einst Würzpaste fermentiert.

Lòkj di bardje oan ARCHÄOLOGIE

Eine unbekannte Kultur hat im 5. Jahrhundert v. Chr. am Maro Frondj ein Kuppelgrab gebaut.

Klax di Garùb ARCHÄOLOGIE

Der markante, einst von Johannsbrotbäumen umstandene Felsen an der N1, war ein sesoulistisches Heiligtum.

Der verlorene Sohn LEGENDE

Von einem Bauern, der einen ganz besonderen Johannsbrotbaum besaß – von Jana Godet.

Jùabom di garùb REZEPT

Johannsbrotflammeri mit Ahornsirup und Sesamöl – ein Rezept von Sus Miller.

Baie des Lambis HISTORIE

In der Kultur der Sacula spielt die Riesenflügelschnecke Ouataboui eine zentrale Rolle.

Region (*randa*): Midi (*midi*), Vainée

Departement (*semsal*): Yuyanie

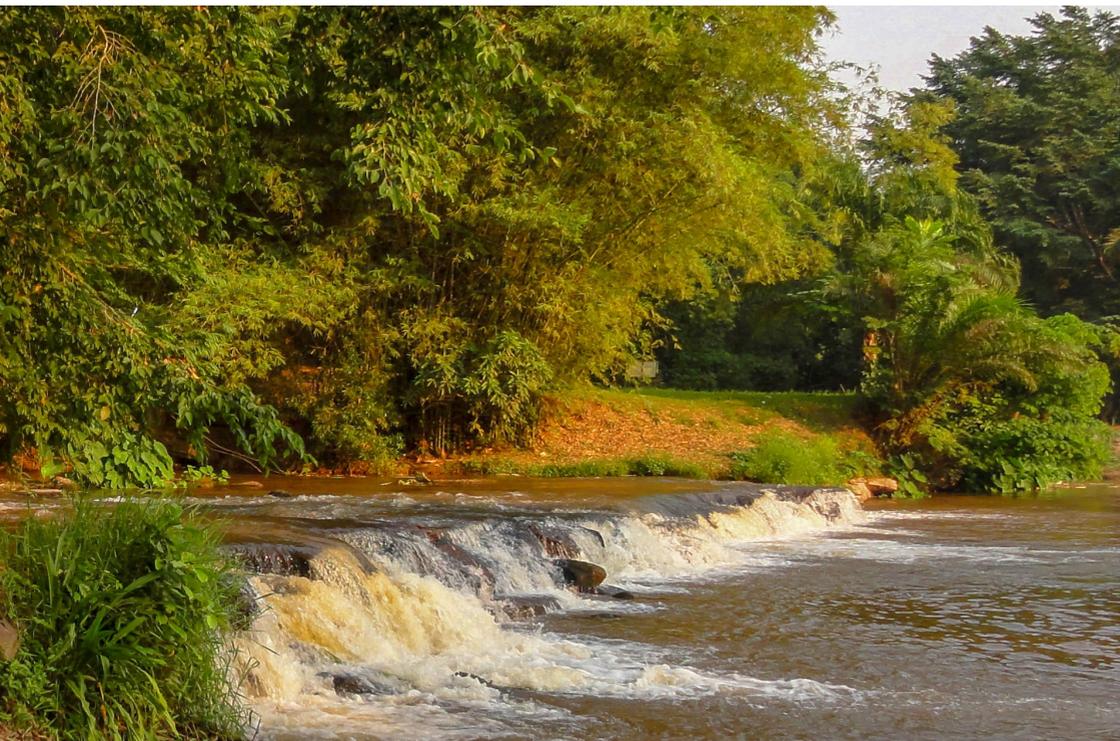
Hauptort (*kaputlek*): Chitwouj

Postleitzahl: LM-0502

Telefonvorwahl: +69 (0)5

Höhe: 212 m ü.M.

Einwohner: 151 (Mai 2011)



Chitwouj

Schnelle Flußkrebse, Sesam und Meteoriten

Das kleine Dorf Chitwouj [dʒitwɔj] liegt in einer waldigen Gegend am Ufer der Baba – einem Flüsschen, das sich gemächlich vom Mont Mik nach Süden bis Sentores schlängelt und dabei immer wieder kleine Seen und Teiche bildet, die oft für die Fischzucht genutzt werden. In der Gegend von Chitwouj trifft man auf eine ganze Reihe von kleinen Aquafarmen, in denen vor allem ein großer Flusskrebs, der Ouassou kürrijian

Diese Stromschnelle mit ihren rötlich schimmernden Wasser hat dem Dorf den Namen gegeben.



Die Rivière Baba speist auch kleine Waldseen, die teilweise für die Zucht von großen Flusskreb-
sen (Ouassous kurrjian) benutzt werden.

gezüchtet wird. Das Tier ist bekannt für die große Geschwindigkeit, mit der es über den trockenen Boden rennen (*kurjié*) kann, um wieder in sein wässriges Element zurückzugelangen. In manchen Becken schwimmen aber auch Forellen und Saiblinge, die gemästet, geräuchert und bis in die Hauptstadt verkauft werden.

Der Name des Dorfes beschreibt die nahen Stromschnellen mit ihren rötlich schimmernden Wassern. *Chit* heißt auf Lemusisch «Wasserfall», *wouj* [wuf] bedeutet «rostrot».

ANBAU VON SESAM

Rund zwanzig der gut hundertfünfzig Einwohnerinnen und Einwohner der kleinen Gemeinde leben teilweise vom Anbau und der Verarbeitung einer spezielle Sesamsorte (*Sesamum lemusanum*), die hier auf kleineren Feldern entlang der Baba wächst. Dieser Sezam Baba ist cremefarben bis hellbraun und vor allem wegen seine butterigen Duftes sehr beliebt. Die komptaksi (Bäuerinnen und Bauern) der Gegend haben sich

in den 1960er-Jahren schon zu einer Kooperative mit dem Namen Proch (Producteurs de Chitwouj) zusammengeschlossen und ihr Sesam wurde bereits 1969 mit dem AOC-Zertifikat ausgezeichnet.

DER ERSTE FERNSEHER DER INSEL

In der Nähe von Chitwouj fand man 1907 die Fragmente des Meteoriten Sésame und 1962 wurde hier das erste Fernsehgerät der Insel aufgestellt wurde – vier Jahre bevor die Antenne Atlantique ihren Sendedienst aufnahm! Der Besitzer des Geräts behauptete damals, er könne in dem Rauschen der Röhren Muster erkennen, generiert durch Insekten in der Nähe seines Hauses, die ihm auf diesem Weg Botschaften zukommen ließen. Er schrieb diese Nachrichten aus dem Reich der Käfer auf und las sie seinen Besuchern gerne vor. Der Dichter und Sesambauer Enea Babila ist im Besitz von einigen dieser Texte, die er auch gerne seinen Gästen vorträgt – am späteren Abend meist. Für Babila stellen diese Botschaften aus dem Insektenreich so etwas wie eine «lemusische Form konkreter Poesie»



Die waldige Gegend mit ihren verstreuten Häusern und ihren kleinen Lichtungen hat einen eigenen, leicht schläfrigen Charme.



Ein Schild erinnert daran, dass hier bereits 1962 das erste Fernsehgerät aufgestellt wurde – empfangen allerdings konnte man damals auf Lemusa noch nichts.

dar. Einer dieser Text lautet so: «Frosch, Frosch, schnapp, schnapp, hääää. Nur Klappe groß, nur Klappe, nur Pappe, nur Ross, nur Ross. Frosch sei froh, schnapp, schnapp, hääää. Forsch sei, Forsch sei, rschh. Frsch, frsch, forsch, frsch Frosch, oh.»

Noch berüchtiger als die Poesie aus dem Reich der *coléoptères*, wie die Käfer auf Französisch heißen, ist die ‚Dichtung‘ des Grangèl, das in den Bäumen rund um die Häuser von Chitwouj lebt und sich vor allem früh am Morgen und am Abend lautstark um seine eigene Reproduktion bemüht. Als monströse Echse würde man das kleine Tierchen nicht eben bezeichnen wollen, doch ändert man diese Meinung schnell, hat man einmal seinen Balzruf gehört.



Der *Silvosaurus magnitubátus* ist ganz bestimmt der lauteste Bewohner des Waldes rund um Chitwouj – nur wenn es kalt wird, gibt er endlich Ruhe.

Grangèl

Wenn diese Echse sich nach Liebe sehnt, dann hören das alle

Erst traut man seinen Ohren nicht, dann hält man sie sich zu und wartet, bis es vorbei ist. Wer in Chitwouj übernachtet, macht zwingend auch Bekanntschaft mit den Balzlauten des Grangèl – einem Tröten, das an eine unverschämt laute Kindertrompete denken lässt. Der Gesang beginnt mit einem «Eeeeeee», das lange durchgehalten wird, ehe es leicht zu vibrieren beginnt, brüchig wird und dann allmählich verebbt.

Verursacher des Tons ist eine kleinen Echse, die nur auf Lemusa und hier – zum Glück – nur im Wald rund um Chitwouj vorkommt: *Silvosaurus magnitubátus*. «In anderen Teilen der Welt sind es Frösche oder Insekten, die solche Laute von sich geben», erklärt Berthe Balzan vom Institut de biologie der Universität von Port-Louis, «dass eine Echse ein solches Volumen entwickelt, ist sehr ungewöhnlich.» Laut Balzan produ-

ziert das kleine Tier diesen Laut mit Hilfe einer Membran, die im unteren Bereich des Kehlsacks angesiedelt ist.

Der *Silvosaurus magnitubátus* lebt vor allem in den Bäumen. Er hat einen langen Schwanz, mit dem er seine Sprünge von Ast zu Ast steuern kann. Er hat außerordentlich gut ausgebildete Augen, relativ gute Ohren und einen nur schwach entwickelten Geruchssinn. Das Tier ernährt sich vor allem von Insekten. Das Grangèl ist tagaktiv und liebt die Sonne, in der es sich gewissermaßen mit Wärme ‹auftankt›, die es selbst nicht produzieren kann. Es schreit vor allem am Abend und am Morgen.

Sinken die Temperaturen unter acht bis zehn Grad, verfallen die Tiere in eine Winterstarre: ‹Dann herrscht Ruhe›, sagt Balzan und fügt an: ‹Dieser Zustand ist allerdings auch die Grundvoraussetzung für die Fortpflanzung der Art›. Ein Tatbestand, der für Laien indes nur schwer nachzuvollziehen ist.

Der lemuisische Name Grangèl spielt auf den lauten Balzruf des Tieres an, *gran* heißt ‹gross›, *gèl* [gɜl] bedeutet ‹Maul› oder ‹Schnauze›. Auf dem Internet findet man eine Tonaufnahme des Paarungsgesangs von *Silvosaurus magnitubátus*: vimeo.com/279055162.



Der lemuische Sesam fällt durch die feine Behaarung seiner Kapseln auf.

Sezam Baba

Sesam (*Sesamum lemusanum*) aus Chitwouj

Auf Lemusa wächst ein Sesam, der wohl im 19. Jahrhundert von Bauern in Chitwouj (eventuell insbesondere von Alphonse Babila) gezüchtet wurde und heute vorwiegend dort angebaut wird. Wichtigster Produzent ist die Kooperative Proch (Producteurs de Chitwouj), die auch verschiedene Sesamprodukte (wie Pasten und Öle) herstellt. HOIO bezieht seinen Sesam direkt von Proch. Die Bauern der Kooperative bewirtschaften vierzig Hektaren mit Sesam und produzieren etwa dreißig Tonnen pro Jahr.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Das einjährige Kraut aus der Familie der Sesamgewächse (Pedaliaceae) wird bis zu 1 m hoch und bildet sehr unterschiedliche Blätter aus, die unten gelappt und oben ganzrandig sind. Die Unterseiten der Blätter und die Stängel sind wollig behaart. Die Blüten treten in den Achseln



HOIO verkauft Sesam Baba in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 60 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Sesam Baba wurde 1969 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

der obersten Blätter auf und wachsen waagrecht bis leicht hängend. Sie sind glockenförmig, weiß bis violett, manchmal mit gelben Flecken überzogen und etwa 3 cm lang. Aus den Blüten entwickeln sich vierfächrige Kapseln, 3 cm lang und 1 cm breit, mit zahlreichen, ovalen Samen von 2–3 mm Länge, die je nach Sorte cremefarben grau, braun oder schwarz sein können. Der lemuische Sesam (*Sesamum lemusanum*) fällt durch eine besonders dichte Behaarung der Stängel und Blattunterseiten sowie durch die ledrige Haut seiner Samenkapseln auf.

Sesam wächst zu Beginn sehr langsam, weshalb die Felder erst sorgsam von Unkraut befreit werden müssen. Geerntet wird gut hundert Tage nach Aussaat. Ein Problem bei der Bewirtschaftung von Sesam besteht darin, dass die Kapseln erstens unregelmäßig reifen und zweitens bei Reife ihre Samen verstreuen, was hohe Verluste zur Folge hat. Die Kapseln des lemuischen Sesams öffnen sich zwar weniger schnell als die anderer Sorten, trotzdem ernten die Bauern von Chitwouj in mehreren Etappen von Hand, trocknen die Kapseln dann und dreschen sie schließlich.

Das lemuische Wort für Sesam ist *sezam*. Einige sind überzeugt, dass der Sezam aus Chitwouj den Zunamen Baba wegen des plötzlichen Aufspringens seiner Kapseln erhalten hat – als Anspielung auf die Geschichte aus 1001 Nacht, in der Bauer Ali Baba mit seinem heimlich erlauschten Zauberwort das Tor zur Höhle der vierzig Räuber aufspringen lässt. Andere wollen wissen, dass der Züchter der lemuischen Sorte Baba ge-



In Chitwouj wird auch Sesam mit schwarzen Samen angebaut. Der darf sich zwar nicht Sesam Baba nennen, macht sich aber vor allem auf hellen Backwaren sehr gut.

heißen habe. Auf jeden Fall heißt auch der Fluss Baba, der an Chitwouj vorbeifließt. Gut möglich, dass er die wahren Gründe für seinen Namen in den Tiefen seiner Wasser bewahrt.

AROMA UND VERWENDUNG

Sesam Baba ist cremefarben bis hellbraun. Es werden in Chitwouj auch dunkelbraune und schwarze Samen angebaut, die jedoch nicht den Namen Sesam Baba beanspruchen dürfen. Die dunkleren Sorten haben weniger Aroma als die cremefarbenen. Im Gegenzug sind die Körnchen knackiger und haben eine ganz leichte Schärfe. Zum Rösten eignen sich hellere Samen besser als dunkle, da letztere schnell unmerklich verbrennen.

Sesam Baba riecht angenehm nach frischer Butter und hat einen nussigen, manchmal fast karamellartigen Geschmack. Geröstet entwickeln die Samen ein Aroma, das an leicht angebrannte Schokolade erinnern

Lemusische Rezepte mit Sesam Baba

Sesam harmoniert mit Chili, Gewürznelken, Ingwer, Kardamom, Kassiazimt, Koriander, Kreuzkümmel, Muskat, Nelken, Nigella, Oregano, Pfeffer, Piment, Sumach, Thymian, Zimt. Er Sesam passt zu gedünstetem Fisch, gekochtem Fleisch, Gemüse (Aubergine, Fenchel, Karotten, Sellerie), pürierten Suppen und Saucen, Backwaren, Äpfeln, Süßspeisen.

- *Soup Chitwouj* (Ramen in Misosuppe mit Sesam, Shiitake und Flusskrebse)
- *Fūqī fèipiàn* (Kalte Scheiben vom Rinderherz an scharfer Sauce)
- *Pain de Mars* (Kuchen mit Ingwer, Kardamom, Piment, Sesam und Zimt)

kann, je nachdem sind auch Noten von Kaffee, Latex, Brotkruste oder feuchtem Hefeteig präsent.

Der lemusische Sesam kann ungeröstet oder geröstet verwendet werden. Es bringt jedoch nicht viel, die Samen lange mitzuschmoren – es sei denn in großer Menge, wie etwa bei gewissen Fleischrezepten. Meist gibt man Sesam kurz vor dem Essen über die Gerichte. Gedünsteten Speisen oder Suppen zum Beispiel kann man mit ein paar gebratenen Samen interessante Röstnoten verpassen.

Sesam hat traditionell in heißen Regionen eine besondere Bedeutung als Ölpflanze, denn das aus den Samen gewonnene Fett wird nicht so schnell ranzig. In China und Japan schätzt man vor allem ein dunkles Öl, das aus gerösteten Samen gepresst und meist kurz vor dem Essen über Suppen, Salate oder andere Gerichte geträufelt wird. Im arabischen Raum ist Sesam Teil vieler Gewürzmischungen und wird außerdem oft auf Broten und Gebäck gestreut. Tahini, eine milde Paste, die aus ungerösteten Samen hergestellt wird, ist Teil zahlloser Vorspeisen (wie Hummus) und gehört auch in manches Dessert (etwa Halva).

Auf Lemusa wird Sesam oft geröstet, weil man das dabei entstehende Aroma sehr schätzt. Geröstet und gemahlen ist er Teil verschiedener Saucen. Es existiert auch eine Tradition, Fleisch mit einer großen Menge von Sesamsamen über eine längere Zeit auf kleinster Flamme zu schmoren – das Resultat hat ein umwerfendes Aroma.



Enea Babilas letzte Reise führte ihn in das Mekong-Delta, von wo er diesen Hut aus Reisstroh mit nach Hause brachte. Der grüne Seidenmantel hätte ein Geschenk für seine Freundin Marie werden sollen, die sich jedoch bei seiner Rückkehr «anders orientiert» hatte, wie Enea sich ausdrückt.

Enea Babila

Sesambauer, Weltreisender und «Hofdichter» aus Chitwouj

Im Scherz bezeichnet sich Enea Babila, der auch fließend Deutsch spricht, selbst gerne als «Hofdichter», denn der passionierte Schreiber ist im Brotberuf Sesambauer mit eigenem Hof in Chitwouj, genauso wie sein Vater und sein Großvater es waren. Sein Urgroßvater, der berühmte Afrika-reisende Alphonse Babila, wird sogar oft als Schöpfer des lemusischen Sesams genannt. Babilas Mutter stammt aus Palmheim.

Babila ist Mitglied der Kooperative Proch (Producteurs de Chitwouj), die den besten Sesam der Insel produziert. «Natürlich macht so ein Hof viel Arbeit. Aber wenn man keine Schulden hat, dann kommt man mit relativ wenig aus, muss also auch nicht ständig vergrößern und hat folglich immer wieder Zeit für andere Dinge. Ich lasse auf meinen Feldern





auch vieles einfach geschehen. Das spart mir Zeit und Geld, außerdem ist es sicher besser für den Boden. Meistens geht die Sache gut aus.»

Oft sieht man Enea Babila auf einem Baumstamm oder einem Stein sitzen, ein Buch auf den Knien, darauf ein Blatt Papier und in der Rechten ein Bleistift. «Wenn sich etwas vor mir verschließt, dann schreibe ich einfach darüber – und mit jedem Satz, den ich formuliere, wird alles viel klarer. Meistens jedenfalls. Ich habe die Erfahrung gemacht, dass sich die Dinge öffnen, wenn man sie anspricht – etwa, indem man schreibend über sie nachdenkt. Das mache ich vor allem auch auf Reisen so, wo es ja vieles gibt, was man nicht versteht, was einem verschlossen scheint. Natürlich öffnet sich auch dem Stift nicht alles, aber das Schreiben verändert doch das Gefühl für die eigene Lage und erlaubt es, etwas zu halten, zu fixieren. Schreibend trage ich so auch eine Art Schatz zusammen, der immer größer wird – und nehme dabei doch niemandem etwas weg.»

Sätze, die Dinge öffnen, das erinnert an magische Formeln, wie sie in Märchen und Legenden vorkommen – eine Assoziation, die Enea Babila durchaus entspricht: «Mein Leben ist wie ein Märchen, durch die Sprache nämlich wird es dazu. Sie macht aus dem Banalen etwas Ungewöhnliches, legt im Alltäglichen das Außerordentliche frei – oder wenigstens das Unordentliche. Die Sprache stiftet Unruhe, wo sonst alles seinen gewohnten Gang gehen würde. Sie ist im Grunde genommen immer eine Art Zauberformel, die sogar Steine dazu bringt, sich zu öffnen und ihr Innenleben Preis zu geben. Was sonst hat diese Macht?»

Auch als Sesambauer, so behauptet Babila, lasse sich jede Routine dadurch unterwandern, dass man neue Gedanken zulasse und ungewöhnlichen Assoziationen Raum gebe: «Das Leben zwingt uns nicht, die Dinge immer wieder gleich zu denken – oft sind wir es, die das so wollen. Nur warum?»

Ein Mal pro Jahr, auch das ist ungewöhnlich für einen Bauern, reist Enea Babila für zwei bis drei Monate nach Asien, um dort die Küche einer jeweils anderen Region zu studieren. Während dieser Zeit lässt er sich von seiner Schwester Alba Babila auf dem Hof vertreten.

Vorangehende Seiten: Im Vordergrund ein Speicher und dahinter das Haus von Enea Babila im Zentrum des Dörfchens Chitwouj.



Japanisch und lemusisch zugleich: die *noxùlsi* («Nudeln») von Sesambauer Enea Babila.

Noxùlsi Chitwouj

Ramen in Misosuppe mit Sesam, Shiitakepilzen und Ouassous

Enea Babila, in der dritten Generation Sesambauer aus Chitwouj ist ein gutes Beispiel dafür, dass man auch als Landwirt einen ganz ungeheuren Welthunger entwickeln kann. Jahr um Jahr reist Babila während zwei bis drei Monate nach Asien, um dort die Küche einer jeweils anderen Region zu studieren. Derweilen lässt er sich, ganz modern, von seiner Schwester Alba Babila auf dem Hof vertreten, die – so räumt Enea ein – eigentlich sowieso für ihn die Geschäfte führt. Alba arbeitet das übrige Jahr hindurch als Kuratorin am Musée des épices et aromates in Port-Louis.

Das vorliegende Rezept ist eine Erfindung von Enea Babila. Im Grunde handelt es sich um eine japanische Nudelsuppe, in der jedoch alles fehlt, was mit dem Meer zu tun hat: namentlich Algen (Kombu) und Bonito-Flocken. Im Gegenzug spielen zwei für Chitwouj typische Ingredienzien eine prominente Rolle: Sesam und Ouassous (lemusische Flusskrebse).

Für 2 Personen

Für die Einlage

- 3 TL weißer Sesam
- 100 g Schwänze von Ouassous (Flusskrebse), ohne Schalen
- 2 EL helle Sojasauce
- 4 EL Sake
- 1 EL Mirin
- 2 cm frischer Ingwer, geschält und fein gehackt (20 g)
- 1 scharfe Chili, fein gehackt

Für die Brühe

- 800 ml dünne Hühnerbrühe
- 3 cm frischer Ingwer, geschält und fein gestiftelt (30 g)
- 2 scharfe Chili, entkernt, in feinen länglichen Streifen
- 20 g getrocknete Shiitakepilze, 10 Minuten in heißem Wasser eingeweicht, ausgedrückt, entstielt und in Scheiben geschnitten
- 1 europäische Frühlingszwiebel (80 g), das Weiße in länglichen Streifen, das Grüne in feinen Rädchen (das Weiße und das Grüne werden separat verwendet)
- 3 EL hellbraunes, aber nicht süßes Miso
- 2 TL Sesampaste
- 1 TL weißer Pfeffer
- 60 g Ramen
- ~ Sojasauce zum Abschmecken
- 4 Knoblauchzehen, gerieben
- ~ Öl aus geröstetem Sesam

1 | Sesam in einer nicht beschichteten Stahlpfanne sorgfältig rösten, bis er eine goldgelbe Farbe angenommen hat.

2 | Die Ouassous zusammen mit Sojasauce, Sake, Mirin, Ingwer und Chili in einem Pfännchen vermischen und 10–15 Minuten auf kleiner Flamme bei häufigen Rühren köcheln lassen – bis die Flüssigkeit sirupartig verdickt ist und an den Tierchen klebt.

3 | Eine Prise des gerösteten Sesam darüber streuen, Pfanne vom Herd nehmen und mindestens 30 Minuten zugedeckt ruhen lassen.

4 | Hühnerbrühe mit Ingwer, Chili und Shiitakepilzen aufsetzen und rund 10 Minuten köcheln lassen.

5 | Die weißen Teile der Zwiebel begeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen (bis die Zwiebel weich ist).

6 | Hitze reduzieren und das Miso unter ständigem Rühren in der Brühe auflösen. Wenn das Miso weitgehend aufgelöst ist, die Sesampaste einrühren. Mit Pfeffer abschmecken.

7 | Die Nudeln gemäß Anleitung auf der Packung kochen und abgießen. Knoblauch in die Suppe geben. Mit Sojasauce abschmecken.

8 | Pro Person eine große, möglichst gut vorgewärmte Suppenschüssel bereitstellen. Etwas Ramen in die Schüssel legen, Brühe darüber gießen, Ouassous darauf setzen, mit etwas Sesam und den grünen Teilen der Zwiebel bestreuen. Zum Schluss ein paar Tropfen Sesamöl darüber träufeln.

AVIS DE RECHERCHE

Avec l'accord du magistrat mandant au Tribunal de grande Instance de Port-Louis et dans l'intérêt d'une enquête diligentée par la police judiciaire, la gendarmerie nationale recherche:

Individu sans nom

Signalement: Femme (ou autre) de type inconnu apparemment âgé de 25 à 30 ans, taille 2,40 m, cheveux bleus, yeux noirs, oreilles décollés, peau verte ou jaune, ne parle pas le Français.

Note importante: Cet individu est dangereux et susceptible d'être armé. Ne tentez aucune façon de l'interpeller vous même.

Contactez le prochain poste de police.

Port-Louis, le 15 Juillet 1907

GENDARMERIE NATIONALE



Meteorit Sésame

Außerirdische Metallteile im Wald von Chitwouj

1907 stieß ein Sesambauer aus Chitwouj beim Anlegen eines Bewässerungskanal für seine Felder auf eine Ansammlung von rostigen Metallstücken, die mehrheitlich eine annähernd rechteckige Form aufwiesen und durch eine besonders ebene Oberfläche auffielen. Die größeren Exemplare ließen sich auch mit viel Kraft nicht bewegen. Überzeugt, dass es sich bei seinem Fund um die Teile eines abgestürzten Raumschiffes vom

Das «Marsianer»-Fahndungsplakat der Gendarmerie von 1907 (Bild Archives Nationales)

Mars handeln müsse, alarmierte der Bauer die Gendarmerie von Port-Louis. Die Beamten suchten das Gebiet gründlich ab. Sie fanden weitere Metallteile, jedoch keine Körper von Marsmenschen und auch sonst keine Spuren von irgendwelchen ›Besuchern‹. Auch die Gendarmen allerdings hielten die Idee eines havarierten Raumschiffes für die wahrscheinlichste Theorie, riegelten das Gebiet großflächig ab und verpflichteten die Bauern von Chitwouj zu absoluter Geheimhaltung.

Natürlich sickerte trotzdem etwas durch. Und schnell verbreitete sich die Furcht, Marsmenschen könnten den Absturz überlebt haben und würden nun ihr Unwesen auf der Insel treiben. Bald führte man jeden Unfall und jedes Fieber auf Sabotagen oder Giftattacken der Außerirdischen zurück.

Ein Bauer aus der Gegend von St-Anne en Pyès, dessen beste Kuh plötzlich an enormen Blähungen litt, wollte einen dieser Marsmenschen mitten in der Nacht in seinem Stall gesehen haben. Er fuhr zur Gendarmerie von Port-Louis, wo ein übereifriger Beamter nach seiner Beschreibung eine Zeichnung anfertigte, flugs ein Fahndungsplakat druckte und noch vor dem Morgengrauen auf der halben Insel aushängen ließ. Diese Plakate sind heute auf dem Antiquitätenmarkt einiges Geld wert, auch weil alle Exemplare zur besseren Kenntlichmachung des gesuchten Individuums von Hand (!) koloriert wurden.

HARTNÄCKIGE MARSMENSCHEN-THEORIE

Die Insel war in Aufruhr. Die Police secrète schaltete sich ein und verhaftete zunächst den Bauern, der die Metallstücke gefunden hatte. Außerdem nahmen die Beamten den Körper der Kuh, die unterdessen an ihren Blähungen gestorbenen war, in polizeilichen Gewahrsam. Gleichzeitig wurden aber auch verschiedene Experten der Universität von Port-Louis eingeschaltet. Die Naturwissenschaftler waren sich schnell einmal einig, dass es sich bei den vermeintlichen Wrackteilen eines Raumschiffes um Stücke eines ansehnlichen Eisenmeteoriten handeln musste. Sie untersuchten das Gebiet – unter den misstrauischen Augen der Police secrète (die Marsmenschen-Theorie hielt sich noch einige Zeit hartnäckig in den Köpfen). Der Meteorit erhielt den Namen Sésame und einige der Stücke wurden nach Port-Louis geschafft.



Genau da, wo im Bild der Büffel steht, fand ein Bauer aus Chitwouj 1907 den größten Brocken von Meteorit Sésame. In den Jahren um 1900 war die Welt in Aufbruchstimmung. Dazu passte auch die Idee, es könnte Lebewesen auf dem Mars geben. Das erklärt die schnelle Bereitschaft der Lemusak, die fremden Metallteile für Fragmente eines Raumschiffs zu halten.

Erst 2011 wurden das Gebiet und das Fundmaterial erneut ausgiebig untersucht, nun von Paul D. Rangier und dem Institut de géologie. Herbert Silure fasst die Ergebnisse in seinem Artikel *Les secrets de sésame dévoilés* (*Leko*, 8. Oktober 2011, S. 18.) zusammen. Die Wissenschaftler fanden weitere Fragmente des Meteoriten in der Gegend von Chitwouj. Sie stellten fest, dass einzelnen Eisenmassen direkt auf dem für das Gebiet typischen, rötlich gefärbten Kalkstein aus dem Pleistozän auflagen. Rangier schloss daraus, dass der Meteorit erst nach der Bildung dieser Formationen gefallen sein konnte. Sie datierten die Schichten auf die Jahre 11'000–30'000 v. Chr. Rangier schätzte das Alter des Meteoriten selbst auf über vier Milliarden Jahre.

FEIN STRUKTURIERT, NICHT ROSTFREI

Beim Eintritt in die Erdatmosphäre zerplatzte Sésame in mehrere tausend Bruchstücke, die in einer ellipsoiden Zone von rund 370×185 m



Die Geologen ließen die Oberseite des größten Stücks von Sésame anätzen und polieren, um die Widmanstätten-Struktur sichtbar zu machen. Das Fragment befindet sich heute im Musée d'histoire naturelle in Port-Louis.



Eisen aus dem All: Im Shop des Musée d'histoire naturelle in Port-Louis kann man auch kleine Stückchen des Meteoriten Sésame erwerben – anätzen muss man sie allerdings selbst. Dieses Stücklein wiegt 6.12 g.

östlich von Chitwouj niedergingen. Insgesamt fand man mindestens 260 kg Meteoritenmaterial auf dem Gebiet, wobei das größte Stück rund 140 kg wiegt, eine nahezu rechteckige Form und eine gerade Oberfläche hat. Sésame stammt aus dem Asteroidengürtel, er wird heute als feiner Oktaedrit der Gruppe IV A klassifiziert. Er ist nicht rostfrei, ohne Rost hat er eine glänzende, silbrig-metallische Farbe. Seine Struktur ist polykristallin und zeigt, einmal angeätzt, die Widmanstätten-Struktur. Diese Struktur ist ein unverwechselbares Kennzeichen für die meteoritische Herkunft – es gibt auf Erden nichts, was eine ähnliche Struktur aufweisen würde. Viele der Fragmente befinden sich heute im Musée d'histoire naturelle in Port-Louis.

Die Geschichte der Auffindung des Meteoriten Sésame hat auch einem auf der ganzen Insel berühmten Rezept den Namen gegeben, dem Pain de Mars, einem Kuchen mit Ingwer, Gewürznelken, Kardamom, Piment, Sesam und Zimt.



Gogof di Podsi

In einer Höhle bei Chitwouj wurde einst Würzpaste fermentiert

Beim Ausbau einer Höhle im Norden von Chitwouj, die von der Strassenbaubehörde schon seit vielen Jahren als Geräteschuppen gebraucht wurde, entdeckte man 2008 die Reste von mehreren, halb im Boden vergrabenen Töpfen. Die Gefäße hatten einen Durchmesser von mehr als einem Meter und waren aus dickem Ton gefertigt. Bei der systematischen Untersuchung der *gogof* («Höhle») fand der Service des opérations archéologiques insge-

Die Töpfe, in denen die Paste fermentiert wurde, konnten teilweise gut rekonstruiert werden.



Wer die Gogof di Podsi besichtigen möchte, muss die Behörden von Chitwouj oder das Office de Tourisme in Sentores kontaktieren. Die Gitter vor der Höhle stammen noch aus der Zeit, als hier Verkehrsschilder, mobile Ampeln und Poller deponiert wurden.

samt zwölf dieser *podsi*, wie «Töpfe» auf Lemusisch heißen, und konnte einige weitgehend rekonstruieren.¹ In den Behältnissen fand man die vertrockneten Reste einer Substanz, die in einem Labor in Port-Louis analysiert wurde. Offenbar stellte man in den Töpfen durch längere Fermentation eine Würzpaste aus Chili, Pfeffer, Getreidemehl, Malz, Zucker und Salz her. Wegen diverser Störungen der Stratigrafie durch die moderne Nutzung der Höhle konnte die ganze Anlage nur sehr ungenau auf das 8. bis 14. Jahrhundert datiert werden.

2015 entdeckte man in der Luzlek di Zigaxol, einer Kloake aus dem 13. Jahrhundert im Süden von Sentores, Töpfchen mit den Rückständen einer Substanz, deren Zusammensetzung große Ähnlichkeit mit der Paste aus der Gogof di Podsi aufwies.² In der «petite usine de condiments», wie die zuständige Archäologin die Höhle nennt, stellte man demnach in ziemlich großem Stil eine Würze her, welche zumindest im 13. Jahrhundert in den Küchen im Zentrum von Lemusa häufig zum Einsatz kam. Möglicherweise besteht auch noch ein Zusammenhang zu einem Relief, das in einer Höhle am Fuß der Burdj Najar gefunden wurde und eine Verkaufsszene zeigt.³ Der Gewürzhändler Mike Musan hat Versuche unternommen, diese Paste zu rekonstruieren und dem Resultat den Fantasienamen *Luzala* gegeben, der sich mittlerweile auch unter Fachleuten eingebürgert hat.

¹ Loana Barcelo: *Une usine de condiments du garùbi-um. Recherches archéologiques dans le Gogof di Podsi et analyses chimiques des matériaux trouvés.* In: *Revue historique.* Nr. 78. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2011. S. 81–88.

² Maxime Lafait, Kiana Mobunu: *Une sauce standard du 13e siècle. Analyse de résidus alimentaires issus*

de Luzlek di Zigaxol. In: *Revue historique.* Nr. 86. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2019. S. 211–214.

³ Corinne Cochuignac: *En visite chez une marchande d'épices. Le relief de la grotte au pied du Burdj Najar.* In: *Revue historique.* Nr. 89. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2022. S. 39–44.



Lòkj di bardje oan

Ein isoliertes Kuppelgrab aus dem 5. Jahrhundert v. Chr.

Im Frühling 2019 ließ ein Wanderhirte seine Schafe auf den Abhängen des Maro Frondj weiden, einem Hügel im Norden des Weilers Labelle. Am Abend fehlte ein Muttertier. Er suchte es mit der Hilfe seiner Hunde und fand es schließlich mitten auf einer Wiese. Es klemmte mit seinem Hinterlauf zwischen zwei Steinplatten fest, die nur wenig aus dem Gras ragten, offenbar aber zu einer unterirdischen Kammer gehörten. Der Hirt

Das 2019 entdeckte ‹Grab des einsamen Dichters› am westlichen Abhang des Maro Frondj.

erkannte, dass es sich um eine Art Grab handeln musste. Er kehrte am nächsten Tag mit Werkzeug zurück und begann, während seine Schafe rundum grasten, die Kammer auszubuddeln. Was er fand, ist nicht bekannt. Aber es muss so interessant gewesen sein, dass er einen Monat später seine Herde verkaufte und das Land verließ. Einige Wochen später erhielt die Direction de l'Architecture et du Patrimoine einen Brief ohne Absender aus Paris. In dem Umschlag befand sich eine Fotografie des Grabes und eine Lageskizze. Die Archäologen suchten das Grab und informierten die Polizei, die zwar herausfand, wer die Raubgrabung durchgeführt hatte, jedoch keinerlei Möglichkeit sah, den Hirten und seine Beute aufzuspüren oder polizeilich zu verfolgen.

So stellte die *Gazette de Port-Louis* dar, was im Frühling 2019 am Maro Frondj geschah.¹ Zweifellos ist da einige Spekulation im Spiel. Fest steht aber, dass der Service des opérations archéologiques im Sommer 2019 eine kurze Notgrabung am Maro Frondj durchführte und als erstes feststellte, dass es keine weiteren Grabstätten in der unmittelbaren Umgebung gab.² Der Hirte hatte offenbar ein einzelnes, vermutlich völlig intaktes Kuppelgrab aus der Antike gefunden, das Gelände aber leider wild durchwühlt, die Zusammenhänge für die Archäologie weitgehend zerstört. Zum Glück allerdings hatte sich der Mann nur für Dinge interessiert, die er für wertvoll hielt. So fanden die Archäologen einige Fragmente von Gefäßen, die noch Spuren verschiedener Speisen enthielten, die man dem oder den Toten mit auf die Reise ins Jenseits gegeben hatte. Diese Reste gestatteten es, das Grab mit Hilfe der Radiokarbonmethode auf das mittlere 5. Jahrhundert v. Chr. zu datieren. Seltsamerweise fand man in dem Hügel zwar klare Hinweise darauf, dass hier ganze Körper bestattet worden waren, jedoch nicht einen einzige Knochen, nicht einmal ein Fragment. War es möglich, dass der Hirte die Knochen mitgenommen hatte? Hatten Tiere sie gestohlen? Alle? Oder handelte es sich bei dem Tumulus um ein Kenotaph?

Allen Verwüstungen des Ortes zum Trotz machten die Archäologen doch einen wirklich sensationellen Fund: eine kaum 4 cm lange Scherbe, ein Stück vom Rand eines eher feinwandigen Gefäßes, mit vier in den Ton geritzten Buchstaben. Es handelt sich dabei um das älteste Zeugnis einer Schriftkultur auf der Insel. Was allerdings nicht unbedingt bedeuten



In der Lòkj di bardje oan fand man das älteste Zeugnis einer Schriftkultur auf der Insel. Sollte es sich bei den Zeichen um Abskeut handeln, könnte man «DEFL» lesen. (Bild Musée historique)

muss, dass man damals auf Lemusa bereits geschrieben hat.³ Gleichwohl überboten sich die Medien, als der Fund bekannt wurde, mit wilden Spekulationen. Die originellste Interpretation der Scherbe lieferte eine junge Archäologin in der *Liberté*.⁴ Sie vermutete, dass es sich bei dem kleinen Tumulus um das Grab eines einsamen Dichters handeln müsse. So absurd diese Idee auch war, der Name ist dem Ort doch geblieben, der unterdessen sogar von der NI aus als Lòkj di bardje oan, als «Grab des einsamen Dichters» ausgemalt ist.

Unter Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern hat die Scherbe einige Kontroversen ausgelöst – zumal es sich bei den vier Buchstaben möglicherweise um lemusische Schrift handeln könnte. Bis 2019 ging man nämlich davon aus, das Abskeut, also das lemusische Alphabet, habe sich erst im Verlauf der großen Einwanderungswelle ab dem 6. Jahrhundert entwickelt.

Die vier Buchstaben auf dem *Tesson du poète*, auf der Scherbe aus dem Dichtergrab könnten allerdings von ihrer Anmutung her durchaus

in Abskeut verfasst sein. In dem Fall stünde da Δ#P (DEF) und vermutlich < (L). *Defl* wäre sogar ein lemusisches Wort, das «Tiefe» bedeuten würde. Allerdings merken Tom Barol und Carla Binieri, die Verantwortlichen der Notgrabung, in ihrem Bericht zum *Tesson du poète* an, dass es «als sehr unwahrscheinlich bis völlig unmöglich anzusehen ist, dass man im 5. Jahrhundert v. Chr. bereits Lemusisch auf der Insel sprach», bildete sich diese Sprache doch erst ab dem 6. Jahrhundert allmählich aus, basierend auf den diversen Sprachen der Einwanderer aus Europa.⁵

Der Archäolinguist Magnus Pala wiederum, der den *Tesson du poète* ebenfalls untersucht hat, hält dem entgegen, dass es «durchaus denkbar wäre, dass auch einzelne Worte aus Sprachen ins Lemusische aufgenommen wurden, die vorher schon auf der Insel verbreitet waren».⁶ Sarah Kise-Comté wiederum ist der Ansicht, die Buchstaben auf der Scherbe seien gar kein Lemusisch, sondern Etruskisch oder Phönizisch – und die Scherbe ein Überbleibsel von einem aus dem Mittelmeerraum importierten Gefäß.⁷

Die Forschenden hoffen, dass die aus dem Grab geraubten Gegenstände eines Tages wieder auftauchen. In dem Fall könnte es möglich sein, genauer zu bestimmen, welcher Kultur auf der Insel das Grab zuzurechnen ist.⁸

¹ Paul-André Toupompe: *Les remords du voleur. La curieuse histoire de la découverte de la tombe du poète solitaire*. In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 15. Juni 2019. S. 13.

² Tom Barol, Carla Binieri: *La soi-disant tombe du poète solitaire. Fouille d'urgence dans un tumulus pillée à l'ouest du Grand Front*. In: *Revue historique*. Nr. 87. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2020. S. 79–92.

³ Vergleiche den besonnenen Aufsatz von Manuel Menuis: *Écrire ou ne pas écrire? Le plus ancien témoignage d'une culture de l'écrit sur l'île*. In: *Leko*. Freitag, 27. September 2019. S. 34.

⁴ Pipi Drema: *La tombe d'un poète solitaire. Les fouilles à l'ouest du Frondj Maro*. In: *Liberté*. Samstag, 12. Oktober 2019. S. 17.

⁵ Barol, Binieri: *Op. cit.* S. 90.

⁶ Magnus Pala: *Le premier texte en lémusien. Le Tesson du poète (tesson avec inscription de la tombe dite du poète solitaire)*. In: *Revue historique*. Nr. 88. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2021. S. 15.

⁷ Sarah Kise-Comté: *Fatale similitude des lettres. Les hypothèses émises jusqu'à présent sur la tessiture du poète partent de prémisses erronées*. In: *Revue historique*. Nr. 89. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2022. S. 77–82.

⁸ Barol, Binieri: *Op. cit.* S. 92.



Wenn man das Pain de Mars nicht auf traditionelle Art mit Sahne serviert, dann ist auch die Quadratform nicht zwingend.

Pain de Mars

Kuchen mit Ingwer, Kardamom, Piment, Sesam und Zimt

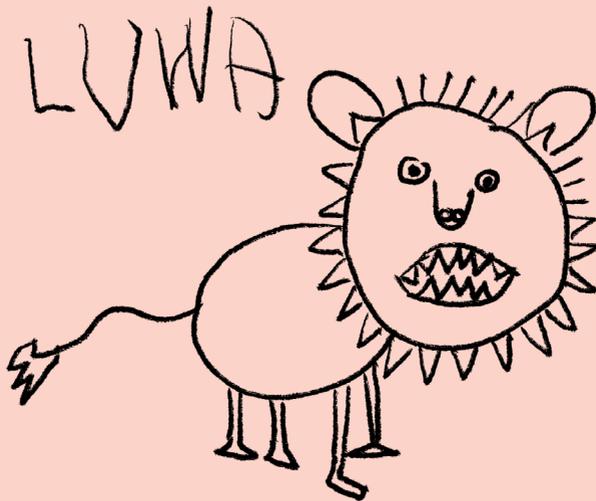
Der Name dieses «Brot» (eigentlich handelt es sich eher um einen Kuchen) geht auf einen Zwischenfall zurück, der 1907 kurzfristig für Aufregung sorgte. Damals fand ein Sesambauer aus Chitwouj rostige Metallstücke auf seinem Land, die er für Wrackteile eines abgestürzten Raumschiffes vom Mars hielt. In Verlauf der polizeilichen Ermittlungen wurde er verhaftet und eingesperrt. Am zweiten Tag seiner Festsetzung soll ihm seine Frau einen quadratischen Kuchen ins Gefängnis gebracht haben, der von den Wächtern als Pain de Mars bezeichnet wurde. Vielleicht weil sie die quadratische, für einen Kuchen eher untypische Form, an die Beschreibung des größten Metallstücks erinnerte, das der Bauer gefunden hatte. Vielleicht auch bloß weil die Beamten sich über den Inhaftierten lustig machen wollten.

Die Löwenmaus

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Eine kleine Maus döste eines Nachts auf einem Buch vor sich hin, das die Afrikareisen von Alphonse Babila beschrieb. Als sie morgens aufwachte, fühlte sie sich wie ein Löwe. Stolz trat sie in das Licht des Tages hinaus und wuchtete bei jedem Schritt mächtig ihre Schultern nach vorn. Sie stellte sich auf die Spitze eines Steins, reckte das Kinn mit würdevoller Ruhe nach oben und ließ den Blick über ihr Imperium gleiten. Ein Storch, der noch nicht gefrühstückt hatte, entdeckte das Tierchen sofort und hüpfte freudig herbei. Als die Maus den Vogel auf sich zuschießen sah, fletschte sie ihre Zähnchen. Kurz vor dem Ziel wandte der Storch seinen Schnabel von der Beute ab, etwas an dem Happen war ihm nicht geheuer.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.56.



Zeichnung von Ida Versmer. Lüwa ist das lemuische Wort für «Löwe».



Die traditionelle Art, das Pain de Mars zu servieren, erfordert einiges Geschick, das im vorliegenden Fall allerdings nur teilweise aufgebracht wurde: Man schneidet den Kuchen in quadratische Stücke, rückt sie auseinander, klemmt steife Schlagsahne dazwischen, und schiebt die Stücke wieder zusammen. Wer die Geschichte kennt, die hinter dem Namen Pain de Mars steckt, wird in dem so servierten Kuchen vielleicht auch die für Meteoriten typische Widmanstätten-Struktur wiedererkennen.

Bei dem «Marsbrot» handelt es sich um einen traditionellen Sesam-Gewürzkuchen aus Chitwouj, dessen Rezept deutlich älter sein dürfte als die Geschichte rund um die Invasion der Insel durch die Wesen vom Mars. Dass das Gebäck in quadratischer Form hergestellt wird, hat einen ganz pragmatischen Grund: Nach dem Ofengang wird der Kuchen in Würfel geschnitten, die werden etwas auseinander gerückt, Schlagsahne wird dazwischen appliziert, die Stücke werden wieder aneinander gerückt, und das Ganze kommt noch lauwarm auf den Tisch. Der Name Pain de Mars bürgerte sich ein, auch wenn sich der kriminalistische «Fall» bald als Folge des Falls eines Meteoriten entpuppte und der Bauer wieder auf freien Fuß kam. Der Kontext hat dem Rezept zu einiger Popularität verholfen und heute wird das Pain de Mars auf der ganzen Insel gerne gebacken.

Die traditionelle Art, das Pain de Mars mit viel Schlagsahne zu servieren, ist etwas heftig. Man kann den überaus würzigen Kuchen aber auch einfach so oder allenfalls mit ein wenig Kompott genießen.

Für eine 22 cm Quadratform

80 g Butter
75 ml Milch (5 EL)
120 ml Saure Sahne (15% Fett)
1 Ei
200 g Zucker
6 Kapseln grüner Kardamom
1 TL Piment
1 Zimtstange von etwa 5 cm Länge (4 g)
5 Gewürznelken
180 g Weizenmehl (Type 550)
2 TL getrockneter und gemahlener Ingwer
1 TL Natron
~ Salz
40 g weißer Sesam

1 | Butter und Milch in einer Pfanne sanft erwärmen, bis die Butter geschmolzen ist. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Sahne, Ei und Zucker mit einem Schneebesen einrühren und alles zu einer glatten Masse verarbeiten.

2 | Die Samen aus den grünen und den schwarzen Kardamomkapseln lösen, zusammen mit Piment, Zimt und Nelken am besten in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem feinen Pulver zermahlen.

3 | Das Mehl in eine Schüssel geben. Die frisch gemahlene Gewürze, den gemahlene Ingwer, Natron, Salz und Sesam unterheben und alles gut vermengen.

4 | Die Butter-Milch-Masse begeben und alles zu einer glatten Masse verrühren.

5 | Den Boden einer etwa 22×22 cm großen Kuchenform mit Backtrennpapier auslegen, die Seitenwände einfetten. Teig in diese Form geben, glatt streichen und in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens 25–35 Minuten backen. *Das Volumen des Kuchens verdoppelt sich während des Backvorgangs. Zur Sicherheit kann man zum Schluss eine Stäbchenprobe machen: Dabei sticht man mit einem trockenen Holzstäbchen in die Mitte des Kuchens und zieht es wieder heraus. Wenn keine Teigreste daran kleben, dann ist der Kuchen gar.*

6 | Auf ein Kuchengitter setzen und am besten noch warm servieren.



Klax di Garüb

Der markante Felsen an der N1 war ein sesoulistisches Heiligtum

Wer über die N1 von Gwosgout nach Sentores fährt, sieht kurz nach der Brücke über die Sacula links der Straße einen kleinen Hügel und darauf einen markanten Felsen, der ein wenig an einen aus dem Boden ragenden Schädel erinnert. Aus der Nähe erkennt man, dass mitten in dem Stein eine knapp meterlange Vertiefung eingearbeitet ist, die an ein Ei oder an einen Samen erinnern kann. Sie hat dem *klax* («Felsen») den Namen

Manche erkennen im Klax di Garüb ein Gesicht mit weit geöffnetem Mund.

Der verlorene Sohn

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein Bauer hatte einen Carobbaum, der auf jeden Herbst hin die prächtigsten Früchte produzierte. Im September schlug er jeweils mit einer langen Stange gegen die Äste, um die Schoten zu ernten. Eines Tages stellte er fest, dass der Baum so hoch geschossen sein musste, dass keine Stange mehr lang genug war, die Äste zu erreichen. Also befahl er seinem Sohn, auf den Baum zu klettern und die Schoten herunterzuschütteln. Der Junge kletterte und kletterte, doch er kam den Ästen nicht nahe, denn mit jedem Meter, den er höher stieg, wuchs auch die Krone einen Meter weiter in den Himmel. Deswegen sagt man auf Lemusa, wenn einem etwas zu viel wird, «es steigt mir über die Carobstange hinaus». Was aus dem Bub wurde, ist nicht bekannt.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 18.



Zeichnung von Ida Versmer. UXGÖL ist das lemsuisische Wort für «Leiter», BALAK bedeutet «Bube» (oder «Mädchen»).



Bei dem Brand auf dem Nòg di Garüb wurde diese Ecke eines Gebäudes freigelegt, das wohl einst zu einer sesoulistischen Tempelanlage gehörte.

gegeben, denn die Menschen in der Gegend hielten das Loch offenbar früher für den Abdruck eines riesigen Johannesbrotkerns. Dass sie ausgerechnet auf *garüb* kamen, wie *Ceratonia siliqua* auf Lemusisch heißt, ist kein Zufall: Hügel und Umgebung waren bis Ende der 1990er-Jahre dicht von sehr alten Johannesbrotbäumen bewachsen: Im August 2000 aber schlug ein Blitz ein, brannten die ganzen Bäume nieder.¹ Heute wirkt der *nòg* («Hügel») eher trocken und ein wenig kahl. Man hat zwar versucht, neue Johannesbrotbäume zu pflanzen, doch es wuchsen nur ein paar magere Koniferen.

Der Brand hat auch einen kleinen Erdbeben verursacht und dabei eine aus Stein gebaute Struktur sichtbar werden lassen.² Eine archäologische Untersuchung konnte allerdings erst 2016 durchgeführt werden.³ Man entdeckte, dass rund um den Felsen einst mehrere kleine Gebäude aus Stein gestanden hatten, deren Mauern aus sorgfältig behauenen Quadern gefertigt waren. Man fand auch verkohlte Speisereste und konnte sie auf das ausgehende 9. Jahrhundert datieren. Die Archäologen glauben, dass



Der Awrup (*Podexella crassa*) ist ein etwa 10 cm hoch wachsender Vogel aus der Familie der Podexellae, der vor allem im Süden der Insel häufig anzutreffen ist. Er hat einen kurzen und kräftigen, stark gebogenen Schnabel von leuchtend oranger Farbe. Sein Auge ist von einem weißen bis hellgrauen Ring umgeben. Das Körpergefieder ist hellgrau mit bläulichen Reflexen. Der Schwanz ist gegabelt und nicht sehr lang, die Flügel wirken im Flug eher kurz und stumpf. Die Beine sind orangerot.

Der Awrup lässt sich gerne auf flachen Felsen nieder, vermutlich fühlt er sich da besonders sicher. Das auffälligste Merkmal des Vogels ist seine *Sella*, ein rüsselartiger Auswuchs neben dem Anus, der ihm dazu

dient, auch auf glatten Oberflächen sicher und bequem sitzen zu können. Diese *Sella* besteht vor allem aus Fettgewebe und kann im Flug weitgehend eingezogen werden. Je älter der Awrup allerdings wird, desto schwerer fällt es ihm, diesen Stöpsel zu «versorgen», er baumelt dann auch nach dem Start noch länger hin und her, was sich durchaus zu einer Behinderung auswachsen kann.

Der Name des Vogels geht vermutlich auf *awrepjié* («ausharren») zurück, eine Anspielung auf seine Tendenz, lange unbewegt auf Felsen sitzen zu bleiben. Das passt auch zu der sesoulistischen Gottheit, deren *ptitsa*, deren Vogelgestalt er ist: Ukri ist die Gottheit der Geduld und Beharrlichkeit in schwierigen Situationen.

es sich bei einem Teil der Anlage um ein sesoulistisches Heiligtum gehandelt haben könnte. Die Nische im Zentrum des Felsens, der vermeintliche Abdruck eines riesigen Samens, hätte dann dazu gedient, einen bestimmten Vogel einzuladen, sich in der Nische niederzulassen.

Im Rahmen eines Experiments kleideten die Archäologen die Nische einladend mit Zweigen und Gras aus, dann warteten sie, ob sich ein Vogel das Plätzchen zum Nest machen würde. Tatsächlich richtete sich nach wenigen Stunden bereits ein Awrup (*Podexella crassa*) in dem Loch gemütlich ein. Der Awrup ist die *ptitsa*, die Vogelgestalt von Ukri. Möglich also, dass die sesoulistische Gottheit der Geduld und Beharrlichkeit in schwierigen Situationen hier verehrt wurde. Die Archäologen räumen allerdings in ihrem Bericht ein, dass die von ihnen angewandte Methode wissenschaftlichen Kriterien wohl nicht genügen würde.⁴

In welchem Jahrhundert die Anlage aufgegeben wurde, ist nicht bekannt, vermutlich aber noch im Mittelalter. Dass heute von den ganzen Gebäuden nicht mehr viel zu sehen ist, hat einen einfachen Grund: Sie alle bestanden vermutlich, genauso wie die erhaltene Ecke, aus sorgfältig behauenen Quadern, die leicht abtransportiert und andernorts gut wieder verbaut werden konnten. Tatsächlich haben die Archäologen in Sentores drei Häuser mit Mauern aus dem 14. und 15. Jahrhundert identifizieren können, in denen höchstwahrscheinlich Quader von Nòg di Garùb verbaut worden sind. Man kann also vermuten, dass die Anlage bis ins 14. Jahrhundert hinein benutzt wurde.

Man vernimmt gelegentlich, die abgebrannten Johannisbrotbäume seien über tausend Jahre alt gewesen. Tatsächlich war das Klima zwischen 486 und 1337 besonders günstig für *Ceratonia siliqua*. Darum nennt man dieses Zeitalter ja auch das Garùbium.⁵ Gleichwohl ist es «wenig wahrscheinlich, wenn auch nicht völlig unmöglich, dass Johannisbrotbäume älter als fünfhundert Jahre werden», wie die Archäologen mit Verweis auf Informationen einer Archäobotanikerin schreiben.⁶

Bei dem Brand im August 2000 wurde auch der Bauernhof im Süden des kleinen Hügels zerstört. Die Gutsbesitzer hatten von der Bewirtschaftung der zahlreichen Johannisbrotbäume gelebt. Sie hatten die ganzen Carobfrüchte verkauft, Carobpulver und auch weißes Johannisbrotkernmehl, das man vor allem als Verdickungsmittel braucht. Die

Leute selbst konnten den Flammen entkommen, kehrten aber nie mehr zurück. Von dem ganzen Betrieb haben sich nur die verkohlten Überreste eines Hauses, das Blechdach eines Lagerschuppens und das Gerippe eines vierrädrigen Anhängers erhalten – sieht man von einer hübschen Legende ab, die Jana Godet erzählt.

Wer den Klax di Garüb besucht, kommt zwangsläufig an dem kleinen Café Ukri vorbei, das Sus Miller, früher Übersetzerin und Journalistin bei Leko, auf einem Parkplatz bei der Abzweigung zum Ausgrabungsgelände betreibt. Sie lockt die Kunden mit unentgeltlichen Informationen zu den archäologischen Stätten der Gegend (Lòkj di Bardje Oan, Bucht der Sacula) an, verführt sie aber dann gerne zu einer heißen Milch mit Carobpulver und Honig, zu einem Carob Carrot Cake oder wenigstens zu einem Carob Cardamom Cookie. Besonders beliebt ist ihr Jùabom di garüb, ein Flammeri mit Carob und Ahornsirup. Miller verkauft auch Dosen mit Carobpulver, das sie Woulvan⁷ Ukri nennt – auf dem Etikett prangt die Figuration der Gottheit aus dem Zeichenatelier der Société pour les êtres lémusiens.⁸ Miller macht indes keinen Hehl daraus, dass ihr Produkt nicht in der Gegend angebaut wird, sondern auf einer Farm bei Dézè.

¹ Paul Potz: *Orage dévastateur près de Gwosgout. Un éclair met le feu à la forêt de caroubiers sur le Nòg di Garüb*. In: *Gazette de Port-Louis*. Montag, 9. August 2010. S. 1, 4.

² Zoë Incabis, Paul Potz: *Traces d'un habitat vieux lémusien. Découvertes après l'incendie sur le Nòg di Garüb*. In: *Gazette de Port-Louis*. Donnerstag, 30. September 2010. S. 13. Wie der Titel des Artikels deutlich macht, glaubte man zunächst, man habe die Reste einer Wohnsiedlung vor sich.

³ Simon Flavie, Simon Gossau: *Un lieu de culte sesouliste? Feuilles autour du Klax de Garüb*. In: *Revue historique*. Nr. 85. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2018. S. 73–80.

⁴ Flavie, Gossau: *Op. cit.* S. 78.

⁵ Siehe Coni Fuson: *Temps variables. Les époques climatiques de Lemusa*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 1966. S. 67–82.

⁶ Flavie, Gossau: *Op. cit.* S. 79.

⁷ Woulvan ist das lémusische Wort für «Pulver».

⁸ Die Gesellschaft für lémusische Wesen verwaltet das Erbe des Künstlers Louis Bigord, der in den 1930er-Jahren die ersten Bilder sesoulistischer Gottheiten schuf. In der Tradition seiner Zeichnungen entwirft sie laufend weitere Figurationen.



Das Fiammeri passt auch zu frischen Früchten oder zu trockenen Keksen wie Löffelbiscuits.

Jùabom di garùb

Johannisbrotflammeri mit Ahornsirup und Sesamöl

Am Rand der N1 kurz vor Sentores betreibt Sus Miller, früher Übersetzerin und Journalistin bei *Leko*, auf einem Parkplatz das kleine Café Ukri (benannt nach der gleichnamigen Gottheit aus dem sesoulistischen Pantheon). Wer die archäologischen Stätten der Gegend besichtigen möchte, etwa den nahen Klax di Garùb oder das sogenannte Grab des einsamen Dichters (Lòkj di Bardje Oan), der wird von Miller professionell informiert und auf den richtigen Weg geleitet. In ihrem Café duftet es allerdings so herrlich, dass sich die meisten, ehe sie den Marsch zu den Ruinen antreten, eine heiße Milch mit Carobpulver und Honig gönnen, ein Stück Carob Carrot Cake oder ein Carob Cardamom Cookie.

Die mit Abstand beliebteste Spezialität von Sus Miller ist allerdings der Jùabom di garùb, ein Flammeri mit Carob, Ahornsirup und ein paar Tropfen gerösteten Sesamöls, der «geheimen Zutat» von Sus Miller.

