



SUD – GOULOUSIN





«»

(«»)

Lemusisches Sprichwort

Samuel Herzog (Hrsg.)

Goulousin

Die sieben Regionen von Lemusa: Band 6 (Süden)

Mit Texten und Bildern von:

Jana Godet

Samuel Herzog

Samuel Q. Herzog

José Maria

Peter Polter

Hana Bosk

Ida Versmer

Lektorat: •••

Korrektorat: •••

Gestaltung: Textwerft und Thea Sautter, Zürich

© 2022 by •••

ISBN •••

Inhalt

Vorwort	11
Das Goulousin: Gärten und Ebenen, Sümpfe, Salz und Sagen	
St-Sous und Gamajulek	13
St-Sous	15
Das Dorf der Gärtner im Norden des Mont Goulou	
Ingwergarten	19
Einer der schönsten botanischen Gärten der Insel	
Die Diät	22
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Jenjam Sousa	29
Ingwer (<i>Zingiber officinale</i> Elélia) aus St-Sous	
Restaurant Le Miskat	33
Mitten in einem Bambuswald pflegt man das Erbe der Sousa	
Die Kontrahenten	36
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Stofi de la Comtesse	37
Klippfisch-Kartoffel-Auflauf mit Milch, Ingwer und Muskat	
Rotul	39
Weizenkekse mit Ahornsirup, Ingwer, Muskat, Piment und Chili	
Askatas	41
Kloi, Chinesen aus der Hauptstadt und weltreisende Jäger	
Das stolze Glühwürmchen	42
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Es muss nicht immer Charleston sein	45
Die 17.Kolumne* von José Maria – Omère Lacanne aus Askatas	
Plaine d’Haris	49
Ein Naturpark mit seltenen Pflanzen und Tieren	
Erkenntnis ohne Frucht	53
Ein Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz	
Waschkiri	57
Gewürzmischung aus Kassanuks, Sesam, Koriander und Salz	

Das Labyrinth	58
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Die Jagd auf das Bernsteinhuhn	61
Die 23. Kolumne* von José Maria – aus der Plaine d'Haris	
LIJI	65
Die Laboratoires interdisciplinaires Jules Iette in Askatas	
Loia d'Askatas	69
Lorbeer (<i>Laurus nobilis</i> var. <i>askatasis</i>) aus Askatas	
Restaurant Les joies du donjon	73
Wo einst Verbrecher verschwinden sollten, tafelt man heute fein	
Der Polizeihund	74
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Kaul Donjon	77
Melonenkaltschale mit Buttermilch, Minze und Tabasco	
Dabize und Marolipie	79
Dabize	81
Verstreute Häuser und Höfe am Mont Lipain	
Tod einer Eselin	82
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Pipopée	85
Eine Gottheit für kulinarische Hasardeurinnen und Hasardeure	
Pipsch	89
Joghurt-Kaltschale mit fermentierter Roter Bete und Lupinen	
Die Augen des Zwergs	90
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
St-Pierre und Musmak	93
St-Pierre	95
Die Hauptstadt des Südens liegt idyllisch am Ufer der Salée	
Mai-té	99
Eine mehr als dreitausendjährige Kultur vom Mont Puvis	

Käfers Glück	104
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Tsinadnismus	107
Welt als Ei – die Kosmogonie der Mai-té	
Doma	117
Ferm. Komsawibohnen (<i>Glycine purpureocoerulea</i>) aus St-Pierre	
Kokombe Doma	121
Schmorgurke mit Hackfleisch und fermentierten Bohnen	
Leporidrom	125
In der Hasenkampfarena treten abgerichtete Kaninchen an	
Lapen Arlène Lupin	131
Kaninchen aus dem Ofen, mit Kartoffeln, Knoblauch, Oliven	
Hase im Wein	132
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Tivinis und Konso	135
Tivinis	137
Uralte Siedlung mit niedrigen Steinhäuschen und Pfahlbauten	
Die Süße der Tomaten	146
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Vincent Pouffé	147
Der Verfasser von La Chambre des Méduses lebte in Tivinis	
St-Lemusa	151
Am Strand wirkte die Heilige Wunder – und wurde gefressen	
Die Austern von Layon	155
Sarah Tibuni über eine Liebe am Rand der Mangroven von Tivinis	
Dangmyeon de Tivinis	161
Nudeln aus Süßkartoffelstärke an scharfer Sauce	
In der Nudelfalle	162
Izak Boukman verzweifelt im Restaurant Krapillon	
Steinschleuder	165
Ein Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz	

Castebar und Salmoz	169
Castebar	171
Die Heimat der Variser wirkt elegant und etwas verschlafen	
Variser	177
Vom 1.–6. Jahrhundert beherrschte dieses Volk den Süden	
Codex fuscinatorum	181
Die Welt der Variser – eine Handschrift aus dem 16. Jahrhundert	
Die Insel der Gabeln	185
Eine Exkursion der Loge von Castebar ins Amazonas-Tiefland	
Laurent Edel	187
Der Unternehmer und seine Konservenfabrik	
Odom	189
Gewürzmischung aus Fenchel, Koriander, Pfeffer und Kassie	
Fnuï de Castebar	193
Fenchel (<i>Foeniculum vulgare var. dulce</i>) aus Castebar	
Jules Iette Une feste en cuisine	197
Das vermutlich älteste Kochbuch entstand 1331 in Castebar	
Ecole de cuisine Jules Iette	203
Eine ehrgeizige Kochschule auf der Dauphine	
«Pages blanches» d’Annemarie	205
Kutteln vom Rind, in Milch geschmort mit Morcheln	
Tendons de buef Jules Iette	209
Sehnen vom Rind, mit Gewürzen in Wein geschmort	
Fleur	213
Ein Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz	
Sopros	215
Kaltschale aus Kichererbsen, Gurke, Roter Bete und Knoblauch	
Das Geheimrezept	216
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Saline Le Umas	219
Im Süden der Insel wird seit dem 17. Jahrhundert Salz gewonnen	
Neige Bandon	223
Salz (<i>Natriumchlorid</i>) aus den Salinen von Le Umas	

Quisville und Dexiyam	227
Quisville	229
Einst war das Waldstädtchen reich, heute liegt es in Ruinen	
Das Ballett der Störrischen	235
Sarah Tibuni über die magische Kraft einer kleinen Frucht	
Kan di Quisville	241
Langer Pfeffer (<i>Piper longum</i>) aus Quisville	
Glace Genis taisi	245
Eis mit Kokosmilch, Karamell, Langem Pfeffer und Zitronenzeste	
Der Bub auf der Palme	246
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Restaurant La Désirade	249
Das südlichste Lokal der Insel ist mehr als ein Ort feiner Speisen	
Die gekränkte Nacht	250
Eine wahre Geschichte von Jana Godet	
Eine seltsame Wette	255
France Duchamp erzählt, wie sie zum La Désirade kam*	
Kawotaise	261
Dip aus gebackenen Karotten und Süßkartoffeln mit Kardamom	



Die Wappenfarbe des Goulousin ist ein dunkles Vermillon wie das der Ingwerblüten im Jardin Gingembre bei St-Sous. Das Wappentier ist der Cacoulon.

Vorwort

Das Goulousin: Gärten und Ebenen, Sümpfe, Salz und Sagen

Das Goulousin ist die südlichste Region der fiktiven Insel Lemusa. Die Gegend ist mehrheitlich flach und nur ein kleiner Teil der rund 240 Quadratpep ist bewaldet. Die höchste Erhebung ist der Mont Goulou mit 410 m ü. M. Der größte Fluss ist die Salée, die von St-Sous aus träge nach Süden fließt und bei Le Umas ein Marais bildet. St-Sous ist vor allem bekannt für seinen Úsparadlek Jenjam (Jardin Gingembre), einen der schönsten Botanischen Gärten der Insel mit einem riesigen Artenreichtum. Im Nordosten der Region liegt die Plaine d'Haris mit ihren Tümpeln, alten Eichen und seltenen Tieren. Im Nahen Askatas forschen die kulinarisch gesinnten Laboratoires interdisciplinaires Jules Iette. Sie sind nach dem Verfasser eines alten Kochbuchs benannt, das man in Cas-tebar fand, dem südlichsten Ort der Insel. Hier hatten einst die Variser



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

das Sagen, sie leben heute noch in ihrem Codex der Gabeln fort, dessen Geheimnisse von einem Verein gehütet werden. Im Dörfchen Tivinis sind die Häuser teilweise auf Stelzen gebaut, in der Gegend gibt es besonders schöne Strände und ausgezeichnete Meeresfrüchte, vor allem Austern. Vom einst reichen Quisville sind fast nur noch Mythen erhalten. Der Hauptort der nur schwach besiedelten Region ist St-Pierre, das einerseits wegen seiner Hasenkampfarena bekannt ist, dem Leporidrom. Andererseits ist die Gegend östlich von St-Pierre auch das Stammland der Mai-té, deren Kultur heute noch gepflegt wird – umso mehr, seit sich Odette Sissy zur Diktatorin der Insel gemacht hat, denn sie ist selbst eine Mai-té.

Das Goulousin hat seinen Namen vom Goulou, dem lemusischen Vielfraß, dem man auch heute noch begegnen kann. Die einzelgängerischen Tiere dürften früher im Süden der Insel besonders zahlreich unterwegs gewesen sein.

01

St-Sous und Gamajulek



Xitirin
Acheta papilionis

Die Gamajulek ist ein wenig bewaldetes Gebiet im Norden des Mont Goulou. Der Hauptort St-Sous fällt durch seine üppigen Gärten auf. Im Südwesten der Siedlung liegt einer der schönsten botanischen Parks der Insel. Im Norden des Departements breitet sich bei Askatas die Plaine d’Haris aus, eine Feuchtwiese mit mächtigen Solitäreichen und einer einzigartigen Flora und Fauna. Hier lebt auch Xitirin (*Acheta papilionis*), eine Grille, die wegen ihres Gesangs «Sirene» (lemusisch *tirin*) genannt wird.

St-Sous ORT

Überall in dem kleinen Dorf sorgen Gärtnerinnen und Gärtner für einer üppige Vegetation.

Ingwergarten PRODUZENT

Die große Anlage bei St-Sous ist einer der schönsten Botanischen Gärten der Insel.

Jenjam Sousa GEWÜRZ

Der getrocknete Ingwer aus dem Garten der Gräfin ist ein ganz eigenes, hochinteressantes Gewürz.

Restaurant Le Miskat LOKAL

Mitten in einem Bambuswald pflegen zwei Herren in ihrem Etablissement das Erbe der Sousa.

Stofi de la Comtesse REZEPT

Aus dem Miskat: Klippfisch-Kartoffel-Auflauf mit Milch, Ingwer und Muskatnuss.

Rotul REZEPT

Das Teegebäck der Gräfin: Weizenkekse mit Ahornsirup, Ingwer, Muskat, Piment und Chili.

Askatas ORT

Das kleine Dorf mit seiner seltsamen Geschichte ist heute vor allem wegen des nahen Naturparks bekannt.

Es muss nicht immer Charleston sein PORTRÄT

José Maria über den weltreisenden Dichter Omère Lacanne aus Askatas.

Plaine d’Haris NATURSCHUTZGEBIET

Ein Naturpark rund um eine Feuchtwiese mit seltenen Pflanzen und Tieren.

Waschkiri MAHAX

Gewürzmischung aus Kassanuks, Sesam, Koriander und Salz – ein Rezept der Klo.

Erkenntnis ohne Frucht FORSCHUNG

Auf der Jagd nach einem Waschkiri begibt sich Ruben Schwarz in Gefahr – oder auch nicht.

Die Jagd auf das Bernsteinhuhn VERSUCH

José Marias hat großes vor in der Plaine d’Haris – scheitert aber an einer kleinen Pfeife.

Liji INSTITUTION

In den Laboratoires interdisciplinaires Jules Lette werden auf verschiedenen Wegen Nahrungsmittel erforscht.

Loia d’Askatas GEWÜRZ

An den Rändern der Plaine d’Haris wächst ein Lorbeer, der als ganz besonders aromatisch gilt.

Loia d’Askatas GEWÜRZ

An den Rändern der Plaine d’Haris wächst ein Lorbeer, der als ganz besonders aromatisch gilt.

Restaurant Les joies du donjon LOKAL

Wo einst Verbrecher verschwinden sollten, tafelt man heute fein – und legt sich gleich nebenan hin.

Kaul Donjon REZEPT

Eine Erfrischung aus dem Kerker: Melonenkalt-schale mit Buttermilch, Minze und Tabasco.



Region (*randa*): Sud (*midi*), Goulousin

Departement (*semsal*): Gamajulek

Hauptort (*kaputlek*): St-Sous

Postleitzahl: LM-0601 | Telefonvorwahl: +69 (0)6

Höhe: 85 m ü. M.

Einwohner im ganzen Gebiet: 708 (Mai 2011)



St-Sous

Das Dorf der Gärtner im Norden des Mont Goulou

Die kleine Gemeinde St-Sous im Süden von Lemusa ist hauptsächlich wegen des Jardin Gingembre bekannt, der unmittelbar westlich des Dorfes beginnt. In den Jahren nach 1907 von der Comtesse Sheherazade Marie-Belle de Sousa angelegt, gehört der Jaden Jenjam zu den ältesten und schönsten Gärten der Insel. Vor Ankunft der Comtesse bestand das Dorf nur aus ein paar verstreuten Bauernhöfen und einem kleinen Kirch-

In St-Sous sprießt, blüht und duftet es an allen Ecken und Enden.

lein, in dem die Heilige Susanna von Maioli verehrt wurde. Sie gab dem Weiler damals auch den Namen. Dann bauten die Gärtner und Arbeiter des Jardin Gingembre hier Hütten und Häuser auf Grundstücken, die ihnen die Comtesse überlassen hatte – aus Dankbarkeit für die geleisteten Dienste und zugleich wohl auch, um stets genügend Fachkräfte in ihrer Nähe zu wissen. Mit der Zeit wuchsen diese Gebäude zu einem kleinen Dorf zusammen, das erst Cases Sousa, dann Sousa, dann Sous genannt wurde und heute St-Sous heißt – wobei sich die «Heiligensprechung» der Comtesse wohl der klanglichen Ähnlichkeit zwischen ihrem Namen und dem der Susanna verdankt, deren Kapelle auch heute noch im Dorfkern steht. So erklärt es sich jedenfalls Quentin Le Gall, der 1994 ein kleines Büchlein über die Sousa geschrieben hat.

Natürlich ist St-Sous, das Dorf der Gärtner, ebenso sorgfältig wie kunstvoll begrünt. Ja es gibt sogar Leute, die behaupten, die Hauptstraße des kleinen Weilers sei in Wahrheit der schönste Teil des Ingwergartens – was natürlich auch damit zu tun hat, dass die R8 nicht direkt durchs Dorf führt. Tatsächlich gibt es hier kaum eine Mauer, die nicht von Rosen oder Glyzinien bewachsen, von Bougainvillea überwuchert, von Oleander überragt oder von prachtvollen Palmen beschattet wird.

Eine gewisse Bedeutung hat St-Sous heute auch als Hauptort des Departements Gamajulek, zu dem auch Askatas gehört. Der Name dieses Departements geht auf das lemusische Verb *gamajujie* [gama|y|je] zurück, das heute allerdings kaum noch gebraucht wird. Es wird meist einfach mit «küssen» übersetzt, doch das trifft die Sache wohl nicht ganz. In den *Miscellanea inusitata* von Jacob Schychs von 1679 (S. 18) findet sich eine lateinisch Klammerbemerkung, die eine etwas genauere Vorstellung von der ursprünglichen Bedeutung gibt: «li gamajui (id est, in os suum susurrat)» – also: «er (sie) flüstert ihm (ihr) in den Mund». Der Name des Departements müsste also wie folgt übersetzt werden: «der Ort (*lek*), wo man sich in den Mund flüstert». Auf was für Traditionen auch immer sich der Name der Gegend bezieht, es hat sich davon offenbar nichts er-

Entlang der Hauptstraße von St-Sous quellen die Oleander, Rosen und Bougainvillea über Mauern und Zäune.





Viele Häuser in St-Sous sind aus Holz gebaut, manche aufwendig verziert.

halten. Gleichwohl hört man gelegentlich die Vermutung, der Name des Departements gehe auf die Praktiken einer Sekte zurück, die sich früher in dieser Gegend versammelt habe.

Von 1963–1969 wurde in St-Sous jeweils im April ein kleines Jazzfestival durchgeführt. Die Konzerte fanden bei guter Witterung in den schönsten Gärten der Gemeinde statt. Für die letzte Ausgabe hatte man den schwedischen Pianisten Jan Johansson als Spezialgast eingeladen, der leider kurz vorher bei einem Autounfall mit einem Bus ums Leben kam. Anne Fagot, die in St-Sous und Sentores als Klavierlehrerin tätig ist und in Gwosgout einen Chor leitet, will die Tradition dieses Festivals wieder aufnehmen und hat sich hierfür mit der Fondation Sousa zusammengesetzt, denn die Konzerte sollen an den schönsten Plätzen im Ingwergarten stattfinden.

Zwischen St-Sous und dem Park der Gräfin erhebt sich ein mächtiger Bambuswald. Hier ist eine Außenstation des Botanischen Instituts der Universität von Port-Louis eingerichtet. Und gleich daneben bietet das Restaurant Le Miskat eine einfallsreiche Küche an.



Ingwergarten

Einer der schönsten botanischen Gärten der Insel

Die Geschichte des Ingwergartens illustriert, dass auch jemand mit karmesinrot geschwungenen Lippen, rehbraunen Augen und einer alabasterblassen Haut einen grünen Daumen haben kann. Als die Comtesse Sheherazade Marie-Belle de Sousa 1907 ein rund 25 Hektaren großes Stück Wald einige Kilometer nordwestlich von St-Pierre erwarb, hatte sie bereits ein bewegtes Leben in gewissen «Salons» der französischen Hauptstadt hinter sich.

Zu den romantischsten Orten zählt der von Kokospalmen umstandene Schildkröteich.



Ob es sich bei der Dame, die sich da so voller Hingebung die Füße einschäumt, tatsächlich um die Comtesse Sheherazade Marie-Belle de Sousa handelt? Quentin Le Gall jedenfalls ist überzeugt, dass er seine Comtesse eindeutig mit der 1889 von Jean-Léon Gérôme gemalten *Femme nue* identifizieren kann. Er hat deshalb auch eine Reproduktion des Gemäldes im Restaurant Le Miskat in St-Sous aufgehängt, die allerdings unterdessen ein wenig verblasst wirkt.

ORIENTALISCHE ZÜGE

Die Comtesse mit dem märchenhaften Namen kam vermutlich 1862 in Lyon als Marie Sousa zur Welt. Sie war die Tochter eines Ministerialbeamten und einer Privatlehrerin aus Savoyen. Ihren Erfolg verdankte sie ihrem Geschäftssinn, vor allem aber auch den für damalige Verhältnisse sehr orientalisch anmutenden Zügen ihres Gesichts und dem makellosen Teint ihrer Haut. Ihr Vermögen machte sie in Paris in einem Etablissement, das sich auf orientalische Tänze etc. spezialisiert hatte. Wobei wohl vor allem das etc. einiges Geld einbrachte. Auch Maler wie Jean-Léon Gérôme, Georges-Antoine Rochegrosse oder Lecomte du Nouy sollen gelegentlich in dem Salon oriental verkehrt haben. Ja es heißt sogar, die Comtesse de Sousa sei Gérôme für einige seiner Bilder Modell gestanden: Quentin Le Gall, der 1994 ein kleines Büchlein mit dem Titel *Le jardin de la Comtesse* (St-Sous: Éditions Le Gall) über die Sousa und ihren Garten publiziert hat, will sie auf einer Badeszene von 1889 wiedererkennen (*Femme nue*).

Warum Marie Sousa 1902 Frankreich verlassen musste, ist bis heute nicht ganz geklärt. Le Gall vermutet, ihre überstürzte Abreise aus der französischen Hauptstadt stehe in einem indirekten Zusammenhang mit der Affäre Dreyfus. Über Details schweigt er sich allerdings aus. Fest



In sumpfigeren Zonen des Gartens wurden Eukalyptusbäume gepflanzt, die für eine gewisse Austrocknung Bodens sorgten.



Offenbar wurden einige der Schildkröten, die in den diversen Teichen des Ingwergartens leben, auch gelegentlich kulinarisch verarbeitet – nicht nur zu Suppen, sondern auch zu herzhaften Ragouts, wie Quentin Le Gall zu berichten weiß. Ein ähnliches Schicksal erlitten auch Frösche, Schnecken und Echsen.

steht, dass die Comtesse ihr Land mit einem beträchtlichen Vermögen verließ. Und man fragt sich gelegentlich, ob orientalisch wirkende Anmut allein genügte, so viel Geld zusammenzubringen. Via Guyana gelangte Sousa 1905 nach Lemusa, kaufte sich ein Appartement in Port-Louis und begann, das Land systematisch zu bereisen. Nach Le Gall soll die Einführung des allgemeinen Frauenwahlrechts im Jahre 1906 ihre Entscheidung wesentlich beeinflusst haben, sich auf der Insel niederzulassen.

ENTSTEHUNG EINES GARTENS

1907 entdeckte sie südlich des Marais von Sentores ein flaches Stück Wald, in dem ein Bauer seine Schweine und Hühner weiden ließ. Sie konnte 25 Hektaren des Waldes kaufen, später noch mehr. Systematisch begann Sousa, den Wald in einen Garten zu verwandeln. Dabei wurde sie von Eléa Robin unterstützt, einer jungen Frau aus Port-Louis. Als Berater stand ihnen der aus Rouen stammende Botaniker Samson Leblond zur Seite, der seit einigen Jahren schon auf Lemusa lebte.

Die Diät

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein Eukalyptus ging zum Arzt. Er habe immer einen solchen Durst, klagte er, sicher stimme etwas mit seiner Verdauung nicht oder mit seinem Blut. Der Arzt untersuchte den Baum auf Harz und Nieren, doch er konnte nichts finden. «Versuchen Sie es doch mal mit einer Diät», schlug er seinem Patienten also vor, denn es fiel ihm nichts Besseres ein. Der nickte zufrieden und kehrte an seinen Standplatz zurück. Am zweiten Tag seines Trinkverzichts merkte er schon, wie der Boden um ihn her allmählich feuchter wurde. Am vierten Tag begann er ein wenig einzusinken. Nach zwei Wochen ragte bloß noch die obere Hälfte seiner Krone aus dem Sumpf, ein paar Tage später schloss sich der Schlamm mit einem zufriedenen Schmatzen über dem letzten Blatt des Baumes.

Wer dieses Drama kennt, der versteht den weisen Ratschlag, den ein Schild in der Taverne zu St-Sous den Gästen erteilt: Du sollst die Talente ehren, die Gott dir in die Wiege gelegt – und sei es auch nur dein Durst.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 134.



Zeichnung von Ida Versmer. TROK-
RUFLIAK ist das lemuische Wort
für «Arzt» oder «Ärztin».



Zu dem Grundstück, das die Comtesse 1907 erwerben konnte, gehörte auch ein blaues Häuschen aus Holz, das heute noch steht. Die Hütte, deren Farben ein wenig verblasst sind, diente der Gräfin und Elélia Robin in den ersten Jahren als Behausung. Heute wird sie nur noch als Geräteschuppen und Lager benutzt. Vor ein paar Jahren hat man ihr ein neues Dach verpasst.

Die zwei Frauen wohnten zunächst in einer einfachen Hütte, die heute noch steht und als Geräteschuppen benutzt wird. Alle Energie floss in den Aufbau des Gartens. Erst 1915 ließ die Comtesse über steinernen Fundamenten ein mächtiges Holzhaus mit 15 Zimmern errichten, das Elélia und die Comtesse 1916 beziehen konnten.

Bevor die Arbeiten am Garten selbst begannen, wurde ein Zaun rund um das Grundstück errichtet, der gefräßige Tiere abhalten sollte. Alsdann wurden einzelne Lichtungen und Wege in den Wald geschlagen. Da der Boden mehrheitlich sauer war, wurde Humus aus anderen Gegenden der Insel herbeigeschafft.

In einigen Zonen wurden Eukalyptusbäume gepflanzt, deren mächtiger Durst für die nötige Trocknung sumpfigen Bodens sorgte. An anderen Stellen legte das Gartenteam der Comtesse Weiher und Tümpel an als Heimat für Wasserpflanzen und Tiere aller Art. So entstanden über die Jahre hinweg kleine Landschaften von ganz unterschiedlichem Charakter,

Themen-Gärten mit verschiedenen botanischen Schwerpunkten. Aufbau und Pflege des Parks beschäftigten ein ganzes Team von Gärtnern und Arbeitern. Einige von ihnen errichteten sich mit der Zeit Hütten und Häuser am östlichen Rand der Einzäunung, auf Land, das ihnen die Comtesse überließ. So entstand das heutige Dörfchen St-Sous.

PFLANZEN AUS ALLER WELT

Manche der Pflanzen, die heute in dem großen Garten wachsen, ließ die Comtesse von weit her kommen. Sie beauftragte spezialisierte Händler aus England oder Frankreich, die ihr Samen aus Asien und Indien besorgten. Keimung und Aufzucht ihrer Schützlinge überwachte sie offenbar meistens selbst – und wenn man den Erzählungen glauben will, tat sie das mit einem ganz erstaunlichen Erfolg. Vom Ingwergarten aus haben sich denn mit der Zeit auch manche Pflanzen über die ganze Insel verbreitet, und so verdankt die Flora von Lemusa der Dame mit den orientalischen Gesichtszügen eine ganze Reihe von Bereicherungen.

Als die Comtesse 1954 starb, registrierte das Pflanzenverzeichnis des Parks mehr als 4000 Arten, heute sollen es sogar doppelt so viele sein. Die Gräfin vermachte den Garten zusammen mit dem immer noch ansehnlichen Vermögen ihrer geliebten Assistentin Elélia Robin, die ihn 1960 dem Staat überließ – mit der Auflage, den Park mindestens fünfzig Jahre lang zu bewahren und für das Publikum an sämtlichen Tagen des Jahres zugänglich zu halten. Die Behörden des Goulousin haben diesen Auftrag ernst genommen und einen Park geschaffen, der ebenso schön wie erholend und, dank verschiedener didaktischer Anlagen, auch äußerst lehrreich ist.

VOM KAKTUS BIS ZUR RAPHIAPALME

Es gibt ein größeres Stück Regenwald, in dem man die üppige Vegetation in den verschiedenen Zonen der Forêt tropicale studieren kann. Über Treppentürme kann man hier sogar bis zu den Kronen der Urwaldriesen hinauf steigen (man sollte sich dabei allerdings vor den Affen in

In einem der größeren Teiche des Ingwergartens schwimmt diese kleine, von hohen Palmen bestandene Insel.



Acht nehmen, die sich hier zahlreich tummeln und nichts höher schätzen als das Picknick der Parkbesucher – oder das, was sie dafür halten). Ein Gewürzgarten führt zahllose Aroma- und Heilpflanzen der Gegenwart und Geschichte vor. Er wird auf einer Seite von einem Hain aus den von der Gräfin so geliebten Muskatbäumen beschattet.

Der Palmengarten illustriert die unglaubliche Formenvielfalt der Familie der *Arecaceae* (oder *Palmae*) – von der kleinen, europäischen Zwergpalme (*Chamaerops humilis*) bis zu den riesigen *Raphia* mit ihren bis zu 25 Meter langen Wedeln. In einem sogenannten Bauerngarten werden die verschiedenen Früchte, Gemüse, Leguminosen, Reissorten, Zucker und Palmprodukte der Insel erklärt. Besonders romantisch sind auch viele der Nassgärten in dem Park, etwa die Seerosenteiche oder der von Kokospalmen umstandene Schildkröteenteich, in dem auch verschiedene Fische schwimmen. Es gibt einen Orchideengarten, der allerdings



Auch kleine Süßwasser- oder Sumpfschnecken, die es in den Teichen des Gartens in Hülle und Fülle gibt, wurden von der Comtesse kulinarisch geschätzt und unter anderem zu einer Suppe verarbeitet, die sie mit Milch verfeinerte und mit Rosenblättern parfümierte. Auf dem Internet huldigt ein Videoclip der Schönheit der Schnecken im Ingwergarten vimeo.com/293832095.



Natürlich lockt eine solche Anlage auch die verschiedensten Tiere an: Insekten und Schmetterlinge in allen Farben, Vögel und kleine Reptilien. Sie alle tragen nicht nur zum Biosystem des Gartens bei, sie machen mit ihren unterschiedlichsten Gesängen den Besuch im Park auch zu einem musikalischen Erlebnis.



In einer Abteilung des Gartens, die von Elélia Robin angelegt wurde, wachsen mehr als 400 Sorten Ingwer. Hier wurde zweifellos auch die spezielle Form des *Zingiber officinale* gezüchtet, die heute den Namen der Gärtnerin trägt, von der Fondation Sousa in größerem Stile angebaut und in getrockneter Form als Jenjam Sousa verkauft wird.

mit der Forêt d'Orchide im Norden von Lemusa nicht ganz mithalten kann, und sogar einen für die klimatischen Verhältnisse im Süden der Insel recht ungewöhnlichen Kaktuspark. Ein Höhepunkt ist auch der eigentliche Ingwergarten, das Ziehkind von Elélia Robin, die auf die Zucht von Zingiberaceae spezialisiert war. Von Galgant (*Alpinia galanga*) über Gewürzliien (*Kaempferia galanga*) oder Zitwerwurzel (*Curcuma zedoaria*) bis zum wunderschönen Fackelingwer (*Etilingera elatior*) kann man hier mehr als 400 Vertreter der Familie kennenlernen. Dieser Teil des Gartens hat denn auch der ganzen Anlage ihren Namen gegeben, die heute als Üsparadlek Jenjam oder Jardin Gingembre bekannt ist.

Elélia starb 1980. 2010, also dreißig Jahre später, gründete ihre Großnichte Clelia Robin, 1984–1990 Staatspräsidentin von Lemusa, eine Stif-



In dem 1915 über steinernen Fundamenten errichteten Wohnhaus der Comtesse ist heute das Besucherzentrum eingerichtet – kleine Ausstellungen thematisieren die Wunder des Gartens und ein Shop verkauft Bücher und Souvenirs.

tung mit dem Ziel, den Fortbestand des Ingwergartens zu sichern. Diese Fondation Sousa teilt sich heute die Verantwortung für den Garten mit den Behörden des Goulousin. Der Jardin Gingembre zählt mit 20'000 Eintritten pro Jahr zu den gut besuchten Stätten der Insel, doch reicht dieses Geld für den Unterhalt des Gartens nicht ganz aus. 2011 kaufte die Fondation deshalb acht Hektaren Land dazu und baut dort heute mit großem Erfolg Ingwer an – im Wechsel mit allerlei Gemüse, denn der Ingwer hat einen sehr hohen Nährstoffbedarf. Ein großer Teil der jährlich gut 60 Tonnen werden frisch verkauft, ein Teil aber auch getrocknet und so als Jenjam Sousa verkauft oder zu verschiedenen Produkten (Ingwertee, Bonbons und Sirup) verarbeitet.

In dem mächtigen, von riesigen Bäumen umstandenen Wohnhaus ist heute das Besucherzentrum eingerichtet. Kleine Ausstellungen thematisieren einzelne Aspekte der unermesslichen Pflanzenwelt des Gartens und in einem Shop werden Souvenirs verkauft.



Das Rhizom ist der kulinarisch wichtigste Teil der Ingwerpflanze, aus ihm sproßien die Triebe.

Jenjam Sousa

Ingwer (*Zingiber officinale* Elélia) aus St-Sous

Auf Lemusa kommen ganz verschiedene Ingwer vor. Die größte Sammlung von Zingiberaceae gibt es im Üsparadlek Jenjam bei St-Sous zu bestaunen. Unmittelbar neben dem Park baut die Fondation Sousa seit 2011 eine Sorte für den Handel an, die von der Gärtnerin und Ingwerspezialistin Elélia Robin (1887–1980) zu Beginn des 20. Jahrhunderts erfunden wurde. Auf dem acht Hektaren großen, von Kokospalmen beschatteten Gelände produziert die Stiftung jährlich sechzig Tonnen des Rhizoms. Ein Teil davon wird getrocknet, pulverisiert und als Jenjam Sousa verkauft. HOIO bezieht das Gewürz direkt von der Fondation Sousa.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Die ausdauernde, mit ihren langen Blättern ein wenig wie Schilf aussehende Staude wird 50–100 cm hoch. Sie bildet ein gelbliches Rhizom,



HOIO verkauft Jenjam Sousa in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 25 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Jenjam Sousa wurde 2016 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

das knapp unter der Erde wächst und sich unregelmäßig fächerförmig verzweigt. Die Wurzeln werden diesem Spross entlang gebildet. Aus dem Rhizom sprießen Triebe, die einen mehr als meterhohen Scheinstamm bilden. Diese Triebe enden in einer kompakten, eiförmigen Ähre. Daraus wachsen blassgelbe Blüten, die sich zu orange oder rot leuchtenden Kapseln mit schwarzen Samen entwickeln. *Zingiber officinale* Elévia, der lemusische Ingwer, unterscheidet sich auf den ersten Blick kaum von *Zingiber officinale* Roscoe. Die Blütenstände bleiben jedoch kleiner und verfärben sich dafür sehr schnell dunkelorange bis rot.

Ingwer entzieht dem Boden viele Nährstoffe, weshalb die Gärtner der Fondation Sousa alle Jahre die Felder wechseln, einzelne Parzellen zwischendurch mit Gemüse bebauen, andere auch mal brach liegen lassen. Obwohl Ingwer eine mehrjährige Pflanze ist, wird er in der Gewürzproduktion einjährig angebaut. Fünf Monate nach der Aussaat im Frühling kann man einen ersten, milden Ingwer ernten, der frisch verwendet wird. Erst nach neun Monaten aber ist der Ingwer reif und hat so viel Aroma entwickelt, dass er auch gut getrocknet werden kann. Nach der Ernte werden die Rhizome gewaschen, in kochendes Wasser geworfen, anschließend in der Sonne gedörrt und kurz vor dem Verkauf pulverisiert.

Jenjam ist das lemusische Wort für «Ingwer», der Zusatz Sousa verweist auf die gleichnamige «Comtesse», die den Ingwergarten (Üsparadlek Jenjam) im frühen 20. Jahrhundert angelegt hat.



Der Blütenstand des lemniscatischen Ingwers ist etwas kleiner als beim und wird besonders schnell rot.

AROMA UND VERWENDUNG

Ingwer riecht warm und frisch zugleich, manchmal mit einer eher holzigen, dann mit einer eukalyptusartigen oder stärker zitronigen Note. Der Geschmack ist wärmend und pfeffrig scharf. Oft liest man, der getrocknete Ingwer komme aromatisch nicht an das frische Rhizom heran. Diese Sichtweise muss man nicht teilen. Der getrocknete Ingwer ist ein ganz eigenes, hochinteressantes Gewürz – und dies obwohl (oder vielleicht gerade weil) die flüchtigen Aromen des frischen Ingwers beim Trocknen entwichen sind. Getrockneter Ingwer riecht sehr intensiv, mit Noten von Heu, Harz und Zitruschale, manchmal auch von frischen Champignons. Im Mund ist er pfeffrig und warm. Der frische Ingwer hat etwas Blumiges, Jubilierendes, Schlingerndes, der getrocknete eher etwas Freches, Brennende und Direktes, das in gewissen Speisen durchaus seine Berechtigung hat.

Ingwer kann süße wie salzige Speisen aromatisieren. Der frische Ingwer ruft eher nach Salzigen, nach Fleisch, Fisch und Gemüse, der getrocknete aber eher nach Süßem, nach Backwaren, Broten, Schokolade.

Lemusische Rezepte mit Jenjam Sousa

Getrockneter Ingwer harmoniert mit Chili, Gewürznelke, Kardamom, Koriander, Kreuzkümmel, Kubebenpfeffer, Muskat, Oregano, Pfeffer, Rose, Safran, Zimt. Er passt zu Gemüse (Karotten, Kürbis), verarbeitetem Obst (Birnenkompott, Orangenkonfitüre), Brot, Kuchen, Biskuits, Schokolade, Honig, Kaffee.

- *Stofi de la Comtesse* (Stockfisch-Kartoffel-Auflauf mit Milch, Ingwer und Muskatnuss)
- *Pain de Mars* (Kuchen mit Ingwer, Gewürznelken, Kardamom, Piment, Sesam und Zimt)
- *Rosampli* (Weizenkekse mit Rum-Rosinen, Ingwer, Limettensaft und Limettenglasur)

Mit seiner harzigen Klarheit reißt er etwa Kekse oder Kuchen aus ihrer dumpfen Süße und bringt sie am Gaumen in Schwung. Den frischen wie den getrockneten Ingwer sollte man in der Regel nicht allzu lange mitkochen, denn die Hitze nimmt ihm Aroma – wobei der getrocknete sich etwas besser hält.

Ingwer spielt in vielen Küchen vor allem der asiatischen Welt eine wichtige Rolle, von Japan (der Mioga-Ingwer) über China, Indonesien, Thailand bis nach Indien. Auch in Europa nimmt seine Beliebtheit zu. In getrockneter Form ist Ingwer auch Bestandteil vieler Currypulver, des äthiopischen Berbere und des französischen *Quatre Épices*.

In der lemusischen Küche wird viel Ingwer verwendet, in frischer wie in getrockneter Form. Darüber wunderte sich Mitte des 18. Jahrhunderts der Dominikaner Père Cosquer in seinem *Abrégé logique de l'histoire et de la nature de S. Lemousa* (Paris, 1754 – Faksimile, Port-Louis, 2016, S.70) als er schrieb: «Es ist erstaunlich, dass sich diese Wurzel mit ihrem hitzigen Temperament bei Menschen solcher Beliebtheit erfreut, denen man eher ein wenig Abkühlung für Leib und Gemüt wünschen würde.» Heute, wo gelegentlich sogar Schnee fällt auf dem Deboulé, sähe der Pater diesen Sachverhalt wohl etwas anders.



Restaurant Le Miskat

Mitten in einem Bambuswald pflegt man das Erbe der Sousa

Zwischen St-Sous und dem Jardin Gingembre erhebt sich ein mächtiger Bambuswald. An dessen Rand bietet das Restaurant Le Miskat eine würzige Küche an, deren spezielles Merkmal es ist, dass nahezu jedes einzelne Gericht von der Vorspeise bis zum Dessert mit einer Prise Muskat (lemusisch *miskat*) zubereitet ist. Muskat war eines der Lieblingsgewürze der Comtesse de Sousa, deren kulinarisches Erbe hier gepflegt wird.

Das Restaurant Le Miskat liegt versteckt hinter einer riesigen Mauer aus Bambus.

Der Besitzer und Chefkoch des Miskat heißt Samson Bruni, eher hinter den Kulissen, manchmal aber auch im Service, operiert sein Lebenspartner Quentin Le Gall. Die Begeisterung der zwei Herren für die Gründerin des Ingwergartens hat einen doppelten Grund: Brunis Großmutter Arlena aus St-Sous arbeitete von 1920 bis 1952 immer wieder Mal als Köchin für die Gräfin, ebenso Ozalée Sissay aus St-Pierre, die Oma von Le Gall. Kein Wunder also, kennen sich die zwei mit den kulinarischen Vorlieben der Comtesse aus. Ja, Le Gall hat sogar ein kleines Büchlein über die Gräfin und ihren Garten verfasst: *Le jardin de la Comtesse. Sur les traces de Sheherazade Marie-Belle de Sousa* (St-Sous: Éditions Le Gall, 1994).

Le Gall hat auch überall Reproduktionen von diversen Gemälden von Jean-Léon Gérôme an den Wänden aufgehängt, deren Protagonistinnen er mit der Sousa identifiziert. Das Thema ist seit Jahren ein Streitpunkt zwischen Le Gall und Bruni, der überzeugt ist, dass die Comtesse für keines dieser Bilder Modell gestanden hat. Da sich kaum brauchbare Fotografien der Gräfin erhalten haben, lässt sich nur schwer entscheiden, wer von den beiden wohl recht hat.

Fast alle Speisen, die im Miskat aufgetragen werden, haben auf die eine oder andere Weise mit der Comtesse zu tun. Besonders gern kocht Bruni nach Rezepten, die Ozalée Sissay während ihrer Dienste im Ingwergarten aufgeschrieben hat. Zu diesen Spezialitäten gehören etwa Frösche in würziger Sauce, ein orientalisch gewürztes Ragout aus Schnecken, eine Quiche mit jungem Farn, Kalbsbries an einer weißen, leicht säuerlichen Koriander-Muskat-Sauce und ein Stockfisch-Kartoffel-Auflauf mit Milch, Ingwer und Muskatnuss, der Stofi de la Comtesse. Unter den Desserts finden sich etwa pochierte Trauben mit Muskat-Zitronen-Schaum – und zum Kaffee oder Tee werden Rotul serviert, das sind Weizenkekse mit Ahornsirup, Ingwer, Muskat, Piment, Chili und weißem Pfeffer.

Zu den Reizen des Miskat gehört neben der eigenwilligen und abwechslungsreichen Küche auch die wunderschöne Terrasse. Umringt von hohen Bambusstauden, Palmen und verschiedenen Laubbäumen, umweht von den Düften der Orchideen, die sich hier überall festklammern, und begleitet vom fröhlichen Chor der Vögel und Insekten des Waldes, kann man sich hier in aller Ruhe durch die diversen Leckereien des Lokals probieren.



Die Kontrahenten

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Zwei benachbarte Gärtner in St-Sous standen in einem argen Wettstreit miteinander, denn ein jeder wollte den schönsten Garten haben und gönnte dem anderen nichts. Eines Tages zog der eine Gärtner eine Bohnenhecke so weit in die Höhe, dass keine Sonne mehr auf das Grundstück des anderen schien. Dem Beschatteten gingen daraufhin nicht nur die Blumen, sondern auch das Gemüse und die Obstbäume ein, und er litt bald einen argen Hunger. Am Ende des Sommers aber, die Bohnen waren richtig reif und schwer geworden, brach die riesige Hecke ein und fiel in den schattigen Garten des Darbenden. Der erntete das Gemüse froh, kochte den ganzen Winter lang Bohnensuppe und ließ dann Nacht um Nacht so laute Fürze fahren, dass es die Familie seines Nachbarn aus den Federn riss. Als es Frühling wurde, zogen beide Kontrahenten weg. Ihre Gärten aber versöhnten sich, überwucherten die Mauer zwischen ihnen und fanden einen neuen Besitzer in der Gestalt eines Windes, der seither hier lebt.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 156.



Zeichnung von Ida Versmer. HAWUSCH ist das lemusische Wort für «Wind».



Die Wirte des Le Miskat nennen diesen Auflauf mit Suchtpotenzial Stofi de la Comtesse.

Stofi de la Comtesse

Klippfisch-Kartoffel-Auflauf mit Milch, Ingwer und Muskat

Die Küche des Restaurants Le Miskat in St-Sous ist eine tiefe Verneigung vor der Comtesse Sheherazade Marie-Belle de Sousa, der Gründerin des Üsparadlek Jenjam mit seinen wunderbaren Anlagen, Wäldern und Teichen. Küchenchef Samson Bruni weiß alles über die kulinarischen Vorlieben der eigenwilligen Lady aus Europa und sein Lebenspartner Quentin Le Gall publizierte 1994 sogar ein kleines Büchlein über *Le jardin de la Comtesse* (St-Sous: Éditions Le Gall), das auch in farbigsten Bildern schildert, wie es an ihrem Herd und Tisch zuging.

Die «Comtesse» soll eine besondere Liebe zu Meeresfrüchten gehabt haben, die sie oft und in «erstaunlichen Mengen» (Le Gall) zu sich nahm. Ebenfalls schätzte sie Frösche, Kröten und Schnecken aller Art, wobei sie da auch gerne mit den verschiedenen Tieren experimentierte, die sie in ihrem Garten fand. Zu ihren Leibspeisen gehörte etwa eine Suppe aus

kleinen Sumpfschnecken, die sie mit Milch verfeinerte und mit Rosenblättern parfümierte. Natürlich landeten auch ganz diverse Pflanzen aus ihrem Garten in den Töpfen und auf ihrem Tisch, nicht nur Früchte und Gemüse, auch Farne, exotische Nüsse wie Ginko, Baumpilze und Lilienblüten. Aus Europa ließ sie nicht nur Wein und Champagner kommen, sondern auch immer wieder Klippfisch, den sie *Stofi* (von Stockfisch) nannte und auf ganz verschiedene Weise zu bereiten verstand. Auch das hier vorgestellte Rezept soll, versichern Bruni und Le Gall, in ihrer Küche erfunden worden sein. Heute gehört es zu den Standards auf der Karte des Miskat.

Für 2 Personen

200 ml Weißwein
 500 ml Wasser
 5 g Flachpetersilie
 10 schwarze Pfefferkörner
 400 g Klippfisch, eingeweicht*
 400 g Kartoffeln, eine mürbe kochende Sorte
 2 EL Bratbutter
 1 stattliche Zwiebel, gehackt
 6 Knoblauchzehen, gehackt
 25 g frischer Ingwer (entspricht einem Stück von der Größe einer Baumnuss), geputzt und fein gehackt
 300 ml Milch
 1 TL Ingwerpulver
 ¼ Muskatnuss, frisch gerieben (ergibt etwa einen flach gestrichenen TL voll)

* *Klippfisch muss vor Verwendung in der Regel eingeweicht und entsalzen werden. Fischstücke gut abspülen und in eine Schüssel mit reichlich Wasser legen. 24 Stunden einweichen und das Wasser öfters wechseln, wenigstens drei Mal. Vor Verwendung Fisch nochmals sorgfältig abspülen und abtropfen lassen.*

1 | Weißwein mit 500 ml Wasser, Petersilie und Pfeffer aufkochen lassen. Klippfisch hineingeben und 15 Minuten bei mittlerer Hitze garen.
2 | Fisch aus dem Sud heben, etwa 200 ml von dem Sud aufbewahren.
3 | Die Haut und alle Gräten sorgfältig entfernen und das Fischfleisch in Flocken zerlegen.
4 | Kartoffeln weichkochen, schälen, durch eine Röstiraffel drücken.
5 | Bratbutter erwärmen, Zwiebel und Knoblauch glasig dünsten, dann den frischen Ingwer untermischen und zwei Minuten mitbraten.
6 | Fischflocken begeben, etwa die Hälfte der Milch und 4 EL von dem Kochsud dazugießen. Unter ständigem Rühren 10 Minuten lang garen lassen.
7 | Die Kartoffelflocken, die restliche Milch und nochmals 4 EL Sud dazugeben und 10 Minuten über mittlerer Hitze rühren.
9 | Ingwerpulver und Muskatnuss unter die Masse ziehen und alles in eine etwa 15 × 20 cm große Gratinform füllen. Mit Butterflöckchen bestreuen und 20 Minuten in der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens backen.



So soll ein Rotul schmecken: ein wenig hart, eher trocken, würzig und ziemlich pfefferscharf.

Rotul

Weizenkekse mit Ahornsirup, Ingwer, Muskat, Piment und Chili

Die Comtesse Sheherazade Marie-Belle de Sousa hatte auch eine ausgeprägt süße Seite. Über ein Geschäft in Port-Louis ließ sie sich regelmäßig orientalische Spezialitäten wie Halva, Nougat oder Lokum liefern. Von Zeit zu Zeit beschäftigte die Comtesse in ihrem Haushalt auch Köchinnen, zum Beispiel eine junge Frau aus St-Pierre, Ozalée Sissay, die sie kulinarisch ganz nach ihrer Pfeife tanzen ließ, weshalb diese Köchin einige Rezepte ihrer Chefin aufgeschrieben hat. Bei dieser Ozalée Sissay handelte es sich um die Großmutter von Quentin Le Gall, der deswegen in seinem Büchlein über *Le jardin de la Comtesse* (St-Sous, 1994) auch einige dieser Rezepte wiedergeben kann.

Unter den Süßspeisen, die er aufführt, begeistert vor allem ein würzig-scharfer Keks namens *Rotul*, der dem *Ginger snap* oder der *Ginger nut* ähnelt – einem Gebäck, das man im ganzen Raum des ehemaligen

British Empire antrifft. Ein Ingwerg Gebäck überrascht wenig im Haushalt der Comtesse, der wir ja schließlich den Üsparadlek Jenjam, den Ingwergarten im Süden von Lemusa verdanken. Das Gebäck hat ungefähr die Größe und Form einer Kniescheibe, was laut Le Gall den Namen erklärt, *rotul* ist die lemusische Version der französischen *rotule*.

Obwohl die Comtesse ein ganzes Heer von Gärtnern beschäftigte, legte sie auch gerne selbst Hand an, oft begleitet von ihrer Partnerin Elélia Robin. Gelegentlich ließen sich die zwei Frauen am späteren Nachmittag von ihrer Köchin Kaffee und ein paar Süßigkeiten an den jeweiligen Arbeitsort bringen. Dann setzten sie sich unter eine Palme, lehnten an einen Eukalyptus oder legten sich ins Gras unter einer Trauerweide, tranken Kaffee, aßen Kekse und unterhielten sich über neue Projekte in ihrem Garten oder über die Bücher, die sie gerade lasen. Diese Gespräche waren manchmal so intensiv, dass sie bis in die Abenddämmerung hinein dauerten. Dann gingen die Frauen ins Haus und mixten sich einen Cocktail. So erinnert sich Ozalée Sissay in dem Büchlein von Le Gall.

Für 24 Kekse

- 1 Muskatblüte
- 4 Pimentkörner
- 8 weiße Pfefferkörner
- 1 kleine, getrocknete Chili, entkernt, grob zerrissen
- 250 g Weizenmehl
- 4 TL Ingwerpulver
- ½ TL Backpulver
- ½ TL Salz
- 125 g Butter, auf Zimmertemperatur gebracht, in Stücken
- 140 g Zucker
- 90 g Ahornsirup
- 60g Kandierter Ingwer, fein gehackt
- ~ Mehl für die Arbeitsfläche

- 1** | Muskatblüte, Piment, Pfeffer und Chili in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem feinen Pulver zermahlen.
- 2** | Mehl, Ingwerpulver, Backpulver, Salz und die gemahlene Gewürze gut vermischen.
- 3** | Butter begeben und alles so lange mit den Fingern verreiben bis lauter kleine Flocken aus Teig entstehen.
- 4** | Zucker, Ahornsirup und den kandierten Ingwer begeben, alles zu einem Teig verkneten, der gut zusammenhält.
- 5** | Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche knapp 1 cm dick ausrollen.
- 6** | Rondellen von etwa 5 cm aus dem Teig stechen, auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech legen und knapp 25 Minuten in der Mitte des 150 °C heißen Ofens backen.



Askatas

Kloi, Chinesen aus der Hauptstadt und weltreisende Jäger

Das Dörfchen Askatas soll einst von den Kloi gegründet worden sein, die ihre Heimat eigentlich viel weiter nördlich in der Gegend des Mont Déboulé haben. Manche vermuten, die Kloi hätten hier eine Art Straflager betrieben. Andere sind der Ansicht, es seien eher Aussteiger gewesen, die sich in den Süden zurückgezogen hätten. Auf der Landkarte im Kochbuch von Jules Jette aus dem Jahr 1331 ist Askatas nicht ver-

Man sieht in Askatas noch alte Häuser, die von der langen Geschichte der Siedlung zeugen.

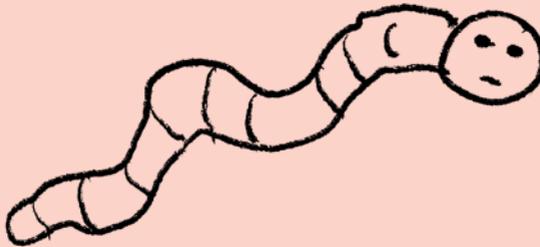
Das stolze Glühwürmchen

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

In der Plaine d’Haris lebte ein Glühwürmchen, das sich viel auf seine Leuchtkraft einbildete. Wenn ich strahle, so prahlte es im Reich der Käfer, dann können die Sterne einpacken. Eines nachts war der Himmel so wolkenverhangen, dass nichts als Dunkelheit darin zu sehen war. Froh, sich endlich beweisen zu können, kletterte das Glühwürmchen mitten in der großen Ebene auf die Spitze eines Grashalms und glühte da so heftig es nur vermochte. Es funkelte und glänzte, schimmerte und gleißte. Plötzlich aber merkte es, dass es das einzige Licht in der Finsternis war und fühlte sich auf einen Schlag ganz fürchterlich allein. Seit jener Nacht wartet das Glühwürmchen Abend für Abend bange auf das Erscheinen der Sterne.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.32.

BUZU LUSCH



Zeichnung von Ida Versmer. BÜZÜK ist das lemuische Wort für «Wurm», LÜSCH bedeutet «Leuchten» oder «Laterne».



Die Polizeistation im Zentrum von Askatas steht schon viele Jahre leer – es gibt jedoch Pläne, sie in ein Restaurant zu verwandeln.

zeichnet – was möglicherweise darauf hindeutet, dass die Siedlung damals noch nicht bestand. Georgette Muelas (*Santa Lemusa*, Port-Louis, 1956, S.201) schreibt, Askatas sei im 17. Jahrhundert gegründet worden; sie gibt aber leider nicht an, woher diese Information stammt.

KAUM NOCH VERBINDUNGEN ZU DEN KLOI

Der Name Askatas bedeutet in der Sprache der Kloi so viel «Freiheit» – allerdings auch im Sinne von «Abwesenheit», Trennung». Heute können nur noch wenige Bewohnerinnen und Bewohner in ihrer Familiengeschichte eine Verbindung zu den Kloi herstellen. Das hat sicher auch damit zu tun, dass die Siedlung in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts nur von zwei bis drei Dutzend Menschen bewohnt war. Zu diesen Askatasak gehörte auch die Familie von Omèr Marie Edgar Lacanne, der am 4. Juli 1898 hier zur Welt kam und in Askatas seine Jugendjahre verbrachte, ehe er zu seiner großen Weltreise aufbrach und die Menschheit mit seinen schwülstigen Gedichten beglückte.

In den frühen 1960er Jahren zogen ein paar alternative Farmer (manche sprechen von Hippies) nach Askatas, einige leben auch heute noch im Dorf. Fast gleichzeitig wurde am Rand der Siedlung eine moderne Polizeistation gebaut, die jedoch nur ein knappes Jahr lang besetzt war und bereits 1963 wieder aufgegeben wurde. Auch das Projekt einer Strafvollzugsanstalt etwas außerhalb des Dorfes wurde auf halbem Wege gestoppt.

