

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)

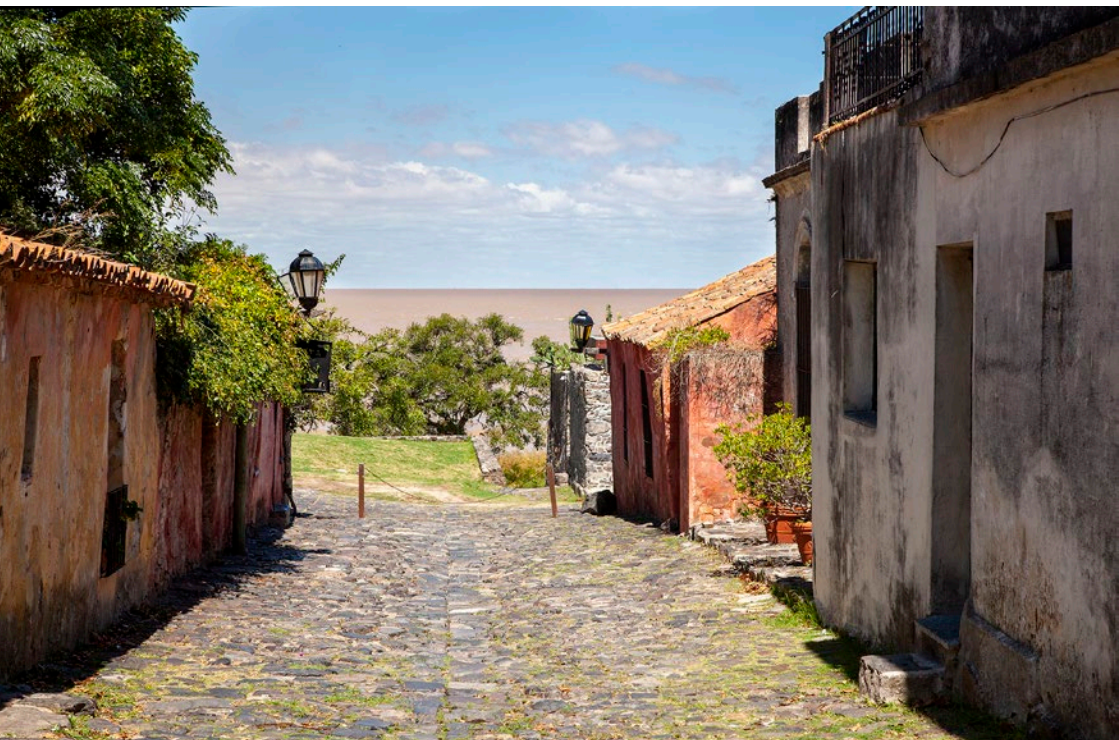


Tivinis

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 rhythmischer Gesänge 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 lemusische 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

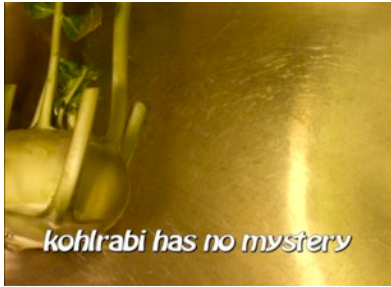
und größere, weichere Hefte zu kaufen: «Dinge, die sich in seiner jungfräulichen Schreibstube zu einer ständig wachsenden Barriere aus Materialien auftürmten, die ihn mehr und mehr von seiner Mission entfernten».

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 Künstlernamen 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 vorbeiziehn lies und sein Boot stattdessen mit all den Seufzern füllte, die sich seiner Brust entzogen. 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'huître, 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.



KIAKJIAN
*Palucursor
 garrulus*

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.