Der Jùabom di garùb hat auch in *Ùèrdjap* («Metamorphose») von Osan Divo (Paris: Kalimason, 2022, S.99) einen Auftritt, einem einen auf Lemusisch verfassten Miniroman über ein Paar, das sich durch seine gegenseitigen Beleidigungen erst seelisch, schließlich auch körperlich verändert.

Louise krallte sich mit der rechten Hand ein tennisballgrosses Stück Carobpudding aus der Schale und schleudert es ohne zu Zögern quer durch den Raum. Jean-David zuckte zusammen und konnte gerade noch den Kopf zur Seite reißen. Der Pudding flog an ihm vorbei und klatschte wenige Zentimeter neben einem hölzernen Kruzifix gegen die Wand, wo er sich zwar mit einem Platschen flach drückte, jedoch keineswegs abrutschte, sondern kleben blieb.

«Ein Wunder!», sagte Jean-David, schleuderte seine Finger verächtlich in Richtung des Gekreuzigten und prustete voller Widerwillen erst Luft durch die Nase, dann über die leicht vorgewölbte Unterlippe: «Du würdest besser zu einem Pudding beten, als zu deinem Jesus!»

Louise ging quer durch den Raum und so nah an ihm vorbei, dass er den würzigen Duft ihres Haars riechen konnte. Sie ging vor der Wand auf die Knie, schloss die Augen und faltete die Hände: «Oh Pudding, mach, dass dieser Idiot zu Gelatine wird. Und gib mir einen Hammer, damit ich ihn an die Wand nageln kann.»

Für 4 Personen

400 ml Milch

100 ml Ahornsirup

40 g Maisstärke

40 g Johannisbrotmehl

½ TL Salz

1 TL Öl aus geröstetem Sesam

1 EL Pininkerne

Beim Abkühlen wird die Oberfläche dunkler und etwas matt. Man kann sie vor dem Essen mit etwas Ahornsirup bepinseln, um ihr Glanz zu verleihen.

1 | 100 ml Milch mit Ahornsirup, Maisstärke, Johannisbrotmehl und Salz zu einer glatten Sauce verrühren.

2 | 300 ml Milch zum Kochen bringen, vom Feuer ziehen. Angerührte Johannisbrot-Stärke-Sirup-Mischung unterheben.

3 | Sauce unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen erneut erwärmen, bis sie einzudicken beginnt. Vom Feuer ziehen, Sesamöl begeben und 2–3 Minuten weiterrühren. Auf Schüsselchen oder Gläser verteilen, mit Pinienkernen belegen.



Baie des Lambis

Die Sacula und ihre Kultur der Riesenflügelschnecke

An einem Flussdelta, das wenige Kilometer nördlich von Sentores liegt, lebten in großer Abgeschlossenheit noch bis ins zwanzigste Jahrhundert hinein die Sacula, ein Volksstamm mit ungeklärter Herkunft. Früher nahm man an, die Sacula seien aus einer Splittergruppe von Arawak entstanden. Michel Babe, der sich als Anthropologe auch mit den Sacula auseinandergesetzt hat, vertrat aber zunächst die Ansicht, dass sich die-

Heute sind die Bewohnerinnen von Labelle öfter mit Bananen als mit Riesenschnecken unterwegs.

ser Volksstamm wohl eher aus einer Splittergruppe der Kariben gebildet habe: «Auf allen Inseln der Karibik zeigen Arawak-Indianer und ihre Nachfahren die Tendenz, sich in bewaldete Gebiete zurückzuziehen. Es sind die Kariben, die als Seefahrer die Küsten besetzten. Die Sacula waren, so viel ist sicher, eine eindeutig maritime Kultur – es scheint uns also wahrscheinlicher, dass ihre Vorfahren unter den Kariben zu suchen sind.»¹ Einige Jahre später dann kommt Baboe nach neuen Untersuchungen zum Schluss, dass «es gegenwärtig nur eine Herkunft der Sacula gibt, die man als gesichert ansehen kann: unbekannt.»²

Die Spuren der Sacula lassen sich möglicherweise bis ins erste Jahrhundert v. Chr. zurückverfolgen lassen.³ Obwohl die Sacula heute als autonome Gruppe nicht mehr existieren, hat ihre Kultur in der Region allerlei Spuren hinterlassen. Auch prahlt mancher Fischer auf Lemusa damit, dass in seinen Adern immer noch das Blut der Sacula fließe – sagt man diesen Menschen doch nach, sie seien besonders raffinierte Fischer und ausgezeichnete Seeleute gewesen. Wie die Sacula zu einem solchen Ruf gekommen sind, ist unbekannt. Historisch gibt es keinerlei Hinweise darauf, dass die Sacula mit besonderem Geschick zur See gefahren wären. Weit wichtiger als der Fischfang war für sie nämlich das Sammeln von Muscheln. Muscheln waren aber nicht nur das Hauptnahrungsmittel der Sacula, sie spielten auch sonst eine zentrale Rolle in ihrer Kultur.

MUSCHELSAMMLER

Die Sacula sammelten die verschiedensten Sorten von Muscheln, eine ganz besondere Stellung aber nahm die Riesenflügelschnecke (*Strombus gigas*) ein, die sie in ihrer Sprache *ouataboui* hießen. Die Ouataboui, die heute auf der Insel meist *lambi* genannt werden, galten diesen Menschen nicht nur als Delikatesse, sie hatten auch bei religiösen Riten aller Art eine wichtige Bedeutung.⁴ Der Arzt Lucien Blagbelle (1803–1903), der in der Mitte des 19. Jahrhunderts die kulinarischen Angewohnheiten der Sacula untersuchte, zählte 1854 insgesamt 186 Männer, Frauen und Kinder zu dem Volk. Blagbelle verdanken sich die meisten Informationen über die Kultur der Sacula.⁵

Laut Blagbelle waren es hauptsächlich die Frauen, die Ouataboui sammelten. «Es ist unglaublich, mit welchem Geschick diese Frauen nach der

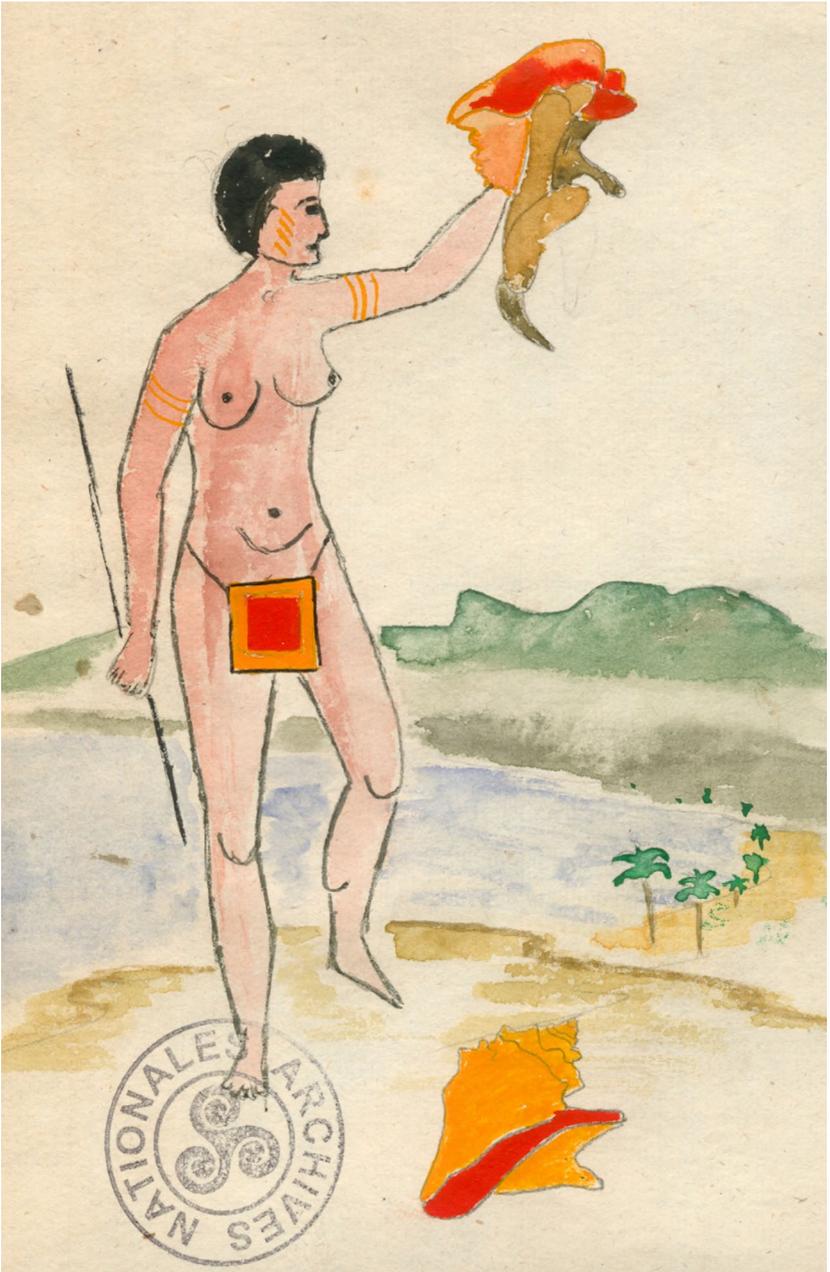


Die Riesenflügelschnecke (*Strombus gigas*) aus der Familie der Strombidae ist sehr schwer und massiv gebaut. Sie verfügt über eine dickwandiges Gehäuse, das sie von Geburt an mit einer Windung im Uhrzeigersinn ausbildet. Dieses Gehäuse erweitert sie mit Hilfe ihrer orangefarbenen Mäntel. Bis die Schnecke ausgewachsen ist, dauert es drei bis vier Jahre. *Strombus gigas* kann eine Größe von bis zu 30 cm erreichen. Die Öffnung des Gehäuses ist rosafarben und glänzend.

großen Muschel tauchen», schreibt Blagbelle.⁶ «Ausgerüstet mit einem kurzen Stab, der sie gegen angreifende Fische schützen soll, springen sie von ihren kleinen Booten aus ins Wasser und tauchen viele Meter tief. Dabei bewegen sie sich, als wären sie im Meer geboren und halten den Atem länger an als alle Taucher von Gwosgout. Selten habe ich eine gesehen, die nicht schon nach dem zweiten oder dritten Tauchgang die erste Lambis in ihr Boot hätte wuchten können.»⁷

STOLZE SAMMLERIN

Eine aquarellierte Zeichnung, die mit größter Wahrscheinlichkeit ebenfalls von Blagbelle stammt, scheint eine junge Frau nach der erfolgreichen Jagd auf Ouataboui zu zeigen.⁸ Bis auf einen Lendenschurz unbekleidet steht sie da und stemmt mit der Linken stolz eine Riesensflügelschnecke in die Höhe. In der rechten Hand hält sie einen schmalen



Sacula-Frau mit Ouataboui, gezeichnet um 1854 von Lucien Blagbelle. (Bild Archives nationales)



Die Bucht der Sacula nördlich von Sentores auf einer Postkarte des Busunternehmens Pierou aus dem Jahr 2003. Rechts die Mündung des Flüsschens Sacula, dessen Name an die Menschen erinnert, die hier einst gelebt haben. Im Hintergrund das Profil des höchsten Bergs der Gegend, davor der moderne Weiler Labelle. Der fragmentarische Zustand von Blagbelle's Notizen über die Sacula erlaubt es nicht immer, die einzelnen Blätter zweifelsfrei einzuordnen. Im Fall des Aquarells mit der Lambis-Jägerin aber hat Michel Babe sehr überzeugende Argumente dafür beigebracht, dass es sich tatsächlich um eine Szene aus dem betreffenden Zusammenhang handelt: Auf dem Aquarell ist rechts hinter der Frau ein Hügelzug zu sehen, in dem man mit etwas Fantasie das Profil eines Gesichts mit einer stark hervortretenden Stirn erkennen kann. Einen solchen Hügel sieht man tatsächlich auch von der Bucht aus, wo einst die Hütten der Sacula standen. Die Leute, die heute in dieser Gegend wohnen, nennen den Berg Maro Frondj, «Große Stirn».¹⁷

Stab. Während Blagbelle die Figur nur sehr summarisch wiedergegeben hat, sind die Schnecke sowie der Lendenschurz der Frau mit erheblich größerer Sorgfalt gezeichnet. Vielleicht hat das nur damit zu tun, dass die Darstellung unfertig ist, was sich nicht ausschließen lässt. In dem Umstand aber, dass der Arzt für die Schnecke und den Lendenschurz dieselben Farben verwendet hat, könnte man auch eine Andeutung sehen: Die aphrodisierende Wirkung von *Strombus gigas* ist bekannt und bei Lucien Blagbelle heißt es an einer Stelle mit der für ihn so typischen Zurückhaltung: «Ich vermute, dass sich die Frauen dem Sammeln dieser

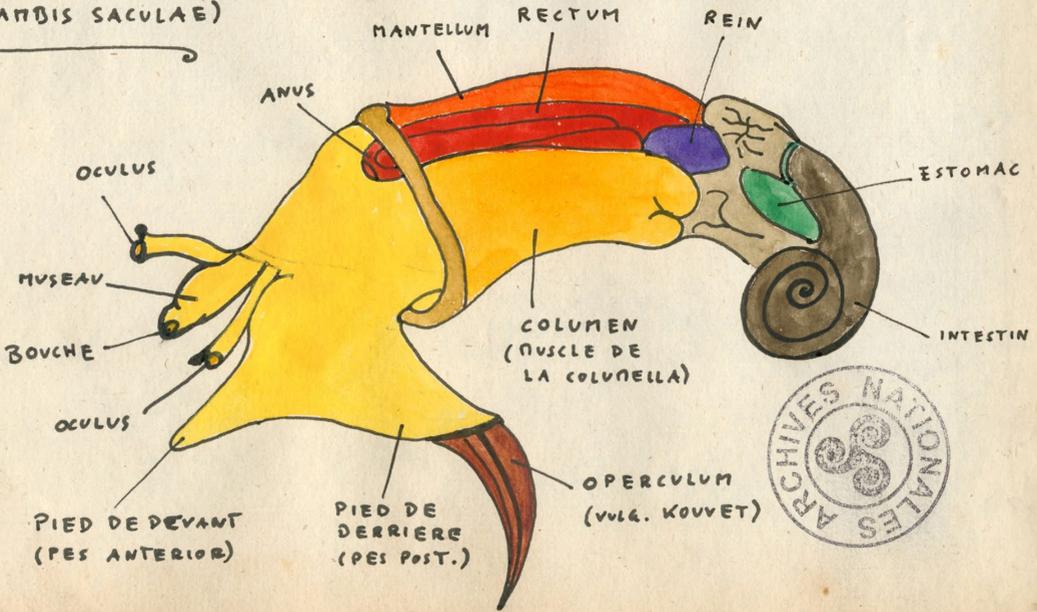
wundersamen Muschel verschrieben haben, um selbst Herrinnen über die Aufregung ihrer Nächte zu sein.» Dass Blagbelle mit der Wahl der Farben bewusst auf die aphrodisierende Wirkung der Riesenflügelschnecke anspielen wollte, lässt sich natürlich nicht beweisen. Ein Traum jedoch, der als Notiz überliefert ist, legt zumindest den Schluss nahe, dass der Arzt für die erotischen Aspekte seines Untersuchungsgegenstandes nicht gänzlich unsensibel war.⁹

Die Frauen waren nicht nur für das Sammeln der Ouataboui zuständig, sondern auch für die Zubereitung des großen Tiers. Blagbelle: «Natürlich zerschlagen sie die Muschel nicht, wie das so manche Barbaren tun. Ouataboui darf man nicht erlegen wie einen Fisch, sagen sie, Ouataboui muss sich ergeben. Und das braucht Zeit, viel Zeit. Haben die Sacula eine dieser riesigen Flügelschnecken gefangen, so binden sie diese mit dem Operculum, welches das Innere der Muschel schützt, an einem Ast fest und lassen das Tier dann in der Luft baumeln. Zentimeter um Zentimeter streckt sich der mächtige Muskel so, vom Gewicht der eigenen Behausung nach unten gezogen. Bis das ganze Tier sich ergeben hat, kann es Stunden, manchmal Tage dauern. Der Prozess mag aufwendig erscheinen, das gastronomische Ergebnis aber gibt den Sacula recht: Wird die mächtige Schnecke von unseren Köchen zubereitet, ist sie oft unerträglich hart, bei diesen Menschen aber liefert sie das köstlichste Fleisch der Welt.»

EINE DELIKATESSE?

Leider erfahren wir aus den Notizen von Blagbelle nicht, welche weiteren Maßnahmen die Sacula ergriffen haben, um die Riesenflügelschnecke weich zu bekommen. Heute besteht die gängigste Methode darin, den Muskel etwa mit Hilfe eines Eisenhammers wie ein Stück Rindfleisch weich zu klopfen. Wir wissen aus verschiedenen Quellen, dass namentlich die Bewohner der Karibik ganz unterschiedliche Methoden kannten, den zähen Muskel der Riesenflügelschnecke bekömmlich zu machen. So berichtet etwa Jean-Baptiste Du Tertre: «Die Wilden lassen das Lambi-Fleisch in Maniok-Wasser kochen, um es weich zu bekommen und essen recht oft davon».¹⁰ Du Tertre selbst allerdings hat wohl eher schlechte Erfahrungen mit Lambis gemacht, schreibt er doch an anderer Stelle: «Ihr

OUATABOVI
(LAMBIS SACULAE)



Fleisch ist so hart, dass man es selbst mit der besten Sauce nur essen wird, wenn man ziemlich ausgehungert ist.»

Auch der Dominikaner-Pater Jean-Baptiste Labat, der die Karibik rund fünfzig Jahre nach Du Tertre bereist, äußert sich zu *Strombus gigas*, sein Urteil fällt indes erheblich milder aus: Richtig zubereitet und mit Kräutern und Gewürzen verfeinert, sei das Weichtier ein wahrer Genuss, versichert er. Labat erwähnt außerdem, dass manche Antillen-Bewohner den Lambi mit einer sogenannten «Pimentade» servieren – einer außerordentlich scharfen Sauce. Und der Pater weiß auch von einem wahren

Die Anatomie von *Strombus gigas*. Zeichnung aus den Notizen von Lucien Blagbelle, um 1854. (Bild Archives nationales)

Ouataboui-Fan mit Namen Maurecourt zu berichten, einem «habitant du Petit Cul-de-Sac des Gallions», der Lambi für «das wunderbarste Fleisch und das beste Nahrungsmittel der Welt hielt».¹¹

Die Riesenflügelschnecke war nach Blagbelle das «absolut wichtigste» Nahrungsmittel der Sacula. Wie erwähnt nahm *Strombus gigas* aber auch sonst eine zentrale Rolle in ihrer Kultur ein. An einer Stelle wundert sich der Arzt: «Es ist erstaunlich, für welch unterschiedliche Zwecke sich die Sacula dieser mächtigen Schnecke bedienen – offensichtlich ganz ohne sich dabei an den Widersprüchen zu stoßen, die sich zwischen einzelnen Funktionen ergeben.»

Später im Text dann lässt sich Blagbelle über einige dieser «Zwecke» aus: «Mit Hilfe von Feuer gewinnen die Männer aus der Muschel ein helles Pulver, das mit Flusssand gemischt einen überaus stabilen Zement ergibt. Aus derselben Muschel fertigen sie aber auch Angelhaken, Harpunenspitzen und Werkzeuge wie Messer oder Meißel an, mit denen sie Holz oder Leder bearbeiten können. Sogar Schmuckstücke werden aus der *Strombus gigas* gefertigt, die Männer wie Frauen zieren.»¹²

Tatsächlich scheinen die Sacula einen mal archaisch-primitiven, mal überaus raffinierten Gebrauch von Lambi gemacht zu haben. So berichtet Blagbelle einerseits, dass die Menschen das Gehäuse der Schnecke wie einen Hammer nutzten, um damit zum Beispiel Austern vom Felsen zu schlagen oder Nahrungsmittel wie Nüsse oder Wurzeln zu zerkleinern. Andererseits hören wir von einem Künstler namens Ra, der aus dem Gehäuse der Riesenflügelschnecke Halsketten, Amulette, Haarnadeln und Armschmuck von einer Feinheit ziselierter «als wären sie aus Silber vom besten Goldschmied in Paris gefertigt», wie Blagbelle schwärmt.¹³

MUSCHELHÖRNER

Auch die Anfertigung von Muschelhörnern fiel in den Zuständigkeitsbereich der Sacula-Männer – und Blagbelle berichtet, dass einige Spezialisten ihren archaischen Instrumenten «sogar ganze Melodien» hätten entlocken können. Generell allerdings dürfte *Strombus gigas* wohl vor allem als Signalhorn zum Einsatz gekommen sein. Muschelhörner waren und sind im ganzen karibischen Raum verbreitet. Der durchdringende Ton kündigt je nach Ort und Situation die Rückkehr eines Fischerboo-



Das Mundstück eines Muschelhorns. Rund 3 cm der Spindel sind weggesägt und 2 cm der Columella weggebrochen.

tes in den Hafen, die Austragung eines rituellen Kampfes oder eine Versammlung an. Für viele Segler gehört das Muschelhorn als effektvolles Nebelhorn auch heute noch zur Grundausrüstung eines jeden Bootes.

Zur Zeit der Sklaverei wurde das Muschelhorn auf den großen Zuckerplantagen vor allem der Karibik wie eine Fabriksirene eingesetzt, um den Sklaven in den Feldern das Ende des Arbeitstages zu verkünden. Kein Wunder, wurde es später zu einem Symbol der Befreiung von der Sklaverei umgedeutet. Während der *libération* ersetzte das Muschelhorn an vielen Orten die damals fast überall verbotene Trommel. Mit Hilfe des Lambis-Horns wurden geheime Versammlungen einberufen und Nachrichten oder Warnungen aller Art verbreitet.

KLARE ARBEITSTEILUNG

Blagbelle selbst spricht zwar nicht explizit davon, doch können wir aus seinen Beschreibungen auf eine recht klare Arbeitsteilung bei den Sacula schließen – und es erstaunt wohl kaum, dass es die Riesenflügel-



Auch heute noch werden in der Gegend nördlich von Sentores (hier bei Labelle) heilige Orte mit Ouataboui markiert, die oft blau angemalt sind. Diesen hier rückte man offensichtlich mit einem Hammer auf den Leib, darauf weisen jedenfalls sie Schlaglöcher in den Schalen hin.

schnecke war, die dabei sozusagen die Regeln diktierte. Ganz offensichtlich waren die Frauen für alle Arbeiten zuständig, die mit der lebenden *Strombus gigas* oder ihrem Fleisch zu tun hatten. Die Männer übernahmen sodann das leere Gehäuse, um daraus Hütten, Werkzeuge und Schmuck zu schaffen.¹⁴

RELIGIÖSE BEDEUTUNG DER MUSCHEL

Natürlich spielte die Riesenflügelschnecke auch in der Religion der Sacula eine zentrale Rolle. Blagbelle interessiert sich nicht sonderlich für diesen Aspekt der Sacula-Kultur und also wissen wir nicht, welche Gottheiten und Geister sie verehrten. Immerhin aber beschreibt er eine nächtliche Zeremonie, in deren Mittelpunkt eine seltsame Priesterfigur stand: «Sie war mit allerlei billigem Tand behängt, mit Lumpen und Federn, kleinen Glöckchen und Ketten aus Muscheln und Glas. In einem Moment schien sie mir eine Frau mit großen Brüsten und einem dicken

Bauch, dann wieder war ich sicher, einen ganz dünnen Mann vor mir zu haben. Mal schien sie jung und schön, dann wieder sah ich hässliche Runzeln und ein altes, böses Gesicht. Sie tanzte mit wilder Wut und mit jeder Umdrehung ihres Körpers schien sie eine andere zu werden.»

OUANA MANU, OUANA MANU

Die Zeremonie fand am Rande des Dorfes in einem großen Rund statt, das durch «Hunderte von blau eingefärbten Lambis auf dem Boden markiert war. Im Zentrum des Kreises brannte ein Feuer, in dessen flackerndem Licht die Körper der Menschen zu glühen schienen. Eine große Trommel spielte und sie bewegten sich in deren Rhythmus hin und her. Das dauerte einige Zeit und geschah ohne jede Veränderung des Taktes. Schon dachte ich, dass ich den Kern der Sache wohl verstanden hätte und wollte gehen. Plötzlich aber hielt die Trommel inne. Für einige Sekunden herrschte völlige Stille, dann stieß die Priesterfigur krächzend ein paar unverständliche Laute hervor und streckte zitternd die Hände zum Himmel. «Ouana manu, ouana manu» murmelte sie immer wieder und – ich weiß nicht, was für ein billiger Zauber das war – mit einem Mal hielt sie eine mächtige Lambis zwischen ihren Händen. «Ouana, ouana» sang, nein stöhnte nun die versammelte Gemeinde und aller Augen waren auf das Ouataboui gerichtet.

Mit zuckenden Bewegungen stieß der Priester die Lambi immer wieder gegen den Himmel, ganz als wolle er das Tier aus seiner Schale schütteln. Und erstaunlicherweise kam der mächtige Muskel tatsächlich Stück für Stück aus dem Gehäuse hervor. Dann ließ die Priesterfigur ein schrilles «Hiii» hören, hieb die Zähne in den Muskel und riss ihn mit einem Ruck aus der Schale. Nun setzte die Trommel wieder ein, viel schneller und lauter als zuvor. Die Menschen begannen rund um das Feuer zu tanzen, an ihrem Priester vorbei. Der hielt den Muskel der Lambi fest zwischen seinen Zähnen und schüttelte seinen Kopf wild hin und her wie ein Raubtier, das Beute gerissen hat.

Aus der Muschel, die er immer noch mit beiden Händen über dem Kopf hielt, schwappte plötzlich ein weißliches Wasser und traf einen der Tänzer im Nacken. «Uamaiu, uamaiu» begannen die Menschen nun zu skandieren, die Schläge der Trommel wurden noch schneller, und einer

nach dem anderen tanzten sie durch den Strahl, der ohne Unterbruch aus der Muschel schoss. Die Erregung der Gemeinde konnte keinen unbeteiligt lassen. Und also fragte ich mich erst im Nachhinein, wie es nur kommen konnte, dass sich so viel Flüssigkeit aus dieser Lambi ergoss. Es gab eine ganz einfache Erklärung dafür, da war ich mir sicher. Im Moment jedoch wusste ich nicht ...»

An dieser Stelle brechen die Aufzeichnungen von Blagbelle ab. Wir erfahren also nicht, wie sich die Zeremonie fortgesetzt hat und ob es weitere Höhepunkte gab.¹⁵ In welcher Form sich Elemente aus den Riten der Sacula etwa in anderen Ritualen erhalten haben, die heute noch praktiziert werden, ist schwer zu sagen.

ALS DELIKATESSE VEREHRT

Auf jeden Fall hat die Riesenflügelschnecke auf Lemsua bis heute für viele eine sakrale Bedeutung behalten, ganz besonders im Süden der Insel. So werden Orte, die auf die eine oder andere Weise heilig sind, mit Gehäusen der Strombus gigas markiert, die manchmal blau angemalt sein



Geschmorte Riesenflügelschnecke nach Art von Christina Soime in einem Restaurant in Port-Louis.

können.¹⁶ Ja, das mächtige Meerestier hat mancherorts auch in der Kirche seinen Platz bekommen: Vor Kapellen und Altären trifft man es ebenso an wie auf Friedhöfen, wo die schöne Schnecke die Gräber einzelner Familien ziert.

Zu all diesen sakralen Bedeutungen kommt hinzu, dass die Riesenschnecke auf Lemusa heute vor allem auch als Delikatesse verehrt wird. Sie wird gegrillt und als Ragout zubereitet, im Ofen gebacken oder sogar als eine Art Meeresblutwurst (Boudin de lambi) serviert.

Viele Jahre lang war das Interesse an den Sacula auf der Insel äußerst gering. Man wusste zwar um die Schriften von Lucien Blagbelle und besah sich gerne einige ethnographische Gegenstände, die das historische Museum bewahrte. Man schenkte dieser Erbschaft jedoch kaum Beachtung. Das mag unter anderem damit zu tun haben, dass das Ende der Sacula relativ unspektakulär war: Der Stamm löste sich als autonome Einheit irgendwann nach 1900 einfach sukzessive auf und seine letzten Mitglieder wurden zu einem Teil der übrigen Inselbevölkerung.

Aus einer ähnlichen Motivation heraus versuchte sie zu rekonstruieren, wie die Sacula in der Baie des Lambis ihre Riesenschnecken zubereitet haben könnten, und entwickelte eine Poellée de lambis façon Sacula, die lange auf der Karte ihres Restaurants fungierte.

POELLÉE DE LAMBIS

Es ist wohl recht typisch für die Verhältnisse auf Lemusa, dass es ausgerechnet kulinarische Interessen waren, die eine neue Suche nach Spuren der Sacula motivierten. Christina Soime, die Inhaberin des Restaurant Bèl bato, versuchte auf dem Umweg über traditionelle Lambi-Rezepte der Insel zu rekonstruieren, wie die Sacula die *Strombus gigas* zubereitet haben könnten. Die *Poellée de lambis façon Sacula*, die lange auf der Karte ihres Restaurants fungierte, war ein Resultat dieser Suche. Hierfür werden gut vorbereitete Lambis-Stücke in Limettensaft mit verschiedenen Zutaten recht lange mariniert und dann mit Knoblauch, Tomaten, Zwiebeln, Papok und anderen Gewürzen in der Pfanne gebraten. Das genaue Rezept hat Christina Soime nicht verraten. Andere Restaurateure haben den Faden aufgenommen und bieten nun ebenfalls ›historische‹ Lambi-Rezepte an.

¹ Michel Babe: *La découverte d'une culture costière: les Sacula*. In: *Cahiers du Musée historique*. 1989, Heft 2. S. 16.

² Michel Babe: *D'où viennent les Sacula?* In: *Les Cahiers du musée historique*. Port-Louis: 2014, Heft 1. S. 44.

³ Reste von karbonisierter Nahrung aus dem Siedlungsgebiet konnte mittels Radiokohlenstoffmethode (C-14) auf das 1. Jahrhundert v. Chr. datiert werden. Siehe Babe: *Op. cit.* (1989) S. 15. Babe räumt jedoch ein, dass es nicht zwingend Sacula gewesen sein müssen, die diese Spuren hinterließen. Allgemein geht man aber davon aus, dass es sich bei den Sacula um eine sehr alte Kultur handeln muss.

⁴ Die Bezeichnung *ouataboui* stammt möglicherweise aus der Sprache der Kariben. *Lambi* soll von *nambi* stammen, einem Wort der Tupi-Indianer, das Ohr bedeutet und somit auf die Form der großen Muschel anspielt. Beide Herleitungen gelten jedoch als ungesichert.

⁵ Die Notizen, die Lucien Blagbelle während seiner Recherchen bei den Sacula angefertigt hat, sind leider nur teilweise erhalten. Blagbelle hatte seine Aufzeichnungen wohl in ein Heft oder Buch gemacht, das aber irgendwann auseinander geschnitten wurde – vermutlich von jemandem, der einzelne der Aquarelle mit ihren zum Teil ethnografischen Motiven an Touristen verkaufen wollte. Was an Notizen, Skizzen und Aquarellen erhalten ist, wird heute in den Archives nationales aufbewahrt.

⁶ Alle Zitate von Blagbelle nach Michel Babe: *Op. cit.* (1989). S. 15–42.

⁷ Mit etwas Glück findet man Riesenflügelschnecken bereits in knietiefem Wasser. Wenn die Sacula-Frauen nach der Schnecke tauchen mussten, dann kann das verschiedene Gründe haben: Entweder haben sie mehr Schnecken gebraucht, als sie in den niedrigeren Wassern finden konnten. Oder aber sie haben – aus was für Gründen auch immer – jene Schnecken bevorzugt, die im tieferen Wasser leben. Mit den «Tauchern von Gwosgout» sind nach Auskunft von Michel Babe vermutlich Perlentaucher gemeint: Mitte des 19. Jahrhunderts sollen Abenteurer aus Frankreich in der Bucht von Gwosgout nach der ziemlich wertvollen Perle gejagt haben, die ältere Exemplare der *Strombus gigas* manchmal produzieren.

⁸ Ganz offensichtlich war Blagbelle, so er seine Notizen wirklich selber illustriert hat, kein sonderlich begabter Zeichner. Die Skizze einer Sacula-Frau ist zwar recht sorgfältig aquarelliert, der Zeichnung

selbst fehlt es jedoch gleichermaßen an Schwung wie an Genauigkeit. Babe vermutet außerdem, Blagbelle habe sich bei dieser Darstellung eben wegen seiner mangelnden zeichnerischen Fertigkeiten stark an eine bestehende Vorlage gehalten: Er nennt die idealisierte Zeichnung einer Arawak-Frau mit Lendenschurz, Pfeil und Bogen, die mit der Linken einen kleinen Vogel in die Höhe hält. Diese Zeichnung aus den 1770er-Jahren soll Mitte des 19. Jahrhunderts als Druckgrafik in der Karibik herumgereicht worden sein (auch die Archives nationales besitzen ein Exemplar).

⁹ Dieser Traum von Blagbelle kursiert unter dem Stichwort *Eine kleine Mundmusik* durch die Literatur.

¹⁰ Zitiert nach Conseil national des arts culinaires: *L'Inventaire du Patrimoine Culinaire de la France: Guadeloupe. Produits du terroir et recettes traditionnelles*. Paris: Éditions Albin Michel, 1998. S. 249.

¹¹ Conseil national des arts culinaires: *Op. cit.* S. 249.

¹² In gewissen Regionen der Karibik wurde die zerstoßene Schale von *Strombus gigas* schon sehr früh dem Ton von Töpferwaren beigemischt, zum Beispiel bei der sogenannten *Palmetto-Ware*.

¹³ Die Riesenflügelschnecke wurde und wird im ganzen karibischen Raum außerordentlich vielseitig verwendet. Siehe dazu auch: Dee Carstarphen: *The Conch Book*. Wicomico Church: Pen & Ink Press, 2000 [2., 1. 1982].

¹⁴ 1998 hat die Archäologin Adriana Bovinelli die Baie des Lambis eingehend untersucht. Dabei hat sie Indizien dafür gefunden, dass die Sacula die groß zerstoßene Schale der Riesenflügelschnecke sogar nutzten, um auf dem unsicheren Boden des Deltas stabile Fundamente für die Hütten zu bauen oder den von Erosion bedrohten Küstenrand zu befestigen. Siehe dazu Michel Babe, Adriana Bovinelli: *Les Sacula – une culture centrée sur le lambis*. In: *Cahiers du Musée historique*. 1999, Heft 1. S. 79–90.

¹⁵ Babe vermutet, dass die Sacula vor oder während der Zeremonie in aller Regel bewusstseinsverändernde Drogen zu sich nahmen, um so leichter in einen Zustand der Ekstase zu gelangen. Und er nimmt an, dass auch Blagbelle während der Zeremonie wohl unter Drogen stand – selbst wenn er diese vielleicht gar nicht bewusst konsumiert hatte.

¹⁶ Diese blaue Bemalung geht ebenfalls auf eine Tradition der Sacula zurück. Laut Babe dürften sie einzelne Muscheln eingefärbt haben, um sie als rituelle oder sakrale Gegenstände zu kennzeichnen.

¹⁷ Vergleiche Babe: *Op. cit.* (1989).



Die vertiefte Auseinandersetzung von José Maria mit der Kultur der Sacula begann während seines Aufenthalts als Artist in Residence im Kunsthaus Langenthal. In zwei Ausstellungen präsentierte er hier 2005 und 2005 die Ergebnisse seiner Recherchen über die Sacula-Kultur sowie das von ihm initiierte Projekt Lambis Sacula.

Projet Lambis Sacula

Der Künstler José Maria erinnert an die Kultur der Sacula

Projet Lambis Sacula nannte der Künstler José Maria (aka Joshue Mariani) ein Projekt, mit dem er 2004 an die Ureinwohner im Süden von Lemusa erinnern wollte. 2004 war es genau 150 Jahre her, dass Blagbelle die Menschen am Delta gezählt hatte. Mit dem Ziel, dem verschwundenen Volksstamm der Sacula ein Denkmal zu setzen, placiert José Maria im selben Jahr genau 186 Muscheln an den verschiedensten Orten im öffentlichen Raum.

Da die Riesenflügelschnecke heute vielerorts geschützt ist, entschied sich Maria, der teilweise in der Schweiz und Frankreich tätig ist, für eine «europäische Variante der Lambi». Vor allem am Atlantik ist die Wellhornschncke (*Buccinum undatum*) sehr beliebt. Maria entschloss sich

folglich, ihr Gehäuse für das *Projet Lambis Sacula* zu verwenden. Wenn die Sacula die Ouataboui für kultische Zwecke benutzten, dann malten sie diese oft mit blauer Farbe an. Genauso färbte Maria seine Meeresschnecken blau ein. «Ich hoffe, dass ich mit diesen Muscheln meinen bescheidenen Beitrag dazu leisten kann, dass diese Ureinwohner der Insel nicht völlig in Vergessenheit geraten», erklärte er: «Für die einen stellt eine solche Meeresschnecke vielleicht ein Sacula-Museum in Miniaturform dar, für andere ist es ein maritimes Kenotaph.»

Im Verlauf eines Jahres errichtete José Maria 186 Denkmäler in den folgenden Ländern: Arabische Emirate, Belgien, Deutschland, Frankreich, Georgien, Großbritannien, Irland, Italien, Lemusa, Litauen, Niederlande, Österreich, Portugal, Russland, Schweiz, Singapur, Spanien, Taiwan, USA.

Maria fotografierte alle Denkmäler und montierte die Bilder zu einem kurzen Clip (2:38) zusammen, zu einer schnellen Reise kreuz und quer durch die Welt, rhythmisch begleitet von einer obskuren Band namens 80 Drums Around The World und ihrer Version des Klassikers *Caravan*. Der Clip ist auf dem Internet zu finden: vimeo.com/406136554. Ob man wohl erkennen kann, wo die einzelnen Denkmäler aufgestellt sind?



Zum Abschluss des Projekts produzierte José Maria eine Postkarte, die einige der 186 Denkmäler zeigte und großflächig verteilt wurde.

03

Maioli und Schaschusmak



Schuschusch
Felis sussurrans

Auf der Flussinsel Maioli leben katholische Nonnen, in deren Alltag das Schwein eine zentrale Rolle spielt – nicht nur als Zucht tier, sondern auch in einzelnen Ritualen. Die Schwestern produzieren ein feines Kurkuma und einen dunklen Senf, die auch in den speziellen Rezepten des Ordens eine wichtige Rolle spielen.

Die Gegend im Nordwesten des Klosters ist zu einem großen Teil bewaldet und kaum besiedelt. Hier lebt die Schaschusch (*Felis sussurans*), eine kleine Wildkatze mit langen hängenden Ohren. Ihren Namen verdankt diese *scha* ihrem Schnurren, das eher an ein Flüstern, lemu-sisch *schuschtasch* [ʃyʃtaʃ] erinnert. Auch im Namen des Waldes (Uischaschusch) und des Departements (Schaschuschmak) ist die Katze präsent.

Robot ARCHÄOLOGIE

Altlemusische Siedlung mit Wohnblocks rund um einen Hof, Reste von Tempeln und Nekropole.

Maioli KLOSTER

Die Gründung dieses Klosters verdankt sich einer dramatischen Geschichte mit viel Schwein.

Glücksschwein LEGENDE

Jana Godet erzählt von einem Schwein, das auszog, sein Glück zu bringen.

Susanna von Maioli HAGIOGRAFIE

Die Ursprünge des Kloster der Sœurs Porcines gehen auf eine ganz besondere Marienerscheinung zurück.

Schweine von Maioli MENSCHEN UND TIERE

Die Schwestern von Maioli haben ein ganz besonderes Verhältnis zu ihren Tieren.

Moutad Maioli GEWÜRZ

Am Südufer der Créo wächst ein Senf, der von den Schwestern von Maioli verarbeitet wird.

Meriti Kochon GEWÜRZ

Kurkuma wird auch wegen seiner Eigenschaft geschätzt, unterschiedliche Aromen zu verbinden.

Moutad Bonkochon REZEPT

Nicht nur zu Schweinefleisch: Grobkörnige Senfpaste mit Ingwer, Kurkuma, Piment und Gewürzen.

Pieds de porc St-Antoine REZEPT

Eine erfrischende Vorspeise aus dem Kloster Maioli: Fuß vom Schwein im eigenen Gelee, asiatisch gewürzt.

Kaul di robakina REZEPT

Für Senffans: Suppe aus Zwiebeln, Mehl, Senfpaste und Brühe, mit Judasohren und Speck.

Kaul Mèsi REZEPT

Eine dicke Suppe aus Roter Beete mit Senf und Schweineleber – und ein Dankgebet dazu.

Die Rote Bete und die Fee LEGENDE

Als man im Reich der Beten lernte, zwischen Elend und Strafe zu unterscheiden – von Jana Godet.

Xarra Susanna REZEPT

Diese Haxe vom Schwein mit Senfpaste und Judasohren kommt bei den Sœurs Porcines oft auf den Tisch.



Region (*randa*): Midi (*midi*), Vainée

Departement (*semsal*): Schaschuschmak

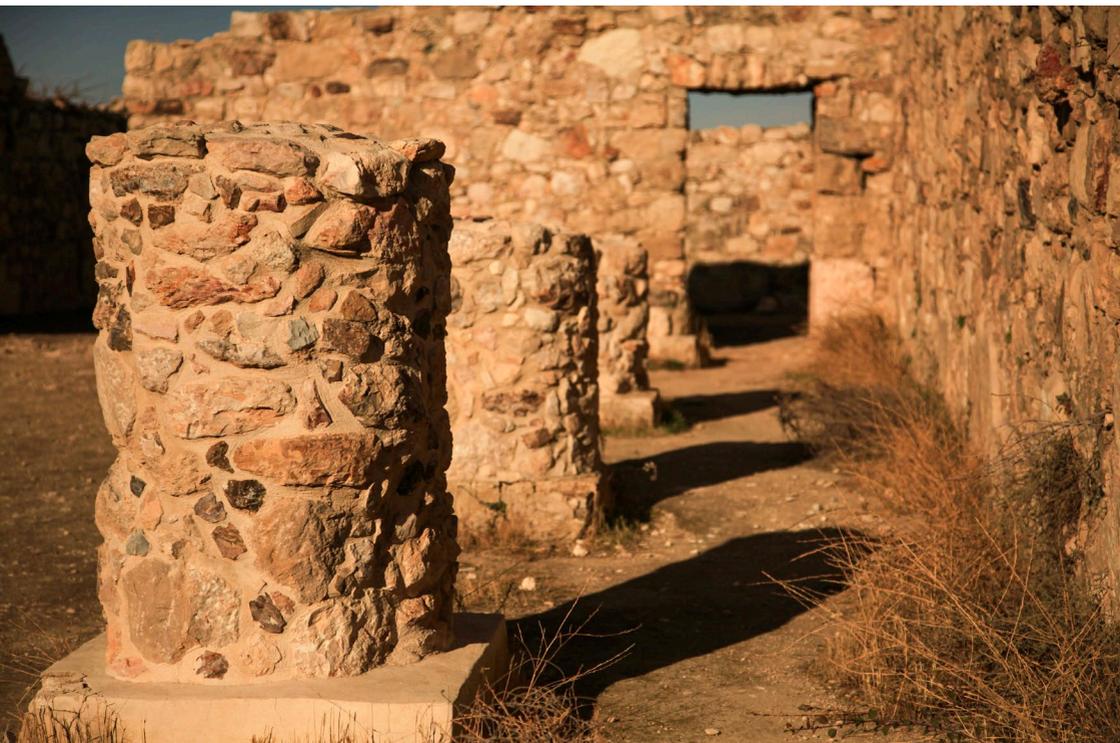
Hauptort (*kaputlek*): Maioli

Postleitzahl: LM-0503

Telefonvorwahl: +69 (0)5

Höhe (Kloster Maioli): 25 m ü. M.

Einwohner Gebiet: 787 (Mai 2011)



Robot

Altlemusische Siedlung mit Wohnblocks rund um einen Hof

Die Ruinen im Osten der Schaschusmak werden erstmals 1754 von Père Cosquer erwähnt.¹ Er berichtet von zahlreichen «chievres» («Ziegen»), die in Ställen untergebracht seien, deren «gut gearbeitete Mauern sicher einst Menschen und nicht Tieren Schutz» geboten hätten. Er nennt den Ort Robot und vermutet, dass er von den «ersten Menschen der Insel» gebaut worden sein müsse. Der Name taucht auch

Der nördliche Gang des Säulenhofs von Block A,
mit Blick in einen der anschließenden Wohnräume.

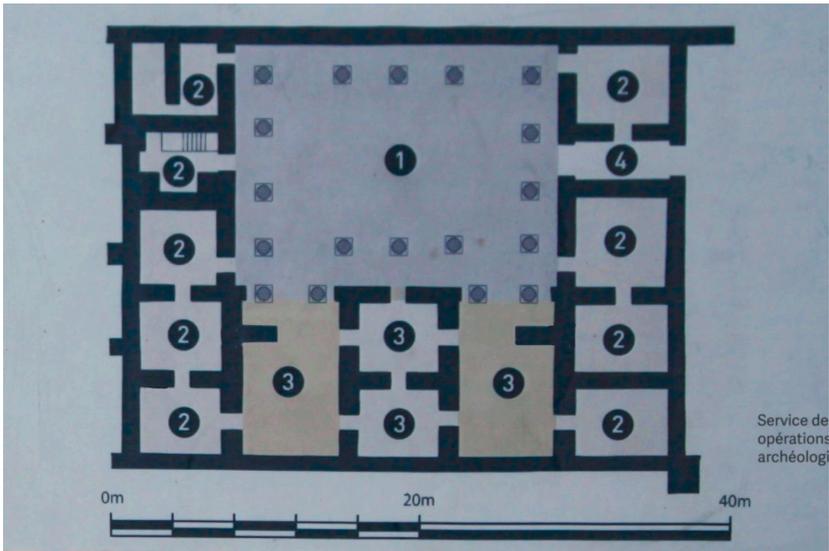


Blick in die südöstliche Ecke des Säulenhofs von Wohnblock A. Einige Teile der Anlage wurden bis ins 19. Jahrhundert hinein genutzt.

in einem Dokument aus dem 8. Jahrhundert auf, das in der Geheimbibliothek von Oskar I. gefunden wurde. Darin ist die Rede von einer «habitatio magna cum domibus lapideis ad meridiem insulae qui Robotum appellatur».²

Die Publikation dieses Manuskripts war auch der Grund, warum die «große Siedlung» mit ihren «steinernen Häusern» ab Ende 2018 erstmals mit System archäologisch aufgearbeitet wurde. Zuvor hielt man die Ruinen von Robot offenbar für nicht interessant genug. Dank verschiedener Sondierungsgrabungen sowie baugeschichtlicher Untersuchungen der freistehenden, noch bis ins 19. Jahrhundert hinein genutzten Gebäude konnten die Wissenschaftler ein einigermaßen verlässliches Bild des frühen Robot zeichnen.³

Demnach war das Gebiet ab dem 6. Jahrhundert besiedelt und wurde während etwa hundert Jahren laufend vergrößert. Zunächst lebten die Menschen in teils ovalen, teils rechteckigen Hütten oder Häusern aus vergänglichen Materialien wie Holz, Lehm, Gras und so fort. Die



Vor Wohnblock A informiert ein Schild, wo rund um den Hof (1) die Wohnräume (2), Gemeinschaftsräume (3) und der Eingang (4) liegen.

Siedlung war von einer Palisade umgeben und lag vermutlich mitten in einem Wald, in den man da und dort Lichtungen für Felder geschlagen hatte. Im frühen 7. Jahrhundert hatte Robot eine Ausdehnung von etwa 20 ha, wobei die Häuser weit verstreut und teilweise auch außerhalb der Palisade lagen – was die Forschenden zu dem Schluss gebracht hat, dass es «zu jener Zeit offenbar kein sehr ausgeprägtes Schutzbedürfnis und folglich wohl auch nur wenig Bedrohung von außen» gegeben haben muss.⁴

Kurz nach 600 entstand im Zentrum der Siedlung ein Gebäude ganz aus Stein. Es bestand aus einer Reihe von Räumen, die rund um einen Säulenhof angeordnet waren. Im Verlauf des Jahrhunderts wurden weitere solche Einheiten gebaut. Sichtbar ist gegenwärtig nur der erste Block (Block A), der vermutlich mit jener Struktur identisch ist, die schon Père Cosquer beschrieben hat. Die übrigen Blocks wurden nach Abschluss der Sondierungen wieder ganz zugeschüttet, was zu einigen Kontroversen in den Medien führte.⁵ Bei diesen Architekturen soll es sich um die vermut-

lich ersten Wohnblocks der Insel handeln: «Die Familien lebten in einem oder mehreren Räume und teilten sich sowohl eine Art Küche wie auch die sanitären Anlagen.»⁶

Zwischen diesen Blocks standen da und dort kleine Gebäude, vermutlich Tempel oder auch Kirchen. Während zumindest der sichtbare Wohnblock noch bis zu einer Höhe von teilweise zwei Metern und mehr erhalten ist (was sich vielleicht auch seinem fortgesetzten Gebrauch verdankt), wurden diese kleineren Strukturen fast ausnahmslos bis zu den Fundamenten abgetragen. Ausgrabungsleiterin Claudine Chodi glaubt, dass diese Gebäude «vermutlich aus Materialien gebaut waren, die sich gut abtransportieren und an anderer Stelle neu verbauen ließen. Es ist eigentlich erstaunlich, dass noch keine Spolien aus Robot in den älteren Gebäuden der Umgebung identifiziert werden konnten.»⁷

Ein einziges Stück vermittelt eine Ahnung vom Aussehen dieser Tempelchen. Etwa fünf Pep westlich der Ruinen von Robot fand man in den 1970er-Jahren im Wald ein großes Steinfragment, das die Forschenden fast fünfzig Jahre später als Teil eines dieser Tempel identifizieren konnten.⁸ Sie vermuten, dass es beim Abtransport der Steine von einem Wagen gefallen sein könnte. Das Fragment zeigt eine Figur, die von den meisten als eine Art Hirschkäfer mit mächtigen Zangen identifiziert und oft als ein Abbild des Grapxak (*Bledus roboticus*) aufgefasst wird, eines heute seltenen Käfers aus der Familie der Hunesiae.⁹ Laut Jean-Pierre Puispigne, der das Fragment eingehend untersucht hat, könnte das bedeuten, dass das Insekt damals «weiter verbreitet war als heute und möglicherweise sogar im Rahmen eines Kultes eine Rolle spielte».¹⁰ Viele Jahre konnte man das Fragment an seiner Fundstelle im Wald bestaunen, 2020 wurde es nach Port-Louis ins Musée historique transferiert.

Man stieß bei den Ausgrabungen im Zentrum von Robot auch auf eine kleine Nekropole mit Brandgräbern, die indes nur ganz zu Beginn der Besiedlung verwendet wurde. Die leitende Archäologin ist sich sicher, dass es in der Gegend noch «wenigstens eine, vermutlich jedoch mehrere Nekropolen gibt, die aber möglicherweise in einiger Distanz zur Siedlung» angelegt wurden.¹¹ In einigen dieser frühen Gräber fand man nebst bescheidenen Schmuckstücken und Waffen auch Schalen, die einst mit Nahrung für die Reise ins Jenseits gefüllt waren. Eine Untersuchung die-



Dieses Fragment vermutlich von der Fassade eines altlemusischen Tempelchens fand man bereits in den 1970er-Jahren im Wald etwa fünf Kilometer westlich der Ruinen von Robot. Man vermutet, dass eine Art Hirschkäfer mit mächtigen Zangen darstellt, vielleicht einen Grapxak.

ser Überreste ergab, dass in fast allen Gefäßen auch Johannisbrotsamen lagen. Damit bestätigt sich die Behauptung von Coni Fuson, die bereits 1966 schrieb, «dass namentlich der Süden der Insel ab dem 6. Jahrhundert von einem Klima geprägt war, welches das Wachstum von Pflanzen wie Jasmin, Gummibäumen, Papyrus und Mimosen, insbesondere aber auch Johannisbrotbäumen begünstigte».¹² Der Garùb, wie *Ceratonia siliqua* auf Lemusisch heißt, hat denn auch dem klimatischen Zeitalter zwischen 486–1337 den Namen gegeben, das gemeinhin Garùbium genannt wird.

Das Material aus der Ausgrabung von 2018/19 lässt leider kaum Rückschlüsse auf die religiösen Vorstellungen jener Zeit zu. Gleichwohl deutet die Vielzahl kleiner Tempel laut dem Archäologen Dagobert Hosmeier darauf hin, dass auch «eine Vielzahl verschiedener Gottheiten verehrt wurden. Zu Beginn der Besiedlung dürften es vor allem Götter gewesen sein, die mit den Einwanderern auf die Insel gekommen waren.

Mit der Zeit jedoch kristallisierte sich aus diesen Vorstellungen allmählich das heraus, was wir heute Sesoulismus nennen.»¹³ Laut Hosmeier gab es aber vermutlich auch ein paar Katholiken.¹⁴

Einige Rätsel gibt der Name der Siedlung auf. *Robot* ist ein lemuisches Wort für «Hase», das heute nur noch selten verwendet wird (meist nennt man Kaninchen wie auch Hasen einfach *lapen*). Dass in der Gegend einst besonders viele Hasen gelebt haben sollen, ist laut Bornemann eine «sehr unbefriedigende Hypothese».¹⁵ *Robot* oder vielmehr *robodj* ist auch der Name einer Süßspeise, die auf der Insel überall dort zubereitet wird, wo viele Äpfel wachsen. Das Rezept gleicht dem französischen *ra-bote*, wobei zusätzlich Gewürze eine Rolle spielen. Dass es einen Zusammenhang zwischen der altlemusischen Siedlung Robot und dem Apfel im Schlafrock geben könnte, ist eher unwahrscheinlich. Gleichwohl hat das Lemusa Office de Tourisme 2024 eine Rezeptkarte publiziert, auf der *robodj* als «une recette antique de Robot, la première ville en pierre de l'île» angepriesen wird.¹⁶ Auch das tschechische Wort robot («schwere Arbeit»), das dem Roboter seinen Namen gegeben hat, dürfte – wie Claire Fousille bemerkt – als Ursprung des Siedlungsnamens kaum in Frage kommen.¹⁷

¹ Père Jean-Paul (Ael) Cosquer: *Abrégé logique de l'histoire et de la nature de S. Lemousa*. Paris: Jean-Thomas Herissant, 1754. Faksimile. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2016. S. 301.

² Clausa Bornemann: *Du nouveau sur les Anciens Lémusiens. Manuscrit Merve – un fragment de texte du 8^e siècle*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 7. Juillet–septembre 2018. S. 52.

³ Claudine Chodi: *La première caserne résidentielle de l'île. Fouilles sur le site de l'ancienne colonie lemuisienne de Robot*. In: *Revue historique*. Nr. 88. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2021. S. 17–32.

⁴ Dagobert Hosmeier: *Les premiers colons et leurs successeurs. Nouvelles connaissances sur la société vieux lemuisienne sur base des fouilles de Robot*. In: *Revue historique*. Nr. 88. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2021. S. 38.

⁵ Chatherine Chalin: *Une occasion manquée. La plus grande partie de Robot restera invisible pour le public*. In: *Leko*. Samstag, 29. Februar 2020. S. 33.

⁶ Chodi: *Op. cit.* S. 26.

⁷ Chodi: *Op. cit.* S. 29.

⁸ Jean-Pierre Puispine: *L'image d'un Bledus roboticus? Un fragment vieux lemuisien provenant de la*

Uischaschusch est entré dans la collection du musée. In: *Cahiers du musée historique*. Port-Louis: 2021, Heft 2. S. 93–96.

⁹ Karol Zhuki: *Karabé. Un manuel pour voyager dans le monde des coléoptères de Lemusa*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2016 [3., 1. 1999]. S. 130.

¹⁰ Puispine: *Op. cit.* S. 94.

¹¹ Chodi: *Op. cit.* S. 31.

¹² Coni Fuson: *Temps variables. Les époques climatiques de Lemusa*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 1966. S. 69. Leider ist nicht ganz klar, auf welche Untersuchungen oder Quellen sich die Autorin stützt.

¹³ Hosmeier: *Op. cit.* S. 40.

¹⁴ Mehr über die religiösen Vorstellungen jener Zeit erfährt man aus der sogenannten *Cronique de Sasselin*. Sarah Dencre, Samuel Eches: *La Cronique de Sasselin – source précieuse, mais incertaine*. In: *Revue historique*. Nr. 62. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 1995. S. 11–66.

¹⁵ Bornemann: *Op. cit.* S. 60.

¹⁶ Das Lemusa Office de Tourisme publiziert immer wieder Karten mit historischen Rezepten der Insel. Sie sind von sehr unterschiedlicher Qualität

¹⁷ Claire Fousille: *Histoire de Lemusa. Des origines à nos jours*. Paris: Kalimason, 2024. S. 161



Maioli

Auf einer Flussinsel leben katholische Nonnen und Schweine

Gespeist von verschiedenen Quellen am Ostrand des Marais de Sentores entwickelt sich das Flüsschen Créo schnell zu einem bis zu zwei Meter breiten Strom, der in der Fiston-Bucht mit Macht in den Ozean fließt. Früher bezeichnete man den unteren Teil des Flusslaufs bereits als Baie du Fiston – heute aber weiß man, dass nur in besonders trockenen Perioden Meerwasser in die Flussmündung eindringt. Das nördliche Ufer der Créo ist

Die Kirche im Zentrum des Klosters von Maioli stammt aus den 1890er-Jahren.

wild und unbewohnt, am Südufer finden sich verstreut ein paar Farmen. Mitten im Strom liegen verschiedene Flussinseln, die größte ist zwei Pep lang und heißt Maioli.

Maioli erreicht man am besten mit der Fähre von Sarsum aus, einem kleinen Dorf am Südufer des Flusses, das nur aus dieser Anlegestelle und ein paar Häusern besteht, die sich um eine Straßenkreuzung scharen. Die Überfahrt dauert etwa dreissig Minuten. Im Zentrum der Insel liegt das Kloster von Maioli, ein großer Komplex, in dem heute noch etwa 125 Nonnen leben. Sie gehören dem Orden Notre Dame de Maioli (Ordo Beatae Mariae Virginis de Maiolia) an und werden wegen ihres besonderen Verhältnisses zum Schwein auf Lemusa auch Les Sœurs Porcines genannt. Der Klosterkomplex ist auch der Hauptort des Departements Schaschusmak, das hauptsächlich von den Nonnen selbst verwaltet wird.

Der Orden wurde 1858 von der Heiligen Susanna von Maioli gegründet. Das Kloster stammt in seiner heutigen Form vorwiegend aus den letzten zwei Jahrzehnten des 19. Jahrhunderts. Der zentrale Kultraum



Die Créo ist reich an Fischen, die mit solchen Netzen gefangen werden.



Die Nonnen teilen sich kleine Wohnungen, die in flachen Reihenhäusern liegen.

ist eine luftige, von schön verzierten Eisensäulen getragene Halle, die eher an eine Markthalle denn an eine Kirche erinnert. Über dem Altar, der gewissermaßen den Grundstein des Klosters darstellt, steht groß der Wahlspruch des Ordens: «Verba vera sunt in corde tuo et non in ore» («Die wahren Worte sind in deinem Herzen, nicht in deinem Mund»). In einiger Entfernung zur Kirche liegen flache Häuser mit überdachten Vorplätzen, die sich zu luftigen Kolonnaden zusammenschließen, was ein wenig an die Architektur von Kasernen erinnert. Sie sind in einer für Maioli typischen Fachwerk-Bauweise errichtet. In einigen dieser Bauten leben die Nonnen. Sie teilen sich kleine Wohnungen mit eigenen Küchen, denn die Nonnen von Maioli nehmen nur einen Teil der Mahlzeiten gemeinsam ein. In Häusern mit ganz ähnlicher Bauweise leben die Schweine von Maioli, die von den Schwestern mit großer Aufmerksamkeit gepflegt wer-

Wenn das Sonnenlicht am Morgen horizontal in die Bucht hinein scheint, wirken die Insel und ihre Umgebung oft wie aus Gold.





den. Zwischen all diesen Gebäuden sind große Gärten mit Seerosen-Teichen angelegt, in denen nebst Blumen auch verschiedene Nutzpflanzen wachsen, die in der Küche des Klosters Verwendung finden.