DIE PRÄSIDENTIN SCHALTET SICH EIN

Ein gewisser Aufschwung passierte erst in den 1980er-Jahren, als sich eine Gruppe von Chinesinnen und Chinesen aus der Hauptstadt in Askatas ansiedelten. Sie wollten auf der fruchtbaren Ebene südlich des Dorfes Reis und Soja in großem Stil anbauen. Ihre Pläne wurden jedoch von Präsidentin Clélia Robin durchkreuzt, die das Gebiet unter Schutz stellen ließ. Dennoch sind einige der Chinesen in Askatas geblieben. Die Gründung der Laboratoires interdisciplinaires Jules Iette (LIJI) südwestlich des Dorfes führte 2002 zu einer weiteren Belebung des Alltags.

Das Dorf ist heute vor allem wegen der Plaine d’Haris bekannt, einem Naturschutzgebiet rund um eine große Feuchtwiese, die periodisch von der Orbe überschwemmt wird.

Es muss nicht immer Charleston sein

Die 17. Kolumne* von José Maria – Omère Lacanne aus Askatas

«Am Tag meines achten Geburtstages fasste ich den unumstößlichen Entschluss, in jedem Land dieser Welt eine Frau zum Altar zu führen und drei Kinder mit derselben zu erzeugen. Zu meinem zehnten Geburtstag – inzwischen war die von meinen Eltern lange ersehnte Geburt meiner kleineren Schwester erfolgt – versprach ich dem Herrn, die Einwohner einer jeden Insel im weiten Ozean zum rechten Glauben zu bekehren. Als ich das zwölfte Jahr vollendete, wollte ich über jeden Fluss des Planeten eine Ziehbrücke bauen. Mit vierzehn in jeder Sprache das fette Fluchen erlernen. Und als ich das siebzehnte Jahr begann, da nahm ich mir vor, aus jedem Land ein Kunstwerk und ein Kochrezept nach Hause zu bringen – wenigstens aus all jenen Gebieten der Welt, die sich auf dem See weg, mit einem Schiff würden erreichen lassen. Und dabei blieb es auch. Ich wollte die Menschheit studieren und das Studium der Fertigkeiten ihrer Künstler und Köche bot sich mir als der direkteste Weg zum Kern der Sache an.

Also ging ich an einem strahlenden Juli-Morgen in Begleitung meines getreuen April und einer prall mit allerlei Leckereien gefüllten Tasche im Hafen von Port-Louis an Bord. Es war das zwanzigste Jahr unserer Präsidialrepublik und ich hatte vor wenigen Tagen meinen achtzehnten Geburtstag feiern können.

Erst kreuzten wir etwa eine Stunde lang gegen den Alizé in Richtung Norden an, dann, wir hatten die Anse de Pièbo schon einige Zeit passiert, ließ der Kapitän der Seaob die Segel fieren und im Halbwindkurs glitten wir nun rasch in Richtung Osten. Wenige Zeit später lag die Küste der Insel hinter uns und vor uns die offene See.»

So beginnt *Es muss nicht immer Charleston sein* – Erinnerungen eines Weltenreisenden von Omère Marie Edgar Lacanne. Und so endet diese Geschichte auch, gewissermaßen. Die große Erzählung auf jeden Fall, die Lacanne hier beginnt, hat mit höchster Wahrscheinlichkeit nie eine Fortsetzung erfahren. Zu dem mit Schreibmaschine geschriebene Blatt, auf dem sich die obigen Zeilen finden, gehört zwar eine zitronenfarbene,

akkurat mit Autorennamen und Titel versehene Kartonmappe, die wohl mehr als hundert Blätter würde fassen können, die Falzungen am Rand dieser Mappe deuten jedoch nicht darauf hin, dass sie je mehr als dieses eine Blatt enthielt. Wir werden also wohl nie erfahren, warum es «nicht immer Charleston» sein muss.

Was wir von Lacanne haben, sind ein paar Fotos und kurze Filme, lose Notizen, ein paar eher schwülstige Gedichte, eine umfangreiche Sammlung von Kochrezepten und eine überaus bizarre Weltkunst-Kollektion. Das meiste wird heute im Nationalarchiv aufbewahrt, einiges ist auch im Besitz der Familie in Askatas geblieben.

Omèr Lacanne gehört wohl zu den eigenwilligsten Figuren, die Lemusa hervorgebracht hat. Und obwohl wir recht viel über ihn wissen und über recht umfangreiches biographisches Material verfügen, bleibt doch auch manches rätselhaft und verwirrend. So heißt es etwa in der Familienchronik, dass Omèr Lacanne am 4. Juli 1898 in Askatas zur Welt kam. 1922, im zwanzigsten Jahr unserer Präsidialrepublik, war er folglich vierundzwanzig Jahre alt – und nicht achtzehn, wie er schreibt. Ein Versehen, eine Erinnerungslücke oder doch Absicht? Wir wissen auch nicht, wer oder was der oder das «getreue April» war, in dessen Begleitung Lacanne an Bord der *Seaob* ging. Manuel Confiat, der sich als einer der Großneffen von Omèr Lacanne sehr für dessen Geschichte interessiert, glaubt, dass der «getreue April» entweder ein Tier war oder aber eine reine Ausgeburt der Fantasie seines Großonkels. «Vielleicht erfand er sich einen Reisebegleiter, um weniger allein zu sein. Zutrauen würde ich ihm das schon», gibt Manuel Confiat bekannt, der sich aus Zuneigung zu seinem Vorfahren übrigens seit einigen Jahren selbst auch Omèr Lacanne nennt.

Wie dem auch sei. Wenn ich hier im Rahmen dieser Rubrik von Omèr Lacanne spreche, dann hat das natürlich seinen Grund. Meine Zeit als Artist in Residence im Kunsthaus Langenthal geht zu Ende. Doch bevor ich die Schweiz in diesem Herbst verlasse, möchte ich all den alpinen Le-

Ida Kafamda: *XVII (Schiffsgalgen weit ab vom Ozean)*, 2020, Fotografie. «Und da hatte ich plötzlich diesen Eingeborenen an Bord, der fluchte und redete wild auf mich ein.»¹⁰



sern, die sich dann und wann mit meinen lemusischen Leichtsinnigkeiten aufgehalten haben, eine Art Abschiedsgeschenk machen. Omèr Lacanne (ich meine natürlich den Senior) war nämlich auch in der Schweiz. Wir wissen zwar nicht genau, aus welchem Jahr die einzelnen Notizen stammen, doch mit großer Wahrscheinlichkeit war Lacanne erst nach dem Zweiten Weltkrieg in Helvetien. Ganz offensichtlich segelte er mit einem Boot den Rhein hinauf und gelangte zuerst nach Basel. «Und da hatte ich plötzlich diesen Eingeborenen an Bord», heisst es in der entsprechenden Notiz: «der fluchte und redete genauso wild wie unverständlich auf mich ein. Indessen hatte auch ich alle Hände voll zu tun, war doch plötzlich eine Art Seil aus dem Wasser gesprungen und hatte sich in meiner Genua verheddert. Das Boot des Mannes, ein ziemlich untauglicher Holzkahn, schien an dem Seile zu hängen und klebte nun wie ein erlegter Schwertfisch am Rumpf meiner stolzen Ariane. Da die Schot mein Segel durchzuschauern drohte, sah ich mich schließlich gezwungen, sie zu kappen. Es gab einen seltsam metallischen Knall. Der Mann starrte mich ungläubig an. Sein Boot driftete langsam flussabwärts und er sprang schließlich tapfer hinterher. Erst jetzt bemerkte ich, dass da noch weitere Menschen auf dem unnützen Boote saßen. Sie winkten mir zu. Zwar verstehen sie nichts von der Seefahrt in diesem Land – aber freundlich sind sie auf jeden Fall».

Nun, da der Besuch von Omèr Lacanne in der Schweiz gerade seinen Anfang nimmt und unser Held die Bekanntschaft eines Basler Fährmanns gemacht hat, muss diese Kolumne aus Platzgründen leider enden. Mehr über Lacanne und die Schweiz bei nächster Gelegenheit, dann auch mit dem legendären «Gehsuhndheits-Rezept von Doktor Alois Gasser».

Dieser Text erschien erstmals in der *Wochenzeitung* vom Donnerstag, 4. August 2005, S. 14.

* 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 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.



Plaine d'Haris

Ein Naturpark mit seltenen Pflanzen und Tieren

Das Zentrum des Naturschutzgebietes Plaine d'Haris ist eine große Feuchtwiese, die periodisch von der Orbe überschwemmt wird. Bei starkem Regen schwillt dieses harmlose Bächlein zu einem ungewöhnlich wilden Gewässer an. Die Orbe hieß früher möglicherweise Urbasa, was in der Sprache der Kloi «wildes» (*basa*) «Wasser» (*ur*) bedeutet. Auf Anregung von Clélia Robin wurde das Gebiet 1985 von Biologen und Zoolo-

Die Plaine d'Haris bei Askatas ist ein Naturschutzgebiet rund um eine große Feuchtwiese.

ginnen der Universität von Port-Louis untersucht, die hier eine «erstaunliche Vielfalt von bisher unbekanntem Pflanzen und Tieren» entdeckten. Als Folge dieser Erkenntnisse ließ Robin die Region unter Schutz stellen.

JARDIN D'ACCLIMATATION

Die Wissenschaftler vermuteten, dass die Vielfalt mit dem einstigen Park von Königin Adrienne, dem Jardin d'acclimation zusammenhängen könnte. Im Jahr 1834 nämlich ließ Königin Adrienne im Südwesten des Dorfes Askatas eine große Anlage bauen, die aus Gärten, Gehegen, Ställen und Verwaltungsgebäuden bestand. Ziel des Unternehmens war es, hier Pflanzen und Tiere aus anderen Ländern für das Leben auf Lemusa zu akklimatisieren.

Die Anlage wurde 1836 in Betrieb genommen, gehörte zu den Lieblingsprojekten der Königin und war entsprechend komfortabel mit finanziellen Mitteln ausgestattet. Welche Pflanzen und Tiere hier angewöhnt wurden, ist gegenwärtig noch Teil verschiedener Untersuchungen der Universität von Port-Louis. Der Jardin d'acclimation war bis zur großen Krise 1847 in Funktion. Einige der Gebäude werden heute von den Laboratoires interdisciplinaires Jules Iette genutzt.

KUGELSCHWEINE UND BERNSTEINHÜHNER

In den Wäldern stießen die Forscher auf eine mächtige Population von kleinen, höchstens 10 kg schweren und auffällig kugeligen Schweinen. Sie gaben dem bis dato nirgends registrierten Tier den Namen Kochon d'Askatas (*Sus globosus*). Die Schweine werden seit jeher von den Bewohnern des Dorfes mit Fallen gejagt und ihr Fleisch gilt als eine ganz besondere Delikatesse. In der Feuchtwiese fanden die Wissenschaftler unter anderem ein unbekanntes Insekt, dem sie den Namen Russenkäfer (*Agrilus rossicus*) gaben, trägt der Panzer des Tiers doch Zeichnungen, welche an verschiedene Buchstaben des kyrillischen Alphabets erinnern. Deutlicher häufiger trifft man auf den Waschiri (*Sinuber cachinnans*) mit seinen leuchtend gelben Flügeldecken, der seine Leibspeise, einen kleinen Tagfalter, vor allem im Laub von Eichen findet.

Auch das südlemusische Bernsteinhuhn (*Perdix goulousiensis*) ist in der Ebene heimisch und wurde früher von den Bewohnern (auf jeden Fall



Die Solitäreichen der Plaine d'Haris zählen zu den größten Vertretern ihrer Art auf der Insel.

von Omèr Lacanne) auch eifrig bejagt, wie eine Kolumne von José Maria illustriert (*Die Jagd auf das Bernsteinhuhn*).

Zu den Attraktionen des Gebiets zählen auch die in großen Abständen über die Wiese verteilten Solitäreichen (*Quercus lemuscana*), von denen einzelne Exemplare mehrere hundert Jahre alt sind. Sie gehören zu den mächtigsten Vertretern ihrer Art auf der ganzen Insel. Die lemuscische Eiche ist eine enge Verwandte der Stieleiche (*Quercus robur*). Diese mächtigen Bäume haben der Plaine d'Haris auch den Namen gegeben – *haris* bedeutet in der Sprache der Kloi «Eiche». Die Eicheln dieser Bäume, auf Lemusisch *kassanuksi* genannt, enthalten nur wenig Gerbstoff und können deshalb auch roh oder leicht geröstet verzehrt werden. Sie haben ein nussiges Aroma, das oft als eine Mischung aus Mandel und Pistazie beschrieben wird. Sie sind eine Hauptzutat der askatasischen Gewürzmischung Waschkiri, die nach dem Käfer gleichen Namens (*Sinuber cachinnans*) benannt ist, der sich besonders gerne in den Eichen aufhält.

Zu den besonders eigentümlichen Pflanzen der Wiese zählt die Bartholomäuserose (*Rosa bartolomea*), ein Rosengewächs, das nur wenige



Die friedlichen Schweine aus den Wäldern von Askatas werden systematisch mit Fallen gefangen und vor der Schlachtung oft einige Tage bis Wochen in Käfigen gemästet. Die Schweine haben kaum natürliche Feinde und vermehren sich deshalb so stark, dass sie bejagt werden müssen. Ihr Fleisch ist schön von Fett durchzogen und hocharomatisch. Auch Restaurants in der Hauptstadt servieren es gerne. Außerdem werden aus dem Hinterläufen der Tiere kleine Schinken hergestellt, die zu den beliebtesten Souvenirs aus Askatas gehören.

Stunden im Jahr blüht, nämlich in der Nacht vom 23. auf 24. August (eben in der Bartholomäusnacht). In dieser Nacht muss der Duft auf der Wiese überwältigend sein. Die Beschreibungen des Odeurs variieren allerdings von «Weihrauchduft» über «Autoschrott» bis «altes Blut». Die Rose wird auch nur von einem einzigen Insekt bestäubt, einer kleinen Honigbiene mit einem dunklen Körper, die nur hier vorkommt und wegen ihrer nachtaktiven Lebensweise den Namen Nachtbiene (*Apis nyctaginea*) erhalten hat. Ein Forschungsteam der LIJI versucht derzeit, die Bienen für wirtschaftlich nutzbare Honigstöcke zu züchten.

Ebenfalls gänzlich nachtaktive ist *Xitirin*, eine kleine Grille, der die Forscher den Namen *Acheta papilionis* gegeben haben, also etwa «Schmetterlingssängerin», produziert das Insekt doch einen Gesang, der die Forscher an die ersten Takte von *Un bel di, vedremo* erinnert hat, die berühmteste Arie aus Puccinis Oper *Madame Butterfly*. Tatsächlich erinnert das Zirpen des Insekts aber doch eher an die Versuche eines blutigen Anfängers, einer Oboe oder Klarinette die ersten Töne zu entlocken.

An den Rändern der Wiese fanden die Forscher auch eine eigene Lorbeerart, die als speziell aromatisch gilt. Sie wird in den Küchen des Südens schon lange verwendet und ist unter dem Namen *Loia* bekannt, der ebenfalls der Sprache der Kloi entstammt. Heute wird dieser Lorbeer auch systematisch gesammelt und kommerzialisiert.

Erkenntnis ohne Frucht

Ein Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz

Ich sah sie sofort. Wenigstens zwei Dutzend von Ihnen sassen auf einem schwächtigen Apfelbäumchen, dessen Rinde auf einer Seite völlig abgeschabt war, als habe sich etwas wieder und wieder daran gerieben. Man erkennt die Waschkiris auch aus der Distanz leicht an der zitronengelben Färbung ihrer Flügeldecken. Vier Stunden lang war ich kreuz und quer durch die Plaine d’Haris gewandert und hatte jede Solitäreiche ganz genau unter die Lupe genommen, sollen sich die Käfer doch besonders gern an einer Raupe gütlich tun, die vom Laub dieser Bäume lebt. Ohne Erfolg.

Auf dem Rückweg nach Askatas nahm ich dann eine falsche Abzweigung und gelangte so zu einer großen Weide, in deren Mitte ein einsames Apfelbäumchen stand, aus dessen magerem Blattwerk mir die Käfer entgegenleuchteten. Das Landstück war von einem hohen Zaun umgeben, über den man jedoch mit etwas Geschick gut hinüberklettern konnte. Als ich mich allerdings dem Gitter näherte, fielen mir rote Schilder auf, die alle paar Meter an den Drähten hingen: «Vorsicht! Freilaufender Bulle! Halten Sie sich vom Gatter fern!» wurde einem da mit viel Ausrufezeichen eingebläut. Ich blickte nach links, ich blickte nach rechts, die Weide war weitläufig, jedoch gut überschaubar und nirgends war ein Rindvieh zu sehen. Ich hangelte mich also an einem Pfosten hoch und sprang glücklich auf der anderen Seite in das leicht feuchte Gras.

Ich holte mein Fangnetz aus dem Rucksack, setzte es zusammen und ging dann langsam auf das Bäumchen zu. Je näher ich kam, desto vorsichtiger wurde ich, denn die Cornungulae sind besonders scheue Insekten und fliegen sofort weit weg, wittern sie nur die geringste Gefahr.

Als ich noch etwa drei Schritte von meinem Ziel entfernt war, hatte ich plötzlich das Gefühl, ich würde beobachtet. Ich drehte mich um. Und da sah ich ihn. Zwei japanischen Kampfplanzen gleich tauchten seine Hörner aus einer Kuhle auf, die meinem Blick offenbar entgangen war. Es folgten der massige Kopf, ein schwarzer Körper, strotzend vor Muskelkraft – und dann stand er da, auf einer kleinen Erhebung, schiere, tierische Männ-

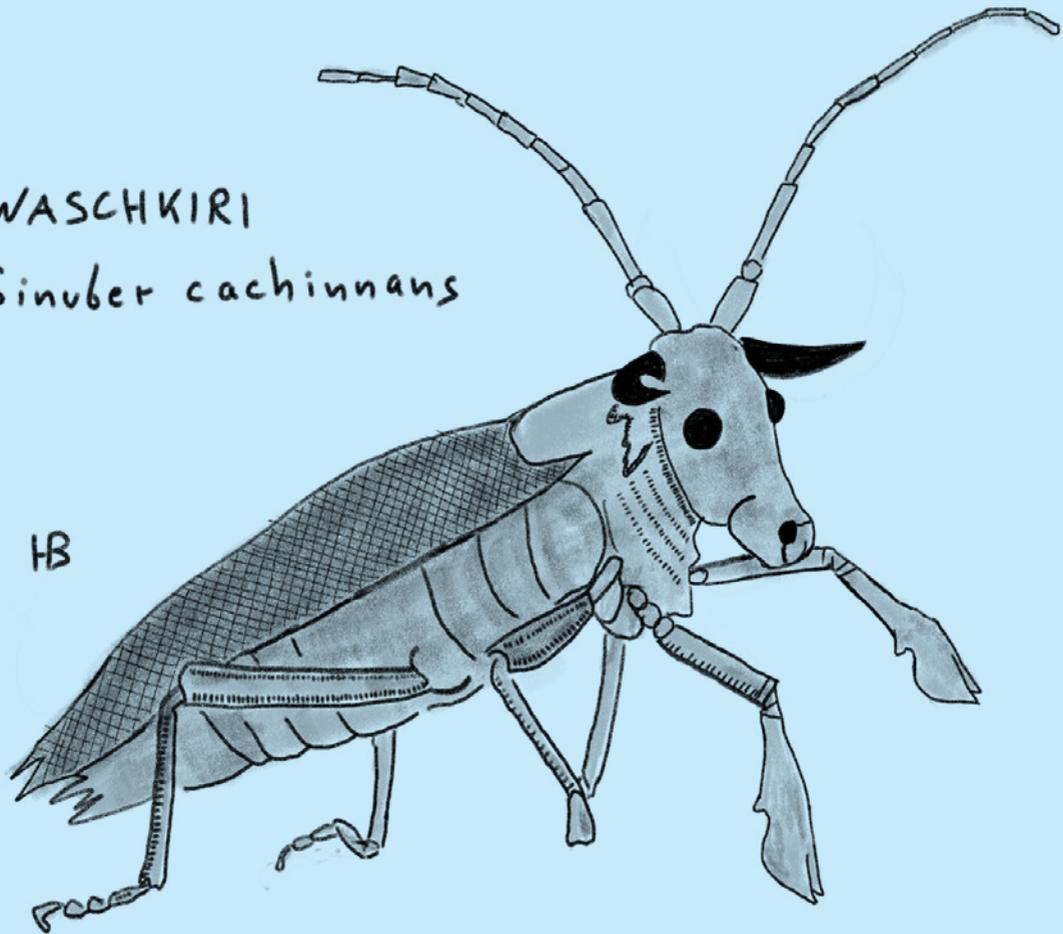
lichkeit auf einem Podest, Dampf stieg aus seinen Nüstern auf und er scharrte nervös mit den Hufen. Ich ließ mein Netz sinken und wurde mir in dem Moment bewusst, dass ich eine dunkelorange, nahezu rote Jacke trug. Ich bewegte mich nicht, atmete möglichst ruhig ein und aus, senkte leicht meine Augen. Ich durfte das Tier auf keinen Fall reizen.

Der Bulle stand immer noch da, starrte mich aus seinen blutunterlaufenen Augen an. Er war etwa dreihundert Schritte entfernt, der Zaun vielleicht zweihundert Meter. Einen Moment lang dachte ich über die Möglichkeit nach, auf das Apfelbäumchen zu klettern. Doch ich war nicht sicher, ob das magere Ding mich tragen würde. Und war der Bulle wütend, würde er den Baum sicher leicht zu Boden rammen.

Jetzt stellte der Stier sein rechtes Hinterbein zurück, senkte seinen Nacken, spannte die Brust. Gleich würde er sich auf mich stürzen. Ich rannte los. Der Zaun schien unendlich weit weg. Bei jedem Schritt sanken meine Füße in den feuchten Untergrund ein, schmatzend bremste die Weide meine Flucht. Der Rucksack tanzte über meinen Schultern, ich hätte ihn zurücklassen sollen. Heiß und ätzend breitete sich ein Schmerz unter meinem Brustbein aus. Hinter mir hörte ich das dumpfe Schnauben des Bullen, tosend tobte er von seinem Hügel heran, ein tonnenschwerer Todesengel aus Muskeln, Hörnern, Wut. Schon spürte ich seinen Atem in meinem Nacken. Endlich erreichte ich den Zaun, warf das Fangnetz hinüber, das ich seltsamerweise immer noch in der Hand hielt, sprang in die Drähte, zog mich nach oben und stieß mich ab. Dabei blieb ich mit dem linken Fuß hängen, mein Körper wurde zurückgerissen und ich schlug mit dem Gesicht auf dem Boden auf. Meine Ohren rauschten. Blut sammelte sich in meinem Mund. Durch meine linke Hand zuckten Schmerzen. Aber ich lag auf der sicheren Seite des Zauns. Ich drehte mich auf den Rücken, befreite meinen Fuß, brachte mich hoch auf die Knie, spuckte Blut aus und kroch vom Gitter weg.

Den Waschkiri (*Sinuber cachinnans*) trifft man vor allem im Süden der Insel in der Plaine d'Haris an. Der Käfer aus der Familie der Cornungulae wird rund 30 mm lang und fällt durch seine leuchtend gelben Flügeldecken auf. Die Weibchen tragen zwei markante Hörner über der Stirn. Das Tier kann sehr schnell fliegen und steuert bei Gefahr einen nervösen Zickzackkurs, um Feinde zu verwirren. Der Waschkiri wohnt besonders gern im Laub von Eichen, wo er auch seine bevorzugte Nahrung findet, die Raupe des Eichenzitterers, eines kleinen Tagfalters.

WASCHKIRI
Sinuber cachiinnans



«Was war das denn für eine Übung? Haben sie sich wehgetan?» hörte ich eine fröhliche Stimme über mir. Ich blickte hoch, die junge Bäuerin sass auf einem mächtigen Traktor, dessen Motor sie nun mit einem geübten Griff unters Lenkrad zum Stottern, Schlucken, Sterben brachte. Sie sprang zu Boden, kauerte sich neben mich, legte mir die Hand auf die Schulter. Ihre nackten Knie schwebten wie zwei weiße Sterne vor mir und ich fühlte mich auf einen Schlag besser.

Ich setzte mich auf, betastete meine Zähne, sie schienen alle noch da. Offenbar hatte ich mir bloß in die Lippen gebissen, die Wunde war nicht sehr tief. Schürfwunden auf Stirn und Schläfe, nichts Ernstes, auch die Hand war sicher nur leicht verstaucht.

«Geht's?»

«Danke, alles noch da.»

«Gut. Aber warum sind Sie denn so über den Zaun gehechtet?»

«Ihr Bulle hat mich erschreckt! Ich wollte nur...»

Ich blickte zurück. Der Stier stand immer noch auf seinem kleinen Hügel und starrte zu uns hinüber. Er hatte sich keinen Zentimeter bewegt.

«Bulle? Sie meinen unsere Giselle? Die tut keinem mehr was, die gibt nicht einmal mehr richtig Milch. Die Weide hier ist ihr Altersheim. Ich bringe es einfach nicht übers Herz... Es ist Jahre her, dass wir ein Männchen hier hatten.»

Tatsächlich, jetzt konnte ich zwischen den Hinterbeinen des <Stiers> auch die Zitzen sehen.

«Sie müssen verstehen: Ich bin auf Insekten spezialisiert», erklärte ich schnell und spürte sogleich, wie mir die Hitze ins Gesicht schoss. Offenbar reichte es nicht aus, dass ich mich vor einer Kuh zum Affen gemacht hatte. Doch sie schmunzelte nur, hob meinen Kescher vom Boden auf und streckte ihn mir hin: «Da, Herr Insektenforscher, Ihre Waffe!»

Mit zwei geübten Tritten kletterte sie zurück in den Führerstand, lächelte mir noch einmal zu, der Motor keuchte sich in Gang und der Traktor rumpelte dem Zaun entlang in Richtung Askatas davon.

Erst jetzt spürte ich, dass Bewegung in meinem Fangnetz war. Ich schaute hinein und sah zu meiner Überraschung wenigstens ein Dutzend Waschkiris, die sich mit ihren Füßchen am Stoff festhielten. Wie nur waren sie da hineingekommen? Waren sie zufällig in meinem Kescher hängengeblieben? Hatte Mononté, die große Gottheit der Käfer, ihre Finger im Spiel? Oder, oder war ich trotz der Gefahr bis zu dem Bäumchen gegangen, hatte unter den misstrauischen Augen des Ochsen meine Mission gut erfüllt und erst dann meinen Rückzug angetreten? Das Tier sah doch böse aus, wie es da so stand und starrte. Täuschte ich mich oder ließ es nicht in ebendiesem Moment seine gewaltigen Muskeln tanzen? Und in Wahrheit, jetzt nahm ich den Leib des Gehörnten noch einmal ganz genau ins Visier, in Wahrheit konnte ich da keine Zitzen sehen.

Samuel Herzog: *Karabé. 16 Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz auf der Insel Lemusa*. Basel: Existenz und Produkt, 2021. S.99–104.



Die Gewürzmischung besteht aus neun einfachen Zutaten – Käfer gehören nicht dazu.

Waschkiri

Gewürzmischung aus Kassaruks, Sesam, Koriander und Salz

Die hier vorgestellte Gewürzmischung stammt aus Askatas und gilt als eine Erfindung der Kloie, die diese Gegend als Erste besiedelt haben sollen. Die wichtigste Zutat von Waschkiri ist Kassaruks, die Frucht der Solitäreiche (*Quercus lemusana*), deren mächtige Krone die Landschaft der Plaine d'Haris, der großen Feuchtwiese bei Askatas bestimmt.

Die Früchte aller Eichen dieser Erde sind grundsätzlich essbar, müssen aber in der Regel erst ausgelaugt oder gekocht werden – ein aufwendiger Prozess. Kassaruks hingegen enthalten nur wenig Gerbstoff und können deshalb auch roh oder leicht geröstet verzehrt werden. Sie haben ein nussiges Aroma, das oft als eine Mischung aus Mandel und Pistazie beschrieben wird. Leider sind diese Eicheln außerhalb von Lemusa nicht zu bekommen, weshalb sie im Rezept durch Pistazien und Mandeln ersetzt werden müssen.

Das Labyrinth

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein kleines Kugelschwein irrte mit nervösen Schrittschen in der Plaine d’Haris umher. Nach einiger Zeit begegnete es einem Bernsteinhuhn, das gemütlich auf einem Baumstumpf hockte und ab und zu einen Wurm oder Käfer aus der morschen Rinde pickte.

«Was ist denn los», fragte das Huhn, «hast du etwas verloren?»

«Verloren? Wieso verloren? Ich will nur raus aus diesem Labyrinth und ich finde den Ausgang einfach nicht.»

«Von was für einem Labyrinth sprichst du denn? Wir befinden uns mitten in einer Ebene und mein kleiner Podest hier recht schon aus, um alles zu übersehen. Da fließt die Orbe und dort geht der Weg ab, der nach Askatas führt. Ich versteh nicht, wie man hier die Orientierung verlieren kann.»

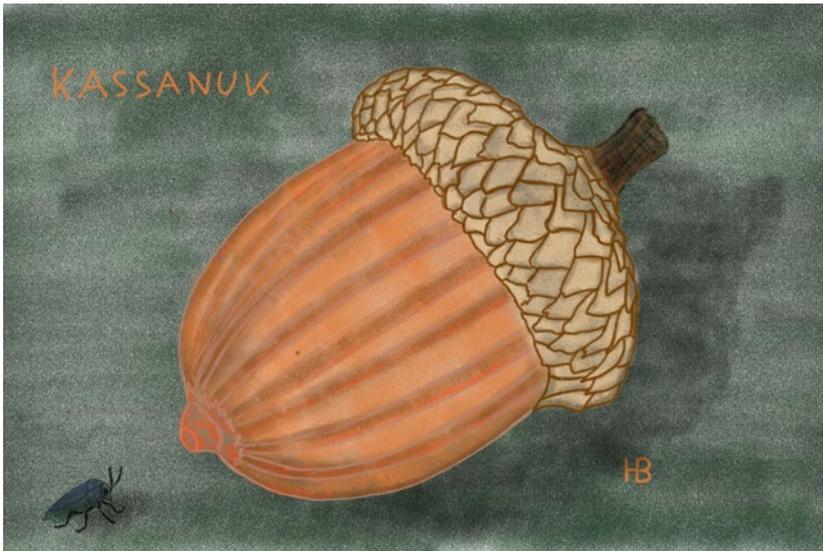
«Du hast gut reden! Für dich als Vogel ist es leicht, den Überblick zu haben. Für mich aber sieht die Welt ganz anders aus.» Quietschend schluchzte das kleine Schwein auf und Tränen schossen ihm in die Augen. Dann reckte es tapfer die Schnauze nach vorn und trabte entschlossen davon.

Das Bernsteinhuhn schaute ihm kopfschüttelnd nach. In der kommenden Nacht aber träumte der Vogel, er sei ein Kugelschwein und irre in der Plaine d’Haris umher, einem Labyrinth ohne Anfang und Ende.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 17.



Zeichnung von Ida Versmer. MILSMINDÜL ist das lemuische Wort für «Labyrinth».



Die KASSANUK, Frucht der Solitareiche fällt durch ihre dunklen Streifen auf. Sie enthält kaum Gerbstoffe und kann deshalb direkt ab dem Baum genossen werden. Oft wird sie aber vor dem Verzehr leicht geröstet, da dies ihr Aroma noch verstärkt. Zeichnung von Hana Bosk.

Die Gewürzmischung ist nach dem Waschkiri (*Sinuber cachinnans*) benannt, einem Käfer, der sich besonders gerne in den Eichen der Plaine d'Haris aufhält. Anne Le Chanu behauptet in ihrem Gewürzbuch *L'armoire aux herbes* (Port-Louis, 1966, S. 305), früher habe man für diese Mischung auch einige dieser *Cornungulae* («Hornhufler») gefangen, geröstet und mit vermahlen. Es handelt sich dabei jedoch um eine reine Vermutung der Autorin, die allein auf dem Namen der Mischung basiert. Deon Godet schreibt denn auch in seiner *Sprache der Gewürze* (Port Louis, 2020, S. 205), er halte diese Annahme für «wenig wahrscheinlich».

Waschkiri wird nur selten in Speisen mitgekocht. Manchmal ist der Mahax Bestandteil einer Marinade oder eines Rub und landet in dieser Form auf dem Grill oder in der Bratpfanne. In der Regel aber streut man die Mischung auf bereits gebratenes Fleisch oder gedünsteten Fisch, auf gekochtes Gemüse oder Kartoffeln. Oft wird Waschkiri mit Butter oder



Waschkiri ist Gewürzmischung und Dip zugleich. Oft wird der Mahax mit etwas Öl kombiniert und zu rohem oder gedünstetem Gemüse als Apéro serviert. (Zürich, 4/2022)

Olivenöl kombiniert. Manche Restaurants im Süden stellen vor Beginn des Essens Brot, ein Schüsselchen Öl und etwas Waschkiri auf. Die Gäste tunken ihre Brotstücke dann erst in das Öl und ziehen es nachher kurz durch die Gewürzmischung. Beliebt ist ebenso die Kombination mit rohem Gemüse oder mit Weißkäse. Man kann Waschkiri auch in Quark oder Joghurt einrühren und erhält so im Handumdrehen einen feinen Dip.

Für 110 g Pulver

- 6 g Koriander
- 4 g Kreuzkümmel
- 40 g Pistazien, geröstet
- 30 g Mandeln, geröstet und geschält
- 1 g Thymian
- 6 g schwarzer Pfeffer, grob gemahlen
- 16 g Salz
- 5 g weißer Sesam
- 5 g schwarzer Sesam

Traditionell wurde Waschkiri im Mörser hergestellt. Mit einer Kaffeemühle geht es natürlich schneller. Man sollte aber darauf achten, dass das Pulver leicht bröckelig bleibt.

1 | Eine Bratpfanne (am besten eine nicht beschichtete Stahlpfanne oder eine Pfanne aus Eisenguss) nicht zu stark erhitzen und die Koriandersamen unter häufigem Rühren und Schütteln rösten, bis sie duften. Auf dieselbe Art den Kreuzkümmel rösten, bis er duftet.

2 | Pistazien, Mandeln, Thymian und die zwei gerösteten Gewürze am besten in einer elektrischen Kaffeemühle mit Schlagwerk zu einem nicht allzu feinen Pulver zermahlen. Mit Pfeffer und Salz vermischen.

3 | Den weißen und den schwarzen Sesam in einer Bratpfanne vorsichtig rösten, unter die übrigen Gewürze mischen.

Die Jagd auf das Bernsteinhuhn

Die 23. Kolumne* von José Maria – aus der Plaine d’Haris

«Hierfür legst du dich ganz flach auf einen niedrigen Ast. Denn das Bernsteinhuhn riecht gänzlich horizontal. Es nimmt nur wahr, was auf der Höhe seines Körpers ist. Die Einheimischen sagen, der Himmel des Bernsteinhuhns beginne unmittelbar über seinem Haupt. Und sie sagen: Wenn es dich in den Kniekehlen kitzelt, dann sind das die Götter des Bernsteinhuhns. Liegst du also da, so spiele einige Male ganz sanft auf der kleinen Pfeife. Dann warte und verhalte dich still. Als bald wirst du es im Busche rascheln hören, denn die erotische Erregung des Bernsteinhuhns ist absolut: Hört er das Pfeifen des Weibchens, dann verliert er jede Contenance. Wenn du das Tier also mit weit aufgerissenem Auge aus dem Gestrüppe stürmen siehst, dann lasse noch einmal ganz leise deine Pfeife ertönen. Jetzt wird der Hahn in Erwartung des Huhns einen Kreistanz beginnen, bei dem er sich auf einem Bein wieder und wieder um die eigene Achse schwingt. So wird er sich, mehr und mehr torkelnd, dem Orte nähern, wo er das Huhn vermutet. Erst wenn der Hahn unter deinem Aste tanzt, dann schlage ihm mit einem gezielten Schwung deiner Machete den Kopfe ab. Und vergiss nicht, dass auch der Hoden und insbesondere der Kamm dieses Tieres eine wahre Delikatesse sind.»

So lautete die Jagdanleitung von Omèr Marie Edgar Lacanne, die ich unter seinen Notizen im Nationalarchiv gefunden hatte. Und ich hatte sowohl die Machete als auch die kleine Pfeife bei mir, also das vollständige Set für eine erfolgreiche Jagd auf das berühmte Bernsteinhuhn in der Plaine d’Haris, der Ebene bei Askatas. Das Instrument zur Verlockung des Vogels bestand aus einem teilweise hohlen, roten Holzzylinder, in den sich ansatzweise eine Art Pfropfen aus Aluminium stecken ließ. Der Alupfropfen endete in einem Ring und sah so aus wie ein kleiner Schnuller. Die zwei Teile waren durch eine Schraube miteinander verbunden. Das war ein schönes kleines Instrument. Nur wie war es wohl zu spielen? Erst blies ich von der einen Seite her in die Flöte, wobei die Schraube unangenehm in meinen Rachen hinein ragte und mir sofort meine letzte Wurzelbehandlung in den Sinn spülte. Ich presste und presste, doch da



Ein schönes kleines Instrument zur Verlockung des großen Vogels. Nur wie ist es wohl zu spielen?

kam kein Ton heraus. Dann beblies ich das Ding von der anderen Seite her über den kleinen Aluminiumring. Doch auch so blieb es vollkommen stumm. Damit war ich mit meinem Flötenlatein eigentlich schon am Ende. So ein Instrument hat nun mal nicht mehr als zwei Seiten – und wie eine Querflöte sah das nicht aus. Trotzdem ließ ich nichts unversucht. Erst blies ich schräg von der Seite in die Höhlung zwischen den zwei Holzstücken hinein. Dann pustete ich Luft durch das kleine Loch, in dem die Schraube steckte. Und schließlich nahm ich das Ding auch noch ganz in den Mund, so dass lediglich noch der Aluminiumring zwischen meinen Lippen hervorstand. Ich sah aus wie eine Forelle am Haken. Doch die Flöte blieb stumm, die Verlockung des Vogels wollte nicht gelingen.

Das war ein dramatischer Rückschlag, vor allem auch für meine Recherchen über Leben und Werk von Lacanne. Die Sache war nur insofern nicht gar so schlimm, als der Vogel trotz meiner verstummen Flöte bereits in seiner ganzen Pracht vor mir stand oder vielmehr lag. Zugegeben: Ein weibstoller Bernsteinhahn war das nicht, aber immerhin eine fast drei Pfund schwere Maispoularde, ebenfalls ein stattlicher Vogel. Hätte das Tier allerdings auf mein Pfeifen mit sexueller Erregung reagiert, dann hätte mich das wohl einigermaßen irritiert. Denn erstens lag ich nicht auf einem Ast in der Plaine d'Haris, sondern stand mitten in meiner Küche und zweitens war der Vogel tot, fehlten ihm Kopf und Federn.

Ida Kafamda: XXIII (*Beute aus der Plaine d'Askatas*), 2020, Fotografie.**



Davon abgesehen schien er indes ganz in Ordnung. Also stecke ich die Pfeife in meine Hosentasche und legte die Machete weg, dieses Damoklesschwert aller Bernsteinhähne. Dann rieb ich das Tier mit dem herrlichen Salz aus Le Umas ein, gab ein wenig Öl dazu und schob es in den heißen Ofen. Ich öffnete die letzte Flasche Riesling, die ich noch von meinem Aufenthalt als Gastkünstler in der Schweiz übrig hatte, schenkte erst mir ein Glas ein und hielt mich dann vor dem Ofen bereit, die erhitze Maispoularde mit ein wenig Wein zu bespritzen. Dabei fühlte ich mich einen Moment lang fast wie Lacanne auf seinem Ast. Wie tief der Jagdtrieb doch in uns schlummert – hoffen wir, dass er schöne Träume hat. Trotzdem hätte ich gerne gewusst, wie die kleine Pfeife zu spielen ist, schon aus sportlichen Gründen. Und vielleicht auch, weil ich eines Tages dann doch noch die Hoden und den Kamm dieses leicht erregbaren Gockels verkosten möchte. Aus rein wissenschaftlichen Gründen natürlich.

Dieser Text erschien erstmals in der *Wochenzeitung* vom Donnerstag, 23. März 2006, S. 16.

* 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.



LIJI

Die Laboratoires interdisciplinaires Jules Iette in Askatas

Die Laboratoires interdisciplinaires Jules Iette (LIJI) wurden 2002 mit dem Ziel gegründet, die Vielfalt möglicher Lebensmittel und die Techniken ihrer Verarbeitung zu erforschen. In den einzelnen Labors arbeiten kleine Gruppen von Köchinnen und Köchen, Lebensmittelingenieurinnen, Bauern, Gärtnerinnen und Gastrosophen zugleich an sehr vielen verschiedenen Projekten – einige sind eher wissenschaftlicher Natur,

In dem sorgfältig renovierten Haus aus Adriennes Zeit ist heute die LIJI-Direktion zuhause.

andere haben eine stärker ästhetische, historische, philosophische oder sogar literarische Ausrichtung.

Die Laboratoires liegen in einer weitläufigen Anlage südwestlich von Askatas, am Rande der Plaine d'Haris und bestehen aus verschiedenen Wohnhäusern und Bürogebäuden, Ställen, Gärten, Glashäusern, Äckern, Weidegründen und Teichen.

EIN LIEBLINGSPROJEKT VON KÖNIGIN ADRIENNE

Die Schaffung der Anlage verdankt sich Königin Adriennes Leidenschaft für den Gartenbau. 1834 gründete sie hier eine Art Park mit der Absicht, Pflanzen und Tiere aus anderen Ländern für das Leben auf Lemusa zu akklimatisieren. Die Anlage wird 1836 in Betrieb genommen, gehörte zu den Lieblingsprojekten der Königin und war entsprechend gut mit Mitteln ausgestattet. Welche Pflanzen und Tiere angewöhnt wurden, ist gegenwärtig noch Teil verschiedener Untersuchungen der Universität von Port-Louis. Der Jardin d'acclimatation war bis zur großen Krise 1847 in Funktion. Für die Verwaltung des Gartens wurde damals eine stattliche Villa errichtet, in der heute Direktion und Sekretariat der Laboratoires untergebracht sind.

1914–1918 dienten die Gebäude des Parks der damals gegründeten Milizarmee vorübergehend als Kaserne. Während der Wirtschaftskrise in den frühen 1920er-Jahren wurde das Gebiet von dem deutschen Kaufmann und Architekten Pius Groß erworben, der hier ein luxuriöses Sanatorium für reiche Europäer und Amerikaner einrichten wollte. Er baute verschiedene Häuser im fortschrittlichsten Stil jener Jahre, weshalb die Anlage oft scherzhaft als lemusisches Bauhaus bezeichnet wird. Bereits 1933 verkaufte er seinen Besitz wieder an den Staat, der hier ein Institut de recherche agricole einrichten wollte. Es kam jedoch zu keiner Umsetzung und die Gegend verwilderte.

Erst 1969 nahm Henriette Beauvoir den Plan einer landwirtschaftlichen Forschungsanstalt wieder auf – die Wirren um die Gründung der Lemusair aber spülten dieses Projekt aus ihrer Agenda. 1985 wurde die Plaine d'Haris unter Schutz gestellt.

1999 dann ließ Präsident Lucien Trebeau ein Konzept für die Nutzung des Gebiets erarbeiten, das drei Jahre später endlich zur Gründung



der LIJI führte. Das Institut ist nach Jules Iette benannt, dem Verfasser des mutmaßlich ältesten Kochbuchs der Insel. Die Renovierung der diversen Gebäude und Gärten ist noch längst nicht abgeschlossen – und wird es wohl nie ganz sein, wie manche argwöhnen. Einzelne Gebäude sind zwar sehr schön wiederhergestellt und insgesamt sieht die Landschaft ziemlich gepflegt aus, da und dort stößt man aber immer noch auf Ruinen und wilde Wucherungen.

Die Maison Laurier ist vielleicht das schönste Haus, das Pius Groß in den frühen 1920er Jahren errichtet hat. Es wurde nach 2002 sorgfältig renoviert. Im ersten Stock dieses Gebäudes liegt auch Raum Nummer 8.



Auf Lemusa wächst eine eigene Art von Weißwurz (*Polygonatum lemusanum*), eng verwandt mit dem sogenannten Echten Salomonssiegel (*Polygonatum odoratum*), das in der asiatischen Medizin eine wichtige Rolle spielt. 2017 fanden Forscher in Raum Nummer 6 der LIJI heraus, wie man die Wurzel des lemusischen Weißwurz so fermentieren und trocknen kann, dass sich daraus ein wohlschmeckender Tee bereiten lässt: Polythé. Dieser Tee ist unterdessen auf der ganzen Insel beliebt – im Sommer wird er gekühlt getrunken, in der kühleren Jahreszeit warm. Man nennt das Getränk auch manchmal LIJI-Tee, was ab und an zu Missverständnissen führt.

Da die meisten Labors der LIJI in einzelnen Räumen oder Raumfolgen untergebracht sind, die nicht notgedrungen wie eigentliche Laboratorien aussehen, sondern gelegentlich auch wie Küchen, Werkstätten oder Büros, spricht man in Askatas einfach von «Räumen» und gibt diesen Einheiten Nummern.

In Raum Nummer 8 forschte von Januar 2015 bis Mai 2016 auch die Köchin Susanne Vögeli aus der Schweiz. Nach ihrer Rückkehr aufs europäische Festland gründete sie 2018 in Aarau ein kulinarisches Forschungslabor an der Bahnhofstraße, dem sie in Erinnerung an ihre Zeit auf Lemusa den Namen *Raum Nummer 8* gab.



Der Lorbeer, der wild an den Rändern der Plaine d'Haris wächst, gilt als speziell aromatisch.

Loia d'Askatas

Lorbeer (*Laurus nobilis* var. *askatas*) aus Askatas

Der Lorbeer aus Askatas wächst wild an den Rändern der Plaine d'Haris und wird in den Küchen des Südens schon lange verwendet.¹ Seit etwa 2010 wird er von den Gärtnern der LIJI, der Laboratoires Interdisciplinaires Jules Iette auch systematisch gesammelt und entweder frisch verkauft oder getrocknet. HOIO bezieht die würzigen Blätter direkt von den Gärtnern, die pro Jahr etwa eine Tonne getrockneten Lorbeer produzieren.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Der immergrüne Strauch oder Baum aus der Familie der Lorbeergewächse (Lauraceae) kann bis 15 m hoch wachsen. Die braunen Zweige sind kahl und tragen wechselständige, kurz gestielte, rund 10 cm lange Blätter, die an beiden Enden zugespitzt sind, auf der Oberseite glänzend dunkelgrün, auf der Unterseite matt. Die Blätter haben eine ledrige



HOIO verkauft Loia d'Askatas in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 5 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Loia d'Askatas wurde 2015 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

Textur und einen glatten, typischerweise leicht gewellten Rand. Es gibt männliche und weibliche Pflanzen. Die kleinen weißen oder gelblichen Blüten erscheinen im Frühling büschelweise in den Blattachseln. Aus den weiblichen Blüten entwickeln sich einsamige Steinfrüchte (die Lorbeeren), die zunächst grün, bei Reife purpurfarben oder blauschwarz sind. Der lemuische Lorbeer (*Laurus nobilis* var. *askatas*) wächst meist nicht höher als 4 m und bildet goldfarbene Blüten aus.

Lorbeer braucht Sonne, einen nährstoffreichen Boden und verträgt weder Frost noch Trockenheit. Die Plaine d'Haris, eine Feuchtwiese bei Askatas, die periodisch von der Orbe überschwemmt wird, bietet dem Lorbeer einen idealen Lebensraum. Die Gärtner der LIJI ernten nur



Der lemuische Lorbeer wächst nicht sehr hoch und fällt durch seine goldfarbene Blüten auf.



So hoch wie dieser Baum vor einer alten Mauer in Askatas wächst der *Loia* nur sehr selten.

die schönsten Blätter und lassen sie anschließend sorgfältig im Schatten trocknen. Das Wort *Loia* stammt aus der Sprache der Kloi.

AROMA UND VERWENDUNG

Getrocknet haben die Lorbeerblätter ein nobles Aroma, das auf diskretere Weise frisch ist, zugleich warm, süß und blumig mit Anklängen von Muskat, Gewürznelken, verbrannten Kräutern, Eukalyptus und Kampfer. *Loia d'Askatas* gilt als speziell aromatisch, mit Noten von grünen Blättern und Weihrauch. Der Geschmack ist frisch, süß und bitter.

Lorbeerblätter sind hitzebeständig und geben ihr Aroma langsam ab, weshalb sie meist schon zu Beginn der Kochzeit in den Topf wandern. Lorbeer gehört in das Bouquet garni der französischen Küche und harmoniert gut mit Rosmarin, Thymian, Oregano oder Salbei. Dazu bemerken Thomas Vierich und Thomas Vilgis: «Den Zusammenhalt der einzelnen Kräuter mit ihren individuellen charakteristischen Aromen gewährleistet ein Überlappen der leicht terpentinartigen und kampferigen Noten. Aus der Mittelmeerküche ist Lorbeer wegen dieser Harmonie kaum wegzudenken.»²

Lemusische Rezepte mit Loia d'Askatas

Lorbeer harmoniert mit Basilikum, Bohnenkraut, Gewürznelken, Knoblauch, Majoran, Oregano, Petersilie, Piment, Salbei, Senf, Thymian, Wacholder, Zimt. Er passt zu Schmorgerichten, Brühen und Suppen mit Fleisch, Wildfleisch und Fisch, Gemüse (Karotte, Kürbis, Zwiebel), Hülsenfrüchten (Gartenbohne, Linse), Wein.

- *Tripes à la mode de Caenbelotte* (Kutteln, Kalbsfüße, Karotten und Kräuter in Cidre und Calvados geschmort)
- *Langue d'agneau aux câpres rpi* (Zunge vom Lamm in einer weißen Sauce mit Wein und Kapern aus dem Salz)

In Italien gehört Lorbeer in Tomatensaucen und Ragouts, zu Braten und Bohnen. Zum Dessert werden gerne Birnen mit Lorbeer und Zucker in Rot- oder Weißwein gekocht. In Deutschland werden Sauerkraut und Pickles, Wildgerichte und Grillmarinaden mit Lorbeer gewürzt, manchmal auch Kartoffelgerichte. Auf Lemusa wird Lorbeer sehr vielfältig verwendet, für salzige wie für süße Speisen. In Askatas braucht man die Blätter auch zum Räuchern der kleinen Wildschweine aus der Gegend.

Eine spezielle Verwendung hat Odette Sissay für Lorbeer gefunden. Zum zweiten Jahrestag ihrer Machtübernahme am 27. Juni 2018 ließ die Diktatorin einen Helikopter über der Hauptstadt kreisen und Lorbeer vom Himmel regnen. Laut der Gazette de Port-Louis ließ sie «mehrere Tonnen» vom Himmel rieseln,³ laut Leko waren es nur «ein paar Kilogramm»⁴ – einig sind sich die Medien, dass dieser Lorbeer auf keinen Fall aus Askatas stammte.

¹ Hébert und Rosenthal nennen Lorbeer «das Siegesblatt der südlichen Küche, ohne das hier kein Ragout, keine Suppe und kein Feuerfleisch vorstellbar ist.» Robert Hébert, Liébaud Rosenthal: *Dictionnaire de l'appétit*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2014 [2., 1.1894]. S. 142.

² Thomas A. Vierich und Thomas A. Vilgis: *Aroma*.

Die Kunst des Würzens. Berlin: Stiftung Warentest, 2013 [2.]. S. 217.

³ Jean-Marc Sapette: *Une avalanche de laurier pour la capitale*. In: *Gazette de Port-Louis*. Donnerstag, 28. Juni 2018. S. 1.

⁴ Marie Rétisse: *Quand Madame fait la fête...* In: *Leko*. Donnerstag, 28. Juni 2018. S. 28.



In diesem eleganten Speiseraum hätten einst Strafgefangene ihre Runden drehen sollen.

Restaurant Les joies du donjon

Wo einst Verbrecher verschwinden sollten, tafelt man heute fein

Etwas außerhalb von Askatas beginnt man 1962, wenige Monate nach dem Bau der Polizeistation, mit der Konstruktion eines massiven Kerkers: 18 Zellen sollen es werden, veritable Verließe unter dem Boden, erreichbar nur über eine schmale Treppe, Angstlöcher fast. Diese Kerker sind um einen runden, von einem hohen Dach überdeckten Innenhof angeordnet, in dem sich die Gefangenen unter Aufsicht bewegen dürfen. Der Donjon d'Askatas soll ein Gefängnis für speziell gefährliche Straftäter werden – und die wichtigste Vollzugsanstalt des Südens.

Kurz nach Auflösung der Polizeistation im Jahr 1963 allerdings geraten die Bauarbeiten am neuen Donjon ins Stocken. Und 1966 wird das Projekt gänzlich sistiert – auf Beschluss von Henriette Beauvoir, die das neue Gefängnis für «überflüssig und inhuman» hält. Zu diesem Zeitpunkt sind die zentralen Rundhalle und ein kleinen Verwaltungskomplex bereits

Der Polizeihund

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

In Askatas gab es einen Polizeihund, der wusste nicht, dass er ein Polizeihund war. Er hatte folglich keinerlei Disziplin und dämmerte am liebsten den ganzen Tag vor sich hin. Sein Führer versuchte vergeblich, ihn auf Patrouille mitzunehmen, denn an der ersten Ecke legte sich das Tier einfach nieder und schlief sofort ein. Das Verhalten des Hundes übertrug sich bald auf seinen Führer, der nun ebenfalls den ganzen Tag zu dösen begann. Das wiederum steckte die Kollegen an und als die Verbrecher merkten, dass keiner mehr hinter ihnen her war, überfiel auch sie eine bleierne Müdigkeit. Als nun aber alle schliefen, wachte der Polizeihund auf und trottete gelangweilt davon. Man könnte sagen, er habe doch wohl seine Pflicht getan.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.33.

IAPPI POLIS



Zeichnung von Ida Versmer. IAPPI ist das lemuische Wort für «Hund», POLIS bedeutet «Polizei».

fertiggestellt. Das Gelände wird zum Verkauf ausgeschrieben, doch es finden sich keine Interessenten. Erst 1974 wird der ganze Komplex an einen Naturpharmazeuten aus Port-Louis verkauft – zum «Preis eines Aspirins», wie man im Dorf spottet. Gustave Tirel beginnt auf dem Gelände mit dem Anbau von verschiedenen Heilpflanzen zu experimentieren, verbindet drei ausgehobene Zellenlöcher zu einem Teich und nutzt den überdeckten Rundhof als Gewächshaus.

