

Cheffre und Pelslek



Lèt tlingiak
Ritilla lactans

Wie weit dieses wenig bewohnte Departement im Nordosten vom Alltag auf der Insel entfernt ist, drückt sich schon in seinem Namen aus: Das lemuische Wort *pelslek* bedeutet nichts anderes als «das Entfernte» oder «die Fremde». Der Hauptort Cheffre strengt sich in keiner Weise an, seinem Ruf als abgelegenste Ortschaft der Insel entgegenzutreten. Im Gegenteil: Manchmal hat man das Gefühl, die Cheffrek hielten die Zufahrtsstraße absichtlich in einem lausigen Zustand. Wer sich trotzdem bis in das Dorf vorkämpft, wird aber in der Regel freundlich empfangen. Spektakulär ist die Nordostspitze der Insel, die *Pointe des Châteaux*.

Cheffre ORTSCHAFT

Ein Dorf mit seichem Hafen und archaischen Traditionen, die andernorts verboten wären.

Leuchtluft ANSICHT

Auf der Fahrt nach Cheffre hat Samuel Q. Herzog in der Uikaspa, dem Wald der Ratten eine Reifenpanne.

Falsche Fee LEGENDE

Jana Godet schildert, wie die Sarapinse, die seltsame Ratte der Uikaspa, zu ihrer Gestalt gekommen ist.

Karab tortel an iutolak REZEPT

Frische Taschenkrebse in einem Sud mit Gewürzen, Gemüse und Wein auf den Punkt gegart.

Pointe des Châteaux KURIUSTLEK

Am berühmten Kap im Norwesten der Insel tanzen Wind und Wellen, Enten und Geister.

Unverbesserlich ANSICHT

Es gibt gute Gründe, warum Samuel Q. Herzog die glückbringenden Geister vom Kap nicht sehen will.

Peri REZEPT

Rosa gebratene Entenbrust mit Entenfett-Zwiebel-Risotto und Grieben.

Höhere Mathematik LEGENDE

Jana Godet erzählt von den Nöten einer überforderten Entenmutter – und gutem Rat, der teuer wird.



Region (*randa*): Est (*lévan*), Bidonnais
 Departement (*semsal*): Pelslek
 Postleitzahl: LM-0202
 Telefonvorwahl: +69 (0)2
 Höhe (Hafen von Cheffre): 12 m ü. M.
 Einwohner: 104 im ganzen Gebiet (Mai 2011)



Cheffre

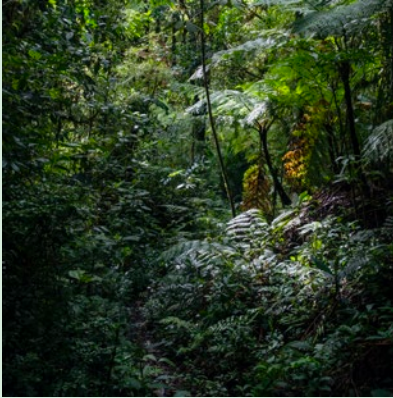
Ein Dorf mit seichtem Hafen und archaischen Traditionen

«Man sieht Cheffre erst, wenn man es ganz durchquert hat», schreibt Mae Deker in ihrem neuen Reiseführer der Insel (Port-Louis, 2022, S. 156). Tatsächlich gibt sich das abgelegene Dorf an der Nordküste dem Auge nicht so schnell zu erkennen. Von der kleinen Straße aus, die von der N2 zur Pointe des Châteaux führt, zweigt nach gut zehn Pep ein nur teilweise geteilter Weg in westliche Richtung ab. Man fährt

Die hölzernen Balkone über dem Hafen von Cheffre erinnern an Häuser am Bosphorus.

Leuchtluft

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Uikaspa, Forêt des Rats über Cheffre.

Ich habe keine Lust, jetzt auszu- steigen, das Werkzeug zu suchen, das Reserverad, das vielleicht gar nicht aufgepumpt ist. Es gibt in dieser Gegend Wölfe und Bären und Ungeheuer. Auch wenn man nicht daran glaubt, dass sich hier eine kakisüchtige Riesenkrake durchs Unterholz kringelt, irgend- etwas kriecht ganz bestimmt um- her. Und es hat mich sicher längst erblickt, gerochen, gehört, mei- ne Wärme registriert oder meine

Angst. Wahrscheinlich läuft ihm schon das Wasser im Schlund zusammen, zittern ihm Zähne und Zunge vor Gier.

