

# Chitwouj und Yuyan



Yuyan pfipfil  
*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* [dʒudʒan] ist das lemusische Wort für «Eule», *p̄p̄fil* nennt man auf der Insel die Spatzen – eine 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.

#### **Sesam Baba** GEWÜRZ

Der lemusische 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- und Sesamsoße mit Shiitakepilzen und lemusischen Flusskrebsen – ein Rezept von Enea Babila.

#### **Meteorit Sésame** KURIUSTLEK

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

#### **Pain de Mars** 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.

#### **Baie des Lambis** HISTORIE

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



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

Departement (*semsal*): Yuyanie

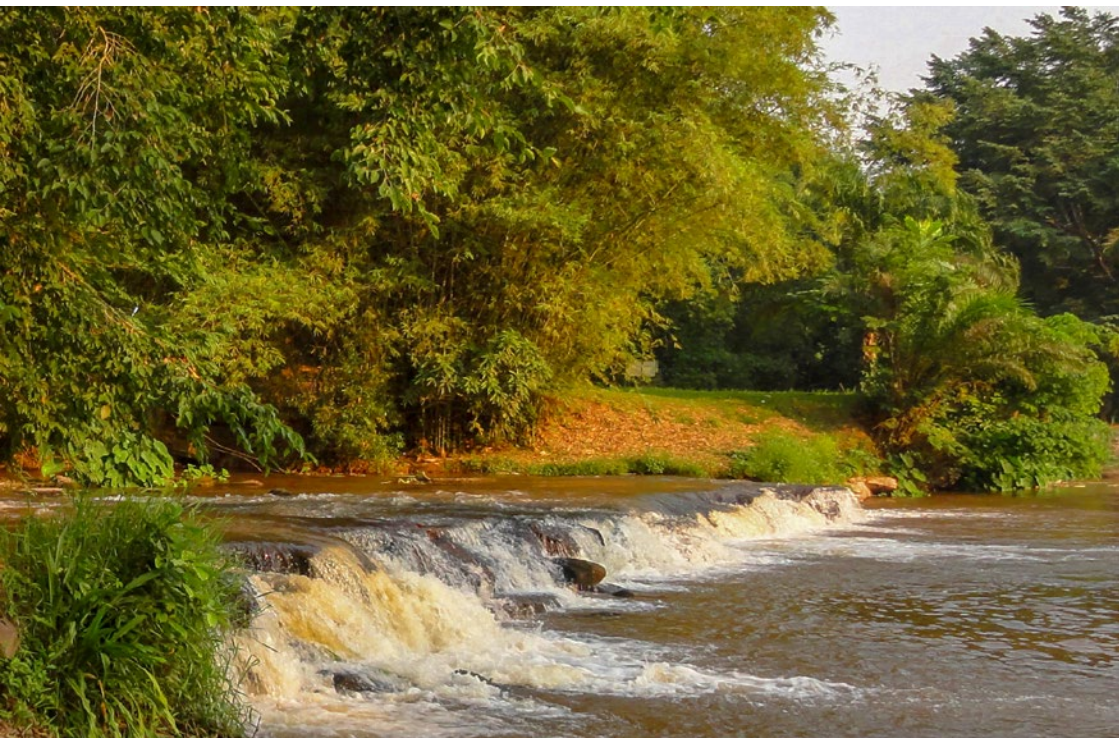
Hauptort (*kaputlek*): Chitwouj

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 [dʒitwɔʃ] 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 kùrrjian) 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 berüchtigtter 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 unverschämte 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](https://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 lemuisische 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* [setʃam]. Einige sind überzeugt, dass der Sesam 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 erlauchten Zauberwort das Tor zur Höhle der vierzig Räuber aufspringen lässt. Andere wollen wissen, dass der Züchter der lemuischen Sorte



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.

Baba geheißen 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 unbeachtet 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 beigeben 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  $370 \times 185$  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.



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.



