

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.

Suche nach der 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

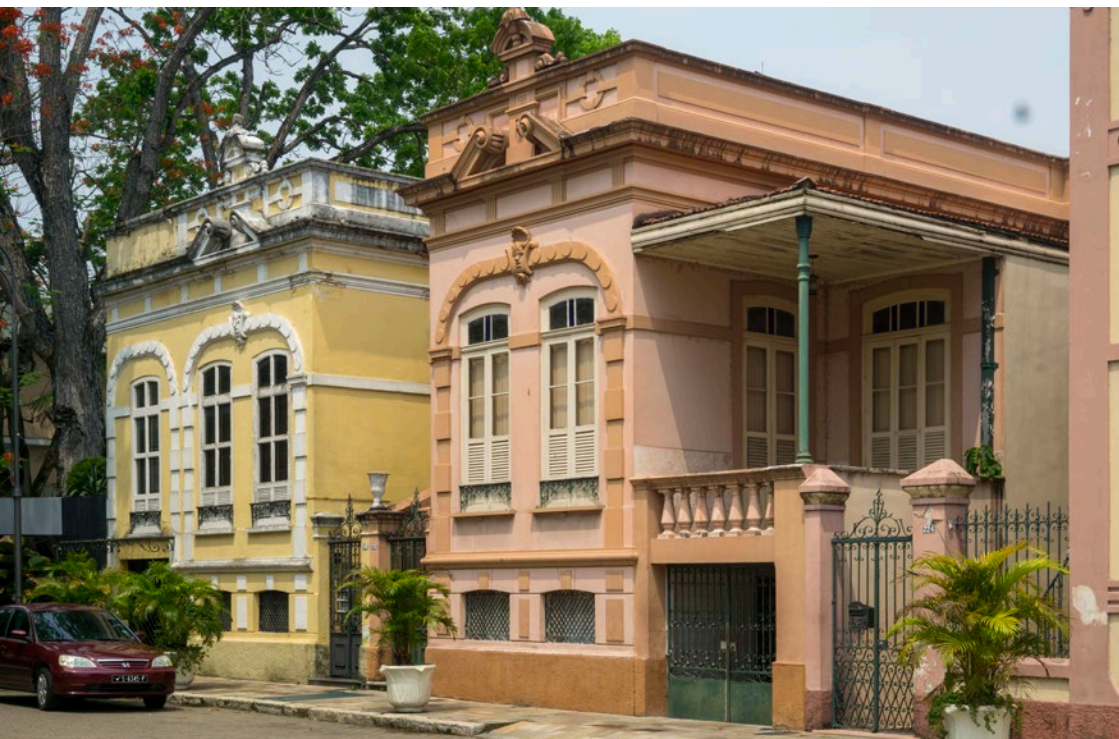
Departement (*semsal*): Salmoz

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 Variiser 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.

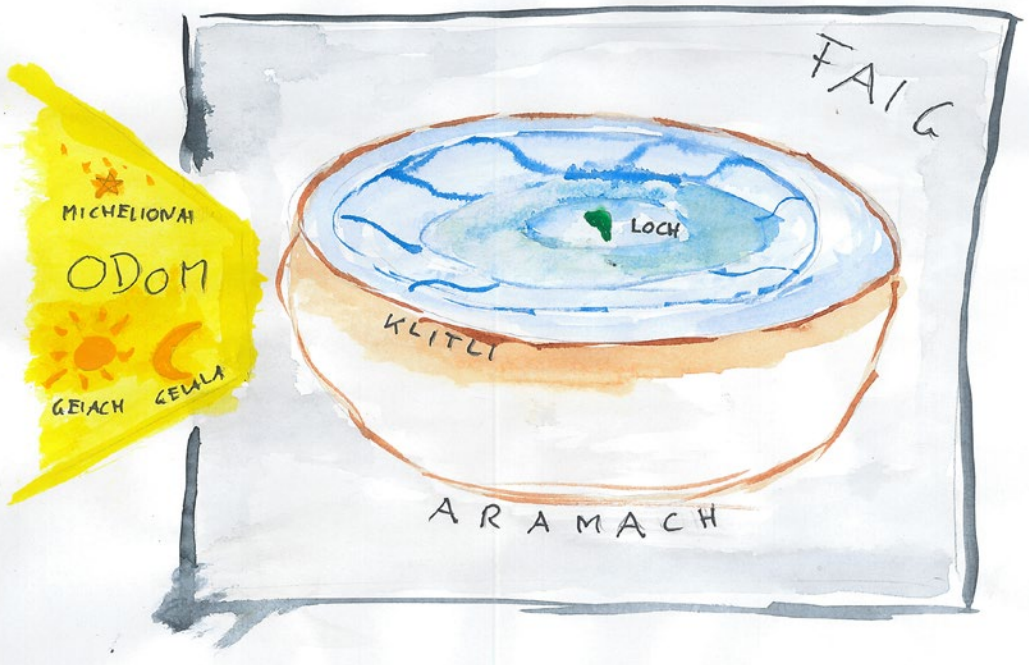
⁴ Maggiano: *Op. cit.* S. 165.