KERKERFREUDEN

2001 übernimmt Tirels Tochter Anne-Sophie diesen Garten. Die gelernte Köchin, trainiert in einigen der besten Häuser der Insel, mit Stationen in Europa und Asien, lässt den überdeckten Rundhof sanieren, fügt ein topmodernes Küchengebäude an und eröffnet noch 2002 hier ihr erstes eigenes Restaurant, dem sie den Namen *Les joies du donjon* («Die Freuden des Kerkers») gibt – eine «augenzwinkernde Referenz an die Historie des Ortes, von der die meisten Gäste kaum eine Ahnung haben



In den Verwaltungsgebäuden der geplanten Strafvollzugsanstalt sind seit 2004 luxuriöse Hotel-Zimmer installiert – gruppiert um einen eleganten Pool.



Die Zimmer sind bis ins letzte Detail durchgestaltet und die Gäste werden täglich mit frischen Blumen und immer wieder mit kleinen Snacks und Getränken verwöhnt.

dürften», wie der *Guide Dismin* (Ausgabe von 2012) schreibt. Das im Stil der 1960er-Jahre eingerichtete Lokal, meist kurz Donjon genannt, avanciert bald zum Geheimtipp im Süden der Insel.

2004 lässt Anne-Sophie Tirel die Verwaltungsgebäude in luxuriöse Hotelzimmer umwandeln und macht aus dem Teich ihres Vaters einen kleinen Swimmingpool. Auch das Interieur der Zimmer ist im Stil der 1960er Jahre gehalten, die meisten Wände sind entweder mit groben Kieseln oder mit schwarzbraunem Holz verkleidet. Diesen eher dunklen Tönen zum Trotz dürfte sich hier niemand wie in einem Kerker fühlen, dafür sorgen schon die liebevollen Details der Einrichtung und der aufmerksame Service.



Man kann diese Melonenkaltschale wahlweise mild oder feurig-scharf genießen

Kaul Donjon

Melonenkaltschale mit Buttermilch, Minze und Tabasco

Das hier vorgestellte Gericht gehört zu den sommerlichen Vorspeisen auf der Karte des Restaurants Les joies du donjon in Askatas. Es lässt sich in wenigen Minuten zubereiten. Die Kombination von Melone mit Buttermilch und Zitrone verleiht dem Süppchen eine lebendige Frische, drängt zugleich die fruchtige Süße der Melone ein wenig in den Hintergrund und verwandelt das vermeintliche Obst in das, was es eigentlich ist: ein Gemüse. Die Mandeln steuern ein nussiges Aroma bei und geben der Suppe eine gewisse Festigkeit. Dazu kommen die Röstaromen des Sesamöls, die Schärfe von Tabascosauce, die hellen Klänge von weißem Pfeffer und Minze.

Je nach Melone ist die Suppe gelb oder elfenbeinweiß, manchmal hat sie auch die Farbe von gekochtem Lachs. Je nach Sorte und Reife schmeckt sie auch etwas anders. Sie wirkt sommerlich leicht und sollte

eine etwas schaumige Konsistenz haben. Man kann die Kaltschale mit verschiedenen Zuckermelonen zubereiten (Cantaloupe, Cavaillon, Charantais) – nur die Gallia scheint etwas zu süß und zu wenig aromatisch. Als Alternative zu den Mandeln bieten sich Pinien- oder Zypressenkerne an, was dem Süppchen eine leicht ätherische Note verleiht. Liebhaberinnen und Liebhabern prononciert fruchtiger Schärfe schmeckt die Suppe mit jener Tabascosauce am besten, die aus Habanero hergestellt ist, aber auch das ganz klassische Tabasco funktioniert gut. Hat man kein besonderes Faible für die kleinen Flaschen aus Louisiana, kann man auch mit frischen Chilis würzen. Kenner scharfer Saucen werden der Kaltschale sicher noch mit ganz anderen Mitteln auf den Leib rücken. Und natürlich drängt es sich auf, hier mit verschiedenen Minzen zu experimentieren.

Im Restaurants Les joies du donjon heißt die Suppe *Soupe de Cantaloupe froide*, die Gäste nennen sie aber auch einfach nur *Kaul Donjon*.

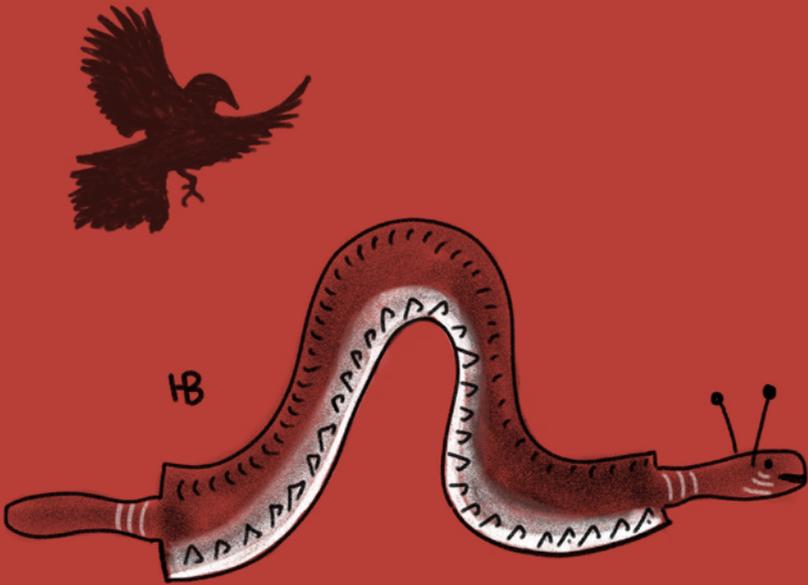
Zutaten für 4 Personen

½ Melone, entkernt und geschält (250 g Fleisch)
 200 ml Buttermilch, sauer
 2 EL Zitronensaft
 2 EL geschälte Mandeln
 1 TL Salz
 1 TL Sesamöl
 ½ TL weißer Pfeffer, fein gemahlen
 ~ Tabascosauce
 ~ Pfefferminze

1 | Melone, Buttermilch, Zitronensaft, Mandeln und Salz in einen Mixbecher geben und mit einem Pürierstab zu einer relativ feinen Masse verarbeiten.
2 | Sesamöl, Pfeffer und ein paar Tropfen Tabascosauce beigegeben und nochmals kurz mixen. *Da jede Melone mehr oder weniger süß sein kann und auch ein etwas anderes Aroma hat, muss man die Suppe möglicherweise mit Zitronensaft, Salz, Sesamöl und Tabasco abschmecken. Diese Aromata sollen das Süß-Fruchtige etwas mindern – ohne aber das Melonenaroma zu überdecken.*
3 | Suppe wenigstens eine Stunde kühl stellen, auf Schalen verteilen und mit Pfefferminze bestreut servieren. Man kann auch noch ein paar Tropfen Tabascosauce auf die Oberfläche geben.

02

Dabize und Marolipie



Bùzùk kuastel
Wallignis maternus

Die Häuser und Höfe von Dabize liegen verstreut im Süden und Westen des Mont Lipain, eines bewaldeten Hügels, dessen Spitze von der Ruine eines Schlosses bekrönt wird. Der Berg hat seinen Namen von den mächtigen Lupinen (lemusisch *lipain*), die überall in der Gegend wachsen und für die lokale Bevölkerung früher eine Art Brotersatz waren. Auch im Namen des Departements herrscht die große Lupine, ist da doch lemusisch *maros* («groß») mit *lip*, einer Kurzform von *lipain* kombiniert.

Wichtig ist die Lupine auch als Nahrung für den Bùzùk kuastel (*Wal-lignis maternus*), den «Kuchenwurm». Dieses Tier, dessen Gestalt in gestrecktem Zustand an ein Nudelholz erinnern kann (daher sein Name), ernährt sich ausschließlich von den Blättern der Lupine und hat einen Weg gefunden, die darin reichlich enthaltenen, für Menschen giftige Alkaloide zu verdauen. Der Bùzùk kuastel ist wiederum ein Lieblingssnack der Rikini, der Vogelgestalt von Pipopée, einer sesoulistischen Gottheit, die in der Marolipie besondere Verehrung genießt.

Dabize ORT

Das Dorf besteht aus kleinen, weit verstreut liegenden Häusern und Bauernhöfen.

Tod einer Eselin LEGENDE

Nicht jeder Wettstreit endet mit einem fairen Resultat – Jana Godet berichtet davon.

Pipopée GOTTHEIT

Geraten kulinarische Hasardeurinnen und Hasardeure in Küchennot, rufen sie diese Gottheit an.

Pipsch REZEPT

Göttliche Frische: Joghurt-Kaltschale mit fermentierter Roter Bete, Lupinen, Gurke und Koriandergrün.

Die Augen des Zwergs LEGENDE

Jana Godet weiß, warum sie keine Prinzen mag – ihre Nichte weiß es ebenso.



Region (*randa*): Sud (*midi*), Goulousin
 Departement (*semsal*): Marolipie
 Hauptort (*kaputlek*): Dabize
 Postleitzahl: LM-0602 | Telefonvorwahl: +69 (0)6
 Höhe: 14 m ü. M.
 Einwohner im ganzen Gebiet: 108 (Mai 2011)



Dabize

Verstreute Häuser und Höfe am Mont Lipain

Wer den Weiler Dabize [da:bi:ts̃] sucht, wird ihn nicht finden, denn das Dorf hat kein Zentrum und besteht lediglich aus einer Reihe von kleinen Häusern und Bauernhöfen, die verstreut im Westen und Süden eines bewaldeten Hügelchens liegen, das etwas großspurig Mont Lipain genannt wird. Lipain ist das lemusische Wort für «Lupine» und tatsächlich wachsen an einigen Stellen prächtige Wolfsbohnen in allen Farben. Die

Die Dabizaksi züchten vor allem Kühe und Pferde, bauen aber auch Hülsenfrüchte an.

Tod einer Eselin

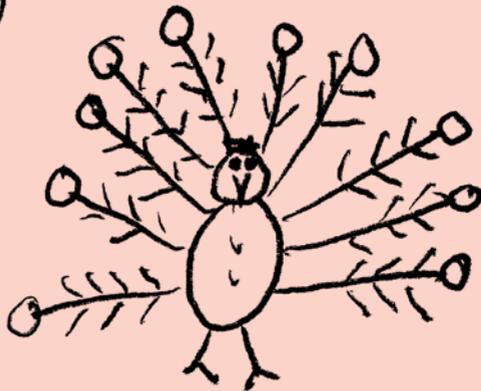
Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Auf einem Hof am Mont Lipain gerieten ein Hahn und ein Pfau in einen heftigen Streit. Beide behaupteten, sie vermöchten schöner und lauter zu singen als der andere – und sie begannen, aus voller Kehle um die Wette zu krähen, zu krächzen, zu kreischen. Der Bauer wollte die zwei Kontrahenten zum Schweigen bringen, doch all seine Versuche verfehlten ihr Ziel. In seiner Verzweiflung griff er schließlich zum Gewehr und legte auf die Streitvögel an. Allein er konnte sich nicht entscheiden, welches Tier er erschießen sollte, riss den Lauf seiner Flinte hin und her. Dabei löste sich schließlich aus Versehen ein Schuss und traf eine Eselin, die zufällig hinter den zwei Kampfburgeln hindurch spazierte. Das arme Tier viel sofort tot zu Boden.

Seither sagt man auf Lemusa, wenn jemand etwas tut, das zwar einigen Schaden anrichtet, den gewünschten Effekt aber offenbar verfehlt: «Je crois qu'il est en train de tuer une ânesse» («Ich glaube, da tötet er gerade eine Eselin»).

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.63.

PAVU



Zeichnung von Ida Versmer. PAVU ist das lemuische Wort für «Pfau».



Die Ruine von Château Dabize liegt am höchsten Punkt des Mont Lipain.

lokale Sorte (*Lupinus golusanus*) kann bis fünf Meter hoch werden. Sie hat in den Blättern zwar einen hohen Alkaloidgehalt, nicht jedoch in den Samen, weshalb sie seit alters als Lebensmittel genutzt wird. Laut dem *Dictionnaire de l'appétit* Robert Hébert und Liébaud Rosenthal (Port-Louis, 2014, S.297) deutet sich im lemusischen Namen *lipain* an, dass die Samen früher auch zur Herstellung von Brot (französisch *pain*) oder als Brotersatz verwendet wurden.

Einige komptaksi (Bäuerinnen und Bauern) in der Gegend bauen Lupinen auch kommerziell an, jedoch nur in bescheidenem Ausmaß. Um bequem ernten zu können, lassen sie die Pflanze höchstens gut einen Meter hoch wachsen. Der Anbau muss früher bedeutender gewesen sein, denn heute noch begeht die Gemeinde am 15. August jeden Jahres das Lupinenfest, aus dessen Anlass verschiedene Spezialitäten aus Lupinen gekocht werden – unter anderem auch eine kalte Suppe aus Joghurt, fermentierter Roter Bete, Lupinen und Gurke, die Pipopée gewidmet ist, einer sesoulistischen Gottheit, die bei waghalsigen Vorhaben in der Küche angerufen wird.



Fröhlich schlägt dieser Pfau am Strand sein Rad und genießt die erstaunten Blicke von Mensch und Tier. Er weiß ja, dass seinesgleichen heute nur noch selten in der Pfanne landet.

Pipopée wird auch in einer Nisch, einem Heiligtum verehrt, das sich auf einer schwer zugänglichen Lichtung im Norden des Mont Lipain versteckt. Wie alle Nisches liegt auch diese Weihstätte unter freiem Himmel, sie hat jedoch eine sehr spezielle Form, denn sie besteht aus drei dreibeinigen Strukturen, die im Dreieck aufgestellt und mit den Farben Rot, Gelb und Blau markiert sind. Solch dreieckige Anlagen heißen auf Lemusa *trisch*.

Das Dorf hat seinen Namen von einer Burg, die heute allerdings nur noch eine Ruine ist. Sie soll bis in 19. Jahrhundert hinein von einer Familie bewohnt worden sein, die De Bize oder Da Bize hieß und sich etwas auf ihre Verwandtschaft mit dem Geschlecht der Bourbonen einbildete. Damals soll es in der nahen Baisch dé Pavusi eine befestigte Anlegestelle gegeben haben, von der aus die De Bizes mit Schiffen in See stachen und Handel trieben. Von diesem Hafen hat sich nichts erhalten. Mitte des 19. Jahrhunderts züchtete der letzte De Bize auf der Burg Pfauen, die er auf dem Markt von St-Pierre als Fleisch verkaufte. Das Geschrei der Tiere trug dem Wald den Namen Bois dé Fosonns ein, «Wald der falschen Töne». Pfauen (lemusisch *pavusi*) sind auch heute noch zahlreich in der Gegend, teils gehören sie zu einzelnen Höfen, teils leben sie wild. Sie vermehren sich gut, denn sie werden nur noch selten geschossen.



Halb Fleischwolf, halb Falter – eine Küchenschürze mit der Pipopée-Silhouette der Société pour les êtres lémusiens.

Pipopée

Eine Gottheit für kulinarische Hasardeurinnen und Hasardeure

Wenn es in der Küche gefährlich wird, wenn eine Köchin oder ein Koch sich zu waghalsigen Mischungen hinreißen lässt und die Kontrolle über das Zusammenspiel der Aromen und Konsistenzen zu verlieren droht, dann ruft man auf Lemusa Pipopée an. Man erhofft sich von dieser Gottheit, dass sie kulinarische Experimente mit unsicherem Ausgang günstigen beeinflusst, gustative Trudelflüge im letzten Moment noch sanft auf dem Gaumenboden landen lässt.

Auf Lemusa glaubt man, dass es für eine Mischung nicht nur zwei, sondern wenigstens drei verschiedene Zutaten braucht, drei Farben, drei Aromen, drei Ideen. Deshalb spielt beim Pipopée-Kult die Zahl Drei eine wichtige Rolle. Wer die Gottheit anruft, legt zum Beispiel drei Zitronen oder drei Äpfel auf den Tisch, formt ein Dreieck aus Ka-



Die drei dreibeinigen Strukturen der Trisch, des Pipopée-Heiligtums, das am 15. August 2021 im Königreich Noseland eingeweiht wird, fügen sich sehr diskret in die Landschaft ein. Gleichwohl hoffen die Gläubigen, hier die Gottheit milde stimmen zu können. Im Rahmen der Rituale essen sie auch Pipsch, eine kalte Suppe mit Lupinen, die sie in die Lage versetzen soll, sich auf die Gottheit zu konzentrieren, sich mit ihr zu verbinden, sich Pipopée zur Beschützerin zu machen.

rotten, Knochen oder Hühnerherzen, aus Brotrinde, Chilis oder Fischköpfen – je nach Vorhaben, für das man die Hilfe von Pipopée erbeten will. Auch in der Prekasion, dem gebetshaften Wunsch an die Gottheit, spielt die Zahl Drei eine zentrale Rolle – kombiniert mit den drei Farben von Pipopée: Rot, Gelb und Grün. Vermutlich verbindet man Pipopée gerade mit diesen drei Farben, weil sie auch im Gefieder ihrer Vogelgestalt vorkommen.

Die *ptitsa*, die Vogelgestalt von Pipopée ist die Rikini, ein stattliches Tier, das in der Fôret dé Fosonn bei Dabize seine Heimat hat. Die Rikini (*Pica pica dabizenia*) gehört zur Familie der Rabenvögel (*Corvidae*) und zur Gattung der Elstern. Sie fällt durch ihre extrem langen Schwanzfedern und durch ihr schwarz-weißes, von roten, gelben und grünen Reflexen durchzogenes Gefieder auf. Die Rikini gilt als eines der intelligentesten Tiere der Insel. Die Vögel haben ein Bewusstsein für sich selbst,

operieren oft koordiniert, benutzen Werkzeuge und veranstalten für ihre Verstorbenen sogar so etwas wie Trauerfeiern. Der Name Rikini geht auf das lemuische Verb *rikinéin* («kichern») zurück und ist eine Anspielung auf den häufigsten Ruf des Vogels. Rikini leben überall auf Lemusa, auch in stark besiedelten Gebieten. In ausnehmend großer Zahl aber kommen sie im Süden der Insel, in der Gegend des Mont Lipain vor.

Viele sesoulistische Gottheiten werden in ganz einfachen Nischen verehrt, kleinen, an Vogelhäuschen erinnernden Tempelchen. Der Pipopée-Kult aber findet in einer besonderen Nische statt, einer sogenannten Trisch, einem Dreieck aus drei dreifüßigen Strukturen, die mit den drei Farben der Gottheit markiert sind: Rot, Gelb und Grün. Pipopée kann in jeder Küche angerufen werden, das große Heiligtum der Gottheit aber, der Ort, wo man ihrer Vogelgestalt huldigt, liegt mitten in der Forêt de Fosonn, in der Nähe der Ruine von Burg Dabize.

Es sind verschiedene Prekasionen für Pipopée im Gebrauch, eine verbreitete Variante geht so:

Un dè twa wouj wouj wouj
Pipopée qwalé za sòs pa muen gèl
Un dè twa galbin galbin galbin
Pipopée qwalé za schiktasch pa muen poll
Un dè twa virid virid virid
Pipopée qwalé za kaul pa muen panoc

Eins, zwei, drei, rot, rot, rot
Pipopée rette diese Sauce für meinen Mund
Eins, zwei, drei, gelb, gelb, gelb
Pipopée rette dieses Gehäcksel für meine Nüstern
Eins, zwei, drei, grün, grün, grün
Pipopée rette diese Suppe für meinen Bauch

Pipopée ist eine wichtige Gottheit auf Lemusa, denn die Köchinnen und Köche der Insel lieben Experimente – und nicht alle haben das gleiche Talent dafür. Umso schlimmer, dass Pipopée seit einigen Jahren nicht mehr auf die *prekasioni* von Menschen in höchster Küchennot zu hören

scheint und allmählich der Verdacht aufkommt, die Gottheit habe sich von den Bewohnern der Insel abgewandt, Lemusa gar verlassen.

Schuld daran ist ein junge Köchin aus Tivinis, die vor einigen Jahren von einer befreundeten Jägerin ein prächtiges Rebhuhn erhielt, das diese in der Gegend von Château Dabize geschossen hatte. Sie entbeinte den Vogel, kochte seine Knochen aus, zerkleinerte das Fleisch, mischte es mit Schweineleber, Rinderkutteln, Kräutern, Gewürzen und eingesottenem Wein, gab grüne Bohnen, Pilze und Haselnüsse dazu, um so eine ganz besondere Terrine zu schaffen. Plötzlich fürchtete sie, dass ihr Experiment wohl keinen guten Ausgang nehmen würde, also rief sie in ihrer Verzweiflung Pipopée an. Pipopée kam, erschauerte und wandte sich offenbar nicht nur von dieser einen Köchin, sondern von allen kulinarischen Handwerkern der Insel ab. Manche glauben, es sei die fürchterliche Mixtur der jungen Köchin gewesen, die Pipopée in die Flucht getrieben habe. Andere meinen zu wissen, die Terrine sei äußerst delikater geworden, bei dem Rebhuhn habe es sich in Wahrheit um eine Rikini gehandelt, die Vogelgestalt von Pipopée.

Im Sommer 2021 fand König Bruno von Noseland, einer Mikronation im Norden der Schweiz, bei einer rituellen Begehung seiner Reichsgrenzen Hinweise darauf, dass sich eine neue Vogelart in seinem Land eingemischt habe. Als Experte für mikroskopische und fiktive Nationen erkannte er bald, dass es sich um Rikini handeln müsse, die Vogelgestalt von Pipopée. Er informierte befreundete Sesoulisten, die unverzüglich nach Noseland reisten, ein Pipopée-Heiligtum errichteten und diverse Rituale durchführten, um die Gottheit zu versöhnen.

Die Société pour les êtres lémusiens hat vor Jahren schon eine Pipopée-Figur entworfen, die auf Lemusa vor allem zahlreiche Küchentextilien zielt. Die Silhouette kombiniert einen Fleischwolf mit Schmetterlingsflügeln und besteht, wenig erstaunlich, aus zahllosen Dreiecksformen. Viele Sesoulistinnen und Sesoulisten schickten, als sie vom Auftauchen der Gottheit in der Schweiz erfuhren, ihre Pipopée-Devotionalien nach Schöffland, wo sie in der Galerie von Noseland aufgehängt wurden – eine stumme Bitte, die Gottheit möge sich den Köchinnen und Köchen in Not doch endlich wieder zuwenden.



An einem heißen Sommerabend stellt die rassige Pipsch eine erfrischende und sehr befriedigende Vorspeise dar.

Pipsch

Joghurt-Kaltschale mit fermentierter Roter Bete und Lupinen

Die Lupine oder Wolfsbohne ist eine Pflanzengattung aus der Familie der Hülsenfrüchtler (*Fabaceae*). Die Samen vieler wilder Sorten enthalten Lupinin, ein lähmendes Gift, das für den Menschen tödlich sein kann. Zuchtsorten sind ungiftig, aber mehr oder weniger bitter. Die Lupine ist ein mehrjähriges Kraut, das bis zu fünf Meter hoch wachsen kann. Die Blätter sind handförmig und oft dicht von silbrigen Haaren besetzt. Die Schmetterlingsblüten stehen in aufrechten, oft ährigen Blütenständen und können ganz unterschiedliche Farben haben. In den Schoten liegen mehrere rundliche, abgeflachte Samen, die viel Eiweiß enthalten und sowohl als Viehfutter wie auch als Nahrung für Menschen verwendet werden.

Rund um den Mont Lipain im Süden von Lemusa wächst eine Sorte (*Lupinus golusanus*), die bis fünf Meter hoch werden kann. Sie hat in den

Die Augen des Zwergs

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

In Dabize wohnte ein Zwerg, der so freundliche Augen hatte, dass ein Blick von ihm genügte, noch die bittersten Lupinen in süße Früchte zu verwandeln. Er half den Bauern gerne und so ass man im Dabize stets viel und gut. Eines Tages jedoch zog ein Gärtner ins Dorf, der hatte eine Tochter von einer Schönheit, die alles um sie her verzauberte. Als der Zwerg sie sah, verwandelte er sich in einen stattlichen Prinzen und hatte von dem Tag an nur noch Augen für seine Prinzessin. Seither weiß man im Süden der Insel: Wo das Schöne in Erscheinung tritt, ist auch das Bittere nicht fern. Manche allerdings schmieden eine andere Moral aus der Geschichte: Prinzen sind größer als Zwerge, nützlicher aber sind sie nicht.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 64.



Zeichnung von Ida Versmer. Der lemuische Satz PRUNZAKSI NO FRIXONI bedeutet «Prinzen mag ich nicht».



Samenschoten und Blütenstand der lemusischen Lupine (*Lupinus gulosanus*) – in jeder Hülsenfrucht liegen mehrere Samen.

Blättern zwar einen hohen Alkaloidgehalt, nicht jedoch in den Samen. Das ist praktisch, schützt das Alkaloid in den Blättern doch die Pflanze vor Insekten und anderen Fressfeinden. Obwohl die Samen der lemusischen Sorte nur wenig Alkaloid enthalten, sind sie doch immer noch so bitter, dass sie eine Woche lang in Meerwasser aus der Baisch dé Pavusi eingelegt werden müssen, ehe man sie rund zwei Stunden lang gart. Im Unterschied zu anderen Hülsenfrüchten bewahren die Lupinen auch nach längerer Kochzeit ihre Form. Die so behandelten Lupinen werden auf Lemusa sowohl als Snack verzehrt wie auch zu diversen Gerichten weiterverarbeitet.

Lipains werden heute nur noch in bescheidenem Ausmaß kultiviert. An die wirtschaftliche Bedeutung, die ihr Anbau einst hatte, erinnert noch die Feste di lipain, das Lupinenfest, das alle Jahre am 15. August über die Bühne geht und die bedeutendste Feierlichkeit von Dabize darstellt. Zu den verschiedenen Gerichten, die an diesem Tag mit Lupinen gekocht und aufgetischt werden, gehört auch Pipsch, eine Kaltschale auf

Basis von Joghurt, mit fermentierter Bete, Gurke, Koriander und natürlich Lupinen. Laut Romane Conté (*Sesoulisme*, Port-Louis, 2018, S. 172) wird diese Spezialität seit Jahrhunderten zubereitet, um Pipopée anzusprechen, eine sesoulistische Gottheit, die in der Region verehrt wird und auch im Namen der Suppe nachklingt. Von Conté stammt auch das hier vorgestellte Rezept.

Wer keine fermentierte Rote Bete zur Verfügung hat, kann die Kaltschale auch mit gekochten Randen anmischen. Manche Köchinnen und Köche auf Lemusa packen zusätzlich Schinkenwürfel in die Suppe, andere geben gekochte Kartoffeln hinein, Cherrytomaten, Zucchini, rote Zwiebeln ...

Für 2 Personen

100 g Rote Bete, fermentiert
150 g Joghurt
½ TL Salz
1 Knoblauchzehe, gerieben
120 g Gartengurke
100 g Lupinenkerne, verzehrfertig
1 grüne Chili, entkernt, in feinen Stückchen
1 TL weißer Pfeffer, gemahlen
~ Salz zum Abschmecken
2 EL Olivenöl
2 EL Koriandergrün, zerpfückt
1 TL Zitronenzeste, optional
1 TL Koriandersamen, zerkrümelt

1 | Rote Bete so zerkleinern, dass sie von den Mixermessern leicht erfasst werden kann. Stücke mit Joghurt und 1 TL Salz im Mixer zu einer Suppe pürieren. Knoblauch einrühren und 10 Minuten ziehen lassen.

2 | Gurke gut waschen, der Länge nach halbieren, Kerne herauskratzen. Stücke nochmals halbieren und in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

3 | Gurke, Lupinenkerne, Chili und Pfeffer in die Suppe rühren. Mit Salz abschmecken.

4 | Suppe auf Teller verteilen, etwas Olivenöl aufträufeln und mit Koriandergrün bestreuen. *Manche Köchinnen und Köche geben zusätzlich etwas Zitronenzeste oder Koriandersamen auf die Suppe.*

St-Pierre und Musmak



Yürzbək
Pelecanus dilatirostrum

St-Pierre, die Hauptstadt des Goulousin, döst idyllisch am Ufer der Salée vor sich hin. Der Ort ist vor allem bekannt für sein Leporidrom, seine Hasenkampfarena. Im Osten der Siedlung liegt die Kelko, die Kulthöhle der Mai-té, deren Nachfahren bis heute in der Gegend leben und ihren Ritualen nachgehen. Nach ihnen ist auch ein Wanderweg benannt, der von der Mündung der Orbe aus der Künste entlang nach Süden führt. Auf diesem Pfad kann man mit etwas Glück auch den einen oder anderen Yürzbèk (*Pelecanus dilatirostrum*) sehen. Diese stattlichen Pelikane, die oft wie versteinert auf Felsbrocken sitzen, heißen wegen ihres markanten Schnabels (lemusisch *bèk*) so, der an eine prall mit Samen gefüllte Bohnenschote (lemusisch *yürzi*) erinnern kann. Yürzbèksi wurden früher auch gerne gegessen und heute noch werden einem manchmal ihre Eier angeboten.

St-Pierre ORT

Im Mittelalter schon betreiben die Mai-té hier am Ufer der Salée eine Art Marktplatz.

Mai-té KULTUR

Ein Hügel östlich von St-Pierre ist das Zentrum einer über zweitausend Jahre alten Kultur.

Käfers Glück LEGENDE

Manchmal verschwindet mehr als nur ein kleines Tier, weiß Jana Godet zu berichten.

Tsidanismus RELIGION

Für die Mai-té ist die Welt ein Ei, das stets nach der angenehmsten Lage sucht.

Doma GEWÜRZ

Ahnungen von Kakao, Kaffee, Bratenkruste und Brotkruste – fermentierte Komsawibohnen aus St-Pierre.

Kokombe Doma REZEPT

Schmorgurke mit Hackfleisch und fermentierten Bohnen – ein typisches Mait-té-Gericht.

Leporidrom SPORT

In der Hasenkampfarena von St-Pierre treten abgerichtete Kaninchen gegeneinander an.

Lapen Arlène Lupin REZEPT

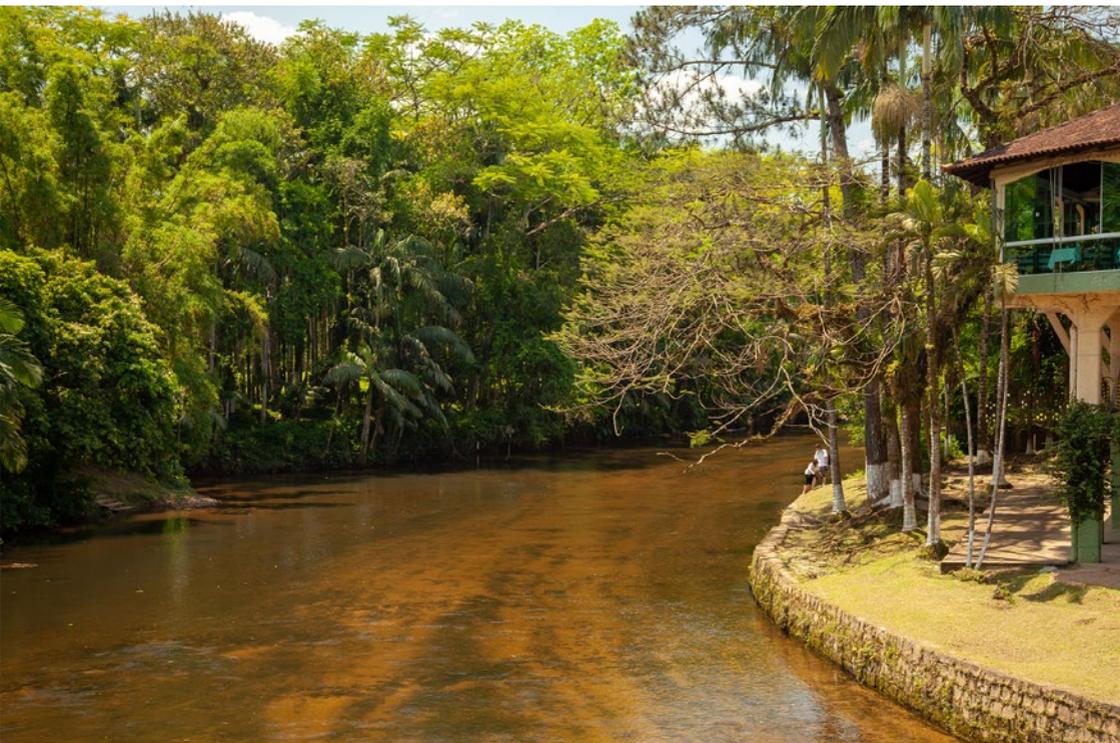
Kaninchen aus dem Ofen, mit Kartoffeln, Paprika, Knoblauch, Oliven und Zitrone.

Hase im Wein LEGENDE

Bereitet man einen Helden aus der Arena zu, sollte man sich an Abmachungen halten – weiß Jana Godet.



Region (*randa*): Sud (*midi*), Goulousin
 Departement (*semsal*): Musmak
 Hauptort (*kaputlek*): St-Pierre
 Postleitzahl: LM-0603 | Telefonvorwahl: +69 (0)6
 Höhe: 42 m ü. M.
 Einwohner im ganzen Gebiet: 1752 (Mai 2011)



St-Pierre

Die Hauptstadt des Südens liegt idyllisch am Ufer der Salée

Die Gründung von St-Pierre geht auf die Mai-té zurück, die hier schon im Mittelalter eine Art Marktplatz einrichteten, wo sie die Früchte aus ihren Gärten und fermentierte Produkte feilboten. Später wurde auch das Salz aus den Salinen von Le Umas per Schiff hierher verfrachtet und weiterverkauft. Mit der Zeit ließen sich Zwischenhändler und kleine Transportfirmen am Ufer der Salée nieder. Wohl im 18. Jahrhundert errichteten die

Gemächlich fließt die Salée durch St-Pierre,
am Ufer das Restaurant Kompè Lapen.



Die Gebäude, die man in den 1960er und 1970er Jahren in St-Pierre errichtete, zeugen mit ihren charakteristischen Fassaden auch von der Aufbruchstimmung, die damals herrschte.

Kaufleute eine Kapelle, die sie dem Apostel Petrus widmeten. Von dem Bau, wahrscheinlich einem Holzbau, hat sich nichts erhalten, der Name des Heiligen aber ist dem Dorf geblieben.

Ende 19. Jahrhundert begannen die Mai-té aus ihrem angestammten Siedlungsgebiet am Mont Puvis an der Ostküste abzuwandern. Viele zogen in die größeren Städte, nach Port-Louis oder Gwosgout, einige wählten sich aber auch St-Pierre als neuen Wohnort aus. Die Gemeinde wuchs im frühen 20. Jahrhundert auf über tausend Einwohner an. Einen weiteren Bevölkerungsschub erlebte sie in den 1950er-Jahren, als sich hier die Firma Gouloulux etablierte und elektrische Haushaltsgeräte und Radios für die ganze Insel zu produzieren begann.

Zu den Verkaufsschlägern der Firma zählte ein Staubsauger, mit dem man sich zugleich die Haare trocknen konnte. Beliebt war auch ein in einem Holzschrank eingebautes Fusionsgerät aus Plattenspieler und Radio, das auf Lemusisch den schönen Namen Samidikè, also etwa «Freund des Herzens» trug. Die Gebäude, die damals im Zentrum von



St-Pierre entstanden, zeugen mit ihren charakteristischen Fassaden auch von der Aufbruchstimmung jener Jahre. Nach 1970 aber ging es abwärts mit der Firma. Sie investierte zu viel Geld in die Entwicklung eines transportablen Telefongeräts, das offenbar niemand auf der Insel haben wollte – vielleicht auch weil es viel zu teuer war. 1980 schloß Gouloulux seine Tore.

Die bekanntest Attraktion von St-Pierre ist heute zweifellos das Leporidrom , die Hasenkampfarena. Das berühmteste Speiselokal ist das auf Kaninchengerichte spezialisierte *Kompè Lapen*, wo die Besitzer und

Am Abend präsentiert sich der Kamm des nördlich von St-Pierre gelegenen Mont Goulou oft in dramatischem Licht.

Trainer der Kampfphasen nach schweißtreibenden Stunden in der Arena ihre Siege feiern.

2016 eröffnete die Gymnastiklehrerin und passionierte Hobbyköchin Orane Sissay in einem alten, wie das *Kompè* direkt am Ufer der Salée gelegen Haus eine Art Restaurant, in dem man Spezialitäten aus der Küche der Mai-té kosten kann. Am Herd dieses Restaurants Haichian stehen nebst Orane zwei professionelle Köchinnen.

Im Norden von St-Pierre erhebt sich der Mont Goulou, ein langezogener Hügel, das Quellgebiet der Salée und der Orbe, die etwas weiter nördlich durch die Plaine d’Haris fließt. Der Berg hat seinen Namen vom Vielfraß, lemusisch *goulou*. Diesen einzelgängerischen Räuber aus der Familie der Marder trifft man hier mit etwas Glück auch heute noch an. Warum man den Süden der Insel nach ihm benannt hat, ist nicht bekannt – vielleicht waren diese Tiere im Goulousin einst viel zahlreicher als heute. 2016 hat man auch im ältesten Kochbuch der Insel, in *Une feste en cuisine* von Jules Iette das Bild eines Vielfraßes entdeckt. Als größte Gemeinde des eher schwach besiedelten Südens ist St-Pierre die Hauptstadt der Region.



Mai-té

Eine mehr als dreitausendjährige Kultur vom Mont Puvis

Die Mai-té gehören zu den lemusischen Völkern, die auf die längste Geschichte zurückblicken können. Wie Ausgrabungen in den Jahren 2016 und 2017 gezeigt haben, dürften sie bereits im 12. Jahrhundert v. Chr. die Küstengegend und vor allem den Mont Puvis östlich von St-Pierre besiedelt haben. Heute leben die meisten Mai-té in den Städten, in Gwosgout und Port-Louis, viele auch in St-Pierre. Große Teile

Der Mont Puvis ist ein knapp 300 m hoher, im Westen terrassierter Hügel.



Bottich mit Fischsauce bei der Firma Plamajules.

ihres einstigen Siedlungsgebiets rund um die Kulthöhle Kelku gehören der 1918 gegründeten Association culturelle Mai-té (AcM), die sich für die Pflege des Tsidanismus einsetzt, der uralten Religion des Volkes. Laut Angaben der AcM sollen heute noch knapp tausend Menschen dieser Religion zugehören.¹ Wie viele Mai-té es insgesamt noch auf der Insel gibt, ist unbekannt. Im Tsidanismus ist die Mutter entscheidend für die Religionszugehörigkeit: Tsidanist oder Tsidanistin ist nur, wer Kind einer tsidanischen Mutter ist. Dieser Tatsache dürfte sich auch der Name des Departements schulden: Musmak heißt wörtlich Land (*mak*) der Frau (*mus*).

Die Mai-té waren nie sehr zahlreich. Trotzdem konnten sie sich durch geschickte Politik über die Jahrtausende halten. Manche sagen, das Volk habe sein Überleben der legendären Schönheit und dem Selbstbewusstsein seiner Frauen zu verdanken, die meist groß gewachsen sind und schlank, mit dunklem Haar und einer haselnussbraunen Haut. Andere meinen, die Mai-té hätten die Jahrtausende wegen ihrer kulinarischen Produkte überstanden: Fischsauce (*Plama*) und fermentierte Bohnen (*Doma*), zwei in den Küchen der Insel äußerst beliebte Zutaten.

PLAMA UND DOMA

Für die Herstellung von Fischsauce fingen die Mai-té in der Mündung der Orbe kleine Fische und verarbeiteten sie mit Meersalz zu einer fermentierten Paste, aus der sie dann eine Flüssigkeit pressen konnten.



Dieses Plasma war noch bis ins 19. Jahrhundert hinein ein auf der ganzen Insel hochgeschätztes Produkt.² Ganz offenbar waren die Mai-té lange Zeit die einzigen, die diesen Prozess perfekt beherrschten. Auch heute noch gibt es etwas nordwestlich von St-Pierre eine kleine Fabrik (Plamajules), die Fischsauce herstellt – allerdings ist es ein französisch-kambodschanisches Männerpaar, das hier waltet.³ Das Salz kommt aus Le Umas und die Fische bezieht das Unternehmen von verschiedenen Händlern in Port-Louis.

Die Produktion von fermentierten Bohnen hingegen wird immer noch von den Mai-té kontrolliert und stellt, neben Mitgliederbeiträgen,

Gärten am westlichen Fuß des Mont Puvis.

die wichtigste Einkommensquelle der AcM dar. Doma werden aus der lemusischen Komsawi (*Glycine purpureocoerulea*) hergestellt, einer purpurblau blühenden Bohne, die heute auf Feldern südöstlich von St-Pierre kultiviert und in einer kleinen Fabrik vor Ort verarbeitet wird. Schon in den 1960er-Jahren hat die AcM die Firma Haidoma gegründet, die sich um ihre Felder und Gärten kümmert, die Produkte verarbeitet und kommerzialisiert (*hai* bedeutet «gut» in der Sprache der Mai-té).

BEGABTE GÄRTNER

Bis Ende des 19. Jahrhundert lebten die Mai-té auf dem Mont Puvis, einem nur knapp 300 m hohen Hügel, der sich gut 5 Pep der Küste entlang erstreckt. Das Zentrum ihrer Kultur war (und ist) die etwas höher gelegene Kulthöhle Kelku (369 m ü. M.). Die Mai-té waren in erster Linie begabte Gärtner, die dem Hügel eine Vielzahl von Früchten und Gemüsen abzutrotzen wussten – unter anderem Pafdebaum (*Citrus maxima* var *lemusana*), eine riesige Pampelmuse, die zur Reife eine gelbe, grün gefleckte Schale entwickelt und ein süßes, eher trockenes Fruchtfleisch



Nahezu reife Pafdebaum in der Plantage von Heidoma am Westabhang des Mont Puvis.



Der Smin Mai-té ist einer der attraktivsten Wanderwege in der Musmak.

hat. Pafdeboom kann roh als Frucht verzehrt werden, sie schmeckt nur zurückhaltend süß und auch nicht sehr sauer. In der Gegend von St-Pierre ist das Fruchtfleisch auch Teil gekochter Speisen. Der eigentümliche Name der Frucht soll sich dem dumpfen Geräusch verdanken, das die reif vom Ast sich lösenden Exemplare beim Aufprall verursachen.

Die Pafdeboume und andere Früchte wachsen auch heute noch auf Terrassen am westlichen Abhang des Mont Puvis und werden von Mitarbeitern der Haidoma betreut. Das Gärtnerische hat sich also nicht ganz verloren. Außerdem züchteten die Mai-té früher auf ihren Höfen auch Wachteln, vor allem die lemusische Ur-Wachtel Kalepsi (*Conturnix lemusana*), die sie im Norden der Insel, in der Forêt d'Orchide mit Fallen fingen.⁴

Warum die Mai-té ihr Siedlungsgebiet gegen Ende des 19. Jahrhunderts innerhalb weniger Jahre aufgegeben haben, ist nicht bekannt. In einem Interview mit der *Gazette de Port-Louis* allerdings formuliert Ombeline Sissay, die oberste Priesterin der Tsidanisten und Präsidentin der AcM, es habe «kultische Gründe» für den Wegzug gegeben und sie

Käfers Glück

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein blauer und ein goldener Käfer lagen an der Mündung der Orbe auf einem Stein in der Sonne. Um und um trieben die farbigsten Blüten in den Himmel. Es roch süß, herrlich faulig nach den überreifen Früchten, die ab und zu von den Bäumen fielen – und ein sanfter Wind strich freundlich vom Meer her übers Land. «Ich kann hier nicht bleiben», sagte der blaue Käfer plötzlich und seufzte tief: «Hier kann nichts aus mir werden. Ich will in die Welt hinaus, ich will Karriere machen! Kommst du mit?»

Der goldene Käfer überlegte kurz und schüttelte dann seinen Schädel: «Es ist doch wie im Paradies hier. Wir können tun, was wir wollen. Das feinste Obst platzt uns vor den Füßen auf. Es riecht himmlisch und die Sonne wärmt uns den Panzer. Was will man noch mehr?»

Doch der blaue Käfer ließ nicht locker: «Hast du denn keine höheren Ansprüche? Selbstverwirklichung?»

«Ich bin mir hier wirklich genug», sagte der goldene Käfer, drehte sich auf den Rücken und schloss mit einem genüsslich Seufzer die Augen.

«Was für ein dummer Käfer du doch bist, ich will mit dir nichts mehr zu schaffen haben», schnaubte der blaue Käfer nun wütend und trabte davon. Er ging in die Stadt, nahm einen Job bei einem Düngemittelhändler an, stieg zum Vorgesetzten auf, übernahm schließlich das Geschäft, kaufte eine Fabrik dazu, dann noch eine. In eisigen Momenten, und davon gab es in seinem knallharten Geschäftsleben genug, dachte er oft an die Mündung der Orbe zurück, an seinen warmen Stein, an den Duft der reifen Früchte, das laue Lüftchen vom Meer...

Die Jahre gingen dahin. Der blaue Käfer wurde reicher und reicher, älter und älter. Eines Tages beschloss er, den goldenen Käfer zu besuchen, das zerrissene Band der Freundschaft neu zu knüpfen. Er kaufte zahllose Geschenke, packte sie in seine Limousine und fuhr zur Mündung der Orbe. Da schimmerte der Stein in der Sonne, Blüten wogten um und um, in der Luft der Duft von überreifen Früchten und ein lauer Hauch vom Meer. Der goldene Käfer aber war weg – und mit ihm die Moral der Geschichte.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 150.



spricht etwas nebulös von einem «Ereignis in der Kelku», das entscheidend gewesen sei.⁵

Von der Sprache der Mai-té haben sich nur einzelne Ausdrücke erhalten, die größtenteils in einem kultischen Zusammenhang stehen. Schriftliche Zeugnisse auf Mai-téisch gibt es keine. Spätestens seit dem 17. Jahrhundert sprachen die meisten Mai-té vor allem Lemusisch und drückten sich schriftlich auf Französisch aus. Der Wegzug der Mai-té aus ihrem Siedlungsgebiet rund um den Mont Puvis dürfte den Verlust des Mai-téischen nochmals beschleunigt und wohl endgültig besiegelt haben.

Früher wurden an der Orbe-Mündung die
Fische für Plama gefangen, heute rasten hier
Wanderer auf dem Smin Mai-té.

Auch von den Gärten der Mai-té hat sich, sieht man von den Fruchtplantagen und Bohnenfeldern der Haidoma ab, wenig bis nichts erhalten. In dem Wald, der heute größere Teile des Hügels überzieht, trifft man ab und zu auf die Ruinen von Ställen und Häusern. Die Kulthöhle Kelku indes ist immer noch das Zentrum des Tsidanismus, auch wenn die Rituale seltener geworden sind – und obwohl man die letzten zwei Pep bis zum Eingang der Höhle zu Fuß gehen muss.⁶

Die AcMist auch verantwortlich für den Smin Mai-té, den schönsten Wanderweg in der Musmak. Vom nördlichen St-Pierre aus führt ein kleines Sträßchen in Richtung Westen. Nach 3 Pep sieht man rechter Hand die Fabrik von Plamajules. Wenig später endet die Straße bei einem etwas improvisiert wirkenden Parkplatz. Hier beginnt der Smin Mai-té, ein gut ausgezeichneter Wanderweg, der zunächst in etwa einer Stunde zur Mündung der Orbe führt. Jetzt biegt der Weg parallel zur Küste nach Süden ab. Nach einer halben Stunde führt rechts eine Abzweigung auf den Mont Puvis hinauf und zurück in Richtung St-Pierre. Der Smin Mai-té führt weiter nach Süden, der Küste entlang bis zur den Salinen von Le Umas. Von der Mündung der Orbe bis zu den Salinen sind es etwa 10 Pep, die man aber gut in drei Stunden bewältigen kann.

¹ Vergleiche den 2017 veröffentlichten Flyer der Association culturelle Mai-té.

² Selbst bei Hébert und Rosenthal heißt es noch: «Plama ist eine Sauce aus fermentiertem Fisch, die seit Jahrhunderten von den Mai-té mit großer Kunst gefertigt wird und in keiner anständigen Küche fehlt.» Robert Hébert, Liébaud Rosenthal: *Dictionnaire de l'appétit*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2014 [2., 1.1894]. S. 669.

³ Auch André Zwazo stellt in der Nähe der Chutes de Sugiau Fischsauce her, wenn auch in vergleichsweise bescheidenem Umfang.

⁴ In größerem Stil werden Wachteln auf Lemusa heute vor allem in Bouden gezüchtet.

⁵ Zoë Incabis: *Qu'est-ce que le tsidanisme? Entretien avec Ombeline Sissay*. In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 11. März 2017. S. 5.

⁶ Zoë Incabis: *Rencontre avec le grand œuf – une journée tsidaniste*. In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 8. April 2017. S. 10.



Tsidanismus

Welt als Ei – die Kosmogonie der Mai-té

Die eigenwillige Religion oder Weltvorstellung der Mai-té ist der Tsidanismus. Die Gläubigen selbst haben – vielleicht auch in Ermangelung einer eigenen Schriftsprache – keine Texte dazu verfasst. Und erstaunlicherweise hat der Tsidanismus auch keinerlei Bilder produziert. Außer der Kulthöhle Kelku haben sich zudem kaum Stätten ihrer religiösen Aktivitäten erhalten, obwohl es zu Hochzeiten ganz bestimmt weitere Orte

Blick vom zentralen Kultraum der
Kelku in Richtung Ausgang.

gegeben haben muss, die eine Rolle spielten. Die Kelku ist bis heute das Zentrum des Tsidanismus, der immer noch praktiziert wird, auch wenn die Rituale seltener geworden sind.¹ Wenn man trotz spärlicher Quellen so viel über die Mai-té weiß, dann weil ihr Kosmogonie immer wieder das Interesse der Historiker erregt hat.²

EIN MÄCHTIGER VOGEL

Gott ist für das Volk der Mai-té ein mächtiger Vogel (Niao), der durch die Unendlichkeit zieht und mit dem Schlag seiner Flügel ständig neue Universen schafft. Vor langer Zeit, als Niao gerade unseren Kosmos erwirkt hatte, fühlte er sich plötzlich ein bisschen einsam. Er beschloss also, sich Gesellschaft zu besorgen. Er legte sich ein Ei (Tsidan) und setzte sich drauf. Doch Geduld war nie Gottes Stärke, also zog es ihn bald schon weiter. Um das Ei dennoch auszubrüten, platzierte er die Sonne (Taian) am Himmel. Allein, kaum war Niao weg, begann sich sein Ei zu drehen: War eine Seite warm genug, entwand sich Tsidan dem Reich der Strahlen und kühlte sich im Schatten wieder ab. Im Verlauf der Jahrtausende bildeten sich Ozeane und Kontinente auf dem Ei, wuchsen Pflanzen, krochen Tiere hervor, erschien schließlich auch der Mensch.

Alles Leben auf der Erde ist für die Mai-té eine Folge der Energie im Innern dieses globalen Ovums, die sich indes nicht zwangsläufig immer nur günstig für den Menschen manifestiert, sondern manchmal auch in der Gestalt von Beben, Vulkanausbrüchen, Erdbeben, Fluten, Trockenperioden etc. «Die Vorstellung, wir lebten auf dem ungeborenen Sohn Gottes (oder seiner Tochter), ist typisch für die eigentümliche Metaphorik der Mai-té», stellt Eve Passky fest.³

Die Mai-té haben eine sehr kulinarische Methode entwickelt, um das Erdei günstig zu stimmen. Sie deponieren gesalzene und mit einer geheimnisvollen Würzmischung eingeriebene Wachteleier in tiefsten Innern

Die letzten zwei Pep bis zur Kulthöhle der Mai-té müssen zu Fuß zurückgelegt werden. Der Weg ist zeitweise recht steil, meist aber ziemlich gut ausgebaut. Auch die Archäologen, die 2016/17 in der Kelku tätig waren, durften keinen Fahrweg zu der Höhle anlegen.



der Kelku, wo sie die Erde während einiger Wochen (symbolisch) ernähren. Danach verzehren sie die so fermentierten Eier im Rahmen einer rituellen Mahlzeit. Die Wachteleier der Mai-té sollen ähnlich schmecken wie die tausendjährigen Eier (Pídàn) der Chinesen. Heute werden immer öfter bloß gekochte Wachteleier in der Höhle deponiert und am selben Tag schon wieder abgeholt und verzehrt. Das ganze Ritual heißt Eretsidan.

Bis heute werden für Eretsidan nur die Eier von Kalepsi verwendet, die allerdings unterdessen nicht mehr in Gärten auf dem Puvis, sondern auf dem Gelände von Haidoma bei St-Pierre gezüchtet werden. Die Kalepsi genießt als Produzentin der Kulteier bei den Mai-té den Status eines heiligen Vogels. «Das bedeutet nicht, dass ihr Fleisch nicht verzehrt würde», erklärt Peter Polter: «Es heißt aber, dass der Verzehr ihres Fleisches etwas bedeutet.»⁴

KULTGETRÄNK LEMUSCHA

Im Rahmen von Eretsidan kommt auch einem Getränk namens Lemuscha zentrale Bedeutung zu. Es handelt sich dabei um einen stark narkotisierenden Cocktail aus geheimen Zutaten, der als Fluidum und zugleich irdische Erscheinungsform von Tsidan verehrt und im Rahmen des Rituals getrunken wird.⁵ Die Mai-té glauben, dass sie dank Lemuscha ein Gefühl für Tsidan entwickeln, sich auf gewisse Weise mit ihm verbinden.

