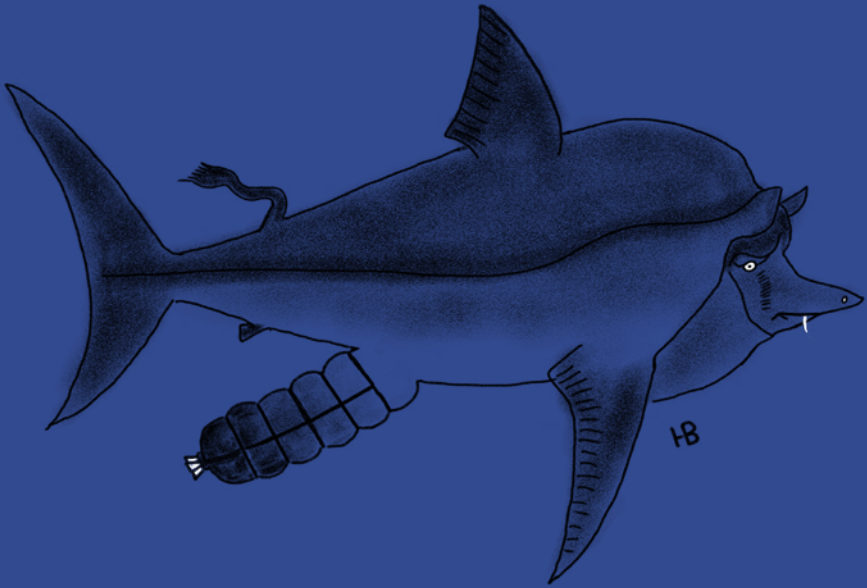


# Wula



Joie (Schwai)  
*Porporodon porparias*

Die kleine Vulkaninsel Wula westlich von Gwosgout ist berühmt für ihren Seehecht, ihren Dill und ihre Zitrusfrüchte. Noch bekannter ist sie für ihre Neujahrsrituale, in deren Mittelpunkt Sofousi steht, die sessoulistische Gottheit des Neujahrsfestes. Auswärtige sind zu diesen Festlichkeiten nicht zugelassen, sie können sich nur mit Hilfe von Erzählungen oder Zeichnungen ein Bild der Vorgänge machen. Kein Geheimnis machen die Bewohnerinnen und Bewohner des Inselchen hingegen aus den zwei Rezepten, die sie traditionell für Sofousi zubereiten: Schicktasch und Makmak.

Eher mysteriös kann einem hingegen ein Fisch vorkommen, der in den Gewässern rund um Wula leben soll, in den letzten Jahren aber weder gefischt noch gesichtet wurde. Er heißt Joie (*Porporodon porparias*) wie französisch «Freude». Ursprünglich aber hatte er einen deutschen Namen, denn es war ein Anglerin aus Palmheim, die ihn vielleicht nicht als erste fing, aber als Erste beschrieb und *Schwai* taufte, erinnerte sie das Tier doch gleichermaßen an einen Hai und an ein Schwein.

#### Wula INSEL

Die Menschen auf diesem Eiland leben von Fischen, Zitrusfrüchten und alten Ritualen.

#### Neujahr auf Lemusa KULTUR

Silvester heißt auf Lemusa *nosch pèdi* («verlorene Nacht»), weil diese Nacht in keinen Tag hinein führt.

#### Schicktasch di merlusch REZEPT

Zerpflückter Seehecht mit Zitrusfrüchten, Zwiebel, Koriander und Minze – Neujahrsspeise aus Männerhand.

#### Die goldenen Seehechte LEGENDE

Jana Godet weiß, warum der Teufel sein Reich nicht auf Wula errichtet hat.

#### Makmak REZEPT

Rinderkutteln in Tomatensauce mit Zitrusfrüchten und Dill – Neujahrsspeise aus Frauenhand.

#### Dillhaar LEGENDE

Wenn Wünsche in Erfüllung gehen, dann kann das auch verheerend sein – von Jana Godet.



Region (*randa*): Îles (*amuslesi*), Puendevis  
 Departement (*semsal*): Wula  
 Hauptort (*kaputlek*): Kilig  
 Postleitzahl: LM-0707 | Telefonvorwahl: +69 (0)7  
 Höhe (Mont Labre): 666 m ü. M.  
 Einwohner: 123 (Mai 2011)



# Wula

## Insel seltener Zitrusfrüchte – mit berühmtem Neujahrsritual

In Valodes jagt man einen Ziegenbock durchs Dorf, dem man ein goldenes Band um die Hörner gewunden hat. Wer es zu fassen kriegt, wird als Manu di Valodes («Hand von Valodes») gefeiert und bekommt das Fleisch der ersten Ziege, die in den nächsten Tagen geschlachtet wird. In Babat gießt man Schweineblut auf den Küchenboden und versucht aus der Form der Lache die Zukunft zu lesen. In Carbelotte stellt man sich in

Fast wie in Italien: Zitrusgarten mit Orangen, Zitronen und Oseminen im Zentrum von Wula.

