

Bouden und Uikulak



Pùdokel
Canis lupus farciformis

Bouden, die wichtigste Stadt an der geschichtenreichen Nordostküste und Heimat von Jean-Marie Tromontis, war einst das Ziel der lemuischen Eisenbahn. Heute bietet sich das ruhige Städtchen als Ausgangspunkt für Wanderungen in die Uikulak und die Forêt des Orchides an.

Bouden ORTSCHAFT

Bouden war einst Endstation der lemuischen Eisenbahn und ein beliebtes Ausflugsziel.

Die Macht der Liebe LEGENDE

Wie ein Krokodil schließlich doch noch zu seinem Fressen kam – eine Geschichte von Jana Godet.

Forêt d'Orchide NATURPARK

Der Orchideenwald bietet ganz besondere Farben, Düfte, Töne – und die einzige Vanille der Insel.

Bitteres Fleisch LEGENDE

Wie schwierig das mit Erlösung manchmal sein kann, erfährt man in dieser Geschichte von Jana Godet.

Baguette d'Orchide GEWÜRZ

Die Vanille aus der Forêt d'Orchide hat ein kräftiges, dunkelfruchtiges und anschmiegsames Aroma.

Alamlet tropik REZEPT

Eine «tropische» Omelette ganz nach französischer Manier, ausschließlich mit Vanille gewürzt.

Die Tafelfreunde von der Dous ERZÄHLUNG

Sarah Tibuni erzählt von der schwierigen Freundschaft zwischen zwei Tieren in der Forêt d'Orchide.

Kaul di Lakrimer REZEPT

Die Suppe der Tafelfreund von der Dous – mit schwarzen Bohnen, Speck, Vanille und Rum.

Der Betrug LEGENDE

Warum man einer Köchin nicht trauen sollte, die neben einem Topf mit Bohnen sitzt – von Jana Godet.

Smin Kalepsi WANDERWEG

Ein Wanderweg mit uralter Geschichte führt vom Mont Majorin bis zur Baie de Bouden.

Jean-Marie Tromontis PORTRÄT

Der Historiker und Gastrosoph kam in Bouden als Sohn einer Fischerin zur Welt.

Sémillance MAHAX

Tromontis Gewürzmischung aus Zimt, Pfeffern, Rosenblättern und getrockneter Limette.

Vizit sirpriz REZEPT

Nicht nur für Überraschungsgäste: Auflauf mit Thunfisch, Kartoffeln, Kichererbsen und Sémillance.

Gésiers façon Adrienne REZEPT

Königliche Mägen vom Huhn mit sechs Pfeffern, gesalzene Sardellen, Limette und Kokosmilch.

Plage Noire LANDSCHAFT

Jean-Marie Tromontis zog sich gerne hierhin zurück, um zu schreiben – nicht immer mit Erfolg.

Tödliche Langeweile LEGENDE

Jana Godet erzählt von der verheerenden Begegnung zwischen einem Strandfloh und einem Drachen.

Brise de mer REZEPT

Kohlrabialat mit geröstetem Nigella, Kreuzkümmel und Senf – ein Rezept von Jean-Marie Tromontis.

Voile Liberté REPORTAGE

Erinnerungen eines Smutje, der einst auf Weinkisten durch die Baie de Bouden trieb – von Sandrine Mirchi.

Bùyon Liberté REZEPT

Gefunden in den Aufzeichnungen eines Schiffskochs: Eintopf aus Anchovis, Kichererbsen, Oliven und Wein.



Region (*randa*): Est (*lévan*), Bidonnais

Departement (*semsal*): Uikulak

Postleitzahl: LM-0204

Telefonvorwahl: +69 (0)2

Höhe (Post Bouden): 41 m ü. M.

Einwohner: 958 (Mai 2011)



Bouden

Einst waren die Stadt und ihre Bucht ein beliebtes Ausflugsziel

Die Baie de Bouden ist die einzige sichere Bucht an der wilden Ostküste der Insel. Im Unterschied zu den felsigen Gestaden weiter nördlich, wächst der Regenwald hier bis ans Wasser heran. Die Siedlung verfügt über einen natürlichen Hafen und eine kleine Schiffsanlegestelle, die heute allerdings fast nur noch von Ausflugsbooten benutzt wird. *Boudin* nennt man auf Französisch die kleinen, auf der ganzen Insel beliebten

Das Verwaltungsgebäude der Region Est gehört zu den stattlicheren Gebäuden von Bouden.

Die Macht der Liebe

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein Wachtelhahn hatte einen besonders fetten Wurm gefangen und beschloss, ihn seinem Weibchen zum Geschenk zu machen. Auf dem Weg nach Hause allerdings wurde er von einem Krokodil überfallen und verschluckt. Eingesperrt in der dunklen Kehle des Raubtiers ließ der Hahn vor lauter Angst den Wurm aus seinem Schnabel. Der kroch durch den Schädel des Krokodils und wand sich schließlich aus einem Nasenloch heraus an die Luft. Als das Krokodil da etwas aus seiner Nase kriechen sah, riss es vor Schreck den Rachen auf und der Wachtelhahn konnte entfliehen. «Die Liebe hat mich gerettet! Die Liebe hat mich gerettet!», triumphtierte der Vogel und flog ausgelassen Kreise über dem Kopf des Krokodils. Dabei übersah er einen Ast, prallte dagegen und stürzte ohnmächtig zu Boden. So kam das Krokodil doch noch zu seinem Fressen. Frau Wachtel ging leer aus. Und der Wurm verzog sich in sein Erdreich, denn er mochte mit dem Krokodil keine Liebschaft eingehen.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 62.



Zeichnung von Ida Versmer. KROKAL ist das lemuische Wort für «Krokodil».



Da und dort trifft man beim Schlendern durch Bouden noch auf alte Häuser, die von dem Renommee erzählen, den der Ort einst als Feriendestination genoss.

Blutwürste (lemusische *pùdok*). Manche meinen, die wurstartig gebogene Form der Bucht habe der Siedlung zu ihrem Namen verholfen.

Bouden war einst Ziel und Endstation einer Eisenbahnlinie (Schmind'fe), die Port-Louis mit der Atlantikküste verband. Damals war die Baie de Bouden ein beliebtes Ausflugsziel und in besseren Kreisen war es Mode, hier ein Ferienhaus zu besitzen. Der Aufschwung von Bouden nahm indes mit dem Kollaps der Eisenbahngesellschaft im frühen 20. Jahrhundert ein jähes Ende und heute macht die Gemeinde einen eher verschlafenen Eindruck. Gleichwohl ist Bouden immer noch die Hauptstadt des Bidonnais. Zum Glück haben sich einige der alten Ferienhäuser erhalten. Sie machen viel von dem Charme aus, den manche Straßenzüge auch heute noch ausstrahlen.

Von Bouden aus führt ein berühmter Wanderweg quer durch die Forêt d'Orchide respektive die etwas weiter südlich gelegene Forêt des Cailles (Uikulak) bis hinauf zur Spitze des Mont Majorin. An einigen Stellen hat sich auf diesem Smin Kalepsi ein Pflaster erhalten, das mehr als 3000



Wo einst Thunfisch angelandet wurde, hält heute nur noch ab und zu ein kleines Ausflugsboot: die Jeté Ton an der Baie de Bouden.

Jahre alt sein könnte. In diesem Wald lebt heute noch die lemusische Urwachtel Kalepsi (*Conturnix lemusana*), die 2016 zum Nationalsymbol erhoben wurde. Kalepsi und diverse andere Wachteln (lemusisch *kulak*) werden heute in Bouden auch gezüchtet, denn ihr Fleisch ist sehr beliebt und die Jagd streng reglementiert. Die Wachtelzucht muss schon zu Zeiten von Jean-Marie Tromontis bedeutend gewesen sein, denn er beschreibt ein Rezept für Wachtelmägen mit Sardellen und Kokosnussmilch (*Gésiers façon Adrienne*). Tromontis, der in Bouden zur Welt kam und große Teile seines Lebens hier verbrachte, gilt als bedeutendster Historiker und Gastrosoph des 19. Jahrhunderts.

Tromontis Familie kontrollierte bis ins frühe 20. Jahrhundert hinein den Fang und die Verarbeitung von Thunfisch, der damals regelmäßig in Schwärmen vor der Ostküste der Insel auftauchte, um zu laichen. In den 1920er-Jahren wurden diese Schwärme seltener und blieben schließlich ganz aus. An die große Zeit der Thunfischjagd erinnern noch der Name einer Bootsanlegestelle, der Jeté Ton, und der Name des Leuchtturms, der das nördliche Ende der Bucht bewacht: Le Cornet. An der Stelle des Leuchtturms wurden früher Späher postiert, die mit einem speziellen Horn (*cornet*) die Ankunft der Thunfischschwärme signalisierten.

Im Süden der Baie de Bouden, im Hinterland der Plage Noire werden heute Kichererbsen im großen Stil angebaut. Und in kleinem Umfang wird am Rand der Forêt d'Orchide Vanille kultiviert.



Forêt d'Orchide

Der Orchideenwald bietet ganz besondere Farben und Düfte

Auf einer sanften Hügelkuppe zwischen den Flüssen Dous und Vany wachsen die meisten Orchideen der Insel: Hunderte von Sorten sind es, die da in allen Farben und Formen auf Baumstämmen, Ästen und Strünken sprießen. Der Besuch der Forêt d'Orchide an den nordöstlichen Abhängen des Majorin ist ein Erlebnis für Auge, Nase und Gehör. Orchidee klingt zwar wie Orchidee, dennoch soll der Wald seinen Namen nicht

Die Forêt d'Orchide erkundet man am besten von der Maison Bleue aus.



Vanilla navicularis, die seit 2010 in der Forêt d'Orchide angebaut wird, hat ein tief-fruchtiges, fein-süßliches Aroma.

von der Blume haben, sondern von einem mythischen Wesen namens Orchide, das in dieser Gegend lebt. Manche behaupten, Orchide sei eine Art Fee oder Hexe, andere halten sie für einen Vogel oder für eine Schlange mit Flügeln. Da Orchide die Fähigkeit hat, sich unsichtbar zu machen, hat noch niemand sie je gesehen. Es heißt jedoch, dass man ihre Gegenwart spüren kann. Ist Orchide in der Nähe, dann singen auch die Insekten ganz anders als sonst, koordinierter, harmonischer – denn Orchide dirigiert ihren Gesang mit einem kleinen Stöckchen, einer Vanilleschote. Orchide zum Trotz wird der Wald in so manchem Reiseführer einfach Forêt des orchidées genannt.

Der größte Teil des Waldes ist, abgesehen von einem abenteuerlichen Wanderweg, dem Smin Kalepsi, nur schwer zugänglich. Nördlich der Rivière Dous aber haben Jamen Bleu und Romi Vao 1998 einen Botanischen Garten eröffnet, der einen guten Eindruck vom Charakter des Waldes vermittelt. Der Rundgang beginnt bei der Maison Bleu, die etwa 15 km östlich von Babat in der Nähe der N3 liegt. In dem hübschen Holzhäuschen ist ein kleines Orchideenmuseum eingerichtet. Hier kann man auch ein Informationsblatt beziehen, mit dessen Hilfe man die biologischen Zusammenhänge etwas besser verstehen lernt und auf dem Rundgang durch den Wald keinen der Höhepunkte verpasst.

Ebenso vielfältig wie die Farben sind auch die Düfte, die diese Pflanzen verströmen. Sie reichen von einem frischen Blumenbukett bis zu geheimnisvoll körperlichen, ja geradezu vulgär anmutenden Parfums. Das führt auch dazu,



Künstlich befeuchtet, warm und kostbar: Die kleine Vanilleplantage der Maison Bleu liegt am Rand des Gartens.

dass man sich selbst in dem Wald in ganz unterschiedlichen Stimmungen erleben kann, oft euphorisch, manchmal aber auch seltsam unsortiert. Und der Wald ist ebenso ein Ereignis fürs Ohr. Nicht nur am Morgen und am Abend, auch um die Mittagszeit erfüllen die Stimmen der Vögel, Frösche und Insekten die Luft. Auf dem Internet findet sich eine Tonspur, die einen Eindruck davon gibt: vimeo.com/283794521.

Seit 2016 ist die Forêt d'Orchide offiziell ein Naturschutzgebiet. Einzelne Orchideen hier sind äußerst rar, manche wachsen nur auf Lemusa. So auch die lemusische Vanille, die Baguette d'Orchide (*Vanilla navicularis*), die Bleu und Vao seit 2010 auf einer kleinen, gut beschützten Plantage anbauen und in der Maison Bleu verarbeiten – unter anderem zu einem feinen Vanillepulver. Seit 2016 ist in dem Haus auch ein Café eingerichtet, in dem man nebst Getränken auch kleine Snacks bekommt und vor allem die berühmte Suppe des Tränensammlers probieren kann – eine kräftige Brühe mit schwarzen Bohnen, Speck, Kräutern und Rum, die auch in Sarah Tibunis Geschichte von den *Tafelfreunden der Rivière Dous* eine wichtige Rolle spielt.