# Baie des Lambis

## Die Sacula und ihre Kultur der Riesenflügelschnecke

An einem Flussdelta, das wenige Kilometer nördlich von Sentores liegt, lebten in großer Abgeschiedenheit 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.»<sup>1</sup> Einige Jahre später dann kommt Babye nach neuen Untersuchungen zum Schluss, dass «es gegenwärtig nur eine Herkunft der Sacula gibt, die man als gesichert ansehen kann: unbekannt.»<sup>2</sup>

Die Spuren der Sacula lassen sich möglicherweise bis ins erste vorchristliche Jahrhundert zurückverfolgen lassen.<sup>3</sup> 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.<sup>4</sup> 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.<sup>5</sup>

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.<sup>6</sup> «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.»<sup>7</sup>

### **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.<sup>8</sup> Bis auf einen Lendenschurz unbekleidet steht sie da und stemmt mit der Linken stolz eine Riesenflügelschnecke 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 Gran Douvantèt, 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 Gran Douvantèt oder Gran Frons, «Große Stirn».<sup>17</sup>

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

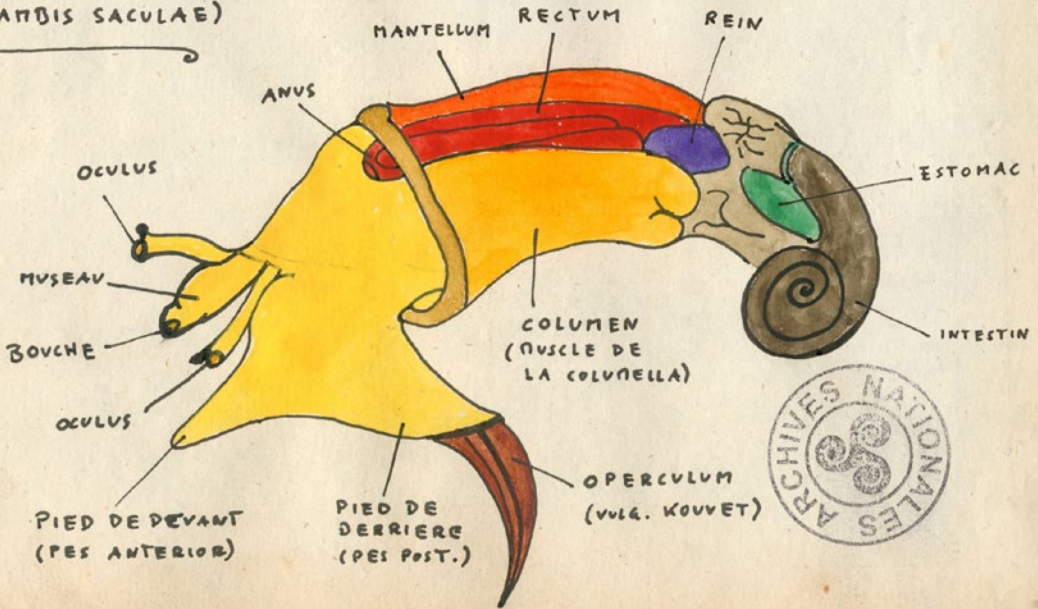
wundersamen Muschel verschrieben haben, um selbst Herrinnen über die Aufregung ihrer Nächte zu sein.» Dass Blagbelle mit der Wahl der Farben bewusst auf die aphrodisierende Wirkung der Riesenflügelschnecke anspielen wollte, lässt sich natürlich nicht beweisen. Ein Traum jedoch, der als Notiz überliefert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

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».<sup>10</sup> 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».<sup>11</sup>

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.»<sup>12</sup>

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 ziselerte «als wären sie aus Silber vom besten Goldschmied in Paris gefertigt», wie Blagbelle schwärmt.<sup>13</sup>

### **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.<sup>14</sup>

#### **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.<sup>15</sup> 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.<sup>16</sup> 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 Riesenflügelschnecke 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 Riesenflügelschnecken 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.

<sup>1</sup> Michel Babe: *La découverte d'une culture costière: les Sacula*. In: *Cahiers du Musée historique de Santa Lemusa*. 1989, Heft 2. S. 16.

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

<sup>3</sup> Reste von karbonisierter Nahrung aus dem Siedlungsgebiet konnte mittels Radiokohlenstoffmethode (C-14) auf das erste vorchristliche Jahrhundert datiert werden. Siehe Babe: *Op. cit.* (1989) S. 15. Babe räumt 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.

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> 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.

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

<sup>7</sup> 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 Perlentäucher 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.

<sup>8</sup> 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).

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

<sup>10</sup> 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.

<sup>11</sup> Conseil national des arts culinaires: *Op. cit.* S. 249.

<sup>12</sup> 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*.

<sup>13</sup> 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].

<sup>14</sup> 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 de Santa Lemusa*. 1999, Heft 1. S. 79–90.

<sup>15</sup> 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.

<sup>16</sup> 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.

<sup>17</sup> 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](https://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.