## Neujahr auf Lemusisch

Auch auf Lemusa begeht man in der Nacht vom 31. Dezember auf den 1. Januar den Beginn des neuen Jahres. Und auch auf Lemusa ist Mitternacht ein wichtiger Moment der Feier. Eigentlich aber sind die meisten Bewohner der Insel überzeugt, dass das neue Jahr erst mit dem Anbruch des ersten Januartages seinen Anfang nimmt. Deshalb dauern die Feste vielerorts auch bis in den Morgen hinein, kennen viele Gemeinden spezielle Rituale, mit denen sie das erste Licht des Tages begrüßen.

Silvester, also die letzte Nacht des alten Jahres, heißt auf Lemusa

*nösch pèdi* («verlorene Nacht»), weil diese Nacht in keinen Tag hinein führt. Analog dazu heißt der erste Tag des neuen Jahres *aha pèdi* («verlorener Tag»), denn dieser Tag entsteht in der Vorstellung der Lemusak nicht aus einer Nacht heraus (denn die liegt ja noch im letzten Jahr), sondern einfach so, aus dem Nichts – Grund genug, ein wenig verloren zu sein.

Das ganze Fest heißt auf Lemusa *sofousi*, nach der gleichnamigen sessolistischen Gottheit, die auf Wula ihre Heimat hat.

einen Kreis aus Karottenscheiben und dreht sich zwölf Mal im Uhrzeigersinn um die eigene Achse. Wem dabei so schwindlig wird, dass er aus dem Rübenzirkel tritt oder gar fällt, dem stehen im kommenden Jahr einige Überraschungen bevor. In St-Benoît-des-Ondes kaut man kurz vor Mitternacht dreizehn rohe Miesmuscheln mit einer teuflisch scharfen Sauce dazu – und verabschiedet das alte Jahr so mit Tränen in den Augen.

Viele Regionen in Lemusa kennen ganz eigene Rituale für Sofousi, wie das Neujahrsfest hier genannt wird. Den eigentümlichsten Traditionen aber geht man wohl auf Wula nach. Diese kleine Insel liegt vor der Côte du Livan, knapp dreizehn Pep westlich von Gwosgout. Das Eiland hat eine Länge von gut drei Pep. Es wird im Süden vom genau 666 Meter hohen Mont Labre bestimmt, im Norden vom 456 Meter hohen Mont Ariko, zwei inaktiven Vulkanen, die jedoch aus heißen Quellen immer noch einigen Dunst in den Himmel aufsteigen lassen und die Luft an manchen Tagen mit einem beißenden Schwefelgestank füllen. Die zwei dampfenden Erhebungen dürften der Insel auch den Namen gegeben ha-



An vielen Tagen hüllt sich die Spitze des Mont Labre in Dunst, dann ist auch vom Krater des Vulkans nicht viel zu sehen.

ben, denn Wula ist höchstwahrscheinlich eine Verschleifung oder Verkürzung des lemusischen Wortes *wulzan* («Vulkan»). Die letzte Eruption von Labre und Ariko liegt lange zurück, wie lange, weiß niemand zu sagen. An den fruchtbaren Abhängen der zwei Berge werden vor allem Zitrusfrüchte und Kräuter angebaut. Die Zitrusgärten sind deutlich älter noch als jene bei Gwosgout, die Georges Chanson in den 1820er-Jahren anlegen ließ.

#### **OSEMINE UND ANDERE ZITRUSFRÜCHTE**

Einen besonderen Status hat die Osemine (*Citrus x osemina*) ist eine Kreuzung aus Bitterorange (*Citrus aurantium*) und einer heute nicht mehr existierenden Frucht, die vermutlich Ähnlichkeiten mit einer Zitronatzitrone (*Citrus medica*) hatte. Sie wurde im 19. Jahrhundert auf Wula

*Folgende Seiten:* Wula, von Gwosgout aus gesehen, links der Mont Labre, rechts der niedrigere Ariko, in der Mitte die Lichter von Kilig.