Die Sœurs Porcines sind ein geradezu demokratisch organisierter Orden – zwar unterstehen die Schwestern eine Äbtissin, doch werden alle wichtigen Fragen im Plenum zur Diskussion gestellt und manches durch Abstimmung entschieden. Diese Struktur soll bereits von der Heiligen Susanna eingeführt worden sein. Dazu passt auch die Form der Kirche, die eher einem Versammlungsraum gleicht. Die Schwestern von Maioli sind auch ein pragmatischer Orden, der nicht von Almosen lebt, sondern seine Mittel selbst erwirtschaftet. Wichtigste Einnahmequelle ist das Schweinefleisch. Außerdem besitzt das Kloster einige Felder auf dem Festland, die von den Schwestern eigenhändig bearbeitet werden. In erster Linie bauen sie Schwarzen Senf an, den sie zu verschiedenen Speisesenf-Spezialitäten weiter verarbeiten. Die Moutad Maioli wird schon seit den Anfangszeiten des Klosters kultiviert und ist auf der ganzen Insel berühmt.



An Feiertagen oder wenn sie die Insel verlassen, legen sich die Nonnen grüne Tücher um die Schultern, das Kennzeichen der Maioli-Schwester.



Die Sœurs Porcines betreiben auch ein kleines Restaurant, in dem sie vor allem am Wochenende zahlreiche Gäste mit Spezialitäten aus der Klosterküche bewirten. Die meisten Ausflügler besuchen Maioli wegen des Senfs und des Kurkumas oder weil sie direkt vor Ort Schweinefleisch kaufen möchten.

Die dritte Einnahmequelle der Schwestern ist ein hervorragendes Kurkuma oder Meriti, wie es auf Lemusa genannt wird. Es wird erst seit den 1950er Jahren auf Maioli selbst in kleinen Plantagen östlich des Klosters angebaut. Laut Legende soll es ein Schwein gewesen sein, das bei der Nahrungssuche zufällig ein Kurkuma-Rhizom freilegte und die Schwestern so auf den Gedanken brachte, hier Kurkuma im größeren Stil anzubauen. Das Kurkuma aus Maioli heißt deshalb Meriti Kochon. Außerdem bauen die Schwestern am östlichen Ende von Maioli auch Speisepilze an: Judasohren (*Auricularia auricula-judae*), auf Lemusa *Orey di pié* («Fußohren») genannt – wohl weil sie oft am Fuß von Bäumen zu finden sind. Der Ostteil von Maioli ist besonders feucht und baumreich, wobei die Pilze zum Teil auch auf abgestorbenen Stämmen gezüchtet werden.

Glücksschwein

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein kleines Schwein war überzeugt, dass es ein Glücksbringer sei und bot seine Dienste deshalb den Menschen an. Der Spieler aber, dem es bessere Karten mischeln wollte, mochte das Tier nicht mit ins Casino nehmen. Der Künstler, dessen Skulpturen niemand kaufen mochte, ließ es draußen vor seiner Galerie im Abendwind stehen. Die Bogenmeisterin, die seit Jahren schon nie mehr ins Schwarze traf, jagte es gar mit einem Fußtritt davon. Erst der Metzger, vor dessen Türe es schließlich landete, nahm es freundlich auf, fütterte es mit seinen Küchenabfällen durch und machte dann herrliche Schinken, Würste und Terrinen aus ihm. Mission accomplie. Aber hat das Schwein dem Fleischer wirklich Glück gebracht?.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.45.



Zeichnung von Ida Versmer. MATTAKRI ist das lemuische Wort für «Metzgerei».



Susanna von Maioli

Auf dieser Legende gründet das Kloster der Sœurs Porcines

Susanna wuchs als Tochter von Bauern auf, die am Südufer der Créo Getreide und Senf anbauten. Als sie 17 Jahre alt wurde, sollte sie mit einem jungen Mann vom Nachbarhof vermählt werden. Sie weigerte sich, ohne Gründe nennen zu können, ja ohne selbst die Gründe zu kennen. Erzürnt sperrte sie ihr Vater in den Schweinestall ein, wo sie die Nacht verbrachte, es war die Nacht ihres 17. Geburtstags. Als der Vater seine

Diese Zeichnung der Erscheinung soll von Susanna selbst stammen. (Bild Abbaye de Maioli)

Tochter am Morgen aus dem Stall holte, hatte Susanna das Sprechen verlernt und es kamen ihr nur noch Grunzlaute über die Lippen. Beschämt verließ die junge Frau den Hof ihrer Eltern und zog sich auf eine völlig menschenleere Insel (Maioli) mitten in der Créo zurück. Dort gelangte sie, wie es heißt, durch Gebet und Meditation zu höherer Einsicht. Niemand wusste, wo sie war. Ihr Vater, von Schuldgefühlen gepeinigt, suchte sie viele Wochen lang und landete dabei eines Tages auch auf der Insel. Susanna aber versteckte sich.

Zehn Jahre lang lebte sie so und kein menschliches Wort kam während dieser Zeit über ihre Lippen. Sie erfand Gebete in der Sprache der Schweine und grunzte Lieder zum Lobe des Herrn. In der Nacht ihres 27. Geburtstags erschien ihr die Heilige Jungfrau Maria, in Begleitung von zwei Schweinen. Die Schweine strahlten sie an wie fröhliche Kinder und Maria sprach: «Die wahren Worte sind in deinem Herzen, nicht in deinem Mund.»

Als Susanna bei Sonnenaufgang ihr Morgengebet grunzen wollte, kamen statt der üblichen Schweinelaute eben die Worte aus ihrem Mund, die Maria in der Nacht zuvor gesprochen hatte: «Léz kwir parabsi no bezin an gèl, bezin an kè» Nach zehn Jahren verließ Susanna erstmals die Insel, suchte ihre Eltern auf, verzieh ihrem Vater, kehrte aber noch am selben Tag auf Maioli zurück. Dabei sollen ihr die Schweine aus dem elterlichen Stall von alleine gefolgt sein. An der Stelle, wo ihr Maria mit den Schweinen erschienen war, errichtete sie einen Altar. Bald kamen Menschen, Frauen vor allem, um am Ort der wunderbaren Erscheinung zu beten. Manche fühlten sich so berührt, dass sie die Insel nicht mehr verließen. Das waren die Geburtsstunden des Klosters von Maioli.

Zu den wichtigsten Devotionalien des Klosters gehört eine aquarellierten Zeichnung, die von der Heiligen Susanna stammen soll. Die Darstellung zeigt die Heilige Jungfrau Maria in Begleitung von zwei Schweinen – so wie sie Susanna 1858 erschienen sein soll. Die Urheberschaft des Blattes wurde zwar in der Vergangenheit immer wieder diskutiert, die Schwestern von Maioli aber halten eisern daran fest.



Viele Jahr lang sprach die Gründerin des Klosters von Maioli nur noch seine Sprache.

Schweine von Maioli

Auf Maioli pflegt man ein besonderes Verhältnis zu Schweinen

Schweine gelten den Nonnen von Maioli als ganz besonders «gesegnete» Tiere, was auf die Ordensgründerin zurückzuführen ist, der am 11. Februar 1858 die Jungfrau Maria in Begleitung von zwei Schweinen erschienen sein soll. Die Schweine von Maioli leben auf dem Territorium des Klosters in Ställen, deren Architektur sich kaum von den Wohnhäusern der Schwestern unterscheidet. Sie bekommen keinerlei Futter, das ihr Wachstum beschleunigen würde, sie werden nicht kastriert und nicht mit Rüsselklammern am Herumwühlen gehindert. Täglich werden Sie von den Nonnen auf Weiden geführt und in jeden Segenswunsch eingeschlossen.

Auf Maioli werden ganz unterschiedliche Rassen mit verschiedenen Eigenschaften gezüchtet. Besonders häufig trifft man auf ein eher kleines Schwein mit einer bräunlichen bis rosigen Haut und manchmal gerade-

zu leuchtend rosaroten Ohren. Diese Rasse wurde auf Maioli gezüchtet und heißt Blawouj di Maioli, also «Rosarote» von Maioli. Sie gilt als sehr robust, lebensfreudig und kommunikativ.

Geschlachtet werden die Schweine trotzdem, allerdings erst, wenn sie ein Alter erreicht haben, in dem sie auf Maioli als «erwachsen» gelten (sprich wenigstens ein Mal Geburtstag gehabt haben). Die Tötung der Tiere findet im Rahmen eines speziellen Rituals statt, in dessen Verlauf man dem Schwein für sein Leben dankt.

Die Schwestern selbst essen von ihren Schweinen nur die Beine (von den Haxen abwärts), den Kopf und die Innereien – alle billigeren Stücke also. Alle teureren Teile werden verkauft, um den Unterhalt des Klosters zu gewährleisten. Diese Regelung hat nach Auskunft von Schwester Angelina, die den Schweine-Zuchtbetrieb auf Maioli leitet, in erster Linie ökonomische Gründe. Es drückt sich ihrer Meinung nach darin aber auch eine «gewisse Bescheidenheit» aus. Welche Stücke vom Schwein die Schwestern genau essen dürfen, ist in den Klosterregeln festgelegt.

Das Schweinefleisch aus Maioli gilt auf ganz Lemusa als besonders aromatisch, ja manche meinen gar, es habe heilende Kräfte. Eine Recherche der Universität von Port-Louis hat allerdings diesbezüglich keinerlei Ergebnisse erbracht, entsprachen die Werte des untersuchten Fleisches aus Maioli doch «in etwa der Norm», wie es in dem Bericht heißt.

IN DULCI JUBILO – AUF SCHWEINISCH

Am 11. Februar, dem Tag der Marienerscheinung auf Maioli, werden die Choräle in der Kirche mit Lauten gesungen, wie sie sonst nur Schwein machen – *Kronjiè* [kron|jɛ] nennen das die Schwestern. Sie haben dafür über mehr als eineinhalb Jahrhunderte eine eigene Atemtechnik entwickelt, die es ihnen gestattet, auch kompliziertere Melodien durch ein langsames Einziehen der Luft zu modulieren. Gleichzeitig versetzen sie sich in eine Art Trance-Zustand, der es ihnen möglich macht, die ganz spezifische Melodik ihres *Kronjiè* in ihrer ganzen Schönheit zu hören.

Zum Beispiel intonieren sie *In dulci jubilo*, ein Lied aus dem 14. Jahrhundert. Der Liedtext passt besonders gut, weil es sich um ein sogenannt makkaronisches Gedicht handelt, das heißt um eine Mixtur



Von der Seite der Klosteranlage her gesehen unterscheiden sich die Schweineställe kaum von den Behausungen der Nonnen, die sie betreuen.

aus zwei Sprachen (Latein und Deutsch), der sich hier quasi als Drittes das Schweinische zugesellt. Die Melodie dazu lieferte Johann Sebastian Bach (BWV 368, Bach hat mehrere Versionen geschrieben). Die erste Strophe des Texts (in einer frühen Version) geht so: «In dulci iubilo / nu singet und seid fro / unsers hertzen wunne / leit in presepio / und leuchtet als die Sonne / atris in gremio / Alpha es et o / Alpha es et o». Auf dem Internet findet man eine Aufnahme der Schwestern von Maioli, die Bachs *In dulci iubilo* interpretieren oder vielleicht richtiger *kronjieren*: vimeo.com/883041440.

WARUM ESSEN CHRISTEN SCHWEINEFLEISCH

Natürlich taucht, wenn man über Maioli spaziert, früher oder später zwangsläufig die Frage auf, warum Christen überhaupt Schweinefleisch essen, wo dessen Konsum doch im Alten Testament so ausdrücklich verboten wird, wie man im 3. Buch Mose 11. 1–8 nachlesen kann: «Und der Herr redete mit Mose und Aaron und sprach zu ihnen: Redet mit den

Kindern Israel und sprecht: Das sind die Tiere, die ihr essen sollt unter allen Tieren auf Erden. Alles, was die Klauen spaltet und wiederkäuet unter den Tieren, das sollt ihr essen. Was aber wiederkäuet und hat Klauen und spaltet sie doch nicht, als das Kamel, das ist euch unrein, und sollt es nicht essen. Die Kaninchen wiederkäuen wohl, aber sie spalten die Klauen nicht; darum sind sie unrein. Der Hase wiederkäuet auch, aber er spaltet die Klauen nicht; darum ist er euch unrein. Und ein Schwein spaltet wohl die Klauen, aber es wiederkäuet nicht; darum soll es euch unrein sein. Von diesem Fleisch sollt ihr nicht essen, noch ihr Aas anrühren; denn sie sind euch unrein.»

Warum also essen die Christen Schweinefleisch? Wer Schwester Angelina fragt, bekommt sofort eine Reihe von Bibel-Zitaten vorgesetzt. Eine besonders eindrückliche Stelle findet sich in der Apostelgeschichte (10.9.f.), wo Gott für Petrus eine Art himmlisches Picknick auf Erden herablässt, eine Decke oder ein Tuch, in dem sich jedoch für den Apostel ungewohnte Speisen finden: «Des anderen Tages, da diese auf dem Wege waren, und nahe zur Stadt kamen, stieg Petrus hinauf auf den Söller, zu beten, um die sechste Stunde. Und als er hungrig ward, wollte er essen. Da sie ihm aber zubereiteten, ward er entzückt und sah den Himmel aufgetan und herniederfahren zu ihm ein Gefäß wie ein großes leinenes Tuch, an vier Zipfeln gebunden, und es ward niedergelassen auf die Erde. Darin waren allerlei vierfüßige Tiere der Erde und wilde Tiere und Gewürm und Vögel des Himmels. Und es geschah eine Stimme zu ihm: Stehe auf, Petrus, schlachte und iss! Petrus aber sprach: O nein, Herr; denn ich habe noch nie etwas Gemeines oder Unreines gegessen. Und die Stimme sprach zum andernmal zu ihm: Was Gott gereinigt hat, das mache du nicht gemein. Und das geschah zu drei Malen; und das Gefäß ward wieder aufgenommen gen Himmel.»

Wegen dieses besonderen Verhältnisses zum Schwein werden die Schwestern von Mailoi auf Lemusa auch *Sœurs Porcines* genannt. Das ist indes keineswegs spöttisch oder abschätzig gemeint, denn auf der Insel genießt das Schwein ganz allgemein ein sehr hohes Ansehen. Das drückt sich auch in Redewendungen aus wie *Zenez kom kochon* («Glücklich wie ein Schwein»).



Die Senffelder der Schwestern von Maioli liegen am Südufer der Créo.

Moutad Maioli

Senf (*Brassica lemusana*) aus Maioli

Senf wird auf Lemusa vor allem am Südufer der Créo angebaut und zu einem großen Teil auf der Insel Maioli von den Schwestern des gleichnamigen Klosters verarbeitet, schon seit mehr als hundert Jahren. Die Felder des Ordens erstrecken sich über rund 27 Hektaren und liefern etwa 18 Tonnen Senf pro Jahr (teilweise in Bio-Qualität). HOIO bezieht Moutad Maioli direkt von den Schwestern.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Der lemusische Senf ähnelt in vielem dem auch in Europa bekannten Schwarzen Senf (*Brassica nigra*). Inwiefern die Pflanze aus der Familie der Kreuzblütengewächse (Brassicaceae) eine Weiterzüchtung von *Brassica nigra* ist, wurde bisher noch nicht ausreichend untersucht. Deshalb ist man sich auch bezüglich der Taxonomie nicht ganz einig.



Aus den Blüten der Senfpflanze entwickeln sich dünne, kahle Schoten, die bis 3 cm lang werden können und sich zur Reife bräunlich verfärben.



Im Innern der Schote liegen bis zu zehn kugeligen Samen.

Während manche Bücher von *Brassica nigra* var. *lemusana* sprechen, bezeichnen andere die Pflanze schlicht als *Brassica lemusana*. Einen gänzlich neuen Aspekt hat kürzlich Samson Godet eingebracht, der den lemusischen Senf in seinem *Lemusa Lexikon* (Port-Louis, 2018, S. 797) für eine Unterart des Braunsenfes (*Brassica juncea*) hält, denn «eine Unterart von *Brassica nigra* ließe sich kaum maschinell ernten, auf der ganzen Welt geschieht dies immer nur von Hand – ganz im Unterschied zu braunem Senf».

Der lemusische Senf ist eine einjährige Pflanze mit aufrechten Stängeln, die bis gut einen Meter hoch wachsen kann. Die unteren Blätter sind fiederlappig, die oberen lanzettlich und deutlich kürzer. Die leuchtend gelben Blüten erscheinen in endständigen Trauben. Aus ihnen entwickeln sich bis 3 cm lange, dünne und kahle Schoten, in denen bis zu zehn kugelige Samen eingebettet sind.

HOIO verkauft Moutad Maioli in kleinen PET-Do-
sen mit einem Füllgewicht
von 50 g. Die Leitfarbe der
Etikette ist identisch mit
der Farbe der Region, in
der das Gewürz produziert
wird. Moutad Maioli wurde
1966 mit einem AOC-Zer-
tifikat ausgezeichnet. Dieses
Schutzsiegel für charakteris-
tische Produkte des Landes
wird seit 1966 vergeben.



Die Halme des Senfs werden kurz vor dem Aufplatzen der Schoten
maschinell gemäht, dann werden die Halme getrocknet und schließlich
gedroschen.

Moutad, wie der Senf auf Lemusisch heißt, wird gelegentlich auch
Lopop genannt. Dabei handelt es sich wahrscheinlich um ein Onomato-
poetikon, das Wort ahmt das Geräusch der Samen nach, die beim Rös-
ten in der Pfanne aufplatzen. Lautmalerische Wortkreationen sind im
Lemusischen relativ häufig, etwa *flafla* für «Geschwätz» oder *wonflojié*
[wɔːŋfloʝiɛ] für «scharchen».

AROMA UND VERWENDUNG

Schwarzer Senf entwickelt erst in geröstetem Zustand einen wunder-
bar nussigen Duft und ein erdiges Aroma, das sich mit keinem anderen
Gewürz vergleichen lässt. Die getrockneten Samen haben zwar keinen
Geruch, nach längerem Kauen aber entwickeln sie einen scharfen und
auch ganz leicht süßlichen Geschmack. Die Senfschärfe braucht einige
Zeit, um sich zu entfalten und verflüchtigt sich bei längerem Kochen.

Aus Schwarzem Senf werden einige Arten von Speisesenf hergestellt,
namentlich der berühmte Dijon-Senf. Außerdem spielen die Samen in
der indischen und dort vor allem in der Küche Bengalens und des Sü-
dens eine wichtige Rolle. Sie werden meist zu Beginn der Zubereitung
manchmal trocken, öfter aber in etwas Fett geröstet bis sie sich grau
verfärben und ihr eigentümliches Aroma die ganze Küche erfüllt. Beim

Lemusische Rezepte mit Moutad Maioli

Senf harmoniert mit Bockshornklee, Chili, Dill, Estragon, Fenchel, Knoblauch, Koriander, Kreuzkümmel, Kümmel, Kurkuma, Lorbeer, Nigella, Petersilie, Pfeffer, Schwarzkümmel, Vanille. Er passt zu Schmorfleisch und Marinaden, Fisch und Muscheln, Gemüse (Blumenkohl, Gurke, Karotte, Kartoffel, Kürbis, Pastinake, Rote Bete), Hülsenfrüchte, Käse.

- *Moutad Bonkochon* (Grobkörnige Senfpaste mit Ingwer, Kurkuma, Piment und weiteren Gewürzen)
- *Kaul di robakina* (Suppe aus Zwiebeln, Mehl, Senf und Brühe, mit Judasohren und gebratenem Speck)
- *Jarrets de porc Susanna* (Haxe vom Schwein, geschmort mit würziger Senfpaste und Judasohren)

Trockenrösten haben die Samen die Angewohnheit, aus der Pfanne zu springen. Vor allem Linsengerichte werden in Indien auch oft am Ende der Kochzeit mit einem gewürzten Öl begossen, in dem fast immer auch Senfsamen schwimmen. Mit gerösteten Senf werden auch Fleischgerichte, Fischsaucen und Reiseintöpfe gewürzt, Salate aromatisiert und Joghurts verfeinert.

Die lemusische Küche verwendet Senfsamen sehr vielseitig, fast immer in geröstetem Zustand. Sie können zu Beginn einer Zubereitung beigegeben werden und binden sich so in Saucen oder Schmorgerichte ein. Oft werden sie aber auch erst ganz Schluss über die Speisen gestreut. Ein besonders erfrischendes Rezept kombiniert kleine Gurken und Tomatenstücke in einer Joghurtsauce mit Senfsamen, etwas Kreuzkümmel und Koriandergrün. Die Schwestern von Maioli stellen aus *Brassica lemusana* auch verschiedene Senfpasten her, die auf der ganzen Insel berühmt sind.



Kurkuma, hier im Garten auf Maioli, bildet große weißlich-gelbe Blüten aus.

Meriti Kochon

Kurkuma (*Curcuma longa*) aus Maioli

Auf Lemusa wächst Kurkuma in manchem Garten und wird auch in großen Tonkübeln gezogen, vor allem wegen seiner intensiv duftenden Blätter, die mancher Süßspeise einen besonderen Charme verleihen. Für den Handel wird Kurkuma heute hauptsächlich auf der Flussinsel Maioli von den Schwestern des dortigen Klosters angebaut. Sie bewirtschaften einen zwei Hektaren großen, gänzlich biologischen Garten, der zwanzig Tonnen frisches Rhizom und also etwa vier Tonnen getrocknetes Gewürz erbringt. HOIO bezieht Meriti Kochon direkt von der Abtei.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Die krautige Pflanze aus der Familie der Ingwergewächse (Zingiberaceae) wird etwa 1 Meter hoch, bildet lanzettförmige Blätter aus und trägt weißliche bis gelbe Blüten. Alles an der Pflanze duftet, auch die Blätter.



Die Schwestern lassen die Knollen auf großen Bambustellern trocknen.

Das Gewürz wird aus dem weit verzweigten, knollig verdickten Wurzelstock (Rhizom) gewonnen, das zwei Typen von Knollen ausbildet. Beide sehen im Grunde aus wie rötliche und etwas struppige Ingwerwurzeln: Der zentrale Teil ist rundlich und ringförmig gestreift (die Spuren alter Schuppenblätter). Aus diesem Teil sprießen die oberirdischen Triebe. Mit der Zeit entwickeln sich Seitenrhizome, die eher länglich geformt und nicht zu stark verzweigt sind. Die kulinarischen Eigenschaften der zwei Knollensorten sind weitgehend identisch.

Kurkuma gedeiht am besten in feuchten, halbschattigen Zonen und ist acht bis zehn Monate nach dem Auspflanzen der Setzlinge erntereif. Nach der *messach* («Ernte») befreien die Schwestern die Knollen von Schmutz, zerlegen sie in Stücke und überbrühen sie mehrfach mit Wasser, um so die weitere Reifung zu unterbrechen. Dann wird das Kurkuma 10–15 Tage in der Sonne getrocknet. Das Resultat ist ein hölzerner, staubtrockener Wurzelstock, der dann gesäubert und mehrheitlich zu Pulver zerrieben wird.

Die lemusische Bezeichnung *Meriti* geht vermutlich auf das alte französische Wort *terre mérite* zurück, das seinen Ursprung im lateinischen



Frisch sieht Kurkuma aus wie eine orangerötliche Ingwerwurzel.

terra merita (auf Deutsch etwa «verdienstvolle Erde») hat. So oder ähnlich bezeichnete man früher alle Sorten von Kurkuma, vielleicht weil es in Pulverform an mineralische Pigmente, vor allem an Ocker erinnert? Es soll ein Schwein gewesen sein, das die Sœurs Porcines von Maioli auf die Idee brachte, Kurkuma zu züchten – deshalb wird das Gewürz heute Meriti Kochon genannt

AROMA UND VERWENDUNG

Frisch riecht Kurkuma aromatisch und hat einen herben, harzigen und leicht brennenden Geschmack. Getrocknet entwickelte es ein würziges, holziges leicht bitteres Aroma mit angenehmer Schärfe. Manchmal riecht

HOIO verkauft Meriti Kochon in kleinen PET-Do-
sen mit einem Füllgewicht
von 40 g. Die Leitfarbe der
Etiketle ist identisch mit
der Farbe der Region, in
der das Gewürz produziert
wird. Meriti Kochon wurde
1981 mit einem AOC-Zer-
tifikat ausgezeichnet. Dieses
Schutzsiegel für charakte-
ristische Produkte des Landes
wird seit 1966 vergeben.



Lemusische Rezepte mit Meriti Kochon

Kurkuma harmoniert mit Bockshornklee, Chili, Curryblättern, Fenchel, Galgant, Gewürznelke, Ingwer, Kardamom, Knoblauch, Koriander, Kreuzkümmel, Pfeffer, Senf, Zitronengras. Es passt zu Fleisch (Huhn, Kaninchen), Fisch, Eierspeisen, Gemüse (Blumenkohl, Karotte, Kartoffel), Hülsenfrüchten, Reis, Sahne und Kokosmilch, Senfpaste, Glacé.

- *Vizit sirpriz* (Auflauf mit Thunfisch, Kartoffeln, Zucchini und Tomaten in würziger Kokosmilch)
- *Tripes à la mode de Babat* (Geschmorte Kutteln in Gewürzsauce mit Schwarzem Kardamom und Kurkuma)
- *Glacé Château Bourdon* (Eis aus Joghurt, Sahne, Zucker und Zitrone, mit Kardamom, Kurkuma und Chili)

Kurkuma ein wenig wie Ingwer, es schmeckt jedoch würziger und ist im Aroma kräftiger. Außerhalb der Anbauzonen kommt Kurkuma meist in Pulverform zum Einsatz. Das Pulver sollte grundsätzlich nicht zu lange gelagert werden, da es sonst gerne modrig wird. Das frische Kurkumarhizom ist im Innern leuchtend karottengelb oder dunkel orange. Die Farbe des Pulvers erinnert an Safran, wobei Kurkuma dunkler, gelblicher und weniger stark orange ist.

Kurkumapulver wird nicht nur wegen seines intensiven, trocken warmen Geschmacks geschätzt, sondern auch wegen seiner Eigenschaft, die Aromen aller übrigen Zutaten zu verstärken und zugleich zu harmonisieren. Daher ist es auch ein zentraler Bestandteil vieler Currypulver. Man sollte es jedoch vorsichtig dosieren, können die Gerichte sonst leicht eine etwas muffige Note bekommen. Kurkuma färbt die Speisen manchmal hellgelb, orange, rötliche oder auch braun. Die Farbe hängt offenbar vom pH-Wert der Umgebung ab, wie Thomas Vierich und Thomas Vilgis in *Aroma* (Berlin, 2013, S. 206) schreiben: «Bei neutralen und sauren pH-Werten (unter 7) färbt es gelblich, in basischer Umgebung hingegen wird es schnell rötlich-braun, etwa im Gebäck in Kombination mit Backpulver oder Natron. [...] Frühes Zusetzen und langes Mitkochen erhöht zwar die Farbwirkung, allerdings geht sie deutlich ins Braune».



Dieser Ingwer-Senf ist etwas weniger scharf und etwas heller als viele andere Senfe aus Maioli.

Moutad Bonkochon

Grobkörnige Senfpaste mit Ingwer, Kurkuma und Piment

Senfpaste wird aus weißen, braunen, schwarzen Senfkörnern oder Senfpulver hergestellt, die mit Wasser, Wein, Essig, Verjus, Traubenmost oder Fruchtsaft vermischt werden. Schärfe und Aroma hängen stark von der Zusammensetzung der Senfkörner ab, die schwarzen ergeben den schärfsten Moistrich. Außerdem wird die Paste oft mit Gewürzen und Kräutern aromatisiert, mit Honig oder Zucker versetzt, mit Schnäpsen gewürzt und so fort.

Die hier vorgestellte Senfrezeptur stammt aus *Bon kom kochon*, dem 2012 veröffentlichten Kochbuch der Schwestern von Maioli, das Soeur Manon Devox herausgegeben hat. Die Sœurs Porcines, wie sie auf Lemusa auch genannt werden, bauen nicht nur selbst Senf an, sie verarbeiten ihn auch zu verschiedenen Produkten. Nebst einem scharfen gelben Senf, wie man ihn aus Dijon kennt, und diversen Kräutersenf auf derselben

Basis, stellen sie auch einzelne Sorten aus ungeschälten Senfkörnern her. Diese Senfe haben ein Aroma, wie man es bei keinem kommerziellem Mostrich findet. Der hier vorgestellte Ingwersenf gehört dazu.

Im Unterschied zu vielen anderen Rezepten aus Maioli, die ausschließlich den dunklen lemusischen Senf verwenden, kommen bei diesem Mostrich auch weiße Senfsamen vor, das Resultat ist deshalb etwas weniger scharf. Schwester Manon schreibt dazu, dass dieser Senf, «den wir im Kloster schon seit vielen Jahrzehnten nach demselben Rezept herstellen, besonders gut zu Schweinefleisch passt, sich auch für Marinaden von Grillfleisch eignet und auch Suppen und Salate würzt» (S. 16).

Die Paste schmeckt anfangs bitter und gar nicht nach Speisesenf. Sie ist dann auch noch eher flüssig und nicht sehr scharf. Im Verlauf weniger Stunden aber entwickelt die Masse typische Senfaromen und gewinnt an Schärfe. Mit jedem Tag im Glas wird das Aroma des Senfes intensiver. Man kann die Moutad Bonkochon nicht durch ein Industrieprodukt ersetzen, da hier ganze Körner vermahlen werden – während bei industriellen Verfahren gewöhnlich nur der Senfkern verarbeitet wird, auch noch meist in entölter Form (außer beim Dijon-Senf). Der Geschmack lässt sich deshalb kaum vergleichen.

Für 300 ml Paste

50 g Weißer Senf, ganze Körner
30 g Moutad Maioli oder ein
Schwarzer Senf, ganze
Körner
1 EL Piment
1 EL Fenchelsamen
1 TL Kurkumapulver
4 Knoblauchzehen
50 g frischer Ingwer
1 TL Salz
1 EL Zucker
7 EL Weißweinessig (100 ml)
6 EL Wasser

1 | Weißen und Schwarzen Senf, Piment und Fenchel am besten in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem feinen Pulver zermahlen. Kurkuma untermischen.
2 | Den frischen Ingwer mit Hilfe einer Reibe zerkleinern, Fasern ausdrücken und entfernen.
3 | Die gemahlene Gewürze mit dem Ingwer, Knoblauch, Salz, Zucker, Weißweinessig und Wasser im Mixer pürieren.
4 | Masse in ein Schälchen geben und wenigstens 12, besser 24 Stunden an der Luft stehen lassen, um so die Fermentation in Gang zu bringen. In ein Schraubglas füllen und bis zur Verwendung im Kühlschrank aufbewahren.



Schweinefuß im eigenen Gelee, bestreut mit etwas gehackter Petersilie und Zitronenzeste.

Pieds de porc St-Antoine

Fuß vom Schwein im eigenen Gelee, asiatisch gewürzt

Die Schwestern des Klosters Maioli sind berühmt für ihre Schweinezucht. Sie selbst allerdings dürfen von den Tieren nur die Beine unterhalb der Schultern und die Innereien verzehren, so wollen es die schlaun Regeln des Stifts. Entsprechend kennen die Sœurs eine Vielzahl von Zubereitungsweisen für diese «minderen» Teile des Schweins. Das hier vorgestellte Rezept ist nach dem Heiligen Antonius benannt, dem ersten Einsiedler der Klostersgeschichte, dessen diverse Versuchungen in der Kunst immer wieder dargestellt worden sind. Zu den Attributen des Großen Antonius gehören nebst Antoniuskreuz, Glöckchen und T-Stab auch ein Schwein. Denn Antonius ist nicht nur allgemein der Schutzpatron der Bauern und ihrer Nutztiere, sondern explizit auch der Schweinehirten und Metzger. Das Symbol hat seinen Grund vermutlich darin, dass der Antoniterorden besonders gerne Schweine hielt.

Für 500 ml Aspick

500 g Fuß vom Schwein in Scheiben
2 L Wasser für den Sud
400 ml Shaoxing-Reiswein
100 ml Sojasauce
1 TL Zucker
1 EL Zitronenschale
3 Petersilienstängel für Sud
15 g frischer Ingwer, in Rädchen
12 g Zimtkassie
2 getrocknete Chilis
1 TL Sichuanpfeffer
1 TL weißer Pfeffer, ganz
1 Anisstern
1 Gewürznelke
~ fein gehackte Petersilie
~ feine Zitronenzeste zum Bestreuen
100 ml dunkler Reisessig

Man kann nach dem Einkochen des Suds eine sogenannte Gelierprobe machen. Man gießt einen Löffel des Suds in eine Untertasse und stellt sie in den Kühlschrank. Nach einigen Minuten sollte die Flüssigkeit sich in Gelatine verwandelt haben. Wenn der Sud flüssig bleibt, muss er weiter eingekocht werden.

Nach dem hier vorgestellten Rezept bleibt die Sülze relativ wärmeempfindlich. Wer vorhat, die Gelatine länger Wärme auszusetzen (etwa auf einem Buffet), kann nach dem letzten Aufkochen etwa 2 Blatt (in kaltem Wasser angeweichte) Speise-Gelatine in den noch warmen Sud einrühren.

Das Rezept wurde in Zusammenarbeit mit der Köchin Susanne Vögeli perfektioniert.

1 | In einem großen Topf 2 L Wasser zum Kochen bringen, Schweinefuß hineingeben und 2 Minuten blanchieren. Durch ein Sieb gießen. Fleisch gut mit kaltem Wasser abspülen.

2 | Schweinefuß in eine saubere Pfanne geben, 2 L frisches Wasser, Reiswein und Sojasauce angießen. Zucker, Zitronenschale, Petersilienstängel, Ingwer, Zimtkassie, Chilis, Sichuanpfeffer, Pfeffer, Anisstern und Gewürznelke begeben. Aufkochen lassen. Deckel so aufsetzen, dass nur ein kleiner Spalt offenbleibt. Hitze so regulieren, dass der Sud gerade ein wenig köchelt. 3 Stunden garen, bis das Fleisch von alleine vom Knochen fällt.

3 | Inhalt des ganzen Topfes durch ein Sieb geben und den Sud auffangen. Schweinefuß aus dem Sieb heben, die ausgelaugten Gewürze entsorgen. Stücke etwas abkühlen lassen. Mit den Fingern alles Fleisch und die Schwarte von den Knochen klaben und klein schneiden. Es sollten knapp 250 g Fleisch und Schwarte zur Verfügung stehen.

4 | Den Sud in eine saubere Pfanne geben und auf 400 ml reduzieren.

5 | Fleisch- und Schwartenstücke in den reduzierten Sud geben und 1 Minute köcheln. Vom Feuer nehmen und etwas abkühlen lassen.

6 | Sud mitsamt Fleischstücken in eine Terrinen-Form gießen, die gut 500 ml fassen kann – auf Raumtemperatur abkühlen lassen, dann einige Stunden kühl stellen.

7 | Aspick auf Brett stürzen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Petersilie und Zitronenzeste bestreuen, mit einem Schälchen Reisessig servieren.



Eine Suppe für Senffans, wenn nicht mit selbst gestohlenem Schwein, dann vielleicht mit selbst gemachter Moutad Bonkochon?

Kaul di robakina

Suppe aus Zwiebeln, Mehl, Senf und Brühe, mit Judasohren

Die Schwestern von Maioli sind berühmt für ihre Schweinezucht. Das Fleisch ihrer Tiere gilt als das beste der Insel. Die Nonnen selbst allerdings dürfen, so will es die Ordensregel, nur die Beine (unterhalb der Schultern) und die Innereien ihrer Schützlinge verkochen, der große Rest wird verkauft. Vor Jahren soll eine junge Nonne während des Küchendienstes ein Stück Speck aus der Räucherammer entwendet und die traditionelle Senfsuppe für die Schwestern damit angereichert haben. Bei Tisch merkte die Äbtissin natürlich sofort, dass hier ein unerlaubtes Stück zum Einsatz gekommen war. Die Suppe schmeckte ihr indes so gut, dass sie darauf verzichtete, die junge Nonne zu bestrafen. Ausnahmen spielen eine wichtige Rolle in den Regeln eines Ordens, der so pragmatisch ausgerichtet ist wie jener von Maioli. Seit jenem Tag gehört die Suppe fest auf den Speiseplan

des Klosters. Allerdings will es die Tradition bis heute, dass die Schwester, die mit der Zubereitung der Suppe betraut ist, das Speckstück aus der Räucherherkammer stehen muss – ohne dabei ertappt zu werden. Daher auch der Name der Spezialität: *Soupe de la voleuse* oder auf Lemusisch *Kaul di robakina* (nicht zu verwechseln mit der *Kaul di robak* aus Babat, einer Kutteluppe). Wird die Diebin (*robakina*) erwischt, dann muss sie die Suppe ohne den Speck zubereiten. Auch das Überschreiten von Regeln will eben gestaltet sein. Die Geschichte der diebischen Nonne erzählt Manon Deivox in *Bon kom kochon*, dem Kochbuch der Insel Maioli (Maioli, 2012, S. 37).

Nebst dem gestohlenen Speck sind es vor allem der Senf und die Judasohren, die den Charakter der *Kaul di robakina* bestimmen – zwei Zutaten also, die außerordentlich typisch für Maioli sind. Das Aroma der Suppe wird zur Hauptsache vom Senf bestimmt, ja fast hat man das Gefühl, man würde Senf schlürfen – ein ungewohntes Erlebnis. Wer kein Senf-Aficionado ist, wird das würzige Mostrich-Bukettt vielleicht etwas gewöhnungsbedürftig finden. Die Judasohren geben der Suppe Volumen und der Speck steuert eine knusprige und eine leicht rauchige Note bei.

Für 4 Personen

200 g geräucherter Speck, in Scheiben
 1 Zwiebel, fein gehackt
 30 g Weizenmehl
 200 ml Weißwein
 800 ml Schweinebrühe von bester Qualität
 2 EL Ingwersenf (Moutad Bonkochon) oder ersatzweise Moutarde de Dijon
 10 g getrocknete Judasohren, zehn Minuten lang in warmen Wasser eingeweicht, geputzt und in mundgerechte Stücke geschnitten
 2 EL Zitronensaft
 ~ Salz zum Abschmecken
 ~ schwarzer Pfeffer, gemahlen

1 | Speck in feine Streifen schneiden und in einem Pfanne so lange auslassen, bis nur noch kleine dunkle Fleischbröckchen zurückbleiben.
2 | Speckstücke mit einem Schaumlöffel aus dem Öl heben und auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen.
3 | Zwiebel in das heiße Öl des Specks geben und glasig dünsten.
4 | Mit Mehl bestäuben, kurz umrühren, Weißwein und Brühe angießen. Senf und Judasohren begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren und rund 10 Minuten köcheln lassen, bis die Suppe eine leicht dickliche Konsistenz hat. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.
5 | Suppe in Teller gießen, etwas Pfeffer und die Speckstückchen darüber streuen.



Bevor die Schwestern ihre Löffel ins Randenrot tauchen, malen sie sich mit etwas Suppe ein rotes Kreuz auf die Brust.

Kaul Mèsi

Dicke Suppe aus Roter Bete mit Senf und Schweineleber

Auch dieses Rezept aus der Klosterküche von Maioli entstammt dem Kochbuch *Bon kom kochon* von Sœur Manon Deivox (Maioli, 2012, S. 33), die auch die Hintergründe dazu liefert. An jedem ersten Sonntag im Monat kochen die Schwestern von Maioli eine dicke Suppe aus Roter Beete, die sie *Kaul Mèsi* («Danksuppe») nennen. Ihr Verzehr ist mit einem speziellen Ritual verbunden, in dessen Verlauf sich die Schwestern mit etwas Suppe ein rotes Kreuz auf die Brust unterhalb des Halsansatzes tupfen. Dazu sprechen sie das folgende, in einem etwas altertümlichen Lemusisch gehaltene Gebet: «Mèsi bett, di krusjié pa muenz / Mèsi pa léz wiouisi / Mèsi pa léz odèsi / Mesi pa léz gùtsi / Mèsi bett, di xarjié lé wid kefa muenz / Mèsi bett, pa za kaul» («Danke Erde, dass du für uns blutest / Danke für die Farben / Danke für die

Die Rote Bete und die Fee

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Auf Maioli wuchs eine Rote Bete, die war gar nicht zufrieden mit ihrer Farbe: «Ich wäre der Welt so gerne grün wie der Spinat oder der Broccoli, warum nur bin ich rot?», klagte sie wieder und wieder. Eines Tages schwebte eine Fee vorbei und hörte die Seufzer der unglücklichen Rübe.

«Du arme Bete, ich will dir helfen» sagte sie: «Du hast drei Wünsche frei!».

«Ich will grün sein!», bettelte die Bete sofort – und es geschah.

«Dein zweiter Wunsch?», wollte die Fee nun wissen.

«Das war's schon», sagte die Bete, «mehr brauche ich nicht zum Glückhsein.»

Da wurde die Fee knallrot, platzte vor Wut fast aus ihrem Kleidchen und gab der Rübe ihre alte Farbe zurück. Seither weiß man im Reich der Beten: Was heute bloß Elend ist, kann schnell zur Strafe werden.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 76.



Zeichnung von Ida Versmer. FAYEE ist das lemuische Wort für «Fee».

Düfte / Danke für die Geschmäcker / Danke Erde, dass du das Leben mit uns teilst / Danke Erde für diese Suppe»).

Die Schwestern von Maioli kochen allerlei Versionen dieser Suppe, denn das Rezept ist sehr flexibel, wie so oft bei Suppen. Das hier vorgestellte Rezept stellt eine Basisversion dar, die sich gut variieren lässt. Die Kaul Mési kombiniert auf ungewohnte Weise das nussig-erdige Aroma der Roten Bete mit den hell-scharfen Tönen von Speisesenf. Da hängt natürlich viel vom Senf ab, den man verwendet. Das Rezept schlägt Moutad Bonkochon vor, eine Senf mit viel Ingwer, den man leicht selbst herstellen kann. Je mehr Senf man hineinpackt, desto bedeutender wird natürlich dessen Anteil am Aroma der Suppe. Im nachfolgenden Rezept kommt eine ziemliche Portion hinein. Wer keine ausgesprochene (oder heimliche) Senfliebhaberin ist, sollte etwas zurückhaltender dosieren. Natürlich kann man die Suppe auch mit einem anderen Senf herstellen und ausprobieren, ob sie mit einem scharfen Senf aus Dijon besser schmeckt als mit einer grobkörnigen Moutarde de Meaux. Es könnte auch sein, dass ein süßer Senf, wie ihn die Bayern gerne auf ihre Weißwürste schmieren, hier eine aromatische Renaissance erlebt.

Als Einlage lassen die Schwestern von Maioli gerne etwas Schweineleber in der Brühe garziehen, manchmal geben sie die Leber aber auch gebraten bei. Man kann das Süppchen auch mit geräucherter Schweineleber zubereitet, was der Sache einen fast schon abenteuerlichen Touch verleiht. Das herzhaftes Aroma der Leber passt sehr gut zur Roten Bete. Wer keine Leber mag, kann auch auf Wildfleisch ausweichen, das ja ebenfalls ein leichtes Leberaroma hat. Man kann sich indes auch verschiedene andere Einlagen vorstellen, Nieren ebenso wie Rauchfleisch, Fisch oder diverse Würste.

Laut Schwester Manon wird die Suppe im Kloster auch oft ganz vegetarisch zubereitet und vor allem im Frühling und Frühsommer gerne mit den diversen Kräutern kombiniert, die in den Gärten der Insel wachsen: Dill, Kerbel, Schnittlauch, Schnittknoblauch oder Samonte – eine Art Majoran, der indes eine leicht halluzinogene Wirkung hat.

Für 4 Personen

- 1 EL Bratbutter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 30 g Ingwer, geputzt und fein gehackt
- 500 g Rote Beete (Rande), geschält und in Würfel mit einer Kantenlänge von etwa 1 cm zerteilt
- 1¼ L Hühnerbrühe oder Wasser
- 3 EL Ingwersenf oder eine anderer (grobkörniger) Speisesenf
- 200 g Leber vom Schwein
- ~ weißer Pfeffer, frisch gemahlen
- ~ Salz
- 4 Walnüsse, die Kerne aus den Schalen gebrochen und leicht zerbröckelt
- 1 EL Zitronenzeste

Man kann dieser Suppe dadurch eine angenehm frische Note verpassen, dass man mit den Walnussbröseln noch etwas Zitronenzeste auf die Oberfläche streut. Einen besonderen Touch erhält die Soup Mèsi, wenn man zum Schluss etwas Kokosmilch einrührt. Das hellt auch die Farbe auf, macht die Suppe aber natürlich mastiger.

- 1** | Bratbutter in einem größeren Topf erwärmen, Zwiebel glasig schwitzen. Ingwer begeben und etwa 2 Minuten mitdünsten.
- 2** | Rote Beete (Rande) begeben und ausgiebig (wenigstens 5–10 Minuten) mitdünsten. Häufig rühren, die Stücke sollten nicht ansetzen.
- 3** | Mit Hühnerbrühe oder Wasser ablöschen und seinen Senf dazu geben. Aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 50–60 Minuten ohne Deckel köcheln lassen.
- 4** | Etwa in der Hälfte der Kochzeit die Leber für 5 Minuten mitziehen lassen, herausnehmen, etwas abkühlen lassen und in hauchfeine Streifen schneiden (dickere Stücke vorher der Länge nach flach halbieren), feine Stäbchen sind das Ziel. *Es macht nichts, wenn die Leber noch blutig ist.*
- 5** | Nach dem Ende der Kochzeit die Suppe etwas abkühlen lassen und dann im Mixer pürieren. Nochmals sorgfältig aufkochen lassen und dabei rühren bis der Schaum verschwunden ist. Etwas weißen Pfeffer zugeben und mit Salz abschmecken.
- 6** | Die Leberstäbchen in die Suppe geben, auf Teller verteilen und mit der Walnuss bestreuen.



Tellerlandschaft mit Kanonenkugeln: Der geröstete Senf bildet einen knusprigen Kontrast zu den schlabbrigen Pilzen.

Xarra Susanna

Haxe vom Schwein mit würziger Senfpaste und Judasohren

Die Schwestern des Klosters Maioli kennen eine Vielzahl von Zubereitungen mit *xarra* [KSARRA], also mit der Haxe vom Schwein. Ein ländliches und besonders würziges Rezept ist nach der Klostergründerin Susanna benannt. Soeur Manon Deivox gibt es in ihrem Kochbuch *Bon kom kochon* (Maioli, 2012, S.79) wieder uns schreibt dazu, es komme in der Abtei «praktisch jede Woche einmal auf den Tisch». Kein Wunder, spielt der Senf des Klosters darin eine zentrale Rolle. Er kommt einerseits in Form einer Senfpaste vor, andererseits werden ganze Senfsamen geröstet und ganz am Schluss über das Gericht gestreut. Auch die Judasohren sind kein Zufall, werden sie doch am östlichen Ende der Insel Maioli gezüchtet. Die Jarrets de Porc Susanna haben ein reiches, würziges Senfaroma mit einer kleinen Lebkuchennote, die dem Gericht etwas Feierliches ver-

leiht und in angenehmem Kontrast zu einer leichten Säure steht. Das Fleisch ist überaus zart und saftig. Die Judasohren haben eine schlabbrige Konsistenz, zu der die knusprigen Senfsamen einen strukturierenden Gegensatz bilden. Xarra Susanna wird traditionell mit einem Piment-Koriander-Zimt-Senf gekocht, den die Schwestern selbst herstellen und auch in ihrem Klosterladen verkaufen. Man kann aber auch einen anderen, nach Möglichkeit grobkörnigen Senf verwenden.

Für 2 Personen

- 2 Scheiben Haxe vom Schwein zu je 250 g (gemeint ist ein Stück wie man es für Os-sobuco braucht, etwa 5 cm hoch)
- ½ TL Salz
- ½ TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 1 EL Bratbutter
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 4 Knoblauchzehen, zerquetscht
- 350 ml Weißwein
- 1 EL Rotweinessig
- 2 Tomaten (200 g), gehäutet und fein gehackt
- 4 EL Senfpaste mit Piment, Koriander und Zimt – oder ein anderer grobkörniger Senf
- ½ TL Salz
- 10 g getrocknete Judasohren, zehn Minuten lang in warmen Wasser eingeweicht, geputzt und in feine Streifen geschnitten
- 2 EL Moutad Maioli oder Schwarzer Senf

Die Säure des Gerichts hängt auch vom verwendeten Weißwein ab, je nachdem kann man den Essig auslassen.

- 1 | Haxen salzen und pfeffern. Bratbutter in einem schweren Topf nicht zu stark erwärmen, Haxen darin allseits sorgfältig anbraten, bis sie eine goldgelbe Farbe bekommen haben.
- 2 | Zwiebeln und Knoblauch begeben und dünsten, bis sie ebenfalls leicht Farbe angenommen haben.
- 3 | Mit Weißwein und Essig ablöschen, Tomaten, Senf, Salz und Pilze begeben. Alles gut verrühren, aufkochen lassen, Deckel aufsetzen und 1¼ Stunden lang schmoren lassen. Fleisch alle 15 Minuten wenden.
- 4 | Deckel abheben und Fleisch weitere 20–30 Minuten köcheln lassen, bis die Sauce eine dickliche Konsistenz angenommen hat. Dabei häufig wenden und das Fleisch immer wieder mit Sauce begießen.
- 5 | Eine nicht beschichtete Stahlpfanne erwärmen und die Senfsamen darin rösten, bis sie aufplatzen und einen nussigen Duft verströmen. Sie nehmen dabei eine gräuliche Farbe an. *Es empfiehlt sich, einen Deckel zur Hand zu haben, da die Samen gerne aus der Pfanne hüpfen.*
- 6 | Etwas Sauce auf die Teller oder eine Servierplatte gießen, Haxen daraufsetzen und alles mit geröstetem Senf bestreuen.

Sentores und Palumarmak



Xirégoz
Megastoma fraudens

ge Rolle in der Geschichte der Insel, erlebten jedoch im 20. Jahrhundert einen dramatischen Zerfall. Unterdessen geht es wieder aufwärts, werden die alten Gebäude sukzessive renoviert. Westlich von Sentores liegt die größte zusammenhängende Sumpflandschaft der Insel, das Marais de Sentores. Der Sumpf hat dem Departement auch den Namen gegeben: Palumarmak ist ein Kofferwort aus lemusisch *palu* («Sumpf»), *maro* («gross») und *mak* («Land»). Die Palumarmak ist berühmt für ihre Tomaten und vor allem für ihren Kreuzkümmel, der hauptsächlich in der Gegend von Château Vama angebaut wird.

Sentores ORTSCHAFT

Sentores gehört neben der Hauptstadt Port-Louis zu den ältesten Siedlungen von Lemusa.

Invasion FORSCHUNG

Seltsame Besucher in der Hafenstadt Sentores – eine Käfergeschichte aus dem 11. Jahrhundert.

Marais de Sentores LANDSCHAFT

Das größte zusammenhängende Sumpfgebiet der Insel ist Heimat seltener Pflanzen und Tiere.

Luzlek di Zigaxol ARCHÄOLOGIE

Eine Kloake südlich von Sentores erhellt das 13. Jahrhundert, gibt der Wissenschaft aber auch Rätsel auf.

Pùl Luzala REZEPT

Ein Rezept wie aus dem 13. Jahrhundert: Hühner- teile und Kürbis mit scharfer Sauce vom Blech.

Le cuisinier von La Nerva BUCHFUND

2012 stieß man bei Arbeiten in einem Haus in Sentores auf ein Kochbuch aus dem 17. Jahrhundert.

Kajup de Sentores REZEPT

Historisch: Ketchup aus Tomaten und Sellerie, mit Kreuzkümmel, Chilis und weiteren Gewürzen.

Restaurant Café Bramana LOKAL

Am Hafen von Sentores serviert Wirtin Senia Charpentier südindisches inspirierte Gerichte.

Sambar de Sentores REZEPT

Sauce aus Straucherbsen, Tamarinde und Gewürzen, mit Gemüse vielfältig variierbar.

Château Vama PRODUZENTIN

Ein Schlösschen aus dem späten 18. Jahrhundert ist das Zentrum des Kreuzkümmelanbaus.

Chera de Sentores GEWÜRZ

Der Kreuzkümmel aus Sentores hat einen kräftigen, schweren, scharfen und süßen Geruch.

Waustasch Vama REZEPT

Würzig, saftig, scharf: Rinder-Schweine-Hackbraten mit Kreuzkümmel und Safran.

Die Abenteuer des Monsieur M PORTRÄT

José Maria über den ursprünglich aus Sentores stammenden Hochstapler Henry Maté.

Kokonèg tjilt REZEPT

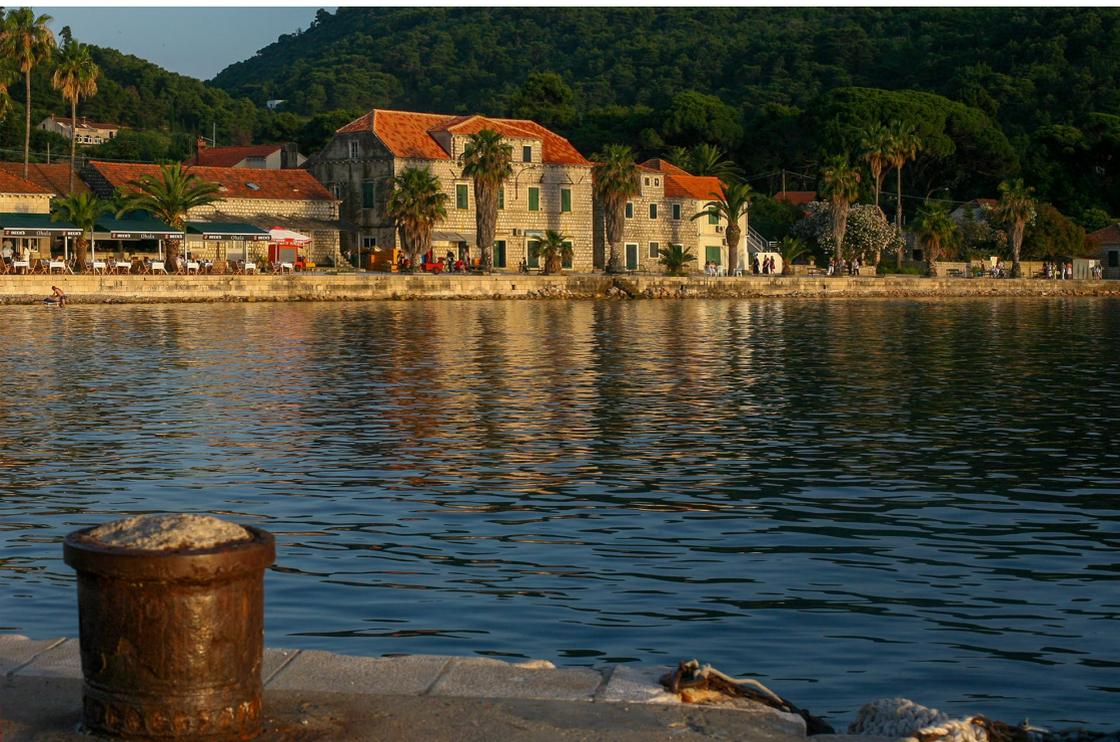
Aus dem kulinarischen Laboratorium von Maté: Lamm- schulter mit Piment, Kartoffeln und Kichererbsen.

Bota di tokaién ARCHÄOLOGIE

Im Quellgebiet der Créo erfronen im Jahr 33 zahllose Krokodile in einem Sumpf.



Region (*randa*): Midi (*midi*), Vainée
 Departement (*semsal*): Palumarmak
 Hauptort (*kaputlek*): Sentores
 Postleitzahl: LM-0504
 Telefonvorwahl: +69 (0)5
 Höhe (Hafenmole): 2 m ü.M.
 Einwohner Gebiet: 13'546 (Mai 2011)



Sentores

Ein kleines Hafentadtchen mit einer großen Geschichte

Sentores gehört neben der Hauptstadt Port-Louis zu den ältesten Siedlungen von Lemusa. Seine Ursprünge gehen wenigstens auf das 10. Jahrhundert zurück. Das haben Untersuchungen der in einzelnen Abschnitten polygonal gefügten Hafenmauer im Oktober 2011 gezeigt.¹ Ab dem 11. Jahrhundert avanciert die Siedlung, wie Ausgrabungen 2016–18 nahegelegt haben, zu einem kleinen Handelszentrum des Südens.² Dank des

Heute präsentiert sich der alte Hafen mit seinen honigfarbenen Häusern sauber herausgeputzt.



Einzelne Mauer-Abschnitte im südlichen Bereich des Hafens sind sorgfältig polygonal gefügt und gehen wenigstens auf das 10. Jahrhundert zurück – möglicherweise sind sie noch deutlich älter.

natürlichen Hafens wird die Bucht auch in den folgenden Jahrhunderten rege genutzt. Im 15. und sicher auch noch im 16. Jahrhundert muss Sentores eine ansehnliche Siedlung mit einem aktiven wirtschaftlichen und kulturellen Leben gewesen sein.

In der 2016 entdeckten Geheimbibliothek von Oscar I. finden sich Dokumente über sieben Expeditionen, die der lemusische Kapitän Mahé Zenker zwischen 1405 und 1433 von Sentores aus unternahm.³ Offenbar bereiste er dabei die Küsten Afrikas, den Indischen Ozean und den Pazifik, vielleicht sogar die südliche Polarregion. Ab den 1520er-Jahren dürfte Sentores als Hafen zunehmend durch das aufsteigende Port-Louis Konkurrenz erfahren haben. Port-Louis Vorteil gegenüber Sentores war vor allem die Anbindung an die Miosa, den größten und nahezu durchgängig schiffbaren Strom der Insel. Sonst weiß man indes nur wenig über diese Zeit in Sentores und also steht auch der Fund eines Kochbuches, das 1651 in der Stadt verlegt wurde, derzeit noch sehr isoliert da.⁴ Das Werk enthält gar das vermutlich älteste Ketchup-Rezept der Welt.

Ihre heutige Form erhielten Hafen und Dorf in den 1680er-Jahren durch die Compagnie des Vingt, die im Süden der Insel ein zweites Hauptquartier für ihren Handel aufbauen wollte. Die Wahl fiel wohl vor allem aus strategischen Gründen ausgerechnet auf diese Bucht: Vor der Einfahrt zum Hafen liegen Les Sufnîles, kleine Inselchen, die eine Art natürlichen Schutzwall bilden. Die Siedlung konnte so vom offenen Meer aus mit Kanonen nur schwer beschossen werden – in jenen unsicheren Zeiten ein ungemeiner Vorteil. Die Compagnie ließ ein befestigtes Hafenbecken anlegen und errichtete entlang des Piers verschiedene Häuser aus Stein – einige dienten als Verwaltungsgebäude, andere als Wohnhäuser oder als Magazine.

Zum Land hin wird die Bucht von einer markanten, von dichtem Wald



Am nördlichen Rand des Hafens hat sich eine kleine Verteidigungsbastion erhalten, in der die lokalen Behörden die Rekonstruktion eines mittelalterlichen Katapults aufgestellt haben – wohl mit dem Ziel, etwas Ritterromantik nach Sentores zu bringen. Wegen ihres schönen Klangs berühmt ist die Glocke der Bastion – der kleine Turm trägt als Inschrift ein Gedicht: «Reisender, hörst du der fernen Glocke Klang / als wären es Worte, als wäre es Gesang / fremd der Name des Landes klingt / dem sie den Takt und die Uhrzeit singt / doch wo eine solche Glocke läutet / wird kein Fremder ausgebeutet.»



bewachsenen Hügelkette abgeschirmt. Unmittelbar dahinter beginnt das Marais de Sentores mit seinen Sümpfen und Teichen, seinen Kanälen und Reisfeldern. Eingekeilt zwischen dieser Hügelkette und dem Meer konnte sich die Siedlung lange nur beschränkt entwickeln. Zwar entstand hinter der Hafenzeile mit ihren schönen Häusern bereits im 18. Jahrhundert ein kleines Dorf – die Abhänge und Hügelkuppen dahinter aber blieben bis in die jüngste Zeit hinein unbewohnt.

Mit den Jahren zeigte sich auch, dass der Hafen für die immer größer werdenden Handelsschiffe deutlich zu klein war. In der Folge zog sich die Compagnie des Vingt schon ab dem frühen 18. Jahrhundert sukzessive aus Sentores zurück. Zwar wurden die Gebäude der Compagnie von der lokalen Bevölkerung für alle möglichen Zwecke genutzt – auch als Ställe oder Räucherammern. Trotzdem zerfielen die Häuser mehr und mehr. Einen gewissen Wiederaufschwung dürfte Sentores Mitte des 19. Jahrhunderts erlebt haben – zumindest gründeten Charles de Maisonneuve und Emile Duprat hier den ersten großen Verlag von Lemusa. Bereits 1889 allerdings wurden Druckerei und Verwaltung nach Port-Louis übersiedelt – immerhin aber blieb Sentores noch lange offizielle Adresse des Verlages.

Über die folgenden Jahrzehnte ist wenig bekannt. Die Menschen, die in Sentores lebten, müssen außerordentlich arm gewesen sein. Das illustriert nicht zuletzt auch die Geschichte von Monsieur M, alias Henri Maté, der 1919 hier zur Welt kam und sich schon mit 14 Jahren als Schiffsjunge verdingen musste.