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.



Suche nach der Insel der Gabeln

Eine Exkursion der Loge von Castebar ins Amazonas-Tiefeland

Julia Rudolphini, die den *Codex fuscinulorum* 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 wähnt. 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.



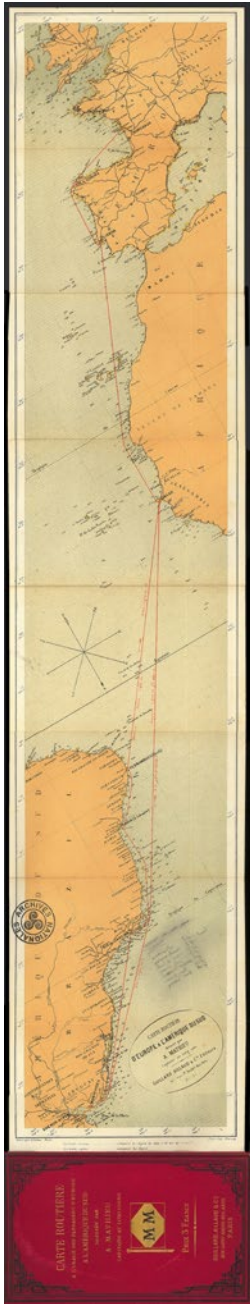
Die Zutaten eines Lichtgottes: Sieben verschiedene Ingredienzien machen das Aroma der Gewürzmischung Odom aus.

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 Transatlantiklinien 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



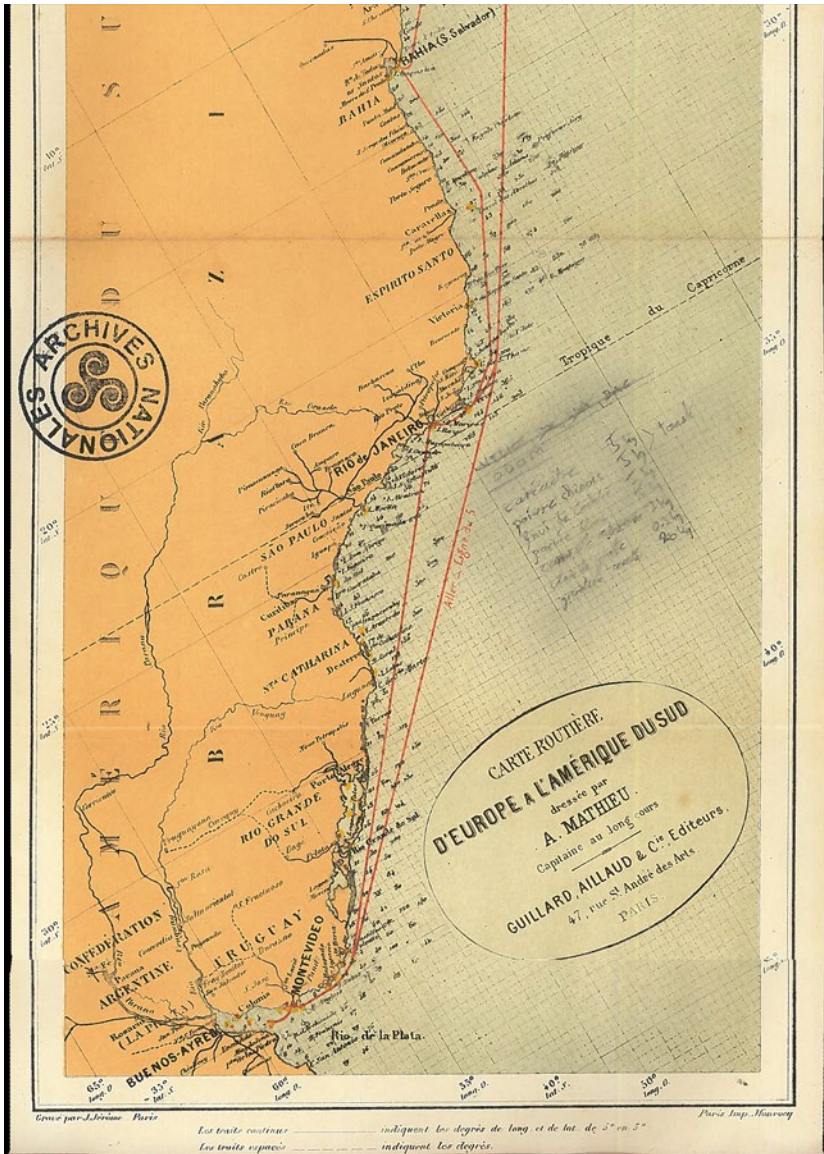
die Variser zurückführen lassen. Nach dem Zusammenbruch seines Imperiums im Krisenjahr 1923 verließ Edel die Insel überstürzt und ließ nebst diversen weiteren Dokumenten auch ein kleines Büchlein mit den Rezepten vieler seiner Gewürzmischungen und anderer Erzeugnisse seiner Fabrik zurück. Edels Hinterlassenschaften 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