Dass ich ausgerechnet auf dem Weg nach Cheffre ein Reifenpanne habe, ist kein Zufall. Die Straße ist in einem lausigen Zustand, überall schlagen Wurzeln aus dem Grund und drücken Steine und Teerschicht so nach oben, dass sie als scharfe Kanten aus dem Boden ragen. Man fährt wie auf Messern. Es regnet leicht, die Windschutzscheibe beschlägt sich, ich öffne das Seitenfenster. Wie ruhig es ist in dem Wald. Fast glaube ich zu hören, wie die Tropfen von Ast zu Ast fallen und schließlich im Bodenkraut zer- knistern. Eigentlich müsste es dunkler sein, denn es ist spät. Aber es kommt mir vor, als halte sich in dem Wald ein seltsam milchiges Licht, wie von un- sichtbaren Lampen. Kann es sein, dass die Luft hier leuchtet? Reibt sich da ein Nebel in eine helle Aufregung hinein? Oder gelten hier andere Gesetze?

Es riecht nach Frischkäse, nach Molke. Ist das die salzige Luft von der Küste, die durchs Unterholz zieht? Ich bekomme Appetit. Und jetzt fröstelt mich leicht. Vermutlich wird keine Waldfee auftauchen, die mir das Rad wechselt. Es bleibt mir also nichts anderes übrig: Ich muss raus.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 39.

länger durch einen dichten Wald, die Uikaspa, zeitweise in Schrittempo, denn die Wurzeln der Bäume haben überall Löcher in die Trasse geschlagen. Dann führt die Straße in einer scharfen Kurve aus dem Wald hinaus und fällt so steil zur Küste hin ab, dass man sich fast auf einer Art Schanze wähnt. Kurze Zeit später tauchen wie aus dem Nichts niedrige Steinhäuser auf, die stark verwittert und seltsam unbewohnt wirken, dann erreicht man einen kleinen Parkplatz. Von hier aus geht es nur noch zu Fuß weiter, über Treppen und durch Gassen gelangt man zum kleinen Hafen von Cheffre, dreht sich um und sieht ein nahezu vertikales Dorf, das scheinbar von der Hand eines Riesen in eine weite Felsspalte hinein gedrückt wurde.

Der Hafen ist gut befestigt, hohe Mauern aus massiven Steinbrocken halten die Brandung auch bei stürmischer See ab. Allerdings ist das Becken so flach, dass es nur von ganz kleinen Booten angelaufen werden kann. Laut den Cheffrek, wie die Bewohnerinnen und Bewohner des Dorfes heißen, kann der Port aus geologischen Gründen nicht tiefer angehoben werden. Andere behaupten indes, man wolle schlicht keine größeren Schiffe in den Hafen lassen und Sorge so dafür, dass Besucherinnen und Besucher den mühsamen Landweg nehmen müssen – und folglich auch nur selten ins Dorf gelangen.

Die meisten Häuser von Cheffre stammen aus dem 19. Jahrhundert. Die Mauern sind aus Stein und die Dächer mit einem lokalen Schiefer gedeckt. Eine Besonderheit sind die hölzernen Terrassen vor den Fassaden, die an die alten Häuser von Üsküdar auf der orientalischen Seite des Bosporus erinnern. Tatsächlich besteht die Möglichkeit, dass einige der frühen Siedler hier türkische Wurzeln hatten. Petillèt jedenfalls, das Lieblingsgetränk der Cheffrek, erinnert stark an das türkische Nationalgetränk Airan, eine Mischung aus Joghurt, Wasser und etwas Salz.

Traditionell wird Petillèt (von lemusisch *petil* und *lèt*, also «kleine Milch») aus den Früchten von *Lèt tlingiak* (wörtlich «Heuschreckenmilch») gewonnen. *Ritilla lactans* ist eine stattliche, oft deutlich mehr als einen Meter hoch wachsende Pflanze, fast ein kleiner Baum. Sie entwickelt dicke Blätter, die in alle Richtungen ausgreifen und ihr das Aussehen einer Palme geben. Die länglichen glockenförmigen Blüten fallen durch eine Art Zunge mit sechs rundlichen Verdickungen auf, die aus



dem Kelch hängt. Zur Reife bilden sich im Innern der nahezu durchsichtigen Blüten weiße Scheinfrüchte aus. Sie sind mit einer milchigen Substanz gefüllt, die vor allem bei Heuschrecken sehr beliebt ist. Lèt tlingiak wächst nur in der Uikaspa, den Wäldern über der Küste südlich von Cheffre und wird auch nur hier kulinarisch genutzt. Samson Godet schreibt in seinem *Lemusa Lexikon* (Port-Louis, 2008, S. 652), die Cheffrek hätten Petillèt ursprünglich aus der vergorenen Milch von Schafen hergestellt. Eines Tages aber hätten Wölfe sämtliche Tiere des Dorfes gerissen. In der Folge erst seien die Leute dazu übergegangen, ihr heiß geliebtes Erfrischungsgetränk aus der «Heuschreckenmilch» herzustellen. Und seien dann dabei geblieben.