Als Diktatorin Odette Sissay per 1. Januar 2017 aus der Insel Santa Lemusa die Insel Lemusa machte, bezeichnete sie das Santa im Namen des Staates als einen historischen Lapsus. Es habe auch nie eine Figur namens Lemusa gegeben, behauptete sie in einem Interview, der Name gehe vielmehr auf das in der Kultur der Mai-té bedeutende Lemuscha zurück, das als irdische Erscheinungsform und Fluidum ihrer wichtigsten Gottheit verehrt werde.⁶ Obwohl diese Herleitung doch sehr aus der Luft gegriffen scheint, hat ihr bisher niemand widersprochen.⁷

GÖTTERBOOTE BLOSCHA

Tsidan hat aber auch einen Boten, durch den er zu den Menschen spricht: Bloscha (*Gymnetis flavomarginata lemusana*) ist ein eher seltenes Insekt aus der Familie der Blatthornkäfer (Scarabaeidae), das durch eine besondere Rückenzeichnung auffällt, in der man leicht ein Gesicht

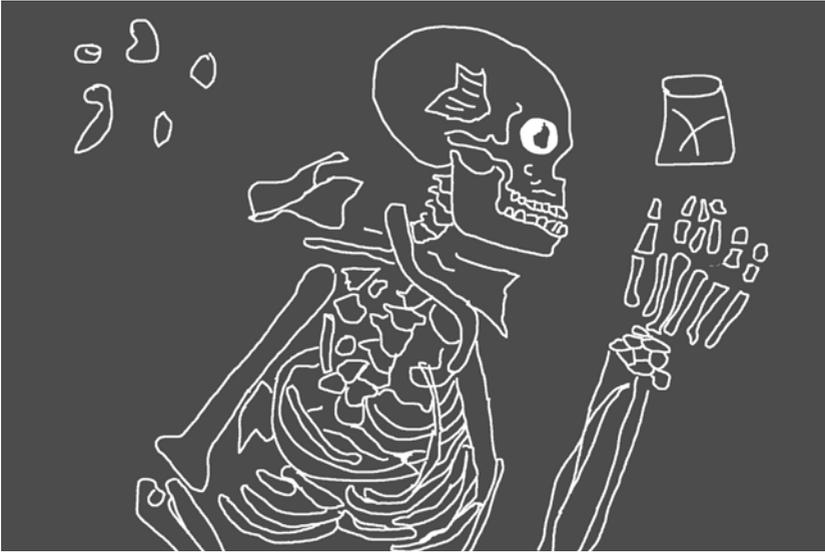


In der schwarz-gelben Rückenzeichnung des Götterboten Bloscha (*Gymnetis flavomarginata lemusana*) kann man leicht ein Gesicht erkennen.

erkennen kann. Wo Bloscha auftaucht, steht ein Ereignis unmittelbar bevor. In jedem Haushalt der Mai-té gibt es ein kleines, bronzefarbenes Tempelchen, das Bloscha geweiht ist. Ist Bloscha im Haus und krabbelt er in sein Tempelchen, dann wird das Ereignis positiv sein. Geht er am Tempel vorbei, dann ist mit Schwierigkeiten zu rechnen. Natürlich versuchen die Mai-té, Bloscha in seinen Tempel zu locken indem sie kleine Fruchtstücke hineinlegen – schließlich ist ein Narr, wer das Schicksal nicht zu seinen Gunsten zu beeinflussen sucht. Der Bloscha-Kult hat in den letzten Jahren an Bedeutung verloren. Heute sind es vor allem noch Kinder, die sich um die Pflege der kleinen Tempelchen kümmern – und die Verführung der Käfer meist eher wie ein Spiel betreiben.

UNTERSUCHUNGEN IN DER KULTHÖHLE

Bis vor kurzem war der Zutritt zur Kulthöhle Kelku ganz und gar den Mai-té vorbehalten. 2016 aber ließ es die AcM zu, dass das Institut d'archéologie lémusienne einige Untersuchungen in der Höhle durch-



Umzeichnung eines auf das 12. Jahrhundert v. Chr. datierten Skeletts in der Kelku-Nekropole.
(Bild Revue historique)

führte. In tief ins Innere des Berges führenden Nebenarmen der Kelku entdeckten die Archäologen unter anderem verschiedene Nekropolen. Die ältesten Gräber konnte sie auf das 12. Jahrhundert v. Chr. datieren.⁸ Alle Toten, Männer wie Frauen, wurden hockend begraben und hielten eine (immer mit demselben Zeichen⁹) geschmückte Tasse mit verschiedenen Feldfrüchten und zubereiteten Speisen in ihren Händen. Alle hatten feine Goldbänder um ihre Knie gebunden – offenbar eine Art Währung nicht für das Jenseits, sondern wohl auch schon im Diesseits.¹⁰

Am meisten überrascht aber hat die Archäologen der Umstand, dass einige dieser Menschen, vor allem Frauen, nicht nur fünf, sondern sechs Finger an jeder Hand hatten. Genauere Untersuchungen der nur fünf-fingrigen Skelette ergaben, dass es auch an ihren Handknochen Reste eines zurückgebildeten sechsten Fingers gab. Die Archäologen vermuten, dass sich der 6. Finger im 12. Jahrhundert (oder früher schon) als Folge einer starken Veränderung der Lebensweise zurückgebildet haben könn-

te.¹¹ Sie verzichteten jedoch auf Spekulationen, wie der frühere Alltag dieser Menschen ausgesehen haben könnte.¹²

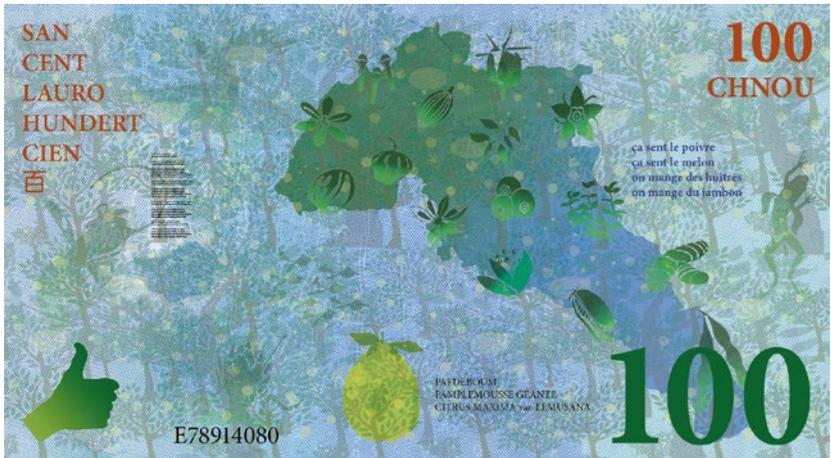
HEIMAT DER DIKTATORIN

Im März 2018 brachte Peter Polter ans Licht, dass auch die Diktatorin Odette Sissay zum Volk der Mai-té gehört: «Das erklärt nicht nur, warum die Association culturelle Mai-té plötzlich Untersuchungen in ihrer Kulthöhle zuließ, es erklärt auch, warum das archäologische Institut diese Grabungen mit personell wie materiell ungewöhnlich aufwendigen Mitteln durchführen konnte. Ein von der Regierung akut eingerichteter ›Spezialfonds für Notgrabungen‹ machte es möglich – dabei kann man bei einer Höhle mit mehr als 3000 Jahren ununterbrochener Kultradition wohl schwerlich von einer ›Notsituation‹ sprechen.»¹³ Auch ist Sissay übrigens laut Polter ein Name, der bei den Mai-té sehr häufig vorkommt.¹⁴

Kurz nach ihrer Machtübernahme im Sommer 2016 kündigte Odette Sissay an, dass die bisherige Flagge der Insel (ein weißer Triskel in gelbem Kreis auf blauem Grund) durch eine neue Fahne ersetzt werde. Am 1. August bereits stellte sie die neue Flagge vor. Sie zeigt eine landende (oder startende) Wachtel und einen Stern in Gelb auf rotem Grund. *Sissay caille la tradition*, titelte die Gazette de Port-Louis – *caille* heißt «Wachtel» auf Französisch, *cailler* aber bedeutet «frieren».¹⁵ Sissay ließ verlauten, dass sie Kalepsi, die lemuische Urwachtel, zum neuen Symbol der Nation erhebe – schließlich handle es sich um eines der «urtümlichsten, originellsten und kulinarisch interessantesten Tiere der Insel.»¹⁶ Erst Peter Polters Entdeckung aber machte wirklich klar, warum es «von all den wundersamen Tieren unseres Landes ausgerechnet diese Wachtel auf die Fahne geschafft hat».¹⁷

WÄHRUNG ÜBERS KNIE GELEGT

Die Zugehörigkeit der Diktatorin zum Volk der Mai-té erklärt allerdings noch mehr, wie am 1. April (einem Sonntag!) 2018 offensichtlich wurde, als Odette Sissay die Abschaffung des lemuischen Francs zu Gunsten ihrer neuen Währung bekannt gab: dem Chnou [ausgesprochen wie das Schnu in Schnutte].¹⁸ Die Zahlungsmittel der «ersten Bewohner der Insel», wie Sissay die Mai-té fälschlicherweise nennt, seien goldene



Ein «Flyer» der Mai-té-Kultur: die am 1. September 2018 erschienene 100-Chnou-Note.

Bündel gewesen, die man ums Knie (französisch *genou*, lemusisch *chnou*) getragen habe. Außerdem sei das Knie eine altehrwürdige Maßeinheit.¹⁹ Gründe genug für Sissay, der Insel diese neue, «von fränkisch-europäischer Erblast freie Währung» zu verpassen.²⁰ Die Ankündigung führte zu einer weiteren Devalorisierung der lemusischen Währung, die am 6. April ihren Tiefpunkt erlangte als 100 Francs respektive Chnou nur noch knapp 19 Euro wert waren (vor der Diktatur war der Franc fast so viel

wert wie der Euro). Die Medien quittierten die Baisse mit Titeln wie: *Le Franc est à Chnou*.²¹

Noch im April sollte eine neu Hunderternote die alten Francs ersetzen, doch das Ausschlüpfen des Scheins verzögerte sich bis September. Das Design des neuen Hunderters wurde allerdings im April schon bekannt, ja eigentlich sogar schon im März, doch da hielten es die meisten noch für einen Scherz. Bis zum 1. April glaubte auf Lemusa nämlich niemand an die Möglichkeit, dass der Franc abgelöst werden könnte – und schon gar nicht durch eine ominöse Währung namens Chnou.²²

Wenig erstaunlich, finden sich auf der Note zahlreiche Elemente, die auf die eine oder andere Art mit der Kultur der Mai-té zu tun haben – es sind so viele, daß *Leko* von einem «petit dépliant de la culture Mai-té» sprechen konnte.²³ Auf der Vorderseite der Note prangt neben Kalepsi, dem neuen Wappentier der Insel, auch ein Bild von Blosscha. Auf der Rückseite streckt eine Hand mit sechs Fingern den Daumen in die Höhe. Und rechts, halb von der Zahl 100 verborgen, winkt uns eine prall gefüllt Komsawi-Schote zu.

¹ Zoë Incabis: *Rencontre avec le grand œuf – une journée tsidaniste*. In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 8. April 2017. S. 10.

² Tromontis etwa spricht in einem Brief an Melisende von den «Convictions particulières» und den «Rituels bizarres» der Mai-té – Jean-Marie Tromontis: *Sensations, émotions, pensées*. Edité et commenté par Mercedes Doussait. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018. S. 316. Die früheste zusammenhängende Darstellung der Kosmogonie der Mai-té findet sich wahrscheinlich erst bei Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956. S. 229. Wir beziehen uns bei der Darstellung der Kosmogonie der Mai-té auf diesen Passus bei Muelas und auf das erwähnte Interview, das Zoë Incabis am 11. März 2017 mit Ombeline Sissy geführt hat.

³ Eve Passy: *Un dieu, mais pas pour l'homme. La cosmogonie des Mai-té*. In: *Les Cahiers du musée historique*. Port-Louis: 2017, Heft 2. S. 33. Passy weist auf die Besonderheit hin, dass der Gottvogel Niao offenkundig kein Gott ist, der in irgendeiner Weise für die Menschen zuständig oder mit ihrem Schicksal verbunden ist. Der Mensch, schreibt sie, erscheine in dieser Kosmogonie eigentlich wie ein Parasit auf dem nur halb lebendigen (oder halb toten) Wirt Erde.

⁴ Peter Polter: *Wie man eine heilige Wachtel verzehrt*. In: *Stimme von Palmheim*. Freitag, 30. Juni 2017. S. 16.

⁵ Die Zusammensetzung von Lemuscha ist unbekannt. Samson Godet stellt die Vermutung auf, es könne sich dabei auch um einen Wein handeln, der an einem geheimen Ort angebaut und verarbeitet wird. Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 528.

⁶ Sarah Je: «*La sainteté de l'île est une erreur historique*». *Entretien avec Odette Sissy*. In: *Liberté*. Samstag, 31. Dezember 2016. S. 2.

⁷ Die Zusammensetzung von Lemuscha ist unbekannt. Samson Godet stellt die Vermutung auf, es könne sich dabei auch um einen Wein handeln, der an einem geheimen Ort angebaut und verarbeitet wird. Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 528.

⁸ Mit Hilfe der Radiokarbonmethode konnten teils angekohlte Reste von Nahrungsmitteln sehr genau datiert werden. Vergleiche Sarah Granlites, Salomé Sastre: *L'homme à six doigts. Les feuilles dans la cave du Mont Puvis*. In: *Revue historique*. Nr. 85. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2018. S. 12.

⁹ Bei dem Zeichen, eine Art X aus zwei gebogenen Linien, könnte es sich laut den Ausgräbern um das

Piktogramm eines fliegenden Vogels handeln. Granlites, Sastre: *Op. cit.* S. 15.

¹⁰ Granlites, Sastre: *Op. cit.* S. 20.

¹¹ Granlites, Sastre: *Op. cit.* S. 13 f.

¹² Das Spekulieren haben die Medien übernommen, die den sechsten Finger als einen Hinweis darauf lasen, dass diese frühen Menschen auf Bäumen gelebt haben müssen. Zoë Incabiz: *Quand nous vivions sur les arbres. Les premiers hommes de l'île avaient six doigts.* In: *Gazette de Port-Louis.* Montag, 25. Juni 2018. S. 12. Natürlich handelt es sich bei den Mai-té nicht um die älteste Kultur der Insel, vor ihnen gab es auf jeden Fall die Liliac-Kultur und vielleicht gar die noch ältere Megalithkultur bei St-Anne en Pyès. Die Mai-té als die «Ur-Lemusen» anzusehen, entspricht aber natürlich der Betrachtungsweise von Diktatorin Odette Sissay.

¹³ Peter Polter: *Die kleinen Wunder der Verwandtschaft.* In: *Stimme von Palmheim.* Freitag, 9. März 2018. S. 2.

¹⁴ Was allerdings, wie Polter einräumt, nicht zwangsläufig bedeuten müsse, dass seine Träger miteinander verwandt sind, nicht näher auf jeden Fall.

¹⁵ Kain Kastor: *Sissay caille la tradition.* In: *Gazette de Port-Louis.* Dienstag, 2. August 2016. S. 1.

¹⁶ Zitiert nach Pantaléon Open: *Pourquoi Kalepsi?* In: *Leko.* Dienstag, 2. August 2016. S. 1.

¹⁷ Polter 2018: *Op. cit.*

¹⁸ Joseph Lefeutre: *Non, le chnou n'est pas un poison d'avril.* In: *Leko.* Montag, 2. April 2018. S. 1. Jean-Marc Sapette: *Ça ne vaut pas un chnou. Comment le passé arrive dans nos portemonnaies.* In: *Gazette de Port-Louis.* Montag, 2. April 2018. S. 1.

¹⁹ Laut Passky handelt es sich beim *Chnou* tatsächlich um ein altes lemuisches Längenmaß, das sich an der Breite des Knies orientierte. Es könnte, wie die Autorin meint, seinen Ursprung in der Kultur der Mai-té haben und hatte wohl seine himmlische Entsprechung in einem Sternzeichen, dessen Gestalt indes nicht mehr bekannt ist. Das Wort *Chnou* indes sei lemuisch und stamme bestimmt nicht aus der Sprache der Mai-té. Passy: *Op. cit.* S. 36. Und in der großen Lemusa-Enzyklopädie heißt es einfach: «Le chnou (genou) est une mesure de quantité ou une unité de longueur utilisé jusqu'au 19^{ème} siècle. Un chnou vaut quatre soctes (orteilles), soit exactement 12.6 centimètres.» *Encyclopédie Maisonneuve & Duprat.* Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018 [52., 1. 1866]. S. 275.

²⁰ Zitiert nach Coco Villars: *La petite cécité d'Odette Sissay pour l'histoire de son pays.* In: *Leko.* Mittwoch, 4. April 2018. S. 4. Villars schreibt, sie fände es «emotional verständlich», dass Odette Sissay als Mai-té ihr eigenes Volk für das erste Volk der Insel halte. Als «Mutter des Landes» aber, fährt sie fort, müsste sie der «historischen Wahrheit den Vorrang vor den eigenen Gefühlen geben.»

²¹ Sara Sein: *Le Franc est à Chnou.* In: *Liberté.* Samstag, 7. April 2018. S. 7.

²² Mit Ausnahme von Samuel Herzog, der am 17. März 2018 in der Maison Victor Hugo in Besançon einen Vortrag über die neue Hunderternote hielt.

²³ Eric Kipète: *Un petit dépliant de la culture Mai-té dans nos poches.* In: *Leko.* Donnerstag, 12. April 2018. S. 28.



Stängel, Blattstiele, Blätter und vor allem auch die Hülsen der Komsawibohne sind fein behaart.

Doma

Ferm. Komsawibohnen (*Glycine purpureocoerulea*) aus St-Pierre

Seit alters kultivieren die Mai-té im Südosten von St-Pierre eine Bohne aus der Gattung der Glycine, die sie mit Hilfe von Schimmelpilzen und Fermentation in ein Gewürz namens Doma verwandeln. Doma spielt in den Küchen der Insel seit Jahrhunderten eine wichtige Rolle als eine Ingredienz, die vielen Speisen «un certain Je ne sais quoi» verleiht, wie Robert Hébert und Liébaud Rosenthal es in ihrem *Dictionnaire de l'appétit* ausdrücken (Port-Louis, 2014, S. 209). Früher stellte jede Mai-té-Familie ihr eigenes Doma her. Heute wird die Produktion von der Firma Haidoma kontrolliert – einem Unternehmen der Association culturelle Mai-té. Haidoma baut auf rund fünfzig Hektaren Komsawibohnen an. Nur ein Teil davon wird aber zu Doma weiterverarbeitet. Die Produktion von Doma schwankt je nach Jahr zwischen neun und zwölf Tonnen.



HOIO verkauft Doma in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 50 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Doma wurde 1969 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Das einjährige Kraut aus der Familie der Hülsenfrüchtler (Fabaceae) kann kriechend oder aufrecht gezogen werden und so bis zu 2 m hoch wachsen. Die Stängel sind eher dünn und bringen in wechselständiger Anordnung breite, eiförmige Blätter mit langem Stiel hervor. Aus den Blattachsen wachsen bis zwanzig, rund 5 mm große Blüten mit einer markanten, pupurblauen Färbung, die der Bohne auch den lateinischen Zunamen *purpureoerúlea* eingetragen haben. Die Blüten sind (in der Regel) selbstbefruchtend, wobei durchschnittlich nur etwa die Hälfte auch Hülsenfrüchte ansetzt. Diese können bis 10 cm lang werden und sind bei Reife gelblich bis dunkelgrau gefärbt. Die Hülsen enthalten 1–6



Die Komsawi bildet pupurblaue Blüten aus, die ihr auch den lateinischen Zunamen *purpureoerúlea* eingetragen haben.



Die Naturstraße zwischen St-Pierre und dem Mont Puvis führt mitten durch die stattlichen Komsawi-Felder von Haidoma.

braune, grüne oder dunkelviolette Samen, die kugelig oder nierenförmig, flach oder gewölbt sein können.

Die Komsawi werden mit einem Mähdrescher geerntet, aus den Hülsen gelöst und getrocknet. Dabei nehmen sie eine gelbliche Farbe an. Nun werden die Bohnen 5–6 Stunden lang eingeweicht, dann gedämpft und mit dem Schimmelpilz *Aspergillus goulousinus* geimpft. Man gibt sie tönernerne Schalen, legt Blätter einer lokalen Kürbisart darüber und stellt sie für 3–4 Tage in einen 30 °C warmen Raum. Während dieser Zeit bildet sich ein dichter Pelz aus Myzelien und Sporen auf der Oberfläche. Nun werden die Bohnen in Wasser gewaschen, mit Salz und einer geheimen Gewürzmischung (zu der allerdings sicher viel Ingwer gehört) vermenget, in Töpfe geschichtet und 6–9 Monate lang fermentiert. Zum Schluss werden die Bohnen mehr oder weniger stark getrocknet und verpackt. Je trockener sie sind, desto länger haltbar sind sie auch.

Das Wort *Komsawi* wird nur für die speziellen Bohnen aus der Gegend von St-Pierre verwendet und dürfte aus der weitgehend vergessenen

Lemusische Rezepte mit Doma

Fermentierte Komsawibohnen harmonieren mit Anis, Chili, Ingwer, Kreuzkümmel, Lorbeer, Pfeffer, Sternanis, Sichuanpfeffer. Es passt zu gebratenem und geschmorten Fleisch (Huhn, Schwein), Fisch und Meeresfrüchten (vor allem Muscheln), Gemüse (Gurke, Kohl, Spinat, Zucchini).

- *Komkom doma* (Gurke geschmort mit Hackfleisch, fermentierten Bohnen und Ingwer)

Sprache der Mai-té stammen. Ebenso Doma, die auf ganz Lemusa übliche Bezeichnung für die fermentierten Bohnen aus St-Pierre.

AROMA UND VERWENDUNG

Im Verlauf der Herstellungsprozesses werden die Bohnen runzlig und nehmen eine dunkle, fast schwarze Farbe an. Sie haben ein intensives, Aroma, das an Kakao, Kaffee, Bratenkruste und Brotrinde denken lässt. Manche fühlen sich auch an Vanille erinnert, andere nehmen einen «ganz zauberhaften, kleinen Urinduft» wahr, so etwa Deon Godet in *Die Sprache der Gewürze* (Port-Louis, 2009, S. 30). Roh und unverdünnt mag einem das Parfum von Doma etwas zu heftig erscheinen, nach kurzer Kochzeit aber haben die Bohnen alles Penetrante verloren, ist ihr Duft viel milder und feiner geworden. Im Mund sind sie ganz leicht scharf, salzig und süßlich zugleich, ein wenig bitter mit einem Aroma, das an sehr reifen Hartkäse erinnern kann.

Vor Gebrauch sollte man die Bohnen gut abspülen und vielleicht ein paar Minuten in heißem Wasser einweichen, dann fein hacken oder im Mörser zerdrücken, so geben sie ihr Aroma leichter ab. Man kann die Bohnen roh verwenden, meist aber wandern sie in pfannengerührte Gerichte, Gedünstetes, Gedämpftes oder Geschmortes. Sie aromatisieren auch Saucen und lassen sich sehr gut mit Ingwer, Knoblauch und Chili kombinieren.



Kokombe Doma ist schnell zubereitet und gibt mit etwas Reis oder ein paar Nudeln ein komfortables Hauptgericht ab.

Kokombe Doma

Schmorgurke mit Hackfleisch und fermentierten Bohnen

Im Rahmen der religiösen Rituale der Mai-té spielt das Kulinarische eine wichtige Rolle. So besänftigen sie etwa die Erde mit Hilfe fermentierter Eier, die sie dann auch selbst verzehren. Auch Wachteln und ihr Fleisch sind kultisch von Bedeutung.¹

Was weiß man sonst noch über die Küche dieses Volkes, die laut ihrer obersten Priesterin eine der gesündesten der Welt sein soll?² Die Mai-té waren früher (und sind es teilweise sicher immer noch) begabte Gärtner. Wenig erstaunlich also, spielt frisches Gemüse in ihrem kulinarischen Alltag eine zentrale Rolle. Außerdem sind, wie David und Fischer betonen, Fermentationsprodukte von großer Bedeutung, neben der Fischsauce Plama in erster Linie Doma, die mit Pilzen versetzte und mit Salz vergorene Komsawibohne.³ Ein wichtiges Gewürz ist auch der Ingwer, der tra-



Das Restaurant Haichian serviert seine Mai-té-Spezialitäten in einem alten Haus (links) am Ufer der Salée, das seit Generationen der Familie von Orane Sissay gehört.

ditionell in der Gegend von St-Sous nördlich des Mont Golou angebaut wird, also ebenfalls aus der Nähe stammt. Ingwer wird sowohl frisch als auch in getrockneter und gemahlener Form verwendet. Chili und Pfeffer kommen als Würze vor, doch sind die Speisen nur «sehr selten scharf».⁴ «Erstaunlich viele Gerichte der Mai-té enthalten Fleisch oder Fisch», schreibt Samson Godet, «doch wird das tierische Eiweiß nur in kleinen Dosen zugesetzt – eher wie ein Gewürz.»⁵ Frische Kräuter werden meist erst übers Essen gestreut, wenn es fertig gekocht ist. Dabei kann dieselbe Delikatesse je nach Saison auch mit ganz verschiedenen Kräutern abgeschmeckt werden.⁶

Das hier vorgestellte Rezept besteht zur Hauptsache aus Gartengurke, Ingwer, Doma und wenig Fleisch. Es schmeckt also wie die Quintessenz dessen, was die Küche der Mai-té ausmacht. Das ist kaum verwunderlich, stammt das Rezept doch von Orane Sissay, die seit 2016 in St-Pierre das Restaurant Haichian betreibt, das sich ganz den Spezialitäten aus der Küche der Mai-té verschrieben hat. *Hai* bedeutet in der Sprache der Mai-té

«gut» und *chian* ist ein Sammelbegriff für verschiedene Formen von feierlichem Essen, sei es religiöser oder weltlicher Natur.

Kokombe ist die lemusische Bezeichnung für «Gurke». Fragt man Orane Sissay, warum sie ihrem Gericht nicht einen mai-téischen Namen gegeben habe, teilte sie mit leichtem Bedauern mit, sie habe bisher nicht herausgefunden, was Gurke in der weitgehend verlorenen Sprache ihres Volkes heiße: «Ich bin jedoch sicher, dass es noch welche von uns gibt, die den Namen der Gurke kennen oder vielleicht gar den Namen des ganzen Gerichts. Die Zubereitung habe ich übrigens von meiner Mutter gelernt, nur weiß ich nicht mehr, wie sie es genannt hat. Leider ist sie vor drei Jahren verstorben, ich kann sie also nicht mehr fragen.»⁷

Das Haichian verwöhnt seine Gäste in einem alten Haus, das direkt am Ufer der Salée liegt und seit über hundert Jahren im Besitz der Familie ist.

Kokombe doma ist einfach zu kochen. Die Gurken bekommen im Schmorsud eine weiche und glasige Konsistenz. Ingwer und Knoblauch geben dem Gericht eine unverwechselbares Aroma. Man serviert meist gedünsteten Reis dazu, manchmal auch dünne Nudeln, besonders lecker schmecken auch Reismudeln.

¹ Peter Polter: *Wie man eine heilige Wachtel verzehrt*. In: *Stimme von Palmheim*. Freitag, 30.Juni 2017. S. 16

² Zoë Incabis: *Qu'est-ce que le tsidanisme? Entretien avec Ombeline Sissay*. In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 11. März 2017. S. 5.

³ Lisa David, Marie F. Fischer (Hrsg.): *Inventaire du Patrimoine Culinaire de Santa Lemusa: Produits du terroir et recettes traditionnelles*. Sentores: Maisonneuve & Duprat, 1966. S. 544.

⁴ David, Fischer: *Op. cit.* S. 544.

⁵ Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 545.

⁶ David, Fischer: *Op. cit.* S. 544.

⁷ Orane Sissay in einem Mail vom 14. September 2018.

Für 2 Personen

- 1 Gurke (400–500 g)
- 2 TL Salz für das Entsaften der Gurken
- 2 EL Doma oder andere fermentierte Bohnen
- 2 TL Zucker
- 1 EL Erdnussöl
- 2 EL geputzter und fein gehackter Ingwer (20 g)
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 stattliche Zwiebel (250 g), fein gehackt
- 1 TL Salz
- 150 g Hackfleisch vom Schwein, nicht zu mager (zum Beispiel vom Hals)
- 200 ml Weißwein
- 200 ml Wasser
- ½ TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 1 TL Sesamöl



Je nach Größe und Beschaffenheit haben die Gurkenstücke eine andere Schmorzeit und fühlen sich auch im Mund etwas anders an. Idealerweise zerlegt man die entkernten Gurkenhälften nochmals der Länge nach in drei Streifen und schneidet sie dann in 3 cm lange Stücke.

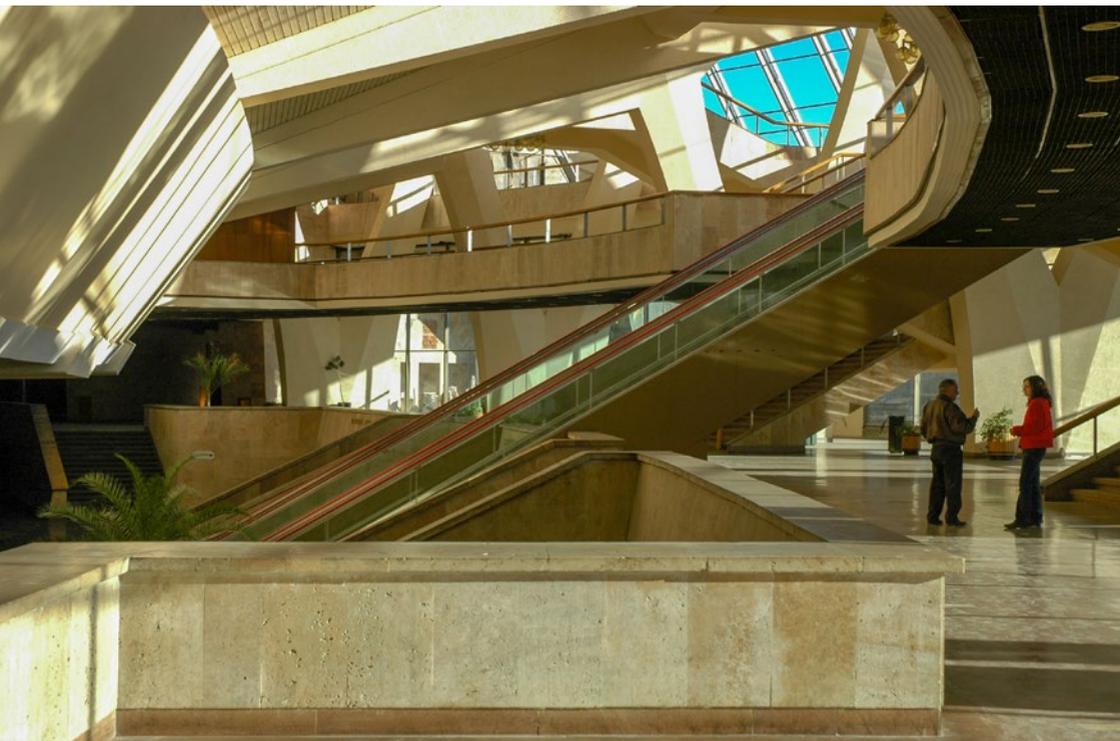
1 | Gurke schälen, längs halbieren und mit einem Teelöffel die Samen herauskratzen. Gurkenhälften der Länge nach in 3 Streifen zerlegen und dann in 3 cm lange Stücke schneiden. Gurkenstücke mit 2 TL Salz vermischen, 30 Minuten ziehen lassen, dann ausgiebig mit Wasser abspülen und gut trocken tupfen. *Dieser erste Schritt dient dazu, dem Gemüse Wasser zu entziehen. Man kann sich jedoch fragen, ob es diesen Vorgang wirklich braucht, zumal beim Abspülen der Stücke auch wieder Wasser Spiel kommt. Außerdem hinterlässt der Prozess eine leichte Salzigkeit in den Gemüsestücken, was man je nachdem als unangenehm empfinden kann.*

2 | Bohnen kurz abspülen, dann mit dem Zucker in einem Mörser zu einer Paste zerstoßen.

3 | Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Ingwer und Knoblauch anbraten bis es kräftig duftet. Zwiebel, Salz und Fleisch begeben, unter ständigem Rühren braten, bis das Fleisch gekocht ist und krümelig wird.

4 | Gurkenstücke begeben und kurz warm werden lassen. Mit Weißwein und Wasser ablöschen, Bohnen-Zucker-Paste einrühren, alles aufkochen lassen, Hitze leicht reduzieren und 20 Minuten schmoren lassen, gelegentlich rühren. Am Ende der Kochzeit sollte die Flüssigkeit zu einer dicklichen Sauce eingekocht sein.

5 | Pfeffer einrühren, mit Sesamöl beträufeln, sofort servieren.



Leporidrom

In der Hasenkampfarena treten abgerichtete Kaninchen an

Es ist wohl einer der seltsameren Orte auf Lemusa: Lépit, die Kampfarena von St-Pierre im Süden der Insel. Ein Bau wie aus dem Musterbuch der siebziger Jahre: Eine Beton- und Stahlkonstruktion, die sich mit kühnen Schwüngen und ohne einen rechten Winkel gegen den Himmel reckt. Ein riesiges UFO über einer Treppenanlage, wie man sie eher in Brasilia oder in der ehemaligen Sowjetunion erwarten würde. Im Innern

Das Leporidrom (Lépit) von St-Pierre wurde ursprünglich als Sportpalast entworfen.

Säle so groß, das der Abwart in ihnen mit einem Fahrrad unterwegs ist, Rolltreppen, Besuchertribunen, Anzeigetafeln, Lifte, Schleusen... Und all dies wofür? Weder für Konzerte noch für Sport, weder für Kongresse noch für politische Versammlungen – sondern einzig und allein für den Hasenkampf, die *wagonak lapen*, wie der Sport auf Lemusisch heißt, die *lutte de lapin*.

LAPEN IST GLEICH LAPEN

Während die halbe Welt ihre aggressivsten Hähne in die Arenen schickt, sendet man auf Lemusa speziell für diesen Zweck trainierte Hasen respektive Kaninchen in den Kampf um Züchterruf und Ehre.

Der lemuische Kampfphase ist eigentlich ein Kaninchen, doch diesen Unterschied macht man auf Lemusa nicht: *Lapen* ist gleich *lapen*, ob wild oder nicht, ob mit langen oder kurzen Löffeln. Der *Lapen wagon*, das lemuische Kampfkaninchen, ist das Resultat mannigfacher Kreuzungen. Die Züchter schwören auf das Erbgut des Dan majik – eines legendären Kaninchens aus der Mongolei mit einem Stammbaum, der bis zu den Hoftieren von Qara Qorum zurückreicht. Noch in großer Verdünnung soll eine Verwandtschaft mit diesem «magischen Zahn» die gewünschte Aggressivität und Widerstandsfähigkeit garantieren. Verständlich, dass ein jeder Züchter dafür sorgt, dass der Dan majik in den Stammbäumen seiner Tiere vorkommt.

Mit Kraftnahrung, Proteinen, Vitaminen, Ölen und täglichem Training werden die Hasen für die Kampfsaison (Januar bis Mai) in Hochform gebracht. Jeder Züchter hilft selbstverständlich auch noch mit allerlei Geheimrezepten und Ritualen nach, die vom regelmäßigen Bad in Milch über das Rasieren der Ohrspitzen oder spezielle Massagen bis zum Verabreichen magischer Tinkturen reichen. Wenn die Hasen schließlich in die Arena hoppeln, dann strotzen sie jedenfalls vor Kraft und Selbstsicherheit.

Außenstehende können sich kaum vorstellen, was für eine Kampfmaschine man aus einem Kaninchen machen kann. Man erzählt sich sogar, dass einst ein Tier namens Siyag («Zickzack») so kräftig und kampflustig geworden sei, dass er auf der Fahrt zum Leporidrom das Auto seines Züchters zum Umsturz brachte – und mit ihm über die Klippen der Côte Chimerik ins Meer hinab stürzte. Der Züchter kam dabei ums Leben,



Außerhalb der Saison wirkt das Leporidrom von St-Pierre verlassen.

der Hase aber soll überlebt haben. Wenn sich heute vor dieser Küste im Westen der Insel ein Netz losreißt, dann schieben die Fischer das nämlich gerne dem Mal Siyag in die Schuhe – und man weiß nie so recht, wie ernst sie das eigentlich meinen.

Am Sonntagnachmittag strömen Männer und Frauen zu Hunderten in das Leporidrom (kurz Lépit) von St-Pierre. Dann sind da überall kleine Buden aufgestellt, werden Getränke und Esswaren feilgeboten. An Ständen informieren die Züchter über ihre Hasen und da und dort hängen fotografierte oder sogar gemalte Porträts der erfolgreichsten Protagonisten aus diesem oder jenem Stall. Mit Drinks und allerlei Informationen ausgerüstet treten die Fans dann in den zentralen Saal, wo sich die eigentliche Arena befindet. Hier können sie Wetten abschließen – und zwar in beliebiger Höhe. Schon mancher, so heißt es, hat hier in wenigen Stunden seinen gesamten Monatslohn verspielt. Derweilen andere sich ganze Häuser, Jachten oder Autos erwettet haben sollen. Auch Lucien Trebeau, 1996–2008 Präsident von Lemusa, soll hier im Jahr 2002 mit kleinem Einsatz eine riesige Summe gewonnen haben – die er dann großzügig

für die Renovation der Arena zur Verfügung stellte (vielleicht auch ein Grund für seine Wiederwahl im gleichen Jahr).

RITUALE UND TRADITIONEN

Der Hauptsaal der Arena von Saint-Pierre bietet Platz für mehr als tausend Zuschauer. Bevor die eigentlichen Kämpfe beginnen, werden verschiedene Prozeduren abgewickelt – hierfür sind im zentralen Ring der Arena Tische aufgestellt, an denen die Verantwortlichen sitzen. Zunächst führen die Züchter ihre Hasen dem oder der *ambit* vor, einem Schiedsrichter oder einer Schiedsrichterin, die ihre Kampffähigkeit prüfen. Dann werden die Tiere auf 10 g genau gewogen und vom *direktak*, dem Direktor oder der Direktorin des Lépit in verschiedene Gewichtsklassen und Kampfpaare einteilt. Auf einer elektronischen Tafel kann man lesen, wer in welcher Reihenfolge gegen wen antreten wird. Anschließend werden die Kontrahenten vom *pwòptak*, einer Art Reinigungsmann oder Putzfrau mit einem in Äther getränkten Lappen von Fett und eventuellen Giftstoffen befreit. Um jede Manipulation auszuschließen, sind jeweils auch die Züchter des gegnerischen Hasen bei dieser Reinigung als Zeugen mit dabei. Zum Abschluss der Vorbereitungen prusten die Züchter ihren Kampfstars vielleicht noch etwas Schnaps ins Gesicht oder sie flüstern ihnen ein paar Beschwörungsformeln in die Ohren. Wegen dieser Rituale ist auch das Filmen und Fotografieren in der zentralen Arena strengstens verboten – befürchten die Züchter doch, dass Spione ihnen ihre Tricks abschauen könnten.

KAMPF NACH KLAREN REGELN

Wenn alle Hasen endlich bereit sind, dann wird der Ring geräumt und der Kampf kann beginnen. Mit dem Schlag einer Glocke werden die Kontrahenten in der rund zehn Meter weiten Arena *bèk ò bèk* gesetzt. Das Publikum johlt und die Züchter rufen ihren Tieren scharfe Befehle zu. Auf Kampf trainiert und von der Atmosphäre zusätzlich angestachelt, springen die Hasen aufeinander los. Stirn voran rammen sie den Schädel des Kontrahenten, wieder und wieder – bis einer der beiden in Ohnmacht fällt oder so verwirrt ist, dass er zum Rand der Arena läuft. Kaum hat er das Holzband berührt, das die Arena umgibt, hat er auch schon verloren.



Vollmundige Versprechungen: *Plich*, also den «totalen Sieg», garantiert dieser Züchter all jenen, die auf seine Kampfhasen setzen. In ganz St-Pierre trifft man auf solche Stände, vor allem entlang der Straße zum Leporidrom.

Ein Kampf dauert höchstens zwanzig Minuten, manche sind aber schon nach wenigen Sekunden zu Ende. Halten beide Hasen die ganze Kampfzeit durch, dann entscheidet eine fünfköpfige *tongakri* («Jury») nach Stil und Haltung, wer den Kampf gewonnen hat. Unnötig zu sagen, dass ihre Entscheide oft zu massiven Protesten beim Publikum oder den unterlegenen Züchtern führen. Wenn ein Kampf zu blutig wird, dann kann der oder die *ambit* das Gemetzel auch unentschieden beenden.

EIN ORT NUR FÜR DEN HASENSPORT

Außerhalb der Kampfsaison steht die Arena von St-Pierre leer. Zwar könnte man in dem großen Bau auch gut sportliche Wettkämpfe oder kulturelle Anlässe durchführen, die Bestimmungen des Lépit-Stifters aber schließen jede andere Nutzung aus. Es war Varham Barseghian, ein reicher Händler armenischer Herkunft, der die Arena von Saint-Pierre in den 1970er-Jahren stiftete. Tatsächlich wurde das Lépit ursprünglich als

ein großer Sportpalast gebaut, wo vor allem das Handballteam von Lemusa, die Grünen Teufel (Dyabvè) trainieren und Wettkämpfe ausfechten sollte. In den 1970er-Jahren hatte dieses Team olympisches Niveau erreicht – nicht zuletzt wohl auch dank der Zuwendungen seines mächtigsten Fans, Varham Barseghian.

Anlässlich eines Turniers in Miami allerdings verlor Simon Zidima, der damalige Mannschaftskapitän der Grünen Teufel, die Beherrschung und rammte einem seiner Gegner den Kopf in den Bauch. Das führte zu einer Massenprügelei auf dem Sportfeld, bei der auch einige Zuschauer verletzt wurden. Wegen dieses Zwischenfalls wurde die ganze Mannschaft disqualifiziert und durfte folglich 1980 nicht an den Olympischen Sommerspielen in Moskau teilnehmen.

Barseghian war derart enttäuscht und angewidert, dass er nicht nur den Grünen Teufeln sofort jegliche Zuwendung strich, trotzig wie er war, ändert er auch die Bestimmung seines Sportpalastes, der fortan ausschließlich für Hasenkämpfe genutzt werden sollte. Die Handballfreunde der Insel waren schockiert. Die Anhänger des Hasenkampfs hatten ihre Passion bis dahin nur in Schuppen und improvisierten Arenen am Rande von Port-Louis oder Gwosgout ausleben können. Der Sport war dementsprechend auch nicht sehr populär. Mit der neuen Arena aber avancierte die *wagonak lapen* zu einer der beliebtesten Wettkampfsarten der Insel. Warum Barseghian seine Arena ausgerechnet den Anhängern des Hasenkampfs schenkte, ist unbekannt.

CHAMPION AUF DEM TELLER

Die Kampfhasen aus dem Leporidrom werden übrigens auch gegessen – ganz genauso wie die Stiere, die in den Arenen Spaniens ihr Leben lassen. Und natürlich ist es eine besondere Ehre, einen ehemaligen Champion auf dem Teller zu haben. Wenig erstaunlich, gibt es in St-Pierre auch ein Lokal, das sich ganz auf die Zubereitung von Kaninchen spezialisiert hat: Im Kompè Lapen (etwa «Kamerad(in) Hase») wird zwar meistens mit gewöhnlich sterblichen Kaninchen gekocht – manchmal kommen hier aber tatsächlich ehemalige Heroen aus dem Leporidrom auf den Tisch.



Vieles kommt hier mit aufs Blech: Kaninchen mit Knochen, Oliven mit Stein, Kartoffel, Knoblauch und Zitrone mit Schale.

Lapen Arlène Lupin

Kaninchen aus dem Ofen, mit Kartoffeln, Knoblauch, Oliven

Wenn die Besitzer und Trainer der Kampfhasen nach schweißtreibenden Stunden im Leporidrom von St-Pierre ihre Siege feiern wollen, dann tun sie das meist im Restaurant Kompè Lapen. Der Speisesaal des Lokals liegt im ersten Stock eines Gebäudes direkt am Ufer der Salée. Die Küche ist im zweiten Stock eingerichtet. Sie ist das Reich von Arlène Maurice und Lupin Leblanc, die schon seit einem Dutzend Jahren hier als Duo über die Töpfe herrschen (und auch im privaten Leben ein Paar sind).

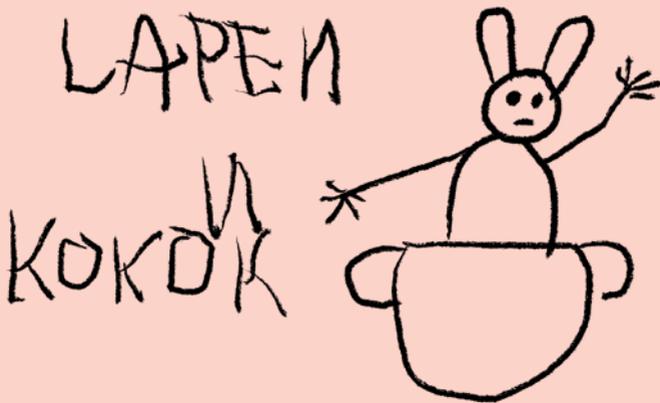
Auf der Karte finden sich fast nur Gerichte, in denen das Fleisch von Kaninchen die Hauptrolle spielt. Gelegentlich wird auch Hase aufgetischt. Im Unterschied zu den Züchtern aus der Hasenkampfarena, die zwischen Kaninchen und Hase keinen Unterschied machen, wählen Arlène und Lupin für das helle Fleisch der Stallhasen auf jeden Fall andere

Hase im Wein

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein berühmter Kampfphase hatte genug von der Arena. Er ging also zu einem Küchenchef und sprach: «Ich möchte nicht mehr kämpfen, du kannst mich kochen. Versprich mir aber, dass du nicht zu viel Wein an mich lässt, denn schließlich bin ich ein Spitzensportler und habe einen Ruf zu verlieren.» Der Koch versprach's, der Hase starb. Als das Tier ein paar Tage später in den Topf wanderte, hatte der Koch sein Versprechen längst vergessen. Er goss eine ganze Flasche Rotwein über den Hasen und gab noch eine Dose mit gehackten Tomaten dazu. Als die Sauce zu brodeln begann, erhob sich der Hase, stieg aus dem Topf und begann auf dem Herd zu tanzen. Seither bereitet man Hasen in St-Pierre meist eher trocken zu.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 42.



Zeichnung von Ida Versmer. LAPEN ist das le-
muisische Wort für «Hase» oder «Kaninchen».
KOKONK bedeutet «Topf» oder «Pfanne».



Das Besprenkeln von Fleisch und Gemüse mit Weißwein ist ein besonderer Moment. «Das kommt uns vor wie eine Taufe», sagen Arlène und Lupin: «Wir machen das immer mit größter Konzentration, die Flüssigkeit sollte an den Dingen haften, wir geben lieber etwas zu wenig als zu viel Wein zu, auf keinen Fall sollten sich auf dem Blech Lachen bilden.»

Zubereitungsweisen als für das dunklere ihrer wilden Brüder.

Das hier vorgestellte Gericht sucht man vergeblich auf der Karte des *Kompè Lapen*, denn es eignet sich nur bedingt für die Konditionen in einer Restaurantküche. Es handelt sich vielmehr um ein Gericht, das die zwei Köche gerne für sich selbst zubereiten, wenn der ganze Stress des Abendservice vorbei ist. Es heißt deshalb auch, ihnen zu Ehren, Lapen Arlène Lupin.

Tatsächlich eignet sich dieses Kaninchen auf dem Blech gut für den Abschluss strenger Tage – und schmeckt am besten in Gesellschaft von Menschen, mit denen man mehr als nur eine distanzierte Freundschaft teilt. Man stellt das ganze Blech auf den Tisch, denn die Assemblage aus Kaninchenteilen, Paprika, Zwiebel, Zitrone und Oliven sieht farblich schön und feierlich aus. Und man isst am besten mit Gabeln, Löffeln, Messern und Fingern direkt ab der Platte, auf der man recht verschiedene Aromen entdecken und Kombinationen ausprobieren kann. Zum Beispiel kann man das weiche Knoblauchfleisch aus den Schalen drücken und wie eine Sauce zu Kanin und Kartoffel gesellen. Oder man holt sich etwas bittere Säure aus den Zitronen. Und wenn einem ein Stückchen Fleisch etwas zu trocken scheint, dann zieht man es durch den feinen Film aus Fleischsaft, Weißwein, Zitronensaft und Salz am Boden des Blechs.

Für 2 Personen

- 400 g Kartoffeln, festkochende Sorte
- ½ Kaninchen, in Stücken (etwas weniger als 1 kg)
- ~ Olivenöl zum Einreiben des Kaninchens
- ~ Salz für die Kaninchenstücke
- ~ Pfeffer für das Kaninchen
- 2 lange Paprika vom Typ Corono di bue, eine rot, eine gelb, geputzt und der Länge nach in vier Teile geschnitten
- 2 Zwiebeln, geschält und geviertelt
- 8 Knoblauchzehen mit Schale
- 20 schwarze Oliven à la grecque, mit Stein
- 1 Zitrone, geviertelt
- 4 kleine Zweiglein Rosmarin
- ~ Salz zum Bestreuen des Garguts auf dem Blech
- ~ Pfeffer zum Bestreuen des Blechs
- ~ Chiliflocken zum Bestreuen des Blechs, optional
- ~ Olivenöl zum Beträufeln des Blechs (maximal 2 EL)
- 150 ml Weißwein

Die Mengenangaben bei Salz, Pfeffer und Olivenöl sind etwas ungenau. Laut Arlène und Lupin gehört es zu diesem Rezept, dass man sich von seiner Stimmung leiten lässt: «Es gibt Tage, die verlangen nach mehr Öl, andere nach mehr Salz, nach der Schärfe von Pfeffer oder eher jener Chili.»

- 1** | Kartoffeln waschen, nicht schälen. Der Länge nach vierteln und wie eine napoleonische Armee auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech setzen. In dem 150 °C warmen Ofen etwa 20 Minuten backen, bis die Schnittfläche der Kartoffeln bräunlich ist und sie fast durchgegart sind.
- 2** | Blech aus dem Ofen nehmen, Ofen schließen und auf maximale Hitze schalten.
- 3** | Kaninchenstücke mit etwas Olivenöl einreiben, leicht salzen und mit etwas Pfeffer bestreuen.
- 4** | Kartoffeln auf dem Blech ein wenig durcheinanderbringen. Paprika auflegen, Zwiebeln, Knoblauch, Oliven und Rosmarin über das Blech verteilen, dann die Kaninchenstücke auflegen. In jede Ecke des Blechs ein Zitronenviertel setzen. Etwas Salz, Pfeffer und ev. Chiliflocken über das ganze Blech streuen, dann etwas Olivenöl darüber träufeln.
- 5** | Wenn der Ofen ganz heiß ist, Blech für 10 Minuten hinein geben.
- 6** | Blech wieder aus dem Ofen nehmen, Ofenhitze auf 120 °C reduzieren und Ofentür etwas 5 Minuten offen lassen – bis eine niedrigere Temperatur erreicht ist.
- 7** | Fleisch und Gemüse sorgfältig mit Weißwein besprenkeln bis alles feucht ist und dampft.
- 8** | Blech wieder in den Ofen geben, Tür schließen, rund 15 Minuten fertig garen. *Die genaue Zeit hängt vom Charakter des Tieres ab.*

04

Tivinis und Konso



Konsoisel
Luscinia ceratophora

Die uralte Siedlung Tivinis mit ihren niedrigen Steinhäuschen und ihren Pfahlbauten lebt vom Wald, vom Meer und von den Mangroven, in denen delikate Austern wachsen. Die Ortschaft war Heimat bekannter Schriftsteller und Schauplatz dramatischer Liebesgeschichten, ist aber auch für seine entspannte Atmosphäre bekannt. Im Namen des Departements zwitschert ein Vogel, der Konsoisel oder kurz Konso (*Luscinia ceratophora*) heißt und in der Gegend besonders häufig anzutreffen ist.

Tivinis ORT UND UMGEBUNG

Die Siedlung mit viel Geschichte lebt vom Meer, von den Mangroven und vom Wald.

Die Süße der Tomaten LEGENDE

Jana Godet weiß, wie es dazu kam, dass die Tomaten heute friedlich zusammenleben.

Vincent Pouffé PORTRÄT

Der Roman *La Chambre des Méduses* wurde in einem Haus in Tivinis geschrieben.

St-Lemusa HEILIGE

Am Strand von Tivinis wirkte die Heilige Wunder – und wurde kurz darauf gefressen.

Die Austern von Layon ERZÄHLUNG

Sarah Tibuni erzählt die Geschichte einer großen Liebe am Rand der Mangroven von Tivinis.

Dangmyeon de Tivinis REZEPT

Nudeln aus Süßkartoffelstärke an einer scharfen Sauce mit Austern und Hackfleisch.

Steinschleuder FORSCHUNG

In einem Strandrestaurant in Tivinis trifft Ruben Schwarz zufällig auf einen Kiakjian – und schlägt zu.



Region (*randa*): Sud (*midi*), Goulousin
Departement (*semsal*): Konso
Hauptort (*kaputlek*): Tivinis
Postleitzahl: LM-0604 | Telefonvorwahl: +69 (0)6
Höhe: 46 m ü. M.
Einwohner: 403 (Mai 2011)



Tivinis

Uralte Siedlung mit niedrigen Steinhäuschen und Pfahlbauten

Das Dorf Tivinis gehört zu den ältesten Siedlungen der Insel und wird schon 1754 von Père Cosquer in seinem *Abrégé logique* (S. 341) beschrieben. Seinen Namen verdankt Tivinis einem Felsen, der einst vor dem Dorf aus dem Wasser ragte, mittlerweile aber von den Wellen weggeschliffen wurde. Dieser Felsen hat die frühen Bewohner des Ortes an eine liegende Frau, genauer an eine «kleine Venus» (französisch *petite vénus*) erinnert.

Das Meer spielt eine zentrale Rolle in Tivinis, einige Häuser stehen auf Pfählen im Wasser.



Bei Cosquer heißt es: «Die Kunde vom ‹Felsen› hat mich schon während meiner allerersten Tage auf der Insel erreicht. Und seither hat mir manch einer mit gesenktem Blick und lachenden Runzeln von den Formen der steinernen Venus erzählt. Nun, da ich ihrer endlich ansichtig wurde, muss ich gestehen: Würde sie nicht ständig vom sittlichen Schaum der Wellen überspült, man fühlte sich fast genötigt, sie irgendwie zu bedecken.»

