

Anne Bigord: *Poumons de porc*, 2016, Fotografie.

LUNGE VOM SCHWEIN PÜLMÜN

Wer gut am Ball zu bleiben versteht, dem sagen Lemusen die Lunge eines Schweins nach

Wenn jemand ein gutes Durchhaltevermögen hat und eine Sache trotz Schwierigkeiten realisiert, dann sagt man auf Lemusa voller Ehrfurcht, sie oder er habe «dé Pülmün di kochon», «des poumons de cochon», also die «Lungen eines Schweins».¹ 2014 führte das Musée de la marine (siehe dort) zusammen mit der *Gazette de Port-Louis* eine Umfrage durch, um die Verbreitung dieses Sprichworts zu eruieren.² Mehr als achtzig Prozent waren mit der Bedeutung der Redensart vertraut; sechzig Prozent gaben an, den Ausdruck gelegentlich zu verwenden; fünfzig Prozent waren überzeugt, dass er im ganzen frankophonen Sprachraum verbreitet sei; doch nur zwei Prozent wussten um den Ursprung des Spruchs.³ Grund genug für die Journalistinnen und Journalisten der *Gazette*, da etwas Aufklärungsarbeit zu betreiben. Sie verzichtete indes darauf, die Hintergründe in der Zeitung auszubreiten und wiesen ihre Leserschaft stattdessen darauf hin, dass im Musée de la marine eine Antwort auf die Frage zu finden sei.⁴

Der kleine Coup bescherte dem Museum einen beträchtlichen Zuwachs an Besuchern und führte dazu, dass die Ausstellung *Plongée – des mythes, des monstres, des messagers* für einige Tage zum Stadtge-

Die Lunge eines Schweins wiegt je nach Schlachtagter des Tieres etwa 500–800 g. Das Organ ist viel leichter als seine Größe annehmen lässt und liegt wie ein Stück Schaumstoff in der Hand. Oft wird die Lunge mit einem Einschnitt geliefert, denn im Schlachthof öffnet der Veterinär das Organ zur Kontrolle. Vor Verwendung sollte man die dickeren Gefäße aus dem Gewebe schneiden – es sei denn, man gibt das Organ durch einen Fleischwolf. Beim Garen werden die kleineren Röhren weich und stören beim Essen nicht. Lunge enthält weniger Kalorien und Fett als Muskelfleisch, dafür aber deutlich mehr Eiweiß. Sie eignet sich für alle feuchten Zubereitungen und nimmt Aromen einer Sauce gut auf. Größere Stücke wirken im Mund leicht gummig und haben ein feines, sanft mineralisches Eingeweidearoma.

DIE EICHE UND DAS SCHWEIN

Ein gefräßiges Schwein machte sich über die Früchte her, die eine Eiche zu Boden hatte fallen lassen. Während sein Mund eine Eichel kaute, lechzte sein Auge schon nach der nächsten. «Was bist du doch für ein undankbares Vieh!», rief endlich der Eichbaum aus: «Du nährst dich von meinen Früchten ohne einen einzigen dankbaren Blick auf mich in die Höhe zu richten.»

Das Schwein hielt augenblicklich inne. «Du hast recht», grunzte es zur Antwort, «die Geschichte muss anders weitergehen!» Und geschickt kletterte es den Stamm hinauf, balancierte auf die Äste hinaus und begann, sich an den Früchten zu laben, die dort hingen.

Die Eiche war wütend und noch tiefer gekränkt als zuvor – allein sie wusste nicht, wie sie das Tier aus ihrer Krone vertreiben sollte. Irgendwann kam die Nacht und mit der Dunkelheit senkte sich eine bleierne Müdigkeit über das Schwein. Es legte seinen schweren, mit Eicheln gefüllten Bauch auf einen Ast, schmiegte seinen Kopf ins Blätterwerk und schlief alsbald zufrieden ein.