Die Cheffrek haben sich ganz darauf spezialisiert, vor der Küste mit Hilfe von Korbfallen Taschenkrebse (*Karap tortel*) zu fangen. Andere Formen der Fischerei betreiben sie nicht. Einen großen Teil ihres Fangs verzehren sie selbst, selten nur gelangen einige Tiere auf die Märkte der Hauptstadt. Ein Restaurant, in dem man die Krabben kosten könnte, gibt es in Cheffre nicht. Fabienne Sartre aber, die Tochter eines Fischerpaares, bereitet für Gäste gegen ein Entgelt Krabben zu, die vor Ort in ihrer Küche verzehrt oder mitgenommen werden können.

Die Gemeinde hat sich durch die Zeiten hindurch eine große Autonomie bewahrt und pflegt heute noch so manche Eigenheit, die in anderen Gegenden längst verboten wäre. Dazu gehört auch die Tradition, bei Streitfällen durch das Los eine Richterin unter allen wenigstens fünfzehnjährigen Frauen des Dorfes zu wählen. Die so Bestimmte setzt sich auf einen hohen schwarzen Stuhl im sogenannten Richthaus und bekommt eine reife Kaki in die linke Hand, die sie während der ganzen Verhandlung halten muss. Diese ungewöhnliche Maßnahme erfüllt einen dreifachen Zweck. Erstens verrät die Kaki, ob die Richterin so ruhig und gelassen ist, wie es ihr Amt verlangt – steigt Wut in ihr hoch, wird die Spannung ihrer Finger die empfindliche Frucht zum Platzen bringen. Zweitens soll die Kaki sie daran erinnern, dass sie es nicht nur mit «Fällen», sondern auch mit Menschen zu tun hat, die eine dünne und halbdurchsichtige Haut haben und folglich schneller zu verletzen sind als man glaubt. Drittens schließlich gilt die Kaki den Cheffrek als Frucht des Scharout, eines Gottes in Gestalt einer Krake, der nachts durch die Wälder kriecht und



Diese Gasse führt unverkennbar zu den Krabben in der Küche von Fabienne Sartre.

sich am liebsten von diesen süßen Früchten ernährt. Das Eigentümlich daran ist, dass in der Gegend von Cheffre gar keine Kakis wachsen. Wenn das Gericht tagt, dann besorgen sich die Leute eine Frucht aus Bouden oder aus der Hauptstadt. Und wovon ernährt sich dann der Scharout? Laut den Cheffrek gibt es sehrwohl Kakibäume in der Gegend, sehr viele sogar, mit unverschämt süßen Früchten. Doch nur der Scharout könne sie sehen und finden. Die Menschen hätten sich lange zu sehr an den Früchten vergriffen, die Bäume hätten sich deshalb eines Tages für sie unsichtbar gemacht.

Eigentümlich ist auch der Name der Gemeinde, der laut Mae Deker (S. 157) auf einen deutschen Dichter namens Schäfer zurückzuführen ist, der hier seinen Lebensabend verbracht und die Schönheit der Gegend lyrisch besungen haben soll. Von seinem Werk hat sich leider nur ein Fragment erhalten, das im Gemeindehaus hängt, eingestickt mit goldenem Faden in ein azurblaues Tuch: «Wenn ich eine Krabbe wäre, dann würde ich's dem Fischer hymnisch danken, dass aus dem öden Schlamm er mich erlöst, um mir den Himmel zu zeigen – denn wer Schönheit versteht, der

verlangt kein langes Leben.» Worte voller Weisheit, zweifellos. Schäfer selbst soll allerdings weit über hundert Jahre alt geworden sein.