Aromatisch eine Mischung aus Orange, Zitrone, Limette und Passionsfrucht: eine Osemine in einem Garten auf Wula und in einer Zeichnung von Hana Bosk.

von einer vermutlich aus St-Pierre stammenden Züchterin namens Osemine erfunden. Die Frucht hat eine Form, die wie ein Kompromiss aus Orange und Zitrone wirkt, auch ihre Farbe schwankt in reifem Zustand zwischen Orange und Gelb mit einem grünlichen Schimmer. Das Aroma der Zeste wird meist als eine Mischung aus Zitrone, Orange und Limette beschrieben. Ihr Fruchtfleisch schmeckt wie eine Mixtur aus Passionsfrucht und Zitrone. Die Osemine wird bis heute nur auf Wula angebaut und spielt in der Küche der kleinen Insel eine zentrale Rolle. Gelegentlich wird die Frucht nach einer lokalen Gottheit auch Sofousine genannt.

Wula wird heute von gut hundert Menschen bewohnt, wobei etwas mehr als die Hälfte der Bevölkerung in Kilig lebt, der größten Siedlung, wo es auch einen Laden und ein Restaurant gibt. *Kilig* ist eine lokale Bezeichnung für Dill (*Anethum graveolens*), der hier überall wild wächst und kulinarisch stark genutzt wird. Die Männer von Wula bewirtschaften vor allem die Meereslandschaft rund um die Insel, die für ihren Mer-

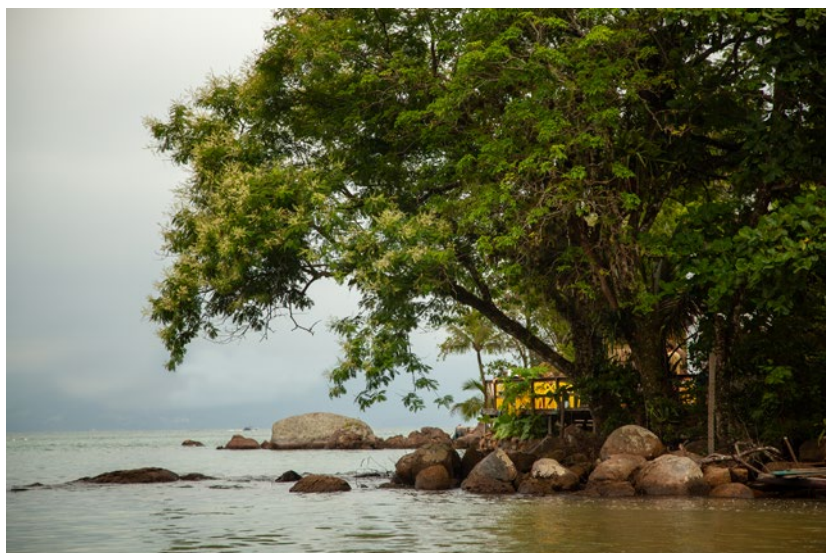


lusch (*Merluccius livanensis*) berühmt ist, einen kleinen Seehecht, dessen Fleisch im ganzen Land geschätzt wird. Die Frauen arbeiten vorwiegend in den Zitrusgärten und Kräuterplantagen.

#### **DER WEG AUS DER ARMUT**

Bis ins frühe 20. Jahrhundert hinein waren die Bewohner von Wula sehr arm. Sie verkauften ihre Produkte ausschließlich auf dem Markt von Gwosgout und erzielten nur schlechte Preise, was auch damit zu tun hatte, dass jede Familie für sich allein wirtschaftete. Die Bäuerinnen pflegten ihr Einkommen früher dadurch aufzubessern, dass sie aus lokalen Quellen Salpeter und Schwefel gewannen, die sie mit Holzkohle zu Schwarzpulver verarbeiten konnten – einige der älteren Wulanerinnen stellen auch heute noch solches Büchsenpulver her, das vor allem in Feuerwerkskörpern zum Einsatz kommt.

Um 1910 kam eine Zitrusbäuerin namens Alice Favre auf die Idee, die Fische, Früchte, Kräuter und auch das Schwarzpulver der Insel per Boot nach Port-Louis zu schaffen. Sie gründete eine Art Kooperative und



Das Restaurant von Kilig serviert lokale Spezialitäten, bei gutem Wetter auch auf seiner Terrasse.

handelte Verträge mit Wiederverkäufern in der Hauptstadt aus. Das neue System brachte dem Inselchen innerhalb weniger Jahre einigen Wohlstand ein. An die kluge und unternehmungslustige Dame aus Wula erinnert heute noch der Name der Hafentmole von Kilig, die Quai Alice Favre heißt.

### HEIMAT VON SOFOUSI

Wula hat eine ganz besondere Beziehung zu Silvester und Neujahr, denn die Insel gilt als die Heimat jener sesoulistischen Gottheit, die dem Fest ihren Namen gegeben hat: Sofousi ist eigentlich die Gottheit der Zitrus-haine und wird deswegen überall dort besonders verehrt, wo Zitrusfrüchte angebaut werden (zum Beispiel auch in Gwosgout oder in Granchan).

