



Kurze Pracht: Die weißlichen Blüten der Linsenbohne sind nach wenigen Stunden schon welk.

## Visa de Sasselin

### Linsenbohne (*Vigna visa*, *Phaesusolus visa*) aus Sasselin

In den 1870er-Jahren verließ eine Familie von Pueblo-Indianern aus nicht näher bekannten Gründen die Gegend von Santa Fe und gelangte nach Lemusa, wo sie sich im Osten von Sasselin niederließ. Die Indianer brachten zwei Dinge mit: eine «neue Form von Melancholie», wie Jean-Marie Tromontis in einem Brief an Melisende schreibt (*Sensations, émotions, pensées*, Port-Louis, 2018, S.232), und eine kleine Bohne, die in keinem ihrer Eintöpfe fehlen durfte. In der Geschichte der Insel haben die Indianer keine Spuren hinterlassen. Das einzig schriftliche Dokument, in dem sie vorkommen, ist der erwähnte Brief von Tromontis. Die kleine Bohne aber wird heute vor allem im Osten von Sasselin angebaut und in der Küche wie ein Gewürz verwendet. Einziger Produzent dieser Visa ist, sieht man von einer kleinen Farm bei Dézè ab, die Firma Divini, die jährlich auf ihren zwanzig Hektaren gut zehn Tonnen produziert.



HOIO verkauft Visa de Sasselin 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. Visa de Sasselin wurde 2011 mit einem AOC-Zer- tifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteris- tische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.



Ein Feld mit Linsenbohnen Visa in der Nähe von Sasselin.



Visa spielen in vielen Gerichten der Insel eine Rolle, so zum Beispiel auch in dieser Sauce aus Kalbskopf und Roter Bete, die mit Meeresfrüchten serviert wird.

#### **PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG**

Die lemuische Linsenbohne Visa ist ein einjähriges, niedrig wachsendes, krautiges Gewächs mit behaarten, lanzettförmigen Blättern auf ebenfalls behaarten Stielen. Aus den weißlichen bis fahlgelben, nach wenigen Stunden schon welken Blüten entwickeln sich Hülsen, die ähnlich rau behaart sind wie die Blätter. Die Hülsen sind gerade und 4–7 cm lang und enthalten 4–10 kleine, außen schwarze, innen cremeweiße Samen von etwa 4 mm Länge.

Die Visa ist rund hundert Tage nach Aussaat erntereif. Die Blätter verfärben sich bei der Reife dunkel, die Hülsen springen ganz leicht auf. Nach der Ernte werden die Hülsenfrüchte getrocknet, gedroschen, geschält und gespalten.

Die Indianer selbst nannten die Bohne, auch das wissen wir von Tromontis, in ihrer heute leider untergegangenen Sprache *Die mit den zwei Gesichtern* – wohl weil das Böhnchen seinen cremefarbenen Kern hinter einer schwarzen Schale verbirgt (ein wenig wie die indische Urd-

## Lemusische Rezepte mit Visa de Sasselin

Linsenbohne harmoniert dank ihrer spezifischen Eigenschaften mit allen anderen Gewürzen und nahezu sämtlichen Aromastoffen. Sie passt zu fast allen Schmorgerichten mit Fleisch, Fisch oder Gemüse, Saucen aller Art, Salaten und Suppen jeder Couleur. Nahezu unentbehrlich ist sie in den verschiedenen Gewürzmischungen der Insel.

- *Revolution Mahax* (Gewürzmischung aus Kreuzkümmel, Pfeffern, Kardamom, Asant und Salz)
- *Sémillance Mahax* (Gewürzmischung aus Zimt, Pfeffern, Rosenblättern und getrockneter Limette)
- *Makak fenyan* (Salat aus Linsen und Joghurt, mit gerösteten Gewürzen)
- *Sambar de Sentores* (Sauce aus Straucherbsen, Tamarinde und Gewürzen, mit Gemüse)

bohne, *Vigna mungo*). Die lemusische Zunge machte aus den Bohnen *à deux visages*, wie die Übersetzung wohl ursprünglich lautete, im Verlauf der Zeit die deutlich griffigeren *Visa*. Der Zusatz de Sasselin kam erst 2011 dazu, als die Bohne auf Drängen der Firma Divini ein AOC-Zertifikat erhielt.

### AROMA UND VERWENDUNG

Die kleine Linsenbohne hat einen schweren, erdig-reichen Geschmack und verleiht den Gerichten eine cremige Konsistenz.

Die Linsenbohne Visa wird in der lemusischen Küche wie ein Gewürz behandelt. Am häufigsten kommt sie in Gewürzmischungen zum Einsatz (*Revolution*, *Sémillance*, *Sourire*). Auch die 2010 entwickelte Mischung *World No. 1* enthält Visa, wobei die Linsenbohnen dort quasi auf ihre Geschichte zurückgeworfen werden und als Beitrag Nordamerikas gelten. Visa kommen aber auch in so manchem Schmorgericht zum Einsatz, denn sie geben der Sauce eine gewisse Stabilität. Gelegentlich werden die kleinen Hülsenfrüchte auch selbst zu Protagonisten, etwa in Salaten.