Von Cheffre aus führt ein Wanderweg quer durch die Uikaspa nach Süden, bis zur N3 etwas östlich von Babat. Der Weg heißt nicht von Ungefähr Smin Dübne («dunkler Pfad»), denn der Wald ist in dieser Gegend der Insel besonders dicht. Laut Mae Deker kann der Weg derzeit nicht empfohlen werden: «Auf den ersten Pep erkennt man noch relativ gut, wo es durchgeht, dann aber werden die Spuren immer undeutlicher und bald braucht man eine Machete, um weiterzukommen», schreibt sie und fügt an, die Gemeinde Cheffre habe auf Anfrage versprochen, den Pfad «demnächst zu pflegen».

In der Uikaspa (von *uida*, «Wald» und *kaspa*, «Ratte») leben zahlreiche Nager. Eine Besonderheit ist *Rattus forceps*, eine Ratte mit einem apfelförmigen Körper und zangenartigen Beinchen, die auf Bäumen lebt, von den Cheffrek *sparapinse* genannt wird und – in der Darstellung der Société pour les êtres lémusiens – das Wappentier des Bidonnais darstellt. Um diese Ratte geht es zweifellos auch in Jana Godets Legende von der *Falschen Fee*.



Auf den ersten Pep ist der Smin dübne noch zu erkennen, dann aber verschwindet er immer mehr.

Falsche Fee

An einem regnerischen Nachmittag brachte ein Zauberer in der Gegend von Carbelotte aus lauter Langeweile einem Apfel das Sprechen bei. «Ich danke dir, oh grosser Mann», sagte da das Obst, «endlich werde ich befreit, denn ich bin eigentlich kein Apfel, sondern eine wunderschöne Fee, die vor vielen tausend Jahren von einer bösen Hexe verwandelt wurde. Küsst mich drei Mal auf meine Blütenseite und ich werde meine alte Gestalt annehmen.» Der Zauberer tat, worum der Apfel ihn gebeten hatte, doch die Frucht verwandelte sich nicht in eine Fee, sondern in eine Ratte, denn das war sie früher in Wirklichkeit gewesen. Enttäuscht und wütend über die dreiste Lüge des Nagers, wollte der Mann seinen Zauber wieder rückgängig machen. Doch die Ratte sprang so schnell davon, dass seine Verwünschung sie nur noch halb erreichte.

Das Tierchen floh nach Norden, bis es an eine Küste gelangte. Seither lebt im Wald bei Cheffre eine Ratte mit einem Körper, der so rund wie ein Apfel ist. Sie hat Beinchen wie kleine Zangen, mit denen sie sich an den Ästen festhalten kann, denn wie ein Obst ist sie dazu verdammt, auf den Bäumen zu leben.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 95.



Zeichnung von Ida Versmer. KASPA ist ein lemuisches Wort für «Ratte», AVAL bedeutet «Apfel».



Gibt man dem Kochwasser etwas Gemüse, Wein und Gewürze bei, kann man das Krebsfleisch leicht parfümieren. Den Eigengeschmack übertönt man mit so einer *iutolak* nicht. (12/2015)

Karab tortel an iutolak

Taschenkrebs im Sud gegart

«Die Fransek [Französinen und Franzosen] wissen in kulinarischen Dingen ja immer alles besser – und zwar alle», ist Fabienne Sartre überzeugt: «Wenn es um die richtige Zubereitung von Taschenkrebsen geht, die in Frankreich ja sehr beliebt sind, dann tragen sie veritable Glaubenskriege aus. Während sie sich weitgehend einig sind, dass das lebende Tier zu Beginn des Prozesses Kopf voran in kochendes Wasser zu geben sei, gibt es für das Ende der Kochzeit verschiedene Szenarien. Manche holen die Tiere nach Ablauf der Garzeit sofort aus dem heißen Wasser – andere empfehlen, die Krebse im Sud erkalten zu lassen. Meiner Erfahrung nach ist die erste Methode etwas abrupt und kann dazu führen, dass das Fleisch leicht trocken wird. Bei der zweiten Methode hingegen bleibt zu viel Wasser im Körper der Tiere zurück, was den Genuss ebenfalls trübt. Ich

folge einem Mittelweg, den schon meine Eltern und meine Großeltern gegangen sind: Nach Ablauf der Kochzeit nehme ich den Topf vom Feuer und gieße ein grosses Glas kaltes Wasser hinein, um den Sud etwas abzukühlen. So lasse ich die Krabse noch etwa 10 Minuten nachziehen, dann hole ich sie aus dem Topf.»

