



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

OHR VOM SCHWEIN OREY

Wünscht man auf Lemusa jemandem Glück, fasst man dafür einem Schwein an die Ohren

Auch auf Lemusa kennt man Redewendungen wie «Je me serre les pouces pour toi!» oder «Je te tiens les pouces!», also «Ich drücke dir die Daumen!» Will man aber jemandem wirklich von ganzem Herzen Glück wünschen, dann sagt man «Ji manye pa ti orey di kochon» oder auf Französisch «Je vais tenir un cochon par les oreilles pour toi», also «Ich halte ein Schwein bei den Ohren für dich.»¹

Im Unterschied zu vielen anderen Sprichwörtern der Insel, deren Ursprung so tief in der Vergangenheit liegt, dass man bei der Erklärung auf mehr oder weniger wilde Hypothesen angewiesen ist, wissen wir bei dieser Redewendung ganz genau, wie sie entstanden ist.²

Der Sirk Cabiria, benannt nach der italienischen Feuerschluckerin und Schlangenfrau Cabiria Macista, ist sicher der älteste, heute noch aktive Wanderzirkus der Insel und kann auf eine mehr als zweihundertjährige Geschichte zurückblicken. In den 1920er Jahren gehörte auch ein tanzendes Schwein zu den Attraktionen. Es hieß Etnina und war ein junges Weibchen, «ebenso feurig wie klug»³. Kaum spielte ihr Dompteur, ein Musikant namens Augusto Pastrone, eine bestimmte Melodie auf seinem kleinen Harmonium, stellte sich das Tier auf

Das Ohr eines Schweins ist meist keine 100 g schwer. Es muss vor Verwendung von allen Haaren befreit und ausgiebig gewaschen werden. Gelegentlich weist das Organ Verletzungen auf, die man je nach Beschaffenheit herausschneiden muss – manchmal steckt auch noch eine farbige Kennmarke drin. Das Ohr besteht aus Haut, einer knorpeligen Schicht und stark gelatinehaltigem Gewebe. Die Ohren werden in der Regel zunächst gesotten, wobei sie viel Kollagen an Kochflüssigkeit abgeben. Die Garzeit beträgt je nach Gusto und weiterer Verwendung etwa ein bis zwei Stunden. Nach einer Stunde ist der Knorpel noch sehr knackig, nach zwei Stunden ziemlich weich. Die gekochten Ohren können aufgeschnitten als Salat gegessen, mit weiteren Zutaten geschmort oder paniert und gebraten werden.

DANSE, ETNINA, DANSE!

Es war eine bestimmte, höchstwahrscheinlich von Augusto Pastrone komponierte Melodie, die das Schwein Etnina zum Tanzen brachte. Die Noten haben sich erhalten⁵, auf einer Melodica klingt das Liedchen so: <https://vimeo.com/380688801>

In den 1920er Jahren dichtete Pastrone auch einen Text dazu. So konnten die Zuschauer mitsingen, was das musikalische Tier sicher zusätzlich anfeuerte.

*Bouges vite tes pattes
Secoue bien ta tête
Comme tes oreilles
te disent de le faire*

*Ça rend heureux
C'est un tube digestif
Tu portes bonheur
Tu portes bonheur*

*Ça pète le feu
C'est un plat lemusif
Tu portes bonheur
On mange ton cœur*

Metzgers Wort | Hansruedi Meier:
«Ohren werden in der Metzgerei heute nicht mehr angeboten. Sie werden höchstens ab und zu getrocknet und als Hundefutter verkauft.

Ich erinnere mich aber noch gut und gerne an die Zeit in der elterlichen Metzgerei. Da wurden Ohren zusammen mit ganzen Unterkiefern, Schnörli, Schwänzli und Vorderschenkelstücken im Gnagikessel während Stunden weich gekocht und dann für 50 Rappen das Stück verkauft. Die weich gegarten Ohren wurden mit einem Bürli [einem luftigen Brötchen aus Weißmehl] verspeist und dazu hat man gerne Bier getrunken.