Der desolate Zustand der Stadt vom 18. bis ins 20. Jahrhundert hinein steht in einem seltsamen Kontrast zu den reichen Gutshöfen, die sich schon damals in der Umgebung fanden und deren Prosperität vom Verfall des Hafens offenbar nicht tangiert wurde. Zu diesen Höfen gehört auch Château Vama, der größte Produzent des berühmten Kreuzküm-

Seit 2011 erhält Sentores immer wieder Besuch von Papageien, die in Schwärmen aus dem Landesinnern zur Küste fliegen und sich für Tage rund um die Stadt niederlassen. Der Ara Cosquer⁶ (*Primolius ovisignatus*) fällt

durch eine eiförmige Zeichnung auf seinem gelben Rücken auf und kommt nur auf Lemusa vor, wo er gemeinhin Jakœuf genannt wird. Was die Vögel zu ihren Besuchen in Sentores drängt, ist nicht bekannt.



Das von Claudine und Hector Lorraine 2002 eröffnete Hotel Soleil liegt am südlichen Ende der Hafensperrmauer. Man erkennt es leicht an der fröhlichen Wandmalerei, die auf der Außenmauer leuchtet. Das Etablissement verfügt über acht modern ausgestattete Doppelzimmer – alle mit Dusche oder Bad. Die vier vorderen Zimmer sind zwar erheblich kleiner, dafür aber bieten sie einen herrlichen Blick über die Bucht von Sentores.

mels aus der Gegend von Sentores (Chera de Sentores).

Fotos aus den 1970er-Jahren zeigen, dass die meisten Gebäude am Hafen von Sentores zu diesem Zeitpunkt fast vollständig in Trümmern lagen. In den 1980er-Jahren aber kam die Bucht von Sentores bei Skippern in Mode, die mit ihren Yachten immer öfter hier vor Anker gingen. Das veranlasst Senia Charpentier, eine Gastronomin mit südindischen Wurzeln, 1988 ein kleines Café in einem der wenigen, noch halbwegs erhaltenen Häuser des Hafens zu eröffnen. In ihrem Café Bramana servierte sie den Seefahrern Getränke und vegetarische Imbisse aller Art – mit solchem Erfolg, dass sie ihr Angebot mehr und mehr ausbaute.

Senia Charpentiers Initiative machte Schule und im Verlauf der 1990er-Jahre eröffneten am Hafen von Sentores allerlei kleine Läden, Cafés und Hotels. Das Angebot war zunächst ganz auf die Bedürfnisse der Yacht-Besatzungen ausgerichtet – mit der Zeit jedoch machten vermehrt auch andere Touristen in Sentores halt. Die Einrichtung einer regelmäßigen Bootsverbindung zwischen Sentores und der Hauptstadt Port-Louis machte den kleinen Hafen ab 1996 noch populärer. Trotz

¹ Ami Be Ortello: *Un mur pour l'éternité. Nouvelle examination de la construction polygonale dans la zone Sud B du port de Sentores*. In: *Revue historique*. Nr. 79. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2012. S. 141–146.

² Genevois Pierre: *Un centre commercial vivant. Fouilles au port et dans la zone d'habitation A de Sentores*. In: *Cahiers du musée historique*. Port-Louis: 2019, Heft 1. S. 11–38

³ Die genauere Auswertung der Dokumente steht noch aus, bisher wurde Mahé Zenker erst in einem Zeitungsartikel vorgestellt, der teils auf Informationen der Archives nationales, teils aber auch auf Vermutungen beruht. Mahmed Schams: *Un grand explorateur de Sentores. Les voyages épiques du capitaine Mahé Zenker*. In: *Liberté*. Samstag, 29. April 2017. S. 18.

⁴ *Leur de la Nerva: Le Cuisinier*. Sentores: David

Repi, 1651. Texte du livre, publié avec apparat critique par les Archives nationales de Lemusa. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018.

⁵ In den letzten Jahren ist die Gemeinde von Sentores ganz enorm gewachsen – stärker als jede andere Siedlung auf Lemusa: Das Dorf hat sich entwickelt und an den Abhängen rundherum sind verschiedene Häuser und Villen entstanden. 1980 noch zählte Sentores kaum 2000 Einwohner – bei der Volkszählung im Mai 2011 waren es mehr als 13'000! Trotzdem wirkt die Gegend nicht verbaut, denn viele der neuen Häuser liegen geradezu versteckt in den Wäldern rund um die Siedlung. Und die Bauvorschriften der Gemeinde sind so streng, dass sich der Charakter des Ortes wohl auch in nächster Zeit noch erhalten wird.

⁶ Der Name verdankt sich dem Umstand, dass Pater Cosquer die erste Beschreibung des Ortes im Jahr 1651

Invasion

Eine Käfergeschichte aus dem 11. Jahrhundert

Gelian schreckte hoch, rang nach Atem, riss die Augen auf. Doch er sah nichts. Da war nur Dunkelheit um und um. Dann aber erkannte er in einiger Entfernung die Ahnung eines Lichts, drei feine Streifen, das musste das Fenster neben der Türe sein. Er wälzte sich von seiner Matratze. Seine Hände fühlten den kühlen Steinboden. Links schnarchte seine Schwester regelmäßig vor sich hin, neben ihr mümmelte sein Schwager an einem Speichelfaden herum. Gelian erhob sich leise, schlich in leicht gebückter Haltung in Richtung des Fensters, schob vorsichtig den Kopf an dem schweren Vorhang vorbei hinaus in die salzig-frische Luft.

Marumot sei Dank! Es war alles noch da! Die Hafentmole mit den hölzernen Pollern glitzerte feucht im ersten Licht des Tages. Das Meer in der Bucht war völlig glatt, ein bläulich-schwarzer Spiegel, kein Windhauch kräuselte die Oberfläche. Ein paar hundert Meter vom Ufer entfernt lag die *Ekia*, der jüngste Spross in der Flotte von Sentores. Ein großes Schiff nur mit Segeln, ganz ohne Riemen, ein ganz neuer Typ von Boot. Aus der Entfernung konnte Gelian nicht erkennen, ob sich schon Leben regte an Bord. In ein paar Tagen würde die *Ekia* zu ihrer ersten großen Reise aufbrechen, in das Land seiner Awoki, seiner Vorfahren. Man suchte noch nach Matrosen für die Fahrt. Gelian hatte es sich einen Moment lang überlegt, die Bezahlung war gut. Aber er wusste, wie es an Bord zuing, sein Bruder hatte es ihm in allen Details erzählt, ehe er vor drei Jahren wieder aufgebrochen war, auf jene Reise, von der er bis heute nicht...

War nicht sein Bruder auch vorgekommen, heute nacht? Gelian war sich nicht sicher. Aber beim Gedanken an den Traum fuhr ihm ein kalter Schauer über die Schulter. Wie schön hatte alles begonnen. Wie glücklich hatte er sich gefühlt, wie er da sass, auf dem weichen Hocker mitten in der Küche. Seine Mutter war dabei, einen Mozpi auszunehmen, einen riesigen, kupferfarbenen leuchtenden Kalmar. Seine Schwester, noch ganz jung, kochte die Tinte und die Innereien mit Getreide zu einem Brei und formte die kleinen Fladen, die er sosehr mochte. Vater nähte ein Loch in der Stofftasche zu, mit der er die kleinen Krabben zu Märkte brachte,

die er bei Ebbe am südlichen Ende der Bucht sammelte, wo sich die See etwas weiter zurückzog. Und stand da nicht noch eine Figur neben der Türe? Sein Bruder, eben von einer Reise zurück? Einen großen Seesack neben sich am Boden?

Und dann fing es an. Erst verschwand die Figur bei der Türe, dann der Topf auf dem Herd, in dem seine Schwester rührte. Kurz darauf war der Tisch weg, dann verblasste der Vater, gefolgt von dem Mozpi und dem hölzernen Schrank mit den Vorräten. Mutter lächelte ihm freundlich zu, doch noch ehe er zurücklächeln konnte, war sie weg. Auf einen Schlag war die Küche leer, sass er ganz alleine da. Einen Augenblick später spürte er, dass er gleich auch selbst verschwinden würde, geriet in Panik – und wachte auf.

Aus der Ferne pritschelten Stimmen an sein rechtes Ohr. Gelian drehte den Kopf. Etwas weiter nördlich luden zwei Fischer ihren Fang aus. Sie hatten ihren Nachen direkt an die Hafenummauer gelegt. Der eine stand im Boot und stemmte Zuber um Zuber hoch, der andere griff von oben nach den Henkeln und hievte die Eimer mit Schwung zu sich hinauf. Die Fische in den hölzernen Bottichen versuchten zu entkommen, peitschten mit ihren Schwänzen kleine Wasserfontänen in alle Richtungen los. Einem stattlichen roten Jnakol gelang der Sprung hinaus, doch er knallte auf die Ruderbank des Schiffes zurück, wo er reglos liegen blieb.

Gelian wusste genau, warum er davon geträumt hatte, alles um ihn herum würde verschwinden. Seit zehn Tagen litten sie im Quartier unter einer Invasion von Qwittikols. Nun waren Käfer im Haus nichts Besonderes, und wenn sie sich nicht gerade in der Kiste mit dem Mehl oder am Schinken vergnügten, dann störten sie auch niemanden. Die Qwittikols aber hatten eine ganz besondere Eigenart, die Gelian unheimlich fand: Sie waren transparent und wurden nur sichtbar, wenn sie feucht waren, wenn sie also durch den Regen wackelten oder zufällig etwas Wasser über sie tropfte. Oft spürte er ihre Beinchen auf sich, konnte sie jedoch nicht sehen – und hatte eine seltsame Scheu davor, nach den unsichtbaren, ekelhaft weichen und feuchten Körperchen zu greifen. Selbst jetzt schauderte ihn bei dem Gedanken, mit den Fingern etwas zu berühren, das man nicht sehen konnte, etwas Unsichtbares festzuhalten, das zappelte. Also versuchte er in seiner Verzweiflung manchmal, sie anzuspucken, um sie

Den Qwittikol (*Translucidus imbrophobus*) trifft man häufig in Küchen an, denn er ernährt sich gut und gerne von dem, was da so zu Boden fällt.¹ Er verzehrt sowohl Fleischreste wie auch Gemüse, Getreide, Pilze und so fort. Auch Hautreste und tote Fliegen oder Mücken verschmäht er nicht. Diese kulinarische Vielseitigkeit hat ihm schon den Übernamen *kochon kefa suix kambesi* («Schwein mit sechs Beinen») eingetragen. Ursprünglich lebte der Qwittikol vor allem in Gebüsch in der Nähe von Sümpfen oder anderen feuchten Zonen und war nur periodisch in Siedlungen anzutreffen – heute aber hat er sich offenbar ganz auf ein Leben in menschlicher Umgebung spezialisiert.

Der Käfer aus der Familie der Mulcrae hat einen weichen Panzer und dünne, kaum behaarte Beine. Er kann die Farbe seiner Panzerung erstaunlich schnell ändern und passt sich so sehr gut nahezu jeder Umgebung an. Das hat in der Vergangenheit zu der Vorstellung geführt, er könne sich unsichtbar machen. Daher auch sein Name: Qwittikol kommt von

qwitt («Glas») oder von qwittik («gläsern», «durchsichtig», «transparent»).

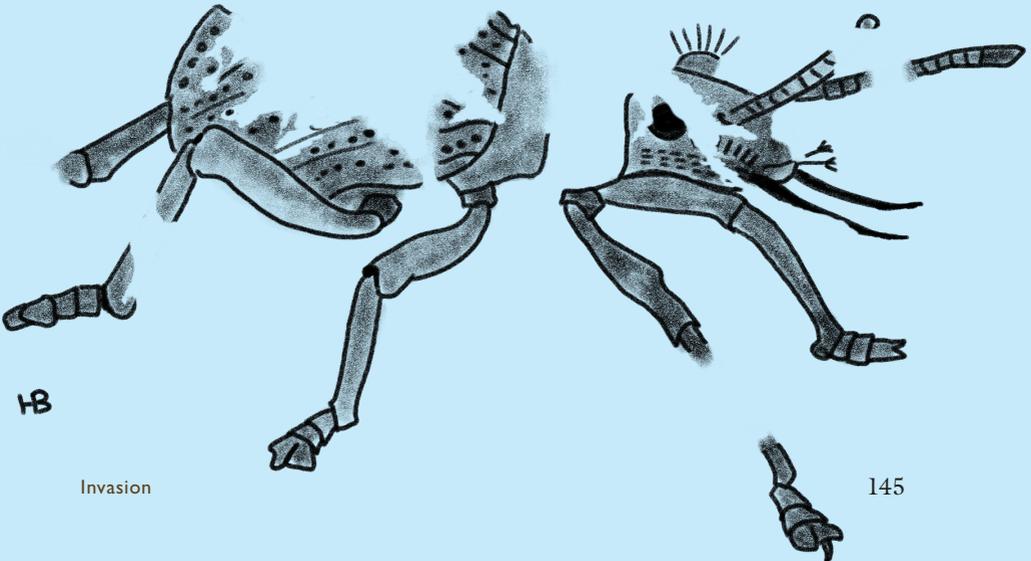
Der Qwittikol wird erstmals in einem Dokument aus dem Jahr 1263 schriftlich erwähnt.² In einem Brief (vermutlich einem Abschiedsbrief) beschreibt der Kapitän eines neuen Schiffes, das demnächst «nur mit Segeln» von Sentores ins «Land der Ahnen» aufbrechen wird, seine (vergeblichen) Versuche, aus zerstoßenen Qwittikols eine Substanz zu destillieren, mit deren Hilfe er sein Boot (es heißt *Ekia*) unsichtbar machen könnte, was «hilfreich gewesen wäre, zumal sich auf diesen Meeren allerlei Gesindel (wörtlich *raskjai*) tummelt, dem man so hätte entgegen können».

¹ Karol Zhuki: *Karabé. Un manuel pour voyager dans le monde des coléoptères de Lemusa*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2016 [3., 1.1999]. S. 180.

² Christian Lafontaine: *Un nouveau navire et de vieilles superstitions. La lettre d'adieu du capitaine de l'Ekia*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 8. Octobre-décembre 2018. S. 169–174.

QWITTIKOL

Translucidus imbrophobus



HB

sichtbar zu machen. Doch das gelang ihm nur sehr selten, meist spuckte er sich bloss über das eigene Hemd.

Jetzt stieg ihm ein feiner Rauch in die Nase. Er dreht den Kopf nach links. Der Duft kam aus dem Getreidetrockner am südlichen Ende der Hafenmole. Wer wohl um diese frühe Zeit am Tag schon seine Ernte verarbeitete? Auf den meisten Feldern hinter dem Dorf waren die Ähren noch ganz grün, einzig die Rafine konnte schon da und dort eingefahren werden. Eigentlich war das Klima in den letzten Jahren so wenig feucht gewesen, dass man das Getreide auch gut an der Sonne trocknen konnte. Die Leute aber liebten das leicht rauchige Aroma, das die warme Luft aus dem Holzofen auf den Körnern hinterließ. Zumindest hatten sie sich an den Geschmack gewöhnt.

Ob er sich an die Qwittikols gewöhnen würde? Eher nicht, dafür litt er schon zu lange. Im Moment liessen ihn die Tiere gerade in Ruhe. Gut möglich, dass sie alle noch in ihren Löchern hockten und auf den richtigen Moment warteten, über ihn herzufallen. Es gab Menschen, die waren überzeugt, dass sie selbst auch unsichtbar würden, sobald sie schliefen. Seine Schwester gehörte dazu. Was für ein Unsinn! Er konnte ihr noch so sehr versichern, dass sie auch im Schlaf immer noch gut zu sehen sei, sie wich doch nicht von ihrem Glauben ab. Ganz zu Beginn ihrer Fantastereien hatte er sie manchmal geweckt, um ihr zu beweisen, dass sie unrecht hatte. «Ich hätte dich ja nicht wecken können, wenn du unsichtbar gewesen wärst», hatte er sie zu überzeugen versucht. Doch sie war stur geblieben: «Jetzt bin ich ja wach, nur darum kannst du mich sehen», lachte sie ihn aus – unbeirrbar. Das war lange her. Aber Gelian dachte immer wieder darüber nach, wie er ihr beweisen könnte, dass sie noch da war, auch wenn sie glaubte, weg zu sein. Sein Schwager war ihm keine Hilfe, der wollte sich keinen Ärger mit seiner Schwester einhandeln, also widersprach er ihr nie. Gelian mochte ihn nicht und er hasste es, wenn er nachts seine Geräusche vernahm, immer war es, als kaue er auf seinen Lippen herum – oder auf sonst etwas, das feucht war und weich. Das Geräusch verfolgte Gelian manchmal bis in den Schlaf hinein.

Aber er konnte froh sein, dass er bei ihnen wohnen durfte. Ganz allein in einem Haus, die Vorstellung machte ihm Angst. Und die Frauen in der Stadt, die waren nichts für ihn.

Es gab auch einen Mann in Sentores, der glaubte, dass er sich mit dem vergorenen Breiks, das er literweise zu sich nahm, aus der Welt seiner Zeitgenossen hinaus saufen könne. Er stolperte der Mole entlang, grölte den Leuten unflätige Verwünschungen hinterher und schrieb die wütesten Gesten in die Luft – ganz offenbar überzeugt, dass kein Mensch ihn sehen oder hören könne.

Gelian war überzeugt, dass es die Qwittikols waren, die all diese Marotten provozierten. Wie viele Jahre war es jetzt her, dass sie zum ersten Mal über die Stadt hergefallen waren? Zehn? Fünfzehn? Oder noch mehr?

Nicht alle litten gleichermaßen unter den Tieren. Es gab viele, die konnten einfach damit leben, dass da etwas über den Boden ihrer Häuser krabbelte, das sie nicht sehen konnten. Ja, die meisten Leute, mit denen Gelian über die Qwittikols sprach, schüttelten nur verärgert den Kopf, als wollten sie lieber gar nichts davon wissen.

Sein Bruder, der Seemann, war einer der wenigen gewesen, die ihm überhaupt zuhören mochten, wenn er über seinen Ekel vor diesen Tieren sprach. Und der behauptete, dass man die Berührung der Käfer sogar genießen könne: «Du darfst einfach keine Angst vor ihnen haben», hatte er ihm erklärt: «Wenn du dich entspannst, dann bringen sie dich in ein ganz anderen Zustand, dann fühlst du erst ein Kribbeln auf der Haut, dann rauschen dir herrliche Schauer durchs Blut, mehr und mehr, bis sich etwas aufbäumt in dir, jubiliert, überschäumt – ein magisches, ein herrliches, ein unvergleichliches Gefühl – und dann wirst du ganz matt und weich, so weich dass du die Berührung der Tiere nur noch ganz leicht spürst, wie einen fernen Gruß...»

Gelian hatte es versucht. Und vielleicht hatte er ganz kurz eine Ahnung der «Herrlichkeit» gespürt, von der sein Bruder so sehr schwärmte. Dann aber waren seine Gefühle gekippt, war er aus dem Bett gesprungen, aus dem Haus gerannt und hatte sich von der Mole aus direkt in das Wasser der Bucht geworfen. Ja, das hatte er wirklich getan. Und die halbe Stadt hatte ihm dabei zugesehen – und mitleidig die Augen verdreht.

Manchmal kam es ihm vor, als sei er der einzige Mensch in Sentores, der unter den Qwittikols litt? War so etwas möglich? Waren die anderen wirklich alle so sehr abgestumpft? Vielleicht sollte er doch auf der Ekia anheuern?

Apropos. Wo war das Schiff nur hin. Das Wasser in der Bucht war immer noch völlig glatt, blau und schwarz, mit silbrigem Flackern. Auf dem Spiegel aber war nichts mehr zu sehen. War die Ekia schon aufgebrochen? War heute der erste Tag der großen Fahrt? Warum hatte er das nicht mitbekommen.

In seinem Rücken schmatzte der Schwager jetzt noch lauter an Speiseresten aus seinem Gebiss oder an einem klebrigen Saft aus seiner Kehle herum. Auch das Schnarchen seiner Schwester war heftiger geworden, ein Grollen, das mal in einem Bellen, mal in einem Schnappen endete. Offenbar hatte sie sich auf den Rücken gedreht.

War es nicht Zeit, dass sie aufstanden? Langsam schob Gelian den schweren Vorhang etwas zur Seite, dirigierte einen feinen Streifen Licht in den Raum. Da lagen sie auf ihrer Matratze, Schwester und Schwager, friedlich, halb zugedeckt, die Augen geschlossen. Gelian liebte seine Schwester, auch wenn es lange her war, dass sie mit ihm gesprochen hatte. Er drückte den Vorhang noch etwas weiter auf, bis ein Sonnenstrahl ihr Gesicht traf. Die Schwester schlug matt mit der Hand nach dem Licht wie nach einer Mücke, wandte sich ab und gab ein paar gequälte Töne von sich.

In dem Moment fiel Gelians Blick auf den Rand des Vorhangs. Die leichten Falten, die seine Finger in den Stoff kniffen, waren gut zu erkennen. Von seiner Hand aber, die er doch so deutlich spürte, war nichts zu sehen.



Marais de Sentores

Das größte zusammenhängende Sumpfgebiet der Insel

Westlich von Sentores liegt eine ausgedehnte, überaus reizvolle Wasserlandschaft, das Marais de Sentores. Es handelt sich dabei um die größte zusammenhängende Sumpflandschaft der Insel. Der Sumpf hat dem Departement auch den Namen gegeben: *Palmarmak* ist ein Kofferwort aus lemusisch *paltu* («Sumpf»), *maro* («gross») und *mak* («Land»). In dem Gebiet finden sich ebenso Mangrovenwälder wie verschiedene Flussläufe

Ein kleines Haus auf Pfählen, wie man es überall im Marais de Sentores antrifft.

und kleine Seen, unterbrochen von Reisfeldern und Kokosnussplantagen, Fischfarmen und Lotusteichen. Den Flussläufen entlang wohnen da und dort Menschen in kleinen Häusern. Das Gebiet zählt insgesamt 1350 Einwohnerinnen und Einwohner. Sie bauen Reis an (vor allem die ursprünglich aus Inden stammenden Bauern) oder züchten Meeresfrüchte (mehrheitlich Fischer ostasiatischen Ursprungs). Einige leben auch vom Tourismus, denn das Marais ist ein beliebtes Ausflugsziel vor allem für die Städter aus Port-Louis, aber auch für internationale Touristen. Sie lassen sich hier mit kleinen Booten herumfahren und kaufen frischen Fisch. Manche angeln auch selbst und lassen sich ihren Fang dann in den kleinen Restaurants am Rand der Kanäle auf dem Grill zubereiten.

Das Marais ist auch Heimat seltener Pflanzen und Tiere. Eines der eigentümlichsten Wesen ist der Xirégoz (*Megastoma fraudens*), ein kleiner Frosch mit einem gewaltigen Maulwerk, das fast an einen Alligator denken lässt. Wird das Tier in die Enge getrieben, klappert es wie wild mit seinem Gebiss. Es hat jedoch kaum entwickelte Kaumuskel, weshalb es mit seinem Zahnapparat nicht viel anfangen kann und auf weiche Nahrung wie kleine Schnecken oder Würmer angewiesen ist, die es unzerkaut in seine Gedärme schlürft. Dieser Angeberei verdankt der Frosch auch seinen Namen, der sich aus dem lemusischen Wort *xi* («klein») und *régoz* («Hochstapler(in)») zusammensetzt. Der Zahnapparat soll allerdings auch bei der Partnersuche eine wichtige Rolle spielen. Dieser Aspekt wird gegenwärtig vom zoologischen Institut der Universität Port-Louis untersucht – im Rahmen eines von Berthe Balzan geleiteten Forschungsprojekts zu den ungewöhnlichen Fortpflanzungsstrategien lemusischer Kleinfrosche.

Im Jahr 2006 entstand für ein Projekt mit dem Titel *Unterwegs zur Arbeit* ein Video, das eine ruhige Kamerafahrt durch das Marais von Sentores zeigt. Das Tuckern des Boots und die Geräusche der Menschen am Ufer werden dann und wann von einer Melodie unterbrochen, die gleichermaßen Glück und Melancholie evozieren kann – Summertime, gespielt von Sidney Bechet. Der Film lässt sich auf dem Internet finden unter: vimeo.com/275400056.



Luzlek di Zigaxol

Eine Kloake südlich von Sentores gibt der Wissenschaft Rätsel auf

Bei Aushubarbeiten für eine kleine Tankstelle an der N1 südlich von Sentores stieß man 2015 auf eine Reihe von Gruben, die mit allerlei seltsamen Materialien, mit Ton- und Glasscherben, Ziegelstücken und kleinen Metallteilen gefüllt waren. Die Fachleute des Service des opérations archéologiques fanden bald heraus, dass es sich bei diesen Gruben um eine große Kloake (lemusisch *luzlek*) aus dem späten Garübium handeln

Das Gebiet der einstigen Kloake gehört heute ganz den Vögeln – im Hintergrund die N1.



Diese Schüssel aus dem 12. Jahrhundert diente vermutlich als Kochgeschirr. Als sie eines Tages zerbrach, warf man sie einfach durch den Abort aus dem Haus. (Bild Musée historique)

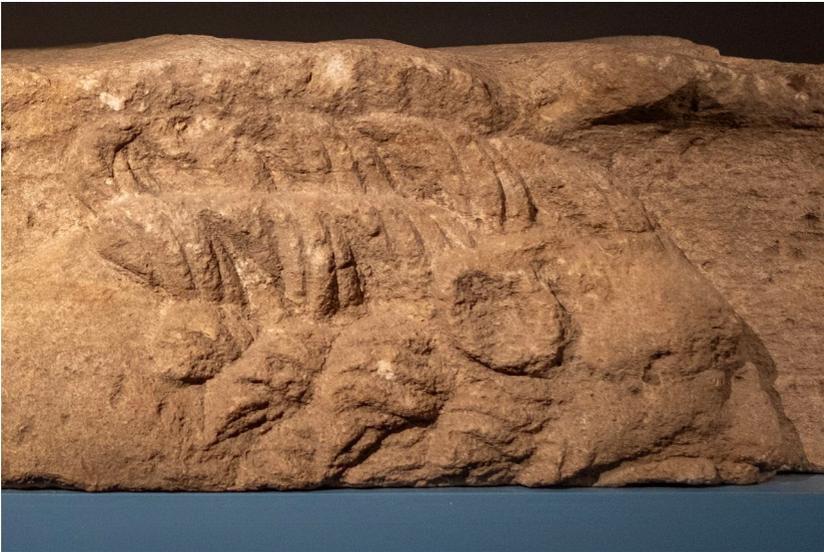
musste, um die Entsorgungszone einer stattlichen Wohnanlage.¹ Tatsächlich weiß man aus der Literatur von einer Burg, Burdj Géfoj, die etwa drei Pep südlich von Sentores über der Via Condimenta thronte und im 13. Jahrhundert dazu diente, diese wichtige Handelsstraße zu überwachen, die Reisenden sicher durch das gefährliche Sumpfgebiet der Gegend, das heutige Marais de Sentores zu geleiten.² Die Forschenden datierten das Material aus der Kloake auf die Zeit zwischen dem späteren 12. und dem beginnenden 14. Jahrhundert und waren überzeugt, dass es sich um die Kloake der Burdj Géfoj handeln müsse. Also legten sie verschiedene Sondierungsgräben rund um die Kloake an, um Überreste der Burg zu finden. Vergeblich. In dem ganzen Gebiet konnten sie keinerlei Anzeichen dafür finden, dass es hier je ein Bauwerk gegeben haben könnte, geschweige denn eine stattliche Burg.³

Die Existenz einer Kloake ohne Verursacherinnen und Verursacher war für die Ausgräberin und ihr Team ein «fait difficile à accepter. Nous avons l'impression d'avoir devant nous le portrait extrêmement détaillé d'un pays qui n'existe pas – et qui pourtant prenait, à chaque instant que nous nous enfoncions dans le terrain, de plus en plus forme dans nos pensées.»⁴ Die Medien hingegen freuten sich, *Liberté* etwa titelte vergnügt auf Lemusisch: *Krachax eki krachaksi* (ziemlich wörtlich etwa «Scheiße ohne Scheißer») und widmete dem «Wunder der Archäologie» eine ganze Seite.⁵

In der Kloake fand man diverse Stücke von Schüsseln und Tellern aus der Zeit, die sich teilweise fast vollständig rekonstruieren ließen. Der

ungewöhnlichste Fund ist das Fragment eines Steinreliefs, das einen Fisch mit einer doppelten Reihe von Stacheln auf dem Kopf und einem ohrenartigen Kiemenauswuchs zeigt. Das Tier wird gemeinhin mit einem Zigaxol (*Sebastiscus bispinosus*) identifiziert, einem Brackwasserbewohner aus der Familie der Drachenköpfe (Scorpaenidae), der heute noch im Bereich von Flussdeltas und leicht salzigen Sümpfen anzutreffen ist. Der Fisch hat der Kloake auch den Namen gegeben.

Interessanter noch als diese schönen Stücke ist der Fäzes selbst, der sich dank des lehmigen Bodens der Gegend so gut erhalten hat, dass sich recht genau sagen lässt, was die Menschen im 13. Jahrhundert assen und an welchen Krankheiten sie besonders häufig litten. Die wichtigste Energiequelle waren demnach verschiedene Getreidesorten, die in der Gestalt von Brot, Brei oder Knödeln auf den Tisch kamen. Gemüse und Früchte wurden mal mehr, mal weniger verzehrt, vermutlich abhängig von der Jahreszeit. Fisch und Meeresfrüchte aller Art kamen relativ häufig auf den Tisch, Fleisch deutlich seltener. Die Menschen litten an diversen Parasiten, unter ande-



Das prächtigste Fundstück aus der Luzlek di Zigaxol ist das Fragment eines Reliefs, das einen Zigaxol (*Sebastiscus bispinosus*) zeigt, einen stattlichen Brackwasserfisch. (Bild Musée historique)

rem am *bùzùkgaljak*, dem lemusischen Sangerbandwurm (*Taenia liturgicum*). Das Tier hat seinen bizarren Namen daher, dass es beim Menschen Bauchgerausche verursacht, die an liturgische Gesänge erinnern können.

Man fand in der Kloake auch zahlreiche kleinere Gefäße, die Reste einer Paste enthielten, die offenbar in der Küche sehr oft zum Einsatz kam, vielleicht sogar eine Art Standardwurze darstellte.⁶ Vermutlich wurde diese von Spezialisten hergestellt und in groben Tontopfchen verkauft, die einmal leer, häufig einfach entsorgt wurden. Die zuständige Archäologin ließ die Rückstände analysieren. Offenbar handelte es sich um eine Paste aus Chili, Pfeffer, Getreidemehl, Malz, Zucker und Salz, die über längere Zeit fermentiert wurde.⁷ Spuren einer ähnlichen Paste hat man auch in der Gogof di Podsi nördlich von Chitwouj gefunden. Mike Musan, der in Port-Louis ein Gewurzgeschaft betreibt, hat Versuche unternommen, diese Paste zu rekonstruieren und dem Resultat den Fantasienamen *Luzala* gegeben. Er hat sogar eine Reihe von Rezepten mit der Paste entwickelt, die er gerne als «typisch altlemusische Zubereitungen» anpreist. Sie basieren zwar auf Erkenntnissen aus den Analysen der Luzlek di Zigaxol, sind aber mit zahlreichen Elementen angereichert, die einer wissenschaftlichen Prüfung vermutlich nicht standhalten würden.

¹ Maxime Lafait: *Le menu des anciens Lemusiens. Le grand cloaque de Zigaxol permet un regard profond dans la vie culinaire du 13e siècle*. In: *Revue historique*. Nr. 85. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2018. S. 205–220.

² Die Burdj Gfoj wird bereits in der *Cronique de Sasselin* erwähnt – siehe Sarah Dencre, Samuel Eches: *La Cronique de Sasselin – source précieuse, mais incertaine*. In: *Revue historique*. Nr. 62. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 1995. S. 64. Ausführlicher kommt die Burg dann in einem Dokument vor, das in der 2016 entdeckten Geheimbibliothek von Oscar I. gefunden wurde. Siehe Tipi Didomino: *Un passage sr pour les voyageurs. Les gens du Burdj Gfoj, au sud de Sentores, proposaient des services de guide – contre de l’argent ou des marchandises*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 5, Janvier–mars 2018. S. 73–78. Laut Didomino deutet der Name der Burg darauf hin, dass Reisende in ihrer Umgebung wohl auch ihr Lager aufschlagen konnten – das lemusische Wort *gfoj* bedeutet «Lagerstätte», heute auch «Campingplatz». Das Geleit

durch das Marais de Sentores kostete offenbar einen Rajarin, das Dokument präzisiert jedoch weder die Anzahl der Personen noch die genaue Strecke.

³ Nach Abschluss der Grabungen überließ man das Gebiet im Frühling 2017 der Natur, die Feuchtzone ist heute vor allem bei Vögeln sehr beliebt. Auf den Bau einer Tankstelle wurde verzichtet.

⁴ «Wir fühlten uns, als hätten wir das überaus detaillierte Porträt eines Landes vor uns, das gar nicht existiert – und das doch mit jedem Augenblick, in dem wir tiefer in das Gelände vordrangen, in unseren Gedanken mehr und mehr Form annahm.» Lafait : *Op. cit.* S.211.

⁵ Maffe Grotas: *Krachax eki krachaksi. Un miracle de l’archäologie*. In: *Liberté*. Samstag, 4. August. S. 17.

⁶ Lafait: *Op. cit.* S.216.

⁷ Maxime Lafait, Kiana Mobunu: *Une sauce standard du 13e siècle. Analyse de résidus alimentaires issus de Luzlek di Zigaxol*. In: *Revue historique*. Nr. 86. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2019. S.211–214.



Ein frisches Element wie hier die Radieschen geben dem Gericht einen besonderen Schwung.

Pùl Luzala

Hühnernteile und Kürbis mit scharfer Sauce vom Blech

Im Rahmen der archäologischen Untersuchungen der Luzlek di Zigaxol im Süden von Sentores stieß man 2016 auf eine Reihe von Töpfchen mit den Resten einer fermentierten Würzpaste aus Chili, Pfeffer, Getreidemehl, Malz und Zucker, die im 13. Jahrhundert in diesem Teil der Insel offenbar sehr häufig verwendet wurde. Der Gewürzhändler Mike Musan hat diese Paste rekonstruiert und bietet sie heute in seinem Geschäft unter dem Fantasienamen *Luzala* an.

Musan gibt seinen Kunden auch diverse Rezepte mit, die seiner Ansicht nach typisch für das 13. Jahrhundert und die atlemusische Küche «sind oder sein könnten». Einer wissenschaftlichen Prüfung halten diese Zubereitungsanweisungen vermutlich nicht stand und Musan gibt auch freimütig zu, dass er sich «im Zweifelsfall stärker von kulinarischen als von historischen Überlegungen» leiten ließ. Unter diesen Rezepten

findet sich auch das hier vorgestellt Pül Luzala, eine Kombination aus verschiedenen Hühnerteilen, Kürbis und Rüben, die mit Musans Paste eingerieben und dann im Ofen gebraten werden. Das Ergebnis schmeckt vollmundig, temperamentvoll und würzig .

Außerhalb von Lemusa ist Luzala derzeit nicht zu bekommen. Als Ersatz für die mittelalterliche Paste kann man koranisches Gochujang verwenden, das man indes, wie Musan betont, mit einer gehörigen Portion gemahlenen Pfeffers versetzen sollte.

Für 4 Personen

- 3 EL Luzala oder Gochujang mit schwarzem Pfeffer vermischt
- 3 EL Bratöl
- 2 EL Sojasauce
- 20 g Ingwer, geschält und gerieben (2 EL)
- 3 Knoblauchzehen, geschält und gerieben
- 500 g Kürbis (am besten Butter-
nut), entkernt, ungeschält, in
5-cm-Stücken
- 300 g weiße Rüben, geschält, in
sechs Teilen
- 300 g Goldball, geschält, in sechs
Teilen
- 1 Bund Frühlingszwiebeln, das
Weiße in 2-cm-Stücken, das
Grüne in Rädchen
- 4 Hühnerkeulen, Ober- und
Unterschenkel getrennt
- 400 g Hühnerherzen

Statt der Rüben kann man zum
Beispiel auch Petersilienwurzel und
Karotten verwenden – oder man
erhöht einfach die Kürbismenge.

1 | Luzala, Öl, Sojasauce, Ingwer und
Knoblauch zu einer Sauce verrühren.

2 | Kürbis, Rüben und die weißen
Teile der Frühlingszwiebel mit der
Sauce vermischen. Stücke auf ein
Backblech mit Rand verteilen.

3 | Hühnerteile in der verbleibenden
Sauce wenden, dann mit der Haut-
seite nach oben auf Blech verteilen.
Herzen im Rest der Marinade wen-
den. Wenn nötig, nochmals etwas
Luzala und Sojasauce dazu mischen.

4 | Im 220 °C heißen Ofen wäh-
rend 40 Minuten braten, bis das
Gemüse weich ist, das Hühner-
fleisch durchgegart und die Haut
knusprig und stellenweise braun.

Je nach Lust und Laune kann man das fertige Gericht noch um eine frische Komponente ergänzen. Zum Beispiel kann man kleine Stücke von ausgelösten Zitrusfrüchten über das Blech verteilen. Oder man marinert etwas Rettich, vielleicht ein paar Radieschen in einer Sauce aus Zitrone und Öl – und gibt etwas davon auf die fertige Speise. Auch Sesamöl und geröstete Sesamsamen geben der Speise nochmals zusätzlichen Schwung.



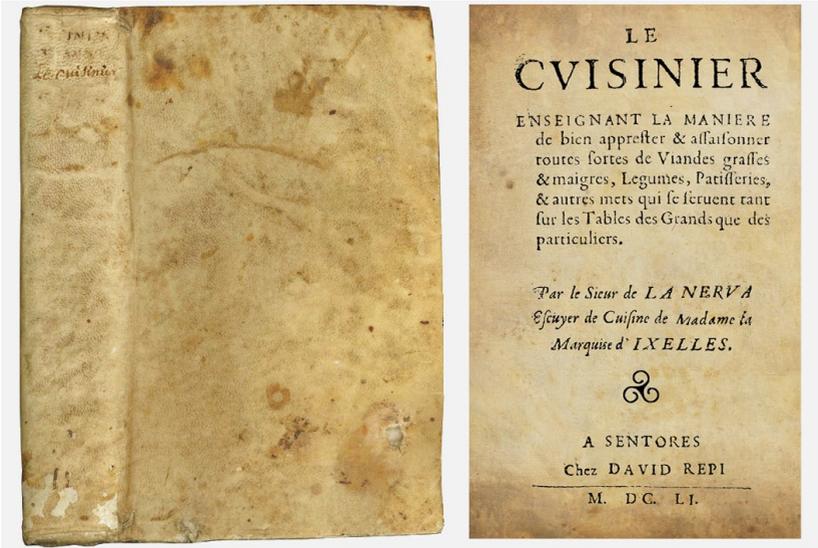
In diesem Haus in Sentores wurde *Le Cuisinier* von Sieur de La Nerva gefunden. Die Fundamente des Gebäudes stammen vermutlich aus dem 17. Jahrhundert.

Le cuisinier von La Nerva

Ein Kochbuch aus Sentores enthält das älteste Ketchup-Rezept

Bei Renovierungsarbeiten in einem Haus in Sentores, dessen Fundamente vermutlich aus dem 17. Jahrhundert stammen, fand man im Sommer 2012 ein Buch, von dessen Existenz bisher niemand etwas geahnt hatte: ein Kochbuch mit dem Titel *Le cuisinier* aus der Feder eines Sieur de la Nerva, der offenbar einst als Koch im Dienst einer Marquise d'Ixelles gestanden hatte. Das Werk erschien 1651 in Sentores bei einem Verleger namens David Repi.¹ Eine Marquise d'Ixelles wird in einem Vertrag aus dem späteren 17. Jahrhundert erwähnt, in dem es um den Verkauf eines Stück Landes in der Gegend des heutigen Sasselin geht.² Über den Autor selbst und seinen Verleger ist bisher nichts bekannt.

Das Buch aus dem Haus in Sentores ist gegenwärtig das einzige erhaltene Exemplar. Die Inkunabel-Experten der Archives nationales ha-



Einband und Titelseite des Kochbuchs von La Nerva aus Sentores.

ben unterdessen den Rohtext mit den Seitennummern des Originals und Kommentaren bei Maisonneuve & Duprat herausgegeben.³

Das Buch enthält unter anderem ein Rezept für eine Art Ketchup, das La Nerva «Kajupp» nennt. Das bestätigt die schon 1966 von Anne le Chanu geäußerte Vermutung, dass das Wort *ketchup* seinen Ursprung auf der Insel hat und auf das schon im Altlemusischen bekannte *kajup* zurückgeht.⁴ *Kajup* bezeichnet eine dickliche Suppe oder Sauce, deren Zutaten jedoch nicht genauer spezifiziert sind.

¹ Die Medien berichteten über den Fund und beriefen sich dabei auf Angaben der Archives nationales, die sich um die Aufarbeitung der Geschichte dieses frühen Druckwerks kümmern. Lou Bertholle: *Le cuisinier de Sentores*. In: *Leko*. Samstag, 8. September 2012. S. 33.

² Lou Bertholle: *Qui était la mystérieuse Marquise d'Ixelles?* In: *Leko*. Donnerstag, 20. September 2012. S. 36.

³ Sieur de la Nerva: *Le Cuisinier*. Sentores: David Repi, 1651. Texte du livre, publié avec apparat critique par les Archives nationales de Lemusa. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018.

⁴ Anne Le Chanu: *L'armoire aux herbes. Épices, aromates & condiments de Santa Lemusa*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 1966. S. 289–291.



Würzig und je nach Menge der verarbeiteten Chilis auch scharf: Kajup de Sentores.

Kajup de Sentores

Eine historische Sauce auf Basis von Tomaten und Gewürzen

Es irrt, wer Ketchup für eine amerikanische Erfindung hält. Auf Lemusa jedenfalls werden *kajup* [kædʒʊp] genannte Saucen mindestens seit Mitte des 17. Jahrhunderts hergestellt, wie der Fund eines Kochbuchs von 1651 beweist, in dem sich sogar ein Rezept für Ketchup findet.¹ Anne Le Chanu hatte schon 1966 vermutet, dass die amerikanische und internationale Bezeichnung Ketchup ihren Ursprung wohl im *kajup* der Lemusen hat.²

Tatsächlich kennt auf Lemusa fast jede Gemeinde ihr eigenes Kaju-prezept – was dafür spricht, dass solche Saucen schon sehr lange eine wichtige Rolle in den Küchen des Landes spielen müssen. Ob Lemusa deshalb als Ort der Erfindung von Ketchup gelten kann, sei dahingestellt, zumal sich die lokalen Rezepte doch stark von den heute überall angebotenen Saucen unterscheiden. Auf jeden Fall dürfte der Name mit einiger Sicherheit von Lemusa aus in die Welt hinaus gewandert sein –

auch wenn andernorts etwa behauptet wird, das Wort stamme aus dem Chinesischen.³

Aus Gründen, die nicht bekannt sind, gilt das *kajup* von Sentores als die beste Sauce der Insel und wird schon von Jean-Marie Tromontis in den höchsten Tönen gelobt als eine «Zubereitung von intensiver Kraft, die das ganzen Gaumenhurra aus den himmlischen Früchten holt und mit ihrer Farbe dem Hungrigen noch in der größten Wirrnis den Weg zum Pansenjubiläum leuchtet».⁴ Jérôme Doussait, der Herausgeber der Texte von Tromontis, vermutet in einer Fußnote, dass die Tomaten aus Sentores früher ganz besonders aromatisch gewesen sein könnten.

Auch heute noch werden in der Gegend des Städtchens riesige Paradieser namens *kambala* angebaut, die sich auf der ganzen Insel eines ausgezeichneten Rufes erfreuen. Allerdings werden heute auch andernorts gute Tomaten produziert.

Das nachfolgende Rezept stammt von Celine Charpentier (Château Vama), die es nach eigenen Angaben in einem handgeschriebenen Rezeptbuch gefunden hat, das Lili Bourbon, wie viele andere Dinge auch, im Haus zurückgelassen hat. Charpentier vermutet aufgrund der etwas altmodischen Schrift, dass das Buch wohl von Lilis Mutter oder Großmutter stammen könnte. Das Originalrezept enthält keine eindeutigen Mengenangaben. Man kann jedoch davon ausgehen, dass das Aroma der Sauce wesentlich vom Kreuzkümmel bestimmt wird – schließlich waren die Bourbons die größten Kreuzkümmelbauern der Insel.

Das Rezept von Charpentier hat große Ähnlichkeiten mit dem Rezept aus dem *Cuisinier*, schmeckt jedoch etwas klarer, leichter und weniger bitter.⁵ Denn Charpentier gibt nur sechs getrocknete Gewürze hinein statt zwölf wie La Nerva, außerdem süßt sie mit Zucker statt mit Honig.

Das hier vorgestellte Kajup hat ein gemüsiges Aroma, in dem die Gewürze gut eingebunden sind. In dem Rezeptbuch aus Charpentiers Familie findet sich eine Version der Sauce, die ohne Sellerie auskommt und auch nach einem etwas anderen Verfahren hergestellt wird. Diese zweite Sauce schmeckt pikanter, Gewürze und Essig stechen mehr hervor. Insgesamt sind die Unterschiede aber nicht sehr groß.

Die meisten Ketchups, die heute im Handel angeboten werden, bestehen zur Hauptsache aus Zucker. Das verrät schon ein Blick auf die Zu-



So ein Anblick könnte La Nerva schon inspiriert haben, ein Ketchup zu erfinden: Abend in der Bucht von Sentores. Am Horizont die Soun'iles.

tatenliste, wo fast immer der Zucker an erster Stelle steht, also mengenmäßig die wichtigste Ingredienz darstellt. In der Regel ist etwa ein Viertel der Sauce reiner Zucker, je nach Produzent und Land aber sogar noch deutlich mehr. Im Vergleich dazu ist der Zuckeranteil im lemusischen Ketchup mit rund 15 % relativ gering. Die reduzierte Süße wird durch ein Mehr an Gewürzen wettgemacht. Es kommt auch einiger Chili hinein, allzu scharf aber sollte die Sauce nicht sein.

Das Aroma braucht etwas Zeit, um sich zu entwickeln, Man sollte sie Sauce also wenigstens 24 Stunden vor Verwendung anfertigen. In Gläsern im Kühlschrank hält sie sich dank des hohen Essiganteils relativ lange – wenigstens vier Wochen, wahrscheinlich auch mehr.

Die Saucen lassen sich sehr vielseitig einsetzen, auf Lemusa werden sie auch als Dips mit Gemüse aufgetischt.

¹ *Seur de la Nerva: Le Cuisinier*. Sentores: David Repi, 1651.

² Anne Le Chanu: *L'armoire aux herbes. Épices, aromates & condiments de Santa Lemusa*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 1966. S.289–291.

³ Der Oxford Companion to Food etwa schreibt: «The word ketchup comes from the Chinese (Amoy dialect) *kêtsiap*, meaning a fermented fish sauce, probably via the Malay word *kechap*, now spelled *kecap*, which means soy sauce. The word was brought back to Europe by Dutch traders who also brought the oriental sauce itself. The sauce has changed far more than has the word, although the name has appeared in a large number of variations such as *catsup* and

catsup.» Alan Davidson: *The Oxford Companion to Food*. Edited by Tom Jaine, with Jane Davidson und Helen Saberi. Oxford: Oxford University Press, 2006 [2., 1. 1999]. Kapitel *Ketchup*.

⁴ G r me Doussait (Hrsg.): *Le chant des vents – une promenade   travers Santa Lemusa avec Jean-Marie Tromontis*. Port-Louis: Éditions du Musée historique, 2008. S.61.

⁵ Im Februar 2018 publiziert die Tageszeitung *Leko* ein Kajup-Rezept, das sich laut der Autorin «sehr eng an die Rezeptur aus Nervas Kochbuch» hält. Der hier angestellte Vergleich basiert auf diesem Rezept. Lou Bertholle: *Le Kajup de La Nerva*. In: *Leko*. Donnerstag, 15. Februar 2018. S.38.

Für 500 ml Sauce

- 2 TL Kreuzkümmel
- 2 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 3 Gewürznelken
- 3 getrocknete Chilischoten, entkernt und zerkrümelt
- 20 g Visabohnen, ersatzweise indische Urbohnen, geschält und halbiert
- 1 TL Annato (16 g)
- 400 g Tomaten, gehackt
- 100 g Sellerie, geschält und in eher kleine Stücke gehackt
- 4 stattliche rote Zwiebeln (je 150 g), grob gehackt
- 6 Knoblauchzehen, grob gehackt
- 2 EL Rotweinessig
- 2 EL Zucker (75 g)
- 1 TL Salz (gehäuft)
- 500 ml Wasser
- ~ Salz zum Abschmecken

1 | Eine Bratpfanne (am besten eine nicht beschichtete Stahlpfanne oder eine Pfanne aus Eisenguss) nicht zu stark erhitzen und unter häufigem Rühren und Schütteln zunächst den Kreuzkümmel rösten (bis er duftet, sich leicht bräunlich verfärbt und knackt weil die Samen aufspringen), dann den Pfeffer (bis er duftet, knackt und sich die Körner auf seltsam ruckelige Art in der Pfanne bewegen), die Gewürznelken (bis sie duften, aber noch nicht angekohlt sind), die Chilis (bis sie anfangen, sich dunkel zu verfärben) und die Visabohnen (bis sie duften und sich leicht verfärben). Die gerösteten Gewürze abkühlen lassen und zusammen mit dem Annato am besten in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem feinen Pulver zermahlen.

2 | Die gerösteten und gemahlene Gewürze zusammen mit allen übrigen Zutaten sowie 500 ml Wasser in einen Topf geben, aufkochen lassen und 40 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Abkühlen lassen und dann im Mixer pürieren.

3 | Püree in einer kleinen Pfanne bei niedriger Hitze nochmals wenigstens 20 Minuten köcheln lassen – bis die Sauce eine dickliche Konsistenz erreicht hat. Gegen Ende der Kochzeit mit Salz abschmecken.

4 | Sauce durch das feinste Sieb eines Passevites geben, in Schraubgläser füllen und kühl stellen.



Wer im Restaurant Café Bramana speist, genießt seine vegetarischen Gerichte mit Blick über die Bucht von Sentores und die kleinen, ihr vorgelagerten Inseln, die Aurins oder Soufin'iles.

Restaurant Café Bramana

Südindisches inspirierte Gerichte am Hafen von Sentores

Eine improvisierte Küche mit zwei Gasflammen und einem unglaublich lauten Kühlschrank, ein paar Plastikstühle und kniehohe Tischchen auf der Hafenterrasse – sowie, irgendwo im Obergeschoss einer Ruine, eine Pritsche für die Wirtin, die gleichzeitig Kellnerin, Köchin, Barfrau und Putzfrau war. So präsentierte sich das Café Bramana im Jahre 1988. Heute reihen sich an der Wasserkante die weiß gedeckten Tische, bestückt mit frischen Blumen, Silber und funkelnden Weinkelchen. Wer sich hier niederläßt, wird von Kellnern in gestärkten Hemden ebenso freundlich wie kompetent beraten – und die Wirtin Senia Charpentier, die bekommen jetzt fast nur noch Stammgäste zu Gesicht.

Natürlich hat sich auch das Angebot des Café Bramana entsprechend verändert: Die Snacks und einfachen Gerichte von einst sind einer aus-



Am Hafen von Sentores haben auch ein paar Fischer ihre kleinen Boote liegen. Sie werfen ihre Netze in Küstennähe aus. Ein großer Teil ihres Fangs landet in den Küchen der lokalen Restaurants. Auch das Café Bramana bietet regelmäßig Fisch und Meeresfrüchte an, einfach gegrillt in der Regel, denn so kommt ihr Aroma am besten zur Geltung. Auf Wunsch werden die Tiere aber auch in einer würzigen Sauce gegart.

geklügelten Restaurantküche gewichen, die südindische Klassiker auf der Klaviatur lemuischer Materialien interpretiert. Geblieben ist indes die konsequent vegetarische Ausrichtung der Küche. Zu den Klassikern gehören Idlis, gedämpfte Kuchlein aus Reis- und Linsenmehl, von einer zugleich luftigen und doch auch festen Konsistenz, mit einem ganz leicht säuerlichen, fast etwas schaumigen Aroma – dazu ein indisches Kokosnuss-Chutney mit frischen Curry-Blättern sowie einem kleinen, scharfen Tomatensalat. Zu einem Berg weißen Reises wird ein südindisches Sambar serviert – eine würzig-scharfe Sauce aus gelben Erbsen und Tamarinde, in der verschiedene Saisongemüse gegart werden. Klassisch südindisch ist auch Rasam, eine Art Suppe aus Tamarinde, Pfeffer und verschiedenen Gewürzen. Sehr befriedigend schmeckt auch ein erfrischender Joghurtreis, dem legendären *Makak fenyang* nicht unähnlich. Insgesamt wirken alle Dinge, die hier aufgetragen werden, eher einfach, unspektakulär, fast bescheiden – und doch lässt die Feinheit der Aromen ahnen, wie viel kulinarische Genauigkeit hinter jedem dieser simplen Speisen steckt.

Die Wirtin stammt aus dem Süden Indiens und kam in den 1970er-Jahren zusammen mit ihrer Schwester Celine Charpentier (Château Vama) nach Lemusa. Ihre Ausbildung erfuhr sie teilweise in Frankreich. Während ihre indischen Wurzeln die Küche dominieren, schlägt sich Charpentiers Liebe zu Frankreich auf der Weinkarte nieder. Insgesamt gehört das Café Bramana, auch wenn sich die Küche lokalen Einflüssen keineswegs verschließt, zu den besten indischen Restaurants der Insel – und dank seiner romantischen Lage am Hafen von Sentores ist es sicher auch eines der schönsten.



Das Sambar de Sentores hat einen komplexen Röstduft, schmeckt scharf und leicht säuerlich.

Sambar de Sentores

Sauce aus Straucherbsen, Tamarinde und Gewürzen, mit Gemüse

Heute gilt das Café Bramana am Hafen von Sentores als eines der besten indischen Restaurants von Lemusa. Die Wirtin Senia Charpentier kam zwar in Paris zur Welt, ihre Familie stammt jedoch ursprünglich aus dem Bundesstaat Karnataka im Süden Indiens. Dort wird Sambar, ein würziges Gericht auf der Basis von Straucherbsen (*Toor dal*), zu fast jedem Essen gereicht – und natürlich hat auch jede Familie ihr ganz eigene Methode der Zubereitung. Sambar wird in Indien meist wie eine Sauce behandelt, die vor allem zu Idlis und Dosas serviert wird, manchmal aber auch einfach zu im Dampf gekochtem Reis, wobei sich Sorten mit einem starken Eigenduft wie Basmati oder Jasminreis weniger gut eignen. Im Café Bramana wird Sambar mit Sona masuri serviert, einer im südlichen Indien äußerst beliebten mittelkörnigen Sorte, die das Restaurant selbst importiert.

Das nachfolgende Rezept stammt von Senia Charpentier und heißt deshalb auch Sambar de Sentores. Das Gericht hat einen komplexen Röstduft, es schmeckt scharf, ganz leicht säuerlich, mit immer wieder überraschenden Einzelaromen. Man kann dieses Sambar auch als einfaches Eintopfgericht kochen. In dem Fall gibt man etwas mehr Kartoffeln oder Süßkartoffeln hinein, die man im Teller mit der Gabel ein wenig andrücken kann, damit sie die Sauce optimal zum Gaumen transportieren.

Für 2–4 Personen

100 g gelbe, geschälte und gespaltene Straucherbsen, im Indien-Laden gemeinhin als Toor dal angeboten
50 g Visabohnen oder geschälte und halbierte Urdbohnen
1 TL Kurkumapulver
1 TL Bockshornklee
600 ml Wasser
1 TL Salz
1 Zwiebel, fein gehackt
15 Curryblätter
200 g Saisongemüse, in kleine, höchstens 2 cm lange Stücke geschnitten. Zum Beispiel eignen sich: Aubergine, Drumsticks, Kürbis, Okra, Tomaten, unter Berücksichtigung ihrer längeren Kochzeit auch Karotten, oder Kartoffeln – wobei jedes Gemüse dem Sambar eine andere Note verleiht
1 EL Ghee
1 TL Schwarzer Senf
1 TL Kreuzkümmel
1 getrocknete Chilischote, entkernt, in Fetzen
1 TL Tamarindenpaste, in 50 ml Wasser aufgelöst
2–3 TL Sambarpulver

1 | Straucherbsen, Visa, Kurkuma und Bockshornklee in 600 ml Wasser kalt aufsetzen, zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und halb zugedeckt rund 50 Minuten garen lassen – gelegentlich umrühren. Das gewürzte Wasser reagiert zu Beginn eher heftig auf Hitze und neigt dazu, plötzlich über den Pfannenrand zu schäumen.
2 | Salz, Zwiebel und Curry-Blätter begeben.
3 | Die verschiedenen Gemüse, entsprechend der jeweils benötigten Kochzeit, zusammen mit etwas Wasser sukzessive zu den Erbsen geben und auf kleinster Flamme, zugedeckt weichkochen. Die Erbsen sollten zu einem ziemlich weichen (wenn auch nicht vollkommen strukturlosen) Mus verkocht werden – das Gemüse aber sollten je nach Sorte noch etwas Biss haben.
4 | Wenn das Gemüse gar ist, Ghee in einem kleinen Töpfchen erwärmen. Senfkörner hineingeben und aufkrachen lassen. Kreuzkümmel und Chili begeben und rösten. Sobald sich die Chilischote dunkel verfärbt, Mischung zu den Erbsen gießen.
5 | Tamarinde und Sambarpulver einrühren, mit Salz abschmecken.



Château Vama

Ein Schlösschen im Zentrum des Kreuzkümmelanbaus

2003 hatte Celine Charpentier genug. Nach zwanzig Jahren Kalaripayattu, in deren Verlauf sie nahezu jeden Schlag ausgeführt hatte, zu dem ein menschlicher Körper fähig ist, nach geistigen und körperlichen Exerzitien jeglicher Art, sollte etwas anderes in den Mittelpunkt ihres Lebens treten. Dass ausgerechnet Kreuzkümmel diesen Platz einnehmen würde, damit hatte sie allerdings nicht gerechnet.

Ein Minischlösschen, errichtet in den 1790er-Jahren von einem Herzog aus der Normandie.



Die prachtvoll gestaltete Eingangstreppe von Château Vama musste behelfsmäßig mit Seilen stabilisiert werden.

Die Geschwister Celine und Senia Charpentier kamen in den 1970er-Jahren als Kinder aus dem südlichen Indien nach Lemusa und wuchsen bei einer Schwester ihrer Mutter auf, die mit einem Psychiater aus Gwosgout verheiratet war. Während Senia, die ältere Schwester, nach der Schule sehr bald in die Gastronomie einstieg und bereits 1988 ihr eigenes Restaurant in Sentores eröffnete, das Café Bramana, ließ sich die um einige Jahre jüngere Celine Charpentier zunächst als Turnlehrerin und später als ayurvedische Ärztin ausbilden. Gleichzeitig begann sie sich für Kalaripayattu zu interessieren, eine in Kerala beheimatete Kampfkunst, die heute indes meist nur noch von Männern praktiziert wird. Sie besuchte zahllose Kurse (auch in Indien) und gründete schließlich 2001 ihre eigene Schule in Gwosgout, zusammen mit einem Kalaripayattu-Meister aus Trivandrum.

Bereits 2002 zerstritt sie sich mit dem Meister und verkaufte 2003 ihre Anteile an der Schule. Erst wollte sie das Geld in ein Stadthaus in Port-Louis investieren – ihre Schwester aber überzeugte sie, ein altes Landgut



Die Schießscharten dürften kaum zu Verteidigungszwecken gedient haben – eher sind sie als symbolisches Zeichen ritterlicher Noblesse zu verstehen.

im Norden von Sentores zu übernehmen, das damals für wenig Geld zum Verkauf stand: ein Gut mit dem Namen Ferme Bourbon.

Die Ferme Bourbon nordwestlich von Sentores war viele Jahre lang die größte Kreuzkümmel-Farm der Insel gewesen. Lili Bourbon, welche das Landgut in der elften Generation bewirtschaftete, erlebte allerdings in der Nacht auf den 1. Januar 2000 so etwas wie einen spirituellen Schub, der es ihr in der Folge unmöglich machte, sich weiterhin um weltliche Dinge zu kümmern. Sie wurde Nonne in einem Kloster in Dharamsala, trennte sich von allen materiellen Dingen und überließ den Hof ihrem Bruder, einem Hochrad-Artisten, der die meiste Zeit des Jahres mit einem Zirkus in Europa unterwegs war – und natürlich keinerlei Lust hatte, sich von den Höhen seiner Kunst in die Niederungen des Ackerbaus zu begeben. Innerhalb kürzester Zeit waren die Felder überwuchert und der Hof begann zu zerfallen.

