



Gustative Evokation einer Reise im Mittelmeerraum und eines Erlebnisses im lemusischen Wald.

## Musel gran viatisch

### Schweineschnauze mit fermentierter Zitrone und Ingwer

Am 28. August eines jeden Jahres veranstalten die Studentinnen und Studenten der Académie des beaux-arts im Süden vom Port-Louis die Feste di musel, das «Fest der Schweineschnauze». Sie erinnern damit an ihre langjährigen Dozentin Trufianne Lampas (1866–1955), die sich an ebendiesem Tag vermutlich im Jahr 1901 in ein Schwein verwandelt haben soll und diese Erfahrung zur Basis ihrer Lehre machte (Genaueres dazu im Kapitel zur Schnauze vom Schwein). Zum Fest kochen die *disgaksi* (Studierenden) unter anderem ein Gericht mit Schweineschnauze, das Elemente aus verschiedenen mediterranen Küchen miteinander kombiniert und so einen Reflex auf Lampas mehrjährige Reise durch den Mittelmeerraum darstellt. Sie nennen es denn auch *Musel gran viatisch*, also «Schweineschnauze Große Reise». Das Gericht stellt die symbolische Hauptspeise des Festes dar, denn der Kernsatz von Lampas

Lehre lautete ja: «Ti fümadi sagjié tuèn musel di kochon!» («Du musst deiner Schweineschnauze folgen!»).

Das Rezept soll aus dem *katern sùbvini* (wörtlich «Heft ich erinnere mich») von Lampas stammen. Das sind kleine Büchlein, die auf Lemusa bei Beerdigungen verteilt werden. Sie werden meist von engen Freunden der Verstorbenen zusammengestellt und enthalten neben Gedichten und Bildern oft auch Lieblingsrezepte. Viele Menschen sammeln sie.

Die Schnauze schmeckt zart und saftig, die Sauce hat ein reiches, leicht säuerliches Aroma und dickt beim Abkühlen schnell ein. Zum Musel passen Kartoffelstampf oder Reis.

### Für 2 Personen

500 g Schweineschnauze  
1 EL Schweineschmalz  
1 stattliche Zwiebeln (150 g),  
fein gehackt  
1 Zwiebel, in Streifen  
60 g Ingwer, fein gehackt  
30 g fermentierte Zitrone (Citrone confit), fein gehackt  
14 Oliven à la grecque (50 g)  
20 g Datteln  
15 g Anchovis, fein gehackt  
1 Chilischote, in feinen Ringen  
1 TL schwarzer Pfeffer, ganz  
2 TL Tasmanischer Pfeffer Kurus-tari, ganz  
300 ml Weißwein  
200 ml Wasser  
250 g Kichererbsen, gekocht  
1 Rosmarinzweig (20 cm)  
~ Zitronensaft  
~ Salz zum Abschmecken

**1** | Wenn nötig verbleibende Borsten absengen, Schnauzen in 3 cm große Stücke schneiden. Man kann die ganze Schnauze auch kurz blanchieren und kalt abspülen. So entfernt man einerseits Blutreste und Schmutz, andererseits lässt sich die blanchierte Maske auch leichter schneiden.  
**2** | Schmalz in einem schweren Topf erwärmen. Zwiebel und Ingwer glasig dünsten.  
**3** | Schnauze begeben und etwa zehn Minuten bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren anziehen lassen.  
**4** | Zitrone, Oliven, Datteln, Anchovis, Chili, Rosmarin und Pfeffer unterrühren, mit Weißwein und Wasser ablöschen, aufkochen lassen, Hitze auf ein Minimum reduzieren und 90 Minuten schmoren lassen. Die Hautstücke sind schon nach einer Stunde ganz zart, einige Muskelpartien aber sind dann noch etwas zäh.  
**5** | Kichererbsen einrühren, Rosmarin begeben, weitere 30 Minuten ohne Deckel köcheln lassen, gelegentlich rühren.  
**6** | Rosmarinzweig entfernen, mit Zitronensaft und Salz abschmecken.



Die *disgaksi*, also die Studentinnen und Studenten der Académie des beaux-arts hängen die Werbeplakate für ihre Feste di musel jeweils nicht nur überall im Quartier Château auf, sondern in der ganzen Stadt. In manchen Jahren folgen mehrere hundert Neugierige dieser Einladung und spielen so auch einiges Geld in die Kasse der Studierenden, die sich auf diese Weise ihre Exkursionen finanzieren.

# Nicht gewachsen, nicht gerecht

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Port-Louis, Parc des Brumes.

Nur wenige Schritte hinter der Akademie treffe ich auf einen modrigen Baumstrunk, aus dem waagrecht Schwämme wachsen, dick und groß wie mächtige Brote. Alles verändert sich ständig in diesem Wald. Ein paar Tropfen Regen, die es durch das kräftige Frühlingsgrün bis zum Boden schaffen, und schon schießen überall Pilze an die Luft, strecken sich noch die kleinsten Blüten entschlossen gegen einen Himmel, den man von hier unten kaum sehen kann. In der

Schule musste ich mir einst ein Stück Waldboden suchen, zehn auf zehn Meter groß. Ich sollte es mit Hilfe einer Schnur abstecken und dann Tag für Tag genau darstellen, was für Veränderungen ich in meinem Quadranten beobachten konnte. Ich erkor einen sanften Abhang und markierte mein Reich, wie mir geheiß. Allerdings war so viel los in meinem Sektor, dass ich seine Größe am zweiten Tag schon auf einen Quadratmeter reduzierte. Doch auch so war ich nicht in der Lage, den Zustand am Boden adäquat zu schildern, geschweige denn die Veränderungen wiederzugeben. Ich verkleinerte also nochmals, auf zehn mal zehn Zentimeter. Nun begann ich zu schreiben, füllte Seite um Seite mit akribischen Deskriptionen und merkte doch bald, dass ich dem Stück Boden auch so nicht beikommen konnte. Es reichte schon aus, dass ein Käfer die Szenerie durchquerte oder ein Wind durch die Gräser strich – und alles sah wieder ganz anders aus. Damals erfuhr ich, dass Sprache der Welt nicht gewachsen ist, ihr nicht gerecht werden kann. Ich habe es seither nie wieder versucht.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.28.