Auch im Erbsenmus, so wie es meine Mutter kochte, waren Ohren immer mit dabei. Durch die Gelatine der Organe bekamen das Mus oder die Suppe eine schöne Bindung. Wir haben als Kinder gerne die weichen Schichten von den festeren, knorpeligen Partien abgeknabbert.»⁶

die Hinterstelzen und begann «heiter und taktvoll» zu tanzen, wie es in einer zeitgenössischen Quelle voller Bewunderung heißt.⁴ Das Schweinetänzchen erfreute nicht nur die Kinder, auch die Erwachsenen konnten nicht genug davon bekommen. Und da es damals üblich war, besonders gelungene Vorstellungen dadurch zu honorieren, dass man Münzen in die Arena warf, trugen Augusto und seine Etnina auch wesentlich zum Wohlergehen des Zirkus bei.

Pastrone dichtete auch einen Text zu seiner Melodie, was es dem Publikum ermöglichte, lautstark mitzusingen und das Schwein so zusätzlich anzufeuern (siehe *Tanz, Etnina, tanz!*). Der kleine Liedtext dürfte seinen Teil dazu beigetragen haben, dass die Leute irgendwann anfangen, Etnina nach der Vorstellung kurz an die Ohren zu fassen – überzeugt, dass eine Berührung mit den Löffeln, die das Tier ja in der Tat auch mit zum Tanzen brachten, zweifellos auch Glück bringen müsse. Pastrone war es recht und sicher steckte er dann und wann einen Extraobolus für die kleine Zusatzleistung ein.

Die Schweinenummer war während Jahren ein anhaltender Erfolg – und es hätte wohl auch noch lange so weitergehen können. Doch eines Tages verfiel Pastrone auf die Idee, seine Etnina einem Eber zuzuführen. Was sein Plan war, lässt sich leicht erraten: Er hoffte, dass die Nachkommenschaft das musikalische Talent der Mutter erben würden – und malte sich eine ganze Arena voller tanzender Schweine aus. Vielleicht plante er auch, einzelne der musikalischen Nachkommen an einen anderen Zirkus zu verkaufen. Ob Pastrone versucht hat, einen ebenfalls musikalisch wirkenden Eber für die Begattung seiner Etnina zu finden, ist leider nicht bekannt. Auf jeden Fall muss es sich bei dem auserwählten *Verrat* (wie der Eber auf Französisch heißt) um ein ziemlich dumpfes Tier gehandelt haben, denn Etnina gebar fünf kleine Schweine, die sich völlig unmusikalisch benahmen und weder mit Melodien, noch mit Futteranreizen oder Peitschenhieben zu bewegen waren, etwas auch nur annähernd Tanzähnliches aufzuführen. Ein harter Schlag für Pastrone. Doch damit nicht genug: Auch Etnina schien mit der Geburt ihrer Kinder jede Lust am Tanzen verloren zu haben. Pastrone verbrachte Tage und Nächte damit, sie wieder zum Tanzen zu bringen – aber auch da halfen weder Zuckerbrot noch Peitsche.

Eines Nachts wurden die Artisten des Zirkus Cabiria von einem schrillen Quieken aus dem Schlaf gerissen. Sie liefen aus ihren Wagen, hinüber zum Übungszelt, in dem Pastrone die ganzen Nächte seit der fatalen Geburt durchgearbeitet hatte. Und da hing sie, Etnina, kopfüber von einer Trapezstange, mit aufgeschnittener Kehle und weit geöffnetem Mund. Nach dem ersten Schock, der alle starr um die letzten Zuckungen ihrer Kollegin herumstehen ließ, war jemand geistesgegenwärtig genug, ins nächste Dorf zu eilen und einen Metzger aus den Federn zu klingeln. Schließlich waren das eher magere Jahre damals, war die Wirtschaftskrise von 1929 auch auf Lemusa noch nicht überwunden. Der Metzger tat seine Arbeit und so verwandelte sich die tanzende Etnina in einen Haufen lachender Blutwürste, Leberterrinen und Schinken. Die Delikatessen waren schnell verzehrt, der letzte Würstzipfel bald in einem hungrigen Artistenmaul