Besonders schlimm traf es das alte Familienhaus der Bourbons, ein Schlösschen, das laut Familiengeschichte in den 1790er-Jahren von ei-





Die Sonnenuhr an der Fassade des Schlosses zeigt wohl die Zeit einer anderen Zeit.

nem Herzog aus der Normandie hier errichtet worden sein soll. Das kleine Bauwerk wurde ganz im Stil französischer Herrenhäuser aus der Zeit des Ancien Régime entworfen, mit Turm, aufwendiger Eingangstreppe, Schießscharten, spitzen Dächern und sogar einer Sonnenuhr – allein das Schloss wurde so klein konzipiert, dass kaum Raum im Innern der dicken Mauern entstand. Deshalb wurde bereits im frühen 19. Jahrhundert ein zweites Gebäude in unmittelbarer Nachbarschaft des Château errichtet – kein Schlösschen zwar, dafür aber ein Haus mit ausreichender Wohnfläche.

Als Celine Charpentier 2003 das Gut der Bourbons übernahm, ließ sie zunächst das neue Hofhaus renovieren und brachte mit Hilfe von zwei Angestellten die Kreuzkümmelfelder wieder in Schwung. Für das kleine Schlösschen indes fehlen ihre derzeit noch die Mittel. Zwar benutzt sie einen Raum in ihrem Château als Schlafzimmer für «besonders heiße Tage, an denen man die Dicke der Mauern zu schätzen weiß» – der Rest des kleinen Schmuckstücks aber ist in einem miserablen Zustand.

Charpentier taufte ihr Gut auf den Namen Château Vama um. Zusammen mit ihren Angestellten produziert sie auf 17 Hektaren jährlich

Château Vama hat alles, was es für ein
Schloss braucht – nur wohnen kann man in
dem Gemäuer kaum,



Das mystische Vorbild von Celine Charpentier ist die legendäre Unniyarcha, eine heldenhafte Schwertkämpferin, die in der keralitischen Folklore eine wichtige Rolle spielt und im 16. Jahrhundert in Norden Keralas gelebt haben soll. Unniyarcha war 1961 auch Gegenstand eines gleichnamigen Kampfkunstfilms mit Ragini in der Rolle der schönen Schwertkämpferin. (Filmstill aus *The Hindu* vom 23 Oktober 2011)

knapp 12 Tonnen Kreuzkümmel und ist damit die mit Abstand größte Chera-Produzentin der Insel.

Kalaripayattu ist im Moment kein zentrales Thema im Leben von Celine Charpentier. Allerdings kommt ihr doch dann und wann der Gedanke, das kleine Schlösschen zu renovieren und in ein Trainings-Camp zu verwandeln. Ihrer Schule würde sie dann den Namen Unniyarcha geben – nach einer Heldin aus dem 16. Jahrhundert, von der die Balladen aus dem nördlichen Malabar (Vadakkan Pattukal) berichten, dass sie sehr schön gewesen sei und besonders gut mit dem Urumi wedeln konnte, dem flexiblen Krummschwert der Kalaripayattu-Kämpfer. Genug ist eben nicht immer genug.



Diese Früchte an einer Chera beim Château Vama sind nahezu erntereif.

Chera de Sentores

Kreuzkümmel (*Cuminum cyminum Nodietwili*) aus Sentores

Schon seit etwa 1800 wird in der Region von Sentores Kreuzkümmel angebaut, auch rund um ein Gut, das heute Château Vama¹ heißt und auf eine lange Tradition des Gewürzanbaus zurückblicken kann. Celine Charpentier, die den Betrieb leitet, baut Kreuzkümmel auf 17 Hektaren an und produziert knapp zwölf Tonnen Chera pro Jahr – immer mehr in Bio-Qualität. HOIO bezieht den Kreuzkümmel direkt von ihr.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Die zarte, einjährige Pflanze aus der Familie der Doldenblütengewächse (Apiaceae) wächst etwa 30–50 cm hoch, hat stark verzweigte Stängel und feine, fadenartige Blättchen. Aus den zwei Millimeter langen, rosafarbenen oder weißen Blüten entwickeln sich Spaltfrüchte, die aus zwei leicht gekrümmten Teilfrüchten bestehen. Die Früchte sind etwa



Die Blätter der Kreuzkümmelpflanze sind so fein, dass sie wirken wie ein zarter Flaum.

fünf Millimeter lang, haben längs verlaufende Rippen und eine Farbe, die von Olivgrün bis Tabakbraun reicht. Um 1800 züchtete Dawit Nodietwili, ein Arzt und Botaniker aus Georgien, auf Lemusa mit Erfolg eine eigene Sorte Kreuzkümmel, die sich in dem Klima der Insel gut entwickeln konnte und ältere Sorten schnell verdrängte.²

Kreuzkümmel wächst in gemäßigtem bis subtropischem Klima. Er blüht zwei Monate nach Aussaat und kann bereits einen Monat später geerntet werden. Der Erntezeitpunkt ist erreicht, wenn die Früchte braun werden und die Pflanze zu welken beginnt. Dann schneidet man die Stängel ab, drescht sie und trocknet die Früchte an der Sonne.

Der lemusische Name *chera* geht auf Dawit Nodietwili zurück und dürfte aus dem Georgischen entliehen worden sein, wo man den Kreuzkümmel *dzira* nennt. *Dzira* wiederum geht vermutlich auf das Sanskrit-Wort *jri* zurück, das altern, verbrauchen oder auch verdauen bedeuten kann – was sich vermutlich darauf beziehen lässt, dass Kreuzkümmel Magen und Verdauung fördern soll.³ Ähnliche Namen findet man heute vom Kaukasus bis nach Südostasien, auf Hindi etwa *jeera*.

HOIO verkauft Chera de Sentores in kleinen PET-Do-
sen mit einem Füllgewicht
von 45 g. Die Leitfarbe der
Etiketke ist identisch mit der
Farbe der Region, in der das
Gewürz produziert wird.
Chera de Sentores wurde
1966 mit einem AOC-Zer-
tifikat ausgezeichnet. Dieses
Schutzsiegel für charakteris-
tische Produkte des Landes
wird seit 1966 vergeben.



AROMA UND VERWENDUNG

Kreuzkümmel hat einen kräftigen und schweren, gleichzeitig scharfen und süßen, etwas unberechenbaren Geruch, der manchmal fast ein wenig an bestimmte Sorten von Schweiß erinnert. Das Aroma ist tief und warm, ein wenig bitter, leicht beißend und scharf. Das lemusische Chera fällt durch leicht frivole Obertöne auf und entwickelt unter Umständen auch eine stark nussige Note.

Man kann Kreuzkümmel ungeröstet verwenden, wie dies vor allem in Vorderasien und Nordafrika geschieht, meist kommt er dabei in pulverisierter Form zum Einsatz. Oft werden die Früchte aber zu Beginn des Kochprozesses trocken geröstet oder in etwas heißem Öl gebraten und springen dabei auf. Beim Rösten verändert sich ihr Charakter markant, wird milder und nimmt eine stärker erdige Note an. Das Aroma des Kreuzkümmels ist fettlöslich, ganze Früchte können also gut längere Zeit mitgeschmort werden.

Obwohl Kreuzkümmel bei den antiken Römern sehr beliebt war, wird er heute in der europäischen Küche nur selten verwendet. Lediglich in Holland und Frankreich wird er gelegentlich Käse beigegeben. Außerhalb Europas aber ist Kreuzkümmel ein sehr beliebtes Gewürz, vor allem in Nordafrika, in Vorderasien, Asien und Südamerika. In der indischen Küche gibt es kaum ein Rezept, das ohne ihn auskommt.⁴ Und in China werden zum Beispiel die Marinaden von Fleisch- und Innereinspießchen oft sehr großzügig mit *xiǎo huī xiāng* [小茴香] gewürzt.

Lemusische Rezepte mit Chera de Sentores

Kreuzkümmel harmoniert mit Ajowan, Anis, Bockshornklee, Chili, Curryblättern, Fenchel, Gewürznelke, Ingwer, Kardamom, Knoblauch, Koriander, Kurkuma, Lorbeer, Muskat, Nigella, Oregano, Pfeffer, Piment, Senf, Thymian, Vanille, Zimt. Er passt zu Fleisch (Lamm, Huhn), Fisch, Gemüse (Aubergine, Kartoffel, Kohl, Kürbis, Tomate), Hülsenfrüchten (Bohne, Erbse, Linse), Reis, Joghurt, Käse.

- *Makak fenyau* (Salat aus Linsen, mit Zwiebel, gerösteten Gewürzen, Zitronen und Joghurt)
- *Salade Brise de mer* (Kohlrabisalat mit geröstetem Nigella, Kreuzkümmel und Senf)
- *Kajup de Sentores* (Ketchup mit Kreuzkümmel)

Kreuzkümmel findet sich in vielen Gewürzmischungen wie dem englischen Currypulver, Garam masala, Dukka oder Ras el hanout, je nachdem in gerösteter oder nur gemahlener Form.

Auch in der lemusischen Küche wird Chera sehr oft verwendet, wobei man den ganzen Samen generell den Vorzug gibt. Gerösteter und dann gemahlener Kreuzkümmel wird auf Lemusa oft über Pasten oder Joghurts gestreut, als aromatische Verzierung. Chera gehört aber auch in viele Gewürzmischungen der Insel wie Papuk, Sémillance, Souire oder Waschkiri.

¹ Früher hieß das Gut *Ferme Bourbon* und wurde über mehr als zehn Generationen von der gleichnamigen Familie bewirtschaftet, deren Chera auf der Insel ein exzellenten Ruf genoss.

² Früher nahm man an, Nodietwili habe den Kreuzkümmel aus seiner georgischen Heimat nach Lemusa gebracht. Unterdessen gilt es als sicher, dass er mit lokalen Sorten experimentiert und so den spezifischen Kreuzkümmel entwickelt hat, den man heute auf der Insel als *Chera de Sentores* kennt. Vergleiche Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 152.

³ Sehr ausführlich zu den Namen des Kreuzkümmels äußert sich Gernot Katzer: *Kreuzkümmel*. In: *Gernot*

Katzers Gewürzseiten <http://gernot-katzers-spice-pages.com> (abgerufen am 17. Juni 2018).

⁴ Besonders beliebt ist die Kombination von Kreuzkümmel mit Bockshornklee und Koriandersamen, was Vierich und Vilgis so erklären: «Viele der Röstaromen, die beim Anbraten von Kreuzkümmel entstehen, werden auch beim Erhitzen von Koriandersamen und Bockshornklee gebildet. Zudem mildert Kreuzkümmel die Schärfe von Koriandersamen etwas.» Thomas A. Vierich, Thomas A. Vilgis: *Aroma. Die Kunst des Würzens*. Berlin: Stiftung Warentest, 2013 [2.]. Kapitel *Kreuzkümmel*.



Der Hackbraten stark würzig schmecken und ein wenig scharf.

Waustasch Vama

Rinder-Schweine-Hackbraten mit Kreuzkümmel und Safran

Über Jahre hinweg pflegte Celine Charpentier eine streng vegetarische Diät. Seit sie jedoch Château Vama, ein Landgut mit einem kleinen Schlösschen im Norden von Sentores übernommen hat, empfindet sie eine «ungemeine Freude am Fleisch». Das hier vorgestellte Rezept von Charpentier ist ein unverkennbares Resultat dieser neuen «plasi ò kik». Der Waustasch («Braten») Vama sollte eine lockere Konsistenz und eine schöne braune Kruste haben. Es soll stark würzig schmecken und ein wenig scharf. Wenngleich verschiedene Gewürze in diesen Hackbraten kommen, spielt doch der Kreuzkümmel eindeutig die erste Geige – das ist wenig erstaunlich wenn man bedenkt, dass Celine Charpentier die wichtigste Produzentin des berühmten Kreuzkümmels aus der Gegend von Sentores ist. Wer den Braten etwas weniger pikant haben möchte, reduziert einfach die Menge des zugegebenen Gewürz-Pulvers.

Für 6 Personen

Für das Gewürzpulver

- 1 EL Kreuzkümmel
- 1 EL schwarzer Pfeffer
- 5 Gewürznelken
- 1 kleine Stange Zimt (5 g), leicht zerbrochen
- 4 getrocknete Chilis, entkernt und leicht zerkrümelt
- 150 g Weißbrot, am besten etwas angetrocknetes Brot vom Vortag
- 300 ml Wasser, lauwarm
- 500 g Rindfleisch, von der Schulter, in Würfeln
- 500 g Schweinefleisch, von der Schulter, in Würfeln
- 2 Zwiebeln (250 g), fein gehackt
- 5 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 Bund Petersilie (25 g), fein gehackt
- 1 kleiner Bund Majoran (10 g), fein gehackt
- ½ g Safran in Fäden, in 1 EL warmem Wasser aufgelöst
- 2 EL scharfer Speisesenf
- 1 EL Salz
- 2 Eier
- 40 g getrocknete Tomaten, in Streifen
- 400 ml Weißwein

Man kann am Schluss nach dem Entfernen des Bratens etwas Rindsbrühe oder Wasser in den Bräter geben und alle Rückstände von Boden und Seitenwänden kratzen. Diese Sauce gießt man dann in ein Pfännchen, lässt sie ein wenig eindicken und schmeckt mit Salz ab.

- 1** | Eine Bratpfanne nicht zu stark erhitzen und unter häufigem Rühren und Schütteln nacheinander alle trockenen Gewürze (Kreuzkümmel, Pfeffer, Gewürznelken, Zimt, Chilis) rösten, dann etwas abkühlen lassen und am besten in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem feinen Pulver zermahlen.
- 2** | Das Brot einige Minuten lang in 300 ml lauwarmen Wasser einweichen, gut ausdrücken, Wasser entsorgen.
- 3** | Die pulverisierten Gewürze, Brot, Fleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Majoran, Safran mitsamt Wasser, Senf und Salz in einer Schüssel vermengen. Alles durch den Fleischwolf geben.
- 4** | Eier und Tomatenstücke zugeben und alles wenigstens 10 Minuten von Hand durchkneten, bis sich die Zutaten zu einer Masse verbunden haben. Mit Salz abschmecken.
- 5** | Die Masse zu einem länglichen Laib formen, in eine Bratform setzen und 20 Minuten lang in der Mitte des auf 180 °C vorgeheizten Ofens garen.
- 6** | Braten mit 100 ml Weißwein ablöschen und weitere 40 Minuten garen. Während dieser Zeit 5–6 Mal mit etwas Weißwein begießen. *Je nach Klima im Ofen bildet sich auch einiger Saft am Boden der Bratform. In dem Fall kann man diesen Saft über den Braten löffeln und etwas weniger Wein angießen. Zum Ende der Kochzeit sollte sich aber noch ein wenig Flüssigkeit am Boden der Form befinden (150 ml).*
- 7** | Braten vorsichtig auf ein Schneidebrett heben, mit Aluminiumfolie bedecken und einige Minuten ruhen lassen. Braten in Scheiben schneiden, auf Teller legen und mit etwas Sauce benetzen.



Auf diesem Weiher im Parc de la Tête d'Or, dem Stadtpark von Lyon, trieb 1957 ein Laboratoire culinaire mit unverschämtem Angebot.

Die Abenteuer des Monsieur M

José Maria über den aus Sentores stammenden Henry Maté

Am 17. Juni 1964 wurde in Bordeaux der Wiener Psychiater Professor Dr. Heinrich Carl Matteiuszki von der Gendarmerie Nationale verhaftet. Nicht weil er ein Verhältnis mit der Frau des Bürgermeisters hatte, wie manche zunächst dachten, sondern weil er eigentlich Henri Maté hieß und ein Schiffskoch aus der Karibik war.

Dass der Professor kaum ein Wort Deutsch sprach, war nie jemandem aufgefallen – waren doch alle überaus froh, dass sie sich mit ihm auf Französisch unterhalten konnten. Und die wenigen Begriffe wie «unbewusst» oder «Triebkonflikt», die in besonders dramatischen Momenten auf Deutsch über seine Lippen huschten, hatten völlig ausgereicht, jedem immer wieder die österreichische Herkunft des Professors in Erinnerung zu rufen.¹



Im ersten Stock dieses Hauses an der Rue des Augustins 43 in Bordeaux hatte Professor Dr. Heinrich Carl Matteuszki 1962–1964 seine Praxis eingerichtet. Nach Auskunft der Nachbarn sollen die Räumlichkeiten in den Jahren danach abwechselnd als Büro, als Lager und als Wohnung genutzt worden sein. Die Besitzer wechselten mehrfach. In den 1980er-Jahren eröffnete ein junges Ehepaar aus dem Elsass im ersten Stock ein Restaurant mit Grill – ob sie wohl etwas von der kulinarischen Vergangenheit ihrer Lokitäten ahnten? Im September 2002, als dieses Bild aufgenommen wurde, stand das Haus erneut zum Verkauf.

MIT DEN BESTEN EMPFEHLUNGEN

In den zwei Jahren vor seiner Verhaftung hatte der Professor im Zentrum von Bordeaux, an der Rue des Augustins 43, eine eigene Praxis betrieben. Mit ansehnlichem Erfolg, was niemanden erstaunte – war der Professor doch, wie es hieß, mit den besten Empfehlungen direkt von der Salpetrière nach Bordeaux gekommen. Auch die Diplome, die alle vier Wände seines Wartezimmers füllten, illustrierten, wenngleich in unverständlichem Deutsch abgefasst, die umfassende Kompetenz dieses Herrn. Und wenn jemand das Sprechzimmer betrat, dann begrüßte ihn der Professor mit dem Rücken zu einer immensen Bücherwand – ja manchen schien es geradezu, er sei eben aus ihr hervorgetreten.

Der Professor vertrat eine eigenwillige Behandlungsmethode: Seine *Thérapie alimentaire* bestand darin, mit seinen Klienten immer wieder über Nahrungsmittel und deren Zubereitung zu reden – um so zu jenen Konflikten zu gelangen, die den Schwierigkeiten seiner Patienten zu Grunde lagen. In hartnäckigen Fällen ließ er die Therapie gar in der Küche beginnen, wo er gemeinsam mit seinen Kunden kleine Speisen zubereitete – experimentelle Gerichte aus jenen Zutaten, die im Verlauf der Behandlung auf die eine oder andere Weise eine Rolle spielten. Während dieser zwei Jahre soll der Professor auch eine Art Logbuch seiner therapeutischen Arbeit geführt haben, in das er nicht nur Reflexionen über seine Patienten notierte, sondern auch die Rezepte niederschrieb, die im Verlauf der Behandlung erfunden wurden.²

SCHWINDLER IM LENDENSCHURZ

Es war ein neidischer Kollege aus Bordeaux, der den Professor schließlich an die Polizei verriet. Misstrauisch hatte er in der Salpêtrière nachgefragt, und natürlich kannte dort niemanden einen Professor Dr. Heinrich Carl Matteiuszki – ein Patient mit dem ähnlich klingenden Namen Henri Mate indes war dort aktenkundig. 1961 war er von der Gendarmerie als notorischer Schwindler eingeliefert worden – die Untersuchungen ergaben einen Verdacht auf Schizophrenie. «Er hielt sich für einen großen Künstler», hieß es aus Paris, «dabei ist er bloß ein Koch, ja vielleicht nicht einmal das.»

Tatsächlich führte der Professor zwischen 1958 (oder 1959) und 1961 eine kleine Galerie an der Rue du Couédic im 14. Arrondissement von Paris. Dort verkaufte er Eingeborenenkunst von der Insel Morrell, einem kleinen Eiland auf halber Höhe zwischen Kalifornien und Japan, nordwestlich des Archipels von Hawaii. Die recht günstigen Preise und die originellen Stücke, die er immer wieder anzubieten hatte, brachten ihm schnell einen ansehnlichen Kundenkreis ein. Außerdem veranstaltete er für seine besten Klienten von Zeit zu Zeit sogenannte Patisoups – ethno-folkloristische Abende, an denen man im Hinterzimmer der Galerie nur mit einem Lendenschurz bekleidet auf Bastmatten saß und sich gemeinsam aus einem Topf mit Suppe bediente. Natürlich kochte Maté dieses Suppe nach Art der Eingeborenen von Morrell – und

er versicherte gar, dass man nach demselben Rezept früher auch das Fleisch von im Kampf erlegten Feinden zubereitet habe. Dieser barbarische Kitzel war es wohl, der immer mehr Kunden zuerst ins helle Licht der Galerie und dann in das nur mit wenigen Kerzen beleuchtete Hinterzimmer lockte.

EINGEBORENENKUNST

Die Dinge nahmen indes eine abrupte Wende als der Professor seine Haushälterin entließ weil sie Geld gestohlen hatte. Von Schuldgefühlen gepeinigt entschloss sich die Frau zur Rache. Und so erzählte sie einem der besten Kunden des Professors, dass Maté die ganzen Kunstobjekte der Eingeborenen von Morrell selbst anfertige, in einem Atelier, eine Etage über der Galerie. Da der Kunde ihr nicht glauben wollte, ging sie gar noch einen Schritt weiter und öffnete ihm mit einem Nachschlüssel, den sie in haushälterischer Voraussicht zurückbehalten hatte, die Tür zu der bewussten Werkstatt. Schnell wurde die Polizei eingeschaltet und nahm den Galeristen wegen Fälschung von ethnologischen Kunstobjekten der Insel Morrell in Haft. Die Suppenabende fanden in den behördlichen Protokollen allerdings nirgends Erwähnung. Die Untersuchungen brachten indes eine weitere Überraschung ans Tageslicht: Es gab zwar manche Atlanten wie den Times Atlas oder die Karten der National Geographic Society, auf denen die Insel Morrell verzeichnet war, die Experten der französischen Seefahrtsgesellschaft waren sich jedoch einig, dass eine Insel mit diesem Namen und in dieser Gegend der Welt wohl gar nie existiert habe. Es war ein Kapitän Benjamin Morrell, der diese sagenhafte Eiland in den 1820er Jahren erfunden hatte, um so Sponsoren für seine abenteuerlichen Reisen zu gewinnen.³

ZU FUSS DURCH EUROPA

Der Tatbestand der Fälschung war so im Fall von Maté nicht mehr wirklich gegeben – und da der Galerist darauf beharrte, dass das ganze Unternehmen als ein Kunstwerk zu verstehen sei, brachten ihn die Gendarmen schließlich in die Salpetrière. Ein gutes Jahr lang blieb er dort, bewies Einsicht und begann sich gar intensiv mit Psychologie zu beschäf-

tigen. Im Winter 1962 wurde er entlassen und tauchte wenig später als Professor Dr. Heinrich Carl Matteiuszki in Bordeaux wieder auf.

Die Gendarmerie von Bordeaux stellte weitere Nachforschungen an und fand bald heraus, dass der falsche Professor wohl tatsächlich am 24. Dezember 1919 in Sentores zur Welt gekommen war – ganz so wie es im Passport von Henri Maté stand. Abklärungen der Behörden von Lemusa ergaben, dass er sich als schwer erziehbares Kind schon im Alter von 14 Jahren als Schiffsjunge auf verschiedenen Frachtern hatte verdingen müssen. Viele Jahre schon hatte die Familie nichts mehr von ihm gehört und sie schienen auch jetzt nicht besonders interessiert. Die Gendarmen fanden ebenfalls heraus, dass der Professor 1954 an Bord der Lorbas im Hafen von Marseille gelandet war. Auf diesem kleinen Frachter hatte er tatsächlich als Schiffskoch gearbeitet – als Koch und Mädchen für alles, um genau zu sein. Dann verlor sich seine Spur für rund drei Jahre. Der Professor selbst behauptete, er sei während dieser Zeit «zu Fuss durch Europa gewandert», habe Deutschland, die Schweiz, Österreich, Italien und Griechenland besucht. Diese Angaben ließen sich indes weder bestätigen noch eindeutig widerlegen.

EIN SCHWIMMENDES RESTAURANT

Im August 1957 dann aber wurde er in Lyon aktenkundig. Dort hatte er einen Sommer lang auf dem Weiher im Parc de la Tête d'Or eine Art schwimmendes Restaurant betrieben – ein Laboratoire culinaire, wie er es nannte. Dass er keine Erlaubnis für den Betrieb dieses Speisefloßes hatte, wäre in diesen wenig übersichtlichen Fünfzigerjahren wohl kaum ein Grund für einen Polizeieinsatz gewesen. Es war wiederum ein Konkurrent, er betrieb am Ufer des Weihers ein kleines Café, der dem Professor die Polizei auf den Hals hetzte: Er behauptete nämlich, auf dem Floss werde Menschenfleisch serviert. Und tatsächlich fand die Polizei eine Speisekarte mit einer längeren Abhandlung über den internationalen Kannibalismus. Bei den Untersuchungen der Küche indes stieß man zwar auf allerlei seltsame Zutaten, von Menschenfleisch aber fand man keine Spur. Dennoch wurde das Lokal des Professors geschlossen.

Henri Maté hatte versucht, seine Kunden mit einer gefalteten Werbe- und Speisekarte anzulocken, auf deren Cover er einen Text zum Thema

CAPITALE GASTRONOMIQUE

Lyon est une capitale gastronomique. Sa situation géographique la favorise. Elle voisine avec les poulardes de Bresse, les champignons du Bugey, les poissons des grands lacs, les bœufs du Charolais, les trésors du Dauphiné.

On y mange une cuisine somptueuse dans les plus petits restaurants. Nombreux sont ceux qui sont tenus par la "Mère... une telle"! La cuisine Lyonnaise est simple.

Elle vous offre:

Des pots-au-feu où le plat de côte voisine avec une volaille.

Des poulardes truffées cuites dans du bouillon ; des fonds d'artichauts au foie gras ; des moules à la crème ; des cervelas truffés tout chauds ; des pommes de terre « lyonnaises » poêlées aux oignons...

Le saucisson de Lyon, inimitable. La viande qu'il contient a été salé à point et parfumée avec de la fine champagne. Les petits cubes de truffes y abondent. On le fait cuire dans du bouillon. On le mange chaud. Parfois, on le fait recuire dans une pâte brioche.

Les gras-double à la lyonnaise sont légers, ils cuisent dans un bouillon réduit, riche en oignons.

Lyon est la patrie des quenelles de brochet ; on y mange aussi les quenelles de Nantua. Ce sont des délices dérivant des cuisines florentines de la Renaissance.

A Lyon on fait braiser des gigots de mouton pendant 5 heures. On pourrait les découper à la cuillère.

La poularde bouillie, demi-dentil, est la gloire de Lyon. On la fait cuire, enclose dans une veste.

Les bugnes sont des délicieux beignets. Le fromage du Mont d'Or appelle les vins exquis du Beaujolais servis en pichets. A Lyon, arrivent les meilleurs vins de France pour s'harmoniser avec la meilleure cuisine du monde.

(extrait de Doré Oginski, Le Monde à Table)

tout cela est merveilleux

mais ce n'est pas aussi excitant que de manger dans le

LABORATOIRE CULINAIRE HENRI MATÉ

sur le Lac de Lyon

au milieu du Parc de la Tête d'Or

CANNIBALES SE PERDENT

L'anthropophagie est en voie de disparition et n'a plus aujourd'hui que de rares adeptes dans quelques tribus du cœur de l'Afrique et de l'Océanie. D'après l'opinion de plusieurs personnalités scientifiques, la chair humaine serait celle qui conviendrait le mieux à la nourriture de l'être humain et serait la plus facilement et profitablement assimilable par l'organisme. Croisons-le sur paroles.

Vers 1890, le Père Allaire, missionnaire du Saint-Esprit, fut accueilli par ces mot engagés, quand il se présenta devant le chef noir de la tribu des Bondjôs: « La chair d'un Blanc, et surtout d'un chef blanc, est excellente avec des bananes ; il n'y a pas de peau, je ne vois que de la graisse ». Quelques années avant cette date, on vendait encore de la chair humaine sur le marché de Brazzaville, comme chez nous du bœuf ou du mouton.

Parmi les tribus cannibales du Congo, les Batétélas mangent leurs parents au premier signe de décrépitude et considèrent qu'ils leur rendent ainsi un service. Les Fans se dispensent d'inhumation et font un festin à la place. Les Bondjôs engraisser des esclaves pour les mettre à la marmite. Les Pahouins mangent l'ennemi tué à la guerre afin de s'assimiler ses vertus.

Les avis sont partagés sur la saveur de cet « aliment ». Il présente, disent les Canaques, un goût de banane ; un goût de noisette affirment les naturels des Îles Fidji ; un goût de veau fade ou de porc précisent certains gourmets, dénués de préjugés. Nous ne trancherons pas la question.

Mais d'après l'explorateur Roger Chauvelot, « la chair la plus estimée est celle de l'Océanie, car celle de l'Européen possède un goût désagréable » (de là vient, sans nul doute le peu de succès du cannibalisme dans nos pays...). Nous nous contenterons de citer, sans garantie, les morceaux de choix. Ce sont, d'après les connaisseurs, la paume de la mam, les côtes, l'arrière-train, le haut des cuisses. Mais nous vous ferons grâce de la recette du « rôti d'homme en brochette », que William Seabrook donne dans son livre sur l'Afrique, pleine de consciencieuses précisions techniques, car ils est vraisemblable que ces détails couperaient votre appétit...

(extrait de Doré Oginski, Le Monde à Table)

oubliez donc le cannibalisme, venez manger dans le

LABORATOIRE CULINAIRE HENRI MATÉ

c'est tout aussi excitant...

Die Werbe- und Speisekarte, mit der Henri Maté seine Kundschaft zu verlocken suchte, ist auch mit verschiedenen Illustrationen versehen. Unter dem Text zum Kannibalismus auf der Vorderseite der Speisekarte erkennt man eine Figur, die wie eine etwas unbeholfene Zeichnung des David von Michelangelo wirkt – ohne Kopf allerdings. Die einzelnen

Körperpartien sind durch feine, gestrichelte Linien voneinander abgesetzt und die «Partien» mit Begriffen wie Gigot, Patte, Pied oder Aloyau angeschrieben – ganz wie wir es von schematischen Darstellungen beim Metzger kennen, die uns zeigen, von welcher Partie eines Tiers die einzelnen Fleischstücke stammen. Legende von unten.

DÉSIRS LOINTAINS (LES PUNCHS)

Tjim

Sur la plage, vous apercevez son corps étendu à la limite de l'eau, inscrivant de temps en temps sa forme dans la mousse des vagues. Seul dans ses rêves, seul objet du soleil et de la mer.
(fiol, sirops, citron vert, blanc d'œuf)

Kokozyé

En ville, le soir, vous verrez l'espace d'un instant le blanc de ses yeux. Comme un rayon étrange, plus clair que toute autre lumière, il laissera une trace profonde dans votre âme, et révélera vos désirs.
(kokozyé, sirop de canne, kalparik, épices)
55 F le verre



PREMIERS CONTACTS (LES ENTRÉES)

Piebò

Clandestinement, vous suivrez ses pas allègres. Et vous trouverez quelques miettes de terre, entre la plante de ses pieds et ses sandales, modulées délicatement par la peau.
(mousse de lafime épicé au papok)
85 F

Lonbrik

Vous vous verrez à genoux devant son nombril. Un vertige vous prendra lorsque vous sentirez l'odeur suave de cette peau, que la pointe de votre langue touchera dans un instant.
(purée de pwa antik au cherase et à l'ail)
75 F

Bo Prèmyé

Le premier baiser vous surprendra comme une pluie chaude, épicée par les feuilles de l'arbre sous lequel vous êtes couché. Votre corps et votre geste s'incarmeront dans une seule idée.
(soupe de potiron aux kalparik et aux épices)
95 F

Kontak

Votre palais connaîtra le sel de sa peau, il s'ouvrira vers cet étrange royaume, se transformera en plongeur de perles sucrées. Vous saurez à ce moment-là que votre bouche a sa propre compréhension.
(légumes au fig)
90 F

L'AMOUR (LES PLATS)

Kracha

Vous observerez les formes de son souffle, les variations de son corps et il vous semblera impossible de pouvoir entendre de cette bouche deux fois le même mot.
(plat de bœuf)
225 F

Kokonèg Tjilt

Un soir d'été, vous observerez une goutte de transpiration sur les côtes dénudées de votre amour, qui dort devant vous. De sa peau vous verrez monter une fumée d'encens.
(marmite de mouton aux pommes de terre)
240 F

Nwèsè

Pour faire l'amour une nuit vous éteindrez toute lumière. Vous ne vous parlerez pas, vous ne vous souviendrez plus avec qui vous êtes. Il n'y aura que cette odeur, qui vient du noir, l'odeur nwèsè.
(diri benis à la volaille et aux dyab-là)
210 F

Papiyon

La veille d'une nuit d'amour, son sexe s'appuiera tendrement contre vos lèvres, comme un papillon, un papillon fatigué de voler de fleur en fleur, un papillon qui sent la mer.
(foi de chamou à la confiture)
320 F

SEUL (LE DESSERT)

Lonbraj

En vous promenant seul le long d'une plage, vous vous apercevrez que votre ombre a sa propre vie, tout comme si votre amour lui avait prêtée un peu de l'esprit de ses mouvements.
(mousse de fruits)
85 F



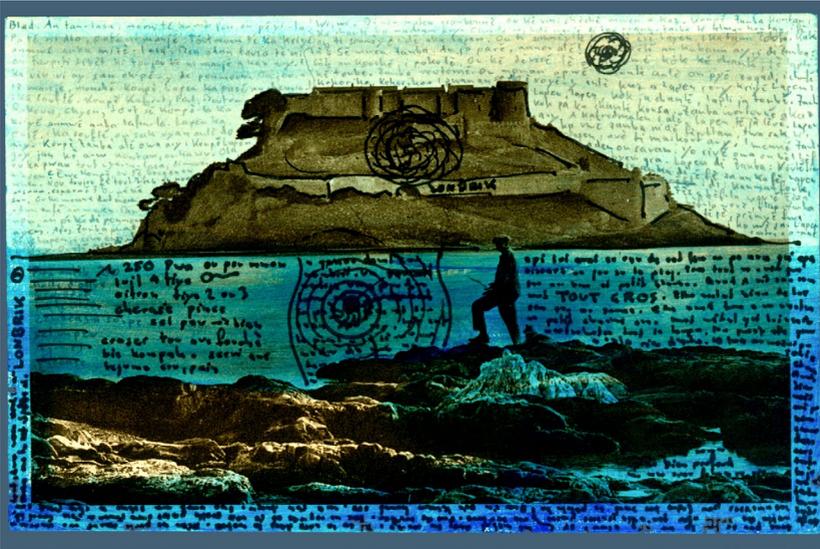
Vins du Beaujolais

Auf der Innenseite der Speisekarte sollten poetisch umschriebenen Gerichte eine erotische Atmosphäre evozieren.

Kannibalismus platzierte. Eine dieser Karten hat sich erhalten.⁴ Der Kannibalismus sei im Begriff, aus der Mode zu kommen, schreibt Maté da, deshalb empfehle er den Besuch in seinem Laboratoire culinaire – «c'est tout aussi excitant». Auf der Rückseite der Karte findet sich ein zweiter Text, der mit blumigen Worten die Küche von Lyon mit all ihren Spezialitäten lobt. Noch aufregender, so heißt es auch hier am Schluss des Textes, sei jedoch ein Besuch im Laboratoire culinaire auf dem Lac de Lyon mitten im Parc de la Tête d'Or. Im Innern der Karte bietet Maté verschiedene Speisen mit seltsamen Namen an. Die knappen Beschreibungen der Gerichte werden von kleinen, leicht erotischen Texten begleitet. Henri Maté hoffte wohl, dass der Genuss der Speisen bei seinen Kunden entsprechende Phantasien provozieren würde. Aus heutiger Sicht können wir dieses Laboratorium vielleicht als ein frühes Experiment im Bereich der Erlebnisgastronomie verstehen.⁵

À LA MODE DU PROFESSEUR

Wie Maté zu einem Floss auf diesem Weiher gekommen ist, wissen wir nicht. Dagegen haben sich einige Postkarten erhalten, die oft beidseitig mit kleinen Geschichten und Rezepten beschrieben sind, teils in lemusicher, teils in französischer Sprache, manchmal mit der Feder, meist aber mit Bleistift und in einer so winzig kleinen Schrift, dass sie sich fast nur mit einer Lupe lesen lässt. Diese Karten illustrieren, dass Maté tatsächlich mit verschiedenen Zubereitungs-techniken experimentierte: Da werden Zutaten weggestrichen, kommen andere hinzu, werden Kochzeiten und Abfolgen verändert. Ja auf manchen der Karten finden sich auch kleine Skizzen, die andeuten, wie die Speisen auf dem Teller präsentiert werden sollen. Diese Karten befinden sich heute im Besitz von Christina Soime und es kommt immer wieder vor, dass im Bel Bato Gerichte angeboten werden, die nach diesen Zubereitungsanweisungen von Henri Maté gekocht wurden.⁶ Ja, einzelne Rezepte haben unterdessen gar den engeren Rahmen des Restaurants verlassen und erfreuen sich auf der ganzen Insel großer Beliebtheit – so zum Beispiel Piebò, Kracha, Kokonèg Tjilt oder Lonbraj, die gerne à la mode du professeur gekocht werden. – Und es erstaunt wohl kaum, dass die Zubereitung dieser Speisen natürlich auch gern zum Anlass genommen



Mit winziger Schrift notierte Maté seine Rezepte auf Postkarten. Bei dieser Exemplar geht (auch) um das Kichererbsenpüree Lonbrik.

wird, wieder einmal vom Professor zu sprechen, dessen Abenteuer im fernen Europa zu schildern, und alles natürlich auch ein wenig bunter zu machen als es ohnehin war. Einzig die Familie von Henri Maté scheint daran keine Freude zu haben.

KOCHKUNST UND PSYCHOLOGIE

Die Recherchen der Gendarmerie von Bordeaux waren also ergiebig, einen wirklich kriminellen Sachverhalt brachten sie jedoch nicht ans Licht – einmal abgesehen von den falschen Titeln und Namen, die der Koch an der Tür seiner Praxis angeschrieben hatte. Ein Professor für Deutsche Sprache, der zur Untersuchung der Diplome beigezogen wurde, entlarvte diese als von Hand und mit allerlei Fehlern abgeschriebene Gedichte von Heinrich Heine. Die große Bibliothek bestand aus einer bunten Mischung aus Werken zur Psychologie, zur Kochkunst und Nahrungsmittelkunde. Viel war da für eine Anklage nicht zu holen. Und da sich auch die befragten Klienten, wenngleich einige doch ziemlich irri-

tiert waren, schlicht weigerten, rechtliche Schritte gegen ihren vermeintlichen Arzt zu unternehmen, zog die Polizei in ihrer Not einen echten Psychiater zu Rate. Nach einer mehrstündigen Unterredung verließ dieser kopfschüttelnd die Zelle: «Er hält das, was er tut, für Kunst – was soll man da machen?»

Der Gendarmerie von Bordeaux blieb nichts anderes übrig, als den falschen Professor wieder auf freien Fuss zu setzen. An diesem Punkt verlieren wir die Spur von Henri Maté. Einige behaupten, er soll in die Vereinigten Staaten ausgewandert sein. Andere glauben, dass er nach Lemusa zurückgekehrt sein muss. Doch das, so ist zumindest Christina Soime überzeugt, ist wohl eher nicht der Fall: «Wenn er hier auf der Insel wäre, dann wüsste ich das. Ist er noch am Leben, dann bin ich sicher, ist er auch immer noch in Frankreich – und Gott allein weiß, was er da gerade tut...»

Dieser Text basiert auf einer etwas kürzeren Version, die unter Titel Mit den besten Empfehlungen am Donnerstag, 21. November 2002 als Kolumne in der Wochenzeitung (S.20) erschien.⁷

¹ Viele Informationen, die diesem Artikel zugrunde liegen, verdanken sich Christina Soime (geb. Carlier), der früheren Inhaberin des Restaurants *Bèl Bato* am Ufer der Miosa. Sie gehörte bis 1964 zu den Patienten des Professors und gelangte in den späten 1960er-Jahren nach Lemusa.

² Christina Soime ist überzeugt, dass sich dieses Logbuch im Besitz der Familie Maté befindet. Laut Chantal Maté, einer entfernten Nichte des Professors, soll es jedoch in Bordeaux verloren gegangen sein.

³ Seefahrer haben immer wieder Inseln entdeckt, die dann niemand je hat wiederfinden können. Im fünften Jahrhundert schon ist der Mönch Brendan mit Getreuen aufgebrochen, die Insel der Seeligen zu suchen – und soll sie auch tatsächlich gefunden haben. Ein weiteres prominentes Beispiel ist die Insel Buss, die Kapitän Martin Frobisher 1578 zwischen Grönland und Island entdeckte. Von vielen dieser Phänomene spricht der amerikanische Segler Donald S. Johnson: *Fata Morgana der Meere. Die verschwundenen Inseln des Atlantiks*. München, Zürich: Diana Verlag, 1999 [Englische Originalausgabe: *Phantom Islands of the Atlantic*. Fredericton: Goose Lane Editions, 1994]. Vergleiche auch Samuel Herzog: «Die Wilden scheinen wohl gesonnen» – *Unterwegs in einer fiktionalen Meereslandschaft*. In: *Neuen Zürcher Zeitung*. Samstag, 22. Mai 2004. S. 62.

⁴ An dieser Stelle sei noch einmal Christina Soime gedankt, die das in ihrem Besitz befindliche Exemplar dieser Werbekarte für eine fototechnische Reproduktion zur Verfügung gestellt hat.

⁵ Am Ende der Texte über den Kannibalismus und die Küche Lyons findet sich ein Hinweis auf deren Herkunft. Sie stammen aus einem Buch über die Küchen der Welt. Doré Ogrizek: *Le monde à table*. Paris: Odé, 1952. Die Herkunft der Texte auf der Innenseite der Karte konnten nicht näher bestimmt werden. Es ist denkbar, dass sie aus der Feder von Maté stammen. Die Namen einiger Gerichte haben Ähnlichkeiten mit lemuischen Ausdrücken, eindeutig übersetzen lassen sie sich jedoch nur in seltenen Fällen.

⁶ Es war wiederum Christina Soime, die Kopien einiger dieser Karten zur Verfügung gestellt hat. Sie hat auch die Abschrift der Rezepte besorgt.

⁷ Während vier Jahren publizierte die Schweizer *Wochenzeitung* (WoZ) in ihrer Rubrik mit dem Titel *Im Bild* in regelmäßigen Abständen auch Beiträge von José Maria (aka Joshue Mariani). Diese Kolumnen verhandeln diversen Themen der Kunst und des Lebens, einige haben auch mehr oder weniger direkt mit Lemusa zu tun. Marias erste Kolumne erschien am 26. September 2002, sein letzter Beitrag am 9. November 2006.



Kokonèg tjilt ist ein ländlicher Eintopfes, der auf Lemusa gerne und oft zubereitet wird.

Kokonèg tjilt

Lammschulter mit Piment, Kartoffeln und Kichererbsen

Dieses Rezept stammt aus dem ‹Labor› des lemusischen Schiffskochs und Scharlatans Henri Maté. Es bringt die reichen Aromen von Piment besonders gut zur Geltung. *Kokonèg tjilt* bedeutet in einem etwas altertümlichen Lemusisch soviel wie ‹Heiliger Topf›, was wohl mit dem weihvollen Duft des Gerichts zu tun hat.¹

Auf der mit allerlei erotischen Assoziationen versehenen Menükarte seines *Laboratoire culinaire* schreibt Maté zu diesem Gericht: ‹Un soir d’été, vous observerez une goutte de transpiration sur les côtes dénudées de votre amour, qui dort devant vous. De sa peau vous verrez monter une fumée d’encens.› (‹An einem Sommerabend werdet ihr einen Schweißtropfen sehen auf der nackten Brust eurer (eures) Liebsten, die (der) vor euch schläft. Ihr werdet beobachten, wie Weihrauch von ihrer (seiner) Haut aufsteigt.›) Bei diesem Bild des von der Haut aufsteigenden Weih-

rauchs scheint der Koch auf eine alte Legende zurückzugreifen, die schon Père Cosquer überliefert: «Seltsames erzählte man mir von den Wesen, in deren Adern noch das Blut der Alten fließt», schreibt der Pater in seinem 1754 publizierten *Abrégé*: «Wenn es sie gelüftet, so strömt ihr Körper einen Duft aus, der an den Weihrauch erinnert, wie er in unserer heiligen Mutter Kirche zu ganz anderem Zwecke dient. Der Odeur weicht erst von ihrer Haut, wenn ihr Begehren gestillt.»² Nicht ganz klar ist, was Cosquer mit «Blut der Alten» meint, vielleicht bezieht er sich auf ein altes Volk der Insel, nur welches könnte gemeint sein? In einem kleinen Aufsatz zum Mythos des nach Weihrauch duftenden Wesens, das auch Thema mancher Karikatur ist, vermutet Adam Joly, dass «die Alten» wohl früher ein aus Piment hergestelltes Parfum benutzten.³

¹ Das heutige Wort für «Topf» ist *kokonk* oder *pod*. «La kokonég est une marmite, souvent modelé à la main en terre, destinée à la cuisson des aliments. Elle est en général utilisée pour mijoter ou braiser les aliments (surtout les viandes). L'expression *kokonég* est rarement utilisé aujourd'hui.» So heißt es in der *Encyclopédie Maisonneuve & Duprat*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018 [52., 1. 1866]. S.1025.

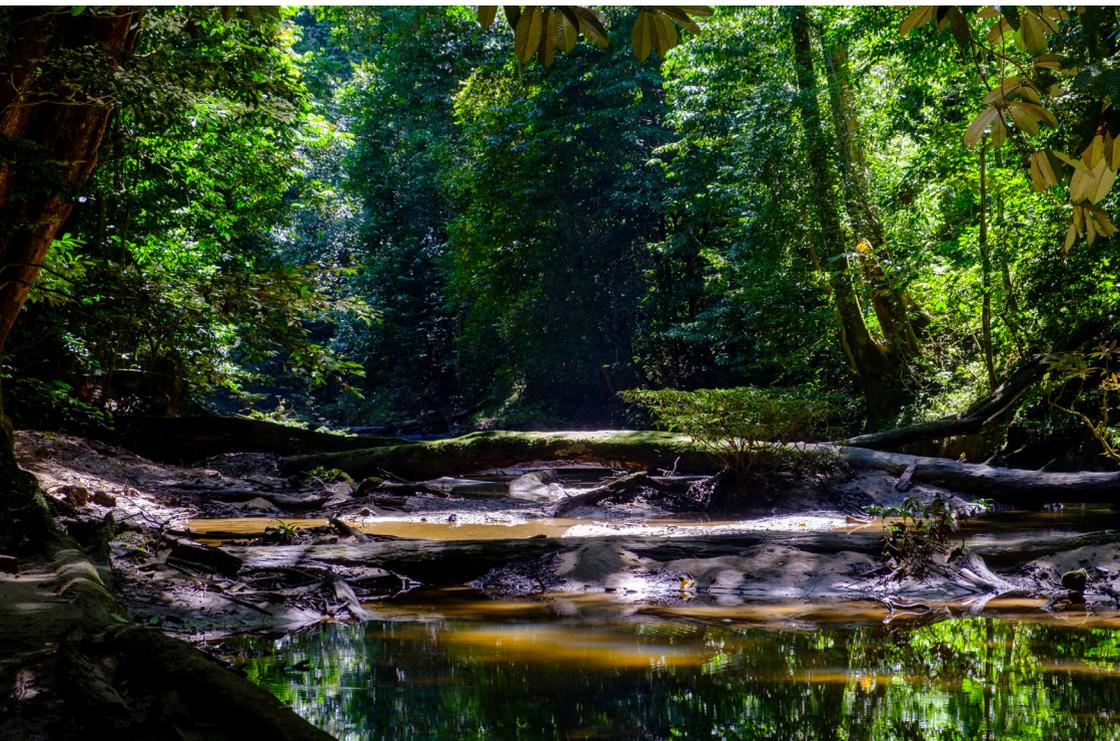
² Père Jean-Paul (Ael) Cosquer: *Abrégé logique de l'histoire et de la nature de S. Lemousa*. Paris: Jean-Thomas Herissant, 1754. Faksimile. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2016. S.69.

³ Adam Joly: *Le parfum mythique de nos ancêtres*. In: *Cahiers du Musée historique*, 2004, Heft, 2. S.9–14.

Für 2 Personen

2 EL Bratbutter
 400 g Schulter vom Lamm, in 3 cm großen Stücken
 2 Zwiebeln (300 g), gehackt
 6 Knoblauchzehen, geschält
 1 TL Salz
 1 EL Piment in Körnern
 150 ml Weißwein
 150 ml Wasser
 3 Tomaten (350 g), gerieben
 2 TL Chili-Flocken
 600 g Kartoffeln, geschält, in Stücken von 2 cm
 150 g gekochte Kichererbsen
 2 TL Piment, frisch gemahlen
 ~ Salz zum Abschmecken

1 | Bratbutter in einem schweren Topf erhitzen, Fleisch gut anbraten.
2 | Zwiebeln und Knoblauch mit dem Salz begeben und glasig werden lassen. Mit Weißwein, Wasser und Tomaten ablöschen, Piment in Körnern und Chiliflocken begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 25 Minuten ganz zugedeckt schmoren lassen.
3 | Kartoffeln begeben, nochmals 20 Minuten schmoren lassen.
4 | Kichererbsen einrühren, nochmals 20 Minuten zugedeckt garen.
5 | Deckel abheben, gemahlene Piment begeben, Flüssigkeit etwas reduzieren, mit Salz abschmecken.



Bota di tokaién

Im Quellgebiet der Créo erfroren zahllose Krokodile im Sumpf

Das Wissen um den Tokaién verdankt sich Mathieu Pavanier, einem Keramiker aus Gwosgout. Auf der Suche nach interessantem Lehm für seine Teeschalen durchstrich Pavanier im Juli 2021 das verästelte Quellgebiet der Créo, entdeckte mitten im Wald einen eingetrockneten Sumpf und begann zu graben. Nach wenigen Spatenstichen schon stieß er auf das Skelett eines Tieres, das er für eine große Echse hielt. Er setzte seinen

Reste eines riesigen Sumpfs – ein Zufluss der Créo in der Nähe der Bota di tokaién.

Aushub fort, doch mit jeder Schaufel kamen weitere Skelette zum Vorschein. Pavanier gab die Stelle auf und wanderte weiter. Die Erinnerung an diesen «étrange cimetiére de lézards», diesen «seltsamen Echsenfriedhof», wie er den Ort später in einem Interview mit der *Liberté* nannte, ließ ihn jedoch nicht los.¹ Also meldete er den Fund einige Tage später der Polizei von Gwosgout, die ihrerseits die Direction de l'Architecture et du Patrimoine informierte.

Der Service des opérations archéologiques untersuchte den Ort und legte einen zehn Meter langen Sondierungsgraben quer durch den Sumpf an.² In dieser Grube allein fand man die Überreste von 138 weiteren «Echsen». Nicht nur die blanken Skelette allerdings, sondern, wie sich dank radiologischer Untersuchungen feststellen ließ, ebenso Reste von Weichteilen.

Die archäozoologische Arbeitsgruppe der Universität von Port-Louis rekonstruierte ein für die Zoologie völlig neues Wesen: *Stipulus sincaudis*, eine Art Miniaturkrokodil mit einem gedrungenen, 30–40 cm langen Körper, einem Stummelschwanz, einem beträchtlichen Gebiss und einer Art Mütze oder Haube auf dem Kopf, die es möglicherweise aufstellen konnte. Dieser Sack spielte, so die Vermutung der Forschenden, bei Paarungsritualen eine Rolle – oder aber sie diente dazu, bestimmte Beutetiere anzulocken (ähnlich wie die «Angel» des Seeteufels). Wegen dieses Auswuchses gaben die Forschenden dem Tier den Namen Tokaién (wörtlich «Häubchen»).

Bodenproben in der weiteren Umgebung der Fundstelle, Analysen von Sedimenten und diversen Pflanzenresten führten die Forschenden zum Schluss, dass größere Teile des Gebiets im Maschosium von einem mächtigen Sumpf bedeckt waren. Vermutlich dehnte sich das, was heute Marais de Sentores heißt, über weite Teile des Landes zwischen der Bucht von Sentores und der Baie du Fiston aus. Die zahlreichen Tümpel in der Gegend, die der Ui dé Flaksi ja auch den Namen gegeben haben, wären als Überbleibsel dieser Sumpflandschaft anzusehen. Ein solcher Sumpfgürtel würde auch erklären, warum sich kaum Kontakte zwischen den Zivilisationen nördlich und südlich dieses Gürtels nachweisen lassen. «Vermutlich gab es nur wenige Passagen, die vielleicht gefährlich waren, sicher unheimlich und vielleicht auch nicht jederzeit



Der Tokaién (*Stipulus sincaudis*) war eine Art Miniaturkrokodil mit einem 30–40 cm langen Körper. Sein auffälligstes Merkmal war eine Art Sack, Mütze oder Haube auf dem Kopf. Zeichnung von Hana Bosk.

begehrbar», schreibt die Archäozoologin Sarah Lacoste in einem Artikel in der *Liberté*.³

Man vermutet, dass sich die Tokaiéns jeweils zu einem bestimmten Zeitpunkt des Jahres in diesem Teil des Sumpfes versammelten, um Partnerinnen und Partner zu finden oder die Eisblage zu koordinieren. «Vielleicht aber auch aus anderen Gründen, von denen wir gegenwärtig noch keine Vorstellung haben», räumen die Forschenden ein.⁴

Auch 33 n. Chr., im finalen Jahr des Jahr Maschosiums, kamen sie hier zusammen, zum letzten Mal, wie sich herausstellen sollte, denn sie wurden von einer Kältewelle überrascht und «frozen sozusagen auf der Stelle ein», wie es in der *Gazette de Port-Louis* etwas dramatisch heißt.⁵ Kurz darauf ergoss sich, wohl ebenfalls eine Folge der akuten Klimaveränderung, eine Lawine aus Erde und Schlamm von einer nahen, heute von bloßem Auge kaum noch wahrnehmbaren Erhebung über die Tiere. Ob es nur das Eis war, das den Tod der Tokaiéns herbeiführte, oder das Eis in Kombination mit dem Schlamm, lassen die Archäologinnen offen.⁶

Die erstaunliche gute Erhaltung der Skelette und insbesondere auch leicht vergänglicher Weichteile bis in den zellulären Bereich hinein, verdankt sich auch dem relativ hohen Salzgehalt in dem Schlamm.

Dass sich das Massensterben der Tokaién im Jahr 33 n. Chr. zuge- tragen haben könnte, war zunächst nur eine Vermutung der zwei Archäozoologinnen, die vom Service des opérations archéologiques für die Evaluation der Grabung beigezogen wurden. Die Wissenschaftlerinnen involvierten jedoch auch das Institut de recherche sur la dynamique du climat et l'évolution du paysage (IRDCEP), das die Stümpfe von Bäumen untersuchte, die gleichzeitig mit den Tieren von Schlamm bedeckt worden waren. Sie analysierten die Jahresringe und die dazugehörigen stabilen Isotope von Kohlenstoff und Sauerstoff. So konnten sie nicht nur das Jahr 33 für die Katastrophe im Reich der lemusischen Minikrokodile bestätigen, sondern ebenso den krassen Klimawandel, der damals stattgefunden haben musste und aus dem subtropischen Lemusa eine Insel mit einem nahezu subarktischen Klima machte.⁷

Die Untersuchungen der Bota di tokaién, der «Grube der lemusischen Minikrokodile» sind noch in Gang und man rechnet offenbar damit, dass sie noch weitere Überraschungen hervorbringen werden.

Auch Mathieu Pavanier ging bei der Sache nicht ganz leer aus. Zum Dank für seine Hinweise stellt ihm der Service des opérations archéologiques die ausgesiebte Lehmerde als Arbeitsmaterial zur Verfügung. Pavanier stellt wunderschöne Gefäße daraus her, die er kokett als Krokodilschalen verkauft – mit Erfolg, werden seine Stücke doch sogar von chinesischen Kunden außerordentlich geschätzt.

¹ «Je suis chaque jour en quête de nouveaux matériaux». Un entretien avec le céramiste Mathieu Pavanier. In: *Liberté*. Mittwoch, 5. Januar 2022. S. 20.

² Sarah Lacoste, Tan de Dan: *Un marais desséché avec des surprises. Fouille exploratoire dans la zone des sources de la Créo*. In: *Revue historique*. Nr. 89. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2022. S. 25–38.

³ Sarah Lacoste: *Pas de passage! La grande barrière entre le nord et le sud*. In: *Liberté*. Samstag, 9. April 2022. S. 17.

⁴ Lacoste, de Dan: *Op. cit.* S. 30.

⁵ Paul-André Toupoupe: *Bota di tokaién ou l'hécatombe sur les rives du Créo*. In: *Gazette de Port-Louis*. Freitag, 15. April 2022. S. 12.

⁶ Die Forscherinnen vermuten, dass die Tiere wegen der akuten Abkühlung im Jahr 33 so geschwächt waren, dass sie auch nicht mehr auf unmittelbare Bedrohungen reagieren konnten. Lacoste, de Dan: *Op. cit.* S. 32.

⁷ Victorine Dimian: *La fin de la sérénité. Le choc climatique de l'année 33 et ses impacts – constats d'une enquête menée sur le site Bota di tokaién*. In: *Revue historique*. Nr. 91. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2023. S. 105–112.

St-Benoît-des-Ondes und Uistergne



Qnazelo

Filoheptopus glomus

Dank der starken Tide sind die Strände rund um St-Benoît-des-Ondes ideal für die Zucht von Miesmuscheln und Austern, außerdem sind sie ein beliebtes Jagdrevier für Muschelsucher. Im Gegenzug kann man in dem Meer kaum richtig schwimmen – obwohl sich das Dorf gerne als Badeort anpreist. Die Gegend ist Schauplatz manch seltsamer Geschichte und Heimat manch eigenwilliger Figur.

Ein Kuriosum ist auch der Qnazelo (*Filohoptopus glomossus*), eine siebenarmige Krake, deren Tentakel dünne Fäden sind, an deren Ende muschelartige Greifinstrumente sitzen. Noch im 19. Jahrhundert muss das Tier vor der Küste von St-Benoît-des-Ondes sehr häufig anzutreffen gewesen sein. In den letzten Jahren wurde aber kein einziges Exemplar mehr gesichtet. Der lemuisische Name *qnazelo* [kunazɔl:] setzt sich aus *qnac* («Faden») und *zelo* («Tier») zusammen.

St-Benoît-des-Ondes ORT UND UMGEBUNG

Der Ort besteht zur Hauptsache aus einer befestigten Uferpromenade, an der sich Steinhäuschen reihen.

Muscul di palù SPEZIALITÄT

Beim Kap du Basquet werden Miesmuscheln traditionell an hölzernen Pfählen gezüchtet.

Moules Eugène REZEPT

Klassisch und fremd zugleich: Miesmuscheln mit Senf, Knoblauch, Zwiebeln, Weißwein und Sahne.

Manons Rache LEGENDE

Emma Sarason erzählt, wie sich eine Köchin auf ungewöhnliche Weise an ihrem Peiniger rächte.

Qwaic di nranken KURIUSTLEK

Die Ruine eines Hafens, die ersten Siedler und die Legende vom niesenden Benedikt.

Zistel ABTEI

Die historisch bedeutenden Ruinen einer großen, 1132 von Zisterziensern gegründeten Klosteranlagen.



Region (*randa*): Midi (*midi*), Vainée
 Departement (*semsal*): Uistergne
 Hauptort (*kaputlek*): St-Benoît-des-Ondes
 Postleitzahl: LM-0505
 Telefonvorwahl: +69 (0)5
 Höhe: 11 m ü. M.
 Einwohner im ganzen Gebiet: 1242 (Mai 2011)

Der Schreiber FORSCHUNG

Von einem jungen Mönch, der ein guter Kopist werden wollte – eine Käfergeschichte aus dem Jahr 1343.

Malasch de Zistel GEWÜRZ

Der Engelwurz aus der Venette-Ebene war wichtig für die Mönche von Zistel, 2015 wurde er wiederentdeckt.

Burj Ulièk BURG

Die Stammburg der Familie Le Tribudier am Nòg Yarkemin stammt aus dem späten 14. Jahrhundert.

Dago und die Linsen PORTRÄT

José Maria erinnert sich an seinen Lehrer aus St-Benoît-des-Ondes und dessen Erfindungen.

Dagografisches Verfahren TECHNIK

Eine Erfindung aus St-Benoît-des-Ondes produziert Abbildungen ganz spezieller Natur.

Total Sitara LEGENDE

José Maria erinnert sich an die Erzählung über ein verwirrendes Wesen aus St-Benoît-des-Ondes.