Bitteres Fleisch

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein Jäger sah auf einem Ast am Ufer der Dous einen mageren Vogel sitzen, der blickte so unendlich traurig drein, dass es ihm das Herz ergriff. «Ich will dich von deinem Schicksal befreien», dachte der Mann, legte die Flinte an und schoss. Doch die Kugel ging an dem Vogel vorbei und traf stattdessen einen fetten Affen, der sich grad fröhlich von einem Baum zum nächsten schwingen wollte. Der Jäger legte sich das tote Tier über die Schulter und ging nach Hause. «Frau», sprach er, dort angekommen, «ich bring dir diesen traurigen Affen, ich habe ihn von seinem Schicksal erlöst. Brat ihn mir fein.» Die Frau tat, wie ihr geheiß. Hungrig setzte sich der Jäger zu Tische. Das Fleisch aber schmeckte so bitter, dass es ihm jede Freude aus dem Herzen trieb.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 24.



Zeichnung von Ida Versmer. MAKAK ist das lemuische Wort für «Affe», SOISEL bedeutet «Vogel».



Die gelbliche Verfärbung der Schote deutet an, dass die Vanillefrucht erntereif ist.

Baguette d'Orchide

Vanille (*Vanilla navicularis*) aus der Forêt d'Orchide

Vanille wuchs im Wald westlich von Bouden immer schon wild und wurde möglicherweise in früheren Zeiten bereits als Gewürz geerntet. Zumindest hat diese Orchidee dem Fluss Vany ihren Namen gegeben, der sich vom Mont Majorin aus durch die Forêt d'Orchide und die Uikulak nach Osten schlängelt. Seit 2010 bauen Jamen Bleu und Romi Vao (Maison Bleu) am Rande ihres Orchideengartens auch Vanille an. Auf einer halben Hektare stehen 700 Stützbäume, die 1500 Pflanzen tragen. Sie produzieren jährlich 1200 kg grüne Früchte, aus denen sich 200 kg Gewürz herstellen lassen. HOIO bezieht Vanille direkt von Maison Bleu.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Die mehrjährige Kletterpflanze entwickelt einen maximal 2 cm dicken Stamm und kann bis 10 m hoch wachsen. Vanille ist eine der größten



HOIO verkauft Baguette d'Orchide in kleinen PET-Do- sen, die 2 Schoten oder Pul- ver enthalten. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Baguette d'Orchide wurde 2016 mit einem AOC-Zer- tifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteris- tische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

Orchideen und die einzige, die kulinarisch genutzt werden kann. Die Ranke verzweigt sich gar nicht oder nur wenig. Sie bildet abwechselnd Blätter und auf der gegenüberliegenden Seite kleine Haftwurzeln aus und arbeitet sich so meist in einem Zickzackverlauf auf einer Stütze nach oben. Die Blätter sind sattgrün, elliptisch, 10–20 cm lang und wirken fleischig-fett. Die grüngelblichen Blüten erscheinen in Trauben und blü- hen nacheinander, manchmal gar im Abstand einiger Tage. Dabei ver- strömen sie einen starken Duft, der *miyenn* anlockt, eine kleine Wald- biene (*Apis glykophilousa*), die für die Bestäubung sorgt. Aus den Blüten entwickeln sich etwa 15–20 cm lange, dünne, grüne, hängende Samen- kapseln (fälschlich meist Schoten genannt). Die winzig kleinen Samen sind in eine pastose Masse eingebettet. Aus diesen Samenkapseln (Früch- ten) wird das Gewürz Vanille hergestellt.



Bevor die Vanille in einer Plantage angepflanzt werden kann, müssen erst Schatten- und Stützbäume gewachsen sein.



Der junge Fruchtstand der Baguette d'Orchide. Von hier aus ist es noch ein weiter Weg, bis sich die Vanille endlich als Gewürz verwenden lässt.



Traditionell erlangen die fermentierten Schoten in hölzernen Reifeboxen ihr volles Aroma. Da die Schoten sehr wertvoll sind, verfügen diese Kisten meist über Schlösser.

Die Kapseln werden geerntet sobald sich ihre Spitze gelblich verfärbt. Da die Kapseln eines Fruchtstands nicht gleichzeitig reif werden, müssen sie individuell gepflückt werden. Die frischen Früchte haben noch kaum Aroma, sie werden erst einige Tage lang gewelkt, dann beginnt der aufwendige Prozess der sogenannten Schwarzbräunung, der aus einem Wechselbad von Welken und Schwitzen besteht. Tagsüber liegen die Kapseln in der prallen Sonne, während der Nacht schwitzen sie in mit Wolldecken ausgeschlagenen Holzkisten vor sich hin. Während dieses Prozesses, der bis vier Wochen lang dauern kann, schrumpfen die Früchte, werden dunkler und gewinnen an Aroma. Zum Schluss lagern die Früchte nochmals mindestens zwei Monate in geschlossenen Behältern.

Der lateinische Zuname *navicularis* («kahnförmig») bezieht sich auf die kanuartig geschwungene Form der Frucht. Ihren lemusischen Namen

Lemusische Rezepte mit Baguette d'Orchide

Vanille harmoniert mit Chili, Kardamom, Nelken, Pfeffer, Safran, Süßholz, Tonkabohne und Zimt. Sie passt zu Schokolade, Milch, Eiern, Früchten (Apfel, Birne, Melone, Rhabarber), Gemüse (Blumenkohl, Karotte, Pastinake, Petersilienwurzel, Sellerie, Spargel), hellem Fleisch, Fisch und Meeresfrüchten.

- *Alamlet tropik* (Omelette mit Vanille)
- *Kaul di Lakrimer* (Suppe mit schwarzen Bohnen, Speck, Vanille und Rum)

verdankt die Vanille dem mythischen Wesen Orchide, das mit einer Vanilleschote als *baguette* («Dirigentenstab») dem Chor der Insekten im Wald den Takt vorgibt.

AROMA UND VERWENDUNG

Fertig fermentierte Vanilleschoten sind etwa 12–20 cm lang und 2–4 g schwer, weich und biegsam, glänzend und von dunkelbrauner Farbe. Sie haben ein kräftiges, dunkelfruchtiges bis blumiges und anschniegsames Aroma, in dem sich gelegentlich Noten von Zimt, getrockneten Weinbeeren, Tabak, Holz oder Leder ausmachen lassen.

Ein Teil des Aromas steckt in der pastosen Masse im Innern der Schote, in der die winzig kleinen Samenkörner eingebettet sind. Es empfiehlt sich deshalb, die Schoten der Länge nach aufzuschneiden und diese Masse herauszukratzen. Die Schote (Hülse) selbst bleibt jedoch der hauptsächliche Träger der Aromastoffe, die durch Aufkochen in Milch oder anderen Flüssigkeiten leicht gewonnen werden können. Die kostbare Hülse lässt sich sogar mehrfach verwenden, kann also nach Gebrauch abgewaschen, getrocknet und wieder eingesetzt werden.

Vanille würzt Kakao und Schokoladenprodukte, Cremes und Puddings aller Art, Backwerk, Heißgetränke, Cocktails und Speiseeis. Immer häufiger wird Vanille auch zum Aromatisieren salziger Gerichte verwendet (weißes Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte, Kohlgerichte, Pastinake, Spargel etc.). Auf Lemusa wird Wildschwein mit Vanille gewürzt, berühmt ist auch die Mischung *Sourire* aus La Puiguignau.



Nur ein halber Mond – und doch eine ganze Omelette: *Alamlet tropik*. (Zürich, 12/2022)

Alamlet tropik

Omelette mit Vanille

Jamen Bleu und Romi Vao, die seit 1998 den Botanischen Garten am nördlichen Rand der Forêt d'Orchide unterhalten, führen eine geordnete Beziehung, in der die Rollen klar verteilt sind. So ist es immer Jamen, der kocht, Romi hingegen deckt den Tisch und besorgt die Getränke. Sie essen zusammen, waschen gemeinsam ab und machen dann Hand in Hand einen Verdauungsspaziergang durch den Garten.

Einmal im Monat aber, jeweils bei Halbmond, muss sich Romi in den Bars der Hauptstadt austoben. Für Jamen ist das nichts, er bleibt lieber zu Hause und kocht sich eine Alamlet tropik, also eine «tropische Omelette». Dabei handelt es sich um gebratene Eier ganz nach französischer Manier, jedoch ohne alle Kräuter und ohne Pfeffer, nur mit den Samen aus einer halben Vanilleschote und etwas Salz – «ein Stück Tropenwald zum Einschlürfen», wie Jamen es nennt. Nach dem Verzehr

setzt er sich an schönen Abenden in den Garten, schaut sich den Nachthimmel an, manchmal mit einer Tasse Tee, mit einem Glas Sherry oder einem Portwein.

Die Alamlet tropik ist für Jamen aber «mehr als nur eine der herrlichsten Arten, Vanille zu genießen. Es ist auch ein Ritual, bei dem ich über mein Leben und meine Beziehung nachdenke. Alleine bin ich zwar nur ein halber Mond. Aber auch ein halber Mond leuchtet. Auch eine Omelette ist ein halber Mond – und doch: Ist sie nicht ganz? Ja, mehr als das: Ist sie nicht, wenn sie gelingt, die perfekteste Speise der Welt? Es geht mir gut, wenn ich so über die Dinge nachdenke, mit einem Halbmond im Bauch, der allmählich eins wird mit mir. Aber natürlich hoffe ich immer auch, dass die andere Hälfte des Mondes den Weg zu mir zurückfindet aus den Kneipen und Bars, vielleicht sogar aus den Umarmungen anderer Männer – in welchem Zustand auch immer.»

Omelette für 1 Person

- 1 Vanilleschote
- 2 EL Milch (oder Sahne)
- 2 Eier
- ½ TL Salz
- 1 EL Butter

Wie köstlich die tropische Omelette schmeckt, hängt in erster Linie von ihrer Konsistenz ab. Das Innere sollte auf jeden Fall noch leicht flüssig sein: baoujik, wie die Lemusen sagen, baveux auf Französisch, «schleimig» also.

- 1 | Vanilleschote der Länge nach halbieren und die Samen herauskratzen (die Samen einer halben Schote sind für 1 Portion mehr als genug).
- 2 | Samen mit der Milch verrühren, Eier und Salz zugeben, mit einer Gabel verquirlen.
- 3 | Butter so in einer mittelheißen Bratpfanne mit Antihftbeschichtung zergehen lassen, dass der ganze Boden bedeckt ist.
- 4 | Wenn die Butter anfängt zu schäumen, Eier hineingeben und kurz umrühren. Sobald die Unterseite der Eimasse soweit gestockt ist, dass sie sich vom Pfannenboden lösen lässt, Omelette umschlagen und sofort genießen.

Die Tafelfreunde von der Dous

Eine Geschichte aus der Forêt d'Orchide von Sarah Tibuni

Der Schräge Vogel (auf Lemusisch *suaso kiriè*) hatte nicht viele Freunde. Ja, seit der Hässliche Vogel und der Komische Vogel gestorben waren, hatte er eigentlich gar keine Kumpels mehr. Tatsächlich war der Schräge Vogel so seltsam, dass es alle normalen Vögel vorzogen, nichts mit ihm zu tun zu haben. Wenn der Schräge Vogel seinen Schnabel öffnete, dann kam fast immer nur Monströses heraus. Meist sagte er ja Dinge, die ohnehin niemand verstehen konnte. Aber, wenn man dann doch einmal etwas verstand, dann war es meist irgendwie beleidigend, peinlich oder wenigstens ziemlich deplaciert.

Das Nest des Schrägen Vogels lag auf einem kugelrunden Felsen über der Rivière Dous, am Fuß des Majorin, mitten in der berühmten Forêt d'Orchide, wo man alle paar Schritte auf eine blühende Orchidee stößt. Diesen Felsen konnte man von allen Seiten und schon aus großer Distanz sehen. So war die Einsamkeit des Schrägen Vogels immer für alle Bewohner der Gegend ganz offensichtlich. Auch für die Bärtige Schildkröte, die etwas weiter westlich in einer Höhle wohnte. Die Bärtige Schildkröte hatte ein gutes Herz und also entwich ihr immer ein kleiner Seufzer, wenn sie den Schrägen Vogel da so einsam auf seinem Felsen sitzen sah. Die Schildkröte war schon ziemlich alt, weise und aus philosophischen Gründen etwas schwer von Begriff: Sie machte sich nichts aus den seltsamen Dingen, die der Schräge Vogel so von sich gab. Also beschloss sie eines Tages, etwas gegen die Misere ihres gefiederten Nachbarn zu unternehmen.