Wenig später zeigte sich der Mond am Himmel, eine silbern gelb leuchtende Kugel, makellos, wie frisch in die Schwärze gegossen. Da begann die Eiche zu wachsen, weit über die Grenze des Waldes hinaus, durch die grauen Wolken hoch ins All trieb sie ihre Krone, um schließlich beim Mond anzulangen, wo sie ihren ungeliebten Gast zu Boden gleiten ließ und sich sogleich schnell wieder auf die Erde zurück schrumpfte.

Als das Schwein aus seinem Schlaf erwachte, verspürte es einen gewaltigen Hunger, denn schließlich hatte es eine enorme Reise hinter sich. Da hier keine Eicheln am Boden lagen, machte es sich alsbald daran, mit seiner Schnauze den Grund aufzugraben. Seit jener Zeit ist das gefräßige Tier auf unserem Trabanten unterwegs.

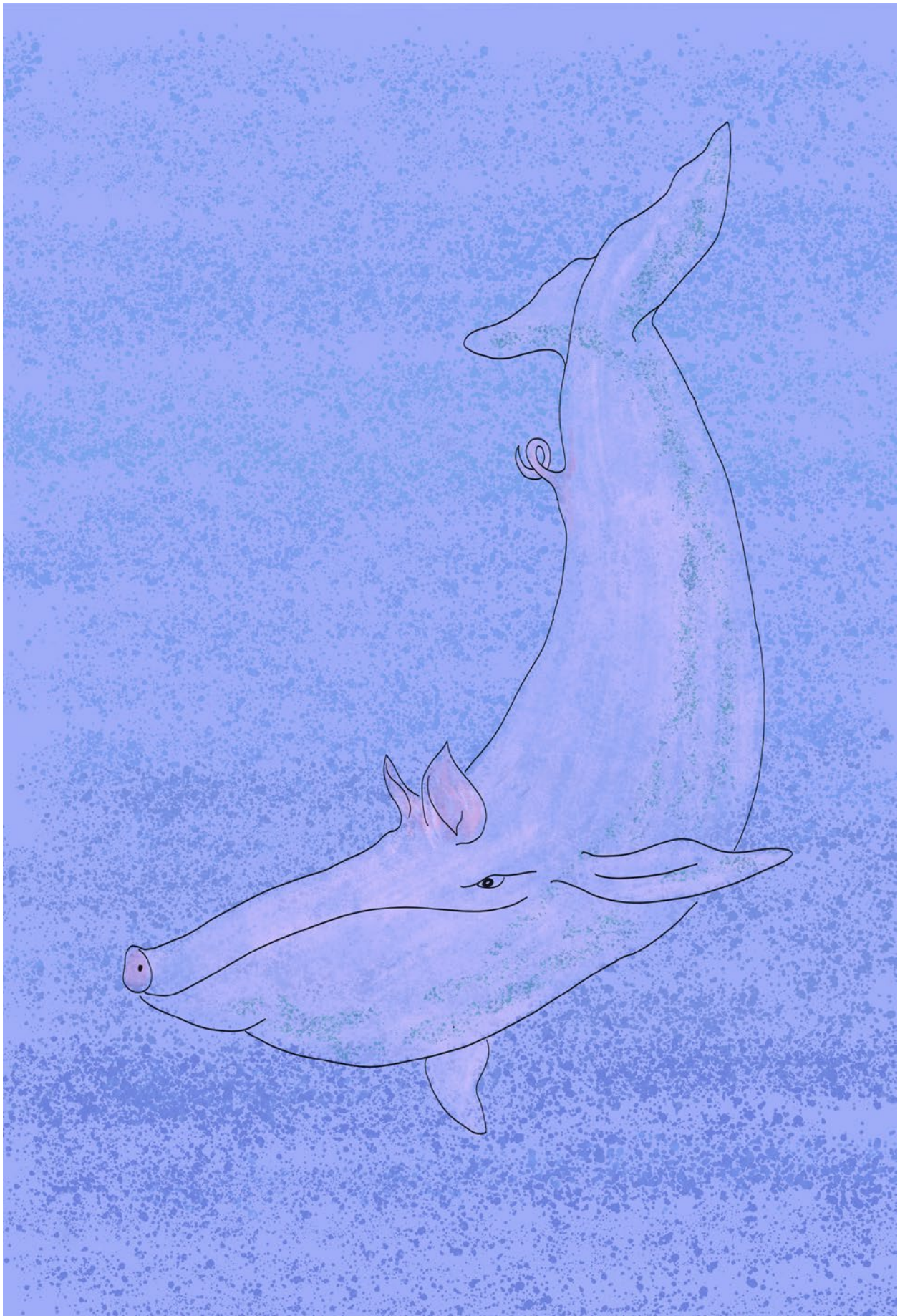
Wenn nun also das Antlitz des Mondes heute nicht mehr lupenrein leuchtet wie ein frisch gegossener Silberteller, sondern von dunklen Furchen durchzogen und zerkratzt wird, ist dann die Gier des Schweins daran schuld? Der Geiz des Baums? Oder am Ende gar die Erzählerin?