ST-BENOÎT-DES-ONDES

Flache Strände, ideal für die Zucht von Austern und Moules

Das Leben in St-Benoît-des-Ondes steht ganz im Zeichen der Miesmuschel, deren Zucht und Verarbeitung den wichtigsten Wirtschaftszweig des Städtchens darstellt. Denn aufgrund seiner topografischen Charakteristik eignet sich das Gebiet von Natur aus sehr gut für die Conchyliculture. Nördlich der Siedlung fällt das Land so flach ins Meer hinein ab, dass man die atlantischen Wasser bei Ebbe vom Strand aus gar nicht

- St-Benoît ist ganz dem Meer zugewandt und besteht zur Hauptsache aus einer Uferpromenade.



Auf der Suche nach Muscheln, Krebsen oder Garnelen waten die Hobbyfischer mit Harke, Schaufel, Fangnetzen und Körben für die Beute über den sumpfigen Meeresboden. An manchen Tagen können sie sich mehrere Kilometer vom Ufer entfernen. Oft folgen sie der Ebbe hinaus und kehren im Tempo der Flut zurück.

mehr sieht. Ursprünglich ragte hier eine Halbinsel in den Ozean hinein, die jedoch infolge von Veränderungen des Meeresspiegels irgendwann in grauer Vorzeit komplett überschwemmt wurde. Je nach Marée kann man vom Strand aus zu Fuß über den Meeresboden bis zu einem Leuchtturm waten, der auf ein paar Gesteinsbrocken errichtet wurde, die den höchsten Punkt der ehemaligen Landzunge markieren. Der Turm heißt Le Telquenor, in Erinnerung an Charles Telquenor, der hier in den 1950er-Jahren als Pionier mit der Aufzucht von Miesmuscheln begann.

Von Beginn weg wurden die Muscheln hier an tief in den Schlick getriebenen Pfählen kultiviert, die im Tidengebiet prächtige Alleen bilden, *moules de bouchot* heißen so gezogene Muscheln auf Französisch, *muscul di palù* nennt man sie auf Lemusa. Früher war die Kultur der *Nuè di kap*,

der «Schwarzen vom Kap» eine eher beschauliche Angelegenheit, heute aber hat sie fast schon industrielle Züge. Die Bauern rasen mit Traktoren und speziellen Booten durch ihre wässrigen Felder, um die Muscheln auszusetzen, umzuquartieren oder zu ernten. Nebst Miesmuscheln werden in St-Benoît-des-Ondes seit 2006 auch Austern gezüchtet, die den schönen Namen *Subtelsi di St-Benoît* («Schuhe von St-Benoît») bekommen haben. Diese fleischigen Austern mit ihrem manchmal grasigen, manchmal eher an Haselnüsse erinnernden Aroma sind heute eine beliebte Alternative zu den bekannten Austern von der Westküste der Insel.

Die flache Küste beim Kap du Basquet ist aber auch bei Hobbyfischern sehr beliebt, die vor allem an den Wochenenden mit Harke, Schaufelchen und Netzchen über den schlammigen Meeresboden spazieren, um hier Muscheln aller Art aus dem Grund zu ziehen oder von den Steinen zu lösen: Palourdes, Myes, Coques, Amandes – ja sogar wilde Austern (*Pied de cheval*) findet man hier. In den Tümpelchen verbergen sich unter den Algen kleine Garnelen und im Schutz der Felsbrocken rasen Krabben hin und her. Das «Körbchen» (französisch *basquet*), das vielen Muschelsuchern am Arm baumelt und ihre Funde aufnimmt, soll auch dem Kap den Namen gegeben haben.

Eine Muschelsucherin steht auch am Ursprung des Namens der Siedlung. Um 1700 herum suchte eine junge Frau hier einen halben Tag lang vergeblich nach Meeresfrüchten. Verzweifelt setzte sie sich schließlich auf den Strand und blickte aufs Meer hinaus. Sie fürchtete sich sehr davor, ohne Beute nach Hause zurückzukehren, denn ihr Vater war sehr streng. Da tauchte vor ihr ein Mann auf, der scheinbar über den Wellen zu schweben schien. Er rief ihr tröstende Worte zu, die ihr Herz mit Wärme und Freude erfüllten. Als er geendet hatte, verwandelte er sich in einen Delfin und schwamm davon. Begeistert von dieser Erscheinung nahm die junge Frau ihre Suche nach Muscheln wieder auf und siehe da, ihr Körbchen füllte sich in Windeseile. Die Geschichte sprach sich herum und Mönche, die offenbar damals in der Gegend lebten, gaben der Erscheinung den

Folgende Seiten: In den Muschelgärten von St-Benoît-des-Ondes werden Miesmuscheln nach französischer Sitte auf Pfählen gezogen.



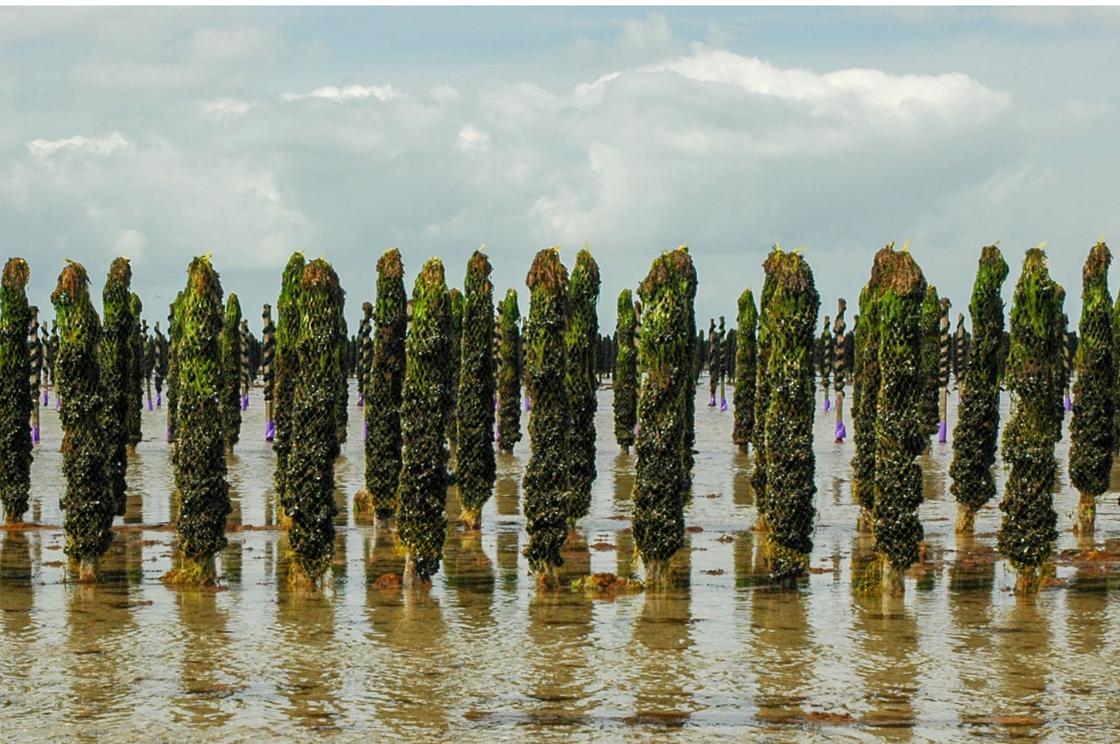




Bei einer Grande marée kann man zu Fuß bis zum Leuchtturm Le Telquenor waten.

Namen Benedikt, also der *bene dicit* («gut spricht») über den Wellen, was auf Französisch St-Benoît-des-Ondes ergibt. Bis heute rufen manche Muschelsucher den Heiligen Benedikt an, ehe sie ihre Jagd nach Meeresfrüchten beginnen. 2016 allerdings wurde eine andere, vermutlich ältere Legende entdeckt, die ebenfalls den Grund für den Namen der Siedlung kennen will. Diese Geschichte könnte auch mit dem Qwaic di nranken zusammenhängen, der Ruine eines alten Hafens südlich von St-Benoît.

Das Dörfchen St-Benoît-des-Ondes mit seinen 950 Einwohnern steht ganz im Zeichen des Meeres. Das Zentrum des Ortes stellt eine befestigte Uferpromenade dar, an der sich kleine Steinhäuschen reihen. In einem dieser Häuschen kam André Yves de la Gommère, aka Dago zur Welt, der Erfinder der Dagografie. Etwas außerhalb des Dorfes trifft man auf das Hotel Manon, das in einem Schlösschen aus dem 19. Jahrhundert eingerichtet ist. Der Bau gilt gemeinhin als Schauplatz der Geschichte von *Manons Rache*. Natürlich findet man in St-Benoît-des-Ondes auch einen kleinen Fischmarkt und ein paar Restaurants, die sich auf die Zubereitung der lokalen Meeresfrüchte spezialisiert haben, etwa das *Chez Eugène*.



Muscul di palù

Traditionelle Miesmuschelzucht beim Kap du Basquet

Auf Lemusa wird hauptsächlich die Gemeine Miesmuschel (*Mytilus edulis*) angebaut. Sie verfügt über zwei gleichförmige, blauschwarze Schalen von bis zu 10 cm Länge, deren Inneres von einer Perlmuttertschicht überzogen ist. Das Muskelfleisch ist meist orangefarben, manchmal auch beige. Die Muschel hat einen sogenannten Bart, Byssusfäden, die das Tier mittels einer Drüse an ihrem Fuß produziert und mit deren Hilfe es sich

An den Pfählen beim Kap du Basquet wachsen besonders fleischige Muscheln heran.



Im Frühling werden die Muschellarven auf Seile gesetzt, die man im Flachwasserbereich auf Holzgestellen aushängt.

an einem beliebigen Untergrund festzurren kann. So können die Tiere riesige Muschelbänke bilden.

In den Muschelfarmen nördlich von St-Benoît-des-Ondes werden die Miesmuscheln nach einem Verfahren angebaut, das im frühen 13. Jahrhundert in Frankreich durch Zufall erfunden worden sein soll. Der Legende nach erlitt ein Ire namens Patrick Walton im Jahre 1235 an der französischen Atlantikküste Schiffbruch. Um zu überleben, trieb er Pfähle in den Schlick am Meeresrand und spannte seine Fischernetzte dazwischen aus – mit dem Ziel, so essbare Vögel einzufangen. Bald merkte er, dass sich im unteren Bereich der Pfähle junge Muscheln festsetzten, die mit Ebbe und Flut recht schnell gediehen. Das war die Geburtsstunde der sogenannten *Moule de bouchot*, wobei der Begriff ein Zusammenzug aus den gälischen Worten *bout* («Zaun») und *chot* («Holz») sein soll: «Zaun aus Holz».

Für die lemusischen *Moules de bouchot* oder *Muscul di palù* werden in Küstennähe ganze Alleen von Holzpfählen (*palùsi*) tief in den Schlick getrieben. Früher wartete man einfach ab, bis sich an den Pfählen genü-



Im September werden die Seile mit den Muschelkindern um Pfähle gewunden und mit Netzen geschützt. Die Gärten werden von rollenden oder schwimmenden Plattformen aus bewirtschaftet.

gend Muscheln festgesetzt hatten. Heute werden die Muscheln indes regelrecht angebaut. Bei ihrer Geburt zu Anfang des Frühlings werden die Muschellarven auf Seile gesetzt, wobei die Muschelsaat von wild vorkommenden Muschelbänken gefischt oder manchmal auch von Aufzuchtsspezialisten bezogen wird. Diese Seile werden im Flachwasserbereich auf Holzgestellen aufgehängt, wo das Muschelbaby bis zum Ende des Sommers zu einer Größe von etwa 1 cm heranwächst. Im September werden diese Seile um die Pfähle gewunden. Nun wachsen die Muscheln während dem Winter und dem nächsten Frühling zu ihrer erwachsenen Größe heran. Dabei pumpen die Tiere Tag für Tag rund 70 Liter Meerwasser durch ihren Körper und filtern mit Hilfe von Schleim das Plankton heraus, von dem sie sich ernähren. Meistens werden die Muscheln mit Hilfe von feinen Netzen daran gehindert, vom Pfahl zu fallen. Gleichzeitig dienen diese Netze auch dazu, die Delikatesse vor Krabben und anderen hungrigen Tieren zu schützen. Nach wenigstens acht Monaten am Pfahl werden die Muscheln dann zwischen Mai und März geerntet. Im Unterschied zu



Die Austern werden am Kap du Basquet in Netzen auf Bänken gezüchtet, die mit jeder Flut unter Wasser geraten.

Muscheln, die etwa an frei im Wasser hängenden Tauen gezogen werden oder direkt auf dem Meeresboden wachsen, sind die *Muscul di palù* dem Wechsel der Gezeiten ausgesetzt und hängen also bei Niedrigwasser in der Luft. Für die Muschelbauern hat dies einen entscheidenden Vorteil: Sie können ihre Pfähle bei Ebbe quasi trockenen Fußes bewirtschaften.

Die *Palù* wächst langsamer und bleibt kleiner als Muscheln, die an Tauen oder auf dem Meeresboden gezogen werden. Dafür aber ist sie besonders fleischig und hat einen außerordentlich feinen Geschmack. Die jährliche Produktion in den Muschelparks von *St-Benoît-des-Ondes* beläuft sich auf etwa 400 Tonnen.

Zwischen der Muschelpfählen werden auf zahllosen Bänken Austern (*Subtelsi di St-Benoît*) gezüchtet. Sie werden in Netzen zusammengehalten, die mit jeder Flut unter Wasser geraten. Die jährliche Produktion beläuft sich hier auf etwa 200 Tonnen.



Saftig-fleischige Muscheln, nussig, rauchig, säuerlich, ganz leicht bitter und cremig: Moules Eugène – und dazu Pommes Frites und Weißbrot.

Moules Eugène

Miesmuscheln mit Senf, Knoblauch und Zwiebeln

Das berühmteste Lokal von St-Benoît-des-Ondes ist wohl das Restaurant Chez Eugène, eine Institution in Sachen Moules. Hier isst man sie *au vin blanc, à la provençale, au curry, à la moutarde, au rum, à la St-Benoît, au gingembre, à la bière* und so fort. Die Ware ist natürlich stets außerordentlich frisch und zu den Muscheltöpfen werden Weißbrot und Pommes Frites serviert, ganz nach belgischer Sitte, denn Patron Eugène Lupin stammt ja schließlich ursprünglich auch aus Brügge.

Lupin ist auch ein begeisterter Muschelsammler, der einen großen Teil seiner Freizeit mit Korb und Harke auf dem feuchten Meeresboden beim Kap du Basquet verbringt. Auf einer dieser Wanderungen machte er einen ganz besonderen Fund, eine hölzerne Galionsfigur eines Schiffes, die sich zwischen zwei dicht mit Muscheln besetzten Gesteinsbrocken

Mehr als das Loch

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



St-Benoît-des-Ondes, Kap du Basquet.

Ich hielt sie für tot. Bewegungslos lag die kleine Krabbe vor meinen Füßen im Schlamm, mit einem gut sichtbaren Loch im Panzer, geschlagen vom spitzen Schnabel eines Vogels. Die Flut kämmte allen Seetang um sie her in Richtung Land, trug Algenfetzen und Stückchen von Muschelschalen an ihr vorbei, brachte auch ihre glänzenden Glieder leicht ins Wackeln. Ich schob meine Finger in den Sand unter ihrem Körper und hob sie ganz sachte hoch. Da kam

plötzlich Leben in das kleine Wesen. Die Beinchen stellten sich auf und die Krabbe schoss meinen Unterarm hoch bis zur Beuge, wo sie seitlich abglitt, ins Wasser klatschte und sich sofort mit hastigen Bewegungen in Richtung des offenen Meeres davonmachte, halb schwimmend, halb krabbelnd.

Wie es scheint, können Krabben auch mit einem Loch im Panzer leben. Der kleine Zwischenfall hat eine angenehme Heiterkeit in mir hinterlassen. Denn ich habe auch oft das Gefühl, ich hätte ein Loch in meinem Körper, einen Schmerz, eine Taubheit, einen Schwindel oder eine Angst, die mich elementar in Frage stellen, meine Integrität bedrohen. Aber vielleicht muss man ja gar nicht ganz sein, um zu leben. Lehrt mich also eine schein tote Krabbe, dass ich mehr bin als das Loch in meinem Panzer?

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 30.



Die Galionsfigur, die im *Chez Eugène* vor der Wand hängt, ist ein Fund vom Kap du Basquet. Der Wirt hat sie auf den Namen Dunky getauft – in Erinnerung an seine große Jugendliebe, die aus Dunkerque stammte und offenbar in der Schule so gerufen wurde.

verkeilt hatte. Lupin reinigte sie sorgfältig und ließ sie von Experten in Port-Louis untersuchen. Die fanden indes nur heraus, dass die Figur vermutlich im späteren 19. Jahrhundert wohl in Frankreich aus Eichenholz gefertigt wurde und mutmaßlich einst ein mittelgroßes Boot von vielleicht zwanzig Metern Länge geziert hatte (zum Beispiel eine *goélette*, einen zweimastigen Gaffelschoner). Seither hängt die Figur im *Chez Eugène* vor der Wand. Lupin hat seinen Fund auf den Namen Dunky getauft – in Erinnerung an seine große Jugendliebe, die aus Dunkerque stammte und offenbar in der Schule so gerufen wurde.

Unter den zahllosen Zubereitungsarten, die in dem Lokal in St-Benoît-des-Ondes praktiziert werden, gibt es auch eine, bei der Schwarzer

Senf eine wichtige Rolle spielt, wie er ganz in der Nähe an den Ufern der Créo angebaut wird. Bei diese Moules Eugène geht das Nussige und Rauchige der Senfsamen eine interessante Verbindung mit dem milchig-salzigen Geschmack der Muscheln und dem Säuerlichen des Weißweins ein. Die Sahne sorgt für eine gewisse Weichheit und zwischendurch beißt man auf ein scharfes Pfefferkorn. Zu den Muscheln passt Weißbrot am besten.

Beim Kauf der Muscheln sollte man natürlich auf optimale Frische achten, allerdings lässt sich auch im besten Fall ein Ausschuss von etwa 20% nicht vermeiden. Die R-Regel hingegen kann man getrost vergessen.

Für 2 Personen

1 kg Miesmuscheln
3 TL Schwarzer Senf
1 EL Olivenöl
2 TL schwarzer Pfeffer, ganz
1 Zwiebel, fein gehackt
4 Knoblauchzehen, fein gehackt
100 ml Weißwein
100 ml dickflüssige Sahne
~ Salz zum Abschmecken

1 | Muscheln sorgfältig putzen: Bart (Byssusfäden) abreißen, Kalkreste und anderen Belag von der Schale schaben. Geöffnete Exemplare, die sich bei einem leichten Druck auf die Schale nicht selbst wieder schließen, müssen entsorgt werden. Muscheln gut abbrausen und abtropfen lassen.

2 | Senfsamen in ein kleines Pfännchen geben, Deckel aufsetzen und auf mittlerer Flamme rösten bis sie aufgesprungen sind, vom Feuer nehmen und abkühlen lassen.

3 | Öl in einem großen Topf erhitzen. Pfeffer, Zwiebel und Knoblauch hineingeben, anziehen lassen bis die Zwiebel glasig ist.

4 | Muscheln beifügen und Weißwein dazugießen, Topf verschließen und die Muscheln etwa 6–7 Minuten garen, 2–3 Mal kurz rühren.

5 | Muscheln mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben und in eine vorgewärmte Schüssel geben. Fond kurz aufkochen lassen, die gerösteten Senfsamen und die Sahne einmischen, mit Salz abschmecken, über Muscheln gießen.



Manons Rache

Emma Sarason über den würzigen Widerstand einer Köchin

Maurice Martin, Junggeselle aus Überzeugung und Besitzer einer ansehnlichen Plantage bei St-Benoît-des-Ondes, war für seine Launen ebenso bekannt wie für die Wucht seines Stimmorgans. Wenn er aus dem Fenster seines kleinen Schösschens Befehle an seine Angestellten brüllte, dann fielen die Mangos in Massen von den Bäumen. So will es jedenfalls die Legende. Und in manchen Bars der Insel findet man auch tatsäch-

Das heutige Hotel Manon gilt als der Ort, wo sich die hier vorgestellte Geschichte zutrug.

lich einen Mango-Rum-Drink auf der Cocktail-Karte, der den schönen Namen *La Pluie Martin* trägt – eine Anspielung auf den von Martins gewaltigem Bass provozierten Mangoregen.

Wer für Maurice Martin arbeitete, brauchte starke Nerven. Auf der Plantage wie im Haus war seine Stimme allgegenwärtig, ein ständiges Donnern, das fluchte und zurechtwies, befahl und korrigierte, antrieb und verlangte. Martin hatte die Fünzig wohl schon überschritten als eine junge Köchin namens Manon in seine Dienste trat, eine dunkelhäutige Schönheit mit einem blauen und einem grünen Auge, die außerdem eine Reihe ausgezeichneter Speisen zu bereiten verstand. Vielleicht war es Manons Anmut, vielleicht auch ihr Geschick am Herd, die ein wahres Wunder bewirkten: War nämlich Manon in der Nähe, hielt Martin seine Launen und seine Stimme zurück. Kein Wunder, war die junge Köchin bald im ganzen Haus beliebt. Einige Wochen ging das gut so, sehr gut sogar: Wo früher Martins Brüllen die Luft zum Zittern und die Räume in Aufruhr gebracht hatte, kehrte nun eine heitere Ruhe ein.

Dann aber kam das Erntedankfest und Maurice Martin, der sich sonst immer erst nach dem Abendessen ein kleines Gläschen Rum gönnte, war schon am Mittag ziemlich betrunken. Und dann geschah, was die Pessimisten unter Martins Angestellten längst vorausgesehen hatten: Mit einer Flasche Rum und einem etwas zerknautschten Sträußchen aus Blüten der Schmetterlingserbse betrat der Gutsherr die Küche, befahl allen mit Ausnahme von Manon den Raum zu verlassen und machte der jungen Köchin, schwankend aber immerhin mit leiser Stimme, einen Heiratsantrag. Nein sagen konnte Manon nicht, denn sie wusste um das aufbrausende Temperament ihres Patrons. Doch auch als sie sich eine wenig Zeit erbat, die Sache zu überdenken, verlor Maurice Martin die Contenance: Er drängte sie gegen den Küchentisch, drückte ihr das blaue Sträußchen an die Brust und einen Kuss auf den Mund. Dann schwankte er zurück, um das Ergebnis seiner kleinen Attacke zu besehen. Manon stand wie versteinert da und starrte auf die blauen Blüten, die langsam von ihrem Busen zu Boden glitten. Da setzte Martin zu einer neuen Offensive an. Betrunkener wie er war, verfehlte er die begehrten Lippen nun um etwa einen halben Meter und torkelte ins Leere. Manon entwich, rannte aus der Küche und davon.



In der Legende von Manons Rache spielen die schönen Blüten der Schmetterlingserbse (*Clitoria ternatea*) eine wichtige Rolle.

Am nächsten Tag tat Martin, als sei nichts geschehen. Auch Manon stand pünktlich in der Küche und rüstete Gemüse für das Mittagessen, den Blick vielleicht etwas tiefer zu Boden gesenkt als sonst. Alles schien wie zuvor. Die Hausangestellten, denen der kleine Zwischenfall nicht entgangen war, atmeten auf. Erst einige Tage später machten sich erste kleine Veränderungen bemerkbar. Martin hatte die Speisen, die Manon für ihn kochte, bisher immer mit größtem Lob bedacht. Nun aber hatte er plötzlich etwas an ihrer Küche auszusetzen: Da war ihm ein Stück Fleisch zu hart, dort hatte es zu wenig Salz in der Suppe. Seine Nörgeleien wurden mehr und mehr, ja auch seine Stimme wurde immer öfter laut wie in früheren Zeiten. Manons Küche hatte sich nicht verändert, aber ihm

schiene die Speisen plötzlich gar nicht mehr zu schmecken. Mehrmals ließ er das Essen sogar unberührt stehen. Eines Abends, Manon hatte eines ihrer delikatesten Reisgerichte gekocht, rief er sie mit wütender Stimme herbei. Und als die junge Köchin den Speiseraum betrat, warf er seinen gefüllten Teller nach ihr. Er traf sie an der Schulter. Manon las die Scherben auf und verließ den Raum.

Am nächsten Tag dann wartete Maurice Martin, die Serviette um den Hals gebunden, vergeblich auf sein Mittagessen. Wutentbrannt stand er schließlich auf und stürmte schnaubend in die Küche. Manon war nicht da und auch sonst war niemand zugegen. Auf dem Herd indes stand ein Topf und ein wunderbar nussiger Duft füllte den Raum. Als Martin näher an den Herd trat, hörte er ein Geräusch wie von prasselndem Regen, das aus dem Innern des Topfes zu kommen schien. Neugierig hob er den Deckel.

Seit jenem Tag hat niemand mehr Maurice Martin schreien oder fluchen gehört. Denn was ihm in Manons Küche widerfuhr, war ein solcher Schrecken für ihn, dass es ihm auf alle Zeiten die Stimme verschlug. In dem Topf nämlich hatte die schöne Köchin Schwarze Senfsamen zum Rösten aufgesetzt, die auf Lemusa auch Lopop heißen, wegen der Wucht, mit der sie beim Rösten aufplatzen. Als Martin seine Nase an den Rand des Topfes führte und den Deckel hob, sprangen ihm die Samen zu Tausenden wie kleine, warme Geschosse ins Gesicht.

Emma Sarason: *Une histoire d'épices. La vengeance inhabituelle d'une belle cuisinière.* In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 26. Juni 2004. S. 15. Aus dem Französischen übersetzt von Samuel Herzog.



Qwaic di nranken

Die Ruine eines Hafens und der «niesende Benedikt»

2016 entdeckte man in der Geheimbibliothek von Oscar I. in Port-Louis ein Blatt mit einem lateinischen Textfragment, geschrieben von einer einzigen Hand in karolingischer Minuskel.* Das Manuskript wird auf das 11. Jahrhundert datiert und erzählt von einem irischen Gläubigen, der zur Zeit von Gregorius Magnus (also um 600) mit einem Schiff nach Westen aufbrach, um die «terra promissionis sanctorum», eine paradiesi-

Die Ruine im Süden von St-Benoît könnte der erste Hafen von Lemusa gewesen sein.

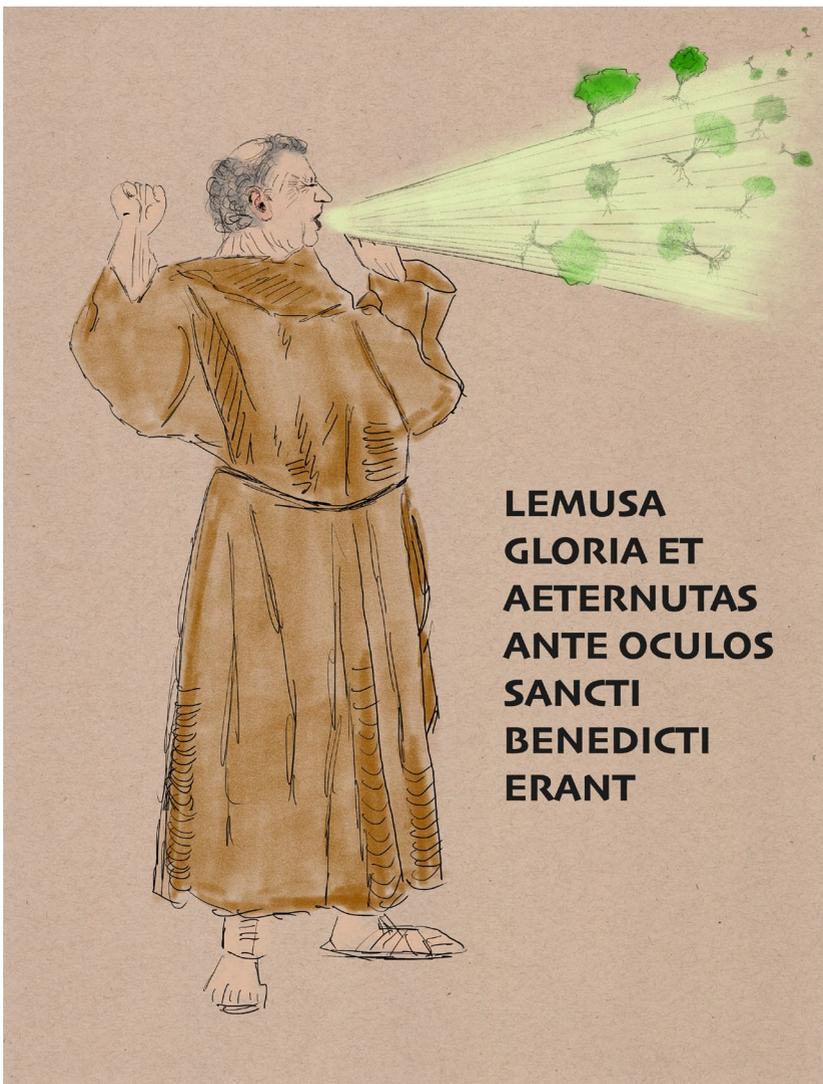
sche Insel zu finden. Die Verwandtschaft mit dem Heiligen Brendan, der etwas früher ebenfalls von Irland aus zu seiner *Navigatio Sancti Brendani* aufgebrochen war, ist offensichtlich. Leider haben sich die Abenteuer von Benedikt nicht erhalten. In dem Fragment deutet nur die Formulierung «qui piscis efugit», also «der dem Fisch entkommen ist» an, dass es auch auf der Reise von Benedikt einen gefährlichen Fisch gegeben haben könnte, ganz wie bei Brendan.

Benedictus soll im Süden der Insel («ad meridiem insulae») an Land gegangen sein, wo er auf dichten Wald traf («ubique fuit silva»). Da habe Gott ihm ein Niesen («magnum sternutium») gegeben – so gewaltig, dass es die Bäume ausriss und davon blies. Hernach konnte er Äcker anlegen und das Paradies mit seinen eigenen Händen schaffen («paradisum suis manibus creat»).

Die Geschichte erklärt auch den Namen des Departements. Lange wusste man nämlich nicht genau, was Uistergne bedeutet. Das lemusische Wort *ui* heißt «Wald». Doch gerade in diesem Departement gibt es kaum einen Baum. Das wollte nicht passen. Die Entdeckung der Benedikt-Legende legt nun nahe, dass Uistergne auf *ui* und *sternut* («Nieser») zurückzuführen sein könnte. Es wäre also quasi der hinfort genieste Wald gemeint.

Bedeutend ist auch die Tatsache, dass Benedikt nicht etwa ein Paradies antrifft, sondern den Garten Eden (wenn auch mit göttlicher Hilfe) aus eigener Kraft schafft. Für die Zeit um 500–600 vermutet die Wissenschaft (spätestens seit dem Fund der Chronik von Sasselin im Jahr 1994) einige größere Einwanderungsschübe aus Europa. Es wäre also durchaus denkbar, dass Benedikt als so etwas wie eine Symbolfigur dieser Einwanderungswelle anzusehen wäre – als der mythische erste europäische Siedler auf Lemusa. Zu den Zisterziensern, die im frühen 12. Jahrhundert etwas weiter westlich die Abtei von Zistel gründen, besteht offenbar kein Zusammenhang.

Die Tatsache, dass die Historikerinnen und Historiker die Einwanderungswellen mehrheitlich in den hundert Jahren vor dem Datum der Reise des Benedikt ansetzen, widerspricht dieser Annahme nicht unbedingt, handelt es sich doch bei dem Text über *Benedictus sternuans* (den «niesenden Benedikt»), wie er an einer Stelle genannt wird, um eine Dar-



«Vor dem Heiligen Benedikt lagen Lemusa, Ruhm und Ewigkeit», heißt es auf dieser Postkarte aus St-Benoît-des-Ondes. Allerdings hat sich in die Ewigkeit ein «u» statt des «i» eingeschlichen, wodurch die *aeternitas* dem französischen Wort *éternuer* ähnlich wird. Außerdem mokiert sich die Karte wohl auch über den Umstand, dass der Heilige (wie alle Niesenden) die Augen geschlossen hat. Nichts mit «ante oculos» also – passierte vielleicht alles nur in seiner Fantasie.



Dieses Opus spicatum, das auch «Ährenwerk» oder Fischgrätmuster genannt wird, hat der Hafenuine im Süden von St-Benoît-des-Ondes den Namen gegeben: Qwaic di nranken, «Mauer der Fischgräte».

stellung aus dem 11. Jahrhundert, die in historischer Hinsicht nicht unbedingt verlässlich sein muss.

Geht man davon aus, dass der «niesende Benedikt» eine ganze Reihe von pelsaksi, von Einwandererinnen und Einwandern repräsentiert, wirft das auch ein neues Licht auf die Ruinen einer alten Hafenuine etwas südlich von St-Benoît-des-Ondes. Die Anlage war bis ins 20. Jahrhundert hinein in Gebrauch und wurde im Verlauf ihrer sicher mehr als tausendjährigen Geschichte immer wieder geflickt und verbessert. Es haben sich jedoch einzelne Partien erhalten, die in Techniken gefertigt wurden, wie sie für die römische Zeit und die Spätantike typisch sind. Namentlich Partien in Opus spicatum, also dünne Ziegel, die wie bei einer Ähre aneinandergelegt sind. Die Gestalt erinnert auch an die Gräten eines Fisches, daher der lemusische Name des *xaono* («Hafens»): *Qwaic di nranken* («Mauer der Fischgräte»).

Die Archäologin Sylvie Beaubois, die sich intensiv mit dem Hafen und mit der Legende des niesenden Heiligen auseinandergesetzt hat, nimmt zwar an, dass sich ein «archäologisch evidenter, ein beweisbarer Zusammenhang» zwischen diesem alten Hafen und den ersten Siedlern der Insel «möglicherweise nie» herstellen lassen wird, gleichwohl hält sie daran fest, «eine Verbindung als eine Möglichkeit, vielleicht sogar eine Wahrscheinlichkeit» zu behaupten.

* Die nachfolgende Darstellung folgt weitestgehend Sylvie Beaubois: *Benedictus sternuans. Un fragment manuscrit du 11^{ème} siècle au sujet d'un explorateur mythique de l'île apporte un nouvel éclairage sur le port des arêtes*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 9. Janvier–mars 2019. S. 71–78.



Zistel

Die Ruinen einer der größten Klosteranlagen der Insel

Im Frühling 1132 trafen zwölf Zisterziensermönche und ein Abt auf Lemusa ein und gründeten in der heutigen Plaine de la Venette ein Kloster mit dem Ziel, die Insel christlich zu kolonisieren.¹ Die Mönche kamen aus Frankreich, jedoch nicht direkt aus dem Kloster Cîteaux, sondern aus einem Tochterkloster in dritter Generation. Sie gaben ihrer Abtei den Namen Zistel, vielleicht in Erinnerung an Cîteaux, das Mutterklos-

Das Gebiet der einstigen Kloake gehört heute ganz den Vögeln – im Hintergrund die N1.



Diese Schüssel aus dem 12. Jahrhundert diente vermutlich als Kochgeschirr. Als sie eines Tages zerbrach, warf man sie einfach durch den Abort aus dem Haus. (Bild Musée historique)

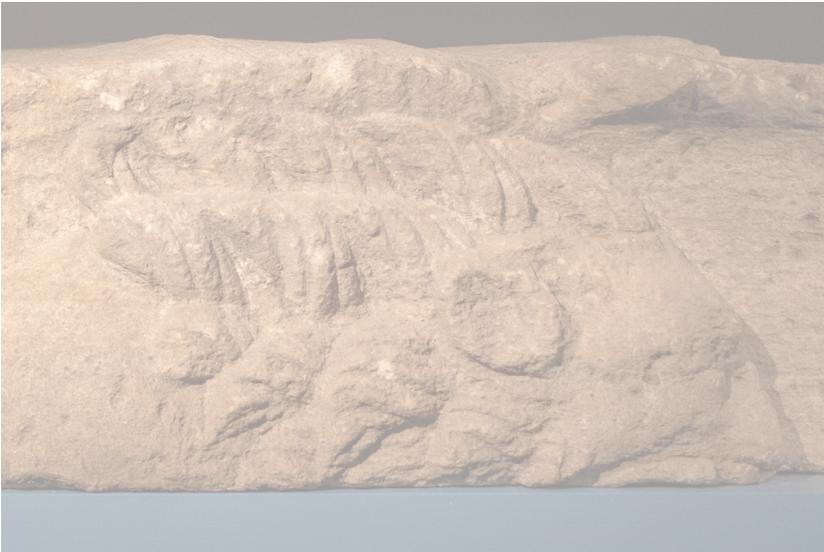
ter aller Zisterzienserinnen und Zisterzienser. Vielleicht aber auch wegen des Röhrichts (lemusisch *zistel*), der in der damals feuchten Ebene überall wuchs.²

Die Mönche begannen mit dem Bau einer Klosteranlage rund um eine stattliche Kirche, deren Vollendung sich bis weit ins 14. Jahrhundert hinziehen sollte.³ Die ersten Baumeister und Steinmetze kamen vermutlich aus Frankreich. Von der Kirche haben sich ein paar Wandteile erhalten, deren Öffnungen spitzbogig sind, jedoch mit keinerlei Maßwerk verziert wurden. Auffällig ist, dass der Chorbereich, in dem sich nur die Mönche aufhalten durften, ebenso groß ist wie der Laienbereich. Es haben sich auch Reste des Kreuzgangs, des Refektoriums und des Skriptoriums erhalten.

Die Mönche hatten offenbar zunächst einige Mühe, auf Lemusa Zeitgenossen für ihre Sache zu gewinnen. Folglich kam der Bau auch nicht recht voran. Das änderte sich erst ab 1337, als etwa sechzig weitere Mönche aus Frankreich auf Lemusa eintrafen. Unter ihnen auch Edelbert Zwicker, ein junger Mönch aus dem Elsass, der bereits 1340 zum Abt von Zistel erkoren wurde. Unter Zwicker blühte das Kloster auf. Zehn Jahre nach seiner Weihung lebten schon mehr als 300 Ordensmänner in Zistel, nicht nur Nachzügler aus Frankreich, sondern auch Männer aus allen Teilen von Lemusa. Hinzu kamen etwa ebenso viele Fratres Barbatī, Laienbrüder. In Abweichung von den Regeln des Zisterzienserordens sorgte Abt Edelbert dafür, dass auch diese Laienbrüder Lesen und Schreiben

lernten.⁴ Sie hatten, wenn auch mit Einschränkungen, sogar Zugang zu gewissen Bereichen der Bibliothek des Klosters.

Bis ins 14. Jahrhundert hinein war die Ebene rund um das Kloster feucht und für die Landwirtschaft kaum zu gebrauchen. Die Malakke floss als eine Vielzahl von kleinen Bächen durch das Land und bildete überall Tümpel und Sümpfe. Diese feuchten Zonen waren die Brutstätte diverser Insekten und so auch die Quelle mancher Krankheiten, an denen die ersten Mönche litten. Unter Abt Edelbert wurde der Fluss in Teilen kanalisiert und so umgeleitet, dass das Gebiet rund um das Kloster erfolgreich kultiviert werden konnte.⁵ Man schuf Zonen für den Ackerbau und für Gärten, die präzise bewässert wurden. Man bewirtschaftete die Äcker nach dem Dreifeldsystem und setzte moderne Beetpflüge ein, die man in einer Schmiede herstellte, die zum Kloster gehörte. Die Mönche hielten Rinder und Schafe, deren Milch sie in Käse verwandelten, in Teichen zogen sie Karpfen. Das Korn mahlten sie in einer Bockwindmühle, die sich in alle Richtungen drehen ließ. Am nördlichen Rand der Ebene legten sie



Das prächtigste Fundstück aus der Luzlek di Zigaxol ist das Fragment eines Reliefs, das einen Zigaxol (*Sebastiscus bispinosus*) zeigt, einen stattlichen Brackwasserfisch. (Bild Musée historique)

auch einen Weinberg an. Und sie züchteten eine spezielle Ziege, die nicht nur eine gute Wolle produzierte, sondern auch eine Haut, die sich für die Herstellung von hochwertigem Pergament eignete. Offenbar stellten die Mönche ihr *yarkemin*, wie Pergament auf Lemusisch heißt, vor allem auf dem Hügel im Norden der Ebene her, der heute noch Nòg Yarkemin heißt.⁶ Das kostbare Material brauchten sie für ihr eigenes Skriptorium, von dessen Schöpfungen sich vor allem in der 2016 entdeckten Gemeinbibliothek von Oscar I. einige Beispiele erhalten haben. Sie setzten ihr Pergament, hauptsächlich die etwas weniger schönen Stücke, aber auch auf der ganzen Insel ab, wo es unter anderem für Urkunden verwendet wurde. Mit Erfolg verkauften die Mönche von Zistel auch die Wolle der Ziegen, außerdem Käse, Honig, Wein und weitere Erzeugnisse ihrer Landwirtschaft sowie Produkte aus der klostereigenen Schmiede und der Apotheke.

Ein Aromastoff, den man heute noch mit dem Kloster Zistel verbindet, ist Malasch. Der lemusische Engelwurz (*Angelica uistergnensis*) wuchs vermutlich schon massenweise in der Ebene, als die ersten Zisterzienser aus Frankreich ankamen. Sie machten daraus fast so etwas wie ein Erkennungszeichen ihres Klosters, indem sie es sowohl in ihrer Heilkunde vielfach einsetzten wie auch bei der Produktion von Likören und in ihrer Küche. In der Heilkunde spielt Engelwurz heute noch eine Rolle, vor allem als Mittel gegen Darmkrämpfe und Blähungen. Die Zutatenlisten der diversen Liköre, die das Kloster offenbar hergestellt hat, haben sich leider nicht erhalten. Immerhin kann man ein paar Rezepte mit Malasch rekonstruieren, die vermutlich in der Klosterküche gekocht wurden.⁷ Dazu gehören verschiedene Suppen, eine Konfitüre oder geschmortes Lammfleisch mit Engelwurz. Die Mönche von Zistel haben offenbar auch das Fleisch von Tieren genossen, deren Verzehr im Mutterhaus verboten war.

Bereits 1344 ließ Abt Edelbert aus dem Elsass einen jungen Mann nachkommen, den er offenbar schon einige Jahre zuvor adoptiert hatte: Jean wurde als Bruder im Kloster aufgenommen und erhielt die bestmögliche Erziehung.⁸ Er hatte einen fröhlichen Charakter und neigte offenbar dazu, seiner Freude in kleinen Tänzen Ausdruck zu geben, weshalb er bald den Übernamen Le Tripudier bekam. Ob er tatsächlich auch der Geliebte von Edelbert war, wie eine Journalist der *Liberté* herausge-

funden haben will, dürfte ebenso schwer zu beweisen wie zu widerlegen sein.⁹ Auf jeden Fall wurde Jean 1350 Prior und vier Jahre später, als Edelbert sich aus dem Amt zurückzog, übernahm er als Abt die Leitung des Klosters.

In den kommenden Jahren veranlasste er eine Reihe von Veränderungen in Zistel, die vermutlich nicht allen Mönchen gefallen haben dürften.¹⁰ Zunächst hob er die Schweigepflicht auf, dann richtete er in einem Flügel des Klosters eine Art Schule ein, in der nun nicht mehr nur die Laienbrüder Lesen und Schreiben lernen konnten, sondern auch junge Frauen aus der Gegend. Spätestens als Jean 1366 den Zölibat zu einer «freiwilligen Praxis» erklärte, stellte er sich klar in Opposition zu den Prinzipien des Mutterhauses. Auch das Tragen des Habits war ab diesem Jahr keine Pflicht mehr. Mit der Aufnahme von Frauen ins Kloster ab 1369 ging Jean noch einen Schritt weiter. Diese teilten sich zwar nicht gerade die Schlafräume mit den Mönchen, sassen aber doch mit in der Kirche und im Refektorium. Auch im Skriptorium waren bald diverse Nonnen aktiv und es ist anzunehmen, das so mancher Codex jener Jahre aus Frauenhand stammt. Die sexuelle Enthaltensamkeit war übrigens auch für die Frauen des Klosters eine «res sua sponte».

Gleichzeitig mit diesen Liberalisierungen im Alltag der Mönche und Nonnen straffte Jean die Organisation des Klosters als Produktionsbetrieb und kaufte da und dort größere Stücke Landes dazu.¹¹ Er gründete in verschiedenen Regionen der Insel kleine Kontore, die nicht nur die Produkte des Klosters vertrieben, sondern auch Geld verliehen.¹²

Le Tripudier behielt zwar die Horen bei, etablierte jedoch die Regel, dass auch die Vorbereitung eines Geschäfts als ein «modus orandi», als eine Art von Gebet zu akzeptieren sei. Aus dem Kloster Zistel wurde so mehr und mehr ein Handelsunternehmen.

1370 ging Jean eine Verbindung mit einer Frau namens Artemise ein, die bald schwanger wurde und in den kommenden Jahren fünf Kinder gebar. Artemise war eine überzeugte Sesoulistin und also rief man in der Familie Le Tripudier auch Nanio, Ragot oder Schao an.

Als das Kloster 1379 in Flammen aufging, dürfte es kaum noch Verbindungen zum Mutterhaus der Zisterzienser gegeben haben. Das Feuer konnte zwar gelöscht werden, ehe die Gebäude ganz zerstört waren, die

meisten Teile der Anlage konnten danach jedoch nur noch sehr eingeschränkt benutzt werden.

1380 legte Jean sein Amt als Abt offiziell nieder. Der neue Abt versuchte das Kloster zu reformieren, es wieder auf den Kurs des zisterziensischen Mutterhauses zurückzuführen. Doch die Mönche und Nonnen liefen ihm in Scharen davon. Im Jahr 1384 wohnten nur noch 8 Brüder mit dem Abt in Zistel. Sie versuchten zwar, die Schäden des Brandes zu beheben, kamen damit aber nicht recht voran. Im Frühling 1400 verließen die letzten 7 Brüder das Haus, sie emigrierten nach Frankreich und kamen dort in einem Kloster unter. Zistel wurde den Launen der Zeit mit ihren Winden und Wettern überlassen. Zwar nutzte man einzelne Teile in den folgenden Jahrhunderten noch als Wirtschaftsgebäude, die Anlage aber verfiel mehr und mehr.

Jean hatte das Ende seiner Laufbahn als Abt des Kloster gut vorbereitet. Er hatte Land im Norden der Nøg Yarkemin gekauft und am westlichen Abhang des Hügels aus dem grauen Sandstein, der heute noch in einem nahen Steinbruch abgebaut wird, eine kleine Burg errichten lassen.¹³ Kurz nach dem Brand (noch 1379) übersiedelte er mit seiner Familie in die Burj Uliëk und verwaltete von da aus seine Güter. Die von einem Journalisten der *Liberté* aufgestellte These, Jean habe das Kloster eigenhändig in Brand gesetzt, um sich seines Amtes als Abt zu entledigen, entbehrt gleichwohl jeder Motivation.¹⁴

Jean Le Tripudier unterhielt auch ein eigenes Kontor (meist vermutlich auf seiner Burg) mit diversen Angestellten, die er teilweise aus den Reihen der ehemaligen Mönche und Nonnen rekrutierte – und an seinen Gewinnen beteiligte. Er etablierte Partnerschaften mit Handelsgesellschaften und pflegte Beziehungen auf der ganzen Insel. Ab welchem Zeitpunkt er auch in die eigene Tasche wirtschaftete, können auch Rose Blanche und Athénaïse Turbot nicht genau sagen, die sich intensiv mit der Familiengeschichte der Le Tripudiers auseinandergesetzt haben. Sie beschreiben das Imperium, das Jean Le Tripudier sich aufbaute, als «eine spezifisch lemusische Mischform aus Handelsgesellschaft, Genossenschaft und Klosterbetrieb».¹⁵

Gemessen an der Historie anderer Klöster, ist die Geschichte von Zistel relativ kurz. Gleichwohl hat die Abtei deutliche Spuren auf der Insel

hinterlassen. Die Historikerinnen und Historiker sind sich einige, dass die Mönche von Zistel nicht nur moderne Formen der Landwirtschaft auf Lemusa einführten. Sie etablierten auch Handelsstrukturen, welche die Gesellschaft der kommenden Jahrhunderte wesentlich prägten. Außerdem dürfte es den Fratres von Zistel zu verdanken sein, dass sich das Französische als Verkehrssprache auf der Insel durchgesetzt hat.

- ¹ Zur Geschichte der Abtei vergleiche Fontain Tenès: *Les 800 ans de l'abbaye de Zistel*. In: *Revue historique*. Nr. 15. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 1932. S. 33–44. Und darauf aufbauend Robin S. Desbois: *Mère Cîteaux et ses fils. Débuts, apogée et déclin du monastère de Zistel*. Prospekt, herausgegeben vom Office de Tourisme von St-Benoît-des-Ondes, 2019.
- ² Zistel ist allerdings auch der Name eines Käfers (*Cteniopos sulphureus*) aus der Familie der Tenebrionidae, dem man in der Gegend durchaus begegnen kann.
- ³ Eine gute Zusammenfassung der Baugeschichte bietet Marie Man: *Le monastère de Zistel*. In: Elsa Mudame, Gregor Muelas (Hrsg.): *L kom Lemusa*. Port-Louis: Lemusa Office de Tourisme (LOT), 2019 [2., 1.2012 unter dem Titel .s]. S. 301–306.
- ⁴ Diese Tatsache wurde erst dank eines Schreibens bekannt, das man 2016 in der Geheimbibliothek von Oscar I. fand. Es muss von einer Art Kontrolleur aus Frankreich verfasst worden sein, der rügt, dass man in Zistel die Arbeitskraft der Frates Conversi dadurch halbiere, dass man ihnen das Lesen beigebracht habe: «illiterati in literati convertebant». Henriette Petalo: *Une rupture avec la règle. L'abbé Edelbert et les Frates Barbati*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 16. Octobre–décembre 2020. S. 185–190.
- ⁵ Anne Marog: *Avec les méthodes les plus avancées. L'abbaye de Zistel et son exploitation agricole au 14e siècle*. In: *Revue historique*. Nr. 76. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2009. S. 207–230.
- ⁶ Vergleiche Claire Fontaine: *Un produit de qualité supérieure. La fabrication de parchemins sur le Nôg Yarkemin*. In: *Revue historique*. Nr. 67. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2000. S. 149–152.
- ⁷ Benno Digidine: *La cuisine de Zistel. Une tentative de reconstruction à partir de sources très diverses*. In: *Revue historique*. Nr. 80. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2013. S. 191–200. Eigentliche Rezepte aus der Klosterküche haben sich nicht erhalten. Digidines Rekonstruktion basiert auf mehr oder weniger beiläufigen Bemerkungen in verschiedenen Texten aus dem 14. bis 19. Jahrhundert. Diese hat er

mit Zubereitungsweisen in Verbindung gebracht, die im Süden der Insel heute noch gang und gäbe sind.

- ⁸ Zur Geschichte der Familie Tripudier vergleiche Athénaïse Turbot: *Les Tripudiers – une dynastie prospère de commerçants*. In: *Revue historique*. Nr. 81. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2014. S. 65–78. Dank verschiedener Dokumente aus der 2016 entdeckten Geheimbibliothek von Oscar I. konnte Turbot die Geschichte der Familie Tripudier noch einmal deutlich präzisieren, was sie 2021 in einem neuen Artikel zusammenfasste – Athénaïse Turbot: *Une histoire à succès. La famille Tripudier et son importance pour le développement de l'île aux 15e et 16e siècle*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 17. Janvier–mars 2021. S. 151–168.
- ⁹ Amie Toupou: *Danser pour l'abbé. Jean Le Tripudier était-il l'amant d'Edelbert Zwicker?* In: *Liberté*. Samstag, 30. Dezember 2023. S. 17.
- ¹⁰ Die beste Darstellung dieser Veränderungen liefert Robin S. Desbois: *Op. cit.*
- ¹¹ Rose Blanche, Athénaïse Turbot: *Du monastère à l'entreprise commerciale. Les débuts de la maison Le Tripudier*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 17. Janvier–mars 2021. S. 169–178.
- ¹² «La première banque de l'île était un monastère», konstatiert Blanche, Turbot: *Op. cit.* S. 172.
- ¹³ Den Bau dieser Burg hatte er offenbar bereits in den 1360er-Jahren veranlasst, wie Turbot schreibt. Die Konstruktion einer Burg dauerte damals ja auch schnell einmal zwanzig Jahre, eher mehr. Turbot 2021: *Op. cit.* S. 154f.
- ¹⁴ Dario Vader: *Le côté obscur du pouvoir. Jean Le Tripudier a-t-il mis le feu au couvent de Zistel de ses propres mains?* In: *Liberté*. Dienstag, 9. Januar 2024. S. 18.
- ¹⁵ Blanche, Turbot: *Op. cit.* S. 176.

Der Schreiber

Eine Käfergeschichte aus dem Jahr 1343

Wütend zerrte Simias das Schreibpult durch den dunklen Gang. Schweißtropfen liefen ihm von der Stirn in die Augen. Es kam ihn vor, als sammle sich die Hitze in der Mitte seines Haarkranzes wie in der Caldera eines Vulkans. Es war seit drei Jahren ja auch viel wärmer als zuvor in der Ebene rund um das Kloster. Und obschon man die Sümpfe dank der Ingenieure von Edelbert, dem neuen Abt, bald alle ausgetrocknet hatte, war die Luft doch sehr feucht.

Der Fuß des Möbels blieb im Spalt zwischen zwei Bodenplatten hängen und Simias fluchte. «Lawat no matschi pa on oanak», knirschte er sich durch die Zähne selber zu: «Wut geziemt sich nicht für einen Mönch». Aber es fiel ihm schwer, sehr schwer, seinen Furor zurück zu zischen, zumal er sich ja gegen niemanden sonst richtete als gegen ihn selbst. Wenn etwas Ärgerliches passierte, dann fauchten ihm die Flüche einfach aus der Kehle – er konnte nichts dagegen tun. Natürlich gab es keinen schlimmeren Weg, sein Schweigegeübde zu brechen. Ganz zu Beginn hatten seine Mitbrüder noch milde gelächelt, schließlich war er jung und neu. Mit der Zeit aber veränderte sich der Ausdruck auf ihren Gesichtern.

Simias war vor sieben Jahren ins Kloster Zistel eingetreten, um Lesen und Schreiben zu lernen. Erst aber hatte er sich als Laienbruder den Buckel krumm geschuftet in der Pergamentfabrik. Was für ein Gestank das da immer gewesen war! Nach vier Jahren und nach einer Spende von seinen Eltern, die selbst kaum etwas besaßen, hatte ihn Edelbert, der neue Abt, endlich in den Mönchsstand erhoben. Und jetzt das!

Zunächst war alles gut gegangen. Malachias, der Leiter des Skriptoriums, hatte ihn einem älteren Mönch als Lehrling zugeteilt. Geduldig hatte der ihm das Lesen und Schreiben beigebracht, ihn in die wichtigsten Regeln des Lateinischen und die Kunst des Abschreibens eingeführt. Simias hatte gelernt, wie man den Schriftspiegel berechnete und Zeilen zog mit Lineal und Silberstift. Er konnte Bögen falzen und zu Lagen zusammensetzen, kannte das Geheimnis der Kustoden. Er wusste auch, wie man Pergament flickt, wie man den Federkiel spitzt, die Tinten flüssig

hält und wie man mit dem Messer Fehler korrigiert. Seine ersten Blätter waren wunderschön geworden, fast fehlerfrei und elegant, eleganter sogar als die seines Lehrmeisters. Vor allem die Initialen E, L und F waren ihm stets besonders gut gelungen. Also hatte er schließlich sein eigenes Pult bekommen im Skriptorium und eine erste Aufgabe, die er ohne fremde Hilfe ausführen durfte.

Zu Beginn lief alles bestens und er spürte, was für eine Freude ihm das Schreiben machte, wie geehrt er sich fühlte, im Kreis dieser ernstesten, würdigen, wissenden Männer seiner Arbeit nachzugehen. Er freute sich auf all die Texte, die er so kennenlernen würde – und auf die kleinen Privilegien, die man als Schreiber im Kloster hatte. Dann aber begann seine Hand plötzlich wie wild zu zittern und der Federkiel riss eine scharfe Linie mitten aus einem F heraus, quer durch den ganzen Passus darüber. Und da flitzte ihm zum ersten Mal ein Fluch heraus, ein kurzes, scharfes «Kra-chax!». Einige seiner Mitbrüder zuckten zusammen. Und rundum hörte er wenig später, wie kleine Messer die Spuren des Schreckens aus dem Pergament zu kratzen versuchten. Er selbst brauchte mehrere Stunden, um den wüsten Strich zwischen den Buchstaben herauszuputzen – und das Blatt sah am Ende gar nicht schön aus. Warum gab es nicht irgend-ein Stoß- oder Schüttelgebet, mit dem man seine letzte Geste, die Tat des letzten Momentes rückgängig machen konnte. Hätte man zu all den Heiligen, die zu verehren waren, nicht auch einen dazu erfinden können, dessen Beistand man in solchen Situationen erleben konnte? Einen Sankt Undo? Simias musste lachen. Ausgerechnet Undo! So hieß der Bruder, der für den Weinkeller zuständig war und immer alle Flaschen fallen ließ.

Leider blieb es nicht bei dem einem Ausrutscher. Zwei Tage später schoss seine Hand schon wieder aus und zerstörte eine eben vollendete Initiale – und wieder entfuhr ihm ein Fluch. Nach den dritten oder vierten Zwischenfall machte ihm Malachias mit eindeutigen Zeichen klar, dass er sich zusammenreißen müsse, wolle er nicht dazu verknurrt werden, eine Nacht lang auf allen Vieren den ganzen Boden des Skriptoriums von Tintenflecken zu reinigen.

Eine Woche später rutschte er auf den Knien zwischen den Pulten umher und rieb mit einem in Essig getränkten Lappen die Tintenflecke vom Boden weg.

Danach wurde es nur noch schlimmer. Jetzt zitterte seine Hand schon los, wenn er nur schon nach dem Federkiel griff. Ja, wenn er die Spitze in die Tinte tauchte, dann rührte er sie gegen seinen Willen auf bis sie schäumte. Und dann entfuhr ihm dieser eine lange und laute Fluch, der die Lage zum kippen brachte.

Malachias war überzeugt, Simias sei vom Teufel besessen und müsse auf jeden Fall aus den Reihen der Schreiber, wenn nicht sogar ganz aus dem Kloster entfernt werden. Er zerrte ihn zu Abt Edelbert, wo Simias einen Zusammenbruch erlitt, sein Silentium Silentium sein ließ und Edelbert unter Tränen erklärte, er habe sein ganzes Leben darauf hingearbeitet, Gott dem Herrn als Schreiber dienen zu können ...

Edelbert, bekannt für seine salomonischen Lösungen und stolz auf seine pragmatische Vernunft, ordnete an, Simias müsse von den anderen Mönchen getrennt werden, das Kloster aber (noch) nicht verlassen. Er solle in einer Einzelzelle herausfinden, wie er mit seiner Hand, der Schrift und seinen Flüchen vor dem Herrn ins Reine finden könne. Er dürfe diese Zelle nur noch für die Horen verlassen, die Stundengebete. Nahrung könne er sich aus der Küche in die Zelle mitnehmen – und alle zwei Tage habe er seine Arbeit dem Vorsteher des Skriptoriums zu zeigen.

Endlich war Simias bei der Zelle angelangt, die der Abt ihm zugewiesen hatte. Sie lag am Ende eines Flurs in einem Bereich des Klosters, der noch nicht ganz fertiggestellt war und dereinst als Manufaktur für Arzneimittel, Schnaps und Käse dienen sollte. Simias stieß die schwere Holztüre auf, zog das Pult hinein und stellte es vor dem kleinen Fenster auf, durch das eben noch das letzte Licht des Tages fiel. Er wischte sich mit dem Ärmel seiner Kutte den Schweiß aus der Stirn, brachte den zu kopierenden Psalter, ein leeres Pergament und seine Tintenfässer in Position, stellte sich hin, ergriff den Gänsekiel, tauchte ihn ein und setzte an. Kaum berührte die Spitze den Bogen, begann seine Hand zu zittern und er konnte sie gerade noch nach oben ziehen, um das Blatt nicht voll zu spritzen. Verzweifelt warf er sich auf seine Pritsche, vergrub das Gesicht im Kissen und heulte los. Eine gute Stunde später schleppte er sich für die letzte Messe des Tages in die Kirche. Doch weder die Gesänge noch die Gebete vermochten ihn zu trösten – und schon gar nicht die Blicke seiner Brüder, die mitleidigen nicht, die misstrauischen noch weniger.

Nach dem Komplet trippelten seine Mitbrüder flink in ihr Dormitorium hinauf, das direkt über dem Seitenschiff der Kirche lag, vorbei am Abt, der einen jeden mit etwas Weihwasser besprengte. Simias aber schleppte sich müde durch lange Gänge in seine Zelle zurück, selbst die Kerze leuchtete trüber vor als sonst. Aber wozu brauchte er schon Licht? Offenbar hatte Gott ihn verlassen. Oder schlimmer noch: Er hatte Gott verlassen, hatte irgendwo den falschen Weg genommen, sich verloren, die Welt verloren, sein Leben.