Sie schickte dem Schrägen Vogel einen Brief mit der Einladung zu einem Nachtessen in ihrer Höhle. Als der Vogel den Brief öffnete, fiel er vor Überraschung beinahe von seinem Felsen. Er hatte mit fast allem gerechnet: Mit einer Faktura oder einer Mahnung, mit einem Steuerbescheid oder einem Drohbrief – nicht jedoch mit einer Einladung. Der Schräge Vogel freute sich ganz ungemein, war es doch viele Jahre her, dass ihn jemand zu einem Essen eingeladen hatte. Eigentlich konnte er sich überhaupt nicht erinnern, dass er in seinem Leben je bei irgendjemandem zum Dinner gewesen war – außer natürlich bei seiner Mutter,

deren bösartige Weltkommentare er jedoch seit vielen Jahren schon nicht mehr ertrug. Als er nun die Einladung der Schildkröte bekam, flog er vor lauter Begeisterung drei Mal um den Majorin und vollführte dabei die tollkühnsten Kapriolen in der Luft.

Als der Abend nahte, da er bei der Bärtigen Schildkröte zum Essen eingeladen war, bereitete er sich überaus sorgfältig vor. Er nahm ein Bad in der Rivière Dous und schrubbte sich sämtliche Federn. Er lackierte seinen Schnabel, legte ein dezentes Parfum auf und hüllte sich in sein bestes Gewand. Er las auch konzentriert zwei Tageszeitungen durch, damit er etwas zu erzählen hatte. Auf die Sekunde pünktlich klingelte er an der Türe der Bärtigen Schildkröte. Die öffnet und bat den Schrägen Vogel mit einer freundlichen Geste herein. Nach einem kleinen Cocktail setzte man sich zu Tisch. Da die Bärtige Schildkröte ja die Ernährungsgewohnheiten des Schrägen Vogels nicht kannte, hatte sie sicherheitshalber ein vegetarisches Menu vorbereitet, einen Salat aus schwarzen Bohnen, mit ihrem Lieblingsessig und viel besten Olivenöls. «Greif zu», sagt sie zu dem Vogel «lass es dir schmecken». Und da die Schildkröte auch selbst ziemlich hungrig war, begann sie sofort, Bohne um Bohne mit ihren breiten Kiefern zu zermalmen.

Auch der Schräge Vogel hatte einen mächtigen Appetit und hackte voller Lust in die Schüssel mit dem Salat. Allein die Bohnen waren so ölig und schlüpfrig, dass er sie mit seinem schmalen Schnabel nicht recht zu fassen bekam. Kaum drückte er zu, spickten die Früchtchen in hohem Bogen davon. Die Schildkröte liebte Bohnensalat über alles. Deshalb mampfte sie, wie das Schildkröten eben tun, die Augen stur zu Boden gerichtet, selbstvergessen vor sich hin und bemerkte die Not ihres Gastes nicht. «Nimm nur, iss», brabbelte sie zwischendurch mit vollem Mund und kaute sogleich geräuschvoll weiter. Der Vogel versuchte mit allen Tricks, wenigstens eine der glitschigen Bohnen in seinen Hals zu bekommen – vergeblich.

Je länger er sich abmühte, desto mehr verging ihm seine eben noch festlich-fröhliche Laune. «Sicher hat sie das absichtlich gemacht», dachte

Auf ihrem Weg zum Meer schlängelt sich die
Rivière Dous viele Pep durch dichten Wald.



der Schräge Vogel und wie bittere Galle stieg das Gift der Kränkung in ihm hoch: «Wahrscheinlich hat sie mich überhaupt nur eingeladen, um mich zu demütigen». Der Schräge Vogel blickte in das zufriedene mampfende Gesicht der Bärtigen Schildkröte und wusste, dass er Recht hatte. In seinem Innern kochte er vor Wut, doch er ließ sich nichts anmerken und wartete. Einige Zeit später war die Schildkröte endlich fertig mit ihrem Salat: Zufrieden und voll lehnte sie sich zurück und ließ einen so kräftigen Furz fahren, dass ihr ganzer Panzer vibrierte. Mit einem letzten Rest an Contenance verabschiedete sich der Vogel und verschwand in der Nacht. Wieder flog er drei Mal um den Majorin – nun aber, um seine unendliche Rage in die schwarze Luft zu fauchen.

Einige Tage später erhielt die Bärtige Schildkröte einen Brief mit der Einladung zu einem Abendessen im Nest des Schrägen Vogels. «Offensichtlich hat ihm mein Essen gefallen», dachte sie und freute sich sehr. Als der Tag der Einladung gekommen war, polierte sie ihren Panzer, putzte sich den Rotz aus den Nasenlöchern und trottete zu dem Felsen des Schrägen Vogels. Schon von weitem sah sie den riesigen Haufen herrlich geräucherten Specks, den der Schräge Vogel in seinem Nest aufgetürmt hatte – und das Wasser lief ihr im Mund zusammen. «Komm herauf und setz dich zu mir», rief ihr der Schräge Vogel freundlich zu, als sie vor dem Felsen angelangt war. Die Schildkröte begann zu klettern, doch ab einem bestimmten Punkt wurde die Steigung zu groß und also rutschte sie mit Karacho wieder ganz zurück. «Beeil dich ein bisschen», rief der Vogel: «Der Speck wird sonst kalt». Die Schildkröte versuchte den Aufstieg erneut und rutschte mit ihren großen Füßen doch unweigerlich wieder ab.

Der Schräge Vogel schüttelte den Kopf und tat als sähe er die Schwierigkeiten der Schildkröte nicht. «Ich fang vielleicht doch schon mit dem Essen an, du scheinst ja keinen rechten Hunger zu haben», sagte er und hackte seinen Schnabel tief in den Speck. Wieder und wieder versuchte die Bärtige Schildkröte, den Felsen zum Nest des Schrägen Vogels zu erklimmen. Wieder und wieder rutschte sie ab. Irgendwann hatte der Vogel allen Speck gegessen und ließ einen Rülpsen fahren, der im Echo der Berge wie das Poltern eines mittleren Bergsturzes klang. «Ich verstehe nicht, warum du den wunderbaren Speck nicht hast probieren wollen – aber das ist wohl deine Sache», seufzte der Vogel und legte sich am



In der Forêt d'Orchide wachsen nicht nur Orchideen, hier lebt auch manch wundersamer Vogel.

Boden seines Nestes nieder, denn unterdessen war es Nacht geworden und Zeit zu schlafen.

Die Schildkröte stand immer noch am Fuß des Felsens, völlig erschöpft und mit schmerzenden Gliedern. Ihr Panzer war von den vielen Abstürzen jämmerlich zerkratzt. Das Schlimmste aber war, dass sie das Gefühl hatte, sie habe sich gegenüber dem freundlichen Vogel schlecht benommen, sie sei undankbar gewesen. Halb vor Schmerz, halb vor Scham, quoll ihr eine dicke, in allen Farben des Waldes schimmernde Schildkrötenträne aus dem Auge und fiel zu Boden.

Wenige Tage später kam an derselben Stelle am Fuße des Felsens der Lakrimer, der Tränensammler vorbei, für den es ja in den meisten Geschichten etwas zu tun gibt. Er fand die Träne der Bärtigen Schildkröte, hob sie auf und konnte – dank seiner speziellen Begabung – in ihr die ganze Geschichte lesen. Was er sah, stimmte ihn traurig. Und da auch er ein großes Herz hatte, lud er den Schrägen Vogel und die Bärtige Schildkröte in seine Hütte ein, auf deren Wänden sich Tausende von kleinen Fläschchen mit Tränen reihen, gerade so wie bei anderen Leuten die Bü-

cher. Er kochte eine Suppe, die ganz bestimmt beide würden genießen können, mit schwarzen Bohne und mit Speck – um eine Wärme zu begünstigen, in der sich die Flamme der Freundschaft leichter entfacht, tat er außerdem etwas Vanille und einen kräftigen Schuss Rum hinein. Und so kam es, dass der Schräge Vogel und die Bärtige Schildkröte schließlich doch noch Freunde wurden. Am Felsen des Vogels lehnt seither eine kleine Treppe. Und die Schildkröte hat es sich angewöhnt, beim Essen dann und wann eine kurze Pause einzulegen.

Wer heute durch die Forêt d'Orchide gehe, so heißt es in der Gegend, der könne durch das Dickicht hindurch dann und wann recht deutlich ein Schlürfen, Furzen und Rülpsen hören. Das seien dann höchstwahrscheinlich der Schräge Vogel, die Bärtige Schildkröte und der Tränensammler, die sich gemeinsam eine Suppe gönnen – mit Speck, mit Rum, mit schwarzen Bohnen und natürlich mit Vanille.

Aus dem Lemusischen übersetzt von Peter Polter. Titel des Originaltextes: *Lé samitabas di la Dous*. Aus Sarah Tibuni: *Du cœur de la vanille. Récits en français et en lémusien*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 67–76.



Diese ländliche Suppe hat ein kräftig-herbes, leicht rauchiges, manchmal auch an nasses Laub erinnerndes Aroma. (Zürich, 11/2006)

Kaul di Lakrimer

Suppe mit schwarzen Bohnen, Speck, Vanille und Rum

Es gibt auf Lemusa erstaunlich viele Geschichten, in denen schwarze Bohnen eine zentrale Rolle spielen. Das mag teilweise natürlich daher rühren, dass Dyab-la, wie die Bohnen auf der Insel heißen, auch in der Küche oft und gern Verwendung finden. Vielleicht ist es aber auch die schiere Schwärze der Bohnen, welche die Fantasie der Geschichtenerzähler anregt – denn Lebensmittel, die so tiefschwarz sind wie die Dyab-la, sind in der Natur doch eher selten (wobei hier einschränkend anzumerken ist, dass die Haut dieser Bohnen beim Kochen manchmal eine leicht rötliche bis violette Färbung annehmen kann).

«Ich verlange viel für alles Schwarze», sagt der Koch (Richard Bohringer) in Peter Greenaway's Film *The Cook, The Thief, His Wife & Her Lover* (1989): «Trauben, Oliven, Johannisbeeren. Den Leuten gefällt es,

Der Betrug

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Nach der ersten Stunde sank die Köchin der Bohnensuppe auf einem Stuhl neben dem Herd nieder und wurde vom Schlaf übermannt. Sie träumte von den glücklichen Gesichtern der Gäste, denen sie ihre Suppe zu kosten gab. Sie bekam so viele Komplimente, dass sie erröten musste und zu tausend kleinen Bohnen zerfiel, die auf den Küchenboden niederprasselten. Das war der Moment, auf den die Bohnen in der Suppe gewartet hatten. Sie hüpfen aus dem Topf, nahmen die Gestalt der Köchin an, lasen die anderen Bohnen vom Boden auf und warfen sie in die Brühe. Als die Gäste erschienen, merkte keiner den Betrug. Sie aßen die Suppe, ihre Gesichter strahlten glücklich und sie machten viele Komplimente.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.23.



Zeichnung von Ida Versmer. KOSINAK ist im Lemusischen die generische Form für eine Person, die kocht. «Die Köchin» würde *kosinakina* heißen, «der Koch» *kosinakuna*.

wenn sie an den Tod gemahnt werden: Schwarze Speisen verzehren ist so, als würde man den Tod verschlingen, als würde man sagen: Haha, Tod, ich fresse dich auf. [...] Schwarze Trüffel sind das Teuerste – und Kaviar: Tod und Geburt. Finden Sie es nicht passend, dass die teuersten Dinge schwarz sind?»

Im Innern der schwarzen Dyab-la allerdings verbirgt sich ein creme-weißer Kern – wie ein Licht inmitten der Dunkelheit. Diese Dialektik der schwarzen Bohne spielt nicht nur in allerlei diabolischen Geschichten eine wichtige Rolle, auch in der von Sarah Tibuni (nach)erzählten Legende der *Tafelfreunde von der Dous* (*Lé samitabes di la Dous*) scheitert die Freundschaft zwischen dem Schrägen Vogel und der Bärtigen Schildkröte zunächst daran, dass der Vogel nicht imstande ist, sich durch die schwarze Schale zum weißen Kern der Bohne durchzubeißen. Das ruft schließlich den Lakrimer, den Tränensammler auf den Plan, der die verfahrenere Situation mit Hilfe einer Suppe klären kann.