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 35.

sprach wurde. Wer die Schau betrat, traf im ersten Saal auf die Zeichnung eines großen, irgendwie sehr fremd anmutenden Walfisches. Auf der gegenüberliegenden Wand hing die Luftaufnahme eines völlig kahlen Inselchens, eines fahlen Fleckchens Erde im weiten Blau des Ozeans. Davor stand ein flaches Aquarium, in dem verschiedene Fische und Krebstiere zwischen Algen und Seeanemonen herum schwammen. Und auf der Oberfläche dieser maritimen Miniaturwelt trieb das Modell einer kleinen, mit Schweinefiguren besetzten Insel. Der Saalzettel klärte die Besucher über die Hintergründe der eigentümlichen Installation auf und fasste eine Legende zusammen, die spätestens 1850 erstmals in schriftlicher Form niedergelegt wurde.⁵

Im «Jahr des Feuerkäfers»⁶ geriet im Westen von Lemusa ein Schiff in einen Sturm, das lauter Schweine geladen hatte, die von Port-Louis nach Tivinis transportiert werden sollten. Die Winde brachten den Kahn vom Kurs ab, zerschmetterten seinen Mast und ließen ihn schließlich sinken. Die Mannschaft konnte sich mit einem Rettungsboot in Sicherheit bringen, die Schweine aber musste man ihrem Schicksal überlassen. Durch das große Loch, das der Bruch des Masts in den Rumpf gerissen hatte, wurden die Tiere aus dem Bauch des Schiffes ins offene Meer hinaus geschwemmt, wo sie mit verzweifelterm Quieken durch die Wellentäler trieben. Einige von ihnen wurden nach Stunden an die Gestade einer kleinen Insel gespült und schafften es mit letzter Kraft, soweit an Land zu kriechen, dass sie von der Brandung nicht wieder ins Meer hinaus gerissen werden konnten. Als sie bald darauf ein großer Hunger packte, mussten sie zu ihrem Entsetzen feststellen, dass sie auf einer gänzlich öden Insel gelandet waren, auf einem Eiland ohne jede Vegetation, die ihrem Appetit nicht das magerste Kraut, nicht den schüttersten Wurm zu bieten hatte. Verzweifelt liefen sie von Ufer zu Ufer, doch da war und war kein Futter zu finden. Da kam das klügste Schwein auf den Gedanken, mit der Nase den Sand in der Brandungszone aufzuwühlen, und fand alsbald ein verschrecktes Würmlein, das es sofort gierig in seinen Rachen sog. Die Schweine durchwühlten den Strand und fraßen alles, was sie finden konnten. Bald war da kein Lebewesen mehr zu finden, das sich hätte verzehren lassen. Also drangen die Schweine etwas weiter in den Ozean vor, hielten die Luft an, senkten den Kopf und wühlten den Boden unter Wasser auf. Tag um Tag wagten sich die Tiere in größere Tiefen vor, Woche um Woche wurden sie geschickter, schneller, kühner und begannen schließlich richtig zu tauchen.