In kleinster Schrift hat Edel hier mit Bleistift die Rezeptur für gut 40 kg Gewürzmischung aufgeschrieben, mitten in den Atlantik gewissermaßen, auf der Höhe von Rio de Janeiro ungefähr. Man sieht hier 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.

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 geerntet 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.

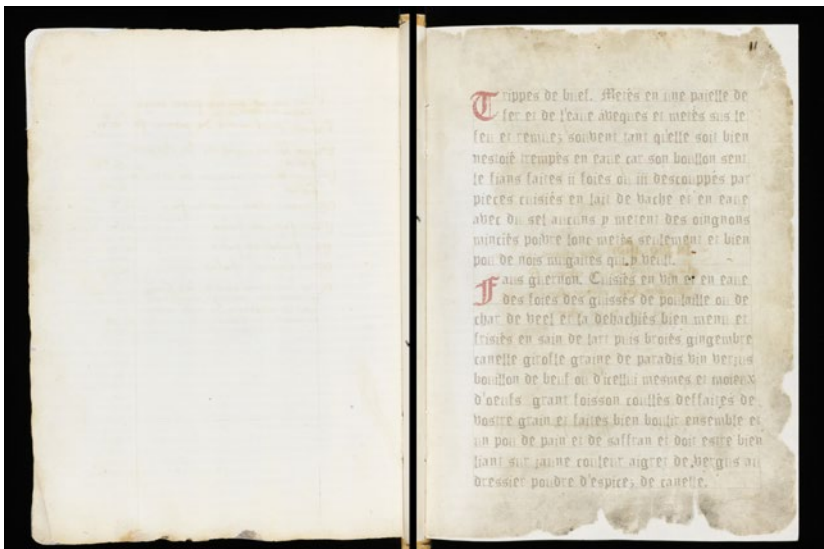
- *Harissa Le Phare du Kap Swè* (Scharfe Sauce aus Chili, Gemüsepaprika und Gewürzen)
- *Fūqī fèipìàn* (Kalte Scheiben vom Rinderherz und Stangensellerie an einer Chili-Sichuanpfeffer-Sauce)
- *Odom* (Gewürzmischung aus Fenchel, Koriander, Sichuanpfeffer und Granatapfelkernen)

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.