Die Suppe ist aber auf jeden Fall älter als die Geschichte von Tibuni. Sie wird schon 1894 im *Dictionnaire de l'appétit* von Robert Hébert und Liébaud Rosenthal erwähnt (Neuaufgabe Port-Louis, 2014, S.286), wo sie *Kaul di lakrimak*, also «Suppe des Heulenden» heißt. Die Autoren sprechen von einer «alkoholischen Suppe», denn laut ihrer Darstellung wird sie mit einem großen Glas Rum serviert, das die Hungrigen (oder die Durstigen) während des Essens sukzessive in ihren Teller kippen, was ihnen «je nach Schwung der Hand und Sensibilität des Gaumens die Tränen in die Augen treiben kann».

Die Kaul di Lakrimer ist ein Gericht, das vor allem in ländlichen Gegenden gerne gekocht wird. Die Kombination aus Dyab-la, diversen Kräutern, Speck, Vanille und Rum führt zu einem kräftig-herben, an nasces Laub und den Rauch von Lagerfeuern erinnernden Aroma.

Für 4 Personen

250 g	schwarze Bohnen
1½ L	Wasser
200 g	geräucherter Speck, in längliche, 5 mm dicke Stäbchen geschnitten
3	Frühlingszwiebeln, in 1 cm dicken Rädchen
100 g	Stangensellerie, in 2 cm langen Stücken
2 TL	Salz
5 g	flache Petersilie, ganz
2	kleinere Zweige frischer Thymian
1	Lorbeerblatt
1	Anissterne
1	grüne Chilischote, entkernt, in feinen Streifen
10	schwarze Pfefferkörner, ganz
1	Vanilleschote, der Länge nach aufgeschnitten
~	Salz zum Abschmecken
50 ml	alter Rum

Die halbierte Vanilleschote kann man nach dem Kochen abspülen, trocken tupfen und aufbewahren. Sie hat immer noch einige Würzkraft.

1 | Die schwarzen Bohnen kalt abspülen und in ausreichend Wasser mindestens 8 Stunden oder auch länger einweichen.

2 | Bohnen abgießen, ausgiebig abspülen und in 1½ L Wasser kalt aufsetzen, zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und 1½ Stunden oder auch etwas länger sanft brodeln lassen, gelegentlich umrühren. *Die Bohnen sollten noch etwas Biss haben. Im Zweifelsfall sollte man sie lieber auf kleinerer Flamme etwas länger kochen als umgekehrt. Heftiges Kochen bringt auch heftige Stürme hervor, lautet eine alte Faustregel für die Zubereitung von Leguminosen aller Art.*

3 | Speck in einer Bratpfanne ein wenig auslassen, bis das charakteristische Aroma von gebratenem Speck in der Luft liegt. Zwiebel begeben und kurz anziehen lassen. Speck und Zwiebeln zu den Bohnen schaben.

4 | Stangensellerie, 2 TL Salz, Petersilie, Thymian, Lorbeer, Anissterne, Chili und Pfeffer in die Suppe geben, erneut zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und weitere 15 Minuten köcheln lassen.

5 | Vanilleschote begeben und nochmals 15 Minuten leicht siedeln lassen. Am Ende der Kochzeit sollten die Bohnen so weich sein, dass sie sich leicht mit einer Gabel zerdrücken lassen. Im Zweifelsfall lässt man sie lieber etwas länger köcheln.

6 | Petersilie, Reste der Thymianzweige, Lorbeer, Sternanis, Chili und Vanilleschote so gut wie möglich aus der Suppe entfernen. Suppe mit Salz abschmecken, unmittelbar vor dem Essen 50 ml Rum einrühren.



Smin Kalepsi

Weg mit Geschichte vom Mont Majorin zur Baie de Bouden

Von der Spitze des Mont Majorin führt ein mehr als 20 Pep langer Wanderweg nach Osten bis zur Baie de Bouden. Man geht zunächst am Quellgebiet der Gratte vorbei, steigt dann über eine Strecke von etwa 3 Pep steil abwärts und gelangt so in die Forêt d'Orchide, respektive in die südlich davon gelegene Uikulak, die Fôret des Cailles. Auf einer sanften Kuppe zwischen den Flüssen Dous im Norden und Vany im Süden wan-

Endlich am Ziel: Nach mehr als 20 Pep dichten Waldes gelangt man plötzlich ans Meer.

dert man rund 13 Pep weiter nach Osten, tendenziell eher abwärts, mit kleinen Steigungen zwischendurch. Auf halber Strecke etwa trifft man linker Hand auf einen Weg, der zur Maison Bleu führt. Knapp 2 Pep später biegt rechts ein schmaler Trampelpfad ab, an dessen Ende ein sesoulistisches Tempelchen steht (Nich Bleudfé). Kurz vor dem Zusammenfluss von Dous und Vany überquert man die Vany und trifft etwa 4 Pep später auf die N4. Der Weg ist hier jedoch noch nicht zu Ende, er führt jenseits der Straße nochmals knapp 1 Pep durch den Wald bis zum Ufer der Baie de Bouden.

NEUES NATIONALSYMBOL

Der Wanderweg heißt Smin oder Chemin Kalepsi, denn die Forêt d'Orchide und die Uikulak sind auch die Heimat der lemusische Urwachtel (*Conturnix lemusana*), die 2016 von Odette Sissay zu einem nationalen Symbol¹ erhoben wurde und nicht nur die neue Flagge der Insel² ziert, sondern ebenso das neue Logo der Lemusair. Der Smin Kalpsi führt über den größten Teil der Strecke auf einem Trampelpfad durch dichten



Kalepsi, die lemusische Urwachtel (*Conturnix lemusana*) gehört zur Familie Fasanenartigen (Phasianidae). Sie wird bis 30 cm lang und bis 300 g schwer. Sie lebt vor allem im Wald, aber auch in Busch- und Grasgebieten – meist auf dem Boden, obwohl sie sehr gut fliegen kann. Kalepsi ist tagesaktiv, gerne paarweise oder in kleinen Gruppen unterwegs und ernährt sich von Beeren, Früchten und Insekten. Sie wird heute auch in Zucht gehalten. Ihr Fleisch ist sehr begehrt.



Für die Begehung des ganzen Smin Kalepsi sollte man sich wenigstens zwei, besser drei Tage Zeit nehmen. Es gibt nur eine einzige Unterkunft entlang der Strecke: Etwa 4 Pep vor dem Zusammenfluss von Dous und Vany unterhält die Gemeinde Bouden ein Waldgasthaus mit einfachen, aber sehr sauberen Zimmern. Alle Betten sind mit Moskitonetzen ausgestattet und man bekommt auch ein einfaches Dinner serviert. Das Haus liegt nicht direkt am Smin Kalepsi, sondern am Nordufer der Dous. Man erreicht es vom Smin aus über einen knapp 1 Pep langen Seitenweg und eine kleine Fußgängerbrücke. Man kann auch von der N3 aus bei der Maison Bleu auf den Weg einsteigen – oder ihn vom Lac Beauvoir aus in Angriff nehmen. Unter günstigen Bedingungen und bei entsprechender Fitness ist die Strecke bis zur Küste von der Maison Bleu aus auch an einem Tag zu schaffen.

Wald und es wird empfohlen, ein Buschmesser mitzuführen, denn obwohl der Weg regelmäßig gewartet wird, lässt sich die Natur hier doch nie vollständig im Zaum halten. Man kann das Buschmesser auch nützen, um eine der Jackfrüchte zu öffnen, die da und dort an den Bäumen hängen. Sollte man plötzlich ein Schmatzen in seiner Nähe hören, dann ist das wahrscheinlich ein Pùdokel. Das kleine Wölfchen ist scheu, hört jedoch schlecht, weshalb es sich vom Menschen oft überraschen lässt – und dann panisch ins Gebüsch verschwindet.

VERMÄCHTNIS DER LILIAC-KULTUR

Von Zeit zu Zeit mündet der Trampelpfad plötzlich in einen gut ausgebauten, mit Steinen gepflasterten Weg, eine Art Straße fast. Wer sich die Mühe gemacht hat, diesen Weg zu bauen, ist unbekannt. Auch sein Verlauf lässt sich nur teilweise rekonstruieren, denn große Abschnitte hat der Wald gänzlich verschluckt. Möglicherweise dürfte das Pflaster ursprünglich vom Lac Beauvoir an die Küste geführt haben. Das legt die Vermutung nahe, dass der Weg schon zu Zeiten der Liliac-Kultur,





also vor dem 12. Jahrhundert v. Chr. angelegt worden sein könnte – als Verbindung zwischen dem Siedlungsgebiet der Liliac am Südhang des Mont Majorin und dem Meer.³ Robert Moince, der den Chemin Kalepsi im Auftrag der Universität von Lemusa untersucht hat, kommt ebenfalls zum Schluss, dass ein Zusammenhang mit der Liliac-Kultur «sehr wahrscheinlich» sei.⁴ Er schreibt jedoch auch, dass «der Weg in späteren Zeiten immer wieder repariert und unterhalten worden sein muss. Die Frage ist nur, von wem, war das Gebiet am Mont Majorin doch in historischer Zeit nur wenig besiedelt.» Moince spricht die Möglichkeit an, dass der gepflasterte Weg einst Teil einer Verbindung gewesen sein könnte, die von der Ostküste nicht nur bis ins Gebiet des Mont Majorin, sondern bis hinüber zur Westküste geführt haben dürfte.⁵

Der Smin Kalepsi war, in Teilen zumindest, schon zu Zeiten von Jean-Marie Tromontis bekannt und auch begehbar. In einem kurzen Passus beschreibt der Historiker, der im nahen Bouden zur Welt kam und teilweise auch dort gelebt hat, seine Erfahrungen in diesem Wald: «Wenn ich unter diesen Bäumen gehe, dann meine ich den ruhigen Puls ihres Herzens zu hören, dann spüre ich die Selbstverständlichkeit ihrer Kraft, ihrer Wurzeln, ihrer Gestalt. Ich meine dann, ich müsste wie sie das Leben verstehen, nicht nach dem Jenseits fragen, nicht nach dem Sinn, nicht das Gute vom Schlechten scheiden, nicht zweifeln, nicht eifern, sondern einfach Erdfrucht sein, bewegt vom Urimpuls des Seins. Doch dann sehe ich die Steine, die Menschenhand und Menschenmüh hier einst zum Pfad vereint, dem aufrechten Gang zu dienen, der Neugier Bahn zu brechen. Aufrecht aber verschwindet uns der Boden aus dem Blick, im Gehen reißt sich uns die Frucht aus der Erde los. Die Bäume haben ihre große Wahrheit, doch es ist unsere nicht.»⁶

¹ Pierre Labscon : *Un poulet pour la nation?* In: *Leko*. Donnerstag, 28.Juli 2016. S.1.

² Pierre Labscon: *Une caille, une étoile et beaucoup de rouge: le nouveau drapeau du pays*. In: *Leko*. Dienstag, 2. August 2016. S.1.

³ Diese These vertritt schon Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956. S. 66.

⁴ Robert Moince: *Le Smin Kalepsi. L'ancien chemin*

de connexion conserve beaucoup de ses secrets. In: *Revue historique*. Nr.84. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2017. S.163.

⁵ Moince: *Op. cit.* S.167.

⁶ Jérôme Doussait (Hrsg.): *Le chant des vents – une promenade à travers Santa Lemusa avec Jean-Marie Tromontis*. Port-Louis: Éditions du Musée historique, 2008. S.114.



Die Brüder Tromontis auf einer Bootsfahrt, um 1880 (v.l.n.r.): Marcel-Claude, Jean-Marie und Pierre-Camille. (Bild Archives nationales)

Jean-Marie Tromontis

Der Historiker und Gastrosoph kam in Bouden zur Welt

Jean-Marie Anthelme de Tromontis gilt als der bekannteste Historiker der Insel im 19. Jahrhundert und als einer der ersten, der sich auch für die Geschichte der lemusischen Kochkunst interessierte. Tromontis kam 1842 in Bouden zur Welt, als Frucht der eigentümlichen Verbindung zwischen einem verarmten Adeligen, wahrscheinlich französischer Herkunft, und einer wohlhabenden Fischereiunternehmerin, die den Thunfischfang in der Baie de Bouden koordinierte.¹ Gemeinsam eröffnete das Ehepaar Tromontis 1840 eine Fabrik, die zunächst sogenannte Tonnine herstellte, eine würzige Thunfischkonserve, die damals auf der ganzen Insel beliebt gewesen sein muss.² Ab den 1850er Jahren stellte die Fabrik auch Thunfischkonserven im Glas und etwas später in Metall Dosen her. Jean-Marie hatte zwei jüngere Brüder, Marcel-Claude und Pierre-Camille, welche die



Das Geburtshaus von Jean-Marie Tromontis im Zentrum von Bouden stammt ursprünglich aus der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts. Das Haus wechselte im 20. Jahrhundert oft die Besitzer und wurde immer wieder leicht umgebaut. Wie viel von der ursprünglichen Architektur noch erhalten ist, lässt sich nur schwer sagen. Jean-Marie Tromontis soll als Junge in einem Zimmer unter dem Dach geschlafen haben.