Die neue, ganz auf das Jagen und Sammeln im Meer ausgerichtete Lebensweise hatte natürlich auch einen Einfluss auf ihre Körper, die kräftiger wurden und sich zu verformen begannen. Ihre Lungen wurden mit jedem Tauchgang weiter und auch ihr Kreislauf veränderte sich. Von Generation zu Generation wurden die Schweine größer, passten sich ihre Organe und Muskeln den neuen Verhältnissen an. Eines Tages waren die Tiere so zahlreich und so mächtig, dass die Insel zu klein für sie wurde. Also schwammen einige in die Weiten der Weltmeere hinaus, bald gefolgt von den anderen – denn Schweine



So stellte sich die Illustratorin Diane Dideau 2014 die Wal gewordenen Schweine vor. (Bild Musée de la marine)

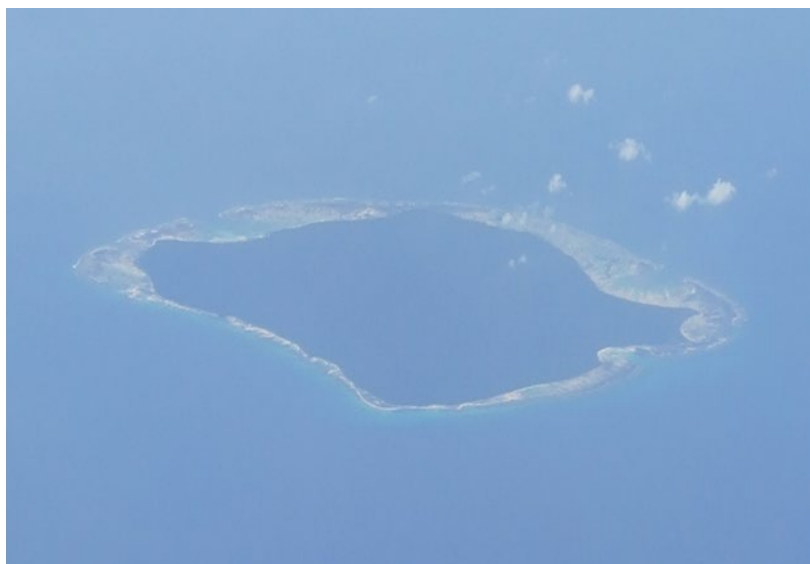
Metzgers Wort | Hansruedi Meier:
«Früher, in der Metzgerei meiner Eltern, haben wir die Lunge mit dem Kopf, der Leber und anderen Innereien in einem großen Kessel gekocht und dann zu Leberwurst verarbeitet. Heute wird die Lunge verbrannt. Sie wird nicht einmal für Tierfutter verwendet.»¹⁰

Metzgers Wort | Oskar Seugrem:
«Ich hatte eine Tante, sie hieß Viviane und ernährte sich praktisch von Schweinelunge. Je älter sie wurde, desto seltener kamen ihr andere Stücke auf den Teller. Sie war etwas schrullig und meine Mutter verstand sich gar nicht mit ihr. Ich aber mochte sie gerne und fast noch lieber mochte ich ihre umfangreiche Bibliothek, in der ich, obwohl ich noch kaum lesen konnte, immer wieder Aufregendes entdeckte.