Die Ptitsa, also die Vogelgestalt von Sofousi ist der Bawi (*Serinus stillans*), ein kleiner, mit dem Girlitz verwandter Fink und ein typischer Bewohner von Wula. Man erkennt ihn an seiner rötlichen Brust und an den drei rostbraunen Federn, die im keck auf dem Schädel sitzen. Der Name Bawi könnte auf lemusisch *baba* («Schleim») zurückzuführen sein, denn dem Vogel tropft, wenn er sich aufregt, immer etwas Speichel aus dem



Wie alle Gottheiten im Sesoulismus erscheint auch Sofousi den Menschen ausschließlich in ihrer Ptitsa, ihrer Vogelgestalt. Das hat die Gesellschaft für lemusische Wesen (SPEL, Société pour les êtres lémusiens) nicht daran gehindert, eine Figur für sie zu ersinnen. Die farbenfrohe Erscheinung genießt unterdessen auch auf Wula einige Akzeptanz.

Der Bawi (*Serinus stillans*), die Vogelgestalt von Sofousi, ist ein typischer Bewohner von Wula. Zeichnung von Hana Bosk.



Schnabel. Das Tier lebt vor allem in den Zitrusainen und ernährt sich von Samen, Knospen und Insekten. Der Gesang des Bawi ist sehr melodios und manche glauben, darin eine Tonfolge aus der lemusischen Hymne zu hören, den Teil vom Refrain mit dem Text «[Ta] beauté nous fait...».

Wann Sofousi zur Gottheit des Neujahrsfestes wurde, ist unbekannt, sicher war sie es im 19. Jahrhundert schon, denn Jean-Marie Tromontis erzählt in einem Brief an Melisende, er habe am 31. Dezember der Göttin Sofousi gehuldigt (*Sensations, émotions, pensées*, Port-Louis, 2018, S. 237).

Die Sofousi-Traditionen von Wula haben ihren Ursprung ganz im Alltag der Bewohnerinnen und Bewohner. Die Männer der Insel versammeln sich zu Beginn der *nösch pèdi* in einem Strandhaus im Westen der Insel, wo sie Schiktasch zubereiten, eine Spezialität aus rohem Fisch (meistens Merlusch), der in Zitrusssäure eingelegt, zerpfückt und mit Kräutern vermischt wird. Im Verlauf des Abends greift sich einer nach dem anderen einen Stuhl, schlendert in die Brandungszone hinaus und setzt sich hin, um wenigstens eine halbe Stunde lang mit den Fischen zu sprechen. Die Männer erzählen von ihrem Leben im letzten Jahr, von ihren Wünschen und Träumen. Dann erklären sie den Tieren, warum sie gejagt werden und was ihr Verzehr für den Menschen bedeutet. Schließlich bedanken sie

*Folgende Seiten:* Nösch pèdi an der wulanschen Westküste: Ein Fischer mit Stuhl ist unterwegs zum Sofousi-Ritual der Männer.





Kurz vor Mitternacht packen die Frauen leere Flaschen aus und montieren sie sich so vor den Bauch, dass sie schräg nach oben zeigen. Sie schieben den Stiel selbstgefertigter Feuerwerksruten in die Flaschenhalse und zünden deren Luntenspitzen zwölf Uhr an. Das leuchtende Bouquet der Wulanerinnen ist auch von der Hauptinsel aus gut zu sehen und hat vielleicht deshalb den Übernamen *Aurora livanensis* («Morgenröte der Livan-Küste») bekommen.

#### SESOULISTISCHES RITUAL IM ERSTEN TAGESLICHT

Nach Mitternacht erst treffen sich Männer und Frauen im Versammlungshaus in Kilig, wo sie zunächst das Schiktasch der Männer, dann das von den Frauen vorbereitete Makmak genießen. Manche gehen dann nach Hause, um sich einen kurzen Moment hinzulegen, andere feiern und tanzen die ganze Nacht durch. Eine Stunde vor Morgengrauen treffen sich alle wieder im Versammlungshaus und wandern gemeinsam zur Nih von Wula, zum Heiligtum der Gottheit Sofousi, das mitten im ältesten Zitrusgärtchen der Insel liegt. Sie legen eine ausgeklügelte Mischung von Samen, Blüten und Insekten in die Dukia, die Opferschale des Tempels und locken so den Bawi an, die Vogelgestalt von Sofousi. Eine Zeit lang hören die Wulanerinnen und Wulaner den melodischen Gesang des kleinen Vogels zu, dann, wenn die Sonne ganz über dem Horizont steht, singen sie gemeinsam das Lied der Sofousi. Wenn der letzte Ton verklungen ist, hat das neue Jahr begonnen.