Fabrik ab den 1870er Jahren übernahmen und die Geschäfte bis in die ersten Jahre des 20. Jahrhunderts hinein erfolgreich führten.

AUSBILDUNG IN FRANKREICH

Jean-Marie hingegen wurde im Alter von 16 Jahren zu Verwandten oder Bekannten nach Douarnenez in der Bretagne geschickt – vermutlich, um dort neue Verfahren der Fischkonservierung zu studieren. Von dort zog er offenbar noch vor 1860 nach Nancy, wo er sich an der kurz zuvor erst etablierten Faculté des lettres einschrieb. Was ihn nach Nancy geführt hat, wissen wir nicht. Adriana Bovinelli meint, die akademische Landschaft im Frankreich jener Jahre sei «eher dürftig» gewesen, viel Auswahl habe da nicht bestanden.³ Jean-Marie studierte Literatur und Geschichte. 1864 bekam er die Gelegenheit, einen französischen Juristen namens Maximilien Ladure auf einer Reise (einer Art Grand Tour) zu be-

gleiten, die ihn nach Italien, Griechenland und Ägypten, vielleicht auch in den Vorderen Orient führte. 1866 kehrte er nach Lemusa zurück und begründete, mit nur 24 Jahren, an der Universität von Lemusa die offenbar erste Faculté des lettres. Er stand dem Institut bis 1884 vor, lebte jedoch hauptsächlich in Bouden. Damals konnte man mit der Eisenbahn, dem berühmten Smind'fe sehr bequem zwischen der Hauptstadt und Bouden hin und her reisen. Wenn Tromontis in Port-Louis war, dann wohnte er offenbar meist im damals schon existierenden Hôtel de la Mer.

Mitte der 1870er Jahre erstand Tromontis etwas nordöstlich von Bouden eine um 1850 in einem romantisch historisierenden Stil erbaute Miniburg, der er den Namen Château Sémillance gab.⁴ Geld war in sei-



Von der Thunfisch-Konserven-Fabrik der Familie Tromontis im Süden von Bouden hat sich nur eine Ruine erhalten, die mehr und mehr vom Wald überwachsen wird. Die Brüder Marcel-Claude und Pierre-Camille Tromontis führten das Unternehmen recht erfolgreich bis in die ersten Jahre des 20. Jahrhunderts hinein, dann übernahmen Fischereiunternehmer aus Portugal das Ruder. Sie operierten bis zur Wirtschaftskrise von 1923. Danach stand die Fabrik leer – nicht zuletzt wohl auch, weil die Thunfischschwärme vor der Küste von Bouden ab den 1920er-Jahren immer seltener wurden. Ab den 1950er Jahren wurde das Gebäude noch gelegentlich als Lager oder als Stall verwendet.

ner Familie offenbar ausreichend vorhanden, wie Bovinelli schreibt: «Es scheint als habe er sich Zeit seines Lebens keine Sorgen um sein finanzielles Wohl machen müssen – oder gemacht.»⁵

Tromontis machte Château Sémillance ab 1877 zum Zentrum seines Lebens. Sicher wohnten zeitweise wenigstens eine Koch oder eine Haushälterin mit im Schloss, oft aber hielt er sich auch ganz alleine in dem Gebäude auf und sorgte für sich selbst. Zum Schreiben begab er sich allerdings auch immer wieder an andere Orte, zum Beispiel an die Plage Noire im Süden der Baie de Bouden. Das Schloss gehört heute der Gemeinde von Bouden, das darin geplante Tromontis-Museum ist jedoch bis jetzt ein Wunschtraum geblieben. Immerhin haben die Behörden das Fundament des Gebäudes stabilisiert und ein paar dringend notwendige Renovationsarbeiten vorgenommen. Château Sémillance liegt einsam über der oft windigen und regnerischen Ostküste, mit Blick auf die Pointe Chagren im Norden: «Der Charakter dieses Ortes allein bringt uns fast zwingend zum Schluss, dass Jean-Marie Tromontis ein großer Melancholiker war», schreibt G r me Doussait.⁶

SYSTEMATISCHE REISEN ÜBER DIE INSEL

Tromontis muss die Insel systematisch bereist haben, denn es haben sich Kommentare aus seiner Feder zu ganz verschiedenen Regionen und Ortschaften erhalten. Außerdem mischte er sich offenbar auch aktiv in die Politik ein. In einem kurzen Essay formuliert Jean-Paul Sastre gar die These, Tromontis habe 1899 wesentlich bei den Vorbereitungen der Räterepublik mitgeholfen und es sei seiner Initiative zu verdanken, dass der Theoretiker Ninu Kabho aus der Schweiz nach Lemusa reiste, um die Bauern und Arbeiter revolutionär anzuleiten.⁷ Nach Ende der Räterepublik habe sich Tromontis indes ganz aus der Politik zurückgezogen.

Geheiratet hat Tromontis nicht und höchstwahrscheinlich hat er auch keine Nachkommen gezeugt, offiziell jedenfalls nicht. An erotischen Dingen war er gleichwohl interessiert, das zeigen Texte wie *Rhi-*

Der Wohnort eines Melancholikers: Ch teau Sémillance mit Blick auf die Pointe Chagren.



noeros, sein ironisches Traktätchen zur Nasenerotik. Aufgrund einiger Notizen vermutet Bovinelli, dass er ein regelmäßiger Besucher des *Lajwa* gewesen sein muss, eines berühmten Freudenhauses in Port-Louis: «Insbesondere scheint er dort eine Solange frequentiert zu haben, mit der er sich offenbar über japanische Lyrik (ein Steckenpferd von ihm) genauso unterhalten konnte wie über lemusische (und exotische) Speisen und Kochrezepte.»⁸

Denn Tromontis hat sich zeitlebens sehr für kulinarische Fragen interessiert und war offenbar auch selbst ein passionierter Koch. In einigen seiner Texte geht es ums Essen, das er indes weniger aus der Warte des Feinschmeckers betrachtet, denn aus einer historischen, philosophischen oder psychologischen Perspektive. Gleichwohl haben sich auch einige Rezepte von ihm erhalten: Die *Gésiers façon Adrienne* etwa, die Gewürzmischung *Sémillance* oder *Vizit sirpriz*, ein Auflauf mit Thunfisch und Kartoffeln.

EIN «FREUND DER KURZEN FORM»

Die Umstände von Tromontis Tod sind einigermaßen spektakulär. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts geriet die Compagnie des Chemins de Fer immer mehr in eine Krise und konnte den Bahnverkehr zwischen Port-Louis und Bouden nicht mehr regelmäßig aufrechterhalten. Tromontis, der ein veritabler Eisenbahnfan gewesen sein muss, ließ sich offenbar eine Draisine bauen, mit der er Teile der Strecke auf eigene Faust befuhr – wohl einfach zum Vergnügen, wie Michel Babye schreibt, denn «die Strecke von Bouden nach Port-Louis wäre für ein Schienenfahrrad kaum zu bewältigen gewesen».⁹ Am 14. Juli 1912 kam es dabei, wie Babye schreibt, zu einem «Unfall mit einem dampfbetriebenen Schienenfahrzeug, das entgleiste und Tromontis mitsamt seiner Draisine gegen einen Felsen rammte. Er war auf der Stelle tot.»

Erstaunlicherweise hat Tromontis kaum längere Texte hinterlassen und zu Lebzeiten kein eigenes Werk in Buchform publiziert. Er war «ein Freund der kurzen Form», wie Angéline Putu schreibt, ein «Meister des schnellen Gedankens, der sich für kurze Zeit irgendwo einnistet, um bald schon wieder weiterzuziehen.»¹⁰ Erhalten haben sich die Manuskripte zahlloser Traktate und Glossen, Erzählungen, Notizen und Possen, die

Rhinoeros

Von Jean-Marie Tromontis ist ein Traktätchen mit dem Titel *Papuk et les vertus du rhinoeros* überliefert. Er versucht darin zu beweisen, dass der intensive Duft der traditionellen lemusischen Gewürzmischung Papuk auf Männer eine stark erotisierende Wirkung ausübt: «Schon die Farbe [des Gewürzes] erinnert dich an das Sonnenfeuer, das du beim Abendkuss auf der Nackenhaut deiner Geliebten entdeckst. Und steigt dir erst der Duft in die Nase, so sind dir alle Warnungen des Verstandes nur noch fernes Plätschern. Du dankst Eva, dass sie einst in den Apfel biss – und lobst die Folgen für die Küche wie für die Feuerstätte deiner Lenden».

Dass Tromontis kleine Abhandlung aber wohl nicht ganz ernst gemeint ist, deutet schon der Titel an, in dem der Autor das griechische Wort für «Nase» (*ris*, respektive *rinós*) mit dem Wort *eros* (anstatt



(Bild Archives Nationales)

griechisch *kéras* für «Horn») verbindet und so aus dem Rhinoceros ein Rhinoeros macht.

Auf dem Manuskript von *Papuk et les vertus du rhinoeros* ist ein Rhinoceros abgebildet, dessen Horn eindeutig einem männlichen Geschlecht nachgebildet ist. Die etwas unbeholfene Zeichnung stammt höchstwahrscheinlich von Tromontis selbst.¹⁵

allesamt in den Archives nationales aufbewahrt werden. Außerdem soll Tromontis, vielleicht schon für die Ausgabe von 1866, sicher aber ab 1870 wesentlich an der Weiterentwicklung des *Grand dictionnaire universel du XIX. siècle*, der späteren *Encyclopédie Universelle Maisonneuve & Duprat* mitgearbeitet haben – ein Werk, das die Autoren der einzelnen Artikel leider nicht benennt.¹¹

Tromontis geriet zwar nie ganz in Vergessenheit. Da viele Manuskripte in den Archives nationales auch öffentlich zugänglich sind,



«Nulla dies sine linea», heißt es auf dem Grabstein von Tromontis in Bouden – die Inschrift ist kaum noch zu entziffern.

wurde er offenbar immer wieder gelesen und auch in Auszügen zitiert, umfassend publiziert oder wissenschaftlich bearbeitet aber wurde sein Werk lange nicht.

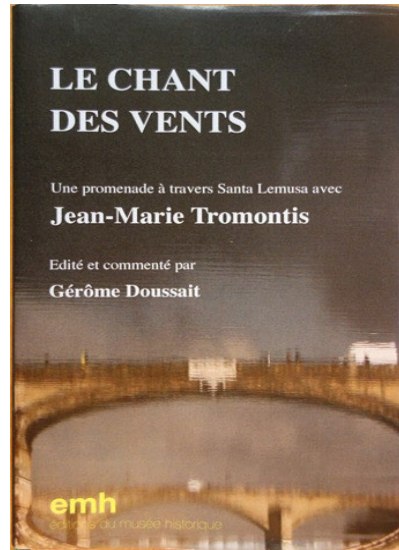
EIN SPAZIERGANG MIT TROMONTIS ÜBER DIE INSEL

Erst 2008 brachte Jérôme Doussait, der Direktor des Musée historique in Port-Louis, eine Art Reiseführer von Lemusa heraus, der seine Leser auf den Spuren von Jean-Marie Tromontis über die Insel geleitet: *Le chant des vents – une promenade à travers Santa Lemusa avec Jean-Marie Tromontis*. In Zusammenarbeit mit Michel Babye, Adriana Bovinelli und Jean-Paul Sastre, die auch kurze Essays beigesteuert haben, hat Doussait die in den Archives nationales erhaltenen Texte und Tagebücher von Tromontis gesichtet und verschiedene Stellen zusammengetragen, die in direktem Zusammenhang mit einzelnen Orten auf Lemusa stehen. So ist ein Reader entstanden, der uns die Insel mit den Augen ihres ersten bedeutenden Historikers sehen lässt. Das Buch enthält nebst Beschrei-

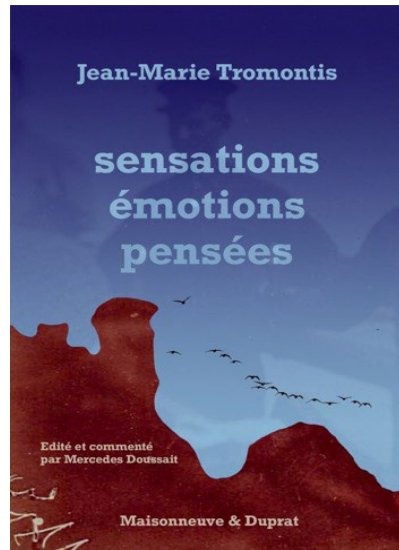
bungen, Porträts aller Art und Passagen zur Geschichte auch einige Anmerkungen zur Küche von Lemusa und sogar einzelne Rezepte.