Eines Tages fragte ich sie, warum sie denn immer nur die Lunge vom Schwein esse. Sie erklärte mir, dass sie deren Leichtigkeit schätze und hoffe, durch steten Konsum von so viel Luft schließlich fliegen zu können wie ein Ballon.» Als sie wenige Wochen später starb, glaubte ich tatsächlich eine Weile lang, sie sei einfach in den Himmel davon geschwebt. An Tante Viviane muss ich immer denken, wenn ich Schweinelunge koche oder zu Wurst verarbeite. Ich experimentiere gerne kulinarisch mit dem Organ, es ist mir sympathisch und ich mag sein ganz eigenes Parfum, das sich auch gegen komplexe Gewürze durchsetzen kann. Übrigens habe ich später dann alle Bücher meiner Tante geerbt.»¹¹

REZEPTE MIT LUNGE

- **Fo balèn (Lunge vom Schwein mit Wurzelgemüse, Zwiebel, Ingwer, Chili und Fischsauce)**



Luftaufnahme der Lil Kochon, gut hundert Pep westlich von Sentores.

ne sind, das wissen ihre Bauern und Züchter wohl, ausgesprochen neugierige Wesen.

Seither wandern die Tiere als Individuen oder in kleinen Gruppen frei durch die Ozeane. Laut Berichten von Seeleuten sollen sie groß wie Walfische sein und wie diese dann und wann aus dem Wasser springen, halb Schwein, halb Fisch.⁷ Auf Basis dieser Berichte zeichnete die Illustratorin Diane Dideau im Auftrag des Musée de la marine eine Art Blauwal mit Schnauze, Ohren und Schwänzchen eines Schweins: die *Porcbaleine*, wie das Museum dieses Wesen taufte.⁸ Das letzte dieser «Walschweine» will ein Fischer im Herbst 1914 vor der Côte Chimerik gesichtet haben.⁹

Manch meinen, die Tiere seien seither ausgestorben, Opfer einer submarinen Schweinepest. Andere glauben, sie hätten sich weiter an das Leben im Meer angepasst und bewegten sich heute durch größere Tiefen oder schwer zugängliche Wasser.

Vor der Küste von Lemusa, gut hundert Pep westlich von Sentores, liegt tatsächlich eine rund einen Pep lange, völlig kahle und gänzlich unbewohnte Insel, die das Musée de la marine in seiner Ausstellung als einen Ort beschrieb, «wo sich die mystische Transformation der Schweine zugetragen haben könnte.» Seit der Ausstellung wird die bis dahin namenlose Insel auf jeden Fall Lil Kochon genannt, «Insel der Schweine».

¹ Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictionnaires liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 71.

² *Avez-vous des poumons de cochon? Un sondage en collaboration avec le Musée de la marine*. In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 20. September 2014. S. 16.

³ Bice Lappi: *Beaucoup le disent – peu savent pourquoi*. In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 27. September 2014. S. 15.

⁴ Die *Gazette de Port-Louis* ist seit 2007 Medienpartnerin des Musée de la marine und ihre Leser haben an bestimmten Tagen freien Zutritt zu den Ausstellungen.

⁵ *L'île des cochons*. In: Line-Mine Courroux: *La trace de l'escargot. Contes et légendes de Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2019 [3., 1. 1850]. 75–78. Jean-Marc Poutine hat in den Archives nationales verschiedene Dokumente gefunden, die sich zu der von Courroux wiedergegebenen Legende in Beziehung setzen lassen. Er nimmt an, dass sich die Autorin auf eine ältere Quelle bezieht, die nicht mehr aufzufinden ist. Jean-Marc Poutine: *L'île des cochons – une légende amplement répandue au 19^{ème} siècle*. In: *Revue historique*. Nr. 80. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2013. S. 75–80.

⁶ Es ist völlig unklar, was Courroux mit dem

«Jahr des Feuerkäfers» meint. Poutine situiert die Legende grob im 17. oder 18. Jahrhundert. Poutine: *Op. cit.* S. 76.

⁷ Einige dieser Berichte werden resümiert und zitiert bei Poutine: *Op. cit.* S. 75–80.

⁸ Das Motiv war so beliebt bei den Besucherinnen und Besuchern, dass das Museum sogar T-Shirts anfertigen ließ und mit großem Erfolg im Museumsshop verkaufte.

⁹ Poutine: *Op. cit.* S. 80.

¹⁰ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im Januar 2020.

¹¹ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.