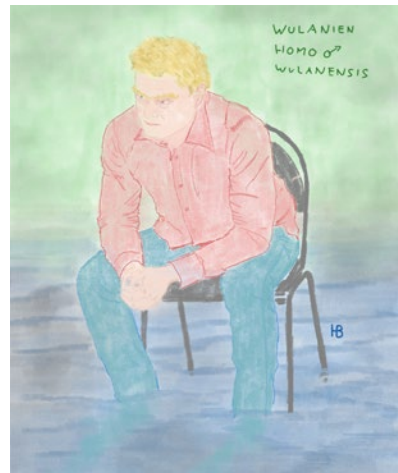
Die vormitternächtlichen Rituale auf Wula sind streng nach Geschlechtern getrennt. Eine Frau hat jedoch die Möglichkeit, als Mann am Ritual der Männer teilzunehmen – und ein Mann darf umgekehrt als Frau mit den Frauen auf dem Rand des Kraters stehen. Gelegentlich soll es Frauen oder Männer geben, die nach Sofousi beschließen, das ganze Jahr mit dem nichtbiologischen Geschlecht zu leben. Diese Eigenart der Wulanerinnen und Wulaner mag darauf zurückzuführen sein, dass sie, um das Sofousi-Ritual erfolgreich absolvieren zu können, früh lernen, Wünsche zu formulieren, frei zu erzählen und ihr Leben als eine Geschichte zu verstehen, auf deren Verlauf und Farbe sie Einfluss nehmen können.

Außenstehende sind von diesen Ritualen ausgeschlossen, sie werden während des Sofousifestes von Wula verbannt.

sich. Es existiert keine feste Liturgie für dieses Ritual. Jeder Mann findet seine eigenen Worte, seine eigenen Motive, drückt sich in seiner persönlichen Sprache aus. Manche Männer sollen sogar in der Lage sein, während dieses Rituals ein veritables Gespür für die Fische zu entwickeln, eine Art Antwort aus den Tiefen des Ozeans zu erhalten.

Die Frauen von Wula treffen sich zunächst im Versammlungshaus der Insel in Kilig und bereiten Makmak zu, ein Gericht aus Rinderkutteln und Zitrusfrüchten, das mit viel frischem Dill gegessen wird. Kurz vor zehn Uhr abends wandern sie zum Mont Labre hinauf und verteilen sich rund um den Krater. Hier sprechen sie mit den Sternen, egal ob sie in dieser Nacht gut zu sehen sind oder sich hinter Wolken verbergen. Die Sterne sind in der Vorstellungswelt der Wulalaksi so etwas wie kosmische Zitronengeister, die Ohren haben und einen Mund. Die Frauen wählen einen Stern aus und erzählen ihm eine Geschichte, die etwas mit dem vergangenen Jahr zu tun hat und sowohl einen Wunsch wie auch ein Rätsel enthält. Das Rätsel soll fast unlösbar sein, denn es soll bewirken, dass der Stern immer wieder an die Frau denkt und sie also beschützt. Passiert jemandem ein Unglück, dann sagt man auf Wula manchmal auch: «Ohje, dein Zitronenstern hat wohl das Rätsel gelöst!» Auch für das Ritual der Frauen existiert keine feste Formel, jede findet ihre eigenen Worte, führt ihr ganz eigenes Gespräch.

Hana Bosk, die gewöhnlich vor allem endemische Spezies von Lemusa porträtiert, hat auch die Wulanerinnen und Wulaner bei ihren Sofousi-Ritualen gezeichnet. Dass ihr die Einheimischen für diese Bilder Modell gestanden sind, ist indes eher unwahrscheinlich, denn Auswärtige werden für das Neujahrsfest von der Insel geschickt.





WULANIENNE  
HOMO ♀  
WULANENSIS

HB





Zu Neujahr bereiten die Männer von Wula ein Gericht aus Fisch, Agrumen und Kräutern zu.

## Schiktasch di merlusch

### Zerpflückter Seehecht mit Zitrusfrüchten und Kräutern

Wula ist bekannt für seinen *merlusch*, einen kleinen Seehecht, dessen Fleisch im ganzen Land geschätzt wird. Kein Wunder spielt diese Delikatesse auch im Rahmen der Neujahrsrituale eine wichtige Rolle. Zu Beginn der *nòsch pèdi*, der Silvesternacht, versammeln sich die Männer der Insel in einem Strandhaus und bereiten eine Spezialität aus kalt gegartem Seehecht zu, die Schiktasch heißt. Der Name des Gerichts geht auf das lemmische Wort *schik* («Hacke») respektive *schikjié* («zerpflücken») zurück und beschreibt einen zentralen Moment bei der Zubereitung. Die Fischfilets werden nämlich, nachdem sie eine Zeit lang in Zitronensäure gegart haben, mit Hilfe einer Gabel zerpflückt und nehmen so die Aromen der übrigen Zutaten noch mehr und besser auf.

