



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

ZUNGE VOM SCHWEIN DINGU

Die Zunge vom Schwein steht auf Lemusa für eine direkte und ehrliche Ausdrucksweise

Wenn jemand um den heißen Brei herumredet, dann sagt man auf Lemusa schnell einmal: «Ti vè byen pale kochon, si ti plase!» Sinngemäß auf Deutsch übersetzt: «Würdest du bitte Klartext sprechen!» Wenn jemand umgekehrt geradeaus sagt, was er oder sie denkt, dann heißt es oft auf Lemsuisch oder Französisch «El a on veru dingü dé kochon!», «Elle a une vraie langue de kochon!» also auf Deutsch: «Sie hat eine echte Schweinezunge!»¹

Die Zunge des Schweins ist auf der Insel seit Alters ein Symbol für eine aufrichtige und gradlinige Ausdrucksweise. Wobei *Dingü* natürlich, wie im Französischen (und teilweise ja auch im Deutschen), gleichzeitig «Zunge» und «Sprache» bedeutet.

Woher die Idee der aufrechten Zunge kommt, ist ungewiss. Titiane Hume meint, sie gehe auf einen in ländlichen Gegenden früher verbreitete Vorstellung zurück, dass die Stimme des Schweins stets Wahrheit und guten Rat verkünde und weist auf die Vielzahl alter Märchen hin, in denen die Menschen den Rat von Schweinen suchen.² Tatsächlich fällt auf, dass Schweine in vielen Geschichten der Insel als «intelligente und besonnene Wesen» erscheinen, die dem Menschen in mancher

Die Zunge vom Schwein wiegt in der Regel etwa 150 g und hat eine dunkel rosarote Farbe. Sie wird oft gepökelt, bereits gekocht oder geräuchert angeboten. Roh muss sie zuerst relativ lange im Sud gegart und dann von der ledrig-dicken Haut befreit werden, die sie umgibt. Am besten gelingt das Schälen, wenn man die Zunge im Sud abkühlen lässt bis sie nur noch lauwarm (aber noch nicht kalt) ist. Mit etwas Glück lässt sich die Haut in wenigen Stücken abziehen, oft ist aber eine ziemliche Bastelei. Gekochte Zunge ist sehr zart und feucht. Sie hat ein einzigartiges, liebliches Aroma, das sich mit keinem anderen Stück des Tiers vergleichen lässt. Gekochte Zunge kann kalt aufgeschnitten, gegrillt oder auch geschmort werden, wobei oft auch etwas Kochsud zum Einsatz kommt.

Metzgers Wort | Hansruedi Meier:
«Die Zunge vom Schwein hat eine sehr feine Haut, nicht zu vergleichen mit der Zunge von Kalb oder Rind. Schweinezunge lässt sich nach dem Überbrühen leicht durch Schaben entfernen. In unserer Metzgerei haben wir eine spezielle Maschine dafür. Schweinszunge ist aber heute nur noch als Zungenwurst im Angebot.»⁷

Metzgers Wort | Oskar Seugrem:
«Dass die Zunge vom Schwein eine gesunde Nahrung ist, wussten schon die Alten: «Reddit lingua bonum nutrimentum medicinae», heisst es im *Regimen Sanitatis Salernitanum*, einer mittelalterlichen Gesundheitslehre: «Die Zunge gibt ebenso eine feine Nahrung ab wie eine gute Medizin.» Mir schmeckt sie leicht warm am besten, ohne jede Zutat, denn so kommt ihr festliches, jugendliches, den Gaumen in Triolen umspielendes Aroma am klarsten zur Geltung. Schweinszunge ist aber auch ein großartiger Spielpartner von Aromata aller Art wie Zitrone, Senf, Oliven, Kräutern oder auch trockenen Gewürzen und Wein. Deshalb entwickelt sie sich auch im Schmortopf zu einem Gericht von königlicher Größe.»⁸

REZEPTE MIT ZUNGE

- **Saeldingu (Zunge vom Schwein mit Zitrone auf schwarzem Tintenfisch-Reis)**



Mal lässt sich die Haut ganz leicht von der Zunge ziehen oder schaben, mal muss man sie richtig wegschneiden. (Pressy-sous-Dondin, 4/2016, Bild Caroline Kesser)



Beziehung ein Vorbild sein müssten.»³ In *Das kluge Schwein*, einer Geschichte aus Granchan (siehe dort), avanciert das Tier sogar zum Berater eines Königs – nicht zu seinem Glück allerdings.

Anaïs Hix hat zwar keine Erklärung dafür, warum der Schweinemund Wahrheit kundtut, weist jedoch auf einen Passus in den *Miscellanea inusitata* hin, wo ein Verfasser namens Fagotus schreibt: «Illa nocte stellae septem fabricantur lingua sueris. Signum maximum veritatis est.» («In jener Nacht formen sieben Sterne die Zunge eines Schweins. Das ist das höchste Zeichen der Wahrheit.»⁴

Leider wissen wir nicht, was für eine besondere Nacht der Autor mit «illa nocte» meint, noch wissen wir, welche sieben Sterne einst das Zeichen der Wahrheit formten.⁵ Allerdings existiert das Sternzeichen Schweinezunge wenigstens in einem Gericht, das Zoë Hix, die Schwester der Autorin, in ihrem Restaurant anbietet (siehe *Saeldingu*).

Im Ratssaal des Hôtel de Ville (siehe dort) gab es früher eine hölzerne, farbig bemalte Trommel in der Form einer großen Schweinezunge. Wenn einer der Parlamentarier oder ein Stadtrat sich in seiner Rede verlor, dann pflegten der Präsident oder der Bürgermeister mit einem Hammer auf diese Zunge zu schlagen und den Schwätzer zurecht zu weisen: «Monsieur, veuillez parler cochon s'il vous plaît!» Natürlich kam es auch vor, dass sich weibliche Ratsmitglieder in ihren Argumenten verhedderten. Dann pflegte der Vorsitzende zu sagen: «Madame, je vous prie de retrouver votre langue de cochon!»⁶ Die Zunge des Schweins wird im Ratssaal auch heute noch angerufen, die hölzerne Trommel aber wurde in der Nacht vom 31. Januar 2016 gestohlen und ist seither nicht wieder aufgetaucht.

¹ Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictionnaires liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 28.

² Hume: *Op. cit.* S. 28f.

³ Deon Godet: *Die Sprache des Fleisches*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2014 [2. stark erweiterte Auflage, I. 2012]. S. 8.

⁴ Anaïs Hix. *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets,*

Convictions – un ABCdaire du porc. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 163. Jacob Schychs (Hrsg.): *Miscellanea inusitata de Mundo, Coelo et Terra*. Santa Lemusa: Typis Davidis Neri, 1679. S. 164.

⁵ «Sollte ihr Auge am Himmel das Zeichen Schweinezunge entdecken, dann rufen Sie mich unverzüglich an. Es wird ihr Schaden nicht sein!» wendet sich Hix am Ende des

Zungen-Artikels direkt an den Leser.

⁶ Louise Vetou: Port-Louis. *Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAN (Publications des Archives nationales), 2016. S. 218.

⁷ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im April 2020.

⁸ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.