Simias kniete neben seinem Pult nieder und betete lange. Er rief die Muttergottes an, Bernhard, die Kirchenväter und viele weitere Heilige. Als ihm niemand mehr aus dem Schoss der Kirche einfiel, bat er um den Beistand seiner Mutter, seiner Großmutter und deren Lieblingsgötter Ukri und Amaletta.

Als er wieder aufstand, war ihm leicht schwindlig. Er beugte sich über die Kerze, die auf dem Fenstersims stand, um sie auszublasen. Dabei streifte sein Blick über das leere Pergament. Was war das? Am oberen linken Rand des Blattes prangte eine prächtige Initiale, ein B, perfekt geschwungen, verspielt dekoriert, ohne Makel, wunderschön. Trieb da jemand ein böses Spiel mit ihm? Hatte sich einer seiner Brüder während der Messe in die Zelle geschlichen? War da ein Geist am Werk? Oder hatte er selbst das F geschrieben? Umnachtet von seiner Verzweiflung?

Unruhig legte sich Simias auf seine Pritsche und zog sich die Kapuze über den Kopf. Obwohl er müde war, dauerte es lange, bis er endlich einschlafen konnte. In seinem Traum sass er wieder im Skriptorium und führte seinen Federkeil leicht und schnell übers Pergament. Seine Brüder standen um ihn her und bewunderten sein Tun, einer applaudierte gar vor Begeisterung und Malachias nickte ihm anerkennend zu. Plötzlich aber zuckte seine Hand los, raste erst hin und her auf dem Papier, führte den Federkeil dann wild durch die Luft. Wie Blitze schossen Tintenspritzer in alle Richtungen, klatschten den Brüdern ins Gesicht, fegten kreuz und quer über ihre cremefarbene Kutten. Die Augen von Malachius füllten sich erst mit Tränen, dann mit Ärger.

Simias schoss hoch, riss sich die Kapuze vom Kopf, schnappte nach Luft. Als sich sein Atem allmählich beruhigte, hörte er ein schabendes Geräusch aus der Gegend des Fensters. Ein milchiger, von Wolken verstellter

Mond streute etwas fahles Licht in die Zelle, aber Simias konnte nichts erkennen. Er erhob sich und trat zu seinem Schreibpult. In dem Moment quetschte sich ein heller Mondstrahl zwischen den Wolken hindurch, fiel direkt auf die schräge Platte des Möbels – und da sah er ihn: Ein Käfer mit einem seltsam eckigen Buckel kletterte vom Rand des Tintenfassers herunter, trippelte auf das Pergament, senkte den Kopf und begann rasend schnell um eine Stelle herumzutänzeln. Nach ein paar Sekunden stakselte er emsig wieder zurück zum Tintenfass, tauchte seine lange Nase in die Flüssigkeit und sog sie mit einem ganz leisen Pfeifgeräusch ein. Da, wo er eben auf dem Pergament herumgestöckelt war, erkannte Simias ein halbes Q und davor sechs Linien sauber geschriebenen Textes: « ... quod fructum suum dabit in tempore suo: et folium ejus non defluet; et omnia q... », las Simias leise und ergänzte stumm: «... quaecumque faciet prosperabuntur.» Das waren Zeilen aus dem ersten Psalm, den er zu kopieren hatte. Und jetzt erst sah er das leicht stilisierte Bild in dem initialen B, das Bild des Baumes, «der zur rechten Zeit seine Frucht bringt und dessen Blätter nicht welken. Omnia quaecumque faciet prosperabuntur.»

Die Buchstaben waren genauestens geformt, jedes E sah aus wie das andere, als sei da eine Erfindung der Zukunft am Werk. Die Proportionen waren voller Harmonie, das initiale B fügte sich wie ein Jubelschrei in den Chor der kleinen Lettern. Ja, es schien Simias, als habe sich sogar das Pergament unter den Tintenzügen in einen anderen, einen seidig-weißen Stoff verwandelt. Das war die perfekte Handschrift, nicht von dieser Welt.

Eine Weile lang sah Simias fassungslos zu, wie das Insekt da Buchstabe und Buchstabe zu Papier brachte. Dann kam er zu sich, griff nach seinem Trinkbecher, schüttete sich das restliche Wasser in den Rachen, kehrte ihn um und näherte sich damit langsam dem fleißigen Tier. Diesen kleinen Kerl musste er Malachias zeigen, seinen Mitbrüdern, dem Abt. Als er seinen Kescher aber eben über den Käfer stülpen wollte, hüpfte der flink zur Seite, sprang vom Schreibpult zu Boden und verschwand in einer Ritze der Außenwand. Simias versuchte, ihn mit einer Ecke des Pergaments aus seinem Versteck zu kitzeln, doch ohne Erfolg. Der Käfer blieb verschwunden.

Bis zu den Laudes im ersten Licht des Tages war noch Zeit. Vor ein paar Wochen hatte Abt Edelbert die Matutin, das Gebet um zwei Uhr

Der Eskrox (*Melaniphorus tragoudiphilus*) ist vor allem in den Ebenen im Süden der Insel anzutreffen.¹ Das Insekt aus der Familie der Scarabocchionae kann bis zu 4 cm lang werden und fällt durch seinen seltsam eckigen Buckel auf, der wie eine große Reisetasche auf seinem Rücken sitzt. Charakteristisch ist auch der lange Rüssel mit seiner eigentümlich zugeschnittenen Spitze. Das Tier ist am ganzen Körper stark behaart. Diese Haare sind mit kleinen Widerhaken versehen, weshalb die unterschiedlichsten Partikel an ihnen hängenbleiben. Der Eskrox hinterlässt deshalb oft markante Spuren, vor allem auf sauberen Oberflächen im Haushalt, auf Tischdecken, Marmorplatten und so fort. Aus dem frühen 14. Jahrhundert ist ein Text überliefert, in dem ein Käfer beschrieben wird, der laut dem Verfasser, einem Mönch aus dem Kloster Zistel, Spuren in der Form von Schriftzeichen hinterlassen soll.² Der Mönch fragt sich, ob das als «signum bonum» oder als «signum malum» zu lesen sei. Er behauptet auch, das Tier ernähre sich von den Worten der Heiligen Schrift und er habe noch nie beobachtet, dass es etwas anderes zu sich nähme. Es gilt als sehr wahrscheinlich, dass es sich bei dem fraglichen Insekt um einen *Melaniphorus tragoudiphilus* handelt.

Der Eskrox haust oft in zerklüfteten Felswänden oder rissigen Mauern, wo er sich gut verstecken kann. Er hat zwar Flügel, hebt aber so gut wie gar nie ab. Wenn Gefahr droht, kann er erstaunlich weit springen. Oft lässt er sich aber auch von einem Blatt zu Boden fallen und stellt sich tot. Der Käfer ernährt sich einerseits von Milben, andererseits von ganz jungen Trieben verschiedener Pflanzen, die er mit seinem Rüssel aus dem Erdreich bohrt. Er könnte so auch ein gefährlicher Schädling sein, allerdings reproduziert er sich nur sehr langsam: «Man könnte fast meinen, er habe keinerlei Interesse daran», schreibt die Entomologin Carol Zhuki.³

Der Name Eskrok könnte auf das lemussche Verb *eskrojé* zurückgehen, das «vortäuschen» bedeutet – gemeint ist dann wohl die Angewohnheit des Käfers, sich tot zu stellen.

¹ Karol Zhuki: *Karabé. Un manuel pour voyager dans le monde des coléoptères de Lemusa*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2016 [3., 1. 1999]. S. 213.

² Blanche Pelikian: *L'émerveillement d'un cistercien. Les notes de Guillaume Plantin de 1343*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 14. Avril–juin 2020. S. 63–78.

³ Zhuki: *Op. cit.* S. 213.

morgens abgeschafft, um die Arbeitskraft seiner Mönche zu erhöhen. Seither waren die Nächte deutlich länger, die Brüder entschieden fröhlicher. Simias legte sich also wieder auf seine Pritsche. Schlafen aber konnte er nicht mehr, er war zu aufgeregt, horchte ständig in Richtung Fenster, ob da nicht erneut ein Schaben zu hören sei. Es blieb ruhig. Und als der Morgen sandgrau in seine Zelle quoll, stand immer noch gleich viel auf dem Pergament.

Während des Gebets in der Kirche nickte Simias kurz ein. Er träumte von einem langen Rohr, durch das er und seine Mitbrüder hüpfen, einer nach dem anderen. Zum Schluss sprang auch Abt Edelbert, blieb allerdings kurz vor dem Ausgang stecken und begann, als sei er eine über-



ESKROX

*Melaniphoros
psalmophilos*

reife Frucht, langsam aus dem Ende des Rohrs zu tropfen. Als Simias aufwachte und den Abt sah, der ein paar Armlängen entfernt neben dem Altar betete, musste er lächeln. Ganz lauter fühlte er sich dabei nicht, doch wer war schon Herr seiner Träume.

Noch ehe Simias die Türe zu seiner Zelle öffnete, hörte er schon das Schaben und Kratzen. Tatsächlich war der Käfer wieder da. In einem Höl-
lentempo raste er zwischen dem Tintenfass und dem Pergament hin und her, spritzte Buchstabe um Buchstabe aus seinem kleinen Rüssel auf das Blatt. Längst war er in der zweiten Hälfte des Psalms angelangt, bei der Spreu, die der Wind verweht, «pulvis quem projicit ventus», und gleich würde man die Seite wenden müssen. Was der Käfer da hingestellt hatte,

war eine perfekte Kopie des Originals, kaum zu unterscheiden, nur frischer, kräftiger, entschiedener. Das war sogar besser als das, was er von Adelmus kannte, dem berühmten Kopisten aus dem Mutterkloster, dem alle hier nachzueifern versuchten. Bis zur Terz war der Käfer fertig mit dem ersten Psalm, zur Sext schon mitten im zweiten. Zur Mittagstunde war Simias in bester Stimmung, der Brei und die Bohnen schmeckten ihm ausgezeichnet, das Schwarzbrot duftete herrlich und vor lauter Freude trank er den halben Schoppen Wein, der ihm für den Tag zur Verfügung stand, in ein paar durstigen Zügen aus. Obwohl Simian sah, wie der Käfer in einem fort auf dem Schreibpult hin und her raste, kam es ihm doch vor, als habe er selbst den Text kopiert.

Auch als er drei Tage später dem Leiter des Skriptoriums seine Kopien der ersten fünfzehn Psalmen vorlegte, fühlte er sich als deren Schöpfer – ganz und gar. Mit einer Reihe von Handzeichen machte Malachias ihm deutlich, wie tief beeindruckt er war, wie erfreut über die Tatsache, dass Simias offenbar im Begriff stand, wieder zu einer ruhigen Hand, zu Gott, zu seinen Mitbrüdern zurückzufinden. Das erfüllte den Schreiber mit Stolz und er kehrte erhobenen Hauptes und freudigen Herzens in seine Zelle zurück.

Die Leistung des Käfers war enorm, ohne Pause raste er hin und her, her und hin. Ganz offenbar brauchte er weder Schlaf noch Futter. Ernährte er sich am Ende von der Tinte, die er in seinem Rüssel trug? Oder sogar von den heiligen Worten, die er kopierte?

Kurz nachdem Malachias die ersten drei Lagen des Codex geprüft und für völlig fehlerfrei befunden hatte, hörte Simias plötzlich Schritte in dem Gang, der zu seiner Zelle führte. Hastig griff er nach seinem Becher, um den Käfer einzufangen. Wie in der ersten Nacht hüpfte der vom Pult und verschwand in einer Ritze der Außenmauer.

Sekunden später standen der Abt, der Prior und Malachias in seiner Zelle und beugten sich mit ungläubigen Blicken über das Pergament, auf dem eben die ersten Zeilen des 32. Psalms am Entstehen waren: « ... nec est in spiritu ejus dolus ». Wie ein Schock kam es Simias in den Sinn, dass seine Feder ja völlig trocken war – doch das fiel keinem seiner Gäste auf. Der Abt tätschelte ihm die Wange, der Prior nahm ihn gar in die Arme und drückte ihn fest, wobei er ein leichtes Grunzen der Begeisterung von

sich gab. Und Malachias sprach ihm mit einer Reihe von Handzeichen zu, von denen er allerdings nur die Hälfte verstand. Das hatte vermutlich damit zu tun, dass im Kloster verschiedene Zeichenkataloge kursierten, die offenbar nicht völlig deckungsgleich waren. Der Abt zückte ein Wachstäfelchen und kritzelte hinein, dass der Schreiber nun wieder im Skriptorium willkommen sei. Simias aber machte ihm verständlich, dass er sich Gott in der Abgeschiedenheit seiner Einzelzelle viel näher fühle und nur hier ganz mit den Heiligen Schriften verschmelzen könne, die er abschreiben zu dürfen das gnädige Privileg habe. Die drei Herren nickten verständnisvoll.

Als sie wieder gegangen waren, versuchte Simias den Käfer aus seinem Versteck zu rufen. Doch der wollte nicht erscheinen. Simias legte Brotkrümel aus und tropfte Wein vor die Mauer, führte seinen Federkiel vorsichtig in die Ritze ein, sprach Gebete, sang ein Bittlied, lockte und lockte. Vergebens. Dann schlug die Glocke zur Non. Während der Feierlichkeiten in der Kirche fühlte sich Simias unruhig und es gelang ihm kaum, bei den Gebeten und Hymnen mitzuhalten, den Vorlesungen zu folgen. Kaum war das letzte Amen gesprochen, rannte er zu seiner Zelle zurück, stieß die Türe auf. Gott sei Dank! Der Bucklige war an der Arbeit.

So vergingen die Tage. Der Käfer kopierte und kopierte, Simias lag auf seiner Pritsche und döste vor sich hin oder formte kleine Figuren aus Brot, die er mal zu Pilgerzügen, mal zu befeindeten Heeren aufstellte – ehe er sich Mann um Mann in den Rachen warf, begleitet von einem fröhlichen Schnalzen. Ab und zu kam Malachias zu Besuch, manchmal auch einige seiner Mitbrüder, vor allem die anderen Skriptoren. Stets brachte er den Käfer mit demselben Trick dazu, die Bühne zu räumen. Und stets waren die Besucher voller Bewunderung für die Genauigkeit seiner Kopie, die Klarheit seines Textes, die Entschiedenheit und Feinheit seines Strichs. Besonders gerührt war der alte Mönch, der ihn in die Kunst des Kopierens eingeführt hatte. Er brach sogar sein Silentium und flüsterte Simias ins Ohr: «Bei Gott, du bist besser als Adelmus, ohne Zweifel führt Maria selbst dir die Feder, wirst du von ihr genährt wie einst der Heilige Bernhard.»

In der sechsten Woche war es dann soweit, nahm der Käfer den hundertfünfzigsten Psalm in Angriff, das Große Halleluja. Kurz bevor er zu

letzten Zeile kam, rief die Glocke zur Sext. Heiter sang Simias das Benedicte, Gloria und Kyrie eleison, frohen Herzens sprach er das Vaterunser. Schnell ließ er sich seine Schüssel in der Küche mit Bohnensuppe und einem Stück Karpfen füllen, aufgeregt eilte er in seine Zelle zurück, stellte das Essen auf seine Pritsche, trat an das Schreibpult heran. Der bucklige Käfer setzte eben den letzten Punkt, sprang vom Pult und verschwand in der Mauer. Es war vollbracht, der ganze Psalter war kopiert, ein Meisterwerk von absoluter Perfektion, von himmlischer Schönheit geschaffen. Voller Stolz und voller Freude las Simias sich die letzten Zeilen des Psalters vor, voller Triumph ließ er sich jedes Wort auf der Zunge zergehen: «Lobt ihn für seine großen Taten, lobt ihn in seiner gewaltigen Größe! Lobt ihn mit dem Schall der Hörner, lobt ihn mit Harfe und Zither! Lobt ihn mit Pauken und Tanz, lobt ihn mit Flöten und Saitenspiel! Hallelujah! Alles, was atmet, lobe... omnis spiritus laudet...»

Was war das? Simias schüttelt sich, rieb sich die Augen, führte den Kopf näher an das Manuskript heran. «Omnis spiritus laudet Dominum», hätte es da heißen müssen. Doch da stand: «Omnis spiritus laudet Scarabeum». Und dort, auch am Anfang des Psalms las er jetzt «Laudate Scarabeum in seinem Heiligtum, lobt ihn in seiner mächtigen Feste! Hallelujah!» Simias blätterte zurück: «Regnabit Scarabeus», hieß es in Psalm 146, «Quia ad te, Scarabe, Scarabe, oculi mei» in 141. Überall das gleiche, Blatt für Blatt, in 150 Psalmen. Wo gestern noch der Name des Herrn angerufen war, wurde jetzt ein Käfer gelobt.

Der Novize, den man aussandte, als Simias nicht zur Non in der Kirche erschien, berichtete irritiert, er habe die Zelle leer gefunden, auf dem Bett sei eine Schüssel mit kaltem Bohnenbrei gestanden, darin ein Stück ebenfalls kalten Karpfens. Auf dem Schreibpult vor dem Fenster sei der originale Psalter gelegen, von den kopierten Blättern aber habe jede Spur gefehlt. Am selben Abend noch fand man das Habit von Simias am Rand des tiefsten Brunnens, den es auf dem Gelände des Klosters gab. Akkurat gefaltet lag es da, beschwert von einem Federkeil, einem Kopistenmesser und zwei Fässchen mit Tinte.



Kurz vor der Blüte wirkt der Engelwurz wie ein Kraftprotz, kein Wunder vermehrt er sich leicht.

Malasch de Zistel

Engelwurz (*Angelica uistergnensis*) aus der Venette-Ebene

Die Lanù di Venette, eine Ebene im Süden der Uistergne, war bis ins 12. Jahrhundert hinein eine feuchte und eher sumpfige Gegend. Die Malakke floss vom Nòg Yarkemin aus in vielen kleinen Bächen durchs Tal, bildete ringsherum Tümpel und durchnässte die Wiesen. Das waren ideale Bedingungen für den lemusischen Engelwurz, der hier überall wuchs, als die ersten Zisterzienser 1132 in der Ebene ihr Kloster gründeten, die Abbaye de Zistel. Die Mönche erkannten das Potenzial der Pflanze sofort und nahmen sie in ihren Gärten in Kultur. Sie machten aus dem Engelwurz fast so etwas wie ein Erkennungszeichen ihrer Abtei, setzten verschiedene Teile der Pflanze in ihrer Heilkunde ein, bei der Produktion von Likören und in ihrer Küche. Nach dem Brand des Klosters im Jahr 1379 kam das monastische Leben in Zistel zum Erliegen. Viele der Gärten verwilderten und die Produktion von Arzneimitteln oder Likören

wurde weitgehend eingestellt. Angeregt von einem Artikel über die Küche der Mönche von Zistel¹ besuchte Seraphine Gabriel, eine angehende Religionswissenschaftlerin² aus St-Benoît-des-Ondes, 2015 die Überreste der großen Klosteranlage. Sie stellte fest, dass in der Umgebung der Ruinen massenweise wild lemusischer Engelwurz wuchs – und fasste den Entschluss, die Pflanze zu sammeln und für den Verkauf als Gewürz aufzubereiten. Seit 2016 findet man ihren Malasch de Zistel da und dort auf den Märkten der Insel und in den Gewürzhandlungen der Hauptstadt. Auch Köchinnen und Köche haben den neuen alten Aromastoff gut angenommen und binden ihn immer wieder in ihre Rezepte ein. HOIO bezieht das Gewürz direkt von Seraphine Gabriel.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Der lemusische Engelwurz ist eine mehrjährige, bis 1 m hoch aufrecht wachsende Pflanze aus der Familie der Engelwurz (Angelica). Er bildet grüne bis purpurfarbene, im oberen Bereich verzweigten Stängel und helle, grüne, mehrfach gefiederte Blätter aus. Die kleinen weißen Blüten erscheinen

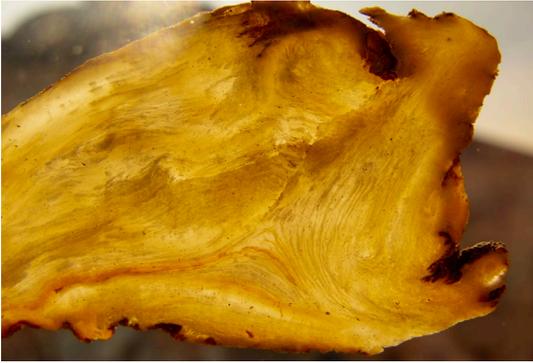


Engelwurz wächst pfeilgerade in den Himmel.

in Trauben. Seine zylinderförmige Hauptwurzel verzweigt sich in viele fleischige Seitenwurzeln. Alle Wurzeln sind hocharomatisch.

Engelwurz wird gegenwärtig nirgends auf Lemusa angebaut. Er wächst indes in so manchem Garten als zufälliger Gast und kommt wild in großer Menge vor allem in der Venette-Ebene vor. Hier werden die Pflanzen von Seraphine Gabriel gesammelt, ihre Wurzeln akkurat gereinigt, dann in Scheiben geschnitten und getrocknet.

Malasch, der Name des lemusischen Engelwurzes, geht auf *malak* zurück, das Wort für «Engel». Die Malakke, der Fluss, der im Westen



Die Wurzel der Angelika ist sehr aromatisch. Sie kommt sowohl in schönen Scheiben wie auch in kleinen Stücken auf den Markt.

des Yarkemin-Hügels entspringt und in vielen Kurven langsam durch die Venette-Ebene fließt, verdankt seinen Namen höchstwahrscheinlich dem Kraut. Der Name taucht erstmals 1754 bei Père Cosquer auf.³

AROMA UND VERWENDUNG

Auf Lemusa werden da und dort auch die jungen Blätter von Malasch als Gewürz verwendet oder als Gemüse gekocht. Roh erinnert ihr Aroma ein wenig an Eukalyptus, Fichtenwald und Minze.⁴ Mit dem Kochen wird das Aroma schwerer und dumpfer. Die getrockneten Wurzeln sollte man vor Verwendung einige Minuten (die großen Stücke entsprechend länger) in warmem Wasser einweichen und dann ausgiebig abspülen.

HOIO verkauft Malasch de Zistel in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von ***** g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Malasch de Zistel wurde 2024 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.



Lemusische Rezepte mit Malasch de Zistel

Engelwurz harmoniert mit Anis, Chili, Ingwer, Kurkuma, Lavendel, Muskat, Perilla, Pfeffer, Zimtkassie, Zitronenmelisse. Er passt zu Fleisch (Huhn, Lamm), Gemüse (Kürbis, Kartoffel), Hülsenfrüchten (Lotossamen), Früchten (Rhabarber, Pflaumen).

- XXXXXXX (YYYYYYYYYYYYYYYYYYYYYYYYYYYYYYYY)

Die getrockneten Wurzelstücke haben einen markanten Duft, der einen unvermittelt auf einen asiatischen Medizinal-Markt versetzt: ein erdiges Parfum mit Noten von Baumrinde (Waldrand) in der Sonne, Süßholz, verkochter Erdbeermarmelade, und Hühnerbrühe. Einmal eingeweicht, macht sich eine leichte Knollensellerie-Note bemerkbar. Im Mund tritt die Sellerie-Note verstärkt hervor, dazu etwas dunkel Nussiges und eine markante Bitterkeit, die auch im Abgang bleibt. Malasch ist ein ganz wunderbares Würzmittel, das den Speisen ein unverwechselbares Aroma gibt. Allerdings ist die Wurzel auch sehr bitter, weshalb man vorsichtig dosieren und Malasch geschickt mit Zutaten kombinieren sollte, die zu dieser Bitterkeit passen oder sie mildern. Die Aromen von Malasch sind fettlöslich, was man beim Kochen berücksichtigen muss.

Auf Lemusa wird Malasch oft einfach mit Lammfleisch oder Huhn und viel Wasser zu einer kräftigen Suppe verkocht. Ausgeklügeltere Rezepte kannte man im Kloster Zistel. Seraphine Gabriel hat einige dieser mönchischen Speisen zu rekonstruieren versucht.⁵

¹ Benno Digidine: *La cuisine de Zistel. Une tentative de reconstruction à partir de sources très diverses*. In: *Revue historique*. Nr. 80. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2013. S. 191–200.

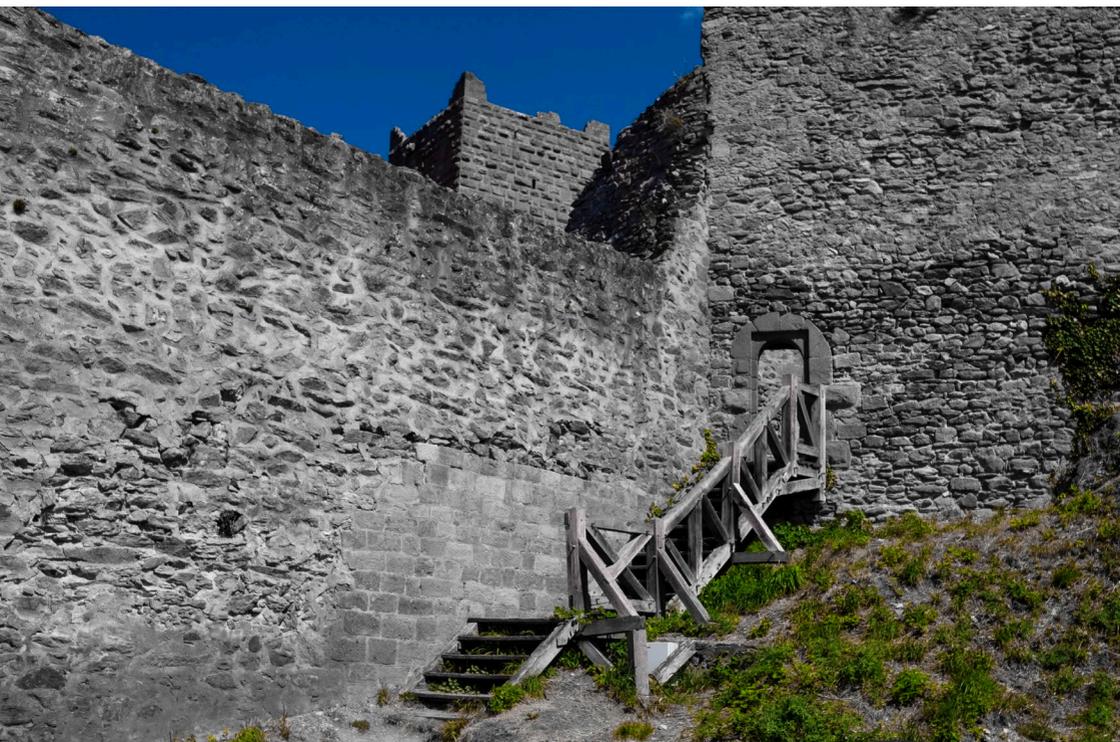
² Sie schrieb zu diesem Zeitpunkt gerade an eine Dissertation über das *verbum mentis* seit Augustinus.

³ Père Jean-Paul (Ael) Cosquer: *Abrégé logique de l'histoire et de la nature de S. Lemousa*. Paris:

Jean-Thomas Herissant, 1754. Faksimile. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2016. S.307.

⁴ Eine genaue Analyse der aromatischen Komponenten von Engelwurz findet sich bei Thomas A. Vierich, Thomas A. Vilgis: *Aroma. Die Kunst des Würzens*. Berlin: Stiftung Warentest, 2013 [2.]. S.101f.

⁵ Mit Bezug auf die Recherchen von Digidine: *Op. cit.*



Burj Ulièk

Die Stammburg der Familie Le Tribudier am Nòg Yarkemin

Vermutlich bereits in den 1360er-Jahren, also noch eher zu Beginn seiner Zeit als Abt des Klosters Zistel, veranlasste Jean Le Tripudier den Bau einer kleinen Burg am westlichen Abhang des Nòg Yarkemin, die er dann 1379 mit seiner Familie bezog.¹ Archäologische Untersuchungen haben gezeigt, dass es an der Stelle bereits vorher einen primitiven, größtenteils aus Holz konstruierten Donjon gegeben haben muss.² Le

Über diesen seitlichen Zugang gelangte man einst in die eher privaten Räume der Burg.

Tripudiers Baumeister verwendeten zur Hauptsache einen grauen Sandstein, der heute noch in einem *qwadlek* («Steinbruch») ganz in der Nähe abgebaut wird. Sie errichteten einen hohen Wehrturm, Wohnblöcke, Werkstätten, ein Bad und Speicher.

Auch eine Art Kapelle gehörte zu der Burg, eine rechteckige Kammer unter einem der Wohnräume, ausgestattet mit einem separatem Zugang und mit einem einzigen Fenster. Dessen Sturz ist mit einem Relief verziert, das einen fliegenden Vogel zeigt. Ulli Ribeau-Villers, der die archäologische Untersuchung der Burg geleitet hat, vermutet, dass man «mit Futter, Rufen und Pfeifen» bestimmte Vögel aus der Umgebung ins Innere der Kapelle gelockt habe.³ Er schließt daraus, dass der Raum «in erster Linie sesoulistischen Ritualen» gedient haben müsse – spielen Vögel doch in der lemusischen Urreligion eine zentrale Rolle. Welche Vögel hier ein und aus flogen, welche Gottheiten also verehrt wurden, lässt sich nicht sagen. Artemise, die Gemahlin von Jean Le Tripudier, war Sesoulistin. Ribeau-Villers vermutet allerdings, dass in der Kapelle auch christliche Gottesdienste abgehalten wurden.

Die Burg war vermutlich nicht auf Verteidigung angelegt, finden sich doch auf allen Seiten Eingänge. Eher schon dürfte es ihre wichtigste Aufgabe gewesen sein, den sozialen Status ihres Besitzers zu illustrieren. Dazu passt auch das Wappen der Le Trupidiers, das hier zum ersten Mal auftaucht, als Relief an Türstürzen und Kapitellen. Es zeigt das stilisierte Blatt eines Malasch, eines lemusischen Engelwurzes – eine Erinnerung an



Durch dieses Fenster dürften Vögel ins Innere der Kapelle geflogen sein. Eine sesoulistische Gottheit präsentiert sich dem Menschen stets in seiner Ptitsa, seiner Vogelgestalt. In der Kapelle wurden auch christliche Gottesdienste gefeiert.

Blick von Westen auf die Kapelle und darüber eine der Wohneinheiten.





Ein Kapitell mit dem Wapen der Le Tripudiers, das auf Burj Ulièk zum ersten Mal in Erscheinung tritt. Es zeigt das stilisierte Blatt eines Malasch, eines lemu-sischen Engelwurztes, der heute noch en masse in der Venette-Ebene wächst.

die aromatische Pflanze, die für das Kloster Zistel so bedeutend war und die heute noch zuhauf in der Venette-Ebene anzutreffen ist.

In der Burj Ulièk, der Grauen Burg dürften auch einige Erzeugnisse des landwirtschaftlichen Produktionsbetriebs zwischengelagert worden sein, den Le Tripudier im Norden des Yarkemin-Hügels besaß. Das Schloss war sicher auch das Zentrum seiner kommerziellen Aktivitäten. «Die Burj Ulièk war viel mehr als nur der Wohnort der Familie Le Tripudier. Hier herrschte stets viel Betrieb, hier traf man auf die Buchhalter und Unterhändler des Unternehmens, Kunden gingen ein und aus. Zudem gab es Arbeiter und Diener, Lageristen und Spezialisten für die Konservierung. Man muss sich die Burg eher wie eine kleine Stadt vorstellen.»

Irgendwann übernahmen die Töchter von Jean die Leitung des Betriebs und des Handelsunternehmens, später seine Enkel und Urenkel. Bis weit ins 15. Jahrhundert hindurch war die Burj Ulièk Sitz und Mittelpunkt der Familie. Erst Hector Le Tripudier, ein Ururenkel von Jean, residierte nach 1461 nicht mehr primär auf der Familienburg, sondern in einem Haus im Mündungsgebiet der Miosa, die für die Geschäfte der Tripudiers immer wichtiger wurde.

¹ Zur Geschichte der Familie Tripudier siehe vor allem Athénaïse Turbot: *Une histoire à succès. La famille Tripudier et son importance pour le développement de l'île aux 15e et 16e siècle*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 17, Janvier–mars 2021. S. 151–168. Zur Burg besonders S. 154f.

² Ulli Ribeau-Villers: *Une forteresse ouverte. La maison ancestrale de la famille Le Tripudier sur le Nòg Yarkemin*. In: *Revue historique*. Nr. 85. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2018. S. 89–100.

³ Ribeau-Villers: *Op. cit.* S. 91.



Dagografische Apparatur, lichtempfindliche Linsen und Fixiersalz, präsentiert im Kunsthau Langenthal. (10/2003)

Dago und die Linsen

José Maria erinnert sich an einen Lehrer aus St-Benoît-des-Ondes

Im Winter 2003, ich weilte erst kurze Zeit als Gastkünstler in der Schweiz, lernte ich anlässlich eines Essens mit indischen Spezialitäten, dass *Linse* in der deutschen Sprache sowohl die optische Linse etwa eines Fotoapparates wie auch Speiselinse bedeutet.¹ Da kam mir mein alter Lehrer Dago in den Sinn. Dago hieß eigentlich André Yves de la Gommère und stammte aus dem Dörfchen St-Benoît-des-Ondes im Südosten der Insel, wo er auch ein Haus besaß und einen großen Teil seiner freien Zeit verbrachte.

Dago war ein schrulliger Weißbart und dürfte damals, also Mitte der 1970er-Jahre, schon weit über sechzig Jahre alt gewesen sein. Ich war wohl etwa zwölf. Wie Dago zu seinem Übernamen gekommen war, weiß ich nicht mehr. Vielleicht erinnerte er uns Schüler mit seinem gewalti-

gen Bart an Dagon, den Gott der Philister, der auch im Alten Testament wiederholt eine Rolle spielt, etwa in der Geschichte von Samson, die wir sehr beeindruckend fanden. Dago unterrichtete uns in Mathematik, Physik, Geografie und Philosophie. Vor allem aber war Dago ein begeisterter Fotograf und setzte viel missionarischen Eifer daran, diese Faszination auch an seine Schüler weiterzugeben.

MIT SUPPE INS GELÄNDE

Allerdings waren die Mittel auf Lemusa damals erheblich knapper noch als heute. Die Schule verfügte deshalb weder über ein Labor noch über Fotokameras, Filme, Chemikalien und so fort. Dago selbst war zwar stolzer Besitzer eines Apparates mit verschiedenen Objektiven und eines gut eingerichteten Labors. Doch war Dago eben auch ein wahrer Missionar. Und das hieß: Ganz wie ein strenger Priester die Ungläubigen erst in seine Kirche lässt, wenn sie die Taufe hinter sich haben, mussten auch wir uns die Ehre einer Bekanntschaft mit Dagos Fotoausrüstung erst einmal verdienen. Was bedeutete, dass wir die Funktionsweise des Mediums und seine elementaren Regeln (also das Vaterunser und die zehn Gebote) von Grund auf erlernen mussten. Und das begann damit, dass uns Dago eines Tages befahl, von zu Hause eine Kartonschachtel inklusive Deckel mitzubringen.

Als wir am nächsten Morgen in die Schule kamen, roch es seltsamerweise im ganzen Haus nach Suppe. Und tatsächlich: Dago hatte neben seinem Pult ein kleines Stövchen eingerichtet, auf dem eine Linsensuppe brodelte. Mit seinem typischen, leicht schiefen Lächeln ignorierte der alte Fuchs die irritierten Blicke, die wir uns gegenseitig zuwarfen. Der Unterricht begann. Mit einem Nagel bohrte Dago auf der einen Seite einer Schachtel ein kleines Loch in den Karton und klebte ein Stück Papier darüber. Danach strich er mit einem Messer eine feine Schicht der Linsenpampe auf die gegenüberliegende Innenseite und setzte schnell den Deckel auf. Wir folgten seinem Beispiel.

Jeder mit seiner Schachtel unter dem Arm verließen wir alsdann die Schule und zogen hinter unserem Lehrer her zum Strand von Lugrin im Süden der Stadt. Dort brachten wir unsere Boxen vor einer mächtigen, vom Wind in eine arge Schräglage geblasenen Palme in Position

und zogen das Papierchen von dem Loch in unseren Schatullen weg. Gemeinsam sangen wir das Lied von dem Piraten, der sich in die Fußspur einer jungen Frau verliebt, alle sechs Strophen. Dann klebten wir die Papierchen wieder vor das Loch und kehrten mit unseren Boxen in die Schule zurück.

Wir hängten Schilfmatten vor die Fenster unseres Zimmers, um das einfallende Licht zu dämpfen und versammelten uns dann um das Pult des Lehrers. Es war ganz still in dem Raum. Wohl auch weil wir wegen des ständigen Suppenduftes erst hungrig und dann ein wenig schläfrig geworden waren. Sorgfältig hob Dago den Deckel seiner Schachtel leicht an und zog ihn dann mit einem schnellen Ruck ganz weg. Erst sah ich gar nichts, doch dann erkannte ich da tatsächlich ein Bild der großen Palme vom Strand von Lugrin, schwach zwar nur, auf dem Kopf und seitenverkehrt, doch eindeutig identifizierbar zeichnete es sich in der Linsenpaste ab.

Das Ergebnis war faszinierend und die Sache erfüllte ihren didaktischen Zweck. Denn nun hatten wir verstanden, wie das mit der Bündelung der Lichtstrahlen und dem lichtempfindlichen Material funktionierte. Die Linsensuppe als photosensibles Material hatte allerdings einen Nachteil: Sie ließ sich nicht fixieren und also dunkelte das ganze Bild wenige Sekunden nach dem Entfernen des Deckels zu einer braunen Masse ein, in der sich nichts mehr erkennen ließ.

DAS PROBLEM DER FIXIERUNG

Als ich viele Jahre später die Gelegenheit bekam, an einer Ausstellung zum Thema Camera Obscura teilzunehmen, musste ich natürlich wieder an Dago und seine eindruckliche Demonstration der fotografischen Prinzipien denken.² Ich beschloss, dass mein Beitrag zu dem Projekt aus dieser Erfahrung meiner Kindheit heraus entwickelt werden sollte.

Also stellte ich verschiedene Nachforschungen an. Vor allem beschäftigte ich mich mit dem Problem der Fixierung. Im Verlauf einiger Experimente fand ich heraus, dass auch halbierte, jedoch ungekochte Masu-Linsen (sogenannte Korallen-Linsen, eine Spezialität aus Sasselin) ziemlich gut auf Licht reagieren, unter der Bedingung, dass sie zuvor



Vorstellung des dagografischen Verfahrens im Kunsthaus Langenthal im Herbst 2003 – im Rahmen der Ausstellung *Loch statt Linse*.

an einem dunklen Ort getrocknet und so quasi für die Belichtung sensibilisiert werden.

Dem Engagement der Ernährungswissenschaftlerin Ginette Olivier habe ich es zu danken, dass in Zusammenarbeit mit der Firma Divini Fruits & Légumes im Anschluss an die Frühjahrsernte einige Dosen mit solcherart lichtempfindlich gemachten Linsen hergestellt werden konnten. Ich konstruierte eine Apparatur aus Holz, die es mir gestattete, die zwischen zwei Plexiglasscheiben gepressten Linsen durch ein Loch zu belichten, ganz wie bei Dagos Linsensuppen-Kamera. Das Resultat ist bei dem Verfahren mit gespaltenen Roh-Linsen zwar etwas grobkörniger als bei der Suppen-Methode meines Lehrers, dafür aber habe ich eine einfache und doch äußerst effektive Methode herausgefunden, das Bild zu fixieren: Es genügt nämlich, unmittelbar nach der Belichtung ein wenig Salzblume über die Linsen zu streuen.

Anlässlich eines Aufenthaltes in meiner Heimat im Juni 2003 nahm ich mit Hilfe dieser Kamera eine erste Reihe von Bildern auf, am Strand,



Im Herbst 2004 wird die Dagografie als Teil der Installation *Waiting Room* im Kunsthaus Basel-land in Muttenz präsentiert.

im Wald, in den Bergen und in der Stadt. Diese Dagografien, wie ich das Verfahren nach meinem alten Lehrer nenne, zeigte ich dann erstmals im Rahmen der erwähnten Ausstellung in Langenthal. Auch die Apparatur und die Hilfsmittel wurden ausgestellt, später kam noch ein Videoclip dazu.³

RECHERCHEN IN ST-BENOÎT-DES-ONDES

Wenige Tage nach dem Ende der Ausstellung in Langenthal trat Michel Babye vom Musée historique in Port-Louis mit mir in Kontakt. In der Folge wurden die Apparatur und die Aufnahmen im Winter 2003/2004 im Rahmen einer kleinen Sonderausstellung im ehemaligen Couvent St. François in Port-Louis präsentiert.⁴ In den Archives nationales fanden wir bei dieser Gelegenheit zufällig auch eine Fotografie, die Dago als jungen Mann zeigt: noch ohne Bart, doch bereits mit runder Brille und dem unverkennbar schiefen Lächeln. Das Bild war auf der Rückseite beschriftet: «André Yves de la Gommère, 1924, St-Benoît-des-Ondes».⁵

Dago war zum Zeitpunkt der Aufnahme wohl etwas mehr als zwanzig Jahre alt, 2003 wäre er also etwa hundert gewesen. Unwahrscheinlich, dass er noch am Leben war. Ich fuhr trotzdem nach St-Benoît-des-Ondes und fand auch bald Dagos Haus an der Strandpromenade. Es wurde von einer entfernten Cousine meines alten Lehrers bewohnt, einer Dame von etwa siebzig Jahren, die Dago nur ein einziges Mal gesehen hatte. Ihr Nachbar jedoch, der früher der Postboote des Dorfes gewesen war, wusste einiges zu erzählen.

MIT EINEM RIESIGEN KOFFER

Der alte de la Gommière sei viel auf der Insel unterwegs gewesen und habe sich andauernd mit fotografischen Experimenten beschäftigt, Bilder aber habe man nie zu sehen bekommen. Dann jedoch, vor etwa zehn Jahren, habe er das ganze Dorf zu einer «Ausstellung fantastischster Lemusa-Bilder aus dreißig Jahren» in sein Haus eingeladen. «Das habe ich mir natürlich nicht entgehen lassen», erzählte der Postboote. «Ich wurde freundlich empfangen und der Alte drückte mir sogleich einen Teller mit einer Linsensuppe in die Hand, die ein außerordentlich reichhaltiges Aroma hatte. Seltsamerweise aber hingen da keinerlei Bilder an der Wand. Ich stieg also hinauf in den ersten Stock und weiter bis unters Dach, doch nirgends war auch nur ein einziges Foto zu sehen. «Wo sind denn die Bilder dieser Ausstellung», fragte ich den Alten schließlich. Der deutete mit einem Lächeln auf die Suppenschüssel in meiner Hand: «Sie essen sie gerade, schmecken sie die Insel nicht?» Er war schon ein seltsamer Kauz, der alte de la Gommière. Eine Woche nach der Ausstellung ist er mit einem riesigen Koffer zu einer Reise aufgebrochen. Keiner weiß, wohin er wollte, aber zurückgekommen ist er nie. Irgendwann hat die Polizei dann die Türe zu dem Haus aufgebrochen. Das ganze Gebäude war leer, nur der Boden war überall dicht mit Linsen belegt, die sich in dem Moment, da die Beamten das Licht in die Räume brachten, dunkel zu verfärben begannen.» Ich fragte den Postbooten, was Dago denn zu seinen Bildern gesagt habe und ob er in dem Haus Apparaturen gesehen habe. Doch der Mann konnte sich nicht erinnern. Die Cousine zeigte mir dann noch das ganze Haus, doch da war nirgends eine Spur von Dago zu entdecken.



André Yves de la Gommière, aka Dago, 1924 in St-Benoît-des-Ondes. Michel Babeje vermutet, dass es sich bei dem Bild um ein Selbstporträt handelt. Er glaubt, Dago verberge in seiner rechten, leicht geschlossenen Hand einen Selbstauslöser. (Bild Archives nationales)

Offensichtlich hatte sich Dago weiterhin mit dem Verfahren beschäftigt, das er uns einst in der Schule vorgeführt hatte. Hatte er seine Methode weiterentwickelt und war er ebenfalls auf die Idee mit den halbierten Masu-Linsen gekommen? Oder hatte er einen anderen Prozess, andere Linsen, ein anderes Fixativ gefunden? Hatte er die belichteten Linsensbilder der Insel tatsächlich zu einer Suppe verkocht?⁶ Und was war mit den Linsen, die man auf dem Boden seines Hauses fand? Hatte Dago sein Heim in eine große Camera Obscura verwandelt, die ein Bild aufzeichnete, das sich beim Eindringen der Beamten selbst zerstörte?

Da blieben viele Fragen offen. Aber ich beschloss, das Verfahren der Dagografie in die Welt hinauszutragen, zum Wohl der Menschheit. Denn in einer Zeit der expliziten Bilder tut ihr ein fotografisches Verfahren sicher gut, bei dem die Imagination eine etwas größere Rolle spielt.

¹ Eine leicht kürzere Version dieses Textes wurde erstmals abgedruckt in *Loch statt Linse – die Camera obscura in der aktuellen Schweizer Kunst*. Katalog Kunsthaus Langenthal. Langenthal, 2003. S. 50f. Die Redaktion des Beitrages besorgte damals die Kuratorin Marianne Burki.

² *Loch statt Linse – die Camera obscura in der aktuellen Schweizer Kunst*. Kunsthaus Langenthal, 4. September bis 9. November 2003.

³ An dieser Stelle ist der begeisterten Fotografin Franziska Altermatt aus Basel zu danken. Sie probierte das Verfahren als erste Schweizerin aus und half dem Künstler dabei, einen Videoclip zu realisieren, der den ganzen Prozess erläutert.

⁴ Diese Ausstellung des Museums ist dann wiederum Teil der über mehrere Räume geführten Installation

Waiting Room in der Schau *Min(e)d fields* im Kunsthaus Baselland in Muttenz, 8. August bis 19. September 2004.

⁵ Laut Michel Babeje handelt es sich um ein Selbstporträt, denn er glaubt, Dago verberge in seiner rechten, leicht geschlossenen Hand einen Selbstauslöser.

⁶ Etwas ähnliches hatte Maria selbst auch schon in Langenthal versucht, was er auf dem Saalzettel so ankündigte: «Außerdem ist das Publikum eingeladen, an einem weiteren Experiment teilzunehmen: Gegen Ende der Ausstellung werden drei dieser Aufnahmen nach einem identischen Rezept zu einer Suppe verkocht. So wollen wir herausfinden, ob sich die visuelle Differenz zwischen den Bildern auch auf der Ebene von Geruch und Geschmack wiederfinden lässt.»



Die passionierte Fotografien Franziska Altermatt probierte das Verfahren von José Maria als Erste aus. (8/2003)

Dagografisches Verfahren

Eine Erfindung aus St-Benoît-des-Ondes

Das Ausgangsmaterial des von Maria weiterentwickelten Verfahrens der Dagografie sind halbierte Masu-Linsen. Nach der Ernte werden die Linsen an einem dunklen Ort getrocknet und so für die Belichtung sensibilisiert. Dank der engen Zusammenarbeit zwischen Maria und der auf Hülsenfrüchte spezialisierten Firma Divini Fruits & Légumes in Sasselin konnten im Anschluss an die Frühjahrsernte 2003 erstmals einige Dosen mit solcherart lichtempfindlich gemachten Linsen hergestellt werden.

Die erste Apparatur von José Maria ist eine Kiste aus Holz. An deren einem Ende ist eine kleine schwarze Box mit Deckel angebracht, hinter der sich die Belichtungsöffnung verbirgt. Auf der gegenüberliegenden Seite öffnet sich ein länglicher Schlitz: Hier wird der «Film», das heißt die Platte mit den Linsen eingeschoben.



Bei der dagografischen Apparatur besteht die Fotoplatte aus zwei Scheiben, die mit 6 mm Abstand in einen Rahmen montiert sind. In der Dunkelkammer werden mit Hilfe eines Trichters fotosensible Linsen in diesen Zwischenraum gefüllt.



Die mit fotosensiblen Linsen vorbereitete Platte wird nun, immer noch in der Dunkelkammer, sorgfältig in den seitlichen Schlitz der Kamera eingeführt. Der Filzstreifen, der entlang dieser Öffnung angebracht ist, sorgt für einen lichtdichten Verschluss.



Nun bringt man die Kamera vor dem Objekt in Position und öffnet die vordere Klappe. Die Belichtungszeit beträgt je nach Distanz zum Objekt und Helligkeit 8–14 Minuten. Während dieser Zeit verfärben sich die Linsen je nach Intensität des Lichtes, das auf sie trifft. Nach erfolgter Belichtung schließt man die Klappe wieder.



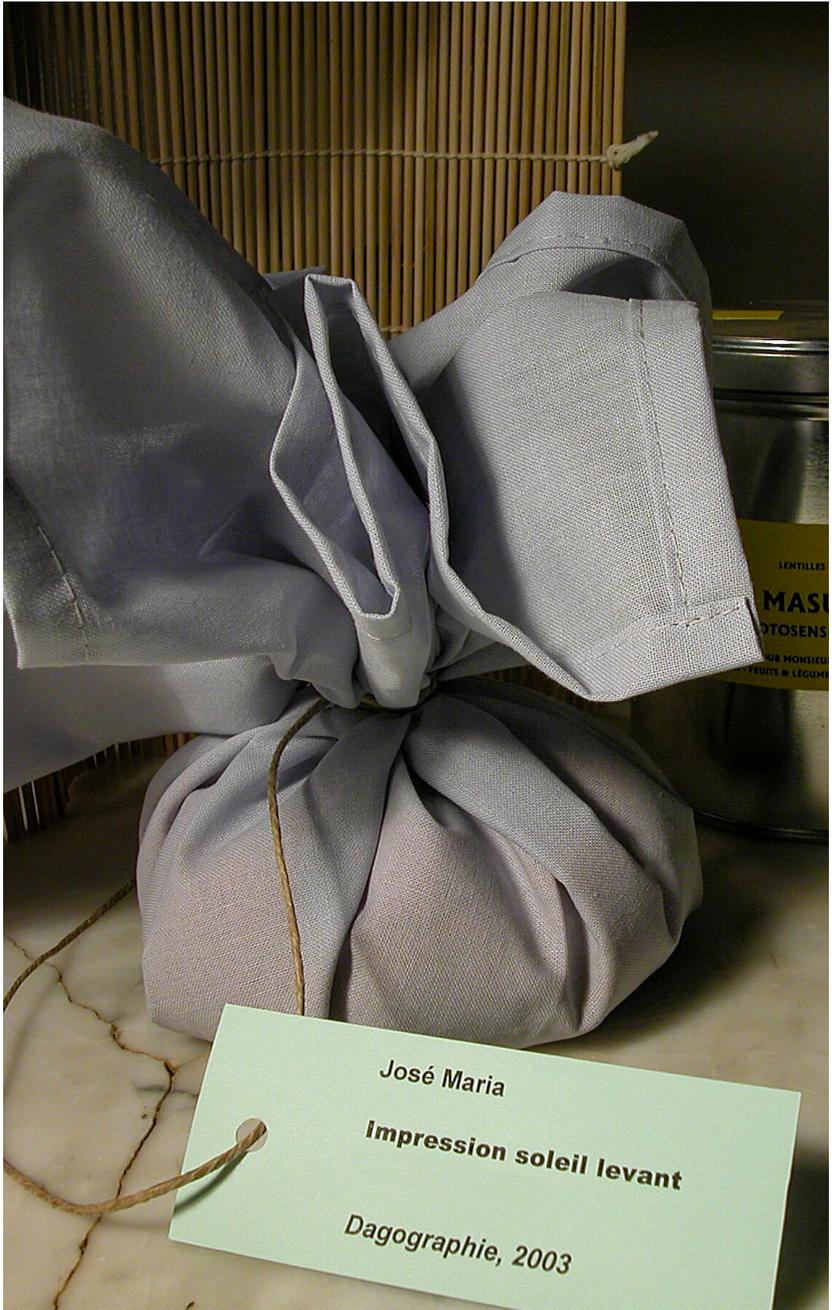
Vorsichtig zieht man nun die Fotoplatte aus der Apparatur heraus und lässt, wieder mit Hilfe des Trichters, etwas Fleur de sel über die Linsen rieseln. Die Salzblume hindert die Linsen daran, sich beim Kontakt mit Licht weiter zu verfärben.



Das fertige Bild kann nun entweder im Rahmen der Fotoplatte selbst aufbewahrt werden oder aber man füllt die belichteten Linsen in eine Schachtel, eine Tüte oder einen Stoffbeutel ab.



Wie das Verfahren der Dagografie funktioniert, zeigt auch ein im Jahr 2003 in Basel realisierter Video-clip, der heute noch auf dem Internet zu finden ist: vimeo.com/433301978.



Total Sitara

Die 9. Kolumne* von José Maria – aus St-Benoît-des-Ondes

Manchmal steckt das Leben dann ja doch voller Überraschungen. Als ich dreizehn oder vierzehn Jahre alt war, erzählte uns Dago, der älteste Lehrer an unserer Schule und ein begeisterter Fotograf, eine Art Legende aus seiner Heimat St-Benoît-des-Ondes: die seltsame Geschichte von Sitara. Der Name Sitara stamme wohl aus dem Indischen, war sich Dago ziemlich sicher – wobei er ehrlicherweise einräumte, dass manche seinen Ursprung eher in einem afrikanischen Dialekt vermuteten. «Was Sitara bedeutet, lässt sich nicht genau sagen», fuhr Dago fort: «Das müsste nun niemanden kümmern, wenn wir nicht immer wieder diesem Sitara begegnen würden. Sitara sieht aus wie ein leicht ovaler Kranz aus Kokosnüssen, die mit einem dunklen Flor bewachsen sind. Aus der Mitte dieses Kranzes wachsen beiderseits drei schmale Stäbchen heraus, die fast ein wenig metallisch glänzen. Während die Stäbchen auf der einen Seite in kleinen Knäueln enden, bilden sie auf der anderen Seite sternförmige Füßchen, die durch ein feines Gespinst aus klitzekleinen Kordeln untereinander verbunden sind. Aus diesen Kordeln nun wiederum ragen in regelmäßigen Abständen leicht konisch geformte Säulchen heraus. Auf diesen Säulchen kann Sitara stehen, während er mit den Knäuelchen das Gleichgewicht zu halten scheint. Aus dem Kranz wächst auch eine etwas längere Kette heraus, die Sitara beim Gehen hinter sich her schleift. Diese Kette, und das ist wohl das erstaunlichste an diesem Wesen, verändert Form und Länge mit jedem Wort, das irgendjemand über Sitara sagt.

Fremdlinge, die Sitara noch nicht kennen, nehmen bei der ersten Begegnung in aller Regel an, er habe wohl früher eine zweckmäßige Form gehabt und sei bloss zerbrochen. Dagegen spricht, dass sich an Sitara nirgends irgendwelche Bruchstellen oder Narben entdecken lassen. Man kann mit Sitara keinerlei Zweck oder Sinn verbinden – und doch wirkt er irgendwie ganz, fast als habe alles seine Richtigkeit, so wie es ist.

Viel mehr lässt sich über Sitara nicht sagen, denn er ist außerordentlich flink und lässt sich von keinem fangen. Mal begegnet man ihm am Hafен, dann wieder mitten in der Stadt. Manchmal sieht man ihn auch

für eine ganze Weile überhaupt nicht – eines Tages jedoch, soviel ist sicher, steht er dann plötzlich wieder da.

Manchmal sitzt Sitara auch auf einer Treppe oder auf einem Poller bei den Docks. Dann kann man ihn ansprechen. Aber natürlich kann man ihm keine allzu schwierigen Fragen stellen. Eher behandelt man ihn wie ein kleines Kind. «Wie heisst du denn?», kann man ihn etwa fragen. «Sitara», wird er zur Antwort geben. «Was machst du denn hier?», fragt man weiter und erhält nur ein Lachen zurück. Manchmal reagiert Sitara auch überhaupt nicht auf Fragen.

Niemand weiß, woher Sitara wirklich kommt, noch was mit ihm geschehen soll. Ja, es lässt sich nicht einmal sagen, ob Sitara eines Tages sterben oder ewig weiterleben wird. Was ewig währt, wie das Universum, hat weder Bestimmung noch Sinn. Nur was sterben muss, reibt sich vorher an Zielen und Absichten wund. Sitara aber reibt sich nicht wund und folglich müssen wir annehmen, dass er wohl ewig mit seinen Knäuelchen herumfuchteln wird.»

Natürlich begriffen wir überhaupt nichts von dem, was uns der schrullige Alte da erzählen wollte. Und selbstverständlich hatte auch keiner von uns je ein Wesen auf der Insel erblickt, das wie Sitara ausgesehen hätte. Dennoch hatte die Geschichte auf eine seltsame Weise Spuren in uns hinterlassen. Also wurde Sitara für uns zu einer Art Codewort, mit dem wir alles bedachten, was wir nicht verstanden oder nicht verstehen wollten: Unverständliche Gedichte oder Rechenaufgaben waren für uns ebenso «total Sitara» wie schlechte Noten, Badeverbote oder die Ohrfeigen, mit denen uns der Turnlehrer manchmal drohte.

Erst viele Jahre später, längst hatte ich meine Schulzeit erfolgreich verdrängt, fiel mir die Geschichte wieder ein. Als ich zum ersten Mal in meinem Leben in Paris war und dort im Centre Pompidou auf eine

Ida Kafamda: IX (Kette an einer Anlegestelle in St-Benoît-des-Ondes), 2020, Fotografie.
«Man weiß nicht, wohin die Kette führt oder was sie festhält. Wichtig aber, daran besteht kein Zweifel, ist sie auf jeden Fall.»*



Plastik von Brancusi stieß, wusste ich sogleich: Das konnte nur Sitara sein. In den folgenden Jahren habe ich dann noch viele weitere Sitaras kennengelernt – meist in Museen oder Galerien, manchmal aber auch bei Freunden zu Hause. Viele ließen mich kalt, auch wenn sie noch so wild mit ihren Knäuelchen fuchtelten, zu manchen aber habe ich eine gewisse Zuneigung entdeckt, die ich mir selbst bis heute nicht immer wirklich erklären kann.

Wer als Artist-in-Residence in der Fremde weilt, wie ich zurzeit, der erweitert seinen Horizont. Das ist wahr und hat sich vor wenigen Tagen erneut bestätigt: Ich erfuhr nämlich zu meiner großen Überraschung, dass die Geschichte von Sitara gar nicht von meinem Lehrer Dago stammt, sondern von einem Schriftsteller aus Deutschland. Nur den Namen kenne ich noch nicht.

Dieser Text erschien erstmals in der *Wochenzeitung* vom Donnerstag, 8. April 2004, S. 21.

* Während vier Jahren publizierte die Schweizer *Wochenzeitung* (WvZ) in ihrer Rubrik mit dem Titel *Im Bild* in regelmäßigen Abständen auch Beiträge von José Maria (aka Joshue Mariani). Diese Kolumnen verhandeln diversen Themen der Kunst und des Lebens, einige haben auch mehr oder weniger direkt mit Lemusa zu tun. Marias erste Kolumne erschien am 26. September 2002, sein letzter Beitrag am 9. November 2006.

** Im Sommer 2020 hat sich die Fotografin Ida Kafanda von Marias Kolumnen zu einer Reihe von schwarz-weißen Bildern inspirieren lassen, die sie im Winter 2020/21 in der kleinen Galerie von Maisonneuve & Duprat in Port-Louis zeigen konnte und die hier zusammen mit ihren Erklärungen als Illustrationen zum Text erscheinen.

06

Sasselin und Gwynlanù



Ximodi

Heterocephalus epithetikus

Die Entstehung von Sasselin verdankt sich den zahlreichen Menschen aus dem südlichen Indien, die ab den 1820-er-Jahren hier als günstige Arbeitskräfte für die landwirtschaftlichen Betriebe der mehrheitlich flachen und nur wenig bewaldeten Gegend angesiedelt wurden. Viele dieser *pelsaksi* («Einwandernden») machten sich bald einmal selbstständig, die Siedlung im Zentrum der Anbauzone wuchs und heute ist Sasselin ein lebendiger Marktplatz, Mittelpunkt des Reisanbaus und Herz aller indischstämmigen Kulturen auf der Insel. Gwynlanù, der Name des Departements bedeutet wörtlich «gute» (*gwyn*) «Ebene» (*lanù*) und ist eine Anspielung auf die Fruchtbarkeit der Region, die allerdings bis zu Melioration durch Oscar I. nur teilweise genutzt werden konnte.

Sasselin ORT UND UMGEBUNG

Wer durch das Zentrum der Stadt spaziert, fühlt sich manchmal fast wie in einer südindischen Kleinstadt.