Schiktasch wird eigentlich mit Oseminen zubereitet, deren Fruchtfleisch wie eine Mischung aus Zitrone und Passionsfrucht schmeckt.

# Die goldenen Seehechte

**Eine wahre Geschichte von Jana Godet**

Eines Tages zogen die Fischer von Wula einen Seehecht aus dem Wasser, der hatte eine Haut aus Gold. Sie wurden sich nicht einig, wem das Tier gehören sollte und warfen es also in die Fluten zurück. Das ist besser, sagten sie sich, als wenn wir uns wegen dem bisschen Gold die Köpfe einschlagen. Der Seehecht war in Wahrheit der Köder eines mächtigen Zauberers, der die Fischer von Wula zerstören wollte, um auf der Insel sein eigenes Reich zu errichten. Er schickte ihnen also einen zweiten Fisch in die Netze, der größer war als der erste, mit einer richtig dicken, güldenen Haut. Auch den aber warfen die Männer in die Fluten zurück. Also sandte der Magier den mächtigsten Merluccius, den er zaubern konnte, mit Haut, Fleisch, Knochen und Eingeweiden aus purem Gold. Die Fischer zogen das Tier ins Boot, schlugen es tot, nahmen es aus und zerlegten es in ebenso viele Teile, wie sie Männer waren an Bord. Da sah der Zauberer ein, dass er die Wulaner mit seinen Tricks nicht würde vernichten können – und zog davon, an anderer Stelle sein Reich zu errichten.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.60.



Zeichnung von Ida Versmer. CHLIN ist das lemuische Wort für «Netz» oder «Fischer-netz», WATEL bedeutet «Boot».



Auf Wula wird Schicktasch traditionell mit Schnitzern oder Scheiben verschiedener Zitrusfrüchte serviert. Es schmeckt aber auch mit Salatblättern sehr fein.

Diese köstlichen Agrumen sind leider außerhalb von Lemusa nur selten zu bekommen. Im Rezept kommt deshalb nebst Zitrone auch eine Passionsfrucht zum Einsatz, wird das Oseminen-Aroma auf diese Weise imitiert. Die beste Zusammensetzung der Kräuter wird auf Wula gerne eifrig debattiert, was wenig erstaunt, wenn man weiß, dass die kleine Insel ja selbst die unterschiedlichsten Kräuter produziert. Je nach Saison und Verfügbarkeit können auch andere Kräuter verwendet werden, die gut mit Zitrusaromen zusammenspielen.

In der *nösch pèdi* wird das Schicktasch erst nach Mitternacht gegessen, wenn die Wulanerinnen vom Mont Labre zurückgekehrt sind, wo sie das neue Jahr mit Feuerwerk begrüßt haben. Männer und Frauen genießen dann gemeinsam erst als Vorspeise das Schicktasch der *wulalakunos*, dann als Hauptgang das von den *wulalakinas* vorbereitete Makmak.

Schicktasch wird im ganzen Süden der Insel gerne zubereitet, nicht nur aus Fisch, sondern auch aus Meeresfrüchten, Fleisch, Pilzen oder Gemüse. Auch Speisen, die etwa mit einem Messer zerkleinert oder mit Hilfe ei-

nes Fleischwolfs hergestellt werden, heißen in der Regel Schicktasch. Samson Godet definiert Schicktasch in seinem Lemusa Lexikon (Port-Louis, 2018, S. 766) denn auch schlicht als «lemusisches Tartar». Obwohl es sich also um eine weit verbreitete Küchentechnik handelt, sind die Wulalaksi überzeugt, dass ihre Ahnen die Technik des Zerpflockens von kalt gegartem Fisch oder Fleisch erfunden haben. Ja, manche behaupten gar, es sei die Sofousi, die sesoulistische Gottheit des Neujahrsfest höchstpersönlich gewesen, die das Rezept der Insel zum Geschenk gemacht habe.