Von dem Tivinis, das Cosquer sah, dürfte sich nur wenig erhalten haben. Das hängt auch damit zusammen, dass viele der meeresnahen Häuschen des Dorfes aus Holz gebaut sind. Vor allem in Ufernähe stehen

Das Zentrum des Dorfes liegt leicht erhöht, die Häuser sind alt und niedrig, die Straße teilweise grob gepflastert.

außerdem viele der Gebäude auf Pfählen. Der alte Dorfkern liegt leicht erhöht. Hier sind die Bauten aus Stein oder Ziegel und teilweise sehr alt. Viele der niedrigen Häuser liegen neben kleinen Gärten, die Mauern sind oft überwuchert von Rosen, Feigensträuchern und Bougainvillea, aus Kübeln wachsen Zitronenbäume. Auch Tomaten werden da und dort gezüchtet, die berühmte *Wòz di Tivinis*, die «Rose aus Tivinis» wurde früher im ganzen Süden der Insel auf Märkten angeboten, heute spielen *natelsi* für die Ökonomie des Ortes keine Rolle mehr.

Ein besonders schönes Heim gehörte einst Vincent Pouffé, der viele Jahre seines Lebens in Tivinis verbrachte und hier auch seinen Roman *La chambre des méduses* schrieb. Einige der Straßen im Zentrum sind auch heute noch mit groben Steinen gepflastert. Der größte Teil des alten Dorfkerns ist autofrei.

Im Osten und Süden der Siedlung beginnt ein dichter Wald, die *Forêt d'Oldrio*, sie reicht teilweise bis ans Meer. Benannt ist der Wald nach einem kaum 1 cm langer Schildkäfer (*Cassida garrulla*), der für sein lautes «Oll-drio, oll-drio, oll-drio» bekannt ist und deshalb auch Oldrio genannt wird. Sein lateinischer Beiname *garrula* («gesprächig») deutet an, dass man diesen «Schrei» auch als Konversation verstehen kann. Der Käfer produziert das Geräusch indes nicht etwa mit seinem Mund, sondern indem er Luft durch eine Art Düse auf seinem Rücken presst. Der Oldrio lässt sich immer nur um Mitternacht vernehmen. Die Gründe für dieses Timing sind nicht bekannt. Das Tier ernährt sich hauptsächlich von Pilz-



Der Oldrio ist ein klitzekleiner Käfer, der einen gewaltigen Sound produzieren kann. Zeichnung von Hana Bosk.



Die Austerngärten von Hütres Layon liegen am Rand der Magrove im Norden von Tivinis. Bei Flut sind die *östresi* kaum zu sehen. Zielsicher fischt ein Mitarbeiter ein ganzes Netz voller reifer Meeresfrüchte aus dem Wasser. In einem Häuschen am Rand der Gärten, von wo aus auch die Wasserqualität kontrolliert wird, kann man die Austern direkt kosten – wahlweise pur oder mit dem Saft verschiedener Zitrusfrüchte abgeschmeckt.

mycel und von kleineren Insekten, die es mit seiner langen und dünnen Schleuderzunge fängt.

Der Wald ist äußerst reich an Pilzen, die von den Bewohnern von Tivinis gesammelt, getrocknet und auf der ganzen Insel verkauft werden. Besonders beliebt ist der Dialektiku oder kürzer Dialek (*Craterellus anceps*), ein Pilz aus der Familie der Pfifferlingsverwandten, der auf dem Waldboden gelblich-weiß leuchtet, getrocknet aber tiefschwarz wird. Die Suche und Verarbeitung von Pilzen aus der Forêt d'Oldrio ernährt einen Teil der Bevölkerung von Tivinis. Der andere Teil lebt vom Meer, das vor Tivinis üppig Fisch und Meeresfrüchte hergibt – wenn auch sicher nicht ganz so freiwillig wie in der Legende der Heiligen Lemusa.

Ökonomisch bedeutend ist auch die Mangrove nördlich des Dorfes, die Palta de Tivinis. Hier wachsen wild verschiedene Austern, die auf der ganzen Insel als Delikatesse gelten. Seit 1966 werden diese Meeresfrüchte auch kultiviert. Damals ließ sich ein Pärchen aus Frankreich in Tivinis nieder und gründete die erste bedeutende Austernzucht der Insel. Als eine Art Hommage an den Protagonisten einer alten Legende, die auch Sarah Tibuni in *Die Austern von Layon* nacherzählt, nennen sie ihre Produkte *Huîtres de Layon*. Lange beherrschten die Layon-Austern aus Tivinis den Markt. Heute aber konkurrieren sie mit den Subtels di St-Benoît aus St-Benoît-des-Ondes im Osten der Insel, wo man 2006 ebenfalls begann, diese delikateten Muscheln zu züchten.

Natürlich spielen Austern auch auf der Karte des Restaurant Krapillon eine zentrale Rolle. Zur Hauptsache sind sie Teil der großen Meeresfrüchteplatten, die hier aufgetragen werden, folglich werden sie meistens roh verzehrt. Das Lokal bietet aber auch ein paar Gerichte mit gekochten Austern an, die teilweise ihren ganz eigenen Charme haben. Dazu gehören sicher Dangmyeon de Tivinis, asiatisch inspirierte Nudeln aus Süßkartoffelstärke an einer scharfen Sauce mit Austern und Hackfleisch, die eine koreanische Köchin erfunden hat. An schönen Abenden (und die sind in Tivinis nicht selten) stellt das Restaurant Tische und Stühle auf den Strand hinaus, dann speist man hier mit den Füßen im warmen Sand

Folgende Seiten: An der Anse des Naxes liegt ein schöner und meistens einsamer Strand.







An warmen Abenden stellt das *Krapillon* Tische und Stühle auf den Strand hinaus.

und lässt sich von leicht salzigen Brise erfrischen, die der Côte du Livan entlangstreicht.

Das Dorf wirkt etwas eingeklemmt zwischen den Mangroven im Norden, dem Wald im Osten und dem Meer im Westen. Da ist man fast schon gezwungen, originelle Kompromisse zu finden. Eine solche Lösung ist der sogenannte Ponton du plaisir am südlichen Rand der Siedlung: Dieser rund hundert Meter lange Steg mit seinen zwei charakteristischen Überdachungen am Ende, sieht zwar aus wie eine Schiffsanlegestelle, ist aber ausschließlich fürs Vergnügen gebaut. Abend für Abend versammelt sich die Bevölkerung des Dorfes auf dem Steg zum Flanieren, Plaudern oder Kartenspielen. Manchmal wird auch getanzt, an improvisierten Bars werden Getränke ausgeschenkt und es gab hier auch schon Theateraufführungen und Konzerte. Insbesondere an schwülen Abenden, wenn man es im Dorf selbst kaum aushält vor Hitze, ist es auf dem Steg herrlich luftig und frisch.

Von Tivinis aus lassen sich verschiedene Wanderungen unternehmen. Eine kleine, kaum befahrene Straße führt zum Beispiel der Küste entlang nach Süden zur Anse des Naxes, wo sich einer der schönsten und einsams-



Sieht aus wie eine Anlegestelle, ist aber einzig fürs Vergnügen gebaut: der Ponton du plaisir.

ten Strände der Insel öffnet. Das Meer und das Licht haben hier eine Farbe, die manchmal fast ein wenig an die Atmosphäre der Kykladen erinnert. Die bläulichen Naxes, wie die lokalen Seeigel (*Strongylocentrus caeruleus*) heißen, konnte man früher einfach einsammeln, heute sind sie seltener.

Ein anderer Wanderweg führt durch die Forêt d'Oldrio ins Landesinnere. Über zahlreiche Bäche und kleine Sümpfe, abwechselnd leicht bergauf und bergab, gelangt man so nach gut fünf Kilometern zum Ingwergarten und von dort weiter nach St-Sous. Der Weg ist manchmal etwas feucht, doch gut ausgeschildert und so sicher, dass er auch von wenig trainierten Wanderern verlässlich begangen werden kann. Auf diesem Weg wird man fast zwangsläufig dem hier sehr häufig vorkommenden Konsoisel (*Luscinia ceratophora*) begegnen. Dieser zitronengroße Vogel trägt auf dem Kopf ledrig-fasrige Auswüchse, die an kleine Hörner und Ohren erinnern. Daher auch sein Name, der übersetzt «Hornvogel» bedeutet. Sein gleichzeitig rauher und melodischer, manchmal von eigentümlich mechanischen Geräuschen rhythmisierter Gesang begleitet den Wanderer vom frühen Morgen bis in die Abendstunden hinein.

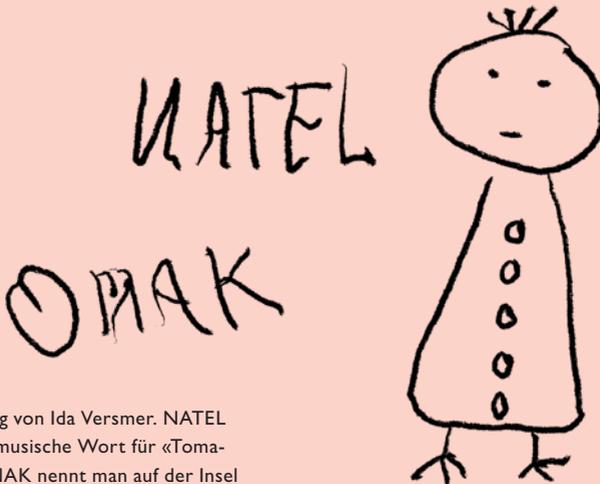
Die Süße der Tomaten

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Früher schmeckten die Tomaten sehr sehr bitter. Das kam daher, dass ihnen bei jeder Kleinigkeit die Galle überkochte und sich die verschiedenen Sorten ständig bekriegten. Traf eine Ochsenherz auf eine Rose aus Tivinis, so zögerte sie keine Sekunde und zertrampelte die Feinhäutige sofort zu Mus.

Eines Tages kamen Missionare in das Land der Tomaten. Wir bringen euch den Frieden Gottes, die Süße der Vergebung und das herrliche Wort der Heiligen Schrift, verkündeten sie. Die Tomaten aber sahen, dass die Missionare mit leeren Händen gekommen waren. Sie schlossen daraus, dass Friede, Süße und Wort im Innern ihrer Besucher stecken mussten. Sie stürzten sich auf die Heiligen Brüder und verzehrten sie mit Haut und Haar. Seither schmecken die Tomaten süß, denn sie leben und glauben friedlich nebeneinander her. Den Feinschmeckern aber, die sich an ihrem aromatischen Fleisch erfreuen, drückt es beim nächsten Rülpsen oft unversehens ein Bibelwort auf die Lippen.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.78.



Zeichnung von Ida Versmer. NATEL ist das lemuische Wort für «Tomate», OANAK nennt man auf der Insel einen «Mönch» oder eine «Nonne».



Vincent Pouffé

Der Verfasser von *La Chambre des Méduses* lebte in Tivinis

Vincent Louis Georges Pouffé (1899–1980) stammte aus einer französisch-deutschen Familie, die sich kurz vor dem ersten Weltkrieg, um 1910 auf Lemusa niederließ. Er studierte Jurisprudenz in Paris und Port-Louis, wo er ab Mitte der 1940er-Jahre ein eigenes Kabinett betrieb. Schon während seiner Studien verfasste er auch literarische Texte. 1944 kaufte er ein kleines Haus in Tivinis, in das er sich immer öfter zum Schreiben

Dieses Haus im Zentrum von Tivinis gehörte ab 1944 Vincent Pouffé.



Vincent Pouffé: *La Chambre des Méduses*.
Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 1965.
Cover der Originalausgabe.

zurückzog. Ab 1950 wohnte er fest in dem kleinen Dorf und überließ die Geschäfte in der Hauptstadt weitgehend Angestellten. Vincent Pouffé veröffentlichte diverse Gedichte und einen Roman, *La Chambre des Méduses* («Die Kammer der Medusen»), der 1965 erschien und als sein Hauptwerk gilt. Der Roman dürfte ganz in Tivinis entstanden sein.

In *La Chambre des Méduses* geht es um die Auswirkungen einer mystischen Kindheit, um Erinnerungen, Verheißungen, Enttäuschungen und um Kunst als eine große Sehnsucht. Der Roman inspiriert sich unverkennbar bei Marcel Prousts *A la recherche du temps perdu*, wobei die Motive in seltsamer Verwandlung erscheinen: die berühmte Madeleine etwa in der Form eines Kohlrabi-Auflaufs, der gleich zu Beginn eine zentrale Rolle spielt, ja der Handlung eigentlich ihren Rahmen gibt.

Der Roman schildert in einer Art Präambel einen Autor namens Vincent, der sich «berufen, mehr noch getrieben, ja verpflichtet» fühlt, ein «atlantisches Theater» zu verfassen, ein Stück «von der Wucht eines Zyklons und der Zartheit einer Seeanemone». Vincent lässt sich jedoch von den Kleinigkeiten des Alltags recht leicht an seinem großen Projekt hindern. Und so verstreichen die Stunden, die Tage, die Jahre – ohne dass er etwas anderes in dieser Sache unternimmt, als immer wieder neue, bessere Stifte

und größere, weichere Hefte zu kaufen: «Dinge, die sich in seiner jungfräulichen Schreibstube zu einer ständig wachsenden Barriere aus Materialien auftürmten, die ihn mehr und mehr von seiner Mission entfernten».

Der eigentliche Roman ist in Ich-Form gehalten. Er beginnt damit, dass Vincent, ein «Mann, dem man die 63 vergeudeteten Jahre kaum ansah», bei «einer Freundin» ganz gegen seine Gewohnheiten schon um zwölf Uhr zu Tische sitzt. Er lässt sich überreden, einen Auflauf aus Kohlrabi zu kosten. In dem Moment, da der erste Bissen dieses Gerichts seinen Gaumen berührt, geschieht das Ungewöhnliche: «Mit einem einzigen Schlag meiner Zunge fielen alle Mühen und Beschwerden von mir ab. Weder spürte ich mein Alter noch die Sorgen um Welt oder Zeit, alles schien mir leicht und das Jetzt wie das Morgen voller Versprechungen. Wo eben noch Mittelmäßigkeit alles blockierte, machte sich plötzlich die Ahnung von Großartigem breit.»

Vincent erinnert sich, dass er als Kind Kohlrabi über alles liebte, «mehr als Schokolade, mehr als mein Schaukelpferd, ja mehr wohl gar als meine Mutter».

Nun springt die Erzählung zurück in Vincents früheste Kindheit. Wir begegnen seinem Kindermädchen, einer dunklen Schönheit namens Odette. Odette spielt eine ebenso zentrale wie zweideutige Rolle in dem Roman, denn sie baut rund um ihren Schützling eine seltsam geheime Welt auf. Dazu gehört auch, dass sie dem kleinen Vincent andauernd heimlich Kohlrabi füttert. Gleichzeitig tritt sie gegenüber Vincents Eltern als jemand auf, der sich wegen dem übermäßigen Kohlrabi-Konsum ihres Schutzbefohlenen große Sorgen macht: «Wenn der Junge nicht aufhört, Kohlrabi in sich hinein zu stopfen, dann wird er platzen wie der Turm von Babel», sagt sie an einer Stelle. Genauso heimlich sind auch die Theaterbesuche, die Odette mit Vincent unternimmt. Der Junge ist vom ersten Augenblick an fasziniert: «Ich verstand, was meine Aufgabe war: das große Theater». Im Verlauf der Geschichte mutiert Odette mehr und mehr zu einer Verführerin, die den jungen Vincent in allerlei zunehmend erotische oder zumindest dubiose Abenteuer verstrickt – eine Atmosphäre, die Vincent in einem Traum als eine «Kammer voller Medusen» metaphorisiert.

Irgendwann muss Odette das Haus von Vincents Eltern verlassen. Für Vincent ist klar: «Ich wusste nicht, warum – doch ich wusste, dass



Im Frühling 2008 kündigt der Verlag Maisonneuve & Duprat die Herausgabe der englischen Übersetzung von Vincent Pouffés *La Chambre des Méduses* an. Aus diesem Anlass entsteht eine Skizze zu einem Werbespot für den Roman – unter Verwendung der ersten Takte des Soundtracks der amerikanischen Fernsehserie *Twilight Zone* (1959–1965). Der Kernsatz in dem Clip lautet: «Some people think, kohlrabi has no mystery...» Leider verzichtet der Verlag nach Auseinandersetzungen mit der Übersetzerin ganz auf die Edition des Buches. Die Videoskizze lässt sich aber immer noch auf dem Internet finden: vimeo.com/438906280.

ich schuld daran war.» Es folgt die Beschreibung eines Lebens, das sich von einer Ablenkung zur nächsten hangelt, das Abenteuer an Abenteuer reiht. Doch so lustvoll diese ganzen Episoden auch sind und so frei sich Vincent dabei auch manchmal fühlen mag – immer wieder leidet er darunter, dass er sein Werk, das «große Theater» noch immer nicht begonnen hat: «Mir war als gäbe es da eine heimliche Welt, von der ich ausgeschlossen war, seit vielen Jahren schon – und ich wusste, dass ich nur in dieser Welt, dass ich nur in der Kammer der Medusen würde schreiben können.» Die Sehnsucht nach der Kunst und die Unmöglichkeit, sie zu beginnen, ziehen sich wie ein Leitmotiv durch den ganzen Roman. Gegen Ende landet die Erzählung wieder bei der «Freundin» mit dem Kohlrabi-Auflauf. Wir ahnen jetzt, dass es sich bei der Frau wohl um Odettes Tochter handelt – und ganz zum Schluss deutet sich erneut die Möglichkeit einer Liebesgeschichte an, findet Vincent vielleicht doch noch den Weg zurück in die «Kammer der Medusen». Und wir ahnen auch, dass Vincent wohl nun das «große Theater» zu schreiben beginnt, das wir eben gelesen haben.



St-Lemusa

Am Strand wirkte die Heilige Wunder – und wurde gefressen

Das Dorf Tivinis wurde viele Jahre lang von Familie Plaga beherrscht.¹ Deren Macht beruhte vor allem darauf, dass sie eine spezielle Technik kannten, mit der sie Fische in großer Menge fangen konnten. Die Beute wurde zu einem wesentlichen Teil getrocknet und auf den Märkten der Insel verkauft. Das halbe Dorf arbeitete für die Plagas und man lebte gut. Die Bewohner von Tivinis glaubten damals an einen Fischgott namens

Plenkoulé: St-Lemusa en attendant les poissons sur la plage de Tivinis, 2017.⁶

Iok, dem sie regelmäßig kleine Opfergaben darbrachten, überzeugte, dass seine Gunst für eine erfolgreiche Fischerei unablässig sei. Sie fürchteten aber auch den Zorn des Gottes und hatte Angst, dass Iok plötzlich aus der Tiefe auftauchen und Menschen in sein riesiges Maul hinein schlürfen könnte.

Eines Tages kam ein christlicher Missionar in das Dorf. Er hatte eine wunderschöne Tochter namens Lemusa, die sein ganzer Stolz war. Allerdings war Lemusa längst mit dem Herrn Jesu verheiratet und sollte bald für immer in ein Kloster eintreten. Der Missionar versuchte die Tivinisak von ihrem Glauben an den Fischgott abzubringen. Außerdem stellte er die Macht der Familie Plaga in Frage und behauptete, der Glaube an den christlichen Gott sei für einen erfolgreichen Fischfang wichtiger als jede Technik. Er erzählte den Bewohnern von dem wunderbaren Fischfang im See Genezareth und las ihnen wiederholt die entsprechende Bibelstelle vor.²

Die Plaga fürchteten den Verlust ihrer Autorität und warnten ihre Leute davor, den großen Iok zu verärgern. Gleichzeitig forderten sie den Missionar auf, Beweise für die Macht seines Gottes zu liefern. Eines Abends trafen sich der Missionar und das Oberhaupt der Plaga, um die Sache ausdiskutieren. Sie redeten eifrig und tranken tüchtig dazu. Irgendwann ließ sich der Missionar zu der Behauptung hinreißen, dass der Anblick einer christlichen Jungfrau in ihrer ganzen Reinheit schon ausreichen würde, damit sich die Fische von allein ans Ufer werfen. Da lachte ihn das Oberhaupt der Plaga natürlich tüchtig aus.

Am nächsten Morgen aber führte der Missionar, ganz Tivinis im Gefolge, seine Tochter an den Strand und befahl ihr, die Kleider auszuziehen. Lemusa wollte sich erst nicht entblößen. Doch da erklärte ihr der Vater, dass dieses Opfer nötig sei, um die Seelen eines ganzen Dorfes vor dem Verderben zu retten. Also zog die schöne Lemusa schließlich die Kleider aus. Da begann das Wasser vor ihren Füßen zu schäumen und ein Fischkörper nach dem nächsten warf sich ans Ufer. Bald stand Lemusa bis zu den Knien in einem Haufen aus Fischen da. In dem Moment aber verdunkelte sich der Himmel, wurde der Ozean schwarz und auf ein Mal schoss aus der Tiefe der riesige, rot leuchtende Kopf von Iok an die Oberfläche, riss seinen Schlund auf und verschluckte die christliche Jungfrau



Hat etwas gegen christliche Wunder – Plenkouël: *lok défend les siens à la plage de Tivinis*, 2017.

mit Haut und Haar. Seit jenem Tag wissen die Tivinisak nicht mehr recht, woran sie glauben sollen.

Die Legende der Heiligen Lemusa wird in vielen Versionen erzählt. Die hier vorgestellte Fassung beruht auf den *Miscellanea inusitata* von Jacob Schychs.³ Laut Michel Babye handelt es sich dabei um die älteste Überlieferung.⁴ Eine völlig andere Geschichte, nämlich die einer unglücklichen Liebe, erzählt Père Cosquer hundert Jahre später in seinem *Abrégé logique*.⁵

Wie Lemusa zu ihrem Status als Heilige gekommen ist, weiß Babye nicht zu sagen. Auch ist man sich nicht einig, ob Lemusa weiß war oder schwarz. Sie wird deshalb meist als Frau mit dunkler Haut dargestellt, die jedoch leuchtend blaue Augen hat – ein Kompromiss.

La Sucette St. Lemusa

Die Anstrengungen, welche die Bewohnerinnen und Bewohner von Tivinis heute unternehmen, um der Heiligen Lemusa zu huldigen, halten sich einigermaßen in Grenzen. Am Rand des Dorfes aber liegt eine kleine Konditorei, die unter anderem ein Bonbon aus Zucker, Honig, Tee und



Die *Sucette St. Lemusa* soll trotz Zucker gut für die Form sein – wenn das Wunder ist?

Safran produziert und als *La Sucette St. Lemusa* verkauft. Das genaue Rezept ist ein Familiengeheimnis und soll laut Verpackung auf das Jahr 1777 zurückgehen, was jedoch eher unwahrscheinlich ist, wird Safran doch erst seit Mitte des 19. Jahrhunderts auf der Insel angebaut. Ob die Süßigkeit sich wirklich *pour la belle forme* eignet, wie es die Verpackung verspricht? Wahrscheinlich müsste die Schleckerei erst zum *bonbon magique* werden, um gut für die Linie zu sein. Die Heilige auf dem Bonbonpapier steht jedenfalls ganz im Banne der Magie – und erinnert überdies ein wenig an die Frauenfiguren von Ferdinand Hodler.

¹ Zu welcher Zeit die Plaga herrschten, lässt sich nicht genau sagen. Sicher vor 1679, dem Jahr der Veröffentlichung der *Miscellanea inusitata*.

² Lukas 5, 1–11.

³ Jacob Schychs: *Miscellanea inusitata* von Jacob Schychs (1679, S. 123)

⁴ Michel Babe: *La légende de la Sainte Lemusa*. In: *Cahiers du Musée historique de Santa Lemusa*. 1984, Heft 1. S. 66–80.

⁵ 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. 342f

⁶ Plenkoulé ist der Künstlurname von Fanta Fuska, die 1987 in Tivinis geboren wurde und heute in Gwosgout lebt.

Die Austern von Layon

Sarah Tibuni über eine Liebe am Rand der Mangroven von Tivinis

Layon war ein Seemann, ein Flötenspieler und einer, der all jene Plätze in den Mangroven kannte, wo die schönsten Austern wachsen. An manchen Tagen der Woche fuhr er im Morgengrauen aus und kehrte in der Dämmerung mit einem Schiff voller zuckender Fische in den kleinen Hafen von Tivinis zurück. An anderen Tagen streifte er früh durch die Mangrovenwälder, um alsdann auf dem Markt des Dorfes die prächtigsten Austern feilzubieten – die Purpurfarbene genauso wie jene, deren Schaleninneres gefleckt ist wie das Fell einer Katze. Wenn der Mond aufging, dann nahm Layon gern seine Flöte hervor und blies auf ihr die alten Lieder der Dorfes. Er brachte nicht mehr als sechs oder sieben verschiedene Töne hervor, doch in denen steckte seit einigen Wochen die ganze Wehmut der Welt.

Denn Layon war verliebt. Aina hieß sie und sie stammte aus einer Familie, die auf einem Hof etwas außerhalb von Tivinis wohnte. Aina war bekannt für ihre Klugheit und berühmter noch für ihre scharfe Zunge, die schon manchen Anwärter in die Flucht gespottet hatte. Nur Layon ließ sich von ihren Sprüchen nicht abschrecken, denn es waren Ainas lebendige Augen, das schwarze Haar und die langen Muskeln unter der elastischen Haut, die dem Fischer den Kopf verdreht hatten. Wenn Layon beobachtete, mit welcher Eleganz sie sich die schwersten Lasten auf den Kopf hob, mit welchem sicherem Schritt sie die schwierigsten Stege überquerte, dann legten sich seine Finger krampfhaft um die Flöte in seiner Tasche. Allein er traute sich nicht. Aina wusste um die Gefühle des jungen Mannes und sonnte sich in dem Augenglanz, den sie provozierte. Sie machte indes keinerlei Anstalten, ihm die Chance einer Annäherung zu geben und tat meist, als sei er schlicht aus Luft. «Diesem dummen Fischer», so lachte sie, wenn sie mit Freundinnen zusammensaß, «diesem Fischer werde ich nicht an die Angel gehen, da mag er einen Köder aus Gold für mich legen».

Layon litt unter dem kühlen Stolz, mit dem Aina an seinem Herzfeuer vorbeischreiten konnte und immer öfter kam es vor, dass er beim Fischen

den schönsten Thunfisch oder Chamou vorbeiziehen lies und sein Boot stattdessen mit all den Seufzern füllte, die sich seiner Brust entragen. Wochenlang ging das so. Die Leute begannen sich allmählich ernstliche Sorgen um Layon zu machen, der nun manchmal auch nachts durch die Mangroven strich und dabei seine Flöte bließ. Durch das Blattwerk des Waldes entstellt, drangen die Töne wie ein feines Wimmern an die Ohren der Schlafenden. Und so schlich sich etwas von Layons Kummer allmählich in die Herzen aller Bewohner des Dorfes. Die Freundinnen, ja selbst die Eltern versuchten, Aina zu überreden, dem jungen Mann doch wenigstens einmal die Gunst einer kurzen Unterredung zu gewähren. Doch Aina ließ sich nicht erweichen. Zu sehr genoss sie es, im Mittelpunkt aller Aufmerksamkeit zu stehen.

Layon wurde von Tag zu Tag bleicher, seine Augen wurden stumm und auch das Spiel seiner Flöte wurde immer leiser. Von den alten Liedern schien ein einziger Ton zu genügen, ihm die Melancholie einer ganzen Ballade in die Brust zu pressen.

Die Menschen von Tivinis kamen deshalb aus dem Staunen nicht mehr heraus, als Layon eines schönen Morgens mit einem Korb voller Austern und strahlendem Gesicht auf dem Marktplatz des Dorfes erschien. Auf Layon's Austern hatten die Feinschmecker lange verzichten müssen und auch sein einst so strahlendes Lächeln hatte vielen gefehlt. «Aïe, aïe bondyé, la chans bezi muen!», verkündete er allen, die sich vorsichtig nach seinem Befinden erkundigten. «Ich bin glücklich, denn ich habe die ganze Nacht lang geträumt. Ich bin in den Mangroven eingekickt und mein Gott: Der Wald hat mir den schönsten aller Träume geschenkt». Man sah es ihm an, dass er sich sehr genau an diesen Traum erinnerte, dass da etwas war, das sich nicht wegwischen ließ, das bleiben und wiederkehren würde weil es zurückkommen musste. Langsam, fast ein wenig triumphierend, begann er zu erzählen: «Ich gehe über einen Strand, meine Flöte in der Hand und das Lied vom *Lapen xeolak* [Musizierenden Hasen] geht mir durch den Kopf. Da sehe ich Aina, die ganz alleine da sitzt und auf das Meer hinaus blickt. Ich gehe schnell auf sie zu. Sie hört die Kieselsteinchen nicht, die unter meinen Füßen davonrollen. «Li muen spekti inal duol»: Sie kommt mir so seltsam vor, wie sie da sitzt und auf das Meer hinaus starrt, melancholisch fast, eine Aina, wie ich sie

noch nie gesehen habe. Deshalb bleibe ich in einiger Entfernung von ihr stehen. Lange schaue ich sie an. Dann werfe ich kleine Steinchen nach ihr und frage sie so nach alter Sitte, ob die Zeit denn wohl nun reif sei für einen ersten Kuss. Aus ihrer Träumerei gerissen, dreht sie sich zu mir um und ein Lächeln lässt ihre Züge noch schöner erscheinen. Da gehe ich zu ihr hin und sie behält mich bei sich die ganze Nacht.»

Bis ins kleinste Detail schilderte Layon all das Entzücken, das er in seinem Traum mit Aina erlebt hatte. Und die Leute hörten zu, neugierig und vor allem erleichtert über den plötzlichen Wandel der Dinge. Denn ein Traum, das wissen alle, ein Traum lügt nie. Und zu einem Liebes-
traum darf man nicht nein sagen, denn das bringt Unglück, schlimmes Unglück.

Als er aufgewacht sei, so kam Layon zum Schluss seiner Erzählung, seien eben die ersten Strahlen der Sonne durch das Geäst in den Wald eingedrungen. Und da habe er zu seinen Füßen an einer Wurzel die schönsten Purpuraustern entdeckt, größer als alle, die er je gesehen: «Die will ich nun Aina bringen und sie fragen, ob sie meine Frau werden will». Schwungvoll hob Layon den Korb auf seine Schulter und schritt davon, in Richtung jenes Hofes, den die Familie von Aina bewohnte. Lange noch standen die Leute auf dem Markt herum und diskutierten: Endlich würde Aina ihr Herz für Layon öffnen müssen, endlich würde Layon wieder seine begehrten Austern bringen, endlich würde er wieder all die sechs oder sieben Töne spielen, die er seiner Flöte zu entlocken vermochte. Und endlich, ja endlich würde man wieder ruhiger schlafen können.

Layon langte derweilen vor dem Haus Ainas an, stellte den Korb vor die Türe und rief den Namen der jungen Frau. Neugierig streckte diese den Kopf aus dem Fenster: «Aina, der Wald hat mir den schönsten aller Träume geschenkt und die Wasser haben mir diese Austern für dich gegeben». Überrascht von der plötzlichen Forschheit des jungen Layon war Aina einen Moment lang unsicher, was sie sagen sollte. Träume logen nie, das wusste sie. Und doch: Würde sie Layons Drängen nachgeben, dann würde sie auch aufgeben müssen, was ihr jetzt Respekt und von man-

Folgende Seiten: Fervida Incipient: Layon et l'huitre, 2020, Aquarell.





chen gar Bewunderung einbrachte: ihre stolze Unnahbarkeit. Das war ein hoher Preis, zu hoch für die junge Frau. Warum, so sagte sie sich also, sollten Layons Träume auch für sie Bedeutung haben. Und schlau wie sie war, fand Aina auch bald die richtige Antwort: «So lass uns denn teilen, wie die Natur es gegeben hat: Lass mir die Austern der Wasser und nimm du die Träume vom Wald.»

Layon verstand erst, als Aina ihren Worten ein höhnisches Lachen folgen ließ und im Innern des Hauses verschwand. Minutenlang stand er da, blickte wirr auf die Austern zu seinen Füßen. Dann machte er kehrt und verschwand in Richtung Küste. Niemand hat ihn je wieder gesehen und man vermutete allgemein, er habe sich wohl irgendwo in den Mangroven ertränkt.

Das Unglück, das alle ereilt, die Träumen keinen Glauben schenken, ließ lange auf sich warten. Doch es kam. Genau drei Jahre nach jener Nacht, in der Layon seine Begegnung mit einer ganz anderen Aina geträumt haben muss, brach das Haus der Familie plötzlich ein. Das Fundament war, ohne dass jemand etwas gemerkt hätte, vom unterirdischen Seitenarm eines nahen Flusses unterspült worden. Die Familie verlor ihr ganzes Hab und Gut. Aina aber verlor ihr Leben, begraben von einem Balken wurde sie vom Sumpf verschluckt.

Heute noch heißt es, wenn bei Tivinis der Wind durch die Mangroven pfeift, dass der unglückliche Layon wohl wieder mal auf seiner Flöte spiele – ein Ton genügt für die Liebeswehmut der ganzen Welt. Da, wo einst der Hof der Familie von Aina stand, hat sich heute der Mangrovenwald breit gemacht. Die Leute aus Tivinis haben den Ort lange gemieden. Doch viele Jahre später (1966) hat ein Pärchen aus Frankreich gerade diese Stelle ausgewählt, um eine Austernzucht zu eröffnen, die bis heute erfolgreich betrieben wird. Zum Andenken an den traurigen Fischer und Flötenspieler heißen ihre Muscheln *Les huîtres de Layon*. Und da Geschichten mit einem traurigen Ausgang auch einen bitteren Nachgeschmack auf der Zunge hinterlassen, stellen sich die Feinschmecker der Insel heute gerne vor, dass der Liebstraum des jungen Fischers in der Weite der Mangroven vielleicht ja doch noch in Erfüllung gegangen sei.

Les huîtres de Layon wurde erstmals im Magazin des Genfer Kunstraums Attitudes publiziert, *Le journal* no 9, November-Dezember 2002.



Scharf und wärmend: Dangmyeon de Tivinis sind ein asiatisch aromatisiertes Nudelgericht mit lokalen Austern.

Dangmyeon de Tivinis

Nudeln aus Süßkartoffelstärke an scharfer Sauce

Die Spezialität des Restaurants Krapillon, das bei der Schiffsanlegestelle von Tivinis liegt, sind Meeresfrüchte aller Art. Ein zentrales Element jedes Plateau de Fruits de Mer sind natürlich die berühmten Layon-Austern, die am Rand der nahen Mangrove gezüchtet werden. Austern werden in der Regel roh verzehrt. Für Gäste allerdings, die rohe Meeresfrüchte nicht mögen, hält das Krapillon ein paar Alternativen bereit. Zum Beispiel die *Huîtres chaudes à la crème de coco* oder die *Dangmyeon de Tivinis*, Glasnudeln aus Kartoffelstärke an einer scharfen Sauce mit Austern. Dangmyeon sind eine Spezialität der koreanischen Küche und das Rezept geht auf eine Köchin aus Korea zurück, die 2004–2007 im *Krapillon* arbeitete. Der asiatische Einfluss ist denn auch nicht zu überschmecken.

In der Nudelfalle

Izak Boukman verzweifelt im Restaurant Krapillon

Es gibt kaum eine bessere Antwort auf einen knurrenden Magen als ein Teller Glasnudeln an scharfer Sauce. Nach einem Tag an der Anse des Naxes, wo ich mich in exzessivem Masse der frischen Luft ausgesetzt hatte, war das genau das richtige für meinen Appetit. Ich bestellte und wenig später stand die mächtige Schüssel vor mir – ein rotes, glasiges Nest, aus dem ein verführerischer Dampf in meine Nase stieg. Gierig griff ich mit meinen Stäbchen ein paar Nudeln und schlürfte sie in mich hinein. Die glasigen Würmer waren herrlich würzig, scharf, feucht, lang auch, sehr lang, unendlich lang. Ich merkte erst spät, zu spät, dass sie sich mit den Schneidezähnen nicht zertrennen ließen (wie etwa anständige Spaghetti, die sich noch dem wackligsten Gebiss sofort ergeben). Also saß ich da und wusste nicht recht weiter: die Spitzen der Nudeln waren wohl bereits in meinem Magen angelangt, ein Teil hing mir im Hals, mein Mund war voll und von meinen Lippen schwang sich eine kleine, sanft vor sich hin tropfende Nudelseilbahn bis in die Schüssel hinab, in deren Tiefe sich irgendwo das Ende verbarg. Natürlich gab es kein Messer auf meinem Tisch. Ich suchte also, zunehmend um Atem ringend, nach einer Lösung. Eine Schere wäre perfekt gewesen, nur wo sollte ich eine solche finden? Ich dachte daran, mitsamt der Schüssel aus dem Lokal zu laufen oder in die Küche, wo sich doch sicher irgendein Schneidegerät würde finden lassen. Allein ich schämte mich zu sehr. Also blieb mir nichts anders übrig, als die ganzen Nudeln wieder aus mir heraus gleiten zu lassen, was selbstverständlich nicht ohne schreckliche Geräusche vonstatten ging. Angewidert schob ich die Schüssel weg – und fragte mich zugleich, wie viel ahnungslose Gäste wohl schon ihr Leben an diese Glasnudeln verloren hatten. Wenig später wurde das gleiche Gericht an einem Nachbartisch serviert. Und ich freute mich schon, nun als Zuschauer in den Genuss eines Spektakels zu kommen. Allein die Bedienung zog zu meiner Enttäuschung eine große Schere hervor, mit deren Hilfe sie schnipp schnapp das heimtückische Nudelnest in ungefährliche Stückchen zerteilte – ein kleines Service-Detail, das man an meinem Tisch vergessen hatte.

Izak Boukman: *Dans le piège à nouilles*. In: *Leko*. 27. September 2008. S. 28. Aus dem Französischen von Samuel Herzog.



Dangmyeon sind in aller Regel lang und so zäh, dass man sie vor dem Verzehr zerkleinern muss.

Dangmyeon sind Nudeln, die aus Wasser und Süßkartoffelstärke hergestellt werden und leicht durchsichtig sind. Sie sind in der Regel sehr lang und relativ zäh, weshalb man sie vor dem Verzehr zerkleinern muss, wenn es einem nicht wie Izak Boukman ergehen soll, der einst *In der Nudelfalle* saß. Boukman nennt das *Krapillon* nicht, aber er spricht von der Anse des Naxes und die liegt nur drei Pep vom Lokal entfernt.

Man kann dieses Gericht natürlich auch mit Reis-Vermicelli oder Glasnudeln aus Mais oder Mungbohnen zubereiten, die vor dem Verzehr nicht unbedingt zerkleinert werden müssen. Da die Sauce die Nudeln vor allem würzt, reicht dieselbe Menge an Sauce auch gut für doppelt so viele Nudeln aus.

Das Rezept ist einfach und lässt sich auch für einen Abend mit Gästen gut vorbereiten. Nachfolgend wird lediglich eine Basisversion vorgestellt. Man kann das Gericht durch verschiedene Zutaten bereichern, mit ein paar Streifen Shiitake oder Wirsing zum Beispiel. Und wer keine kostbaren Austern für das Rezept verwenden möchte, kann stattdessen einen Esslöffel Fischsauce begeben.

Für 2 Personen

- 1 EL Bratöl
- 5 Knoblauch, fein gehackt
- 40 g Ingwer, geputzt, fein gehackt
- 200 g Frühlingszwiebel, gehackt, weiße und grüne Teile separiert
- 3 kleine, scharfe Chilis, entkernt und fein gehackt
- 100 g Hackfleisch vom Rind
- 6 Austern, gehackt
- 200 ml Wasser
- 3 EL Sojasauce
- 2 EL schwarze fermentierte Bohnen, am besten Doma aus St-Pierre, abgespült und mit 1 TL Zucker im Mörser zerstampft
- 100 g Dangmyeon, koreanische Glasnudeln aus Süßkartoffelstärke
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- ~ Sesamöl, aus gerösteten Samen

- 1** | Öl in einer Bratpfanne erhitzen, Knoblauch und Ingwer andünsten. Sobald sie etwas Farbe annehmen, die weißen Teile der Frühlingszwiebel und Chilis dazugeben.
- 2** | Wenn die Zwiebel glasig ist, Hackfleisch einstreuen, unter ständigem Rühren krümelig braten und dabei die «Hackfleischklößchen» mit der Kelle gut auseinander drücken.
- 3** | Austern, Wasser, Sojasauce und die Bohnen-Zucker-Paste begeben. Alles unter gelegentlichem Rühren rund 10–15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen – bis die Flüssigkeit weitgehend verdunstet ist.
- 4** | Gut 1 Liter Wasser zum Kochen bringen, Nudeln gemäß Angaben auf der Packung (meist etwa 6 Minuten) garen, mit einer Schere in 5 cm lange Stücke zerschneiden, abgießen, zur Sauce geben.
- 5** | Alles gut vermischen und nochmals rund 5 Minuten bei mittlerer Hitze auf dem Herd unter ständigem Rühren braten, bis die Sauce gut an den Nudeln haftet. Grün der Frühlingszwiebeln, Pfeffer und ein paar Tropfen Sesamöl darüber geben.

Steinschleuder

Ein Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz

Plötzlich zuckte die Ente zusammen, sprang im nächsten Moment hoch und ruderte sich in panischer Geschwindigkeit durch die Luft davon. Ich hatte das Tier eine Weile schon beobachtet. Erst watschelte es friedlich der Schaumkante entlang hin und her, dann ließ es sich ins Wasser gleiten und paddelte gemütlich ein Stück aufs offene Meer hinaus, nur um mit der nächsten Brandungswelle wieder Richtung Strand getragen zu werden. Der Ozean war etwas unruhig an diesem Tag. Vielleicht waren aus diesem Grund auch kaum Gäste hier.

Ich hatte den ganzen Morgen im Marais de Sentores nach einem *Palucursor garrulus* gesucht. Sümpfe sind mir unheimlich, nur schon wegen der Schlangen, die ich da überall zu sehen glaube, ganz zu schweigen von den Mücken, Bakterien und Gasen. Allerdings war ich zum Glück in einem Teil des Marais unterwegs, der landwirtschaftlich genutzt wird und also von breiten Wegen erschlossen ist. In den Reisfeldern, die größtenteils gerade geflutet waren, entdeckte ich zahllose Fische, Frösche und Schnecken, Vögel, Libellen, Schildkröten, einen Büffel, Ratten und einige Wasserkäfer, aber keinen Palucursor. Erst kurz vor Mittag fand ich endlich ein Exemplar, kein sehr schönes allerdings, halb tot und schon arg von Milben befallen, klammerte es sich an einem bemoosten Kiesel fest. Als ich das Tier, zurück bei meinem Auto, in die Gaskammer steckte, um die Parasiten loszuwerden, stellte ich außerdem fest, dass ihm eine Antenne und ein Fuß fehlten. Eine magere Beute und kaum genügend für die Sammlung von Favre, dem es ja vor allem um ästhetische Aspekte ging.

Ich brauchte also dringend Trost. Ich fuhr weiter nach Süden bis Tivinis, denn dort gab es laut einem Prospekt der Tourismusbehörde ein auf Meeresfrüchte spezialisiertes Restaurant. Das Krapillon lag direkt am Strand, mit Tischen auf dem Sand. Auch bei Tivinis gibt es Sümpfe und ich beschloss, mein Glück dort etwas später noch einmal zu versuchen. Zunächst aber streckte ich meine Füße aus, bestellte ein Dutzend Austern und eine Flasche Muscadet.

Außer mir saßen in dem Lokal nur noch eine Mutter und ihr vielleicht achtjähriger Sohn. Sie besetzten einen Tisch zu meiner Linken, den ich sehen konnte, aber nicht sehen musste, also ignorierte ich die zwei. Ich konzentrierte mich auf meine Austern und den würzigen Weißwein, der viel zu schnell zur Neige ging. Beim Kaffee schaute ich einem kleinen Hund zu, der eine leere Plastikflasche verfolgte, die der Wind im Zickzackkurs vor sich her über den Strand scheuchte. Und dann fiel mir diese Ente auf, die sich mal von den Wellen hin und her treiben ließ, mal der Wasserkante entlang patrouillierte – mit einer melancholischen Selbstverständlichkeit. Ich versuchte mich an eine Geschichte von Jana Godet zu erinnern, in der es um eine Entenmutter geht, die ihre Jungen gegen einen Fuchs verteidigt und gewinnt – mit einem ganz bestimmten Trick, der mir nicht mehr einfallen wollte. Und genau da explodierte das Tier aus seiner Ruhe heraus und flog Flügel über Kopf davon. Ich hörte ein Kichern neben mir und sah gerade noch, wie der kleine Bub einen neuen Stein in seine Schleuder legte, um nach der Ente nun mich ins Visier zu nehmen, da wurde es schwarz vor meinen Augen.

Zu meinem Glück war in eben diesem Moment der Kellner im dunklen Sakko zwischen unsere Tische getreten und stellte nun einen Teller mit Spaghetti vor dem Kleinen hin, eine Flasche mit Ketchup daneben. Der Junge schoss seinen Stein in Richtung des kleinen Hundes, der es sich nach seiner Flaschenjagd unter einem Liegestuhl hatte gemütlich machen wollen und verfehlte dessen Kopf nur knapp. Er legte die Schleuder neben seinem Teller nieder und fiel über seine Pasta her. Ich schaute die Mutter an, doch die machte keinerlei Anstalten, ihrem Sohn die Waffe abzunehmen. Musste ich sie auf die Gefahren solcher Schießereien für Augen, Tiere und Gläser hinweisen – und mir sagenhaft blöd dabei vorkommen? Oder sollte ich lieber schnell bezahlen und das Weite suchen? Während ich noch überlegte, schrie der Junge plötzlich los wie am Spieß, in der nächsten Sekunde kreischte die Mutter. Als hätten sie einen Stromschlag abbekommen, sprangen sie gleichzeitig hoch und hüpfen in einige Meter Distanz zu ihrem Tisch. Ich sah, wie sich etwas in der Pasta bewegte und dann stieg da tatsächlich ein prächtiger Palucursor über den Tellerrand aus und schüttelte sich mit eckigen Stö-

Der Kiakjian (*Palucursor garrulus*) lebt vor allem in den Sümpfen bei Tivinis, kommt aber auch im Marais de Sentores vor. Der Käfer aus der Familie der Colliverticulae wird 40 mm groß, wobei zwei Drittel seiner Länge auf den Hals entfallen, den er dank drei sehr beweglichen Gelenken in unterschiedliche Positionen bringen kann. So kann er in Tümpeln unter Wasser gehen und zugleich den Kopf knapp über Wasser halten, um zu atmen und Flöhe und kleinere Käfer von der Oberfläche zu fressen. Dabei macht er mit seinen Mundwerkzeugen laute Geräusche.



ßen etwas Sauce von seinem langen Hals. Wenn sich Colliverticulae bewegen, dann wirken sie alle wie Puppen, die von einer leicht eingerosetzten Mechanik angetrieben werden. «Wer einen Kiakjian [*Palucursor garrulus*] beobachtet», schreibt Karol Zhuki in ihrem Käferbuch, «hat den Eindruck, jede Regung seiner Glieder sei das Resultat einer angestrengten Überlegung. Nichts scheint diesem Wesen selbstverständlich. Müsste man das Gegenteil von Anmut illustrieren, hätte man in Gestalt

dieses Karabé das beste Beispiel zur Hand.» Anmut hin oder her, das Prachtstück war perfekt für meine Sammlung und es war schon dabei, auf seinen dünnen Beinchen in Richtung Tischrand zu staksen. Ich blätterte rasch ein paar Geldscheine auf meinen Tisch, stand auf, ging zu den Spaghetti hinüber, nahm den Käfer sanft in meine Hand, er wehrte sich nicht, ließ ihn in meine Jackentasche gleiten, so wie man ein Haustier in seinen Käfig zurücktut, und schritt in Richtung Ausgang. Als ich auf der Höhe der Mutter war, legte ich freundlich meinen Zeigefinger an die Stirn und sagte artig: «Bon après-midi, Madame!»

Kurz darauf ließ ich das Grinsen in meinem Gesicht frei, das wie eine Katze auf der Jagd nach einer Maus in all die feinen Muskeln meiner Züge sprang.

Ich hatte fast schon den Ausgang des Lokals erreicht, als mir ein stechender Schmerz in das linke Ohr läppchen fuhr. Ich drehte mich um. Die Mutter stand breitbeinig neben dem Spaghettitisch, der Bub hatte sich hinter ihrem rechten Bein in Sicherheit gebracht. An der linken Hüfte der Frau baumelte ein kleines Säckchen, aus der sie jetzt einen weiteren Stein griff, gewandt in die Schleuder legte und abgehen ließ. Ich konnte gerade noch meine Stirn zur Seite reißen, das Projektil schoss scheppernd durch die Scheibe ins Innere des Lokals. Mit einem lauten «Mais, Madame...» stürzte der Kellner auf die Terrasse hinaus. Madame empfing ihn mit einem Kiesel, der an seiner Brust vorbei in ein Bataillon von Essig- und Ölfaschen knallte, die mit trockenem Krachen auf dem Boden zerschellten. Ich duckte mich, rannte zum Auto, sprang hinein, Türe zu, Motor an, los. Als ich den Ausgang des Parkplatzes erreichte, stand da die Ente mitten auf der Straße, als hoffte sie, ich würde sie mitnehmen. Ich fuhr einen Bogen und ließ sie stehen. Schließlich bin ich Insektenforscher und kein Ornithologe.

Samuel Herzog: *Karabé. 16 Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz auf der Insel Lemusa*. Basel: Existenz und Produkt, 2021. S. 93–98.

Castebar und Salmoz



Palso

Papilio ilfordis

Das Dorf Castebar war einst die Heimat der aus Europa stammenden Variser. Außerdem wurde hier das älteste Kochbuch der Insel gefunden: *Une feste en cuisine*. Etwas weiter östlich wird im Mündungsgebiet der Rivière Salée ein delikates Salz gewonnen. Hier lebt auch der schwarz-weiß gestreifte Palso oder Sumpfsiegler (*Papilio ilfordis*), der als Raupe zu achtzig Prozent aus Salz besteht und sich so seit Jahrhunderten erfolgreich dagegen wehrt, von Vögeln gefressen zu werden.

Castebar ORT UND UMGEBUNG

Das Dorf am Ufer der Dauphine kann auf 3000 Jahre Siedlungsgeschichte zurückblicken.

Variser HISTORIE

Vom 1. bis zum 6. Jahrhundert beherrschte dieses Volk mit seiner ganz eigenen Sprache den Süden der Insel.

Codex fuscinatorum HISTORIE

Eine Handschrift aus dem 16. Jahrhundert gibt Aufschluss über die Weltvorstellung der Variser.

Die Insel der Gabeln EXKURSION

Eine Exkursion der Loge von Castebar ins Amazonas-Tiefland – dokumentiert in einem Videoclip.

Laurent Edel PORTRÄT

In den Usines Fable wurden einst Mehle, Gewürzmischungen, Fleischextrakte und Konserven hergestellt.

Odom MAHAX

Laurent Edels Gewürzmischung aus Fenchel, Koriander, Sichuanpfeffer und Granatapfelkernen.

Fnuï de Castebar GEWÜRZ

Der Fenchel aus Castebar gilt als besonders süß und erfrischend, er wird auch gerne wie ein Bonbon gekaut.

Jules lette Une feste en cuisine BUCH

Das vermutlich älteste Kochbuch der Insel stammt von 1331 und entstand in Castebar.

Ecole de cuisine Jules lette INSTITUTION

Seit 2010 betreibt Alice Babinski im Namen von Jules lette eine Kochschule auf einem Floß.

«Pages blanches» d'Annemarie REZEPT

Kutteln vom Rind, in Milch geschmort mit Morcheln – delikate Hommage an eine Kunstkritikerin.

Tendons de buef Jules lette REZEPT

Aus dem ältesten Kochbuch der Insel: Sehnen vom Rind, mit Gewürzen in Wein geschmort.

Fleur FORSCHUNG

Käfersammler Ruben Schwarz ist nicht der Mann ihrer Träume – oder doch?

Sopros REZEPT

Kaltschale aus Kichererbsen, Gurke, Roter-Bete, Knoblauch und Zitrone.

Das Geheimrezept LEGENDE

Jana Godet weiß, dass es bei so mancher Herrlichkeit nicht nur auf die richtigen Zutaten ankommt.

Saline Le Umas PRODUZENT

Im Süden der Insel wird spätestens seit dem 17. Jahrhundert Salz gewonnen.

Neige Bandon GEWÜRZ

Aus dem Wasser der Salée-Mündung entstehen trapezförmige Salzflocken von großer Feinheit.



Region (*randa*): Sud (*midi*), Goulousin

Departement (*semsal*): Salmoz

Hauptort (*kaputlek*): Castebar

Postleitzahl: LM-0605 | Telefonvorwahl: +69 (0)6

Höhe: 12 m ü. M.

Einwohner im ganzen Gebiet: 480 (Mai 2011)



Castebar

Die Heimat der Variser wirkt elegant und etwas verschlafen

«Castebar erinnert mich immer an eine Dame in Abendrobe, die während der Oper in ihrem Stuhl eingeschlafen ist: elegant und ein wenig zerknittert.» Dies schreibt Georgette Muelas in den 1950er-Jahren.¹ Viel hat sich seither in der kleinen Gemeinde ganz im Süden der Insel nicht getan. Immer noch wirkt das Dorf mit seinen hübschen Häuschen aus der Zeit um 1900 elegant und ein wenig verschlafen.

Die Häuser im Zentrum von Castebar zeugen vom Wohlstand zu Beginn des 20. Jahrhunderts.



Der berühmteste Fisch aus der Dauphine ist der kapitale Faul-Wels, der bis 1.4 m lang werden kann. Das Tier heißt auch Omega-Wels, weil fast alle Exemplare auf der Kiemen-Panzerung ein Zeichen tragen, das an ein Omega erinnert. Sein Fleisch ist je nach Jahreszeit mehr oder weniger fett und gilt als Delikatesse.



Das Dörfchen Castebar (oder Städtchen, wie es die Bewohner lieber nennen) liegt etwas zurückgezogen am Ufer Dauphine, die so heißt weil sich früher hier Delphine getummelt haben sollen. Heute fischt man hier vor allem noch den kapitalen Faul-Wels (*Phractocephalus pigritus*), der wegen seiner trägen Bewegungen auffällt und schon von Muelas als «le paresseux parmi les poissons», also «das Faultier unter den Fischen» beschrieben wurde.² Das Fleisch des Welses gilt als Delikatesse, seine Befischung ist allerdings streng geregelt.

Die Region war spätestens ab dem 8. Jahrhundert v. Chr. besiedelt, wie archäologische Funde gezeigt haben.³ Von diesen früheren Bewohnern aber wissen wir fast nur, dass sie auf den etwas erhöhten Plätzen über dem Ufer der Dauphine lebten und ein Tier jagten und aßen, das wie eine große Ziege ausgesehen haben muss – ausgestattet jedoch mit einem sehr langen Schwanz und zwei sehr eng stehende Hörnern direkt über dem Nasenbein.