Fabienne Sartre muss es wissen, denn sie entstammt einer ursprünglich französischen Familie, die seit Generationen vor der Küste von Chefre Taschenkrebse jagt, *karab tortel*, wie sie auf Lemusa heißen. Die meisten dieser Krabben werden im Dorf selbst verzehrt, nur selten gelangen Tiere auf die Märkte der Hauptstadt. Wer die Krabse kosten will, wendet sich am besten direkt an Fabienne Sartre, die sie auf Wunsch frisch zubereitet. Man kann die gekochten Krabben dann vor Ort in ihrer Küche essen – oder mit nach Hause nehmen.

Oft werden die *karab tortel* einfach in Salzwasser gegart, Sartre aber kocht sie *an iutolak*, also in einem Sud: «Durch die Zugabe würziger Stoffe kann man dem Tier ein ganz leichtes und, wie ich finde, elegantes Par-



Männchen und Weibchen lassen sich gut an der Form ihrer Schwanzklappe unterscheiden. Beim Weibchen (oben) sind sie breit und behaart, beim Männchen schmal und obeliskenförmig.



Querschnitt durch einen gekochten Taschenkrebs, ein Weibchen, wie man an dem *uiwuj*, dem leuchtend orangen Rogen erkennen kann. (1/2016)

fum verleihen. Da die *karmakri* [«Aromastoffe»] nur in grosser Verdünnung mit dem Fleisch in Berührung kommen, besteht kaum Gefahr, dass man den Eigengeschmack des Tieres übertönt – ja, gewisse Brühen kitzeln vielleicht sogar noch mehr Charakteristisches aus dem Krebs heraus. Das nachfolgende Rezept folgt genau den Anweisungen von Fabienne Sartre.

Die Cheffrek ziehen weibliche Tiere vor, denn sie schätzen den orange-rötlichen Rogen, den *uiwuj* (von *ui*, «ei» und *wuj*, «rostrot») als eine ganz besondere Delikatesse. Das Weibchen brütet befruchtete Eier unter ihrer Schwanzklappe aus, wo sie wochenlang hängen können. Meist begibt es sich dann in tiefere Gewässer, frisst nicht mehr und geht folglich nur noch selten in die Falle. Die Fischerinnen und Fischer von Cheffre aber haben eine eigene Methode entwickelt, wie sie auch die trächtigen Weibchen trotzdem in ihre Fallen locken können. Bei der Zubereitung der Köder spielt Fermentation eine Rolle, mehr will Fabienne Sartre nicht verraten.



Wenn die Brühe sprudelt, gibt man die Krabbe Kopf voran in den Sud...



... und drückt das Tier sofort mit einem Kochlöffel unter Wasser. (12/2015)

Für 2 Personen

- 2 lebende Taschenkrebse von je 750 g
- 1 EL Salz
- 1 TL Pfeffer, ganz
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Anisstern
- 2 Karotten, in dicken Rädchen
- 1 kleine Stange Lauch, geputzt, in groben Stücken
- 2 Zwiebeln, ganz
- 3 Zitronen, halbiert
- 500 ml trockener Weißwein

Für die richtige Kochzeiten des Taschenkrebse hält sich Fabienne Sartre an die Regel: 16 Minuten pro Kilogramm Gewicht des Tieres. Die Kochzeit wird natürlich pro Krabbe berechnet – und verändert sich auch nicht, wenn man mehrere Tiere zugleich gart, da die Uhr ja erst ab dem Moment läuft, da das Wasser wieder kocht.

- 1** | Die lebenden Taschenkrebse unter fließendem Wasser abspülen und wenn nötig putzen.
- 2** | In einem großen Topf 3–4 Liter Wasser aufsetzen, Salz, Pfeffer, Lorbeer, Anisstern, Karotten, Lauch, Zwiebeln, Zitronen und Weißwein begeben. Wenn die Brühe sprudelt, die Krabben Kopf voran in den Sud gleiten lassen und sofort mit einem Kochlöffel ganz unter Wasser drücken. Sobald der Sud wieder sprudelt, die Hitze ein wenig reduzieren. Das Wasser sollte leicht siedend, aber nicht heftig kochen. Ab jetzt 12 Minuten garen.
- 3** | Topf vom Feuer nehmen und ein grosses Glas kaltes Wasser (400 ml) angießen. Tiere 10 Minuten nachziehen lassen, dann aus dem Sud heben.
- 4** | Krebse auf den Rücken legen und mit einem großen Messer der Länge nach in zwei Teile schneiden.

Essen kann man alles, was man innerhalb der Schalen findet. Einzig die Kiemen, die an kleine Plastiktüten erinnern, werden von vielen verschmäht.