Auch Mercedes, die Tochter von G r me Doussait, hat sich schon während ihres Studiums für Tromontis begeistert und 2018 unter dem Titel *Sensations, émotions, pensées* eine umfangreiche Sammlung seiner Texte und einige seiner Briefe herausgegeben.¹² Die Kollektion ist thematisch gegliedert, eine eigene Abteilung ist den Kochrezepten des Autors gewidmet. Die meisten Texte und auch die Rezepte sind mit kritischen Kommentaren versehen.

In Zusammenhang mit ihren Recherchen stieß Mercedes Doussait schon 2016 in den Archives nationales auf ein Bild, das die drei Brüder Tromontis in Arbeitskleidung an Bord eines Bootes zeigt. Die Beschriftung auf der Rückseite gestattet die Identifikation der drei Herren.¹³ Es handelt sich bei dem Bild zwar nur um eine leider nicht sehr sorgfältige, in den 1920er Jahren oder sogar noch später realisierte Aufnahme des Originals aus der Zeit um 1880, trotzdem lässt sich unschwer erkennen, dass Jean-Marie Tromontis einen Schnauz trägt. Das steht in seltsamen Wi-



Cover der 2008 von G r me Doussait editierten Textsammlung.



Cover der 2018 von Mercedes Doussait editierten Kollektion.

derspruch zu einer von Gérôme Doussait entdeckten Textpassage, in der sich der Autor in spöttischer Weise über Männer auslässt, die «mit einem lächerlichen Gefieder auf der Oberlippe zu beweisen versuchen, dass sie die Krone der Schöpfung sind.» Tromontis nennt die Schnauzträger «vom Baume gefallene Paradiesvögel» und liefert eine genüsslich detaillierte Beschreibung der verschiedenen Arten, wie Essensreste in den Schnauzhaaren hängen bleiben können.¹⁴

Das leicht Launische dieser Passage, der etwas seltsame Humor und die manchmal etwas eigentümlich wirkende Wortwahl sind typisch für Tromontis Texte. Ganz offenbar nahm er also auch die eigenen Schwächen in den Blick – mit demselben Genuss wie die Eigenheiten seiner Zeitgenossen.

¹ Bei der Darstellung von Tromontis Biographie beziehen wir uns, wo nicht anders vermerkt, auf Adriana Bovinelli: *Notes pour une biographie*. In: Gérôme Doussait (Hrsg.): *Le chant des vents – une promenade à travers Santa Lemusa avec Jean-Marie Tromontis*. Port-Louis: Éditions du Musée historique, 2008. S. 161–175.

² Bei der *Tonnine* handelt es sich um Thunfisch, der zerstückelt, in Olivenöl gebraten, eingesalzen, kräftig gewürzt und so haltbar gemacht wird. Laut dem *Larousse* stammt das Rezept aus der Antike und soll «in Frankreich bis ins 17. Jahrhundert ein gängiger Artikel im Sortiment der Gewürzhändler» gewesen sein. In welcher Gestalt und warum sich *Tonnine* auf Lemusa bis ins 19. Jahrhundert hinein gehalten hat, wissen wir nicht. Larousse: *Der grosse Larousse gastronomique*. München: Christian Verlag, 2009 [Französische Originalausgabe: *Le grand Larousse gastronomique*. Paris: Larousse, 2007, 6., 1.1938]. S. 865.

³ Bovinelli: *Op. cit.* S. 166.

⁴ Mehr zur Architektur bei Max Voogd: *Comment l'historicisme romantique a-t-il marqué le paysage architectural de l'île? Exemple no. 12: Le Château Sémillance*. In: *Leko*. Samstag, 22. Dezember 2001. S. 37. – *Sémillance*, das Wort wird heute kaum noch gebraucht, bedeutet «Lebendigkeit des Geistes», «Reaktionsschnelligkeit».

⁵ Bovinelli: *Op. cit.* S. 166.

⁶ Gérôme Doussait: *En observant la mer – introduction à l'œuvre de Jean-Marie Tromontis*. In: Gérôme Doussait (Hrsg.): *Op. cit.* S. 15.

⁷ Jean-Paul Sastre: *Le professeur comme révolutionnaire*. In: Gérôme Doussait (Hrsg.): *Op. cit.* S. 71–74.

⁸ Bovinelli: *Op. cit.* S. 172.

⁹ Michel Baby: *Une passion pour le chemin de fer*. In: Gérôme Doussait (Hrsg.): *Op. cit.* S. 44.

¹⁰ Angéline Putu: *Papuk et les vertus du rhinoceros – un manuscrit de Jean-Marie Tromontis dans les Archives nationales*. In: *Cahiers du Musée historique de Santa Lemusa*, 2006, Heft 2. S. 79.

¹¹ Gérôme Doussait: *Op. cit.* In: Gérôme Doussait (Hrsg.): *Op. cit.* S. 14.

¹² Jean-Marie Tromontis: *Sensations, émotions, pensées*. Edité et commenté par Mercedes Doussait. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018.

¹³ Mercedes Doussait: *En peu de mots – les réflexions quotidiennes de Tromontis*. In: Tromontis: *Op. cit.* S. 8.

¹⁴ Gérôme Doussait: *Un portrait de Jean-Marie Tromontis? Ou juste un problème de moustache?* In: *Cahiers du Musée historique de Santa Lemusa*, 2006, Heft 2. S. 49–52. Bei dem damals zur Debatte stehenden Bild handelt es sich, wie man heute weiß, um ein Porträt von Karl May.

¹⁵ Putu: *Op. cit.* S. 79–84.



Die zwölf Zutaten der Gewürzmischung von Jean-Marie Tromontis. (Zürich, 8/2018)

Sémillance

Gewürzmischung aus Zimt, Pfeffern, Rose und Limette

Jean-Marie Tromontis war nicht nur der bedeutendste Historiker des 19. Jahrhunderts, sondern auch ein passionierter Gastrosoph. Schon in der 2008 vom Musée historique herausgebrachten Sammlung von Texten aus seiner Feder finden sich verstreut einige Kochrezepte.¹ Noch konsequenter hat Mercedes Doussait diesen Aspekt von Tromontis Werk untersucht und versammelt 2018 in ihrer Publikation mehr als hundert Rezepte.² Doussait hat die Rezepte nach Kategorien geordnet, der Reigen beginnt mit einigen Grundzubereitungen, zu denen auch verschiedene Gewürzmischungen gehören, unter anderem eine eigentümliche Kombination aus Zimt, verschiedenen Pfeffern, Rosenblättern, getrockneter Limette und ein paar weiteren Zutaten, die bei Tromontis einfach *épice no. 2* heißt.³

Nachfolgend ist dieses Rezept genau so wiedergegeben, wie Tromontis es notiert hat. Der Mahax (so nennt man Gewürzmischungen

auf Lemusa) bekommt aber einen neuen, etwas sprechenderen Namen: *Sémillance*. So nannte Tromontis die um 1850 in einem romantisch historisierenden Stil erbaute Miniburg,⁴ die er in den 1870er Jahren erstand und bis an sein Lebensende bewohnte. Das Wort *sémillance* wird heute kaum noch verwendet, es entstammt einem etwas altertümlichen Französisch und bedeutet so viel wie «Lebendigkeit des Geistes». *Sémillance* schmeckt mild, warm, leicht pfeffrig und röstig, mit süßlich-floralen und sanft säuerlichen Noten. Der Mahax kann roh (etwa mit Quark und Salz als Dip) verwendet, länger mitgekocht oder auch zum Abschmecken eingesetzt werden – nur allzu lange mitkochen sollte man ihn nicht, sonst geht sein Parfüm flöten.

Für 120 g Pulver

- 2 EL Koriandersamen (5g)
- 2 EL Linsenbohnen Visa (26 g)
- ½ TL Kreuzkümmel (1 g)
- 2 Zimtstangen (14 g)
- 1 EL schwarzer Pfeffer (16g)
- 1 EL weißer Pfeffer (18 g)
- 6 g Langer Pfeffer
- 2 EL trockene Rosenblätter (15 g)
- 2 getrocknete Limetten (10 g),
in Stücke geschnitten oder
gerissen
- 10 g Muskatblüte
- 6 Kardamomkapseln, Samen
ausgelöst
- 3 Lorbeerblätter

- 1** | Eine Bratpfanne (am besten eine nicht beschichtete Stahlpfanne oder eine Pfanne aus Eisenguss) nicht zu stark erhitzen und die Koriandersamen unter häufigem Rühren und Schütteln rösten bis sie duften. Auf dieselbe Art Visabohnen und Kreuzkümmel rösten.
- 2** | Die drei gerösteten Gewürze in einer Schüssel mit den übrigen Zutaten (Zimtstangen, schwarzer und weißer Pfeffer, Langer Pfeffer, Rosenblätter, Limetten, Muskatblüte, Kardamom und Lorbeer) vermischen. Am besten in einer elektrischen Kaffeemühle mit Schlagwerk zu einem feinen Pulver zermahlen. Abkühlen lassen und in ein luftdichtes Gefäß füllen.

¹ Gérôme Doussait (Hrsg.): *Le chant des vents – une promenade à travers Santa Lemusa avec Jean-Marie Tromontis*. Mit Essays verschiedener Autoren. Port-Louis: Éditions du Musée historique, 2008.

² Jean-Marie Tromontis: *Sensations, émotions, pensées*. Edité et commenté par Mercedes Doussait. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018.

³ Tromontis: *Op. cit.* S. 334.

⁴ Mehr zu Stil und Geschichte des Gebäudes bei Max Voogd: *Comment l'historicisme romantique a-t-il marqué le paysage architectural de l'île? Exemple no. 12: Le Château Sémillance*. In: *Leko*. Samstag, 22. Dezember 2001. S. 37.



Der Auflauf besticht durch seine warmen, süßlich-floralen Aromen. (8/2018)

Vizit sirpriz

Auflauf mit Thunfisch, Kartoffeln, Kichererbsen und Sémillance

Manche Zeitgenossen freuen sich, wenn plötzlich Freunde unangemeldet vor der Türe stehen – für andere sind solche Überraschungen eher eine Last. Auch Jean-Marie Tromontis hat sich in der für ihn eigenen Art und Weise zum Thema Vizit sirpriz geäußert: «Und plötzlich stehen sie dann vor deiner Türe. Manche schauen dich forsch und provozierend an, ganz als wollte sie dich prüfen, ob du unter dem Druck ihres knurrenden Magens noch Herr der Lage bist. Nimm es gelassen und setze ihnen eine Suppe vor, die so ölig ist, dass sie die Hässlichkeit ihres Charakters im Spiegel des Tellers erkennen müssen. [...] Andere treten mit derart gelangweilter Mine vor deine Türe, dass du unvermittelt weisst, dass du die letzte Hoffnung ihrer sonntäglichen Verzweiflung bist. Sei ein Sportmann und setz ihn so scharf Gewürztes vor, dass sie den Rest des Tages in schwindliger Ohnmacht verbringen – von ihren Heimsuchungen

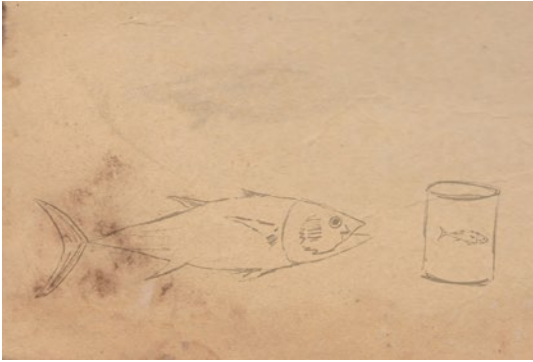
wirst du künftig verschont. [...] Manche stehen mit großen Torten und einem breiten Lächeln auf deiner Schwelle – natürlich klingeln sie dich aus deinem Verdauungsschlaf. Für solche Fälle halte stets eine vollgepackt wirkende Reisetasche bereit – und zwinge sie, unter Hinweis auf nicht verschiebbare Reisepläne, sich mitsamt ihrem zuckrigen Ungetüm wieder zu verziehen. Die Enttäuschung wird sie an einer Wiederholung hindern. [...] Schwieriger fällt uns der Umgang mit jenen, die mit einem verlegenen Lächeln auf den Lippen vor der Türe stehen. Sie wecken die Mutter in uns, die wir doch so gerne schlafend wussten, und wir fühlen uns gedrängt, alle Last von ihren Schultern zu nehmen. Sie blicken wie traurige Hundebabys und nötigen uns so, ihnen glaubhaft zu versichern, dass ihre Gegenwart keinerlei Last sei und wir sonst mit unserer Zeit sowieso nichts Gescheites anzufangen wüssten. Bei diesen Gästen hilft kein noch so ausgeklügeltes Rezept. Am besten verlässt du heimlich dein Haus.»¹

NICHT NUR FÜR ÜBERRASCHUNGSGÄSTE

Mercedes Doussait, die 2018 einen umfangreichen Band mit Texten von Tromontis veröffentlicht hat, ist bei ihren Recherchen in den Archives nationales auch auf noch unentdeckte Rezepte des Autors gestoßen, unter anderem auf *Pommes de terre aromatisées au thon, kalparik et épice no. 2*.² *Kalparik* ist eine alte Bezeichnung für die lemusische Kokosnuss und insbesondere auch die aus ihrem Mark hergestellte Milch. *Épice no. 2* bezieht sich auf eine von Tromontis erfundene Gewürzmischung, die man heute auch unter dem Namen *Sémillance* kennt.