Im ersten nachchristlichen Jahrhundert besetzten die Variser das Gebiet. Ein Volk, das wahrscheinlich aus Europa einwanderte und zwar

An vielen Ecken und Enden verströmt Castebar den Charme vergangener Zeiten. Dazu tragen auch die zahlreichen Bäume einiges bei.

Castebar ist bei Hobby-Anglern sehr beliebt, die sich in den schwimmenden Häusern am Ufer der Dauphine fürs Wochenende einmieten.



Von morgendlichem Nebel umhüllt ragt der Leuchtturm Le Bono an der Mündung der Dauphine aus dem Meer.

lateinische Inschriften hinterließ, jedoch Labha sprach – ein Idiom, das keltischen Ursprungs sein könnte, wie die Archäologen vermuten.⁴ Die Variser beherrschten die Region bis ins 6. Jahrhundert, dann wurden sie von Einwanderern überlagert, die zu einem großen Teil galloromanische Dialekte sprachen. Die Erinnerung an die Variser wird heute noch von der Loge de Castebar gepflegt.

Über das mittelalterliche und frühneuzeitliche Castebar weiß man nicht viel. Wie die Siedlung im 14. Jahrhundert ausgesehen hat, als hier das Kochbuch von Jules Iette entstand, wissen wir nicht. Aus dem Kochbuch selbst erfahren wir zwar einiges über die Insel, jedoch wenig über Castebar. Es gibt darin eine Karte von Lemusa, auf der Castebar als einzige Ortschaft verzeichnet ist – was darauf hindeutet, dass die Bewohner des Südens keinerlei Kontakt hatten mit anderen Volksgruppen der Insel wie zum Beispiel den Kloï.

In einem Park im Zentrum des Dorfes trifft man auf ein paar Blockhäuser, deren Fundamente ins 16. Jahrhundert zurückreichen sollen. In einem dieser Gebäude ist heute eine Art Heimatmuseum eingerichtet, das ein ziemliches Sammelsurium von Dingen präsentiert. Etwas am Rande des Dorfkerns steht auch eine kleine, außen eher wüst restaurierte Kapel-

Die Schielende Madonna von Castebar stammt aus dem 18. oder 19. Jahrhundert und ist bei Besucherinnen sehr beliebt.





Die Fundamente dieser Blockhäuser sollen aus dem 16. Jahrhundert stammen. Heute ist in dem linken Haus ein kleines Heimatmuseum eingerichtet, das allerlei Kurioses versammelt – unter anderem auch Dokumente und Gegenstände, die Laurent Edel 1923 bei seiner überstürzten Abreise hinterlassen hat.

le, die im Inneren mit nicht eben kunstvollen Malereien aus dem 18. oder eventuell auch erst 19. Jahrhundert versehen ist – schon Muelas macht sich über die «schielende Madonna von Castebar» lustig, die hier mit ihrem Kind auf dem Arm thront. Die eigentümliche Darstellung ist aber bei Besuchern sehr beliebt.

Im Jahr 1894 eröffnete der Unternehmer Laurent Edel in Castebar seine Usine Fable, die bis zur Wirtschaftskrise 1923 sehr erfolgreich Konserven und Fertigprodukte aller Art produzierte. Einige Häuser im Zentrum von Castebar zeugen noch von dem Wohlstand jener Jahre. Edel soll auch den Leuchtturm Le Bono gestiftet haben, der unmittelbar vor der Mündung der Dauphine steht – vielleicht als ein Tribut an Odom, die Lichtgestalt der Variser, der Unternehmer gehörte ja der Loge von Castebar an.

Der größte Arbeitgeber in Castebar ist heute eine Töpferei, die fast hundert Personen beschäftigt und Geschirr (sowie Röhren, Ofen- und Bodenplatten und so fort) für die ganze Insel herstellt: Poteries du Sud SA. Der berühmte Fnui de Castebar wird zwar auf verschiedenen Feldern rund um das Dorf angebaut, spielt aber wirtschaftlich kaum eine Rolle.

¹ Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956. S. 208.

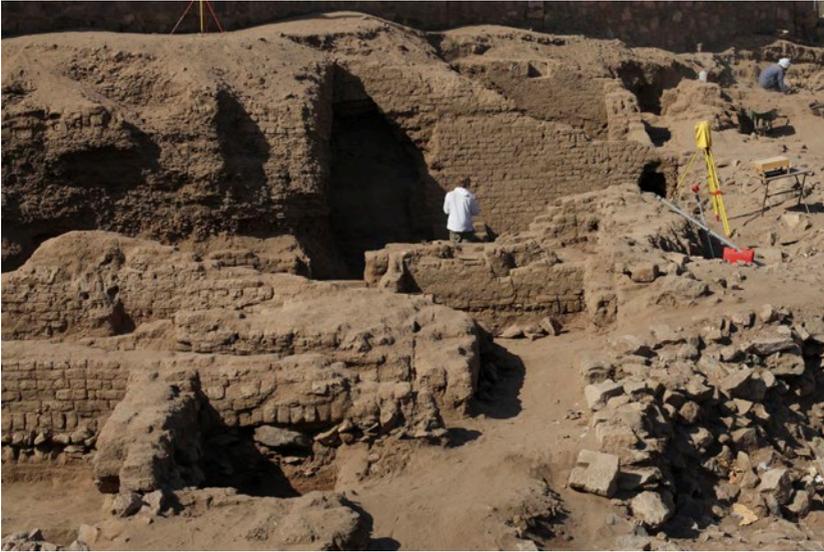
² Muelas: *Op. cit.* S. 212.

³ Armand Maggisano: *Un peuple en mouvement*.

Premiers résultats des fouilles sur le territoire de Cas-

tebar. In: *Revue historique*. Nr. 79. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2012. S. 166.

⁴ Maggisano: *Op. cit.* S. 168.



Archäologen vermessen eine Siedlung der Variser südlich von Castebar. Die Gebäudereste stammen in Teilen aus dem 2. und aus dem 4. Jahrhundert – dazwischen war die Stelle mehr als hundert Jahre nicht besiedelt.

Variser

Vom 1.–6. Jahrhundert beherrschte dieses Volk den Süden

Die Variser waren ein Volk, das sich ab dem 1. Jahrhundert archäologisch nachweisen lässt, an beiden Ufern der Rivière Dauphine im Süden von Lemusa. Viel Genauer weiß man noch nicht über sie, denn die Ausgrabungen in dieser Gegend wurden zwar bereits in den 1960er-Jahren begonnen, kamen jedoch nur schleppend voran. Erste Resultate wurden sogar erst 2012 publiziert.¹ Offenbar ist auch das Fundmaterial sehr «heterogen und verwirrend», was der Archäologe Armand Maggiano damit erklärt, dass die Variser immer wieder neue Siedlungen gründeten, teilweise auch über den Ruinen von bereits zuvor von ihnen angelegten Strukturen. Die Variser wohnten in Holzhäusern mit Steinfundament, später auch in Steinhäusern, sie betrieben Ackerbau, Viehzucht und eine

Art Fisch- oder Meeresfrüchte-Zucht in der Dauphine. Sie verehrten eine Gottheit namens Odom, die in zwei Inschriften an einer tempelartigen Struktur nachgewiesen ist – die eine lautet: «Odom magnus est – creat lumine in agris» («Odom ist gross – er schafft Licht für das Land»). Das etwas seltsamen Latein deutet laut Maggisano darauf hin, dass die Variser zwar aus dem lateinischen Raum auf die Insel gekommen sein müssen, jedoch bald jeden Kontakt zur ursprünglichen Heimat verloren.² Andere Inschriften sind nur sehr fragmentarisch – eine etwa lautet schlicht: «Hic errit» («hier irrt»).

DER NAME DES VOLKES

Der Name des Volkes stammt ebenfalls von einer Inschrift, die laut Georgette Muelas noch Anfang des 20. Jahrhunderts am Adlerstein, einem markanten Brocken über dem westlichen Ufer der Dauphine sicht-



Der sogenannte Tempel von Odom, in dessen Versturzung die längste Odom-Inschrift gefunden wurde. Bei der Anlage handelt es sich allerdings höchstwahrscheinlich nicht um einen Tempel, sondern eher um eine Art Speicher. Die Inschrift ist etwas verwirrend: «Odom penetrans [...] tis et felicem [...] crescit et fluit magna pedibus olfactus» («Eindringender Odom [...] und Glück [...] es wächst und fließt der großen Füße Duft»).

bar gewesen sein muss: «Castellum Varisorum».³ Man findet den Namen auch in dem modernen Ortsnamen Castebar wieder, der nichts anderes als einen Zusammenzug des antiken Castellum Varisorum darstellt (mit einer häufig vorkommenden Lautverschiebung von «V» zu «B»).

Sieht man von diesen wenigen Inschriften ab, haben die Variser selbst keine schriftlichen Zeugnisse hinterlassen. Die meisten Informationen über sie stammen aus dem sogenannten *Codex fuscinulorum* – und dieses Dokument wurde vermutlich erst im 16. Jahrhundert verfasst, weshalb seine Darstellungen «mit einer freundlichen Vorsicht zu genießen» sind, wie Maggisano es ausdrückt.⁴ Der Codex gehört einem Verein, der sich Loge de Castebar nennt und pflegt, was seine Mitglieder als Erbe der Variser verstehen.

Im Verlauf der Jahrhunderte werden die Variser als eigenständige Kultur immer weniger fassbar. Maggisano vermutet eine allmähliche Überlagerung durch Einwanderer aus anderen Regionen der Insel oder von Übersee. Seiner Meinung nach kann man «spätestens ab dem 6. Jahrhundert» keine varisische Identität mehr ausmachen. Im gleichen Zeitraum, mutmaßt er, dürfte auch Labha, die Sprache der Variser, allmählich an Bedeutung verloren haben. Heute wird diese Sprache nur noch von den Mitgliedern der Loge tradiert.

JULES IETTE ODER JULII IETIS?

Einzelne Mitglieder der Loge von Castebar haben behauptet, das älteste Kochbuch der Insel, das in Castebar entstandene Manuskript *Une feste en cuisine* sei in Tat und Wahrheit ein varisischer Geheimcodex. Jules Iette, so behaupten sie, sei ein verklausuliertes Orakel und stehe für lateinisch *iulii ietis* («im Juli werdet ihr gehen»). Das Buch enthalte kaschierte Hinweise auf eine große Reise und die zahlreichen Zeichnungen und kleinen Skizzen, die sich vor allem auf den linken, stark ausgebleichten Seiten des Codex finden, seien als eine Art Karte, als eine Routenbeschreibung zu verstehen. Außerdem enthalte die Handschrift Anweisungen für die Zubereitung von kultischen Rezepten und Zaubertränken aller Art.

Die Mitglieder der Loge brachten es fertig, eine Journalistin der *Gazette de Port-Louis* für ihre Sache zu gewinnen, die ihre Thesen brav zusammenfasste und sich dafür stark machte, dass der Codex der Loge de



Der Adlerstein am Westufer der Dauphine. Hier war noch zu Beginn des 20. Jahrhunderts eine Inschrift mit dem Namen des Volkes sichtbar.

Castebar für Untersuchungen zur Verfügung gestellt werden sollte.⁵ In der Folge allerdings interessierten sich die Medien fast nur noch für die magischen Getränke.⁶

Der Archäologe Armand Maggiano hält die Thesen der Loge insgesamt für «völlig absurd» und attribuiert ihnen den «Charakter einer Verschwörungstheorie»: 1331, im Entstehungsjahr des Kochbuchs, dürfte es seiner Ansicht nach in Castebar «höchstens noch ein paar Nostalgiker» gegeben haben, die sich als Nachfahren der Variser fühlten.⁷ Allerdings gehen die Mitglieder der Loge natürlich auch davon aus, dass der Codex wesentlich früher geschaffen wurde als bisher angenommen – viel früher auch als der *Codex fuscinulorum*, der im Zentrum ihres Vereinslebens steht.⁸

¹ Armand Maggiano: *Un peuple en mouvement. Premiers résultats des fouilles sur le territoire de Castebar*. In: *Revue historique*. Nr. 79. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2012. S. 165–182.

² Maggiano: *Op. cit.* S. 170.

³ Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956. S. 209.

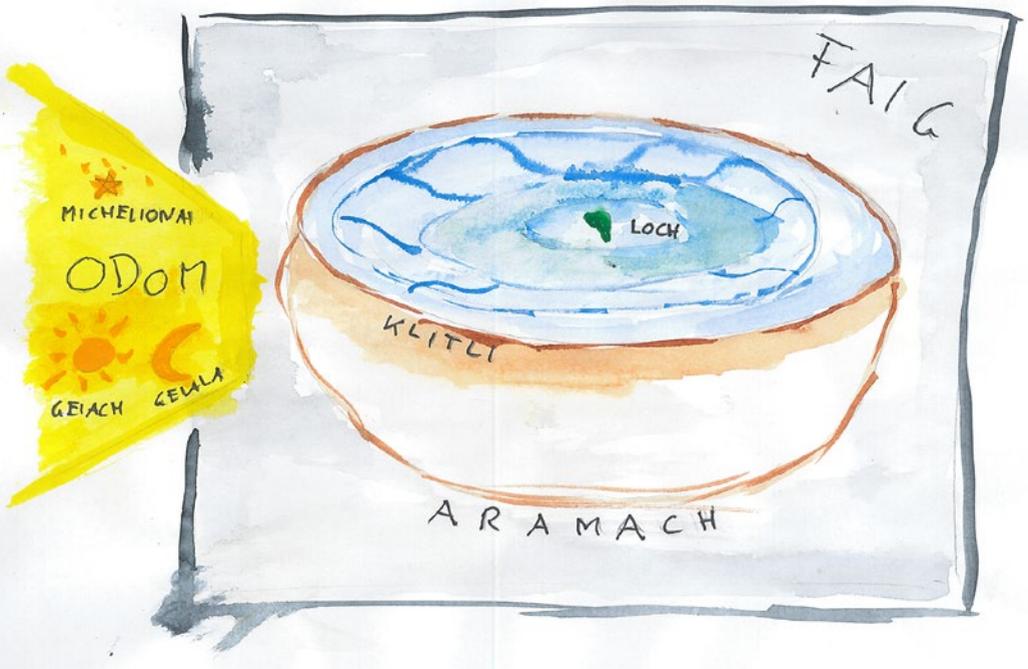
⁴ Maggiano: *Op. cit.* S. 165.

⁵ Zoë Incabis: *Le grand voyage secret des Variens*. In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 4. Dezember 2010. S. 16.

⁶ Marie Couliques: *Des recettes pour des potions magiques*. In: *Gazette de Port-Louis*. Donnerstag, 23. Dezember 2010. S. 12.

⁷ Maggiano: *Op. cit.* S. 182.

⁸ Incabis: *Op. cit.*



Codex fuscinatorum

Die Welt der Variser – eine Handschrift aus dem 16. Jahrhundert

Der *Codex fuscinatorum* («Codex der Gabeln») stellt das Zentrum des Vereinslebens der Loge von Castebar dar.¹ Bei dieser Loge handelt es sich um einen 1811 gegründeten Verein, der sich in erster Linie der Pflege eigener Gebräuche und der Tradierung von Labha verschrieben hat. Labha beherrschen heute nur noch die Mitglieder der Loge, einst aber soll die Sprache im ganzen Süden der Insel verbreitet gewesen sein.² Das Wappen

Schematische Darstellung des Universums der Variser, wie es der Codex fuscinatorum darstellt.



Die Farben der Fahne, die über der Loge von Castebar weht, basieren auf der Beschreibung im *Codex fuscinatorum*.

der Loge folgt Beschreibungen im *Codex fuscinatorum*, wobei über das Schwarz-Gelb-Blau eine weiße Gabel gelegt ist.

Der Text in dem Codex ist manchmal in einem etwas eigenartigen Latein, streckenweise auch in Alt-Französisch, zum größten Teil aber in Labha abgefasst. Die Handschrift selbst stammt wohl aus dem 16. Jahrhundert – schildert

aber Dinge, die zu einem sehr viel früheren Zeitpunkt passiert sein müssen.

Der *Codex fuscinatorum* berichtet vom Volk der Variser, das rund um ein Castelach Varisau (das heutige Castebar) in Frieden und Wohlstand lebt. Die Menschen haben nur ein Problem, das sie indes stark beschäftigt: Sie wissen nämlich nicht, ob es jenseits ihrer Insel (auf der sie sich offenbar ganz alleine wähnen) noch etwas anderes gibt auf dieser Welt. In ihrer Vorstellung leben sie im Zentrum (*loch*) einer riesigen, bis zur Hälfte mit Wasser gefüllten Schüssel (*aramach*), die sich langsam dreht – wodurch der Ozean in Bewegung gerät und zu den Rändern hin hochsteigt. Ein Schiff, das auf den Rand der Schüssel (*klitli*) zufährt, würde deshalb notgedrungen irgendwann rückwärts durchs Meer rutschen. Diese Schüssel steht im *faig*, einem völlig dunklen Raum, in den regelmäßig eine Lichtgestalt namens Odom eindringt. Odoms linkes Auge ist die Sonne (*geiach*), sein rechtes ist der Mond (*geiala*) – und die Sterne (*michelionai*) sind die Schuppen seiner Haut.

Die Menschen wissen nicht, wie groß *aramach* ist und ob es in dieser Schüssel noch Platz für weitere Inseln hat. Dann aber hat ihr Seher eine Vision – und damit beginnt die eigentliche Geschichte, die der Text erzählt. In der Folge dieser Vision nämlich brechen «die Besten» (*megiala*) des Volkes zu einer Reise auf. Mit einem Schiff fahren sie übers Meer

So einladend das altehrwürdige Vereinshaus der Loge de Castebar wirkt, Zutritt haben ausschließlich Mitglieder.



und gelangen eines Tages auf einen großen Fluss, der sie in eine Welt aus lauter Seen, Flüssen und Inseln führt. Einer Zauberin oder Hexe, die sich mit an Bord befindet, fällt dann im Traum eine besondere Insel ein, die das Boot am nächsten Tag (offenbar von alleine) findet. Die «Besten» gehen an Land, deponieren tausend Gabeln (*gablochai*) auf der Insel und veranstalten ein großes Fest. Nach drei Tagen kehren sie in ihre Heimat zurück. Sie wissen nun, dass es eine Welt jenseits ihrer Insel gibt – aber da sie keinem anderen Volk begegnen, sind sie auch überzeugt, dass sie die einzigen Menschen in der großen Schüssel sind.

Warum die «Besten» auf der Insel ausgerechnet Gabeln niederlegen, wird im Text nicht erklärt. Die Expertin Julia Rudolphini vermutet, die Gabel sei ein Symbol für das Eindringen des Odom in den *faig*-Raum.³

Für das Fest auf der Insel bereiten die «Besten» in einem Kessel Sehnen mit Wein, Gewürzen und Pilzen zu. Ein ähnliches Sehnen-Rezept findet sich auch im Kochbuch von Jules Jette (*Une feste en cuisine*). Rudolphini nimmt an, dass es sich bei diesen Sehnen um eine spezielle Nahrung für die Reise gehandelt haben müsse. Sie behauptet, die «Besten» hätten wohl bereits vorgekochte Sehnen in getrockneter Form mitgeführt.⁴ Bei Jules Jette werden allerdings frische Sehnen verwendet.

Aufgrund der Beschreibungen nimmt Rudolphini an, die «Besten» seien von Lemusa aus in das Delta des Amazonas geraten und dann ein gutes Stück Fluss aufwärts gefahren.⁵ Angeregt durch Reaktionen auf einen von ihr verfassten Zeitungsartikel unternahm die Anthropologin zusammen mit drei Logen-Mitgliedern 2015 eine Exkursion in das Stromland des Amazonas – mit dem Ziel, die legendäre Insel der Gabeln zu finden.⁶

¹ Dieses Kapitel basiert auf den Darstellungen der Loge von Castebar sowie auf einen Artikel von Julia Rudolphini: *Le Codex fuscinulorum de Castebar – des faits historiques et des légendes populaires*. In: *Revue historique*. Nr.82. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2015. S. 191–222. Da nur Logen-Mitglieder Zugang zum Codex haben, musste Julia Rudolphini vor Beginn ihrer Arbeit erst den ganzen Aufnahme-prozess durchlaufen. Dass die Loge wohl auch bei der Färbung ihres Artikels ein Wörtchen mitzureden hatte, merkt man dem Text dann und wann an, ebenso die offensichtliche Faszination für das Thema.

² Labah, die Sprache der Variser, lässt sich, soweit bekannt, keiner bestimmten europäischen Ursprache

zuordnen. Über Labah ist aber leider nur wenig bekannt. Das hat vor allem damit zu tun, dass man Kenntnisse der Sprache nur erwerben kann, wenn man Mitglied der Loge von Castebar wird. Dass die Loge eine historische Sprache von Lemusa wie ihren persönlichen Besitz behandelt und wie eine Geheimsprache pflegt, wurde verschiedentlich kritisiert.

³ Rudolphini: *Op. cit.* (*Revue historique*) S. 202.

⁴ Julia Rudolphini: *Que mangeaient les hommes du Sud?* In: *Leko*. Samstag, 11. April 2015. S. 34.

⁵ Rudolphini: *Op. cit.* (*Revue historique*). S. 193

⁶ Siehe Julia Rudolphini: *Le grand voyage des Vari-siens*. In: *Leko*. Samstag, 4. April 2015. S. 33.



Die Insel der Gabeln

Eine Exkursion der Loge von Castebar ins Amazonas-Tiefeland

Julia Rudolphini, die den *Codex fuscinatorum* ausgiebig untersucht hat, nahm aufgrund der Reisebeschreibungen früh schon an, die legendäre, von den Varisern entdeckte Insel der Gabeln müsse im Amazonas-Tiefeland zu suchen sein.

Ab dem 4. April 2015 publizierte *Leko* eine Serie von Artikeln, in denen Rudolphini die Kultur der Variser vorstellt.¹ Noch im selben Mo-

Still aus dem Videoclip, den die Loge von Castebar im Anschluss an ihre Exkursion produzierte.

nat meldete sich ein Mann bei der Autorin und behauptete, er habe vor zwei Jahren während eines Angelausflugs im Amazonas eine Gruppe von Indigenen beobachtet, die im Rahmen eines Rituals eine riesige Gabel durch den Wald trugen, auf einer Insel rund hundert Kilometer südlich von Manaus.

Rudolphini gab die Information an die Loge von Castebar weiter und schon im Herbst 2015 unternahm die Anthropologin mit drei Mitglieder der Loge eine Exkursion zu der Insel.² Die von dem Mann beschriebenen Gabelträger fanden sie zwar nicht, aber sie entdeckten doch diverse Zeichen im Wald: aus unterschiedlichen Materialien gefertigte Schleifen in den Farben Schwarz, Gelb und Blau, an deren Ende manchmal eine Gabel befestigt war.³

Die Farben Schwarz, Gelb und Blau sind auch die Farben der Loge von Castebar. Sie werden schon im *Codex fuscinatorum* erwähnt, wo die «Besten» der Variser eine entsprechende Fahne übers Meer führen: *duba, dora, goma* («schwarz», «golden», «blau») – wobei man sich fragen mag, warum ein Volk eine Fahne braucht, das sich ganz allein auf der Erde wöhnt. Die Loge verarbeitete ihre Erfahrungen zu einem zehnminütigen Videoclip, in dem sie auch erstmals Auszüge aus dem sonst streng geheim gehaltenen *Codex fuscinatorum* zu hören gibt. Der Clip ist auf dem Internet zu finden unter: vimeo.com/276014286.

¹ Julia Rudolphini: *Le grand voyage des Variensiens*. In: *Leko*. Samstag, 4. April 2015. S. 33.

² Julia Rudolphini publizierte kurz nach der Reise einen kurzen Beschrieb der Exkursion: *Un voyage en Amazonie*. In: *Leko*. Freitag, 30. Oktober 2015. S. 38.

³ In ihrem Beschrieb der Exkursion in *Leko* äußert Julia Rudolphini die Vermutung, die Variser seien bei ihrer Besetzung der Insel von im Dickicht versteckten Indigenen beobachtet worden. Nach ihrer Abreise hätten diese die Gabeln wie ein Geschenk der Götter aufgenommen – und würden sie bis heute verehren.



Laurent Edel

Der Unternehmer und seine Konservenfabrik

Im Jahre 1894 eröffnet der ursprünglich aus Straßburg im Elsass stammende Unternehmer Laurent Edel in Castebar seine Usine Fable (Farines Arômes Bouillons Laurent Edel). Die Fabrik stellt Mehl aus Maniok, Linsen, Bohnen und Grünkern, Gewürzmischungen und Fleischextrakt (später Brühwürfel), Teigwaren und Fleischkonserven her – außerdem verschiedene Produkte aus dem berühmten Fenchel der Gegend, dem

Fabelhafter Kompass – das Logo
der Fabrik von Laurent Edel.

Fnuï de Castebar: Tee, eine Essenz und eine Art Würzbuttermilch mit Fenchelpollen.

Fast dreißig Jahre lang vermarktet Fable seine Erzeugnisse nicht nur mit Erfolg auf der ganzen Insel, sondern exportiert auch tüchtig – namentlich werden die Passagierschiffe verschiedener Transatlantik-Linien auf der Route von Bordeaux nach Montevideo mit Fable-Ware versorgt. Auch der Kaffeehändler Aristide Lautremois soll 1911 mit diversen Konserven von Laurent Edel in Richtung Südpol aufgebrochen sein. Dieser Internationalität entspricht auch das Logo der Firma, das den Schriftzug Fable in Majuskeln stolz im Zentrum einer Kompassrose präsentiert.

Edel war Mitglied der Loge de Castebar und eine seiner erfolgreichsten Gewürzmischungen trägt den Namen der wichtigsten Gottheit der Variser: Odom.¹ Laut Georgette Muelas soll das Rezept des Gewürzes auf die Variser zurückgehen.² Alice Babinski, die seit 2010 in Castebar eine Kochschule betreibt, hält dies indes für «sehr unwahrscheinlich», nur schon wegen der in der Mischung vorkommenden Zimtkassie, die vermutlich erst in den 1830er-Jahren mit Lǐ Tàì Báí auf die Insel gelangte.³

Das Imperium von Edel zerbrach 1923 an den Folgen der großen Wirtschaftskrise. Innerhalb kürzester Zeit machte der Fabrikant enorme Schulden und verließ Lemusa schließlich «bei Nacht und Nebel», wie Muelas schreibt – sein weiteres Schicksal ist unbekannt und auch von seiner Fabrik hat sich nur eine Ruine erhalten.⁴

¹ Das Rezept für diese Mischung hat sich in kleinster Schrift erhalten auf einer *Carte routière à l'usage des passagers d'Europe à l'Amérique du Sud*, die wohl aus dem letzten Jahrzehnt des 19. Jahrhunderts stammen dürfte. Das Dokument verrät auch, dass sich der Fabrikant erst andere Namen für seine Mischung überlegte: *Helios*, *Sol*, *Lux* oder *Dag* wollte er sie nennen – ehe er auf *Odom* verfiel.

² Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956. S. 211.

³ Alice Babinski in einem per E-Mail geführten Gespräch im Oktober-November 2015.

⁴ Muelas: *Op. cit.* S. 211.



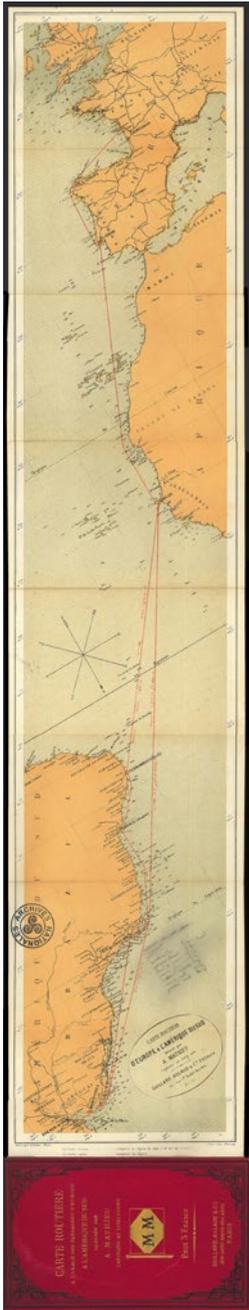
Die Zutaten eines Lichtgottes: Sieben verschiedene Ingredienzien machen das Aroma der Gewürzmischung Odom aus.

Odom

Gewürzmischung aus Fenchel, Koriander, Pfeffer und Kassie

Die hier vorgestellte Gewürzmischung ist eine Erfindung von Laurent Edel. Sie wurde von 1902 bis 1923 in seiner Usine Fable (Abkürzung für Farines Arômes Bouillons Laurent Edel) in Castebar hergestellt und mit großem Erfolg nicht nur auf der ganzen Insel vermarktet, sondern auch tüchtig exportiert, namentlich wurden die Passagierschiffe verschiedener Transatlantikklinien auf der Route von Bordeaux nach Montevideo mit der Mischung und anderen Fable-Produkten versorgt. Dieser Internationalität entspricht auch das Logo der Firma, das den Schriftzug Fable stolz im Zentrum einer Kompassrose präsentiert.

Die Mischung ist nach der wichtigsten Gottheit der Variser benannt: der Lichtgestalt Odom. Edel war Mitglied der Loge de Castebar, die sich der Pflege von Traditionen verschrieben hat, die sich auf



die Variser zurückführen lassen. Nach dem Zusammenbruch seines Imperiums im Krisenjahr 1923 verließ Edel die Insel überstürzt und ließ nebst diversen weiteren Dokumenten auch ein kleines Büchlein mit den Rezepten vieler seiner Gewürzmischungen und anderer Erzeugnisse seiner Fabrik zurück. Edels Hinterlassenschaften gehören heute den Archives nationales in Port-Louis – werden aber in einem kleinen Heimat-Museum in Castebar ausgestellt.

REZEPT AUF TRANSATLANTIK-KARTE

Die Zusammensetzung von Odom findet sich allerdings seltsamerweise nicht in dem Büchlein von Edel, sondern auf einer bei Guillard-Aillaud in Paris verlegten *Carte routière à l'usage des passagers d'Europe à l'Amérique du Sud*, die wohl aus dem letzten Jahrzehnt des 19. Jahrhunderts stammen dürfte.

Es war Alice Babinski von der Ecole de Cuisine Jules Iette, welche die Rezeptur auf der Karte entdeckte, entzifferte und interpretierte – denn Edel verwendet nicht ganz eindeutige Begriffe. Babinski aber ist sich sicher, dass mit *poivre chinois* nur «Sichuanpfeffer» und mit *cannelle chinoise* nur «Zimtkassie» gemeint sein kann. Odom ist auch eine wichtige Zutat ihrer Rekonstruktion der Tendons de buef, der Rindersehnen nach Jules Iette.

In ihrem 1956 bei der Librairie Port Louis erschienen Inselporträt mit dem Titel *Santa Lemusa* behauptet Georgette Muelas, das Rezept des Odom Mahax gehe auf die Variser zurück (S.211). Die Autorin liefert jedoch keinerlei

Hinweis auf die Hintergründe ihrer Behauptung. Alice Babinski hält es für «sehr unwahrscheinlich», dass das Odom-Rezept auf die Variser zurückzuführen sein könnte.

Odom schmeckt hell und auf kräftige Weise pfeffrig, der Sichuanpfeffer betäubt die Zunge ein wenig und die getrockneten Granatapfelkerne verleihen der Mischung eine markante Säure. Odom eignet sich vor allem für Fleisch und Fisch, für Schmorgerichte, Gegrilltes und Kurzgebratenes, dem man eine frische Würze geben will. Es passt aber auch zu Gemüse wie Blumenkohl, zu Frischkäse oder Champignons. Odom kann, mit etwas Salz gemischt, auch als Würze direkt bei Tisch verwendet werden.

Für 40 g Pulver

5 g Koriandersamen
5 g Sichuanpfeffer
5 g Fenchel
5 g weißer Pfeffer
3 g Zimtkassie
6 Gewürznelken (0.3 g)
20 g getrocknete
Granatapfelkerne

1 | Eine Bratpfanne (am besten eine nicht beschichtete Stahlpfanne oder eine Pfanne aus Eisenguss) nicht zu stark erhitzen und die Koriandersamen unter häufigem Rühren und Schütteln rösten, bis sie duften. Auf dieselbe Art den Sichuanpfeffer rösten, bis er duftet.

2 | Die zwei gerösteten Gewürze in einer Schüssel mit den übrigen Zutaten (Fenchelsamen, weißer Pfeffer, Zimtkassie, Gewürznelken und getrocknete Granatapfelsamen) vermischen. Am besten in einer elektrischen Kaffeemühle mit Schlagwerk zu einem feinen Pulver zermahlen.



Fenchel kommt rund um Castebar auch wild vor: Dolden beim Leuchtturm Le Bono.

Fnui de Castebar

Fenchel (*Foeniculum vulgare* var. *dulce*) aus Castebar

Fenchel gehört zu den Gewürzen, die im ältesten Kochbuch der Insel, in *Une feste en cuisine* von Jules Iette besonders oft vorkommen. Daraus kann man schließen, dass das Gewürz bereits im 14. Jahrhundert in Castebar kultiviert oder zumindest gesammelt wurde. Heute bauen verschiedene Farmer in der Gegend Fenchel an. HOIO bezieht seine Fenchelfrüchte und gelegentlich auch Pollen direkt von Zoë Babinski.¹ Die gelernte Apothekerin produziert Fnui de Castebar im Nebenerwerb auf kleinen Feldern am Ostufer der Dauphine. Sie bewirtschaftet zwei Hektaren und gewinnt knapp drei Tonnen Fenchelfrüchte pro Jahr.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Die einjährige Pflanze aus der Familie der Doldenblütler (Apiaceae) wächst bis 2–3 m hoch und vermehrt sich stark. Sie hat hohle Stängel,

ihre feinen, mehrfach gefiederten Blätter werden bis zu 40 cm lang und sind haarförmig geschlitzt (ähnlich wie beim Dill, nur noch dünner). Fenchel trägt leuchtend grünlich-gelbe Blütendolden aus winzigen Blüten. Sie bringen trockene, mattgrüne Früchte von 4–10 mm Länge mit feinen Längsrippen hervor. Es gibt sehr viele verschiedene Fenchelsorten. Grundsätzlich unterscheidet man zwei Zuchtsorten und eine Wildsorte. Garten-, Gewürzfenchel oder Süßfenchel (*Foeniculum vulgare* var. *dulce*) wird vor allem für die Gewinnung von Früchten angebaut. Gemüfefenchel, Knollen- oder Zwiebelfenchel (*Foeniculum vulgare* var. *azoricum*) wird in erster Linie als Gemüse kultiviert.²

Für die Ernte der Früchte werden die Dolden kurz vor der Reife abgeschnitten, getrocknet und dann die Samen aus den Hülsen geschüttelt.

Fnu (von französisch *fenouille*) ist die auf Lemusa gängige Bezeichnung sowohl für das Gewürz wie auch für das Gemüse. Fnu in Verbindung mit Castebar wird erstmals um 1900 schriftlich erwähnt – in einer Notiz des Unternehmers Laurent Edel.³



Die Pollen müssen von Hand aus den Blütendolden geschüttelt und dann sorgfältig verlesen werden. Das Gewürz, das dabei gewonnen wird, ist so intensiv wie Safran (und oft auch fast so teuer).

HOIO verkauft Fnui de Castebar in kleinen PET-Do-
sen mit einem Füllgewicht
von 40 g. Die Leitfarbe der
Etikette ist identisch mit der
Farbe der Region, in der das
Gewürz produziert wird.
Fnui de Castebar wurde
1992 mit einem AOC-Zer-
tifikat ausgezeichnet. Dieses
Schutzsiegel für charakteris-
tische Produkte des Landes
wird seit 1966 vergeben.



AROMA UND VERWENDUNG

Fenchel Früchte haben primär ein frisches, leicht süßliches Aroma, das ein wenig an die botanischen Verwandten Anis, Dill und Kümmel erinnert. Hinzu kommen leicht pfeffrige und harzige bis zitronige Noten. Durch das Rösten treten die Süße und eine leicht bittere Note stärker hervor. Der Fenchel aus Castebar gilt als besonders süß und erfrischend, weshalb er auch gerne wie ein Bonbon gekaut wird – man sagt ihm verdauungsfördernde Effekte nach. Eine Besonderheit sind die gelblichen Pollen aus den Fenchelblüten, die ein noch intensiveres Aroma haben und wie Goldstaub über die Speisen gestreut werden – weshalb sie wohl auf Lemusisch auch *düschmalak*, «Engelsstaub» genannt werden.



Aus den Blüten entwickeln
sich Früchte, die kurz vor
der Reife als Gewürz geern-
tet werden.

Lemusische Rezepte mit Fnui de Castebar

Fenchel harmoniert mit Anis, Bockshornklee, Kerbel, Kreuzkümmel, Lavendel, Muskat, Minze, Oregano, Petersilie, Schwarzkümmel, Sichuanpfeffer, Thymian, Zimt, Zitronenmelisse. Er passt zu Fleisch (Huhn, Ente, Schwein, Leber), fettem Fisch, Gemüse (Kohl, Lauch, Pastinake, Rote Bete, Tomate), Leguminosen, Brot, Reis, Zitrusfrüchten.

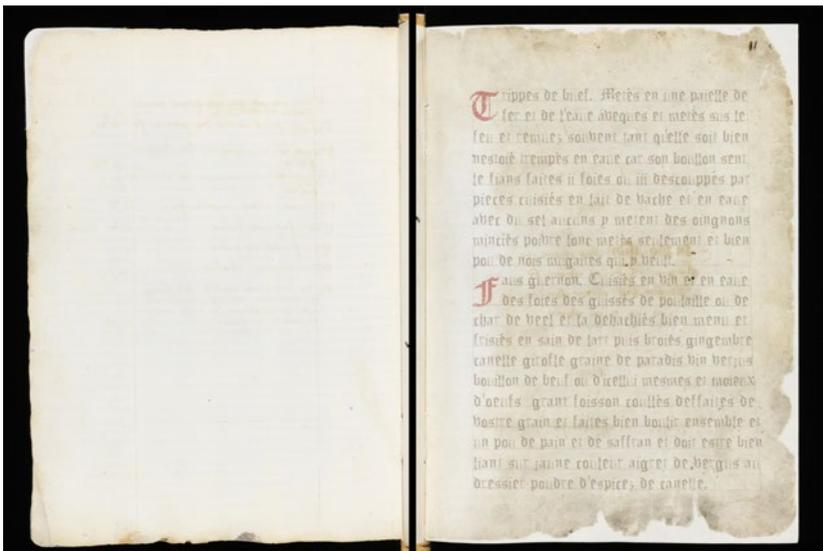
- *Harissa Le Phare du Kap Swè* (Scharfe Sauce aus Chili, Gemüsepaprika und Gewürzen)
- *Fūqī fèipìàn* (Kalte Scheiben vom Rinderherz und Stangensellerie an einer Chili-Sichuanpfeffer-Sauce)
- *Odom* (Gewürzmischung aus Fenchel, Koriander, Sichuanpfeffer und Granatapfelkernen)

Die wichtigsten Aromen im Fenchel sind nicht sehr flüchtig, weshalb man die ganzen Früchte auch längere Zeit mitschmoren kann. Man kann den Fenchel auch rösten, mahlen und gegen Ende der Kochzeit zu den Speisen geben. In der Küche ist das Gewürz vielseitig einsetzbar. Fleischgerichten verleiht es Üppigkeit, zu fettreichem Fisch bildet es einen angenehmen Kontrast, und in Desserts unterstützen es (wie Anis) die Süße. Vor allem im nördlichen Europa wird Fenchel oft Broten beigegeben, in Deutschland gehört er ins Sauerkraut, in Italien würzt man Würste (*finocchiona*) damit, in der Provence kombiniert man Fenchel mit Fisch. Fenchelsamen sind eine traditionelle Zutat des chinesischen Fünf-Gewürze-Pulvers und kommen auch in den Küchen Indiens sehr häufig zum Einsatz. Auch auf Lemusa wird viel mit Fenchel gekocht, wobei man hier neben Samen und Pollen auch gerne das Kraut verwendet – halb als Gewürz, halb als Gemüse.

¹ Zoë ist die Schwester von Alice Babinski, die in Castebar die Kochschule Jules lette führt.

² Wolfgang Franke: *Nutzpflanzenkunde*. Neu bearbeitet von Reinhard Lieberei und Christoph Reisdorff. Stuttgart und New York: Georg Thieme Verlag, 2007 [7., 1. 1976]. S. 267, 333.

³ Genauer in seinem Rezept für die Gewürzmischung Odom. Edel hat dieses Rezept in einer kleinen Schrift auf einer Karte festgehalten, die den Seeweg von Bordeaux nach Montevideo und Buenos Aires zeigt. Die Schiffe auf dieser Strecke hat er auch mit seinen Produkten beliefert.



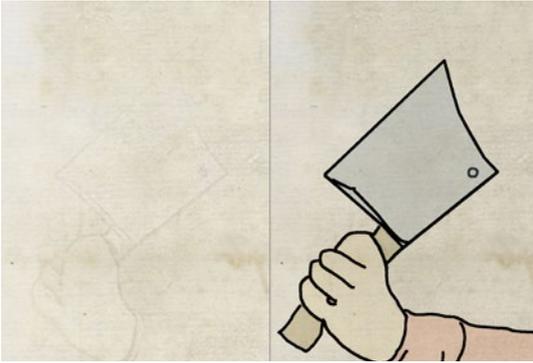
Eine Doppelseite aus dem Kochbuch von Jules Iette. Auf der rechten Seite steht oben ein Rezept für in Milch gekochte Kutteln vom Rind, darunter eine Anweisung für die Zubereitung eines Faus guernon. (Bild Archives nationales)

Jules Iette Une feste en cuisine

Das vermutlich älteste Kochbuch entstand 1331 in Castebar

Die Entdeckung des Kochbuchs von Jules Iette geht auf das Jahr 1966 zurück und verdankt sich recht eigentümlichen Umständen. Ein junges Ehepaar in Castebar erwartet einen Sohn. In der Hoffnung, das eine oder andere Möbelstück für das Kinderzimmer zu finden, steigt der werdende Vater auf den Speicher seines Elternhauses. Nebst allerlei Brauchbarem aus seiner eigenen Kindheit findet er in einer Ecke eine uralte Wiege aus Kirschholz, die er ebenfalls mitnimmt. Beim Putzen der Wiege findet er unter dem Polster ein Paket aus Tuch – und darin das in Pergament gebundene Kochbuch aus der Feder eines Maistre Jules Iette.

Noch im selben Jahr bringt er das Buch einem befreundeten Antiquar in Port-Louis, der es den Archives nationales zum Kauf anbietet – für

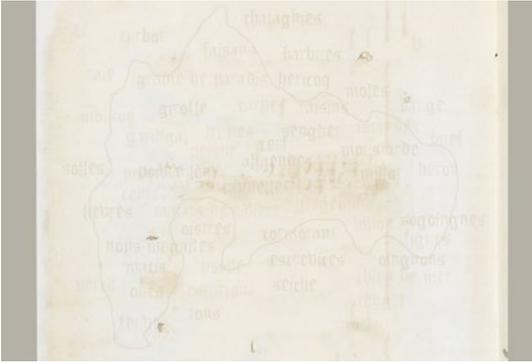


Seit 1992 entdeckt man auf den Rückseiten des Kochbuchs von Jules Iette auch immer wieder kleine Illustrationen, die mehr oder weniger genau rekonstruiert werden können. Einige dieser Zeichnungen sind koloriert, wobei sich die Farben oft nur noch erahnen lassen. (Bild Archives nationales)

10'000 Lemusische Franc. Das Archiv aber ist nicht interessiert, handelt es sich doch für die Experten offensichtlich um eine Handschrift aus Europa, die ihnen für die Geschichte der Insel ohne Bedeutung scheint. Erst als der Antiquar den Preis auf 2000 Francs senkt, erbarmen sich die Archive und nehmen die Handschrift in ihre Sammlungen auf. Das Buch erhält den Übernamen *Codex helveticus*, denn man glaubt, die Handschrift stamme aus dem Alpenraum, wahrscheinlich aus der Schweiz. Der Codex wird grob auf das 13. bis 15. Jahrhundert datiert. Viele Jahre lang fristet das Kochbuch so ein Dasein als helvetisches Mauerblümchen neben all den national bedeutenden Schätzen der Bibliothek.

Einer Schweizerin ist es zu verdanken, dass die Wahrheit über den Codex schließlich doch noch ans Licht kommt.¹ Auf den linken, vermeintlich unbeschriebenen Seiten des Buches erkennt die Kunstkritikerin Annemarie Monteil aus Basel 1992 auffällige Vertiefungen, die offenbar nicht von den Schriftzeichen auf der Vorderseite her rühren können (mehr zu diesem historischen Moment im Rezept *Les Pages blanches d'Annemarie*).

Das ist der Anfang der zweiten Entdeckung des Kochbuchs von Maître Jules Iette. Denn auf den linken Seiten des Buches finden sich Notizen, zahllose, mehrheitlich kleinformatige Zeichnungen oder vielmehr Skizzen, Listen und Zahlen – ausgeführt mit einem Pinsel und einer Feder in Farben und Tinten, die den Jahrhunderten nicht standgehalten haben. Warum der Verfasser für die Vorder- und die Rückseiten andere Farben respektive Tinten verwendet hat, wissen wir nicht. Alice Babinski und



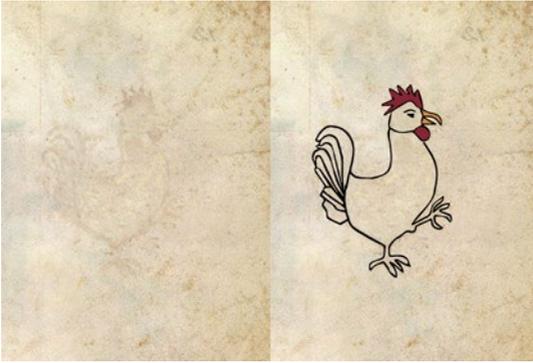
Mit Hilfe einer speziellen Beleuchtung ist es Wissenschaftlern gelungen, viele der Zeichnungen und Schriftzüge auf den linken Seiten des Kochbuchs sichtbar zu machen – hier die berühmte Karte von Lemusa. (Bild Archives nationales)



Eine schematische Darstellung der Karte aus dem Kochbuch von Jules Iette mit den Namen diverser Fische, Meeresfrüchte, Gewürze, Gemüse, Früchte, Wildtiere und Vögel. Ob die Karte tatsächlich zeigen will, wo man welche Küchenzutaten auf der Insel finden kann, gilt als unsicher.

Michel Babeuf, die den Codex in den Jahren nach seiner zweiten Entdeckung sorgfältig untersucht haben, gehen von einer Bearbeitung des Manuskripts in zwei Durchgängen aus – erst die Vorder-, dann die Rückseiten.² Sie halten es indes auch für möglich, dass die einen Seiten des Buches vor dem Binden möglicherweise starkem Licht ausgesetzt waren, zum Beispiel könnten die Blätter längere Zeit an einer Wand gehangen oder auf einem Tisch gelegen haben.

Auf diesen Rückseiten nun finden die Forscher nicht nur die Spuren diverser küchentechnischer Skizzen, sondern auch die wahrscheinlich früheste Karte der Insel und eine Jahreszahl, welche eine Datierung des Werks auf 1331 möglich macht. Die Karte zeigt ein stark aufgeblasenes Lemusa und scheint zu illustrieren, wo auf der Insel welche Gewürze und



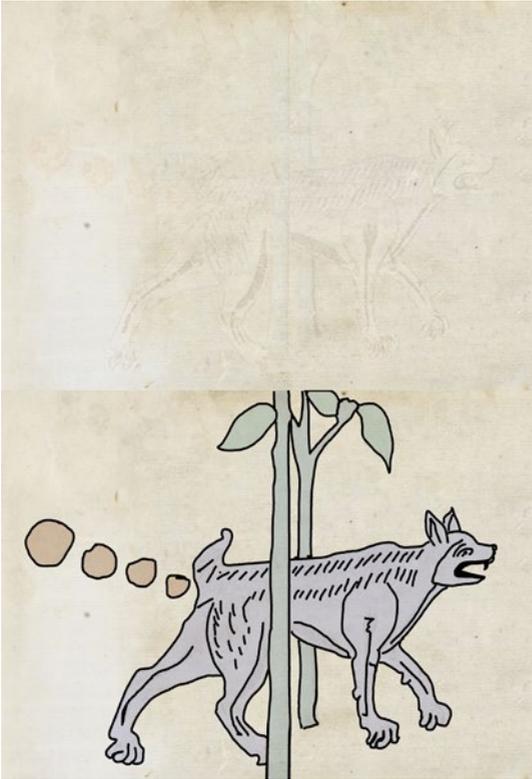
Diese Seite mit der Zeichnung eines Hahns gehört zu den besser erhaltenen Blättern. Hier war es sogar möglich, die ursprünglichen Farben der Skizze zu rekonstruieren. (Bild Archives nationales)

Früchte wachsen, wo bestimmte Fische und Meeresfrüchte vorkommen, wo Wildschwein, Hase, Reiher und Ente gejagt werden können. Nur eine einzige Siedlung ist auf der Karte eingezeichnet: Castebar. Ob die Karte so wirklich beweist, dass die Bewohner des Südens im 14. Jahrhundert keinen Kontakt mit anderen Kulturen auf der Insel hatten, wie Babinski und Babe meinen, sei dahingestellt.³ Auf jeden Fall legt die Karte den Schluss nahe, dass der Codex in Castebar entstanden ist.

Auch mit den technisch hochstehenden Mitteln, die den Archiven in Port-Louis zur Verfügung stehen, kann nicht alles auf diesen Rückseiten so weit sichtbar gemacht werden, dass es sich lesen, nachzeichnen oder wenigstens eindeutig identifizieren lässt. Ja, man kann nicht einmal mit Sicherheit sagen, ob die diversen Zeichnungen aus einer Hand stammen oder von verschiedenen Künstlern angefertigt wurden – Babinski neigt zu der Annahme, dass es sich um verschiedene Zeichner handeln muss.⁴ Und man kann sich so natürlich fragen, ob nicht vielleicht auch die Texte von verschiedenen Autoren geschrieben wurden.

Die Entdeckung des lemusischen Gehalts auf den Rückseiten der Blätter lässt natürlich auch die Inhalte auf den Vorderseiten in einem gänzlich neuen Licht erscheinen. Die Küchenanweisungen, die man bis dahin für alte Rezepte aus der Schweiz gehalten hatte, können nun als die ältesten Rezepte von Lemusa angesehen werden.

Die 145 Rezepte erläutern vor allem die Zubereitung von Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten – es finden sich aber auch Gemüsegerichte und



Fast jede Untersuchung des Manuskripts fördert neue Entdeckungen zu Tage. Erst im September 2016 hat eine Studentin auf einem der letzten Blätter diese Zeichnung ausgemacht. Die von den Restauratoren des Nationalarchivs rekonstruierte Darstellung zeigt eine Art Hund oder Wolf, der sich so zwischen zwei Baumstämmen hindurchzwängt, dass ihm sein Darminhalt kugelförmig aus dem Hinterteil schießt. Die Forscher glauben, dass es sich um die Darstellung eines mystischen Vielfraßes handeln könnte.⁷ Der Vielfraß, lemusich Goulou, lebt heute noch vereinzelt im Süden der Insel – namentlich an einem Berg im Norden von St-Pierre, der denn auch den Namen Mont Goulou trägt. (Bild Archives nationales)

Desserts sowie spezielle Krankenkost. Unter den Fleischrezepten stechen vor allem die vielen Anleitungen für die Zubereitung von Innereien, ganzen Köpfen und Füßen hervor.⁵ Man stößt auch auf Rezepte für Stücke, deren Zubereitung wir in unseren modernen Küchen längst verlernt haben, zum Beispiel eine Anweisung für das Kochen von Rindersehnen: Tendons de buef.

Die Schrift nennt als Verfasser einen Maistre Jules Iette und beginnt mit dem folgenden Satz: «Cy comence une feste en cuisine de maistre Jules Iette, ouquel sont contenues les choses qui s'ensuivent.» Babinski und Babe sind fest überzeugt, dass es sich bei Jules Iette um ein Pseudonym handeln müsse.⁶ Sie legen zwei Thesen vor. Entweder verbirgt sich hinter Jules Iette ein reicher Herr aus Castebarr, der die Rezepte seiner Köchin

aufschrieb oder aufschreiben ließ – diese Köchin könnte möglicherweise Juliette geheißen haben. Oder aber das Manuskript entstand, wie etwa im Fall des *Ménagier de Paris*, als Anleitung eines älteren Mannes für seine junge und unerfahrene Gemahlin – mit Namen Juliette. Die Wahrheit wird wohl schwer zu eruieren sein.

Das Kochbuch ist mehrheitlich auf Französisch geschrieben, zwischen- durch sind einzelne Passagen in einem etwas holprigen Latein formuliert. Die Rezepte sind in einer äußerst sorgfältigen Handschrift zu Papier gebracht. Die Seiten wurden vorher mit feinen Bleistiftlinien strukturiert, die noch da und dort sichtbar sind. Jedes Rezept beginnt mit einer Initialie in roter Farbe.

Une feste en cuisine gilt heute nicht nur als das älteste Kochbuch der Insel, sondern auch als eine wichtige Quelle für die immer noch wenig erforschte Geschichte des mittelalterlichen Lemusa. Kein Wunder also, wurde sogar ein Institut nach dem Verfasser benannt, die Laboratoires Interdisciplinaires Jules Iette (LIJI) in Askatas. Und seit 2010 betreibt Alice Babinski auf einem Hausfloß bei Castebar eine Kochschule mit zugehörigem Restaurant, die Ecole de cuisine Jules Iette.

¹ Auch die Basler Medien berichteten darüber. Samuel Herzog: *Pages blanches* für die Kunstkritikerin. In: *Programmzeitung*. Dezember 2015. S.22

² Alice Babinski, Michel Babe: *Plus que des recettes. Le manuscrit de Jules Iette – une source précieuse pour l'histoire de Santa Lemusa au 14^{ème} siècle*. In: *Revue historique*. Nr.77. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2010. S. 101–130.

³ Babinski, Babe: *Op. cit.* S. 124.

⁴ Alice Babinski: *Jules Iette et Co.? Une analyse des dessins du manuscrit de Castebar*. In: *Revue historique*. Nr.78. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2011. S. 61–68.