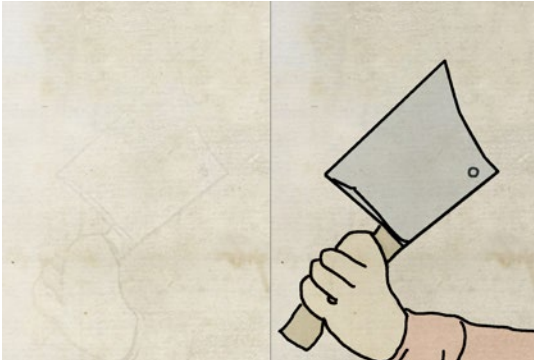
Eine Doppelseite aus dem Kochbuch von Jules Iette. Auf der rechten Seite steht oben ein Rezept für in Milch gekochte Kutteln vom Rind, darunter eine Anweisung für die Zubereitung eines Faus guernon. (Bild Archives nationales)

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

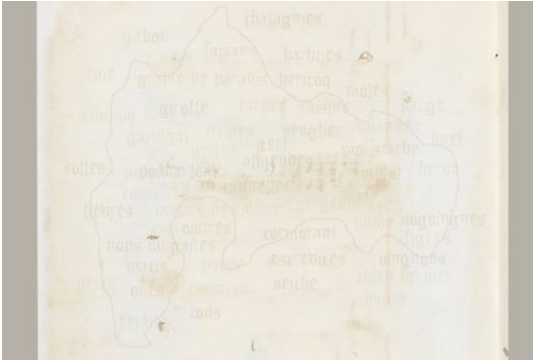


Seit 1992 entdeckt man auf den Rückseiten des Kochbuchs von Jules Iette auch immer wieder kleine Illustrationen, die mehr oder weniger genau rekonstruiert werden können. Einige dieser Zeichnungen sind koloriert, wobei sich die Farben oft nur noch erahnen lassen. (Bild Archives nationales)

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



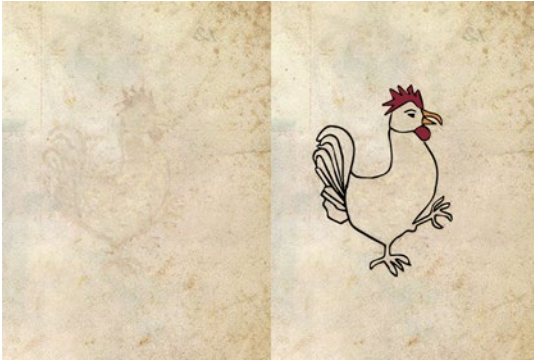
Mit Hilfe einer speziellen Beleuchtung ist es Wissenschaftlern gelungen, viele der Zeichnungen und Schriftzüge auf den linken Seiten des Kochbuchs sichtbar zu machen – hier die berühmte Karte von Lemusa. (Bild Archives nationales)



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



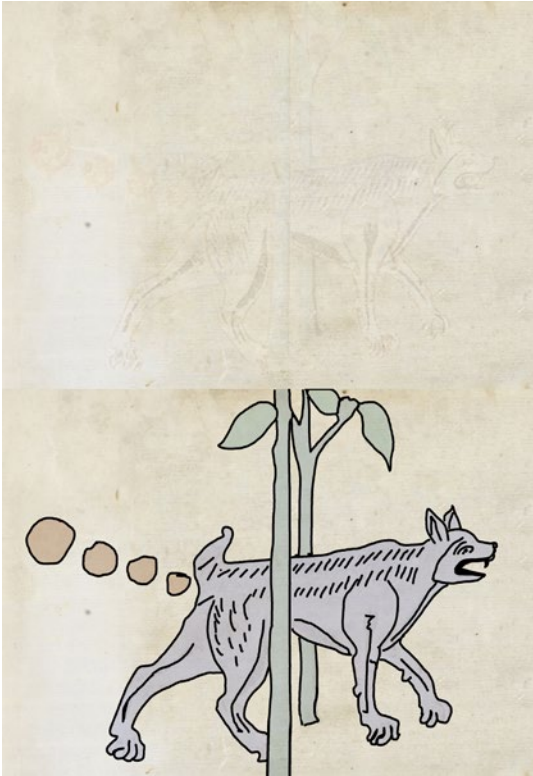
Diese Seite mit der Zeichnung eines Hahns gehört zu den besser erhaltenen Blättern. Hier war es sogar möglich, die ursprünglichen Farben der Skizze zu rekonstruieren. (Bild Archives nationales)

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 erschienen *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 Tâi Duō in ihrer Kochschule bei Castabar 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 Babye möglicherweise mit «Chinesische Sauce» übersetzen kann.¹ Babinski und Tâi 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 *campagnels*, also «Pilze». Das entspricht einer Passage im Codex fuscinulorum, 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.*