Tromontis Rezept hat große Ähnlichkeiten mit einem Gratin aus Kartoffeln, Kichererbsen und Thunfisch an einer Kokossauce, der auf Lemusa in leicht voneinander abweichenden Versionen gekocht wird und *Vizit sirpriz* (auf Französisch *Visite surprise*) heißt. Der Name des Rezepts soll sich der Tatsache verdanken, dass die für die Zubereitung nötigen Zutaten in einem nach alter Schule geführten Haushalt stets vorrätig sind – ein Rezept für Überraschungsgäste also, wie sie der Historiker in seiner Glosse beschrieben hat. Wenn das kein Zufall ist!

Vizit sirpriz eignet sich aber auch als Gericht für angekündigte Gäste, da es sich sehr gut vorbereiten lässt. Wenn man die Sauce, wie hier vorgeschlagen, mit der Gewürzmischung *Sémillance* zubereitet, dann wird



Im Tromontis-Buch von G r me Doussait ist diese kleine Zeichnung eines Thunfisches und einer Dose abgebildet. Sie stammt offenbar aus den Archives nationales, gleichwohl ist unklar, ob es sich tatsächlich um eine Skizze von Tromontis handelt.⁴

sie eher mild, warm, mit süsslich-floralen Noten. Man kann den Auflauf aber auch mit Papuk oder anderen Mischungen (Curry, Colombo etc.) würzen, dann wird das Resultat mehr oder weniger scharf bis feurig.

Dass in einem Rezept aus dem 19. Jahrhundert Thunfisch aus der Dose vorkommt, mag im ersten Moment erstaunen. Es wird jedoch verständlich, wenn man erfährt, dass Tromontis Familie mit Fischkonserven reich geworden ist und der Autor selbst sich seinen komfortablen Lebenswandel wohl ebenfalls nur dank dem Eingedosten hat leisten können. In Tromontis Rezept kommt nur der Thunfisch aus der Dose – alles andere bereitet er frisch zu. In der hier vorgestellten Version sind auch die Kichererbsen und die Kokosmilch Konserven.

«UNTER ALLEN FISCHEN ...»

Tromontis war übrigens ein grosser Liebhaber von *tifna*, wie die die verschiedenen Vertreter der Scombridae auf Lemusa heissen – nicht nur, wenn er aus der Dose kam: «Unter allen Fischen ist mir der Thunfisch der liebste», schreibt er in einem Brief an Melisende: «Sein magerer Rücken heitert meinen Gaumen in fröhlichen Stunden auf, sein fetter Bauch ist mir an trüben Tagen ein Trost. Einen ganz besonderen Zauber aber haben die dunklen Partien, doch nur wenn A. sie auf ihre ganz eigene Weise kocht.» A. dürfte die Köchin von Tromontis gewesen sein. Leider verrät er uns nicht, wie A. diese «parties obscures» zubereitet hat.³

Für 2–4 Personen

- 500 g Kartoffeln (eine mürbe kochende Sorte)
- 400 ml Kokosmilch
- 100 ml Wasser
- 1 stattliche Zwiebel (150 g), fein gehackt
- 1 TL Kurkuma, gemahlen
- 1 TL Salz
- 4 TL Sémillance Gewürzmischung
- 2 Dosen Thunfisch in Salzlake (je 155 g abgetropft)
- 1 Dose Kichererbsen (250 g abgetropft)
- 200 g Zucchini, in feinen Scheiben
- 300 g Tomaten, in feinen Scheiben
- 1 stattliche Zwiebel (150 g), in feinen Scheiben

Wer keinen Thunfisch aus der Dose verwenden will, kann zum Beispiel auf geräucherte Forellenfilets ausweichen.

- 1** | Kartoffeln nicht allzu weich kochen, etwas abkühlen lassen, schälen und in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden.
- 2** | Kokosmilch mit 100 ml Wasser, Zwiebel, Kurkuma, Salz und Sémillance vermischen. *Je nach Dicke und Fettgehalt der Kokosmilch sollte man sie mit etwas mehr oder weniger Wasser vermischen. Das Ziel ist eine leicht dickliche Flüssigkeit, wie sie für frisch gewonnene Kokosmilch typisch ist.*
- 3** | Thunfisch mit einer Gabel zu Flocken zerstoßen.
- 4** | Thunfischflocken und Kichererbsen mit der Kokosmilch-Gewürz-Mischung zu einer dicken Sauce verrühren.
- 5** | Eine feine Schicht Sauce auf dem Boden einer Auflaufform verteilen. Eine Schicht Zucchini, dann Tomaten, dann Zwiebeln und zuletzt Kartoffeln darüber legen, mit Sauce bedecken. Wieder Zucchini, Tomaten, Kartoffeln und dann Sauce. Ev ein drittes Mal wiederholen. Mit Sauce abschließen, mit ein paar Scheiben Tomate dekorieren.
- 6** | In dem auf 220 °C Grad vorgeheizten Ofen während etwa 50–60 Minuten gratinieren.

¹ Zitiert aus Gérôme Doussait, Angéline Putu: *La «Visite surprise» de Jean-Marie Tromontis*. In: *Cahiers du Musée historique de Santa Lemusa*, 2004, Heft 1. S. 103–110.

² Jean-Marie Tromontis: *Sensations, émotions, pensées*. Edité et commenté par Mercedes Doussait. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018. S. 402.

³ Tromontis: *Op. cit.* S. 304.

⁴ Gérôme Doussait (Hrsg.): *Le chant des vents – une promenade à travers Santa Lemusa avec Jean-Marie Tromontis*. Port-Louis: Éditions du Musée historique, 2008. S. 166. Die Zeichnung erscheint im Kontext der *Notes pour une biographie* von Adriana Bovinelli.



Vier echte und zwei unechte Pfeffer, Anchovis und Limette bestimmen das Aroma dieser königlichen Magenspeise. (8/2018)

Gésiers façon Adrienne

Mägen vom Huhn mit Anchovis und sechs Pfeffern

Unter den diversen Kochrezepten, die Jean-Marie Tromontis hinterlassen hat, finden sich auch die *Gésiers façon Adrienne*, die es 2018 sogar auf die neue Hunderternote geschafft haben. Von bloßem Auge wird man das Rezept auf dem Schein allerdings kaum erkennen, denn es wurde als Mikrotex gedruckt. Wer indes mit einer Lupe den etwa briefmarkengroßen Fleck unter dem linken Flügel der Wachtel examiniert, dem läuft dabei das Wasser im Mund zusammen.

Erstmals publiziert wurde das Rezept erst 2018 in einer Sammlung von Schriften aus der Feder von Tromontis, die Mercedes Doussait zusammengestellt hat.¹ Bei der im Namen angesprochenen Adrienne handelt es sich laut Doussait um Königin Adrienne I., die 1832–1848 auf dem lemusischen Thron saß. Schon Hébert und Rosenthal erwähnen im

Kapitel *Gésiers*, dass Kaumägen mit gesalzenen Sardellen zu den Leibspeisen der Königin gehörten.² Für die Banknote wurde das Rezept vom Institut de phagosophie der Universität von Port-Louis überarbeitet, wie es auf dem Schein heißt.

Tromontis Rezept sieht Mägen von Wachteln vor, von *kulak*, wie sie auf Lemusisch heißen. Kalepsi, die lemusische Urwachtel, hat ihre Heimat in der Forêt d'Orchide respektive in der Uikulak, den Wäldern hinter Tromontis Geburts- und Wohnort Bouden. Kalepsi wurde damals sicher stärker und unkontrollierter bejagt als heute. Dennoch ist es unwahrscheinlich, dass Tromontis aus gejagten Wachteln die im Rezept verlangten 500 g Magen zusammenbringen konnte. Man kann also daraus schließen, dass man in Bouden damals schon Kalepsi und vielleicht auch andere Wachteln gezüchtet und geschlachtet hat. Heute werden auf dem Gebiet der Gemeinde Wachteleier und Wachteln für die ganze Insel produziert.

EIN GLÜCKSBINGER FÜR DIE HOSENTASCHE

Auf Lemusa verkauft man Geflügel in aller Regel mitsamt den Innereien, die man auf Lemusisch *gigers* nennt. Bei Herz, Leber und Niere ist das sinnvoll, denn sie können kurz gebraten oder gehackt in Saucen integriert werden. *Gésiers* aber haben eine viel längere Kochzeit als die anderen Organe und verlangen also nach einer speziellen Behandlung, die sich für einen einzelnen Magen kaum lohnt. Da Wachtelmagen in Europa kaum zu bekommen ist, verwendet das Rezept stattdessen Hühnermagen.

Heute kauft man Geflügelmägen meist in gereinigter Form. Früher dürfte es Aufgabe der Köchin oder des Kochs gewesen sein, sie zu säubern. Eines Tages muss Tromontis Haushälterin beim Putzen der Mägen einen Gastrolithen, einen Magenstein übersehen haben, an dem sich der Historiker dann «um ein Haar die Zähne ausgebissen» hätte, wie er 1897 in einem Brief an Melisende schreibt, «seither trage ich den Stein als Glücksbringer in meiner Hosentaschen».³

In Tromontis Rezept kommt ein Gewürz namens *kurustari* vor. Dabei handelt es sich um eine dem tasmanischen Pfeffer ähnliche Beere.⁴ Kurastari wächst wild an den Abhängen des Mont Déboulé und spielte



KALEPSI, CAILLE
 CONTURNIX LEMUSANA
 SYMBOLE NATIONAL

Man braucht eine gute Lupe, um das Rezept für die *Gésier façon Adrienne* entziffern zu können, das sich auf der 100-Chnou-Note unter dem linken Flügel der Wachtel findet.

schon in der Küche der Kloie eine wichtige Rolle, heute wird das Gewürz auch kultiviert. Godet schreibt unter dem Eintrag Kurustari schlicht: «Altes lemusisches Wort für das, was heute gemeinhin Tasmanischer Pfeffer geheißen wird.»⁵

Die lemusische Urwachtel wurde ja 2016 zum nationalen Symbol erhoben. Als das Design der neuen Hunderternote bekannt wurde, mokierte sich Izak Boukman in *Leko* über den Umstand, dass man auf demselben Schein «das neue Symbol abheben lässt und seinen Magen zur Verkostung empfiehlt».⁶ Ein paar Zeilen weiter räumt er allerdings ein, dass «die Kombination aus mürbe-gelatinösem Kaumagen, Anchovis, Pfeffer, Limette und Kokosmilch ein kulinarisches Erlebnis generiert, das unsere Land besser repräsentiert als seine Hymne oder die poetischen Erregungen seiner Landesväter.»⁷

Für 4 Personen

500 g Magen vom Huhn, gereinigt
1 EL Bratbutter
2 stattliche Zwiebeln (300 g),
fein gehackt
½ TL Salz
300 ml Weißwein
1 TL Zucker
2 TL Tasmanischer Pfeffer, ganz
1 TL weißer Pfeffer, ganz
1 TL schwarzer Pfeffer, ganz
1 TL Piment, ganz
1/2 TL Kubebenpfeffer, ganz
4 Lange Pfeffer, ganz
1 EL Limettenzeste (entspricht
der Zeste von 1 Limette)
1 Gläschen Anchovis, gesalze-
ne Sardellen in Öl (Abtropf-
gewicht 50g), abgetropft und
klein geschnitten
200 ml Kokosmilch
Etwas Limettensaft zum
Abschmecken

1 | Mägen wenn nötig nachreinigen und die Magenschleimhaut abziehen, mit Küchenpapier trockentupfen.
2 | Bratbutter in einem schweren Topf erwärmen, Mägen allseits anbraten. *Wahrscheinlich wird sich nach einiger Zeit etwas Saft bilden, dann köchelt man weiter bis der Saft eingetrocknet ist.*
3 | Zwiebel und Salz dazu streuen, unter ständigem Rühren glasig dünsten.
4 | Weißwein, Zucker und alle sechs Pfeffer begeben, umrühren, zum Kochen bringen, Deckel auflegen, Hitze reduzieren, 60 Minuten sanft schmoren lassen, gelegentlich rühren.
5 | Zitronenzeste begeben, weitere 30 Minuten zugedeckt auf kleiner Flamme schmoren lassen.
6 | Sardellen einrühren, nochmals 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Man sollte nun die Konsistenz der Mägen prüfen, sie sollten zart sein, aber ihre Form noch halten. *Die genaue Kochzeit der Mägen hängt von der zugeführten Hitze und der Beschaffenheit des Fleisches ab.*
7 | Deckel abheben, 10 Minuten unter häufigem Rühren etwas eindicken lassen. Kokosmilch einrühren und vorsichtig mit Limettensaft abschmecken. *Meist reicht der Saft einer halben Limette, die Säure sollte nicht zu dominant sein.*

¹ Jean-Marie Tromontis: *Sensations, émotions, pensées*. Edité et commenté par Mercedes Doussait. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018. S. 411.