### Für 2 Personen

- 200 g Filets vom Seehecht, gefroren
- 3 EL Zitronensaft, entspricht dem Saft von 1 Zitrone
- 1 TL Zucker
- 1 TL Salz
- 1 Passionsfrucht
- 1 rote Zwiebel (100 g), sehr fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt
- 1 EL Orangenzeste, nicht zu fein gehackt
- 1 frische Chilischote, entkernt und fein gehackt
- 1 TL weißer Pfeffer, gemahlen
- 2 EL Olivenöl
- ~ Salz zum Abschmecken
- 8 g Petersilie, fein gehackt
- 8 g Koriandergrün, nicht zu fein gehackt
- 4 g Pfefferminze, nicht zu fein gehackt
- 2 EL Korianderfrüchte, geröstet
- ~ Orangenzeste für die Dekoration

**1** | Den gefrorenen Fisch etwa 15 Minuten leicht antauen lassen, in längliche Bahnen schneiden und 1 Stunde bei Raumtemperatur ganz auftauen lassen. Wenn die Stücke weitgehend eisfrei sind, von Hand den Saft aus ihnen pressen.

**2** | Zitronensaft, Zucker und Salz in einer kleinen Schüssel vermischen, Fischstücke hineingeben und unter gelegentlichem Wenden 30 Minuten kalt garen lassen.

**3** | Passionsfrucht aufschneiden und das Fleisch herauskratzen, mit Zwiebel, Knoblauch, der gehackten Orangenzeste, Chili, Pfeffer und Olivenöl zu einer Sauce vermischen.

**4** | Fisch aus der Marinade heben (nicht ausdrücken) und mit Hilfe einer Gabel zerpflocken. *Es bleibt etwas Marinade übrig, die in der Regel nicht weiter verwendet wird. Sie wird allenfalls benötigt, wenn das finale Gericht doch zu trocken erscheint oder etwas mehr Säure bedarf.*

**5** | Fischfetzen mit der Passionsfrucht-Zwiebel-Öl-Sauce vermischen, mit Salz abschmecken und gegebenenfalls mit etwas Marinade verdünnen. Kräuter unterheben, auf Teller verteilen, mit den knusprigen Korianderfrüchten und etwas Orangenzeste bestreuen.



Die rote Farbe von Makmak erinnert an die Lava, die einst aus dem Vulkan auf Wula floss.

# Makmak

## Rinderkutteln in Tomatensauce mit Zitrusfrüchten und Dill

Zu Beginn der *nòsch pèdi*, wie die Silvesternacht auf Lemusa heißt, treffen sich die Frauen der kleinen Nebeninsel Wula im Versammlungshaus ihrer Gemeinde und bereiten ein Gericht aus Rinderkutteln, Tomate, Zitrusfrüchten und Kräutern zu, das sie dann nach Mitternacht gemeinsam mit den Männern genießen. Laut dem *Dictionnaire de l'appétit* von Robert Hébert und Liébaud Rosenthal (Port-Louis, 2014, S. 309) hat das Rezept seinen Ursprung tief in der Geschichte von Wula. Sie schildern der Sachverhalt wie folgt. Bis ins frühe 20. Jahrhundert hinein waren die Bewohner der kleinen Insel sehr arm, denn sie verkauften ihre Produkte lediglich auf dem Markt von Gwosgout und erzielten meist nur schlechte Preise. Da sie sich kein Muskelfleisch leisten konnten, spezialisierten sie sich auf grüne Kutteln von Rindern, Kälbern, Lämmern und Ziegen, die sie billig in Gwosgout kauften und in einer eigene Anlage auf ihrer klei-

# Dillhaar

## Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein Glatzkopf auf Wula beobachtete mit Neid, wie schön der Dill in seinem Garten wuchs. Eines Tages kam er auf die Idee, sich etwas von dem schnellwüchsigen Kraut auf den kahlen Schädel zu pflanzen. Das Manöver gelang und der Mann freute sich bald über einen zwar grünen, dafür aber festen und überaus gesunden Schopf feiner Haare. Nach einem Monat war ihm das Dillhaar schon weit über die Schultern gewachsen und wurde bald so lang, dass er es arg zurückstutzen musste. Zwei Wochen später war sein Schopf schon wieder so weit entwickelt, dass das Messer nötig wurde. Dann dauerte es nur noch eine Woche und der Dill auf seinem Kopf hatte schon wieder alles aufgeholt, was er eben abgeschnitten. Wenig später musste er täglich zur Schere greifen, dann stündlich ... Und als der Mann dann doch einmal kurz einnickte, wucherte ihn sein Haar zu Boden und kurze Zeit später streckte sich dort, wo eben noch ein Mensch gesessen hatte, nur noch ein gewaltiger Busch duftenden Dills in den Himmel.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.53.



Zeichnung von Ida Versmer.  
DJUL ist das lemuische Wort für  
«Haar», UIR bedeutet «lang».