⁵ Die *Gazette de Port-Louis* widmet dem Fund einen ziemlich höhnischen Artikel. Der Autor macht sich darin auch über die Handschriftenspezialisten der Archives nationales lustig. Pierre de Falla: *Les plus anciennes tripes de l'île*. In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 2. Januar 1993. S. 16.

⁶ Babinski, Babe: *Op. cit.* S. 104f.

⁷ Das berichtet Leko mit Verweis auf Informationen der Universität von Port-Louis. Manon Masset: *La grande faim – le glouton, un animal plein de mystère*. In: *Leko*. Samstag, 8. Oktober 2016. S. 34.



Ecole de cuisine Jules Iette

Eine ehrgeizige Kochschule auf der Dauphine

Als die Basler Kunsthistorikerin Annemarie Monteil, die wesentlich zur Entdeckung des Kochbuchs von Jules Iette beigetragen hat, 1992 einen Vortrag über Kunstkritik an der Universität von Port-Louis hielt, saß auch Alice Babinski mit in der Aula. Damals noch Studentin der Kunstgeschichte und Phagosophie, erkor Babinski *Une feste en cuisine* drei Jahre später zum Thema ihrer Doktorarbeit. Nach jahrelanger Forschung pu-

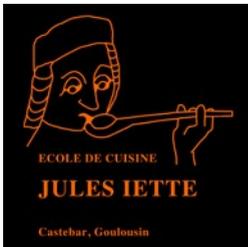
Auf diesem Hausfloß am Rand der Dauphine
betreibt Alice Babinski seit 201 ihre Kochschule.



Die Kücheneinrichtung der Ecole de cuisine Jules Iette ist sehr modern: Babinskis Mitarbeiter Tàì Duō bei den Vorbereitungen für einen Kurs.

blizierte sie 2009 die maßgebliche Studie zu diesem ältesten Kochbuch der Insel. Im Folgejahr reichte sie in der *Revue historique* (Nr. 77, 2010, S. 101–130) eine umfangreiche Zusammenfassung der bisherigen Forschungsergebnisse nach, gemeinsam mit Michel Babe, dem Leiter der Archives nationales: *Plus que des recettes. Le manuscrit de Jules Iette – une source précieuse pour l'histoire de Santa Lemusa au 14^{ème} siècle.*

Ebenfalls 2010 kaufte Babinski ein Hausfloß auf der Dauphine bei Castebar und richtete darin ihre eigene Kochschule ein, die natürlich den Namen *Ecole de cuisine Jules Iette* trägt. Als Assistenten engagierte sie Tàì Duō, einen jungen Koch aus Hunan. Das Entwickeln von Rezepten nach *Une feste* steht zwar im Zentrum ihrer Arbeit, Babinski experimentiert aber auch gerne mit Techniken, die nichts mit diesem Kochbuch zu tun haben. Und Tàì Duō trägt das seine dazu bei, den Geschehnissen in der Küche eine eigene Note zu geben. Zur Schule gehört ein kleines Restaurant, in dem man an gewissen Tagen Babinskis Interpretationen kosten kann.



Das Logo der Schule wurde von einem Grafiker in Port-Louis gestaltet – unter Verwendung eines Bildmotivs aus *Une feste en cuisine*, wie er behauptete. 2017 fand Babinski zufällig heraus, dass der Kopf des Kochs, der gerade eine Sauce oder Suppe kostet, aus einem ganz anderen Werk entliehen wurde, der 1481 in Nürnberg erschien *Kuchenmaistrey*. *Une feste* enthält eben so viele kleine Bilder, dass selbst Experten kaum den Überblick haben.



Morcheln wie «kostbare Zeichen» auf den «weißen Seiten von in Milch geschmorten Kutteln».

«Pages blanches» d'Annemarie

Kutteln vom Rind, in Milch geschmort mit Morcheln

Bei dem 1966 in Castibar entdeckten Kochbuch *Une feste en cuisine* gingen die Forscher lange davon aus, dass es sich um eine Handschrift aus dem Alpenraum, wahrscheinlich aus der Schweiz handeln müsse. Das änderte sich, als Annemarie Monteil (1925–2018) im Jahr 1992 einen Vortrag über Kunstkritik an der Universität von Port-Louis hielt.¹ Michel Babe, Leiter der Bibliothèque et Archives nationales, wollte der Schweizerin den alpenländischen Schatz nicht vorenthalten, der unterdessen sogar schon den Übernamen *Codex helveticus* bekommen hatte. Unter der neugierigen Aufsicht von Babe legte Monteil mit weißen Handschuhen sorgfältig Blatt um Blatt des Manuskriptes um. Sie hatte allerdings einige Mühe, die etwas staksige Schrift zu entziffern und verstand auch das alte Französisch nur in Teilen. Also fingen ihre Augen an, kreuz und quer über die Blätter zu wandern. Und plötzlich



Die Basler Kunstkritikerin Annemarie Monteil im Juli 2012 im alten Hauptgebäude der Universität Zürich, wo sie den Preis der Association Internationale des Critiques d'Art erhielt.

begann sie sich für die linken Seiten des Buches zu interessieren, die der Verfasser, aus welchen Gründen auch immer, ausnahmslos unbeschrieben belassen hatte – vermeintlich auf jeden Fall, denn Monteil entdeckte auf diesen Rückseiten auffällige Vertiefungen, die offenbar nicht von den Schriftzeichen auf der Vorderseite her rühren konnten. Sie wies Babye auf den Umstand hin, der schließlich eine starke Leuchte und eine Lupe holen ging.

«SELBST ENTDECKUNGEN MACHEN»

Das war der Anfang einer zweiten Entdeckung des Kochbuchs von Jules Iette. Zehn Jahre später fuhr Alice Babinski, die das Manuskript als Kunsthistorikerin und Gastrosophin mit bearbeitet hatte, nach Basel, um für *Leko* ein Interview mit Annemarie Monteil zu führen.² Die Kunstkritikerin gibt sich darin sehr bescheiden und deklariert ihren Fund als das Resultat einer «Deformation professionnelle». Ein paar Zeilen später räumt sie aber immerhin ein: «Das Schauen ist dazu da, selbst Entdeckungen zu

machen – um nur zu glauben, was andere gesehen haben, würden uns ja die Ohren reichen.»

Dieser Satz steht nun auch groß auf der Wand der Kochschule mit zugehörigem Restaurant, die Alice Babinski seit 2010 auf einem Floß in Castebar betreibt. Und zum 90. Geburtstag von Monteil im Dezember 2015 hat sie ein Rezept von Jules Iette weiterentwickelt, das «auf den weißen Seiten von in Milch geschmorten Kutteln wie kostbare Zeichen einzelne Morcheln erscheinen lässt». Sie nennt es: *Les <Pages blanches> d'Annemarie*.³

Alice Babinski hält sich weitgehend an das Rezept aus *Une feste en cuisine*, gibt jedoch noch etwas Zitronenzeste bei und ersetzt den Langen Pfeffer manchmal durch weißen Pfeffer, der etwas kräftiger ist. Außerdem kommen natürlich noch die Morcheln dazu. Ihre Größe sollte zu den Dimensionen der Kuttelstücke passen.

Auch die Bar à nouilles Schopenhauer in Port-Louis führt ein ähnliches Gericht auf ihrer Karte, das sie *Grande Gala* nennt, wobei die Kutteln hier über wenigen, ziemlich dicken Nudeln serviert werden – was ganz ausgezeichnet zusammenpasst.

¹ In einer Laudatio auf die Basler Kunstkritikerin, die auch viel fürs Radio gearbeitet hat, heißt es (*Kunstbulletin* 1-2/2013, S. 56): «Diese warme Stimme [...] behandelte die Kunst wie ein lebendes Wesen, wie etwas, das so selbstverständlich zum Leben gehörte wie der Kaffee am Morgen und das Honigbrot zum Dessert – so selbstverständlich aber auch wie gelegentliche Kopfschmerzen und die Tatsache, dass Schuhbündel immer im falschen Moment aufgehen.»

² Alice Babinski: *Regardez! Une interview avec Annemarie Monteil, critique d'art*. In: *Leko*. Samstag, 29. Juni 2002. S. 37.

³ Das Originalrezept bei Jules Iette lautet so: «Trippes de bœuf. Metés en une paille de fer et de

l'eau avec et metés sus le feu et remuez souvent tant qu'elle soit bien nestoïé trempés en eau car son bouillon sent le fians faites ii foies ou iii descouppés par pieces cuisés en lait de vache et en eau avec du sel aucuns y metent des oignons minciés poivre lonc metés seulement et bien pou de nois mugaites qui y veult.» Und in der Übersetzung: «Gebt die Kutteln in einen metallenen Topf mit Wasser und stellt sie aufs Feuer, rührt oft um bis sie sauber sind. Weicht sie in Wasser ein, denn ihre Brühe schmeckt nach Mist. Wiederholt das zwei oder drei Mal. Schneidet sie in Stücke. Kocht sie in Kuhmilch, Wasser und Salz – einige geben auch gehackte Zwiebeln dazu. Gebt nur langen Pfeffer bei und, wer will, ganz wenig Muskat.»



Die «Pages blanches» d'Annamarie schmecken mit etwas dickeren Kutteln besonders gut, wie sie in Frankreich als Gras double verkauft werden. Es handelt sich dabei um die massigsten Partien des Pansens, des größten Vormagens des Rindes.

Für 2–4 Personen

- 250 ml Milch
- 250 ml Wasser
- 2 nicht zu große Zwiebeln (200 g), geschält und grob gehackt
- 400 g nicht zu dünne Kutteln vom Rind, gereinigt und vorgegart, in Streifen
- ½ TL Salz
- 1 TL Langer Pfeffer oder weißer Pfeffer, fein gemahlen
- 20 g getrocknete Morcheln, 15 Minuten in heißem Wasser eingeweicht, dann sorgfältig abgespült und ausgedrückt
- 1 TL Zitronenzeste, sehr fein gehackt (entspricht etwa der Zeste von ¼ Zitrone)
- 1 Muskatblüte, fein zerkrümelt
- ~ Salz zum Abschmecken
- ~ Langer Pfeffer oder weißer Pfeffer, gemahlen, zum Abschmecken

- 1 | 250 ml Milch und 250 ml Wasser mit den Zwiebeln in einem Topf zum Kochen bringen, dann bei reduzierter Hitze 10 Minuten lang simmern.
- 2 | Kutteln, Salz und Pfeffer begeben, wieder zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und 20 Minuten halb zugedeckt köcheln lassen. Deckel abnehmen und weitere 20 Minuten sanft brodeln lassen – bis sich die Milch in eine leicht dickliche Sauce verwandelt hat und ein wenig an den Kutteln haftet.
- 3 | Morcheln unterheben und 5 Minuten simmern lassen. Zitronenzeste und Muskatblüte einrühren, weitere 5 Minuten ganz sanft ziehen lassen.
- 4 | Mit Salz abschmecken und im Teller mit etwas Langem oder weißem Pfeffer bestreuen.



Ein herrlich klebriges Vergnügen, das auf eine ganz spezielle Weise befriedigt und sättigt.

Tendons de bœuf Jules Iette

Sehnen vom Rind, mit Gewürzen in Wein geschmort

In der Feste en cuisine von Maître Jules Iette findet sich auch ein Rezept für Tendons de bœuf, das Alice Babinski und Tàì Duō in ihrer Kochschule bei Castebar für uns ins 21. Jahrhundert übersetzt haben. Jules Iette kocht die Sehnen in viel Wein und einer Flüssigkeit, die er Sauce sina nennt, was man laut Alice Babinski und Michel Babe möglicherweise mit «Chinesische Sauce» übersetzen kann.¹ Babinski und Tàì Duō nehmen jedenfalls an, dass es sich dabei um eine salzige Sauce handeln muss, kommt Salz doch sonst an keiner Stelle im Rezept vor. Asiatische Fischsauce oder Sojasauce sind für sie die Favoriten – und nach einigen Versuchen haben sie sich für Sojasauce entschieden.

An Gewürzen kommen bei Jules Iette hinein: Koriandersamen, Fenchelsamen, weißer Pfeffer, Zimt, Gewürznelken sowie zwei nicht identifizierbare *kondimen* namens *grains jaunes* und *grains aigres*, also gelbe

und saure Körner. Babinski und Babe ist aufgefallen, dass diese Aromastoffe sehr stark der Zusammensetzung von *Odom* ähneln – jener Gewürzmischung also, die Laurent Edel um 1900 erfunden hat.² Dass die Mischung deshalb auf die Variser zurückgehe, wie Georgette Muelas³ behauptet, halten Babinski und Babe aber dennoch für «sehr unwahrscheinlich». Die *grains jaunes* bei Jules Iette könnten, so glauben sie, dem Sichuanpfeffer bei Edel entsprechen – immerhin übersetzt sich *Zanthoxylum*, der botanische Name der Sichuanpfeffer-Sträucher, mit «Gelbholz». Und die *grains aigres* könnten den getrockneten Granatapfelkernen entsprechen, die in *Odom* eine wichtige Rolle spielen. In der Ecole de cuisine Jules Iette werden die Sehnen deshalb schlicht mit *Odom* zubereitet. Wie es dazu kam, dass Laurent Edel um 1900 eine Gewürzmischung entwickeln konnte, die einem Rezept aus einer Handschrift entspricht, die erst 1966 entdeckt wurde, ist laut Babinski und Babe «im Moment schlicht ein Rätsel.»

Jules Iette gibt weder Zwiebel noch Knoblauch, weder Gemüse noch frische Kräuter an seine Sehnen – dafür aber *campaignels*, also «Pilze». Das entspricht einer Passage im Codex fuscinatorum, wo es heißt: «Boilaen plesi tendionai edo fion / askoi spiciai askoi cnonai» («Sie füllen die Kessel mit Sehnen und Wein / packen Gewürze viel und Pilze hinein»). Ob allerdings wirklich ein Zusammenhang besteht zwischen dem Rezept bei Jules Iette und dem mystischen Text über die Castebarer? Babinski und Babe sind skeptisch – räumen aber ein, dass sich «regionale Rezepte auch ohne besondere Pflege oft über Jahrhunderte hinweg erhalten können».⁴ In ihrer Kochschule haben Babinski und Tàì Duō ganz verschiedene Pilze ausprobiert (Pariser Champignons, Judasohren, Steinpilze) und sich zum Schluss für Shiitake entschieden.

Das nachfolgende Rezept folgt maßgeblich der von Babinski und Tàì Duō entwickelten Methode, gibt aber zusätzlich etwas frischen Ingwer sowie ein wenig Sternanis bei und verwendet Sherry, Reiswein oder Sake statt Wein.

Vielleicht ist es kein Zufall, dass das Rezept in seiner heutigen Form ein wenig an die vor allem in Hunan sehr beliebte Technik des Rot-schmorens erinnert – stammt Tàì Duō doch ursprünglich aus ebendieser Region.



Am 24. November 2015 fand in der Kochschule Cookuk in Aarau ein Anlass statt, in dessen Zentrum die hier vorgestellten *Tendons de bœuf Jules lette* standen – begleitet von Erzählungen aus Castebar. (Bild Susanne Vögeli)

Im Verlauf der Kochzeit machen die Sehnen eine erstaunliche Transformation durch. Nach dem Blanchieren hat man den Eindruck, diese ledrigen Stücke würden wohl nie einen essbaren Zustand erreichen – nach etwa drei Stunden Kochzeit aber sind sie plötzlich weich und so zart, dass man unweigerlich an das französische Wort für Sehne, *tendons*, denkt, das sich etymologisch von *tendre* («zart») ableitet. Die gekochten Sehnen sind praktisch reines Kollagen und also ein herrlich klebriges Vergnügen, das auf eine ganz spezielle Weise befriedigt und sättigt. Die tiefwürzige, leicht pfefferscharfe Sauce tut das ihre dazu. Die Sehnen schmecken «erstaunlich köstlich»⁵, wie selbst skeptische Gäste einräumen, besonders anscheinlich allerdings sind sie nicht, weshalb man sich beim Servieren einen Trick überlegen sollte. Man trage sie entweder in einer besonders schönen Schüssel auf oder gebe sie auf ein halbes, vorher blanchierte Wirsingblatt. Zu den Sehnen passen Reis, Kartoffeln oder Maniok.

¹ Alice Babinski, Michel Babe: *Plus que des recettes. Le manuscrit de Jules lette – une source précieuse pour l'histoire de Santa Lemusa au 14^{ème} siècle*. In: *Revue historique*. Nr. 77. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2010. S. 126.

² Babinski, Babe: *Op. cit.* S. 125.

³ Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956. S. 211.

⁴ Babinski, Babe: *Op. cit.* S. 129.

⁵ Dirk Liesemer hat den *Tendons de bœuf* nach Art von Jules lette einen Artikel gewidmet und beschreibt seine Erfahrung so: «Beherzt kosten wir. Das Gericht ist erstaunlich köstlich, ein wenig klebrig, aber vor allem ungewöhnlich. Wohl eben so, als säße man zu Tisch bei Freunden aus Lemusa.» Dirk Liesemer: *Eine fabelhafte Küche*. In: *Mare*. Nr. 119. Dezember 2016/Januar 2017. S. 58f.

Für 4 Personen

- 2 L Wasser für das Blanchieren der Sehnen
- 500 g Sehnen vom Rind
- 300 ml Sherry, Reiswein oder Sake
- 4 EL Sojasauce (60 ml)
- 700 ml Wasser
- 3 TL Odom (9 g)
- 2 ganze Anissterne (2–3 g)
- 3 cm frischer Ingwer (20 g), geputzt in feinen Rädchen, leicht angequetscht
- 1 scharfe rote Chili, aufgeschlitzt und entkernt, in Streifen
- 2 TL Zucker
- 30 g getrocknete Shiitake-Pilze, 1 Stunde in heißem Wasser eingeweicht, dann geputzt und in Streifen geschnitten
- ~ Salz zum Abschmecken

Die genaue Kochzeit der Sehnen hängt von verschiedenen Faktoren (Alter des Tiers, Haltung, Schnitt und so fort) ab und kann sich unter Umständen deutlich erhöhen, ja sogar verdoppeln.

Das hier vorgestellte Rezept entstand in Zusammenarbeit mit Susanne Vögeli und ihrer Kochschule Cookuk in Aarau.

1 | Etwa 2 Liter Wasser zum Kochen bringen, die Sehnen hinein geben, aufkochen lassen, dabei steigt Schaum auf. 1 Minuten köcheln lassen. Sehnen in ein Sieb gießen und ausgiebig kalt abspülen, die Blanchierbrühe wird nicht weiter verwendet.

2 | Sehnen in einen sauberen Topf geben, Sherry, Reiswein oder Sake, Sojasauce, 700 ml Wasser, Odom, Anissterne, Ingwer, Chili und Zucker begeben, umrühren, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, Deckel aufsetzen, 2 Stunden köcheln lassen. *Wie bei vielen Schmorgerichten hängt vieles vom Topf ab, den man verwendet. In einem schweren Topf mit einem Deckel, der das Kondenswasser wieder in das Gargut zurückführt, kann das Fleisch stundenlang vor sich hin köcheln – dabei bleibt die Menge der Flüssigkeit konstant oder nimmt sogar ein wenig zu. Besitzt man keinen solchen Topf, dann muss man vermutlich immer wieder Flüssigkeit angießen.*

3 | Pilze unterheben, wieder zudecken und nochmals 60 Minuten köcheln lassen. Sollte der Sud am Ende der Kochzeit noch etwas zu dünn erscheinen, kann man ihn weiter einkochen. *Dabei sollte man aber berücksichtigen, dass die Sehnen enorm viel Gelatine abgeben. Kaum kühlt die Sauce ein bisschen ab, also auch schon auf dem Teller, wird sie deutlich fester. Stellt man Reste des Gerichts in den Kühlschrank, so verwandelt sich alles in einen festen, gallertartigen Block, ein dunkles Sülzchen – und wird erst beim erneuten Erwärmen wieder flüssig.*

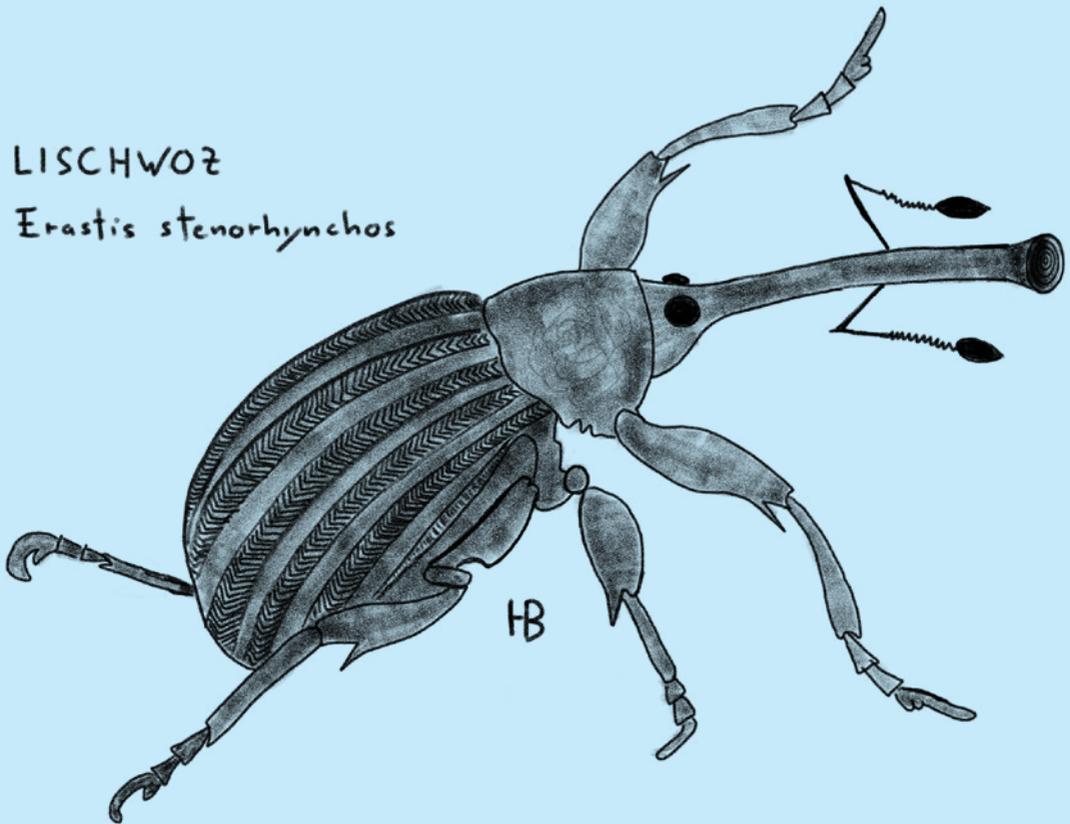
Fleur

Ein Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz

Am nördlichen Ende des Dorfes Castebar, kurz vor der kleinen Brücke über die Dauphine, lag in einem gepflegten Garten eine Frau am Boden, die Arme vor der Brust verschränkt. Sie mochte um die achtzig Jahre alt sein und trug ein pflaumenrot und violettrosa gemustertes Kleid. Ihre Augen waren geschlossen und die Brille war ihr leicht in die Stirne gerutscht. Sie hatte die Haare zu einem Chignon gebunden, doch waren einige Strähnen ausgebrochen und tanzten ihr wie silberne Stoffbändchen ums Gesicht. Als ich an ihr vorbeiging, hörte ich, wie sie «Fleur, Fleur, Fleur» flüsterte und es klang etwas kläglich, fast als sei sie sehr erschöpft.

LISCHWOZ

Erastis stenorhynchos



Der Lischwoz (*Erastis stenorhynchos*) ist vor allem im Süden der Insel verbreitet, lebt vorwiegend in Gärten und an Waldrändern. Der Käfer aus der Familie der Provoskidae wird höchstens 12 mm lang, seine Flügeldecken sind gemustert und haben eine leicht bläuliche Farbe. Das Tier fällt durch seinen eigentümlich geformten Rüssel auf, mit dessen Hilfe es Blütenstaub aufsaugt, bevorzugt aus Rosen. Wird der Lischwoz angegriffen, spritzt er durch seinen Rüssel ätzenden, intensiv nach Rosen duftenden Verdauungssaft auf den Gegner.

Nach einigem Zögern fragte ich sie, ob sie meine Hilfe benötige. Sie öffnete ein Auge und sah mich blinzelnd an, denn ich stand ihr ein wenig in der Sonne. Es gehe ihr gut, versicherte sie, sie habe gerade meditiert und sich vorgestellt, sie sei eine Blume.

«Und, ist es gelungen?», wollte ich wissen.

«Ja, erst spürte ich, wie der Wind durch meine Kronblätter strich, dann roch ich den süßen Duft, den ich selbst verströmte. Auf der Suche nach Blütenstaub krabbelte ein Rosenlecker [Lischwoz] über meine Brust, lange kreiste ein Pfauenauge um meinen Kopf und später setzte sich mir eine Biene direkt auf die Nasenspitze.»

«Das klingt wirklich sehr schön, dann will ich nicht weiter stören!»

Nun öffnete sich auch ihr zweites Auge und sah mich starr an. Plötzlich habe sie das Gefühl gehabt, gleich werde jemand kommen und sie pflücken. Ob ich wohl dieser Jemand sei?

Ich lachte und versicherte ihr, dass ich keineswegs die Absicht habe, sie aus dem Gras zu rupfen.

Ich lächelte noch, als ich den Fluss überquerte und auf einen Schlag verstand, wie schwer von Begriff ich manchmal bin.

Samuel Herzog: *Karabé. 16 Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz auf der Insel Lemusa*. Basel: Existenz und Produkt, 2021. S. 105f.



Ein Schälchen eisgekühlte Sopros, hier garniert mit grob gehackten Pistazien und etwas Olivenöl.

Sopros

Kaltschale aus Kichererbsen, Gurke, Roter Bete und Knoblauch

In dem berühmten, 1966 entdeckten Kochbuch *Une feste en cuisine* von Jules Iette findet man neben zahlreichen Fleischgerichten auch ein paar Rezepte für Suppen. Darunter Sopros, eine Art Kaltschale oder Sauce aus Kichererbsen, Gurke, Roter Bete und sehr viel Knoblauch. Alice Babinski, die sich in ihrer Kochschule in Castebar systematisch mit der Hinterlassenschaft von Jules Iette beschäftigt, hat das Rezept von 1331 sorgfältig überarbeitet. Das Resultat ist eine luftige Suppe, die kräftig mit Knoblauch gewürzt ist. Die Rote Bete macht sie süß, was Babinski mit etwas Zitronenzeste und Zitronensaft ausgleicht, die im originalen Rezept allerdings nicht vorkommen. Auch das Olivenöl ist eine moderne Zutat, macht die Crème aber geschmeidiger.

Sop bedeutet auf Altfranzösisch eher «Sauce» als «Suppe». Es handelt sich also um eine ziemlich dickflüssige Speise. Babinski vermutet

Das Geheimrezept

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

An der Straße nach Castebar gab es vor Zeiten einen kleinen Stand, der weithin berühmt war für seine leckere Rosenlimonade. Der Betreiber des Geschäfts, ein pensionierter Gärtner aus St-Sous, stellte die Brause nach einem ganz speziellen Verfahren her, nämlich mithilfe eines Rosenleckers (Lischwoz), eines im Süden der Insel verbreiteten Käfers. Wenn ein Gast sich einfand, füllte er ein Glas mit Zuckerwasser, gab mit einem Siphon Kohlendioxid zu, setzte einen Lischwoz hinein und drückte ihn mit einer Gabel auf den Grund. Fühlen sich diese Käfer angegriffen, sondern sie über ihren Rüssel ein intensiv nach Rosen duftendes Verdauungsssekret ab. Das Resultat hatte ein so verführerisches Parfum, dass Kinder wie Erwachsene ganz verrückt danach waren. Der Alte hielt sein Rezept vor allen geheim. Erst als er das Geschäft mit über neunzig Jahren an einen seiner Urenkel übergab, weihte er diesen auch in die Kunst der Limonadenherstellung ein. Kurz darauf starb der Alte und der Enkel machte sich daran, die Brause selbst zu produzieren. Allein das Getränk schmeckte scheußlich, offenbar hatte der Großvater bei seiner Schilderung irgend-ein Detail vergessen. Der junge Mann modifizierte und experimentierte, drückte Käfer zuhauf in den Tod und verschwendete Gallonen von Zuckerwasser. Doch nichts half, seine Limonade blieb und blieb ungenießbar. So gab er eines Tages auf und servierte seinen Gästen statt des Rosen-sprudels fortan Coca Cola.

Obwohl der junge Mann vielleicht gar nichts dafür konnte, dass die Kunst der Herstellung von Rosenlimonade verloren ging, steht die Geschichte doch am Ursprung eines geflügelten Wortes, das auf Lemusa jedes Kind kennt und versteht (derweilen man es Besuchern aus anderen Ländern stets umständlich erklären muss): «On peut hériter d'un Lischwoz, mais le talent ne s'hérite pas.» («Einen Rosenlecker kann man erben, Talent aber vererbt sich nicht.») Der Spruch kursiert unterdessen auch in einer modifizierten, käferlosen Version, die indes für Auswärtige leichter zu verstehen ist: «Die Liebe zu Rosen kann man erben, Talent aber vererbt sich nicht.»

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 81.



Obwohl im Süden der Insel die schönsten *wòzsi* («Rosen») wachsen, kann es auch sein, dass die Sopros gar nichts mit Rosen zu tun hat.

gar, dass Sopros ursprünglich fast den «Charakter eines feinen Ragouts» gehabt haben muss, wurden die Zutaten doch nicht mit dem Mixer püriert, sondern erst mit dem Messer zerkleinert und dann zerdrückt. *Ros* kann laut Babinski entweder als eine Anspielung auf die rote Farbe des Purees verstanden werden, oder aber «Rose» ist gemeint, was vielleicht bedeuten könnte, dass die Suppe früher mit Rosenblättern bestreut wurde. Der Süden der Insel ist berühmt für die Schönheit seiner Rosen, die auf lemusisch *wòzsi* heißen und vor allem in Gestalt von Büschen so

manche Hauswand zieren. Gerade im Goulousin macht man auch in der Küche oft Gebrauch von den zarten Blütenblättern, die man gerne über kräftige Fleischgerichte, Suppen, Käse oder Nachspeisen streut. Der Titel des Rezepts ist im Manuskript von Jules Iette allerdings offenbar nur sehr schlecht zu lesen und es könnte laut Alice Babinski auch durchaus sein, dass die Suppe ursprünglich *soppos* hieß.

Im Unterschied zu der Rosenlimonade aus einer Geschichte von Jana Godet, deren Erschaffung nur mit einem *Geheimrezept* gelingt, kann bei der Herstellung von Sopros so gut wie gar nichts schiefgehen.

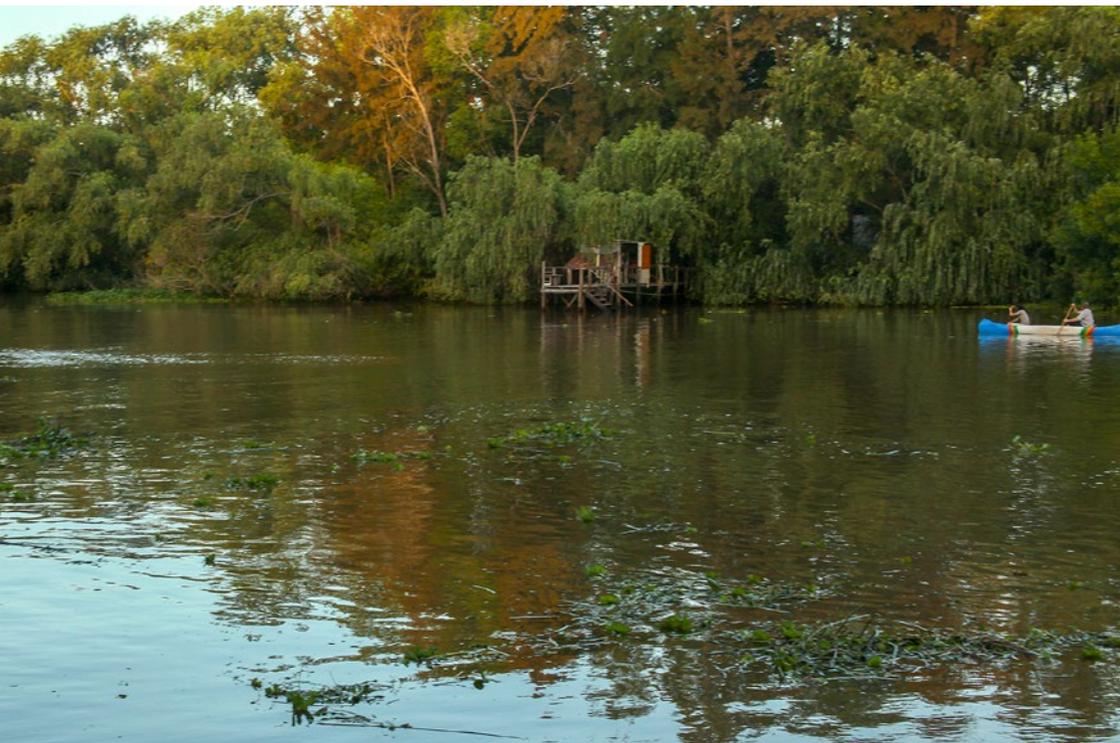
Für 4 Personen

- 150 g Kichererbsen, gekocht
- 1 große Gartengurke, geschält und entkernt (230 g), in Stücken
- 1 stattliche Rote Bete, geschält(140 g), in Stücken
- 3 Knoblauchzehen, gerieben (9 g)
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Zitronensaft
- 1 EL Zitronenzeste (2 g)
- 1 TL Salz
- 1 TL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen
- 2 EL Rosenblätter, getrocknet oder frisch, optional
- 2 EL Pistazien, grob gehackt, optional

- 1** | Alle Zutaten für die Suppe (Kichererbsen, Gurke, Rande, Knoblauch, Öl, Zitronensaft, Zeste, Salu und Pfeffer) in ein Standglas geben und mit Hilfe eines Stabmixers fein pürieren. Wenigstens eine Stunde lang kühl stellen.
- 2** | Suppe auf Schalen verteilen und nach Belieben mit bestreuen.

Reizvoller noch als Rosenblätter sind geröstete Pistazien auf der Oberfläche dieser Kaltschale. Sie bilden nicht nur farblich einen schönen Kontrast, sondern stellen auch aromatisch eine interessante Ergänzung dar und verleihen dem Gericht zudem ein knuspriges Element.

Auf Lemusa wird Sopros auch gerne über einem Stück gerösteten, manchmal mit etwas Knoblauch eingeriebenen Brotes serviert. Zudem kann es vorkommen, dass auf dem roten Püree kleine weiße Klößchen aus Frischkäse schwimmen.



Saline Le Umas

Im Süden der Insel wird seit dem 17. Jahrhundert Salz gewonnen

Die Ursprünge der Meersalzanlage von Le Umas sollen tief ins 17. Jahrhundert zurückreichen und mit der Gründung des Franziskanerordens durch Pater Bono in Verbindung stehen. Die Gegend im Südosten der Insel war jedoch sicher auch davor schon für ihr Salz bekannt. Das verrät nur schon der Name des Departements: Salmoz ist ein Zusammenzug aus lemusisch *sal* («Salz») und *moz* («viel»).

Die Strömung der Rivière Salée ist so gering,
dass Meerwasser weit ins Landesinnere fließt.



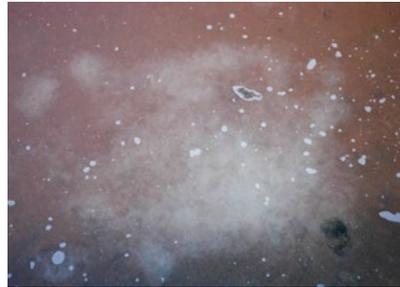
Im nördlichen Teil der Saline ancienne von Le Umas gibt es eine Art Trichter oder Auffangkammer, in die bei Flut Meerwasser überläuft.



Aus der Trichterammer fließt das Wasser in ein erstes, großes Becken, wo es zu verdunsten beginnt und zu einer salzhaltigen Lösung wird.



Nun wird das Wasser in kleinere Becken geleitet, wo sich der Verdunstungsprozess fortsetzt. Von Becken zu Becken steigt der Salzgehalt der Lauge.



Wenn die nötige Konzentration erreicht ist, fällt kristallines Salz (Natriumchlorid) aus und sinkt auf den Boden. Das Restwasser wird ins Meer zurückgeführt.

In ihrer gegenwärtigen Form stammt die Anlage von le Umas wohl aus dem späten 19. Jahrhundert. 1924 kaufte Alice Bandon, eine Ingenieurin aus Port-Louis, den ganzen Betrieb auf. Bandon war die Tochter eines Stoffhändlers aus Trinidad und einer Schriftstellerin aus New York. Sie studierte in Cambridge und kehrte 1923 nach Lemusa zurück.

Die Ingenieurin errichtete unmittelbar neben den Salzbecken eine kleine Fabrikationshalle, wo sie ab 1926 nach einem ganz neuen Verfahren ein Salz herzustellen begann, das wegen seiner feinen Flocken bald als Neige Bandon auf der Insel bekannt wurde. Die Idee, Salz nicht aus Meerwasser sondern aus dem Wasser des Flusses zu gewinnen, soll ihr



anlässlich eines Picknicks am Ufer der Salée gekommen sein. Offenbar wusch eine Freundin von Alice einige Tomaten in dem Fluss...

1971 wurde die Firma von Félicie Bandon, einer Nichte von Alice übernommen. Sie errichtete 1972 eine moderne Verdunstungsanlage für Meerwasser, in der sie auch ein gewöhnliches Küchensalz produzierte. Als Ergänzung zu dem Luxussalz Neige Bandon sollte es die Zukunft des Unternehmens sichern. Die Produktion erwies sich jedoch als un-

Früher wurde das Salz per Boot auf der Rivière Salée von Le Umas nach St-Pierre geschafft. Heute wird es per Laster auf der Straße transportiert. Am Ufer des Flusses sind einzelne Wohnboote vertäut, die sich indes nur selten bewegen.

rentabel und wurde nach wenigen Jahren wieder eingestellt. 2004 trat Félicies Tochter Léonore als Direktorin an. Sie brachte 2003 unter dem Namen Neige Fim («Schnee Rauch») eine geräucherte Version der Salz-flocken auf den Markt, die sich auf der Insel einiger Beliebtheit erfreute und von HOIO zeitweise auch nach Europa importiert wurde. 2016 allerdings wurde die Produktion von Neige Fim aus nicht bekannten Gründen eingestellt.

Die Firma Sels Bandon hält neben ihren neuen Anlagen auch die Saline ancienne in Schwung und stellt darin in bescheidenem Umfang ein Salz her, das sie als Sel à l'ancienne in den Handel bringt. In erster Linie dient die alte Saline allerdings Demonstrationszwecken: «Immerhin wurde Salz während vielen hundert Jahren vor allem in solchen Anlagen hergestellt», sagt Léonore Bandon: «Dieser Tradition fühlen wir uns gewissermaßen ästhetisch verpflichtet – auch wenn wir heute auf anderem Wege ein Salz herstellen, dessen Qualität erheblich besser ist.»

Sels Bandon ist stolz darauf, ein Produktionsbetrieb zu sein, in dem ausschließlich Frauen arbeiten. Von Anfang an beschäftigte die Firma nur weibliches Personal – obwohl gerade die Arbeit mit den Rechen am Salztank sehr körperlich ist. Diese Tatsache hat Simon Camelinat in den 1970er-Jahren zu einem Chanson mit dem folgenden Refrain inspiriert «Eh bien oui, les femmes ça reste le sel de notre vie». Camelinat war ein bekannter Chansonnier, der 1978 zur Überraschung aller als Vertreter des Parti communiste lemusien zum Präsidenten von Lemusa gewählt wurde.



In diesem Sumpf neben der Rivière Salée nimmt die Produktion von Neige Bandon ihren Anfang.

Neige Bandon

Salz (*Natriumchlorid*) aus den Salinen von Le Umas

Die Tradition der Salzgewinnung in Le Umas an der Küste östlich von Castebar reicht vermutlich bis ins 17. Jahrhundert zurück. 1924 ging der Betrieb an die Familie von Alice Bandon über, die bis heute in einer alten Verdunstungsanlage ein Küchensalz produziert und als Sel à l'ancienne verkauft. HOIO bezieht von der Firma Sels Bandon aber kein gewöhnliches Salz, sondern delikate Flocken, die seit 1926 nach einem speziellen Verfahren produziert werden und auf Lemusa als Neige Bandon bekannt sind. Von dieser Spezialität werden jährlich rund dreißig Tonnen hergestellt.

HERSTELLUNG

Le Umas liegt an der Mündung der Salée, die zwischen St-Sous und St-Pierre am Mont Goulou entspringt und dann gemächlich in Richtung Südosten fließt. Da der Fluss nur wenig Strömung hat,



HOIO verkauft Neige Bandon 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. Neige Bandon wurde 1966 mit einem AOC-Zer- tifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteris- tische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

dringt bei Flut Meerwasser bis zu zwei Pep den Fluss hinauf und bil- det an seinem südlichen Ufer einen Sumpf. Dessen Salzgehalt nimmt mit jedem Tag zu, weil das Wasser hier nicht mehr abfließt, sondern allmählich verdunstet.

Alle zehn Tage etwa gibt es eine größere Flut, dann laufen die Was- ser nicht nur in das Sumpfgebiet ein, sondern auch wieder aus. Dabei schwimmen sie das Salz aus dem Sumpf heraus und der Fluss hat dann eine Sättigung, die erheblich über der von Meerwasser liegt. An diesen Tagen saugen Mitarbeiterinnen von Sels Bandon mit Hilfe eines speziel- len Pumpsystems im Mündungsbereich Wasser in der Mitte des Flusses ab, wo der Salzgehalt am höchsten ist. Das Wasser wird in große Plastik- tanks geleitet, wo es zunächst einige Tage lang zur Ruhe kommt. Da- bei werden Sedimente und Schlammartikel ausgefiltert. Nun wird das Wasser in Stahl tanks transferiert und zum Kochen gebracht. Dabei stei- gen Verunreinigungen und einige Salze (Magnesium) zur Oberfläche auf und formen dort einen Schaum, der entfernt wird. Anschließend wird die Temperatur reduziert und das Wasser rund fünfzehn Stunden lang leicht geköchelt. Das Wasser verdampft allmählich und es bleibt eine zuneh- mend salzige Lauge zurück.

Ab einem bestimmten Punkt beginnen sich Kristalle an der Oberfläche zu bilden, sie sehen aus wie kleine, auf dem Kopf stehende Pyramiden. Die Kristalle wachsen und ab einer bestimmten Größe füllen sie sich mit Wasser und sinken zum Boden ab. Wenn das Wasser fast ganz verdunstet



Die Existenz des delikaten Salzes verdankt sich auch dem trägen Fließen der Rivière Salée. Vor allem am Abend hat man oft das Gefühl, ihre Wasser würden sich gar nicht bewegen. Salzig ist der Fluss natürlich nur auf seinen letzten zwei Kilometern, wo sich das Wasser des Ozeans einmischen.

ist, wird das Salz mit speziellen Rechen aus den Tanks gehoben und in eine Art Sieb gelegt, wo es abtropfen kann. Zum Schluss wird es durch einen Trocknungstrichter bewegt.

Wer das Salz der Familie Bandon erstmals als «Schnee» bezeichnet hat, lässt sich nicht mehr rekonstruieren. Der Name taucht spätestens in den 1930er-Jahren auf und seit den 1940ern werden die Flocken aus Le Umas auch offiziell als *Neige Bandon* verkauft.

AROMA UND VERWENDUNG

Auch Neige Bandon ist, wie alle Salze dieser Welt, einfach Natriumchlorid. Speziell aber ist die Form der Kristalle: Sie sind groß und dabei

Lemusische Rezepte mit Neige Bandon

Salz harmoniert mit allen Gewürzen und Aromastoffen dieser Welt. Salz in Flockenform, wie es in Le Umas hergestellt wird, passt insbesondere auf Salate und Rohkost, Olivenöl und Butter, gebratene oder gegrillte Fische und Fleischstücke (Steaks und so fort, Leber, Nieren). Es kann in einer Vielzahl von Rezepten zur Anwendung kommen und eignet sich bestens zum Nachwürzen bei Tisch.

sehr dünn, oft trapezoid oder dachförmig. So haften sie auf eine spezielle Weise an der Oberfläche von Nahrungsmitteln, etwa an der Feuchtigkeit einer Tomate oder an der Kruste eines Steaks. Unser Gaumen kommt in direkten Kontakt mit diesen Kristallen und nimmt eine Speise deshalb als salzig wahr – auch wenn sie im Innern gar kein Salz enthält. Während wir das Stück im Mund zerkauen, schmilzt auch der Salzkristall, der Eindruck von Salzigkeit bleibt. Ein feines Tafelsalz löst sich, zum Vergleich, so schnell etwa in der Feuchtigkeit einer Tomate auf, dass wie so lange nachsalzen müssen, bis die ganze Frucht saturiert ist. Richtig grobes Salz wiederum löst sich wegen seiner Kugelform im Mund nicht schnell genug auf, muss also zerbissen werden, was zu einer Salzexplosion führt.

Bei Neige Bandon handelt es sich um eine Delikatesse, die für das direkte Würzen von Speisen gedacht ist. Sein Einsatz ist nur dort sinnvoll, wo unser Gaumen in unmittelbarem Kontakt mit den Flocken kommt. Wo sich das Salz in einer Flüssigkeit oder Masse auflösen soll (Wasser für Teigwaren, Reisgerichte, Ragouts, Saucen) ist die Verwendung von Neige Bandon ein unnötiger Luxus. Bei Tisch hingegen dürften sich die Flocken schnell in die Herzen all jener einrieseln, die es öfters ein bisschen salziger lieben als die Köchin oder der Koch.

06

Quisville und Dexiyam



Sopoma
Mirmeridia arcuata

Das südlichste Departement der Hauptinsel von Lemusa heißt wörtlich «Südlicher Weg», von lemusisch *dexi* und *yam*. Ganz am Ende wacht der Leuchtturm Le Bono über die Schiffe, die das Kap umrunden. Vom einstigen Reichtum des Städtchens Quisville, das etwas weiter nördlich liegt, zeugen heute nur noch die Ruinen stattlicher Villen. Der nahe Wald wird kaum noch bewirtschaftet, ist aber die Heimat eigenwilliger Tiere. Überall im Süden ist der Sopoma (*Mirmeridia arcuata*) unterwegs. Die Flügel dieses Tagfalters erinnern von der Form her ein bisschen an zwei Saucieren. Das drückt sich auch in seinem Namen aus, der ein Kofferwort aus auf *sòs*, *pod* und *malak* sein soll und demnach wörtlich «Saucen-Topf-Engel» bedeutet.

Quisville **ORT UND UMGEBUNG**

Das einst so reiche Waldstädtchen, lebt heute fast nur noch von seinen Mythen und Erinnerungen.

Das Ballett der Störrischen **ERZÄHLUNG**

Sarah Tibuni über die Entdeckung der magischen Kraft einer kleinen Frucht.

Kan di Quisville **GEWÜRZ**

Der Lange Pfeffer wächst im Wald und riecht nach Torf, Ingwer, Nelken, Lakritze und Moschus.

Glace Genis taisi **REZEPT**

Bubenglück: Eis mit Kokosmilch, Karamell, Langem Pfeffer und Zitronenzeste.

Der Bub auf der Palme **LEGENDE**

Was mit dem Jungen Genis geschah, der das große Glück seiner Elter war – von Jana Godet.

Restaurant La Désirade **LOKAL**

Das südlichste Lokal der Insel hat mehr Sterne zu bieten als Speisen auf dem Menu.

Die gekränkte Nacht **LEGENDE**

Jana Godet erzählt, wie – dank einer Kränkung – das Feuer zu den Menschen kam.

Eine seltsame Wette **ERINNERUNG**

France Duchamp erzählt, wie sie zum Restaurant La Désirade kam und zur Wirtin wurde.

Kawotaise **REZEPT**

Apéro-Klassiker: Dip aus gebackenen Karotten und Süßkartoffeln mit Kardamom und Agrumensaft.



Region (*randa*): Sud (*midi*), Goulousin
 Departement (*semsal*): Dexiyam
 Hauptort (*kaputlek*): Quisville
 Postleitzahl: LM-0606 | Telefonvorwahl: +69 (0)6
 Höhe: 68 m ü. M.
 Einwohner im ganzen Gebiet: 98 (Mai 2011)



Quisville

Einst war das Waldstädtchen reich, heute liegt es in Ruinen

Heute ist Quisville nur noch ein kleines Dorf, bis ins 20. Jahrhundert hinein aber war es ein veritables Städtchen. Um 1870 herum soll es sogar mehrere Restaurants, ein Modegeschäft und ein Theater hier gegeben haben. Die Gemeinde lebte früher vor allem von der Bewirtschaftung des großen Waldes, der sich der Küste entlang erstreckt und bis weit ins Innere des Landes reicht. Der Bois de Pimpenots produziert wertvolle

In der Villa Vanesse ist heute eine private Altersresidenz mit Kulturzentrum eingerichtet.

und besonders stabile Hölzer, die vor allem zu Maschinenteilen und Kutschen aller Art verarbeitet wurden. Auch Teile der Eisenbahnwagons, die von 1866 bis kurz nach 1900 zwischen Port-Louis und Bouden hin und her gezogen wurden, stammten aus Manufakturen in Quisville. Manche Unternehmer wurden damals so reich, dass sie sich große, oft fantasievoll gestaltete Villen oder sogar veritable Schlösser leisten konnte.

ALTERSRESIDENZ UND KULTURZENTRUM

Einzelne dieser Gebäude haben sich erhalten, etwa die in einem orientalisierenden Stil gebaute Villa Vanesse. Sie gehörte einem entfernten Onkel von Alicie Vanesse, der berühmten Ärztin und Pharmazeutin. In dem Gebäude ist heute eine private Altersresidenz eingerichtet, deren Bewohner ein kleines Kulturzentrum betreiben, in dem Ausstellungen, Lesungen, Konzerte, Verkostungen, Diskussionsveranstaltungen und Spielnachmittage stattfinden.

Als die Pferdefuhrwerke von den Straßen der Insel zu verschwinden begannen, sattelte man in Quisville auf die Herstellung von Möbeln um, jedoch ohne viel Erfolg. Heute existiert im Dorf nur noch eine kleine Fabrik mit vier Angestellten, die vor allem Einbauten für Luxusjachten produziert.

WILD HÜPFENDE AFFEN

Der dichte und heute kaum noch bewirtschaftete Wald im Süden von Quisville ist die Heimat des Pimpenot (*Saimiri longiauris*), eines kleinen, feingliedrigen Primaten aus der Gattung der Totenkopffaffen (*Saimiri*). Die Tiere werden rund 30 cm lang und 800 g schwer. Sie haben ein orangefarbenes Fell, ein weißes Gesicht mit dunklem Rand um den Mund, eine schwarze Kappe und rosarote, ungewöhnlich lange und spitze Ohren. Pimpenots ernähren sich vor allem von Früchten und Insekten, die sie den ganzen Tag lang jagen. Sie sind ausgezeichnete Kletterer und leben in Gruppen von 30–50 Tieren mit schwach ausgeprägter Rangordnung.

Immer wieder machen die Pimpenots tolle und scheinbar grundlose Sprünge, Purzelbäume und Saltos durch die Luft. Forscher der Universität von Port-Louis haben herausgefunden, dass die Tiere mit diesem Gebaren einen kleinen, hakenförmig gekrümmten Käfer (*Pannus aduncus*) loswer-



Dieser Pimpenot sucht sich auf einer Palme bei Quisville einen bequemen Schlafplatz für die Nacht.

den wollen, der sich in ihrem Fell festsetzt und sich dort von Hautschuppen und Milben ernährt. Die Sprünge haben dem Affen auch seinen Trivialnamen eingetragen, *pimpenodjié* heißt auf Lemusisch «vor Freude hüpfen».

STÖRRISCHE ESEL

Im Bois dé Pimpenots lebt auch ein kleiner Waldeesel (*Equus lemusanus sylvestris*), der eine Schulterhöhe von höchstens 100 cm erreicht und selten mehr als 70 kg schwer wird. Rücken, Hals und Ohren sind grau bis braun mit rötlichem Schimmer, Beine und Gesicht haben eine hellbraune Farbe. Der Trivialname *Rùpin* verdankt sich vermutlich den rötlichen Reflexen im Fell, *rùbé* heißt «rot» auf Lemusisch.

Wie und wann die Esel in den Wald gelangten, ist unbekannt. Den Rùpinen ist ein so störrischer Charakter eigen, dass sie sich für die Arbeit kaum einsetzen lassen. Im Verlauf der Jahrhunderte hat man diese Tiere immer wieder zu domestizieren versucht, jedoch ohne Erfolg. Umgekehrt sind die Esel so gut an das Leben im Wald angepasst, dass sie sogar auf gewisse Bäume zu klettern verstehen, um an deren Früchte heran-

zukommen. Sie vermehren sich fröhlich, haben kaum noch natürliche Feinde und werden deshalb systematisch bejagt. Aus ihrem Fleisch stellt man unter anderem eine dicke Trockenwurst her, die Sürsaljik heißt, also «gesalzene» (*saljik*) «Wade» (*sür*).

Im Bois dé Pimpenots wächst zudem überall Langer Pfeffer, der schon seit Jahrhunderten von den Bewohnern der Gegend gesammelt wird. Das Gewürz ist auf Lemusa als *Kan di Quisville* («Stöckchen von Quisville») bekannt und gehört heute zu den renommiertesten Erzeugnissen der Siedlung. Die wichtigste Produzentin ist Arielle Vanesse, die aus einer alten Familie von Ärztinnen und Apothekern stammt. Der Lange Pfeffer spielt auch in der Küche der *Kùron lojik*, der «Goldenen Krone» eine wichtige Rolle, des einzigen Restaurants von Quisville. Er würzt so unterschiedliche Dinge wie ein Teigwarengericht mit Eselblut oder ein Eis aus Kokosnuss.

Affen, Esel und der Lange Pfeffer spielen auch in verschiedenen Geschichten eine Rolle, die in der Gegend von Quisville kursieren. Zum Beispiel in der Legende der Schwestern Alicie und Spirina, die Sarah Tibuni in *Das Ballett der Störrischen* nacherzählt.