Pointe des Châteaux

Mythen und Enten am berühmten Kap im Norwesten der Insel

Im Nordosten der Insel ist die Küstenlinie besonders stark zerklüftet, ragen Klippen manchmal fünfzig Meter und mehr aus dem Atlantik heraus. Das berühmteste Kap der Gegend ist die Puenne Chato oder Pointe des Châteaux, wo die See mit Wucht gegen die Felsen donnert und stets ein kräftiger Wind weht. Richtige Schlösser sind hier nie gestanden, der Name des Ortes verdankt sich vielmehr den burgartigen, ständig von

**Das Kap auf einer alten Postkarte
des Busunternehmens Pierou.**

Unverbesserlich

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Im Uferschlamm an der Pointe des Châteaux.

Ich habe sie noch nie gesehen, die Torkes, die Lumpen-Geister der Pointe des Châteaux. Vielleicht war ich immer zu spät dran, waren sie immer schon zurück gekrochen in ihr Felsenburgen. Vielleicht wollte ich sie auch gar nicht sehen. Denn die Vorstellung von Wesen, die im ersten Schein der aufgehenden Sonne miteinander tanzen, ist so schön, dass kein Anblick sie ersetzen muss. Vielleicht suche ich aus demselben Grund auch nicht

nach dem Zauberwort, mit dem man sich, so will es ja die Legende, die Torkes zu Dienern machen kann. Denn Geister, die miteinander im Sonnenaufgang tanzen, sollen keine Sklaven werden, sie sollen keine Aufgaben im Dienste meiner Bequemlichkeit, meiner Gier, meiner Dummheit übernehmen. Sie sollen, angefeuert von meinen Gedanken an sie, durch die frische Luft des Tages toben. Unverbesserlich.

Wenngleich, wenn ich es mir recht überlege, gefällt mir die Idee durchaus, ein Wort allein könnte genügen, das Leben vollständig auf den Kopf zu stellen. Oder geschieht am Ende auch das? Ungesehen?

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.29.

Gischt umspülten Felsen. Einige dieser Schloss-Felsen sollen von Geistern bewohnt sein, die man sich zu Diensten machen kann – kennt man nur das richtige Wort. Diese Geister heißen Torkes, was auf Lemusisch «Lappen» oder «Fackel» bedeutet und offenbar ihre Gestalt beschreibt. Am Morgen sollen die Torkes beim ersten Licht des Tages aus ihren Steinen steigen und miteinander im Sonnenaufgang tanzen. Wer ihnen dabei zusieht, was nur heimlich geht, denn die Geister sind scheu, soll danach eine ganze Woche in Glücksgefühlen schwimmen.

Etwas südlich des Kaps fällt ein markanter Felsen auf, in dem man mit etwas Fantasie den Kopf eines Pferdes oder einer Eidechse ausmachen kann. Eine lokale Legende will hier den länglichen Schädel und die gezackte Rückenpartie des letzten Dinosauriers der Insel erkennen, der sich zum Schlafen niedergelegt hat. Erstaunlich, dass ihn das laute Geschnatter der schwarzen Enten nicht weckt, die zahlreich vor seiner Nase herum schwimmen.

Bei diesen Vögeln handelt es sich um *kanas grunjian*, um lemusische Trauerenten, die nur an der Nordostküste der Insel vorkommen, da aber in großer Zahl. Das Männchen ist tiefschwarz mit roten Füßen, hat aber fast immer irgendwo am Kopf einen weißen Fleck. Das Weibchen



Die lemusische Fantasie erkennt hier den Kopf eines Pferdes, einer Echse oder eines Dinosauriers: Felsformation im Süden der Pointe des Châteaux..



Von Bouden führt eine kleine, aber gut ausgebaute Straße zur Pointe des Châteaux.

ist eher braun. Die Enten bauen ihre Nester zwischen Steinen in Ufernähe und gelten als gute Schwimmer, jedoch als flugfaul. Der Vogel ist berühmt für den Lärm, den er machen kann. Das drückt sich einmal in seinem lemusischen Namen aus, *grunnjié* bedeutet nämlich «schreien» oder «schimpfen». Allerdings reflektiert auch der wissenschaftliche Name die große Klappe des Tiers, das *Melanitta garulla* heißt, also die «gesprächige» oder «kreischende» «Schwarzente». So gefürchtet das Stimmorgan der *kanas grunjian* ist, so beliebt ist ihr Fleisch und vor allem ihr Schwimmfett, das ein ganz spezielles Aroma hat und in der Küche oft wie ein Gewürz eingesetzt wird. So auch in *Peri*, einem auf der ganzen Insel berühmten Rezept, in dem mit dem ausgelassenen Fett dieser Ente ein delikater Risotto zubereitet wird. Auch der Leuchtturm, den wagemutige Ingenieure auf einem der äußersten Felsen des Kaps errichtet haben, heißt nach den Vögeln *Lé Kanas*.