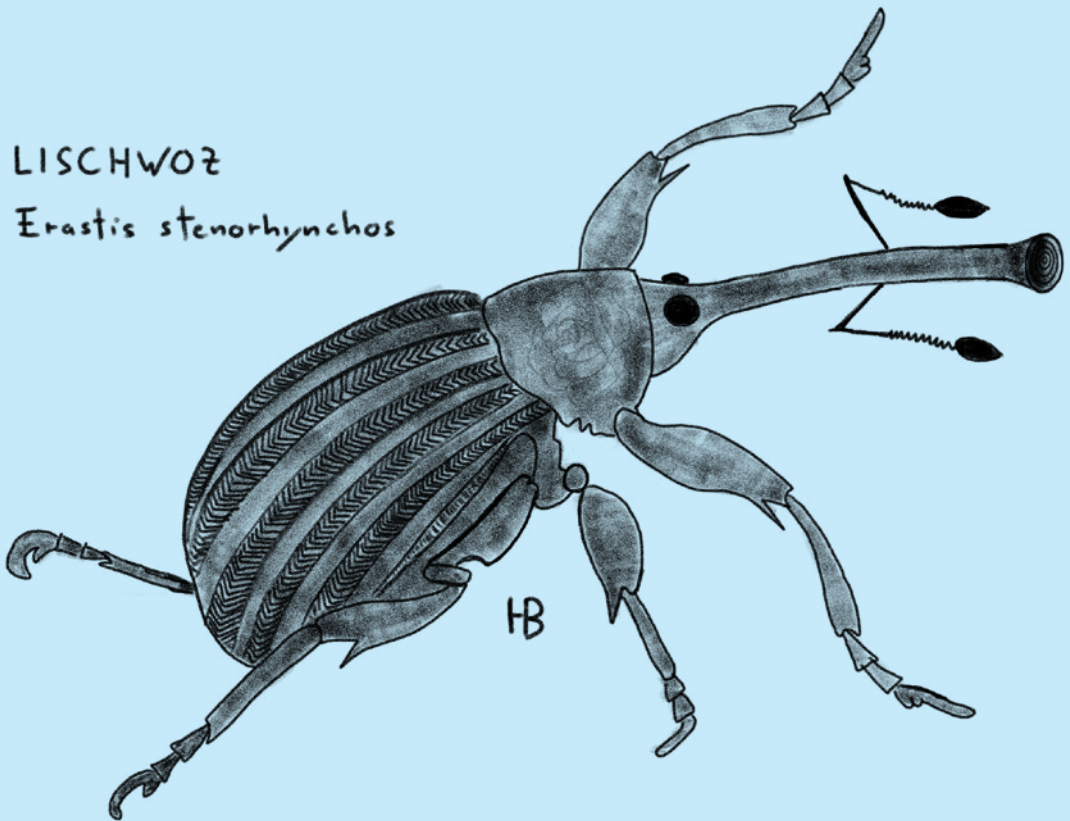
Fleur

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.