SAGENHAFTER PFEFFERKÖNIG

Der Name der Siedlung geht auf Quisak oder Kisak zurück, den König eines sagenhaften Reiches, von dem sich allerdings keine Spuren erhalten haben. Das Königreich Quisakia soll da gelegen haben, wo sich heute der Bois dé Pimpenots befindet. Man hat immer wieder nach Ruinen des Imperiums gesucht, bisher aber nur die Überbleibsel von ganz einfachen Steinhäusern gefunden. Der Legende nach soll Kisak die absolute Gewalt über die Gewinnung und Verteilung des Lagen Pfeffers gehabt haben, mit dessen Hilfe allein sich die Rùpine, die eigensinnigen Waldesel der Gegend erfolgreich zur Arbeit antreiben ließen.

«Kisaks Macht über den Lagen Pfeffer kann man durchaus mit der Macht vergleichen, die heutige Diktatoren über die Energie, über Öl oder Strom in ihrem Land haben. Denn ohne die Hilfe der Esel konnten die

Ohne kundige Führung verirrt man sich schnell im Bois dé Pimpenots, dem einstigen Reich von König Kisak.





Bauern ihre Felder wohl nur schwerlich bestellen. Auch das Reisen war ohne die Tiere sehr viel beschwerlicher, vor allem für Händler mit Ware im Gepäck.» So schildert Samson Godet die Verhältnisse in seinem *Lemusa Lexikon* (Port-Louis, 2018, S. 688) und scheint dabei davon auszugehen, dass es Quisakia tatsächlich gab. Dieser Kisak soll den Langen Pfeffer so verteilt haben, als handle es sich um Stücke seines Leibs: In einem Gewand, an dessen Vorderseite ein mächtiger, prall mit Pfeffer gefüllter Beutel angebracht war, begab er sich an bestimmten Tagen unters Volk. Im Verlauf einer Zeremonie griff er mit beiden Händen Pfeffer «aus seinem Bauch» und verteilte ihn an seine Untertanen – bis der Beutel leer war.

Von manch prächtigem Schloss in Quisville hat sich nur eine Ruine erhalten.

Das Ballett der Störrischen

Sarah Tibuni über die magische Kraft einer kleinen Frucht

Besucher des Dörfchens Quisville, das am Rande der Bois dé Pimpenots liegt, einem dichten Wald im Süden der Insel, wundern sich manchmal, dass es in einem so kleinen Weiler eine Apotheke gibt. Und sie fragen sich, was wohl das Schild des Geschäfts zu bedeuten habe: Es zeigt den Kopf eines Esels, der wie gebannt auf eine Hand schaut, die ihm etwas vor die Nase hält, das wie ein Ästchen oder wie ein kleiner, schlanker Tannenzapfen aussieht.

Der Grund für die Apotheke ist der Wald, der zahlreiche Kräuter, Harze, Mineralien und Insekten liefert, aus denen man seit langer Zeit schon Salben und Tinkturen herstellt, die auch heute noch auf der ganzen Insel verkauft werden. Das Ladenschild indes erinnert an eine Geschichte, die sich vor langer Zeit ereignete. Damals galt Quisville als kleines Städtchen und es gab sogar zwei Apotheken im Ort, die von zwei Freundinnen geführt wurden: Alicie und Spirina. Beide Frauen waren Töchter aus Familien, die schon seit Generationen Heilmittel herstellten. Während die feingliedrige Alicie mit viel Talent und Begeisterung immer neue, bessere Arzneien erfand und überdies gut mit ihren Kunden umgehen konnte, war die kräftige Spirina das pure Gegenteil: Stets geronnen ihr die Salben, misslangen ihr die Tinkturen und vor den Kunden hatte sie eine mächtige Scheu. Viel lieber war Spirina im Wald unterwegs, sammelte Pflanzen, jagte oder fischte, kletterte auf Bäume, um Vogeleier oder Honig zu stehen. So dauerte es nicht lange, bis die Apotheke von Spirina nicht mehr rentierte und schließlich geschlossen werden musste.

Alicie hatte Mitleid mit ihrer Freundin und engagierte sie als Mitarbeiterin. Allein Spirina richtete beim Köcheln und Mischen solchen Schaden an und benahm sich gegenüber den Kunden so ungeschickt, dass Alicie bald um ihre eigenen Geschäfte zu fürchten begann. Also trug die Apothekerin ihrer Freundin auf, im Wald nach Ingredienzien für ihre Arzneien zu suchen. Überglücklich zog Spirina aus und suchte sich einen Ort weit weg vom Dorf, in den unberührtesten Tiefen des Waldes. Sie baute sich eine schöne Hütte in der Nähe einer Quelle, legte einen kleinen Ge-



müsegarten an, sammelte Zutaten für ihre Freundin und lebte ansonsten von Pilzen und Beeren, vom Fallenstellen und vom Fischfang.

Eines Tages traf Spirina bei der Jagd auf eine Rùpine, eine kleine Waldeselin, die von zwei Wölfen bedroht wurde. Ihr linker Hinterlauf blutete und es war absehbar, dass sie die zwei Raubtiere bald zu Boden beißen würden. Spirina bekam Mitleid mit dem Esel, schoss ein paar Pfeile auf die Wölfe ab und jagte sie so in die Flucht. Sie führte die Rùpine zu ihrer Hütte und legte ihr einen Verband mit einer Kräuterpaste um das verwundete Knie.

Als sie am nächsten Morgen erwachte, war der Esel weg. Vor dem Eingang zu ihrer Hütte aber lag eine Ranke dunkelgrüner Blätter, aus deren Spreizen heraus sich keck ein paar längliche Früchte streckten. Spirina erkannte, dass es sich um ein Pfeffergewächs handeln musste. Sie hatte die Pflanze schon gesehen, aber noch nie zu essen versucht. Überzeugt, ein guter Geist müsse ihr die Ranke vor die Türe gelegt haben, kniff sie eine der Beeren ab und kostete ein ganz kleines Stückchen davon. Es schmeckte angenehm warm und hinterließ ein ganz leichtes Brennen im Mund, sonst aber bewirkte es nichts im Körper – keine Blähungen, keine Kopfschmerzen, kein Aufstoßen, auch Stunden nach Verzehr nicht. Sie zerkleinerte also eine ganze Frucht mit Hilfe eines Steines und würzte ihr nächstes Essen damit. Wieder passierte nichts und Spirina freute sich, ein neues, potentes Würzmittel gefunden zu haben, das sicher auch als Ingredienz pharmazeutischer Tinkturen gute Dienste leisten dürfte. Zwar würde man noch herausfinden müssen, gegen welches Gebrechen man es einsetzen konnte, doch da würde Alicie ganz bestimmt etwas einfallen.

Auch als sie am Abend vor ihrer Hütte saß, kaute Spirina auf einem Stück Stangenpfeffer herum. Wer wusste, vielleicht war das Gewürz ja gut für die Verdauung. Sie packte allerlei Arzneipflanzen zu Bündeln, die sie am nächsten Tag zu ihrer Freundin nach Quisville schaffen wollte – ein Marsch von sechs Stunden, mit der schweren Ware auf dem Rücken wohl noch mehr. Sie seufzte und wünschte, sie hätte die Schleppelei schon hinter sich. Da stand plötzlich ein Rùpin vor ihrer Hütte und starrte sie an. Es war nicht dasselbe Tier, das sie gestern vor den Wölfen gerettet hatte, sondern ein Männchen, etwas älter schon, ziemlich groß für einen Waldesel. Einen Moment lang spielte Spirina mit dem Gedanken, das Tier ein-



zufangen und für den Transport ihre Ware zu nutzen. Doch das war sinnlos, denn die Rùpine waren bekannt dafür, dass sie sich weder reiten noch mit Waren beladen ließen. Man konnte sie füttern und auch streicheln, sie wirkten friedlich, freundlich, zutraulich, ein wenig schläfrig auch mit ihren schweren Augen. Doch was auch immer man auf ihren Rücken setzte, es flog sofort in hohem Bogen durch die Luft. Wie oft hatte man versucht, die Tiere zu zähmen, Arbeitstiere aus ihnen zu machen, vergeblich. «Rùpine jiste bon pa sössine», hieß ja auch ein altes Sprichwort, «Rùpine sind nur gut für die Wurst». Verärgert scheuchte Spirina den nutzlosen Gesellen weg. Der machte kehrt und trottete davon, direkt auf den Gemüsegarten von Spirina zu. «Nicht doch, komm da weg», rief die Jägerin und der Esel machte prompt halt, drehte sich um und kam wieder auf die Hütte zu. «Was machst du nur, bleib stehen», schrie Spirina nun und der Esel stand

sofort still. War das eine Täuschung? Oder tat das Tier tatsächlich, was sie ihm befahl? Und wenn ich ihm nun sagen würde, dass es sich hinlegen soll, dachte Spirina. Noch ehe sie es ausgesprochen hatte, knickte der Esel seine Beine ein und ließ sich zur Seite fallen. Wälze dich am Boden, dachte Spirina und der Rùpin schwang sich sofort auf den Rücken und rollte sich alle viere in der Luft genüsslich auf dem Waldboden hin und her.

In ihrer Aufregung spuckte Spirina den Stangenpfeffer aus. Da stand der Esel auf und sprang davon. «Hey, komm sofort zurück», rief Spirina ihm nach, doch das Tier verschwand im Dickicht des Waldes. Spirina wandte sich wieder ihren Bündeln zu, schnürte und drückte, machte die Packen möglichst klein, um damit auf dem langen Marsch wenigstens nicht unnötig an Ästen hängenzubleiben. Als sie ganz zuletzt auch noch die Pfefferranke mit einband, zupfte sie sich erneut eine Frucht ab und steckte sie sich in den Mund. Kaum spürte sie einen Anflug von Schärfe auf der Zunge, stand schon wieder ein Rùpin vor ihr. In diesem Augenblick wurde ihr klar, dass es diese Pfefferstangen sein mussten, die ihr auf unerklärliche Weise Befehlsgewalt über diese störrischen Esel gaben. Sie rief das Tier herbei und band ihm ein Bündel auf den Rücken. Es blieb stehen und machte keinerlei Anstalten, sich von dem Packen zu befreien. Sie wünschte sich einen zweiten Esel herbei, der alsbald herantrabte und sich genauso willig beladen ließ. Den dritten probierte sie als Reittier auf. Die kleine Rùpine ächzte unter dem Gewicht der kräftigen Jägerin, doch sie trug sie brav hin und her. Was für eine Entdeckung, freute sich Spirina. Sie würde sich am nächsten Tag die ganze Ware von zwei Eseln nach Quisville tragen lassen, vielleicht sogar auf dem Rücken eines Rùpins in die Stadt reiten.

In der Nacht jedoch wurde Spirina von einem heftigen Fieber erfasst, wie es die Menschen in jener feuchten Gegend früher oft zu befallen pflegte. Am Morgen fühlte sie sich erst nur zu matt, um ihre Reise anzutreten. Bald aber hatte sie auch nicht mehr die Kraft, sich bis zu der nahen Quelle zu schleppen, um Wasser zu trinken. So wurde sie mit jeder Stunde schwächer und schwächer. Gleichzeitig trieb sie das Fieber in eine Art Trunkenheit hinein, in einen seltsamen Zustand unheimlicher Fröhlichkeit. Sie nahm Stangenpfeffer in den Mund, rief Esel herbei und dirigierte sie kichernd kreuz und quer durch den Wald. In ihrer Fanta-

sie saßen Pimpenots, kleine Affen in den Bäumen und spielten auf tausend Knochenflöten und Schädeltrommeln Musik, zu der sie die Rùpine tanzen ließ. Als Choreografin führte sie mitten im Wald ein Ballett der Störrischen auf, mit dem sie berühmt werden würde, erst auf der ganzen Insel, dann auf der ganzen Welt.

Kurz bevor sie ihr Bewusstsein verlor, erkannte sie in einem kurzen Moment der Klarheit ihre missliche Lage, rief eine besonders kräftigen Rùpin herbei, kletterte mit letzter Kraft auf dessen Rücken, band sich mit einem Riemen fest und befahl dem Tier, sie nach Quisville zu tragen. Der Esel trottete los, erst dem Fluss entlang bis zum Rande des Waldes, dann über die Felder nach Norden. So kam er schließlich nach Quisville und blieb dort, wie ihm geheißen, vor der Apotheke des Städtchens stehen.

Die Apothekerin Alicie ärgerte sich erst über den Esel, der den Kunden den Zugang zu ihrem Geschäft versperrte. Als sie ihn zu vertreiben suchte, erkannte sie aber in dem unförmigen Paket auf dessen Rücken ihre Freundin Spirina. Sie band sie los, trug sie mit Hilfe einer Kundin sorgfältig die Treppe hoch, legte sie aufs Bett, flößte ihr Wasser und Arzneien ein, dann Suppe und Sojabohnenschleim. Als Sprina wieder zu sich kam und erzählte, wie sie dem Esel befohlen hatte, sie aus dem Wald zu tragen, wollte ihr Alicie nicht glauben. Da nestelte Spirina ein Stückchen Stangenpfeffer aus ihrer Hosentasche, schob es sich trotzig in den Mund und schloss die Augen. Die Apothekerin dachte, ihre Freundin wolle schlafen und kehrte in ihr Geschäft zurück. Wenig später hörte sie ein eigentümliches Klappern vor der Türe, das kurz darauf zu einem kehligem Prasseln anschwell. Sie blickte hinaus und sah, dass sich ein Dutzend Waldesel vor ihrer Apotheke versammelt hatten und mit großen Augen in ihre Richtung starteten, als erwarteten sie einen Befehl.

Seit jenen Tagen weiß man um die Zauberkraft des Stangenpfeffers, der manchmal auch Kan di Rùpins genannt wird, «Stock der Rùpine». Leider wirkt das Gewürz nur bei diesen Eseln, die verstreut im Bois dé Pimpenots leben. Hat man andere Esel vor sich, kann man so lange auf dem Pfeffer kauen, wie man will, sich Wünsche ausdenken oder Befehle brüllen, es ist den Tieren herzlich egal.

Aus dem Lemusischen übersetzt von Peter Polter. Titel des Originaltextes: *La raïke dé yénayaksi*. Aus Sarah Tibuni: *Du cœur de la vanille. Récits en français et en lémusien*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 77–88.



Auf einer Plantage von Arielle Vanesse kontrolliert ein Gärtner die Reife der Pfefferfrüchte.

Kan di Quisville

Langer Pfeffer (*Piper longum*) aus Quisville

Die Bois dé Pimpenots, ein dichter Wald bei Quisville, ganz im Süden von Lemusa, ist nicht nur bekannt für seine kleinen Affen und seine Esel, sondern auch für den Langer Pfeffer, der hier überall wild wächst und wohl schon seit geraumer Zeit von den Bewohnern der Gegend gesammelt wird. Arielle Vanesse, die aus einer alten Familie von Ärztinnen und Apothekern stammt, hat aus dem Sammeln und Verarbeiten von Langem Pfeffer einen Beruf gemacht. Ihre kleine Firma heißt Poivres Vanesse und verkauft das Gewürz auf der ganzen Insel mit großem Erfolg. Seit 2019 stammt der überwiegende Teil ihrer Produktion allerdings nicht mehr aus Wildsammlung, sondern aus Kultur. Vanesse baut das Gewürz auf kleinen, im Wald verstreuten Parzellen an. Sie produziert jährlich rund acht Tonnen frische Früchte, aus denen sich knapp drei Tonnen getrockneter Pfeffer herstellen lassen. HOIO bezieht den Langer Pfeffer direkt von Poivres Vanesse.



HOIO verkauft Kan di Quisville in kleinen PET-Do- sen mit einem Füllgewicht von 30 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Kan di Quisville wurde 2012 mit einem AOC-Zer- tifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteris- tische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Der Lange Pfeffer ist eine kriechende oder kletternde Pflanze mit dunkelgrünen, länglich herzförmigen Blättern und kleinen zweihäusigen Blüten, die dicht gedrängt an aufrechten Blütenständen hängen. Aus den weiblichen Ähren entwickeln sich kompakte Fruchtstände, die aus vielen miteinander verwachsenen Einzelfrüchten bestehen, oft bis 4 cm lang werden und reif eine braune bis rötliche Farbe annehmen.

Die Gärten von Arielle Vanesse liegen mitten in der Bois dé Pimpe- nots. Der Pfeffer wächst im Schatten auf Bäumen oder Baumstümpfen. Die Früchte werden kurz vor der Vollreife von Hand gepflückt, gereinigt und auf speziellen Gestellen, sogenannten *grainières* getrocknet.



Die kleinen, zweihäusigen Blüten stehen dicht gedrängt an aufrechten Blütenständen.



In einer solchen Umgebung fühlt sich der Lange Pfeffer wohl: Wald bei Quisville.

Auf Lemusa heißt der Lange Pfeffer Kan di Quisville, was einfach «Stock» oder «Stöckchen» von Quisville bedeutet.

AROMA UND VERWENDUNG

Oft liest man, der Lange Pfeffer habe ein schwächeres Aroma als der schwarze.¹ Das gilt auf jeden Fall nicht für den Langen Pfeffer aus Lemusa – im Gegenteil: Kan di Quisville riecht ganz anders als schwarzer oder weißer Pfeffer, außerordentlich stark und eigentümlich, fast schon wie ein Parfum, nach feuchter Erde oder Torf, Ingwer, Nelken, Lakritze, Mooschus. Im Mund hat er eine warme Schärfe mit süßlichen Noten, im Abgang kann er leicht betäubend wirken. Deon Godet beschreibt das Aroma so: «Das Kölbchen riecht auf geradezu frivole Art fruchtig warm – ja es kommt einem vor, als halte man seine Nase in die Tiefen einer Damenhentasche, wo parfümierter Lippenstift an Leder reibt und sich die Reste eines Bleistifts in den Flocken einer ausgelaufenen Gesichtscrème aalen.»²

Laut Gernot Katzer wird der Lange Pfeffer in den Küchen der Welt kaum noch verwendet.³ Auch in Indien habe er seine frühere Bedeutung

Lemusische Rezepte mit Kan di Quisville

Langer Pfeffer harmoniert mit Basilikum, Gewürznelke, Ingwer, Kardamom, Knoblauch, Koriander, Kreuzkümmel, Kurkuma, Muskat, Nelken, Oregano, Piment, Pfeffer, Rosmarin, Süßholz, Thymian, Zimt. Er passt zu cremigen Fischgerichten, Schmorgerichten vor allem mit Wild, Geflügel, Salaten aus gekochtem Gemüse, warmen Früchten, Zitrusfrüchten und Milchspeisen.

- «Pages blanches» d'Annemarie (Kutteln vom Rind, in Milch geschmort mit Morcheln)
- Sémillance (Gewürzmischung aus Zimt, Pfeffern und Rosenblättern)
- Glace Genis taisit (Eis mit Kokosmilch, Sahne, Karamell, Langem Pfeffer und Zitronenzeste)

weitgehend verloren und werde nur noch für Pickles eingesetzt, vor allem in Bengalen. Außerdem spiele er noch in Äthiopien eine Rolle, wo er Teil der Gewürzmischung Berbere sei. Ganz anders auf Lemusa, hier schätzt man den balsamischen, vielschichtigen Duft dieses Gewürzes sehr und verwendet es sowohl in salzigen wie auch in süßen Gerichten.

Die meisten Aromen des Pfeffers kommen am besten zur Geltung, wenn man ihn zerkleinert und kalt verwendet.⁴ Unter Einwirkung von Hitze löst sich das Piperin, wird der Pfeffer deutlich schärfer, einige seiner duftenden Komponenten haben sich aber dann bereits verflüchtigt. Auf Lemusa werden ganze Früchte oft Schmorgerichten beigegeben, so schmelzen sich die Aromen ganz langsam in die Sauce ein. Das Restaurant Krapillon in Tivinis serviert warme Austern mit Zitronenzeste und Kan di Quisville. Und bei Guy Bavard findet sich ein Rezept für gegrillte Bananen mit Kokosflocken und Langem Pfeffer.⁵

¹ So zum Beispiel bei Hansjörg Küster: *Kleine Kulturgeschichte der Gewürze. Ein Lexikon von Anis bis Zimt*. München: Verlag C.H. Beck, 2003 [2., 1. 1987]. S. 196.

² Deon Godet: *Die Sprache der Gewürze. Aromatisches aus Gärten und Küchen von Lemusa*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2020 [2., 1. 2009]. S. 71.

³ Gernot Katzer, Jonas Fansa: *Picantissimo. Das Gewürzhandbuch*. Göttingen: Verlag Die Werkstatt, 2007. S. 145.

⁴ Der Pfeffer ist zu lang für eine gewöhnliche Mühle, muss also vorher zerkleinert oder im Mörser verarbeitet werden. Gute Ergebnisse erzielt man auch mit einigen Muskatreben.

⁵ Guy Bavard: *Manuel de Cuisine*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1928. S. 323.



Nur wenn es Eiscreme gab, war der kleine Genis einen Moment lang zufrieden: Glace Genis taisi.

Glace Genis taisi

Eis mit Kokosmilch, Karamell, Langem Pfeffer und Zitronenzeste

In Quisville existiert heute nur noch ein einziges Restaurant, die *Kùron lojik*, die «Goldene Krone. In der Küche waltet Andika Serer, die das Lokal 2015 gemeinsam mit der Sommelière Juno Brutine übernahm. Die Speisekarte wechselt häufig, bietet jedoch immer wieder Gerichte an, in denen die Kan di Quisville eine wichtige Rolle spielt, ein Langer Pfeffer, der in der Bois dé Pimpenots angebaut wird. Die Kan würzt so unterschiedliche Dinge wie ein Carpaccio aus lemusischer Makrele, einen Salat aus wilden Baumartischocken (was auch immer man sich darunter vorstellen mag), gedünstete Knödel mit Milz und Niere vom Lamm oder einen Eintopf aus dem Fleisch der kleinen Esel, die wild in dem nahen Urwald leben.

Zu den überraschendsten Verwendungen des Pfeffers gehört aber vielleicht eine Eiscreme auf der Basis von Kokosmilch, die den selt-

Der Bub auf der Palme

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein reiches Unternehmerpaar in Quisville musste lange warten, hoffen, bangen, bis ihm endlich Nachwuchs geboren wurde. Der kleine Genis war ein ausnehmend hübscher Bube und die Eltern lasen ihm jeden Wunsch von den Lippen ab – von Lippen, die zu Beginn meist kläglich brüllten, sich später oft beleidigt krausten und schließlich in gellenden Tönen forderten. Denn Genis war nicht zufrieden zu stellen. Gab seine Mutter ihm die Brust, dann wollte er die Flasche. Servierte man ihm Fisch, wollte er Fleisch. Schenkte man ihm ein Fahrrad, wollte er lieber einen Roller. Einzig wenn man ihm Eiscreme verfütterte, gab er für ein paar Minuten Ruhe.

Eines Tages wollte Genis unbedingt ein kleines Hündchen. Seine Eltern zögerten nicht lange und kauften ihm einen süßen Welpen. Nach ein paar Stunden vergnügten Spiels allerdings stellte Genis das Tier auf einen Ast, um es klettern zu sehen. Der Welpen fiel herunter und brach sich das Genick. Genis war zutiefst beleidigt wegen der Tollpatschigkeit seines Geschenks und forderte nun lautstark einen Affen. Die Eltern zögerten jedoch, denn sie fürchteten, dass er einen Affen vielleicht unter Wasser drücken würde, um ihm das Tauchen beizubringen.

Genis, der eine solche Behandlung nicht gewohnt war, verließ schreiend das Grundstück seiner Eltern, kletterte auf eine Palme neben dem Rathaus von Quisville und war durch kein Mittel zu bewegen, seinen Ort wieder zu verlassen. Näherte sich jemand seinem Hochsitz, dann warf er ihm eine Kokosnuss auf den Kopf. Drei Tage und drei Nächste sass Genis auf dem Baum und brüllte in einem Fort, dass er einen Affen wolle: «Ueli on makak! Ueli on makak!» Doch die Eltern blieben für einmal hart. Vielleicht auch weil das ganze Dorf ihre Niederlage mitangesehen hätte.

Erst am Morgen des vierten Tages gab der Bub endlich Ruhe. Vorsichtig stellte der Vater eine Leiter an die Palme und stieg in die Krone hinauf. Doch so lange er da oben auch suchte, so sorgsam er jeden Wedel anhob, er konnte seinen kleinen Jungen nicht finden. Was er indes antraf,

war ein Äffchen, ein Pimpenot, wie sie in der Gegend häufig vorkommen. Als der Vater endlich aufgab und wieder zu Boden stieg, hüpfte das Tierchen ihm auf die Schulter und legte ihm sein Köpfchen zutraulich an den Hals. Genis blieb verschwunden. Der kleine Pimpenot aber lebte fortan mit dem Paar und bescherte ihm mit seinen lustigen Sprüngen und seiner freundlichen Art so manch angenehme Stunde.

Daher kommt möglicherweise ein lemuisches Sprichwort, das sich sonst nur schwer erklären lässt: *Mels vali on makak komis ka on balak peschis* («Ein netter Affe ist besser als ein böser Bub»).

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 80.



Zeichnung von Ida Versmer. BALAK ist das lemuische Wort für «Bube» oder «Mädchen», MAKAK heißt «Affe» und BILO bedeutet «Baum».



Die Krone, die vor dem Restaurant Kùron lojik hängt, soll aus purem Gold gefertigt sein. Das lässt ahnen, wie reich die Gemeinde Quisville einst gewesen sein muss.

Für 600 g Speiseeis

50 g Zucker für den Karamell
¼ TL Salz
1 EL Wasser
400 ml Kokosmilch
150 g Zucker
200 ml Sahne mit 28% Milchfett
1 TL fein gemahlener Langer Pfeffer (1 g)
3 g Zitronenzeste, fein gehackt (entspricht der Zeste von ½ Zitrone)

Rund 30 Minuten vor dem Servieren sollte man das Eis vom Tiefkühler in den Kühlschrank verschieben, um es etwas anzuwärmen.

samen Namen Genis taisi trägt, also «Genis schweigt» (von lemusisch *taisjié*). Die Bezeichnung ist eine Anspielung auf die Legende des kleinen Genis, dem seine Eltern keinen Wunsch abschlagen konnten. Jana Godet hat die Geschichte in *Der Bub auf der Palme* nacherzählt.

Das Eis schmeckt «honigsüß und waldwürzig, als aße man es aus einem Stück feuchter Rinde» (Andika Serer), mit hellen Reflexen von der Zitronenzeste. Die Köchin serviert es gern mit sanft erwärmten Himbeeren.

- 1 | Zucker, Salz und Wasser in einer Pfanne bei schwacher Hitze langsam schmelzen. Wenn die Masse eine hellbraune Farbe angenommen hat, auf ein Backtrennpapier gießen, erstarren lassen, zerkleinern.
- 2 | Kokosmilch und Zucker zusammen unter ständigen Rühren aufkochen, Karamell einrühren, erkalten lassen.
- 3 | Sahne steif schlagen. Kokosmilch-Zucker-Mischung sorgfältig mit der Sahne vermengen, Pfeffer und Zitronenzeste einrühren.
- 4 | Masse in eine Schüssel füllen und in den Gefrierschrank stellen. Während vier Stunden alle dreißig Minuten gut durchrühren, bereits gefrorene Partien von den Wänden lösen.



Restaurant La Désirade

Das südlichste Lokal der Insel ist mehr als ein Ort feiner Speisen

Das Restaurant La Désirade wurde in den späten 1950er-Jahren auf einem Felsen am Kap Domèn errichtet. Zwei Pep weiter westlich liegt der befestigte Leuchtturm Le Mousse, dessen Mauern bis auf das 17. Jahrhundert zurückgehen. Sein Name erinnert an die *Écume de mer*, ein französisches Schiff, das 1638 in der Gegend landete.¹ Das südlichste Leuchfeuer der Insel ist ein beliebtes Ausflugsziel. Das *Désirade* verfügt über einen ge-

Ein Platz am Meer: Auf den Terrassen des *Désirade* lässt sich speisen, trinken, faulenzen ...

Die gekränkte Nacht

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Früher, als die Menschen das Feuer noch nicht kannten, hatten sie schreckliche Angst vor der Nacht. Das fiel auch ihrem Bruder, dem Tag auf, der also sprach: «Schwester, was bist du nur für ein schauerliches Monster! Schau doch nur, wie gerne mich die Menschen haben, wie munter und vergnügt sie werden, kaum geht meine Sonne auf! Du hingegen machst ihnen nur Angst mit deiner Schwärze und deinem fahlen Mond.»

Die Worte des Tages kränkten die Nacht zutiefst. Als der nächste Morgen heranrückte und sie eigentlich hätte weichen müssen, blieb sie stur bestehen. Die Sonne ging zwar auf, doch in der Nacht wirkte sie kaum heller als der Mond, eine matte Orange, die durch die Schwärze schlich und wieder unterging. Lange blieb es also dunkel auf der Erde und die Menschen waren voller Furcht. Der Tag versuchte, die Nacht zu überlisten, zu überreden, entschuldigte sich schließlich sogar. Doch die Nacht blieb unbeugsam. «Schwester, was kann ich nur tun, damit du mich wieder anbrechen lässt», fragte der Tag endlich voller Verzweiflung. «Beweise mir, dass man mich liebt!», forderte darauf die Nacht.

Also schlug der Tag ein Stück aus seiner Sonne und schenkte es den Menschen, die nun die Dunkelheit mit ihren Feuern erhellen konnten und so die Angst verloren. Als die Nacht das sah, verzieh sie ihrem Bruder und als der nächste Morgen kam, nahm sie sich wie früher sachte zurück. Seither leben die Geschwister in Frieden – und auf der Erde geht, kaum versinkt die Sonne hinterm Horizont, ein großes Feuern und Feiern los.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 43.



Zeichnung von Ida Versmer.
NOSCH ist das lemuisische Wort für
«Nacht», AHA bedeutet «Tag».

deckten Speisesaal und vier herrliche Terrassen. Von nahezu jedem Tisch aus hat man einen weiten Blick hinaus auf das glitzernde Meer und die Schiffe, die dann und wann das Kap umrunden. Ein schmaler Weg und ein paar in den Felsen geschlagene Stufen führen von einer der Terrassen in eine klitzekleine Bucht hinunter, wo man sich auf flachen Steinen sonnen und bei ruhiger See auch ein Bad nehmen kann.

Die Südspitze der Insel ist tagsüber oft sehr hell und sonnig, denn der meist recht kräftige Wind bläst die Wolken hier schnell davon. Nachts aber ist das Kap besonders dunkel, denn das *Désirade* ist das einzige Gebäude in der Gegend und große Straßen führen hier nicht vorbei. Laut einer alten Legende gilt das Kap denn auch als «Le lieu où se saluent le jour et la nuit», als der «Ort, wo der Tag und die Nacht sich grüßen» – wobei diese Vorstellung sicher auf Tage zurückgeht, in denen es noch keine Elektrizität gab.²

Eine Besonderheit des *Désirade* sind die *Dîners à l'étoile*, die bei günstiger Witterung jeweils am Sonntag auf der größten Terrasse stattfinden. An diesen Abenden werden im ganzen Haus die Lichter gelöscht, nur in der Küche ist es noch hell. Nach Möglichkeit soll nichts die Wirkung des Sternenhimmels stören, der sich über den Speisenden ausbreitet. Auch sind die Gäste gebeten, sich möglichst leise zu unterhalten. Im Schein von Sternen und Mond nimmt man die Speisen dann noch einmal ganz anders wahr, werden das Taktile, Olfaktorische, Gustative wichtiger.

Seit 1990 wird *La Désirade* von France Duchamp betrieben. Die junge Französin, ausgebildete Juristin, gelangte auf eine ziemlich abenteuerliche Weise in den Besitz des Etablissements (in einem Text mit dem Titel *Eine seltsame Wette* erinnert sie sich daran). Sie führt das Haus indes mit viel Geschick. Tagsüber wird das *Désirade* als Café betrieben, in dem sich Ausflügler zum Kap Domèn mit Sandwichs, Salaten und kleinen Snacks stärken können. Abends dann verwandelt sich das Lokal in ein entspanntes Restaurant mit einer saisonal bestimmten, jedoch sehr kleinen Karte,

Folgende Seiten: Zwei Pep westlich des *Désirade* liegt der befestigte Leuchtturm Le Mousse, dessen Mauern bis auf das 17. Jahrhundert zurückgehen.







Das Kap Domèn gilt als der Ort, wo Tag und Nacht sich grüßen.

auf der sich oft nicht mehr als vier bis sechs Speisen finden.³ Sehr viel Auswahl hat man da nicht. Trotzdem (oder vielleicht gerade deswegen) wurde das *Désirade* 2007 von *Leko* zu einem der besten Lokale der Insel gekürt – mit folgendem Kommentar: «Die Atmosphäre ist entspannt, der Service wirkt ebenso dezent wie sachkundig, die Weinkarte ist sorgfältig handverlesen und die Küche bietet einen sportlichen Slalom zwischen den Traditionen unserer Insel und den Reizen der weiten Welt, zwischen Saison und Raison, Kraft und Finesse, Handwerk und Experiment.»⁴

Die Geschehnisse in der Küche des Restaurants werden heute von France Duchamp und ihrer Chefköchin Pauline Roux bestimmt.

¹ Wahrscheinlich im Auftrag der Compagnie des isles d'amérique landet im Frühling 1638 die *Écume de mer* im Süden von Lemusa. Rund zweihundert französische Siedler gehen von Bord. In älteren Geschichtsbüchern spielt dieses Datum eine zentrale Rolle in der Geschichte der Insel, jüngere Publikationen räumen ihm nur noch den Status einer Marginalie ein.

² Line-Mine Courroux: *La trace de l'escargot. Contes et légendes de Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2019 [3., 1. 1850]. S. 48.

³ Das täglich wechselnde *Menu du Kap*, das bis 2014 die Abendkarte erweiterte, wurde unterdessen gestrichen.

⁴ Anais Penet: *Peu de choix – mais plein de plaisirs*. In: *Leko*. Mittwoch, 10. Oktober 2007. S. 36.

Eine seltsame Wette

France Duchamp erzählt, wie sie zum La Désirade kam*

Ich baute mir eine winzig kleine Hütte am Strand der Anse des Naxes, tauchte mit Schnorchel und Harpune nach Fischen, ließ mich von Sonne, Sand und Wind verwöhnen, schrieb an einem erotischen Roman – und fühlte mich insgesamt wie ein weiblicher Robinson Crusoe. Mein Leben war perfekt. Oder zumindest fast: Der schöne Freitag nämlich wollte und wollte nicht auftauchen, vielleicht ahnte er ... Man denkt sich eben nicht ungestraft Tag für Tag erotische Situationen aus. Mein Zustand wurde schlimmer. Irgendwann beschloss ich, mein kleines Strandkloster zu verlassen und ging nach Tivinis, um dort meinen edlen Wilden zu finden. Wahrscheinlich sah ich nach zwei Wochen ohne Dusche aus wie ein Huhn im Salzteig. Ich fühlte mich jedoch großartig und unglaublich verführerisch.

Was sich in meinen Blicken verding, war mir allerdings durchgängig zu wenig wild oder zu wenig edel und vor allem meistens deutlich zu alt. Auch hatte ich kaum noch Geld und so war mir sogar der Trost aus der Flasche verwehrt. Einen kleinen Drink allerdings leistete ich mir, in einer Bar, die bei einem ungewöhnlich langen Steg lag. Während ich am Tresen stand und darauf wartete, den Rum endlich zu spüren, beobachtete ich drei Männer beim Kartenspiel. Sie waren schon ziemlich betrunken und laut. Auf dem Tisch lag eine beträchtliche Summe Geld, die dem jüngsten der drei Spieler zu gehören schien – im Moment auf jeden Fall. Sie schauten dann und wann eher scheu zu mir herüber, was sie mir fast schon ein wenig sympathisch werden ließ. Irgendwann stand einer der zwei älteren Männer auf und schwankte zu mir an den Tresen. Er war ein grauhaariger Kerl mit einem kugelrunden Bauch, der wie ein behaarter Planet aus einer blauen Seidenhose ragte. Er trug ein Lederband mit einem silbernen Anker um den Hals und seine Füße steckten in seltsamen Ledersandalen, die allem Anschein nach irgendeinmal rot gewesen waren. Er wirkte eigentlich wie ein ganz netter Kerl. Doch ganz offenbar war er mit dem festen Vorhaben vom Spieltisch aufgebrochen, mich zu verführen. Zwar schien er mit jedem Schritt, den er auf mich zukam, weniger

entschlossen. Doch die Blicke seiner Spielkameraden im Rücken, konnte er nicht mehr zurück. Also lud er mich mit leicht zitternder Stimme zu einem Drink ein. Ich willigte ein. Denn erstens war ich immer noch völlig nüchtern und zweitens hatte ich vor diesem Dickerchen, das sogar etwas kleiner war als ich, nun wahrlich keine Angst.

Meine Bereitschaft beruhigte ihn ein wenig. Allerdings wusste er offenbar nicht, wie er denn nun weitermachen sollte. Er bestellte sich ein Glas Cola, das er mit einem Zug in sich hineinschüttete, rülpste so diskret, wie das sein Körper erlaubte, und kramte dann ein völlig zerknittertes Foto aus der Brusttasche seines Hemdes hervor, die, wie ich erst jetzt bemerkte, prall mit Banknoten gefüllt war. Auf dem Bild war eine protzige Motorjacht mit dunkelblauem Rumpf abgebildet, die durch ein türkisfarbenes Wasser glitt. Am Ruder stand er selbst, ein Glas Champagner in der Hand und eine Kapitänsmütze auf dem runden Schädel. «Vielleicht haben Sie Lust, mal mit mir und meinen Freunden eine Runde um die Insel zu drehen», sagte er, immer noch mit leicht gebrochener Stimme, und wedelte sich dabei mit der Hand ein wenig Luft zu. Ich musste lachen. «Sie glauben doch nicht wirklich, dass ich freiwillig einen Fuß auf ihren protzigen Kahn setze. Da segle ich tausend Mal lieber mit einer Nusschale um die Insel». Das war etwas kindisch und unfreundlicher als nötig. Der Alte tat mir fast ein wenig leid. Zu meiner Überraschung aber war er gar nicht beleidigt. Im Gegenteil: Mein Widerstand schien seinen Sportsgeist zu wecken und mit einmal war seine Schüchternheit wie verflogen. «Sie kämen mit ihrem Boot wohl nicht einmal bis zu den Sufnîles» [kleine Inselchen vor Sentores], spottete er und sah mich, nun ganz Herausforderer, zum ersten Mal unvermittelt an: «Wollen wir wetten?».

«Was können Sie mir schon bieten», provozierte ich, nun wohl auch ein klein wenig beschwipst. Unterdessen hatten sich die zwei Spielpartner des Grauhaarigen dazugesellt. Der Jüngste, ganz offenbar der Sieger ihres Kartenspiels, bestellte eine Flasche Rosé und vier Gläser. Die Gegenwart seiner Freunde schien den Grauhaarigen zusätzlich anzustacheln. Er nippte an seinem Glas und überlegte. Ich stelle meine alte OK-Jolle [eine vier Meter lange Knickspantjolle, die als äußerst topplastig gilt] zur Verfügung», warf der dritte Mann ein: «Sie liegt im Hafen von Port-Louis. Mal sehen, ob sie es von da bis zu den Sufnîles schafft...» Der Grauhaarige

nickte aufgeregt: «Wenn Sie das fertig bringen, dann können Sie bis an ihr Lebensende in all meinen Restaurants gratis essen. Wenn nicht, dann fische ich sie mit meiner Jacht aus dem Wasser und sie begleiten mich auf einer Reise nach Miami, drei Wochen lang. Einverstanden?»

«Wie viele Kneipen besitzen Sie denn», wollte ich wissen.

«Die Groupe Sisano besitzt dreizehn Restaurants und vier Hotels, außerdem bin ich Teilhaber eines Hotelbootes», sagte er stolz. Ich sah seine Freunde an. Sie nickten. «Mein Name ist übrigens Louis Sisano», fügte er an und man merkte, dass er gerne über seine Geschäfte sprach und ganz in seinem Element war, sobald es ums Verhandeln ging.

«Ich hab noch eine bessere Idee», sagte ich und jetzt spürte ich den Rum ganz heiß und warm in meinem Kopf. «Wenn ich mit der Jolle in weniger als einer Woche um die ganze Insel segle, dann überlassen Sie mir ein Hotel oder nein, besser ein Restaurant. Wenn ich es nicht schaffe, dann stehe ich Ihnen drei Monate lang zur Verfügung. Abgemacht?»

Ich war mir ziemlich sicher, dass Sisano nun kalte Füße bekommen würde. Und tatsächlich schien er keine rechte Lust mehr zu haben, sich auf eine Wette mit mir einzulassen. Doch da waren seine zwei Spielkame-
raden, die ihn gespannt beobachteten. Und plötzlich wusste ich, dass er auf die Sache einsteigen würde.

«Warum auch nicht», lachte er schließlich und streckte mir die Hand entgegen: «Wenn Sie es schaffen, dann überlasse ich ihnen mein Restaurant am Kap Domèn, hier ganz im Süden der Insel. Es heißt *La Désirade* und steht im Moment gerade leer. Es ist nicht gerade ein Luxusrestaurant und etwas renovierungsbedürftig, liegt aber dafür sehr schön auf einem Felsen. Ein Lokal mit Potenzial. Meine Freunde hier sind Zeugen. Schaffen Sie es nicht, dann stehen sie mir ein Jahr lang zur Verfügung. Das scheint mir eine faire Wette.»

Sisano wusste um die Strömungen, die launischen Windverhältnisse und die gefährlichen Felsen rund um Lemusa. Und ich konnte in seinen Augen lesen, dass er sich im Geist bereits über die Reling seiner Jacht beugte, um meinen erschöpften Körper mit einem Siegerlächeln aus den Fluten zu fischen.

Was er nicht wusste, war, dass ich fünf Jahre lang als Juniorin in der Laser-Klasse gesegelt war, vier Jahre lang den Segelclub meiner Uni ge-

leitet hatte und zwei Mal zum Transat [eine traditionellen Ein-Hand-Regatta von Plimouth nach Newport] angetreten war, wenn auch ohne Erfolg. Ich hatte mir schnell ausgerechnet, dass man wohl gut zweihundert Seemeilen (knapp 400 km) segeln müsste, um ein Mal um die Insel zu kommen. Auch wenn der Flying Fish eine eher behäbige Jolle ist und selbst bei ungünstigen Windverhältnissen sollte ich leicht vierzig bis fünfzig Meilen pro Tag zurücklegen können, in einer Woche müsste die Umrundung also leicht zu machen sein. Die drei Männer hatten offenbar nicht nur keine Ahnung vom Segeln, sondern hielten mich auch für jünger, leichtsinniger und dümmer als ich war. Nur bei dem jüngsten der drei Spieler war ich mir nicht sicher, ob er nicht vielleicht bereits ahnte, dass Sisano die Wette verlieren würde.

Natürlich hatte ich keine Mühe, mit der Jolle um die Insel zu schippern, ja es machte sogar richtig Spaß, denn das Segeln hatte mir in letzter Zeit gefehlt. Außerdem war das Boot in einem guten Zustand und ich hatte Wind und Wetter ganz auf meiner Seite. Nach vier Tagen lief ich bereits wieder im Hafen von Point-Louis ein.

Ich glaubte jedoch nicht, dass Sisano sein Versprechen tatsächlich halten würde. Er tat es. Und so war ich, vor einer Woche noch Bewohnerin einer kleinen Strandhütte, plötzlich Besitzerin eines Restaurants auf Lemusa.

Die Übergabe wurde in Port-Louis bei einem Notar vertraglich geregelt, noch am Tag meiner Ankunft. Und Sisano verließ, ein etwas trauriges Lächeln auf den Lippen, noch am selben Abend mit seiner Motorjacht die Insel. Man musste es zugeben: Er war ein echter Geschäftsmann mit Prinzipien – und ein guter Verlierer.

Ich allerdings wusste nicht recht, was ich mit einem Restaurant auf Lemusa anfangen sollte. Es stellte sich heraus, dass der jüngste der drei Spieler aus Tivinis, Sohn eines Schulfreundes von Sisano, eigentlich Koch war – und offen für Neues. Er begleitete mich in den Süden der Insel und gemeinsam inspizierten wir meinen Gewinn. Der Schuppen war tatsächlich ziemlich heruntergekommen. Aber er lag ganz herrlich auf einem Felsen direkt am Kap Domèn.

Jean-Louis Berger, wie der junge Koch hieß, war sehr interessiert und überaus charmant. Er hatte ein raffiniertes Picknick, ja eine ganze Me-



nufolge zubereitet, die er mir auf der Terrasse des Restaurants auf einem Campingtisch mit weißem Tischtuch servierte, zu meinen Füßen das glitzernde Meer. Bei solchem Licht betrachtet, hatte Jean-Louis durchaus gewisse Qualitäten eines Freitag. Und so kam es, dass wir uns kurz nach dem Petersilienhuhn auf dem Boden des Restaurants wälzten. Auch eine Art Vorstellungsgespräch.

Jean-Louis hatte tausend Ideen, wie man das Restaurant renovieren und für das Publikum interessant machen konnte. Auch half er mir dabei, die nötigen Kredite zu bekommen. Ohne ihn hätte ich mich wohl nicht auf ein solches Abenteuer eingelassen. Und er brachte mir die grundle-

genden Regeln des Kochens bei – zum Glück, wie man sagen muss. Denn schon im zweiten Jahr unseres Betriebs verliebte er sich in eine Kellnerin, die ferienhalber bei uns jobbte, und brach wenig später mit ihr zu einer Reise nach Afrika auf. Mir hatte er beim Aufbau des *Désirade* geholfen, sie unterstützte er auf der Suche nach ihren Wurzeln. Er war eben eine echte Helfernatur.

Der Betrieb des Restaurants fiel mir erstaunlich leicht und ich war auch von Beginn an ziemlich erfolgreich. Jean-Louis meinte zwar skeptisch, dass uns die Leute vor allem wegen der Geschichte besuchten, wie ich zu dem Restaurant gekommen war. «Die wollen einfach sehen, wie jemand aussieht, der eine Kneipe mit Hilfe eines Segelbootes gewonnen hat. Doch das geht vorbei und dann wird es hier vielleicht sehr einsam werden.» Doch die Gäste kamen wohl nicht nur wegen meiner Geschichte, sondern auch wegen seiner französischen Küche, die delikater war und eigenwillig genug, die Leute wieder und wieder in den Süden der Insel zu locken. Später dann, als Jean-Louis zu seiner Afrika-Mission aufgebrochen war, engagierte ich Pauline, eine Köchin aus Sentores. Pauline war ein echter Glücksgriff, ebenso zuverlässig wie experimentierfreudig und außerdem eine wunderbare Freundin. Mit ihr zusammen entwickelte ich das, was ein Gastrokritiker des *Leko* kürzlich als die typische «Slomküche» des *Désirade* bezeichnet hat.

Heute lebe ich in einer kleinen Wohnung über meinem Restaurant, mit einem berausenden Blick über das Kap Domèn. Manchmal allerdings, wenn ich auf andere Gedanken kommen will, dann ziehe ich mich für ein paar Stunden, manchmal für ganze Tage, auf jenen Strand an der Anse des Naxes zurück, wo meine Geschichte mit Lemusa begonnen hat. Es ist kaum zu glauben, aber die kleine Hütte aus Zweigen, die ich damals errichtet habe, sie steht immer noch. Und manchmal denke ich dann, dass ich ihn eines Tages vielleicht doch noch schreiben werde: den erotischen Roman, den ich damals begonnen habe.

* Manche schon haben Millionen im Lotto, eine Jacht beim Roulette oder ein Pferd beim Poker gewonnen. France Duchamp aber dürfte die Einzige sein, die sich mit einer kleinen Jolle ein ganzes Restaurant ersegelt hat. 1989, mit knapp dreißig Jahren und einem abgeschlossenen Jurastudium in der Tasche, unternahm die Französin eine ausgedehnte Reise und gelangte so eines Tages auch nach Lemusa, wo sie sich nach einigen Tagen an der Anse de Naxes in den Sand legte...



Ein Klassiker aus dem Süden von Lemusa, der sich auch farblich gut macht.

Kawotaise

Dip aus gebackenen Karotten und Süßkartoffeln mit Kardamom

Das Restaurant La Désirade am Kap Domèn ist das südlichste Lokal der Insel Lemusa. Seit 1990 wird es von France Duchamp betrieben. Die junge Französin, von Haus aus Juristin, gelangte zwar auf ziemlich abenteuerliche Weise in den Besitz des Etablissements (nämlich mit Hilfe eines Segelboots), führt es aber nun mit großer Professionalität.

Tagsüber wird das *Désirade* als Café betrieben, in dem sich Ausflügler zum Kap Domèn mit Sandwichs, Salaten und kleinen Snacks stärken können. Abends dann verwandelt sich das Lokal in ein elegantes Restaurant mit einer saisonal bestimmten, jedoch sehr kleinen Karte von manchmal nicht mehr als vier Speisen. Da hat man wenig Auswahl als Gast, dafür aber wird alles frisch gekocht.

Bevor es richtig losgeht, stellt die Wirtin stets ein paar Kleinigkeiten auf den Tisch: getrocknete oder geräucherte Fische, eingelegte Oliven,

fermentierte Radieschen, Schinken, Frischkäse mit Kräutern und natürlich ihre *Kawotaise* (von lemusisch *kawòt*, «Karotte») – einen fruchtigen, süßlich-sauren Dip aus Karotten und Süßkartoffel, aromatisiert mit Kardamom, Thymian, Zitronen- und Orangensaft. Dazu gibt es geröstete Weißbrotscheiben und, je nach Saison, die verschiedensten Gemüse (Zucchini, Rettich, Tomaten, Avocado, Apfel, Rüben, Champignons). Man kann die *Kawotaise* auch lauwarm mit frisch gedünstetem Gemüse (Romanesco, Rosenkohl und so fort) als Vorspeise servieren.

Apéro-Dip Für 4 Personen

- 1** stattliche Süßkartoffel (150 g), geschält, in Stücken
- 4** Karotten (300 g), geschält, in ½ cm dicken Scheiben
- 3–4** Kardamom, Samen aus den Hülsen gelöst und gequetscht
- 3** Zweige Thymian
- 1 EL** Zitronensaft
- 1 EL** Orangensaft
- 1 EL** Zitronenzeste (entspricht der Zeste von ½ Zitrone)
- 1 EL** Orangenzeste (entspricht der Zeste von ¼ Orange)
- 1 EL** Olivenöl
- ½ TL** Chiliflocken (am besten Papok)
- ¼ TL** Salz

Das Rezept für die Kawotaise aus dem Restaurant La Désirade wurde im Oktober 2007 erstmals publiziert. Im März 2016 wurden Zutaten und Zubereitung in Zusammenarbeit mit Susanne Vögeli und der Kochschule Cookuk in Aarau nochmals sorgfältig überarbeitet.

1 | Süßkartoffel, Karotten, Kardamom und Thymian in ein Stück Aluminiumfolie packen – oder in eine Tüte aus Backpapier, die man mit Schnur verschließen kann. Paket in die Mitte des 220 °C warmen Ofens legen und 45– 50 Minuten garen. *Damit die Zutaten weich werden, sollte man ein eher flaches Paket formen und es gut verschließen.*

2 | Paket aus dem Ofen nehmen, öffnen und Inhalt ein wenig abkühlen lassen. Thymianzweige abstreifen und entsorgen.

3 | Karotten- und Kartoffelstücke in einen großen Suppenteller geben, Zitronen- und Orangensaft darüber träufeln. Alles mit Hilfe einer Gabel zu einem Mus zerdrücken. *Je nach Feuchtigkeit der Kartoffel-Karotten Mischung braucht es etwas mehr oder weniger Saft.*

4 | Zitronen- und Orangenzeste, Olivenöl, Chiliflocken und Salz unter die Mischung heben. Alles nochmals kräftig durcharbeiten. Mit gerösteten Brotscheiben, rohem Gemüse, geräuchertem Fisch, schwarzen Oliven, Käse, Wurst und so fort servieren.

Lemusische Nationalhymne

L'air est en mouvement, le nez est en joie
La peau hume le sel et un je ne sais quoi
Quelle patrie pour toi et pour moi
Quel moment pour lever sa voix

Haia Lemusa! Ta beauté nous fait briller les yeux

Haia Lemusa! Ton ciel réunit tous les bleus

L'eau fait des splash, les pieds se mettent à la danse
C'est le grand bonheur, on le sent dans sa pense
Le cochon fait trembler sa queue
Et on jouit c'est délicieux

Haia Lemusa! Ta beauté nous fait briller les yeux

Haia Lemusa! Ton ciel réunit tous les bleus

Die Nationalhymne von Lemusa hat viele Strophen, von denen hier nur zwei vorgestellt werden.

Die Melodie findet man auf dem Internet, gespielt von den Lemuphones: vimeo.com/361785972.

The image shows a musical score for four instruments: Trompete in B, Trompete in B2, Bariton in B, and Posaune in C. The score is written in 6/8 time and features a key signature of two flats (B-flat and E-flat). The Trompete in B part is marked with a 'B.H.' (Basso Horn) and includes a final note with a fermata. The Trompete in B2 part consists of eighth notes. The Bariton in B part consists of quarter notes. The Posaune in C part consists of eighth notes. The score is presented on a white background with black musical notation.

Region Sud – Goulousin

Auf der fiktiven Insel Lemusa wechseln sich städtische Zonen mit landwirtschaftlichen Gebieten ab, ist der Ozean so präsent wie die hohen Berge. Mal kämpft man sich durch dichten Wald, dann schweift der Blick wieder über weite Ebenen. Selbst Reisende, die sich seit vielen Jahren schon mit dieser Insel beschäftigen und sie regelmäßig befahren oder begehen, entdecken immer wieder frische Aspekte, überraschende Zusammenhänge, verblüffende Perspektiven – ganz zu schweigen von all den neuen Ingredienzien und Rezepturen, mit denen Lemusa den Gaumenlustigen regelmäßig in den wohligen Zustand kulinarischer Erregung zu versetzen vermag.

Das nur schwach besiedelte Goulousin ist die südlichste Region der Insel. Die Gegend ist mehrheitlich eher flach und nur ein kleiner Teil der rund 240 Quadratpep ist bewaldet. Der Hauptort St-Pierre ist das Stammland der Mai-té. St-Sous ist vor allem bekannt für seinen Botanischen Garten, Tivinis für seine Strände und seine Austern. In Askatas wird kulinarisch geforscht und in Castebar pflegt man das Erbe der Variser.

Die sieben Regionen von Lemusa

01 – NORD – LOUVANIE

02 – EST – BIDONNAIS

03 – CENTRE – SENTÔME

04 – OUEST – SAMPROGNE

04 – MIDI – VAINÉE

06 – SUD – GOULOUSIN

07 – ÎLES – PUENDEVIS