Früher fuhr das Busunternehmen Pierou die Pointe des Châteaux an, davon zeugt eine Postkarte der Firma aus dem Jahr 2001. Heute sind Besucher hier eher selten.



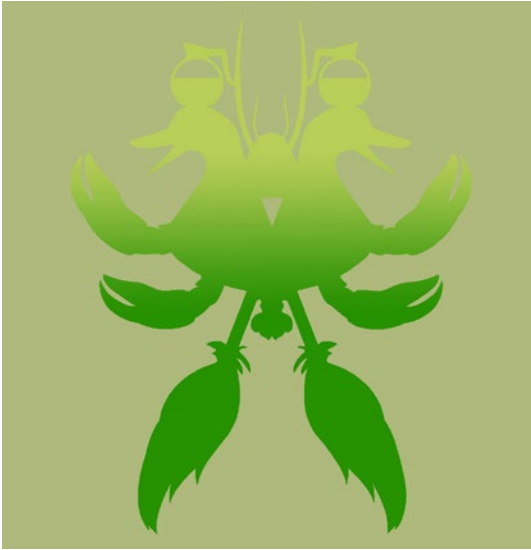
Das Entenfett würzt den Reis, das Fleisch ist saftig und zart, die Grieben sind knusprig. (5/2020)

Peri

Rosa gebratene Entenbrust mit Entenfett-Zwiebel-Risotto

Dieser Klassiker der lemusischen Küche wird traditionell mit der Brust von *Kanas grunjian* zubereitet, der lemusischen Trauerente (*Mellanitta garulla*), die nur an der Nordostküste der Insel vorkommt, da aber besonders zahlreich. Dieses Tier ist vor allem für sein hocharomatisches Schwimmfett berühmt, das denn auch in dem Rezept eine besondere Rolle spielt. Leider ist *Kanas grunjian* in Europa nicht zu bekommen, also muss man auf die Brust einer anderen Ente ausweichen. Beim Einkauf sollte man ein Stück mit einer nicht zu dünnen Fettschicht wählen.

Für den seltsamen Namen des Gerichts kursieren verschiedene Erklärungen. Einige behaupten, Peri sei eine Kurzform von Père Riz und bedeute, dass dieses Rezept immer nur vom Vater an den Sohn weitergegeben werde. Andere sind überzeugt, dass ein Franzose aus dem Périgord dieser Speise den Namen gegeben habe – in Erinnerung an die Enten-



Die Vogelgestalt von Periperi ist der Kulublan (*Oceanodroma leucorhoa*). In der Verbildlichung der Gottheit aber, welche die Société pour les étres lémusiens (SPEL) vorgenommen hat, kann man unschwer den Kopf einer Ente erkennen. Nun spielen die Vogelgestalten der Gottheiten bei diesen Figurationen in der Regel keine Rolle. Dennoch kann man sich fragen, ob hier vielleicht tatsächlich ein Kochrezept einen Einfluss auf den Entwurf gehabt haben könnte.

gerichte seiner Heimat. Nach einer Zubereitung wie Peri sucht man in Frankreich allerdings vergeblich. Dritte schließlich sind sicher, dass der Name dieses Entenschmauses auf Periperi zurückgeht, die sesoulistische Gottheit des Wischens, die vor allem angerufen wird, wenn größere Reinigungsarbeiten anstehen. Nun findet sich an der Norwestküste tatsächlich ein sesoulistischer Tempel, der Periperi geweiht ist. Allerdings ist die Vogelgestalt (Ptitsa) der Gottheit nicht etwa die Ente, sondern der Kulublan (*Oceanodroma leucorhoa*). Immerhin hat auch die *Océanite cul-blanc*, so heißt der Vogel auf Französisch, ähnlich wie die lemuische Trauerente, ein tiefschwarzes Federkleid. Nur, was hat die Gottheit des Wischens mit diesem Rezept zu tun? Peri ist auch der Name einer orientalischen Gottheit, die meist als geflügelte Frau dargestellt wird. Doch auch hier sind keine Verbindungen zu erkennen.