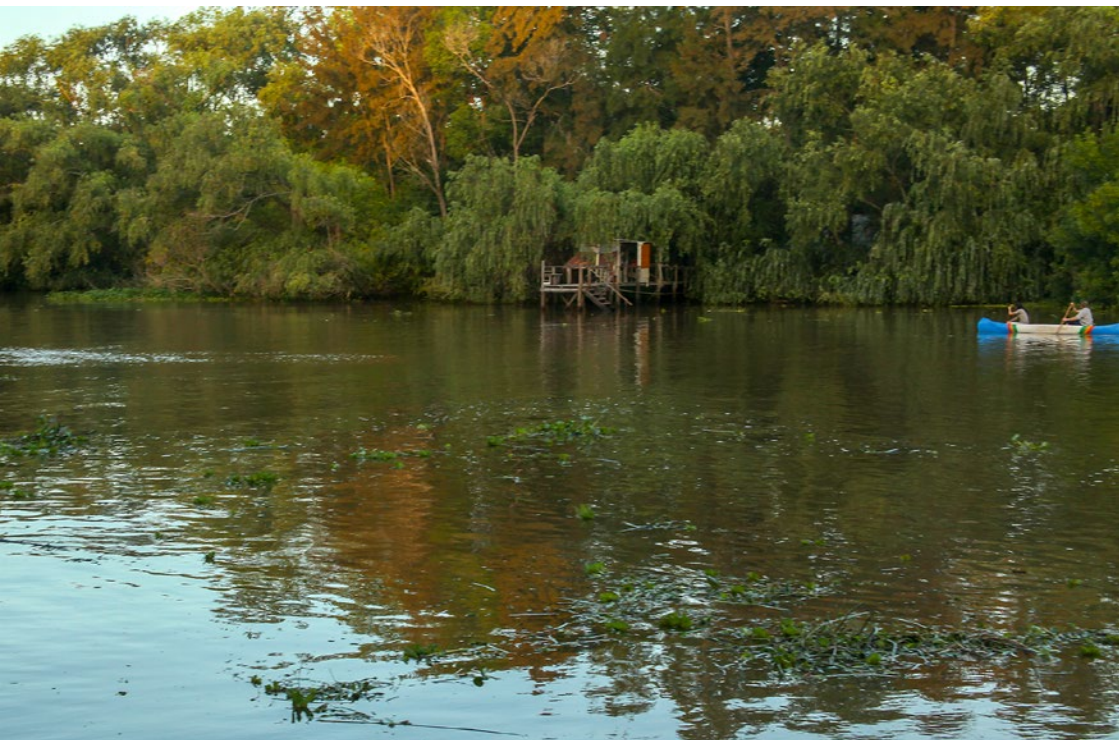
Für 4 Personen

- 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

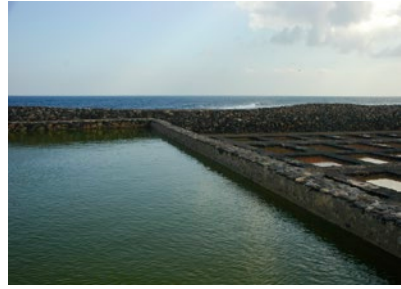
Im Süden der Insel wird seit dem 17. Jahrhundert Salz gewonnen

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.



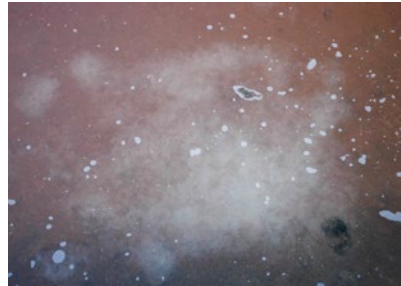
Im nördlichen Teil der Saline ancienne von Le Umas gibt es eine Art Trichter oder Auffangkammer, in die bei Flut Meerwasser überläuft.



Aus der Trichterkammer 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,

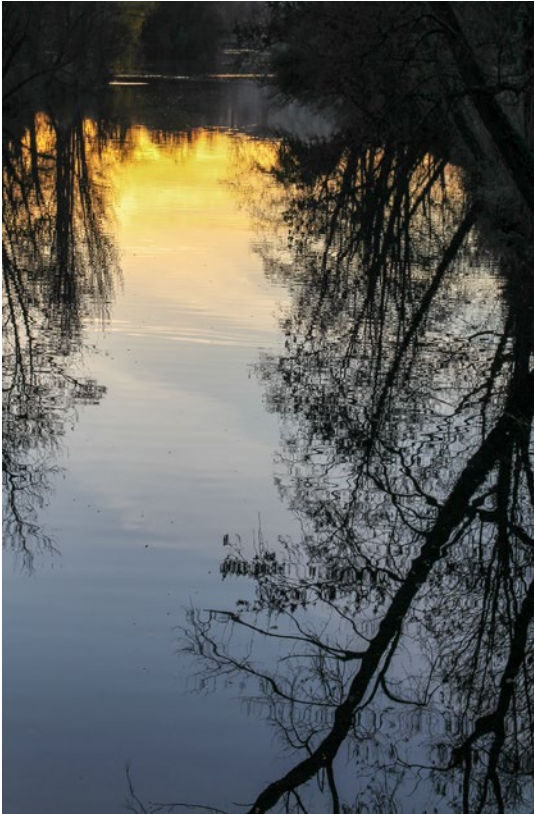


HOIO verkauft Neige Bandon in kleinen PET-Do-
sen mit einem Füllgewicht
von 50 g. Die Leitfarbe der
Etikette ist identisch mit
der Farbe der Region, in
der das Gewürz produziert
wird. Neige Bandon wurde
1966 mit einem AOC-Zer-
tifikat ausgezeichnet. Dieses
Schutzsiegel für charakte-
ristische Produkte 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 Pep, wo sich die 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.