Ermitage du Panoc KURIUSTLEK

Wozu diente wohl dieses steinerne Häuschen auf einem Felsen, das nur mit Strickleitern zu erreichen ist?

Boutik Charminar GESCHÄFT

Im Herzen von Sasselin hat sich dieser quirlige Laden ganz auf farbige Armreifen spezialisiert.

Der Duft aus dem farbigen Haus ANSICHT

Samuel Q. Herzog erinnert sich, wie er im Zentrum von Sasselin einst seiner Nase folgte.

Dirilò PRODUZENT

Die einzige Reismühle der Insel liegt westlich von Sasselin und produziert diverse Spezialitäten.

Coudiri und Mudivarij TRADITIONEN

Bei diesen zwei festlichen Traditionen aus Sasselin geht es ganz zentral auch um den Reis.

Divini PRODUZENTIN

In der Nähe von Sasselin verarbeitet diese Firma mit langer Tradition vor allem Hülsenfrüchte aller Art.

Visa de Sasselin GEWÜRZ

Die geschälte und halbierte Linsenbohne leistet fast in jedem Gericht und in jeder Kombination gute Dienste.

Beri REZEPT

Langkornreis mit Lammfleisch, Joghurt und Kichererbsen – aus dem Restaurant von Kumudini Bosuri.

Der Gurkensalat LEGENDE

Jana Godet erzählt, wie ein Gurkensalat die Justiz des Landes in eine schwere Krise gestoßen hat.

Frida Grisini PORTRÄT

Primo Mentone über die Königin der Schafsköpfe und ihr kleines Reich im Zentrum von Sasselin.

Oris Frida REZEPT

Reis mit Stücken vom Schafskopf, Kapern, Tomaten und scharfer Sauce – ein Rezept von Frida Grisini.

Berghuhn in Salzkruste PORTRÄT

José Maria erinnert sich an Gruwes – ein Genie aus Sasselin mit Vollbart und Hornbrille.



Region (*randa*): Midi (*midi*), Vainée

Departement (*semsal*): Gwynlanù

Hauptort (*kaputlek*): Sasselin

Postleitzahl: LM-0506

Telefonvorwahl: +69 (0)5

Höhe (Post Sasselin): 98 m ü. M.

Einwohner: 17'871 (Mai 2011)



Sasselin

Das quirlige Zentrum des indischen Lebens auf Lemusa

Auf Anraten der Assemblée des citoyens brachte König Oscar I. 1824 den nach seiner Frau benannten Plan Ondine in Gang. Dieser Plan sah unter anderem die agrartechnische Entwicklung von Zonen der Insel vor, die aus unterschiedlichen Gründen landwirtschaftlich bis dahin nur wenig genutzt werden konnten. Eine dieser Zonen waren die Gebiete rund um des Marais de Sentores, die Bonne Plaine (Gwynlanù) und die Plaine de la

An Markttagen fühlt man sich im Zentrum von Sasselin fast wie in einem südindischen Dorf.



Morgennebel über den Wassern der Adval, die vom Panoc in Richtung Marais de Sentores fließt.

Vennette, die für eine moderne Landwirtschaft in Teilen zu sumpfig und in Teilen zu trocken waren.

Die einzige Erhebung in dieser Gegend ist der Panoc, ein kaum 400 m hoher Hügel, der wie ein runder Bauch aus der Ebene ragt (daher auch sein Name, *panoc* [pánoθ] ist das lemusische Wort für «Bauch»). Am westlichen Abhang des Panoc entspringt die Adval, ein Fluss, der auf einer Strecke von nur zwei Pep erstaunlich viel Wasser sammelt, um in der Ebene praktisch spurlos im Boden zu verschwinden, verschluckt zu werden – daher auch sein Name, der auf lemusische *advaljié* («verschlucken») zurückgeht. Die Adval speist das Marais de Sentores, ein großes Sumpfbereich, das sich bis zur Küste südlich von Sentores ausdehnt. Der Sumpf wird auch teilweise von Meerwasser alimentiert und noch von weiteren Quellen, die indes erst ungenügend erforscht sind. Die Ebene östlich und südöstlich des Panoc war bis 1824 wüstenartig trocken. Die Gwynlanù, also die Ebene im Südwesten hingegen muss immer schon relativ fruchtbar gewesen sein, das deutet auf jeden Fall ihr Name an, der sich aus *gwyn* («gut») und *lanù* («Ebene») zusammensetzt.



Die Plaine de la Vennette hat ihren Namen von einem kleinen Tier, das nur in dieser Ebene vorkommt und auf Lemusa auch *Lyk kefa wiousi fatch* genannt wird, «die Maus mit dem Farbproblem». Denn *Muscardus polychromus* hat ein rötliches und ein grünliches Ohr sowie einen bläulichen Schwanz. Ob diese Farben der Grund dafür sind, dass das Tier so schreckhaft und ängstlich ist? Die Venette lebt zahlreich in der Gegend, doch man sieht sie nur selten. Weiter westlich wiederum, in der Bonne Plaine, trifft man auf den Ximodi (*Heterocephalus epithetikus*), einen Nacktmull, der wie ein kleines Hündchen mit übergroßen Ohren aussieht und durch sein extrem aggressives Verhalten auffällt. Wegen seiner Ohren heißt er auf Lemusa auch Xiki-miki («kleiner Mickey»).

Die vom König 1824 beauftragten Ingenieure entwickelten Pläne, wie man das Wasser der Aval so umleiten konnte, dass im Marais der Anbau von Reis und weiter östlich die Anlage von Gärten und Feldern möglich wurde. Die Aufgabe war offenbar so einfach, dass das ganze Ent- und Bewässerungssystem schon 1825 fertiggestellt war und sich die ersten Farmbetriebe einrichten konnte. Schon beim Anlegen der Felder und beim Bau der Wirtschaftsgebäude wurde deutlich, dass es auf der Insel nicht Kräfte genug gab, diese Aufgaben zu bewältigen. Also förderte Oscar I. die Zuwanderung von Arbeiterinnen und Arbeitern aus Indien, vor allem aus dem ärmeren Süden. Sie kamen und ließen sich mit ihren Familien in der Gegend von Sasselin nieder, damals ein klitzekleiner Weiler – wenn auch mit einer über tausendjährigen Geschichte, wie nicht zuletzt 1994 der Fund der sogenannten Chronik von Sasselin illustrierte.

An seinem Stand verkauft er die ganze Palette der Gemüse, die bei Sasselin angebaut werden.



Die Inderinnen und Inder waren zunächst vor allem als günstige Arbeitskräfte auf den neuen Reisfeldern im südlichen Teil des Marais de Senores und in den Gärten südlich des Panoc tätig. Außerdem wurden sie auf der ganzen Insel auch als Dienerinnen und Diener, Köchinnen, Hilfskräfte, Näher und so fort engagiert.

Schon sehr bald jedoch begannen sie, eigene Unternehmungen zu gründen. Zunächst vor allem Geschäfte, in denen sie Waren für ihre Landsleute feilboten. Bald aber weiteten sie ihre Aktivitäten aus und fingen an, eigene Farmbetriebe aufzubauen, namentlich entwickelten sie den Anbau von Nassreis weiter. Heute ist die Reisproduktion auf Lemusa weitgehend in indischer Hand.

Obwohl die Inderinnen und Inder auf Lemusa auch heute noch gerne unter sich bleiben, haben sie sich in den letzten Jahren doch auch mehr und mehr mit anderen Teilen der Inselbevölkerung zu vermischen begonnen. Ein Beispiel hierfür ist die Ehe zwischen Mihaly Gruweszcsikmihalyi aus Ungarn und Ruba Iyer, deren Familie aus dem südlichen Indien stammt. Seit 2003 bewohnen sie ein Haus am Fuß des Panoc.



Der Schirm gilt als ein Erkennungszeichen der Damen von Sasselin.

Das eigenwillige Genie Gruwezscsikmihalyi ist auch Thema einer Kolumne von José Maria aus dem Jahr 2004.

Mittelpunkt der indischen Gemeinde auf Lemusa ist das Städtchen Sasselin, mit seinen knapp 18'000 Einwohnerinnen und Einwohnern die größte Siedlung im Süden der Insel. Etwas mehr als die Hälfte der Bevölkerung der Siedlung hat indische Wurzeln. Wer durch das Zentrum von Sasselin spaziert, fühlt sich manchmal fast ein wenig wie in einer südindischen Kleinstadt: Da werden an jeder Ecke Waren feilgeboten, gibt es vom Wasserkrug über Nähmaschinen und Klimaanlage bis zum Computer alles zu kaufen, was es für einen Haushalt braucht. In kleinen Restaurants kann man für ein paar wenige Chnou Idlis, Dosas, Pulaos oder scharfe Currys jeglicher Couleur genießen und an einer Straßenecke werden Rotis in Serie produziert. Für den kleinen Hunger gibt es kunstvolle Fruchtteller, würzige Nüsschen, Joghurtgetränke, Kulfi, Lassi oder frisch gepressten Saft aus Zuckerrohr.

Das kulinarische Angebot der Stadt beschränkt sich allerdings keineswegs auf indische Spezialitäten. Die Sasselianerinnen und Sasselianer sind neugierige Zeitgenossen, die sich auch für die mexikanisch angehauchten Brötchen einer Frida Grisin oder für die lukullischen Experimente einer Kumudini Bosuri (Beri) begeistern können.

Dass sich auch die Firma Divini 2011 entschlossen hat, ihren Hauptsitz in ein neues Gebäude südlich von Sasselin zu verlegen, hat indes nicht nur damit zu tun, dass die indischen Köche gute Kunden für Hülsenfrüchte aller Art sind.

Auf den Feldern bei der Fabrik werden traditionell Visa de Sasselin angebaut. Diese spezielle Bohne kam indes nicht etwa mit den Indern nach Lemusa, sondern erst in den 1870er-Jahren mit Pueblo-Indianern aus der Gegend von Santa Fe.

Zwischen den Geschäften und Buden des Städtchens finden sich immer wieder Tempelchen und Schreine, die den verschiedensten Gottheiten gewidmet sind. Regelmäßig werden hier auch kleine Rituale durchgeführt, werden Opfergaben dargebracht, Gebete gesprochen und Räucherstäbchen angezündet.

Die jüngeren Frauen gehen oft in Kurtas und Jeans, die älteren eher in Saris. Einige der Damen tragen den ganzen Tag lang einen schwarzen



Ein kleines Naturkundemuseum widmet sich der lokalen Fauna und Flora.

Schirm bei sich, mit dem sie sich vor Sonne und Regen schützen. Und fast alle schmücken sich mit farbigen Reifen aus Metall und Glas, die sie sich in der Boutik Charminar besorgen. Die Männer, manche im traditionellen Lunghi, rasen auf klapprigen Fahrrädern durch die Straßen und es gibt sogar zwei echte Rikschas, die sind indes eher Touristenattraktionen. So wie das kleine Naturkundemuseum, das allerdings dringend einer kräftigen Entstaubung bedürfte. Nebst Französisch und Lemusisch hört man in den Straßen von Sasselin auch Englisch und die verschiedensten indischen Sprachen und Dialekte (Hindi, Malayalam, Kannada, Tamil)

Ganz besonders farbig geht es an Markttagen zu, wenn die Bauern und Bäuerinnen mit ihren Handwagen in die Stadt gefahren kommen, um Gemüse, Früchte oder Pickles feil zu bieten. Auch die Bewohner von Port-Louis fahren zum Einkauf gerne nach Sasselin, denn, so lautet ein bekannter Spruch: «Was es in Sasselin nicht gibt, wirst du auf dieser Welt für Geld nicht kriegen.»



Ermitage du Panoc

Ein steinernes Häuschen – nur mit Strickleitern zu erreichen

Der oberste Punkt des 388 m hohen Panoc wird von einem großen Felsen bekrönt. Auf diesem Brocken steht eine aus Stein gebaute Hütte, die man nur mit Hilfe einer Leiter erreichen kann. Lange ging man davon aus, dass es sich bei diesem Bau um das Werk von Farmern handelt, die diese Gegend im 19. Jahrhundert besiedelten. Auf Drängen eines Hobbyarchäologen aus St-Benoît-des-Ondes veranlasste die Gemeinde 2010

Wer die kleine Steinhütte erbaute oder bewohnte, weiß man bis heute nicht.



Quernstein aus der Ermitage du Pancoc, heute im Musée historique in Port-Louis.

eine Untersuchung des Ortes. Die Wissenschaftler fanden verkohlte Speisereste und Keramik, die zwar keine direkte Datierung des Bauwerks erlaubten, aber doch ergaben, dass die Plattform bereits im 17. Jahrhundert benutzt, möglicherweise gar bewohnt wurde. Sie fanden Löcher im Felsen, die sie als Verankerungen für eine Strickleiter interpretierten, die man von oben herunterlassen konnte. * Wer einst diesen Felsen bewohnt haben könnte, ist vollständig unbekannt, war die ganze Gegend doch bis ins 19. Jahrhundert kaum besiedelt. Die Archäologen äußerten die vage Vermutung, dass es sich bei dem Ort um eine Art Wachposten gehandelt haben könnte, wollten sich aber nicht weiter festlegen. Seltsamerweise fand man in dem kleinen Bauwerk einen Quernstein, den obere Stein einer handgedrehten Mühle. Wurde in der luftigen Höhe vielleicht Getreide gelagert?

In Sasselin entstand das Gerücht, dass es sich um die Behausung eines Einsiedlers gehandelt haben könnte. Also kam der Ort zu seinem Namen: Ermitage du Panoc.

Simon Navaje: Le soi-disant Ermitage du Panoc. In: Revue historique. Nr. 78. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2011. S. 75–80.



Boutik Charminar

Ein Geschäft für farbige Armreifen im Herzen von Sasselin

Eines der beliebtesten Geschäfte an der Hauptstraße von Sasselin ist die Boutik Charminar, die sich ganz auf den Verkauf von Armbändern aus Metall und farbigem Glas spezialisiert hat. Bangles, so heißen diese Schmuckstücke auf Englisch, sind eng mit der indischen Kultur verknüpft und haben vor allem für Hindus und Sikhs vielfach symbolische Bedeutung, namentlich spielen sie als Brautschmuck eine wichtige Rolle. In Sasselin

Immer wieder zaubern die Verkäufer neue Reifen auf den Ladentisch.

Der Duft aus dem farbigen Haus

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Sasselin, Hauptstraße

Was war es eigentlich? Vielleicht so etwas wie eine Rechnung, die nicht aufging? Ich dürfte wohl etwa zwanzig Jahre alt gewesen sein, als ich zum ersten Mal alleine nach Sasselin fuhr. Ich schlenderte der Hauptstraße entlang, die beiderseits von großen Gebäuden gesäumt wird, labyrinthischen Komplexen aus Wohnungen, Büros, Geschäften, kleinen Restaurants und Lagern, erschlossen von dunklen, engen Gängen, die oft mit Waren voll gestellt sind. Plötzlich stieg

mir ein Duft in die Nase, ein zugleich milchig-milder und leicht scharfer, süßlich-fleischiger, an geröstetes Brot und Tee erinnernder Dunst, von dem ich sofort wusste, dass ich noch nie in meinem Leben so etwas Aufregendes gerochen hatte. Der Odeur schien mir aus einem farbigen Gebäude zu kommen, über dessen Portal eine Art Zylinderhut aus der Wand ragte. Ich sprang ein paar Stufen hoch, schob ein Fahrrad zur Seite, das den Eingang blockierte und tastete mich in den schwarzen Gang vor.

Der Duft wurde stärker. Ich war auf der richtigen Spur. Als sich meine Augen an die Dunkelheit gewöhnt hatten, blickte ich in einen grau und braun bemalten Korridor, links und rechts geschlossene Türen, ein paar schwache Lämpchen an der Decke. Kein Mensch war zu sehen, es war still und warm. Ich drang tiefer in das Gebäude vor, nach etwa zehn Metern bog der Gang nach rechts ab, ein paar Schritte weiter wieder nach links, dann ging es eine kurze Treppe hoch, erneut nach links, nochmals nach rechts, dann wieder links eine Treppe hinab und erneut nach links.

Ich stand in einem Gang ohne eine einzige Türe. Der Duft war nun so intensiv, dass ich mich an seiner Quelle wähnte und überzeugt war, in der

nächsten Sekunde müsste etwas vor mir erscheinen, in das ich vielleicht sogar meine Zähne würde schlagen können. Doch dann ging es wieder nach links und kurze Zeit später erneut rechts. Da waren nur Mauern mit abblätternder Farbe und nirgends eine Türe, hinter der sich die Ursache des Parfums hätte verbergen können. Als ich endlich auf die erste Türe traf, war der Duft deutlich schwächer geworden, außerdem war die Türe verschlossen. Ich ging also weiter, rüttelte an allen Türen, vergeblich. Plötzlich erschien ein helles Licht am Ende des Gangs. Ich ging darauf zu und gelangte über ein paar Stufen auf die Straße hinaus. Ich drehte mich um, vor mir lag derselbe Eingang unter dem Hut, durch den ich das Gebäude betreten hatte. Wie war das möglich? Ich konnte mich nicht erinnern, an einer einzigen Abzweigung vorbeigekommen zu sein. Ich kehrte um und wollte den ganzen Weg noch einmal gehen. Nach wenigen Schritten aber gelangte ich zu einem Gitter, das sich nicht öffnen ließ. In dem Moment wurde ich mir bewusst, dass auch der Duft verschwunden war, wie weggewischt.

Wann immer ich in Sasselin bin, gehe ich an dem farbigen Haus vorbei, das sich in all den Jahren kaum verändert hat. Und jedes Mal bin ich ein wenig nervös beim Gedanken, meine Nase könnte ihn plötzlich wieder riechen, jenen Duft. Stets erwäge ich auch die Möglichkeit, den Verlauf des Gangs erneut zu untersuchen. Doch irgendetwas bringt mich aber und abermals davon ab.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 47, 48.



An gewissen Nachmittagen scheint sich halb Sasselin in der Boutik zu versammeln.

ist es auch Tradition, dass man seinem besten Freund oder seiner besten Freundin einen schmalen Armreif schenkt, als Zeichen der Verbundenheit.

Tausende von Reifen sind in dieser Boutik auf engstem Raum gelagert. So können die Kundinnen und Kunden hier genau die richtigen Farben und Formen finden. Es ist erstaunlich, mit welcher Eleganz und Geschwindigkeit die Verkäufer immer wieder neue Armänder auf den Ladentisch zaubern. Die Bangles stammen aus Hyderabad im südlichen Indien, wo solche Schmuckstücke eine lange Tradition haben. Davon zeugt auch der Name des Geschäfts: Der Charminar ist das Wahrzeichen der Stadt Hyderabad, ein charakteristischer Torbau mit vier Minaretten, der mitten im Bazarviertel steht.



Dirilò

Die Reismühle verarbeitet die Ernte aus dem Marais de Sentores

Dirilò wurde 1957 von Maria Pala und Pierre Sangbar gegründet, Nachfahren indischer Einwanderer. Heute wird die Firma von Simonetta Pala, der Tochter von Maria dirigiert. Dirilò ist die einzige Reismühle von Lemusa und liegt etwa sechs Pep westlich von Sasselin im Süden des Marais de Sentores, wo auch der meiste Reis der Insel angebaut wird. Das Unternehmen bewirtschaftet eigene Felder im Departement Paltmarmak und

Der meiste Reis von Lemusa wird auf gefluteten Feldern angebaut, im Marais de Sentores.

verarbeitet die Ernte von sämtlichen Reisbauern. Insgesamt werden auf Lemusa rund 1200 Hektaren mit Reis bebaut, was einem jährlichen Ertrag von etwa 6000 Tonnen geschliffenen Reises entspricht. Dirilò kümmert sich auch um die Vermarktung des Reises, wobei alle Bauern Anteilscheine der Firma besitzen und also auf allen Stufen vom Gewinn profitieren.

Der Name der Firma bedeutet soviel wie «Goldreis» oder «Reisgold» und setzt sich aus *di* («von») *ri* («Reis») und *lò* («Gold») zusammen. Bis 2011 wurde die Firma von einem stattlichen Gebäude in Port-Louis aus geleitet, das indes nach einem Brand nicht wieder aufgebaut werden konnte. Heute wird das Unternehmen von Sasselin aus verwaltet. Dirilò produziert ganz verschiedene Reissorten mit unterschiedlichen Eigenschaften, darunter auch fünf Spezialitäten, die so nur auf Lemusa angebaut und verarbeitet werden:

- Chavala ist ein polierter Langkornreis, dessen Körner fast durchgehend die gleiche Größe haben und sich seidig anfühlen. Schon beim Kochen verströmt er einen angenehm frischen Duft. Wahrscheinlich ist der Name auf *chaaval* zurückzuführen, das Hindi-Wort für Reis.
- Diri Benis ist ein polierter Mittelkornreis. Die großen, kalkig weißen Körner haben einen besonders hohen Stärkegehalt, was dazu führt, dass der Reis beim Kochen außerordentlich cremig wird. Was Benis bedeutet, ist nicht bekannt.
- Doubout ist ein polierter und nach dem Parboiling-Verfahren vorbehandelter Langkornreis, der beim Kochen schneeweiß wird. Der Name referiert auf seine Eigenschaften, auch nach langer Kochzeit intakt, also doubout («aufrecht») zu bleiben. Um diese Hartnäckigkeit geht es wohl auch in einem badewonnigen Werbefilmchen für Doubout, das auf dem Internet zu finden ist: vimeo.com/434076219.
- Kratí wird nach einem einzigartigen Verfahren aus einem Rundkornreis hergestellt, der kurz nach der Ernte zu feinen Flocken gepresst wird. Sein Name kommt vom lemusischen Wort *kratjié* («knacken») und deutet an, dass dieser Reis außerordentlich knusprig schmeckt.
- Lawouyé ist ein unpolierter Mittelkornreis mit einer braunen Außenhaut, die beim Kochen eine dunkelrote Farbe annimmt. Er quillt stark auf und hat ein nussartiges Aroma. Der Name geht auf die rostbraune (lemusisch *wouj*) Farbe des Reises zurück.



Eine Werbung der Firma Dirilò für Kratí, den grünen Reis, aus dem man Chagribo herstellt.

Coudiri und Mudivari

Ein Reislaf und ein Reisfest – zwei Traditionen aus Sasselin

Der Coudiri (eine Abkürzung von *course du riz*) oder zu Deutsch «Reislaf» gehörte noch bis in die 1970er-Jahre hinein zu den populärsten Sportarten auf Lemusa, wurde allerdings dann von Marathon, Triathlon und anderen modernen Laufformen mehr und mehr verdrängt. Ein Coudiriste oder Reisläufer hatte abwechselnd zu Fuß, mit dem Kanu, durch Klettern oder Schwimmen acht verschiedene Punkte auf der Insel zu erreichen, wo er jeweils ein speziell eingefärbtes Reiskorn erhielt. Diese acht Körner musste er zum Schluss an einem neunten Ort dem sogenannten Reisrichter vorlegen. Gewöhnlich dauerte ein solcher Reislaf mindestens sechs bis acht Stunden, je nach Variante aber auch länger.

Der Reislaf ist auf Lemusa eng mit dem Namen von Edi Vitesse (Edouard Blanchet) verbunden, der den klassischen Coudiri von Sasselin zwischen 1952 und 1966 insgesamt vierzehn Mal in Folge für sich ent-

schied und mit 5 Stunden und 11 Minuten eine Rekordzeit aufstellte, die noch nie unterboten wurde.

Im Jahre 2003 nahm das Gymnasium von Sasselin die Tradition des Reislaufs wieder auf und organisierte ein Rennen, an dem auch ehemalige Schüler teilnehmen durften. Auch Edi Vitesse hatte einst hier die Schulbank gedrückt, wollte jedoch mit seinen mehr als achtzig Jahren an dem Rennen nicht mehr aktiv teilnehmen. Noch im selben Jahr aber benannte man die Schule nach dem berühmten Reisläufer. Sie heißt seither offiziell Lycée Edouard Blanchet, wird jedoch von den Schülern nur Edi genannt.

Auch wenn der Coudiri heute nicht mehr praktiziert wird, völlig vergessen ist er nicht. Dafür hat nicht zuletzt auch Schmuckdesignerin Cléopâtre gesorgt. Sie hat das kleine, wasserdichte Säckchen aus gefärbtem Schafsdarm, in dem die Coudiristes einst ihre schwer verdienten Reiskörner transportierten, zu einem modischen Accessoire umgestaltet. Als Petit mystère werden die farbigen Säckchen heute von Männern wie Frauen am Hals oder am Handgelenk getragen.

MUDIVARI-FEST

In Sasselin wird am 11. Januar jeden Jahres ein Reisfest gefeiert, das sogenannte Mudivari. Im Zentrum dieses Festes steht Mudi, eine lokale Gottheit, deren Ursprünge möglicherweise in einer hinduistischen Legende zu suchen sind. Mudi, die Beschützerin des Reisfeldes und die Herrin der Dämme, ist eine elegante Figur mit sieben Armen, halb Mann und halb Frau. Wenn das Fest naht, dann werden in vielen Haushalten Mudi-Figuren aus gekochtem Reis geformt und mit bunten Farben bemalt. Am Feiertag selbst ist es Tradition, dass man sich gegenseitig besucht und vor den Mudis Gebete spricht. Kurz vor Einbruch der Dämmerung werden diese Figuren zu einem Fluss oder Teich gebracht und sanft den Fluten übergeben. Im Wasser lösen sie sich allmählich auf.

Traditionell offeriert man seinen Besuchern am Mudivari ein kleines Schälchen Chagribo – eine Mischung aus *Krati* (Reisflocken), Rohrzucker, Anissamen, Kokosflocken, Weinbeeren, Sesam und so fort, die in jedem Haushalt nach einem individuellen Rezept hergestellt wird. Chagribo soll das Leben symbolisieren und schmeckt deshalb süß und doch auch ein wenig bitter.



Divini

Die Firma mit Tradition verarbeitet Hülsenfrüchte aller Art

Die Firma Divini Fruits & Légumes wurde 1948 von Samuel Olivier gegründet, einem Unternehmer, dessen Familie ursprünglich aus der Vocluse stammte. Von Anfang an war Divini darauf spezialisiert, Früchte und Gemüse mehrheitlich durch natürliche Prozesse (vor allem Trocknung) haltbar zu machen. Ab den 1950er-Jahren hatte das Unternehmen seinen Hauptsitz in Port-Louis, produzierte allerdings in einer Fabrik bei

Ein Lehmhaus erinnert an die Familie, die Visa nach Lemusa gebracht hat.



Fünf bekannte Produkte aus dem Hause Divini: Dyab-la, Flafla, Lafimen, Masu und Pwa antik.

St. Anne an Pyès. 2011 verlegte die Firma Hauptsitz und Produktion in ein neues Gebäude südlich von Sasselin und verkürzte zugleich seinen Namen auf Divini.

Divini verarbeitet die Produkte von Bauern aus allen Regionen der Insel und hat sich längst fest als Marke etabliert. Zu einem großen Teil vermarktet die Firma heute Hülsenfrüchte, darunter lemusische Spezialitäten, die teilweise getrocknet, teilweise aber auch bereits gegart in Dosen verkauft werden. Die fünf bekanntesten Produkte sind:

- Dyab-la ist eine schwarze Bohne der Gattung *Phaseolus* mit einem leicht süßlichen, zugleich herben und weichen Geschmack. Dyab-la wird für Gemüsebeilagen, Eintöpfe, Salate und Pürees verwendet. Der eigentümliche Name geht vermutlich auf ein altes Märchen zurück, in dem der Teufel das Gegenteil von dem zu sein vorgibt, was er tatsächlich ist – also dunkel statt hell oder umgekehrt, genau wie die Bohne.
- Flafla ist eine Augenbohne der Gattung *Vigna savi*. Ihr Aroma erinnert an Walnüsse und ihr Geschmack ist leicht erdig. Flafla wird meist zu einem Gemüse verkocht als Beilage gereicht, kann

aber auch gut Teil würziger Eintopfgerichte sein oder zu samtigen Suppen püriert werden. Die Augenbohne verdankt ihren Namen dem schwarzen Ring um ihr Hilum (die Stelle, wo der Same mit der Hülse verwachsen ist), der wie ein Auge aussieht. Auf Lemusa sieht man diesen Ring nicht als ein Auge an, sondern als einen Mund – als ein Maul, das die ganze Zeit redet: Flafla.

- Lafime ist eine kleine, grünliche Linse, die zur Gruppe der Microspermae gehört und in ziemlicher Höhe auf vulkanischem Boden am Mont Déboulé kultiviert wird. Sie eignet sich als schmackhafte Beilage zu Fleischgerichten oder als Basis kräftiger Suppen und würziger Eintöpfe. Die Bezeichnung *Lafime* kommt ziemlich sicher von französisch *la fumée*, «der Rauch».
- Masu ist eine lemusische Sonderform roter Linsen und gehört zur Gruppe der Macrospermae. Sie fällt durch ihre korallenrote Farbe auf und eignet sich für Suppen, Eintöpfe, Pürees und andere Gerichte. Es gibt diverse Erklärungen für den Namen. Verbreitet ist die Meinung, diese spezielle Linse oder auch die Art ihrer Verarbeitung sei von indischen Einwanderern importiert worden: *Masu* wäre demnach eine Ableitung des indischen Wortes *masoor*.
- Pwa antik ist eine lemusische Sonderform der Kichererbse mit einer auffällig unregelmäßigen Gestalt und einem Aroma, das ein wenig an Walnuss und entfernt an getrockneten Lavendel erinnert. Pwa antik wird für Suppen, Pürees und Salate verwendet. Der Name geht auf Kurt Siegmund Kallert zurück, einen Arzt und Botaniker aus Wien, der diese Kichererbse Mitte des neunzehnten Jahrhunderts auf die Insel brachte. Er wollte sie eigentlich *Pois Cicero* nennen, in Anlehnung an ihren wissenschaftlichen Namen *Cicer arietinum*, geblieben ist davon nur eine allgemeine Referenz an die Antike.

Ein Grund für den Umzug der Firma nach Sasselin war die Möglichkeit, Felder zu übernehmen, auf denen traditionell Visa angebaut werden. Diese spezielle Bohne, die in den 1870er-Jahren mit einer Familie von Pueblo-Indianern vermutlich aus der Gegend von Santa Fe nach Lemusa gelangte, wächst nun in unmittelbarer Nähe der Firmengebäude. Die Indianer werden einzig in einem Brief von Jean-Marie Tromontis erwähnt



1998 feiert Divini seinen fünfzigsten Geburtstag mit solchen Plakaten.

und haben auf der Insel keinerlei Spuren hinterlassen. In Erinnerung an diese Indianer (und wahrscheinlich auch aus Gründen des Merchandising) hat Divini unweit seiner Fabrik ein Haus aus Lehm im Stil eines Pueblos errichtet. Im dazugehörigen Erdofen werden bei besonderen Anlässen Brote, Hühnchen und so fort zubereitet. Visa de Sasselin ist die einzige Hülsenfrucht, die Divini selbst anbaut. Die Linsenbohnen werden in der Küche vor allem aus aromatischen Gründen den verschiedensten Speisen beigegeben und folglich als ein Gewürz angesehen.

Seit Frühling 2006 werden die Geschäfte der Firma Divini von Ginette Oliver geführt, einer Enkelin des Firmengründers und diplomierten Ernährungswissenschaftlerin. Sie setzt sich nicht nur für die Qualität der Produkte und eine optimierte Verarbeitung ein, sondern interessiert sich auch für die Geschichte vor allem der lemusischen Spezialitäten.

Divini ist ein lemusisches Wort für *avenir*, also «Zukunft». Zum fünfzigsten Geburtstag von Divini 1998 hat die Werbefirma Alizé eine Reihe von Plakaten entworfen, in denen der zukunftssträchtige Name der Firma auf ironische Weise mit allerlei Raumfahrtbildern verknüpft wird.



Kurze Pracht: Die weißlichen Blüten der Linsenbohne sind nach wenigen Stunden schon welk.

Visa de Sasselin

Linsenbohne (*Vigna visa*, *Phaesolus visa*) aus Sasselin

In den 1870er-Jahren verließ eine Familie von Pueblo-Indianern aus nicht näher bekannten Gründen die Gegend von Santa Fe und gelangte nach Lemusa, wo sie sich im Osten von Sasselin niederließ. Die Indianer brachten zwei Dinge mit: eine «neue Form von Melancholie», wie Jean-Marie Tromontis in einem Brief an Melisende schreibt (*Sensations, émotions, pensées*, Port-Louis, 2018, S.232), und eine kleine Bohne, die in keinem ihrer Eintöpfe fehlen durfte. In der Geschichte der Insel haben die Indianer keine Spuren hinterlassen. Das einzig schriftliche Dokument, in dem sie vorkommen, ist der erwähnte Brief von Tromontis. Die kleine Bohne aber wird heute vor allem im Osten von Sasselin angebaut und in der Küche oft und vielfältig verwendet. Einziger Produzent dieser Visa ist, sieht man von einer kleinen Farm bei Dézè ab, die Firma Divini, die jährlich auf ihren zwanzig Hektaren gut zehn Tonnen produziert.



HOIO verkauft Visa de Sasselin in kleinen PET-Do- sen mit einem Füllgewicht von 50 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Visa de Sasselin wurde 2011 mit einem AOC-Zer- tifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteris- tische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.



Ein Feld mit Linsenbohnen Visa in der Nähe von Sasselin.



Visa spielen in vielen Gerichten der Insel eine Rolle, so zum Beispiel auch in dieser Sauce aus Kalbskopf und Roter Bete, die mit Meeresfrüchten serviert wird.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Die lemuisische Linsenbohne Visa ist ein einjähriges, niedrig wachsendes, krautiges Gewächs mit behaarten, lanzettförmigen Blättern auf ebenfalls behaarten Stielen. Aus den weißlichen bis fahlgelben, nach wenigen Stunden schon welken Blüten entwickeln sich Hülsen, die ähnlich rau behaart sind wie die Blätter. Die Hülsen sind gerade und 4–7 cm lang und enthalten 4–10 kleine, außen schwarze, innen cremeweiße Samen von etwa 4 mm Länge. Die Visa ist rund hundert Tage nach Aussaat erntereif. Die Blätter verfärben sich bei der Reife dunkel, die Hülsen springen ganz leicht auf. Nach der Ernte werden die Hülsenfrüchte getrocknet, gedroschen, geschält und gespalten.

Die Indianer selbst nannten die Bohne, auch das wissen wir von Tromontis, in ihrer heute leider untergegangenen Sprache *Die mit den zwei Gesichtern* – wohl weil das Böhnchen seinen cremefarbenen Kern hinter einer schwarzen Schale verbirgt (ein wenig wie die indische Urbohne, *Vigna mungo*). Bohnen heißen auf Lemusa *vürzi*. Die le-

Lemusische Rezepte mit Visa de Sasselin

Linsenbohne harmoniert dank ihrer spezifischen Eigenschaften mit allen anderen Gewürzen und nahezu sämtlichen Aromastoffen. Sie passt zu fast allen Schmorgerichten mit Fleisch, Fisch oder Gemüse, Saucen aller Art, Salaten und Suppen jeder Couleur. Nahezu unentbehrlich ist sie in den verschiedenen Gewürzmischungen der Insel.

- *Revolution Mahax* (Gewürzmischung aus Kreuzkümmel, Pfeffern, Kardamom, Asant und Salz)
- *Sémillance Mahax* (Gewürzmischung aus Zimt, Pfeffern, Rosenblättern und getrockneter Limette)
- *Makak fenyan* (Salat aus Linsen und Joghurt, mit gerösteten Gewürzen)
- *Sambar de Sentores* (Sauce aus Straucherbsen, Tamarinde und Gewürzen, mit Gemüse)

musische Zunge machte aus den Bohnen *à deux visages*, wie die Übersetzung wohl ursprünglich lautete, im Verlauf der Zeit die deutlich griffigeren *Visa* oder *Vürzi visa*, «Visabohnen». Der Zusatz *de Sasselin* kam erst 2011 dazu, als die Bohne auf Drängen der Firma Divini ein AOC-Zertifikat erhielt.

AROMA UND VERWENDUNG

Die kleine Linsenbohne hat einen schweren, erdig-reichen Geschmack und verleiht den Gerichten eine cremige Konsistenz.

Die Linsenbohne Visa wird in der lemusischen Küche wie ein Gewürz behandelt. Am häufigsten kommt sie in Gewürzmischungen zum Einsatz (*Revolution*, *Sémillance*, *Sourire*). Auch die 2010 entwickelte Mischung *World No. 1* enthält Visa, wobei die Linsenbohnen dort quasi auf ihre Geschichte zurückgeworfen werden und als Beitrag Nordamerikas gelten. Visa kommen aber auch in so manchem Schmorgericht zum Einsatz, denn sie geben der Sauce eine gewisse Stabilität. Gelegentlich werden die kleinen Hülsenfrüchte auch selbst zu Protagonisten, etwa in Salaten.



Das lemusische Beri ist ein festliches Gericht, ganz wie sein Vorbild, das indische Biryani.

Beri

Langkornreis mit Lammfleisch, Joghurt und Kichererbsen

Im Zentrum von Sasselin führt Kumudini Bosuri bereits in zweiter Generation ein Restaurant, das einst *Hyderabad* hieß, seit einigen Jahren von den Gästen aber meist nur noch *Hydi* genannt wird. Das hat seinen Grund darin, dass Kumudini seit 2006 ihre Ferien fast immer in der Schweiz verbringt und in einer mit Tannenholz ausgekleideten Ecke ihres Lokals eine stattliche Auswahl von Souvenirs aus Helvetien präsentiert.

Das *Hydi* galt einst als eine Autorität in Sachen Küche aus Telangana und Andhra Pradesh. Kumudini, Geschäftsführerin und Küchenchefin in einer Person, ist jedoch bekannt dafür, dass sie indische Traditionen mit einem lemusischen Geist neu interpretiert und so immer wieder überraschende Gerichte schafft. Manche mögen es bedauern, dass sich das Lokal vom indischen Kanon abgewandt hat, andere schätzen die Originalität der neuen Speisen. Berühmt sind etwa Kumudinis Lammkeule Walensee

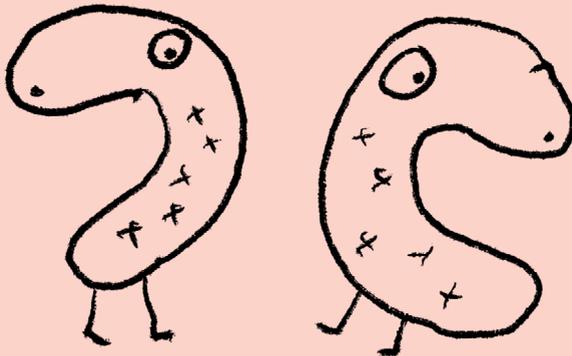
Der Gurkensalat

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Als Frank W., der seine reiche Tante gemeuchelt und ihr ganzes Geld verprasst hatte, nach einem kurzen Prozess aufs Schafott geführt werden sollte, gab man ihm am Vorabend die Möglichkeit, seine letzte Mahlzeit zu wählen. Frank W. entschied sich für einen Gurkensalat. Das irritierte den Gefängnisdirektor sosehr, dass er sich mit dem Chef der Polizei besprach, der sich wiederum an den Obersten Richter wandte. Die drei Herren waren sich einig: Jemand, der einen Gurkensalat als Henkersmahlzeit bestellt, kann unmöglich schuldig sein. Frank W. wurde auf freien Fuß gesetzt und die Justiz des Landes geriet in eine mächtige Krise. Da man Irrtümer offenbar nicht vermeiden konnte, beschloss man schließlich, die Todesstrafe gänzlich abzuschaffen.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 25.

KOKOMBE



Zeichnung von Ida Versmer. KOKOMBE
ist das lemuische Wort für «Gurke».



In einer Ecke ihres Restaurants im Zentrum von Sasselín hat Kumudini Bosuri einen veritable Devotionalienaltar eingerichtet, auf dem sie vor einem Täfer aus Tannenholz und gehäkeltten Gardinen all ihre Souvenirs aus der Schweiz versammelt. Kein Wunder, haben die Gäste den Namen des Lokals längst von Hyderabad auf Hydi verkürzt.

an einem Kurkuma-Apfel-Jus, ihr geheimnisvoller Gratin Lucerne-Madras oder ihr Seeteufel Titlis in Kokosnuss-Kräuter-Sauce. Das bekannteste Gericht aber ist vielleicht die Concombre Johanna Spyri, ein Salat aus Gurken, die fein geschnitten, dann entsaftet und mariniert werden. Zum Schluss wird direkt am Tisch ein Baghar aus heißem Ghee, schwarzem Senf, Nigella, Mung dal, dunklem Zucker und Chili darüber gegossen, der sich zischend mit dem Rest vermischt. Jana Godet hat eine kurze Geschichte geschrieben, in der ein Frank W. dank eines Gurkensalats vor dem Schafott gerettet wird. Die treuen Gäste von Kumudini sind überzeugt, dass es sich bei dem fraglichen Salat nur um die Concombre Johanna Spyri aus ihrem Lieblingslokal handeln kann. Ob das etwas damit zu tun hat, dass die Todesstrafe in Indien immer noch praktiziert wird?

Das Gurkenrezept rückt Kumudini Bosuri wohlweislich nicht heraus, dafür aber erläutert sie gerne, wie Beri gekocht wird, die lemusische Version des in ganz Indien verbreiteten Biryani. Beri ist keine Erfindung von Kumudini, denn dieses Gericht aus Reis, Joghurt, Fleisch und Gewürzen wird in ganz Sasselín, ja mittlerweile im halben Land in zahlreichen Versionen gekocht. Kumudini Bosuri aber hat doch ein Rezept für Beri entwickelt, das ihre Gäste regelmäßig begeistert und in den Medien auch schon mehrfach als «das beste Beri der Insel» gelobt wurde. Es schmeckt, mit den Worten von Kumudini, «durch und durch lemusisch, wobei die indischen Ursprünge wie leise Stimmen am Horizont des Gaumens hörbar bleiben.»

Mehr zum Thema bei Anjali Singh: *La cuisine indienne de Sasselín*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019.

Für 2 Personen

- 400 g Keule vom Lamm (ohne Knochen)
- 200 g Joghurt
- 1 TL gemahlene Korianderfrüchte
- 1 TL Chilipulver
- 1 TL Kurkumapulver
- 1 EL schwarze Senfsamen
- 1 TL Fenchelsamen
- 5 Gewürznelken
- 8 cm Zimtstange, grob zerbrochen
- 1 EL Bratfett
- 1 Stattliche Zwiebel (200 g), in feinen Streifen
- 2 EL frischer Ingwer, in feine Streifen geschnitten
- 1 TL Salz
- 12 Curryblätter
- 4 Kardamom, leicht angedrückt
- 400 ml Wasser für Marinade
- 300 g polierter Langkornreis (Chavala aus Sasselin oder ersatzweise Basmati)
- 350 ml Wasser für Reis
- ½ TL Salz
- 300 g Kichererbsen, gekocht (Pwa antik aus Sasselin)
- ~ Salz zum Abschmecken

1 | Fleisch in 4 cm große Stücke zerlegen und allseits leicht einschneiden. Joghurt mit Koriander, Chili und Kurkuma zu einer Sauce verrühren. Sauce und Fleisch gut vermengen, mindestens 5 Stunden marinieren, gelegentlich umrühren.

2 | Einen schweren, nicht beschichteten Topf nicht zu stark erhitzen, Senf, Fenchel, Nelken und Zimt hineingeben, rösten bis es duftet und die Senfsamen aufgeplatzt sind.

3 | Fett in den Topf geben, Zwiebel, Ingwer und Salz dazu, glasig werden lassen. Curryblätter und Kardamom einrühren.

4 | Marinade vom Fleisch streifen, Stücke in den Topf geben und sorgfältig anbraten. Abgestreifte Marinade mit 400 ml Wasser verrühren.

5 | Angebratenes Fleisch mit der Marinade-Wasser-Mischung ablöschen, aufkochen lassen, Hitze auf ein Minimum reduzieren und ganz zugedeckt eine Stunde lang köcheln lassen.

6 | Reis sorgfältig waschen, mit 350 ml Wasser und ½ TL Salz kalt aufsetzen. Wenn der Reis kocht, Deckel auflegen und 5 Minuten bei kleinster Flamme köcheln lassen. Topf vom Feuer nehmen und 10–15 Minuten quellen lassen.

7 | Nach einer Stunde sollte das Fleisch weich sein und etwa zur Hälfte in einer ganz leicht dicklichen Sauce stehen. Kichererbsen zum Fleisch geben, 5 Minuten mitkochen lassen, mit Salz abschmecken.

8 | Den halbgaren Reis auf das Fleisch verteilen. Nicht umrühren! Deckel aufsetzen und das Gericht rund 15 Minuten auf kleinster Flamme schmoren lassen.

9 | Reis und Fleisch kurz vor dem Essen vermischen.



Frida Grisini

Primo Mentone über die Königin der Schafsköpfe

Eigentlich ist Frida Grisini gelernte Zahnhygienikerin. Heute aber zupft sie an der Hauptstraße von Sasselin mit spitzen Fingern das Fleisch von gekochten Schafsköpfen. Die kleinen Stückchen werden dann nochmals kurz angebraten und zusammen mit Zwiebelringen und einer scharfen Tomatensauce in ein Brötchen gepackt. Schafskopf gilt unter Kennern als Delikatesse, ist das Fleisch doch besonders zart und aromatisch. An

Eine geheimnisvolle Schönheit: Frida Grisini hinter ihrem Stand an der Hauptstraße von Sasselin.



Es ist enorm, wie Schnell Frida Grissini das zarte Fleisch von den Lammköpfen pult.

guten Tagen verkauft Frida Grisini mehr als zweihundert dieser kleinen Brötchen. Und gute Tage sind bei ihr fast schon die Regel.

Das hat seinen Grund vielleicht auch darin, dass die junge Frau eine ausgesprochene Schönheit ist, ja es heißt sogar, sie habe einst für ein bedeutendes Modehaus als Fotomodell gearbeitet. Frida Grisini allerdings lächelt nur, wenn man sie darauf anspricht und bleibt die Antwort schuldig. Überhaupt wirkt sie ein wenig geheimnisvoll und verschlossen, wie sie da so dasteht in ihrer roten Schürze und voller Ernst an Lämmerschädeln herumklaubt. Gut möglich, dass das zum Geschäftsmodell gehört, dass auch die Aura des Mysteriösen die Kunden zu Fridas Schafskopf führt.

Früher verkaufte Frida ihre Brötchen an der Place des Herbes im Zentrum von Port-Louis. Die Bude gehörte ihrem Vater, einem passionierte Kletterer, der seine Zeit viel lieber in den Bergen verbrachte. 2011 aber lernte Frida einen Trompeter aus Sasselin kennen und bezog mit ihm eine Wohnung im Süden der Insel. Sie suchte nach einer Stelle als Zahnhygienikerin, doch als sie nicht sofort fündig wurde, stellte sie an der Hauptstraße von Sasselin einen kleinen Stand auf und verkaufte dort dieselben



Nach ihrer Mexikoreise ließ Frida Grisini ihr Haus in dem berühmten Kahlo-Blau streichen.

Sandwichs, mit denen sie in der Hauptstadt solchen Erfolg gehabt hatte. Das Geschäft lief von Anfang an ganz ausgezeichnet. Und nach wenigen Wochen schon gab Frida Grisini die Suche nach einer neuen Stelle als Dentalhygienikerin auf. «Ich verdiente in drei Tagen mit meinen Schafsköpfen weit mehr als in zwei Wochen mit dem Reinigen menschlicher Gebisse», erklärt sie und lächelt geheimnisvoll.

Das Mysteriöse passt auch ganz gut zu Fridas Name, hat ihr Vater sie doch in Erinnerung an Frida Kahlo so getauft. Umberto Grisini, damals noch Student der Rechte an der Universität von Turin, kam in den 1970er als Reisebegleiter nach Mexiko und verliebte sich dort in eine mexikanische Kunststudentin, eine Tochter aus gutem Haus. Ihre Eltern waren gegen diese Verbindung und als die Tochter schwanger wurde, floh das Paar erst nach Florida und dann nach Lemusa. Nach Fridas Geburt aber zog es die Mutter wieder in ihre Heimat zurück. Aus einem längeren Urlaub, den sie bei ihrer Familie verbrachte, wurde zuerst eine längere Beziehungspause und schließlich eine definitive Trennung von Mann und Kind.



Das beste Fleisch des Lammes sitzt an seinem Kopf, das Abzuzupfen bereitet indes nicht allen das gleiche Vergnügen.

«Ich habe meine Mutter nie wirklich gekannt. Es war mein Vater, der mich aufgezogen hat. Und doch fühle ich mich viel stärker als Mexikanerin denn als Italienerin. Vielleicht hat das ja auch mit meinem Namen zu tun. Schade nur, dass ich nicht so toll malen kann».

Im Frühjahr 2004 hat Frida ihre Mutter in Mexiko besucht: «Die Frau war mir völlig fremd, ja eigentlich sogar unsympathisch. Die Stadt aber hat mir sehr gut gefallen». Natürlich war Frida Grisini auch in der Villa der Kahlo. Und so beeindruckt, dass sie hernach ihr eigenes Haus in Port-Louis in dem berühmten Kahlo-Blau (dem Blau der Azteken) anstreichen ließ. Das Haus hat sie unterdessen vermietet, denn Frida wohnt nun ganz in Sasselin, auch wenn sich der Trompeter unterdessen «aus ihrem Leben geblasen hat», wie sie sich ausdrückt. An seiner Stelle kommt jetzt ein Agraringenieur Abend für Abend in den Genuss der veredelten Überbleibsel von Fridas Business.

Die Schafsköpfe bereitet Frida immer noch gleich zu wie in Port-Louis. In ihrer Tomatensauce aber hat Sasselin mit seiner indischen Kochkultur deutliche Spuren hinterlassen, sie schmeckt jetzt würziger und hat noch ein bisschen mehr scharfen Pfiff.

Primo Mentone: *La reine des têtes de brebis. Frida Grissini propose à Sasselin un sandwich inhabituel.* In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 22. Oktober 2011. S. 14. Aus dem Französischen übersetzt von Samuel Herzog. Dieser Text von Mentone basiert auf einem älteren Artikel von 2005, der Frida Grisinis Stand in Port-Louis beschrieb.



Oris Frida vor der mexikanischen Flagge mit Adler, Kaktus und Schlange.

Oris Frida

Reis mit Stücken vom Schafskopf, Kapern und Tomaten

Frida Grisini verkauft an der Hauptstraße von Sasslin scharfe, mit Fleisch von Schafsköpfen gefüllte Brötchen und macht damit gutes Geld. Verschwendet wird gleichwohl nichts und wenn Frida abends ihre Bude schließt, dann nimmt sie das übrig gebliebene Fleisch mit nach Hause und verwandelt es dort mal in ein Curry, mal in eine scharfe Sauce oder eine Terrine. Wie virtuos sie die Reste ihres Daily Business zu verarbeiten weiß, illustrieren zum Beispiel ihre Blätterteigpastetchen mit einer weißen, leicht säuerlichen Sauce, in der Stücke vom Schafskopf und frische Gartenerbsen schwimmen.

Ein weiteres Gericht, das sie gerne zubereitet, ist ein Reis mit Schafskopf und Kapern, dessen Rezept hier vorgestellt wird. Frida nennt diesen Reis scherzhaft *Oris Pizza* oder *Oris Italien*, entsprechen die Farben von Kapern, Reiskörnern und Tomaten doch dem Grün-Weiß-Rot der ita-

lienischen Flagge. Allerdings leuchtet auch die mexikanische Flagge in diesen Farben... Zu Ehren seiner Erfinderin heißt das Rezept hier aber einfach Oris Frida.

Da Schafskopf in Mitteleuropa nur schwer zu bekommen ist und das Abzupfen desselben auch nicht gerade als gängige Küchenpraxis angesehen werden kann, muss man Alternativen ins Auge fassen. Das Rezept lässt sich auch gut mit anderen, möglichst saftigen Stücken vom Lamm zubereiten, etwa mit den Überresten von einer im Ofen gebratenen Keule. Auch mit Schweinefleisch oder mit den fleischlichen Residuen eines Brathähnchens schmeckt das Gericht nicht schlecht. Und wenn keine Reste vorhanden sind, dann erzielt man auch mit simplem Thunfisch aus der Dose ein überraschend leckeres Resultat, weshalb diese Konserve im Rezept als erste Alternative zum Schafskopf vorgeschlagen wird.

Für 2 Personen

- 1 EL Bratfett
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 TL Salz
- 120 g Mittelkornreis (Diri Benis aus Sasselin oder alternativ ein Risottoreis)
- 150 ml Weißwein, trocken
- 250 ml Wasser
- 2 Tomaten, abgezogen und gehackt
- 100 g Fleisch von einem gekochten Schafskopf (ersatzweise 100 g Thunfisch aus der Dose)
- 1 kleines Gläschen Kapern in Essig, 60 g, gut abgetropft
- 3 TL Mammè (ersatzweise Sambal Oelek aus Indonesien)
- 1 TL schwarzer Pfeffer, optional

- 1** | Bratfett erwärmen, Zwiebel, Reis und Salz begeben, unter ständigem Rühren glasig dünsten.
- 2** | Sobald die Reiskörner heiß sind, mit Weißwein ablöschen, kurz aufkochen lassen bis der scharfe Alkoholduft verfliegen ist.
- 3** | Wasser und Tomaten begeben, erneut aufkochen lassen, Hitze dann reduzieren.
- 4** | Schafskopf oder Thunfisch mit Messer und Gabel in kleinere Stücke zerpflücken, mit den Kapern und dem Mammè zum Reis geben, 15–20 Minuten köcheln lassen, gelegentlich rühren. Der Reis sollte am Ende dieser Kochzeit noch leicht flüssig sein.
- 5** | Topf vom Feuer nehmen und den Reis 5 Minuten ganz zugedeckt nachquellen lassen. *Wer es noch schärfer und würziger mag, kann gegen Ende der Kochzeit zusätzlich etwas grob gemahlene schwarze Pfeffer begeben.*

Berghuhn in Salzkruste

Die 12. Kolumne* von José Maria – Gruwes aus Sasselin

Eigentlich habe ich zur modernen Kunst nicht viel zu sagen. Viel lieber würde ich übers Essen reden. Zu einem Bild von Picasso fällt mir kaum etwas ein. Erst ein in Kalparikmilch gedünsteter Flügelfisch bringt meinen Wortschatz in Bewegung. Auch vor einem mit Masulinsen gefüllten Täubchen kann man stundenlang über Duft und Saft, Kruste und Füllung räsonieren. Was aber soll man angesichts eines Bildes sagen, auf dem bloß ein paar farbige Streifen zu sehen sind?

Trotzdem rede ich über Kunst, mal mit Freude, mal mit Grimm – und stets voller Hoffnung, im Trüben doch noch auf einen passenden Gedanken zu stoßen. Allerdings hat das in meiner Heimat eine gewisse Tradition. Auf einer so kleinen Insel muss man auch mal über Dinge sprechen können, von denen man nicht viel versteht – sonst hat man sich schnell einmal nichts mehr zu sagen.

Einer, der das mit unvergleichlicher Brillanz zu praktizieren wusste, war Mihaly Gruweszsikmihalyi. Ich lernte Gruwes, wie Mihaly meist gerufen wurde, während meiner Schulzeit kennen. Seine Eltern stammten wohl aus Ungarn und hatten sich während des Zweiten Weltkrieges auf Lemusa niedergelassen. Gruwes trug einen wild wuchernden Vollbart, eine etwas zu groß geratene Hornbrille und war ein Genie. Man brauchte Gruwes bloß den Titel irgendeines Buches der Weltliteratur zu nennen und sofort begann er, den Inhalt des Werkes zu resümieren. Gruwes war eine schier unendliche Quelle des Wissens, eine sprechende Bibliothek, eine poetische Insel mitten im stahlgrauen Ozean literarischer Ignoranz. Für uns Schüler war das mehr als nur praktisch: Dank Gruwes gewann die Welt der Literatur ganz enorm an Farbe, ja sogar die Buchstaben in unseren langweiligen Schulbüchern schienen plötzlich voller Versprechungen.

Einen kleinen Haken allerdings hatte die Sache: Gruwes konnte weder schreiben noch lesen, da ihn seine Eltern aus einer übertriebenen Angst vor Verfolgung heraus nie auf eine Schule hatten schicken wollen. Was uns Gruwes da jeweils erzählte, war also nicht mehr und nicht weniger als seine persönliche Fantasterei zu einem beliebigen Titel der Weltliteratur.

So behauptete er etwa, Homers Odyssee schildere das Leben eines Wüstenvolkes, das sich, fast gänzlich blind, mit Hilfe von übergroßen Nasen auf dem Planeten orientiere. Der Decamerone erzählte nach Gruwes die Geschichte eines orientalischen Sehers, der sein Schlafzimmer nie verließ und, düstere Prophezeiungen ausstoßend, fünfhundert Jahre alt wurde.

Romeo und Julia waren zwei ungezogene Kinder, die von zu Hause ausrückten und sich prompt im Urwald verirrt. Sie wurden von einer Gorilla-Mutter gefunden, die ihre weitere Erziehung übernahm. Jahre später fielen sie in die Hände eines Wilderers und wurden als Versuchstiere an einen Schweizer Pharmakonzern verkauft. Warten auf Godot: Eine französische Gräfin verzehrt sich vor Sehnsucht nach ihrem um Jahre jüngeren Gemahl, der mit Maltesern in den Orient gezogen ist. In ihrer Verzweiflung geht sie eine Liaison mit ihrem Beichtvater ein und wird schwanger. Natürlich endet die Sache tragisch. Der Mann ohne Eigenschaften war laut Gruwes die Geschichte eines schmierigen Schauspielers, der um jeden Preis eine Politkarriere machen wollte – ganz ähnlich wie der schwächliche, in Sachen Sport jedoch überaus ehrgeizige Arbeitersohn in Die Faust I und II.

All dies wusste Gruwes äußerst plastisch und mit viel Sinn fürs effektvolle Detail zu erzählen. Ja er war auch um Antworten nicht verlegen, wenn man ihn nach Einzelheiten zu Figuren oder Handlungen fragte. Die Glaubwürdigkeit seiner Darstellungen beruhte allerdings vor allem darauf, dass er sich nie widersprach: Hatte er einmal einen Titel mit einer Geschichte verknüpft, so blieb er konsequent dabei.

Ich habe Gruwes in den letzten Jahren aus den Augen verloren. Ich komme auch nur selten nach Sasselin, wo er mit seiner Frau Ruba lebt, für die er zweifellos schon die ganze Literatur des indischen Subkontinents resümiert hat.

Manchmal habe ich daran gedacht, seine Geschichten aufzuschreiben, vielleicht gar eine Weltgeschichte der Literatur nach Gruwes herauszuge-

Ida Kafamda: *XII (Salzberge, bei den Saline Le Umas)*, 2020, Fotografie. «Es ist Salz, aber es könnte auch Sand sein – oder eine rieselige Materie aus einer anderen Welt. Vielleicht ein Stoff, aus dem sich alles erschaffen lässt.»⁹⁹



ben. Daran gehindert hat mich eigentlich immer vor allem der Umstand, dass er selbst sie nicht lesen könnte.

Der Gedanke an Gruwes aber macht mir Mut, es immer wieder zu versuchen mit dem Schreiben über Kunst. Auf seine Weise hat er mir eindrücklich beigebracht, dass es der Moment des eigenen Sprechens ist, der zählt. Jener Moment, in dem wir uns von vermeintlichen oder auch tatsächlichen Erwartungen etwas zu lösen vermögen. Jener Moment, in dem wir anfangen, für Dinge nach Worten zu suchen, die uns wirklich beschäftigen. Und wenn es ein in Salzkruste gebackenes Berghuhn ist, das sich unseren Gedanken aufdrängt, dann will wohl auch das seinen Platz haben.

Dieser Text erschien erstmals in der *Wochenzeitung* vom Donnerstag, 30. September 2004, S.21.

* Während vier Jahren publizierte die Schweizer *Wochenzeitung* (WoZ) in ihrer Rubrik mit dem Titel *Im Bild* in regelmäßigen Abständen auch Beiträge von José Maria (aka Joshue Mariani). Diese Kolumnen verhandeln diversen Themen der Kunst und des Lebens, einige haben auch mehr oder weniger direkt mit Lemusa zu tun. Marias erste Kolumne erschien am 26. September 2002, sein letzter Beitrag am 9. November 2006.

** Im Sommer 2020 hat sich die Fotografin Ida Kafamda von Marias Kolumnen zu einer Reihe von schwarz-weißen Bildern inspirieren lassen, die sie im Winter 2020/21 in der kleinen Galerie von Maisonneuve & Duprat in Port-Louis zeigen konnte und die hier zusammen mit ihren Erklärungen als Illustrationen zum Text erscheinen.