Allenfalls könnte der Name des Reises auch auf *pels* zurückgehen, das lemuische Wort für «entfernt» oder «fremd». Vielleicht bezogen auf die Ente, die irgendwann als «Fremd» auf der Insel auftauchte?

Für 2 Personen

- 1 stattliche Entenbrust (400 g) mit Schwimmfett
- 200 g Mittelkornreis (Arborio, Vialone, Carnaroli)
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 150 ml Weißwein
- 350 ml Hühnerbrühe, salzig
- 1 Zwiebel, geviertelt
- 2 TL schwarzer Pfeffer, grob gemahlen
- ~ Salz zum Bestreuen der Entenbrust
- ~ Salz zum Abschmecken des Reises

Die Bratzeit hängt von der Dicke des Stücks und den eigenen Vorlieben ab. Zart und saftig ist Entenbrust nur, wenn sie im Kern noch rot ist. Durchgebraten wird sie ledrig und zäh. Es tut dem Fleisch ganz gut, wenn es nach dem Braten noch einen Moment ruhen kann.

- 1** | Die Fettschicht an einem Stück vom Fleisch lösen. Das gelingt leicht, größtenteils mit den Fingern, nur an einer Stelle muss man das Fleisch mit einem Messer von der Fettschicht schaben.
- 2** | Fettschicht in einer Bratpfanne bei schwacher Hitze sorgfältig auslassen und das flüssige Fett fortwährend in einen sauberen Topf (in dem man später den Reis zubereitet) abgießen, bis ungefähr 3–4 EL zur Verfügung stehen.
- 3** | Fett in Streifen schneiden und weiter auslassen, bis es braun und knusprig ist. Grieben auf Küchenpapier trocknen lassen. Fett und Pfanne für das Braten des Fleisches beiseite stellen.
- 4** | Reis und Zwiebel in den Topf mit dem ausgelassenen Fett geben, andüsten, bis die Zwiebelstücke glasig sind und die Reiskörner heiß.
- 5** | Mit Weißwein ablöschen, aufkochen lassen, Hühnerbrühe und geviertelte Zwiebel beigegeben, nochmals kurz aufkochen, Hitze auf ein Minimum reduzieren und 16–18 Minuten köcheln lassen, öfters umrühren.
- 6** | Wenn die Körner fast gar sind, also gerade noch etwas zu viel Biss haben, den Topf vom Feuer nehmen, den Pfeffer untermischen und den Reis 5 Minuten ganz zugedeckt nachquellen lassen.
- 7** | Bratpfanne mit dem verbleibenden Fett erhitzen, Entenbrust mit etwas Salz bestreuen, rund 3 Minuten pro Seite rösten, dabei laufend Fett über die jeweilige Oberseite löffeln.
- 8** | Reis mit Salz abschmecken und auf Teller verteilen. Fleisch in 5 mm dicke Tranchen schneiden und auf dem Reis drapieren. Die knusprigen Hautstückchen darüber verteilen.

Höhere Mathematik

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Bei der Pointe des Châteaux lebte eine junge Entenmutter, die hatte ein Problem. Sie konnte nur bis drei zählen, hatte aber vier kleine Kinder. Wenn sie mit ihrem Wurf spazieren ging, dann wollte sie dann und wann prüfen, ob auch alle noch da seien. Also zählte sie ihre Jungen einmal durch. Je nachdem schien es ihr dann, es fehle ein kleines Entchen – oder aber da sei eines zu viel. Die Unsicherheit machte sie schrecklich nervös und so suchte sie die alte Oberente auf, die für ihre Weisheit bekannt war. Die hörte sich das Problem geduldig an, überlegte lange und sprach schließlich: «Ich sehe keine andere Möglichkeit: Du musst deine Brut dividieren, sonst verlierst du die Übersicht. Geh also am Morgen mit zwei deiner Kinder spazieren, derweilen die anderen zu Hause im Nest bleiben. Dann kommst du zurück und gehst am Nachmittag mit den beiden anderen aus. So behältst du die Kontrolle.»

Die Entenmutter tat, wie ihr die Oberente geraten. Kurz vor dem Mittag allerdings kam ein hungriger Wolf an dem Nest vorbei und fraß die zwei kleinen Vögelchen auf. So war das Problem der Entenmutter gelöst. Der Wolf aber wurde wahnsinnig, denn er war sich plötzlich nicht sicher, ob er nun zwei Entchen verschlungen hatte, drei oder am Ende gar keins.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.51.



Zeichnung von Ida Versmer. KANAS ist das lemuische Wort für «Ente».