In den Jahren 1928/29 war die tanzende Etnina offenbar ein solcher Hit, dass der Zirkus für sie sogar ein eigenes Plakat gestalten ließ – ein Exemplar hat sich in den Archives Nationales erhalten.



Dieses Schwein im Musée archéologique stammt aus der römischen Kaiserzeit und hört auf den Spitznamen Etnina.

Metzgers Wort | Oskar Seugrem:
 «Das Ohr ist von einer delikaten Janusgesichtigkeit. Einerseits ist es ganz weich, ergibt es sich seidig und warm in den Mund. Andererseits ist es im Kern immer ein wenig zäh und widerständig, kreuzt es die Klingen mit unseren Zähnen. Neckisch. Ich koche es meist nur so lange, dass der Knorpel noch richtig Biss hat, dann schneide ich es in feine Streifen und esse es kalt mit Olivenöl und Zitronensaft als Salat. An einem heißen Sommerabend ist das ein Flamenco für meinen Gaumen.»⁷

REZEPT MIT OHR

- **Terrine Etnina (Würzige Terrine aus Ohren vom Schwein, Sesamöl-Soja-Schwarzessig-Koriander-Dressing)**

verschwunden – und so blieb von Etnina schließlich nur noch die Redewendung übrig, mit der man sich auf Lemusa bis zum heutigen Tag Glück wünscht: «Je vais tenir un cochon par les oreilles pour toi!»

Viele Lemusen dürften nicht um den Ursprung des Sprichwortes wissen, einigen aber ist die Geschichte vom tanzenden Schwein wohl auch heute noch durchaus vertraut. 1980 kam das Musée archéologique in den Besitz einer Marmorskulptur aus der römischen Kaiserzeit. Sie stellt eine Muttersau mit vier Ferkeln dar, die um einen Platz an ihren Zitzen kämpfen. Es dauerte nicht lange und das Publikum hatte die steinerne Sau auf den Namen Etnina getauft, der ihr bis heute geblieben ist.

Augusto Pastrone übrigens verließ den Zirkus und wurde sesshaft. Er erstand einen heruntergekommenen Gebäudekomplex in der Hauptstadt Port-Louis (siehe *Musée des épices et aromates*) und richtete darin eine kleine Fabrik ein, die zur Hauptsache Salami und andere Würste, aber auch Pâtés und Terrinen herstellte und auf der ganzen Insel bis in die 1970er Jahre hinein sehr gut verkaufte. Woher er die Mittel für ein solches Unternehmen hatte, ist nicht bekannt, doch der Mann hatte ganz offenbar seine Geheimnisse. Der Slogan, mit dem er seine Salamis bewarb, lautete übrigens: «Etnina – dansez avec!»

¹ Einige weitere Versionen des Sprichwortes versammelt Titiane Hume: *Pale cochon. Proverbes et dictions liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 113.

² Die ausführlichste Darstellung der Geschichte findet sich bei Anaïs Hix, auf deren Spuren wir uns in den folgenden Abschnitten bewegen.

Anaïs Hix. *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 85–88.

³ So schreibt Deon Godet, ohne indes zu verraten, wie er zu diesem Urteil gekommen ist. Deon Godet: *Die Sprache des Fleisches*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2014 [2. stark

erweiterte Auflage, 1. 2012]. S. 14.

⁴ Zitat nach Hix: *Op. cit.* S. 87.

⁵ Wiedergegeben bei Hix: *Op. cit.* S. 86.

⁶ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im Dezember 2019

⁷ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.