Auf Wula isst man Makmak mit einer ganzen Reihe von Zitrusfrüchten, die auf der Insel ja in grosser Vielfalt angebaut werden. Die Wulanerinnen und Wulaner lieben die verschiedenen Geschmackserlebnisse, die sich aus der Kombination der Kutteln mit einem schnitzspritzigen Pomeles, einer süßen Orange oder einer nach Weihrauch duftenden Mandarine ergeben. In der Kombination mit Zitrusfrüchten wird evident, was für eine freundliche Speise die Kutteln sind.

nen Insel wuschen und siedeten. Die Verbindung der *kaldùsi*, wie diese Schlachtteile auf lemusisch heißen, mit Zitrusfrüchten ergab sich dann quasi von selbst, sind *écbriaxi* doch seit alters das wichtigste Produkt der wulasischen Landwirtschaft. Der Name des Gerichts leitet sich laut Hébert und Rosenthal von dessen roter Farbe ab, die an *makma* erinnert, wie «Lava» auf Lemusa heißt. Das passt zur Sofousi-, zur Silvestertradition der wulasischen Frauen, die vor Mitternacht zum Krater des Mont Labre aufsteigen, wo sie das neue Jahr mit Feuerwerk begrüßen.

Traditionell wird Makmak mit Oseminen gekocht, deren Schalen nach Zitrone, Orange und Limette riechen. Da man diese Zitrusfrüchte außerhalb von Lemusa nur selten bekommt, werden sie im Rezept durch eine Mischung aus Zitrone und Orange ersetzt, zu der sich gut auch noch etwas Limettenzeste gesellen kann. Makmak ist ein sehr befriedigendes Gericht mit einem eleganten, lieblich-lebendigen Zitrusduft, der sich der etwas dumpfen Schwere der Kutteln entgegenstemmt und bestens mit dem leicht ätherischen Aroma des Dills zu tanzen versteht.

#### Für 4 Personen

- 1 EL Bratbutter
- 2 stattliche Zwiebeln,  
fein gehackt
- 2 TL Salz
- 1 EL Tomatenpüree
- 800 g Kutteln, vorgekocht,  
in Streifen
- 200 ml Weißwein
- 500 g Pelati, geschälte Flaschentomaten aus der Dose, ganz
- 200 ml Rinderbrühe (ungesalzen)  
oder Wasser
- 1 Zitrone
- 1 Orange
- 1 TL schwarzer Pfeffer, ganz
- ½ Chili, Typ italienischer  
Peperoncino
- 30 schwarze Oliven (am besten  
die kleinen, runzligen, die  
meist als Oliven à la grecque  
verkauft werden)
- ~ Salz zum Abschmecken
- 1 Bund Dill (40 g), gehackt

*Die Garzeit hängt von der Beschaffenheit der Kutteln ab, die je nach Produzent mehr oder weniger lang vorgegart werden. Das Rezept geht von Kutteln aus, wie sie in der Schweiz üblich sind.*

- 1** | Bratbutter in einem schweren Topf erwärmen, Zwiebeln mit Salz begeben und glasig dünsten.
- 2** | Tomatenpüree einrühren und etwas anziehen lassen. Kutteln begeben und unter häufigem Rühren warm werden lassen.
- 3** | Mit Weißwein ablöschen, aufkochen lassen. Sobald der Wein seinen etwas aggressiven Duft verloren hat, Saft der Tomaten einrühren. Tomaten in Stücke schneiden und ebenfalls begeben. Glas oder Dose mit 200 ml Rinderbrühe oder Wasser ausspülen, angießen.
- 4** | Zitrone und Orange gut waschen, mit einem Sparschäler 8 millimeterdicke, zentimeterbreite Streifen von der Zitrone (12 g) und vier Streifen von der Orange (6 g) ziehen, zusammen mit dem Pfeffer zu den Kutteln geben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, 40 Minuten offen köcheln lassen, gelegentlich rühren.
- 5** | Chili unterheben, Deckel aufsetzen, nochmals 40 Minuten köcheln lassen.
- 6** | Deckel abheben, Oliven einrühren, Sauce weitere 10 Minuten oder länger auf mittlerer Flamme etwas eindicken lassen.
- 7** | Je 1 EL Saft aus der Zitrone und der Orange pressen und zu den Kutteln geben. Mit wie viel Saft von Zitrone und Orange man die Kutteln abschmecken will, hängt von den eigenen Vorlieben ab. Auf Wula gibt man gerne etwas mehr Zitronensaft zu, denn man mag es säuerlich.
- 8** | Mit Salz abschmecken, auf Teller verteilen und großzügig mit Dill bestreuen.