² Robert Hébert, Liébaud Rosenthal: *Dictionnaire de l'appétit*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2014 [2., 1.1894]. S. 173.

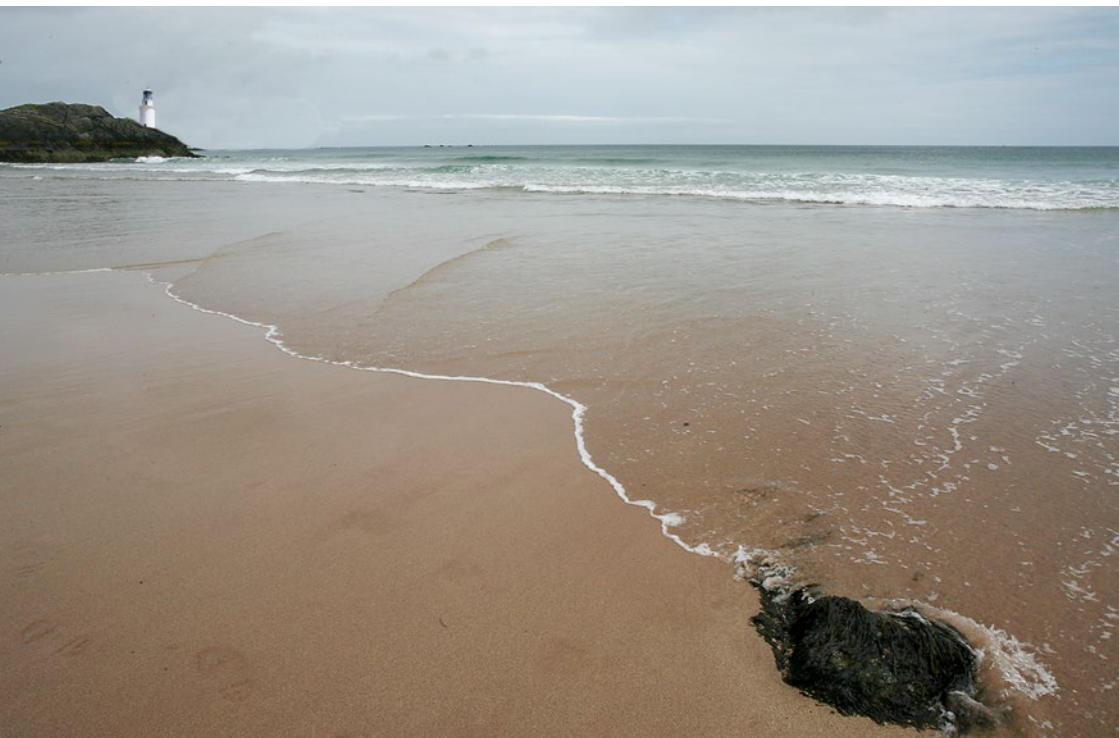
³ Tromontis: *Op. cit.* S. 290.

⁴ Tromontis: *Op. cit.* S. 411.

⁵ Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 509.

⁶ Izak Boukman: *Le symbole national dont les viscères sont à déguster*. In: *Leko*. Samstag, 17. März 2018. S. 28.

⁷ Gemeint sind wohl die Gedichte von Samson Godet (dem letzten Präsidenten der Republik), die Boukman (selbst ebenfalls Poet) offensichtlich nicht sonderlich schätzt.



Plage Noire

Schwarze Felsbrocken und poetischer «Schiffbruch»

«Nirgends ist das Wetter so schlecht wie hier», schreibt der Gid vè über die Plage noire und fügt an: «Auch wenn überall an der Ostküste die Sonne scheint, vor dem Schwarzen Strand hängen die Wolken tief über dem Horizont und ohne Unterlass treibt einem der Wind eine klebrig-salzige Mischung aus Regen und Meerwasser ins Gesicht. Trotzdem gehört die Plage Noire zu den schönsten Stränden der Insel: Durch eine kleine Klip-

Der Leuchtturm nördlich der Plage Noire
ist nach Tromontis benannt.

Tödliche Langeweile

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Bei Bouden lebte ein Strandfloh, der langweilte sich stets fürchterlich. Eines Tages flog zufällig ein Drache vorbei, der letzte seiner Art. Dem gutmütige Tier tat der arme Floh so leid, dass er landete und sprach: «Floh, magst du mit mir spielen? Wer weiter spucken kann?» Der Floh versprach sich wenig Unterhaltung vom Spiel mit einem Drachen: Er spuckte, ohne sich groß anzustrengen, und kam kaum einen halben Meter weit. Der Drache hoffte, ein Sieg würde den Kleinen etwas aufheitern, also versuchte er, sich nur gerade knapp vor die eigenen Füße zu spucken. Dabei verschluckte er sich aber an seinem Feuer und explodierte. Seither gibt es keine Drachen mehr auf Lemusa, Flöhe aber immer noch zuhauf.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.86.



Zeichnung von Ida Versmer. ERUAN
ist das lemuische Wort für «Drache».



Schwarze, mit einer Art Moos bewachsene Felsbrocken prägen das Bild der Plage Noire.

pe vom Land getrennt, stellt sie eine abgeschlossene, auf eine ganz eigene Art unendlich ruhige Welt dar.»¹

Diese «ruhige Welt» hat schon Jean-Marie Tromontis geschätzt, der dem Strand diese seltsamen Zeilen gewidmet hat:

*Mit schläfrig zarter Hand streicht
Meeres Gischt hier Land
ich weiß bestimmt es fände
alles Rasen da sein Ende*²

Tromontis soll sich manchmal gar für einige Tage in eine Hütte in der Nähe des Plage noire zurückgezogen haben, vor allem um zu schreiben – ein Unterfangen, das offenbar nicht immer zum gewünschten Erfolg führte: «Noch keine Zeile ist mir gelungen – ach, und so esse ich ohne Sinn und Verdienst all die Wunder, die A. [wohl die Köchin oder Haushälterin] bereitet hat, mir Verstand und Hand zu stärken.»³ In einem Brief an Melisende nennt er den Strand die «Stätte meines täglichen Schiff-

bruchs.»⁴ Und an anderer Stelle klagt er: «Tag für Tag hoffe ich, dass das Werk mir endlich wächst, derweilen wird mir stattlich nur der Bauch».⁵

Tromontis lässt sich aber natürlich auch über die spezifische Beschaffenheit der Landschaft rund um seine Hütte aus: Zum Beispiel über die schwarzen Felsbrocken, die den Strand wie seltsame Gestalten bevölkern, «als hätte ein launischer Riese seine Spielsachen über die Plage Noire verteilt».⁶ In einem besonders amüsanten Passus beschreibt der Historiker, wie er einen Kohlrabisalat, bei dem seine Köchin offenbar das Salz vergessen hatte, dank der «kulinarischen Schlaueheit der Natur» doch noch die nötige Würze verabreichen konnte: Er stellte die Schüssel ganz einfach zehn Minuten lang vor die Hütte – die salzig-feuchte Meeresluft holte nach, was A. vergessen hatte.⁷ Die Begebenheit lebt im Rezept des Kohlrabisalates mit dem Namen *Brise de mer* nach.

Offenbar waren es weder diese Felsbrocken noch die dunklen Wolken, die dem Strand den Namen gegeben haben, sondern eine Madame Noiret, die das Gebiet zu Zeiten von König Oscar I. (1815–1832) besessen hat.⁸ Baden kann man hier kaum, denn dafür sind die Wellen und die Strömungen zu heftig, außerdem ist auch das Wasser meist zu kalt. Die Plage Noire ist indes bei Wellensurfern recht beliebt, die hier gerne auf ihren Brettern über die Gischtköpfchen gleiten.

¹ Gid vè: *Santa Lemusa*. Port-Louis: Cycles Mirage, 1980. S. 102.

² Jérôme Doussait (Hrsg.): *Le chant des vents – une promenade à travers Santa Lemusa avec Jean-Marie Tromontis*. Port-Louis: Éditions du Musée historique, 2008. S. 111.

³ Doussait: *Op. cit.* S. 110.

⁴ Jean-Marie Tromontis: *Sensations, émotions, pensées*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018. S. 314.

⁵ Doussait: *Op. cit.* S. 110.

⁶ Doussait: *Op. cit.* S. 112.

⁷ Doussait: *Op. cit.* S. 112

⁸ Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. Das «T» hat sich laut Godet im Verlauf der Zeit verloren weil auch der Grund für den Namen des Strandes aus dem Bewusstsein verschwand.



Bèlu, lemischer Butterschmalz geröstetes Nigella, Kreuzkümmel und Senf bestimmen das Aroma dieses Salats, dessen Rezept Jean-Marie Tromontis überliefert. (Zürich, 1/2008)

Brise de mer

Kohlrabisalat mit geröstetem Nigella, Kreuzkümmel und Senf

«Wie ein warmes Kompliment uns das Herz eines Freundes öffnen kann», schreibt Jean-Marie Tromontis (1842–1912), «so bringt warmes Öl das tiefste Geheimnis aus der Seele eines Gewürzes hervor».¹ Die Technik, Gewürze vor ihrer Verwendung in der Küche zu rösten, muss demnach zu Tromontis Zeit auf Lemusa allgemein üblich gewesen sein. Trotzdem wird oft behauptet, es seien Immigranten aus Indien gewesen, die dieses Verfahren auf der Insel verbreitet hätten. Diese Ansicht vertritt auch Suzanne Confiant von der Boutik Cho: «Die Kunst, das Beste aus unseren wunderbaren Gewürzen zu holen, hat durch die Einwanderer aus Indien viel gewonnen», sagte sie in einem Interview.² Heute gehört diese Technik zu vielen Rezepten auf Lemusa, wird allerdings meistens eher als eine Option beschrieben.

Unablässig ist das Rösten der Gewürze bei der Herstellung eines Kohlrabisalats, dessen Rezept wir Jean-Marie Tromontis verdanken.³ Der Historiker zog sich immer wieder an die Plage Noire im Osten von Lemusa zurück, um nachzudenken und an seinen Texten zu feilen. Er wohnte in einer Hütte, ließ sich das Essen aber von seiner Haushälterin A. bringen, die in seinen Schriften leider nie mit ihrem ganzen Namen genannt wird. Eines Tages brachte ihm A. einen Kohlrabisalat mit gerösteten Gewürzen, bei dem sie offenbar das Salz vergessen hatte. Tromontis stellte die Schüssel ganz einfach zehn Minuten lang vor die Hütte in die salzig-feuchte Meeresluft.⁴ Auch in der 2018 erschienen Sammlung von Texten und Rezepten aus der Feder von Tromontis kommt dieser Salat vor, nun aber unter dem Namen *Brise de mer*, der auf Tromontis selbst zurückzugehen scheint.⁵

Für 4 Personen

1 Kohlrabi von etwa 400 g
1 TL Salz
1 TL schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
2 EL Weißweinessig
1 EL Bèlu, ersatzweise indisches Ghee oder Butterschmalz
2 TL Nigella, ganz
1 TL Schwarzer Senf, ganz
1 TL Kreuzkümmel, ganz
Etwas Salz zum Abschmecken

1 | Kohlrabi schälen, mit Hilfe einer Reibe in feine Streifen zerlegen und mit 1 TL Salz gut vermischen. Etwa 30 Minuten stehen lassen, dann gut ausdrücken, Saft entsorgen oder trinken.
2 | Kohlrabi mit Pfeffer und Essig mischen.
3 | Bèlu (oder Ghee) in einer kleinen Pfanne erhitzen, Nigella, Senf und Kreuzkümmel hineingeben. Sobald die Samen aufgesprungen sind und der Senf nicht mehr herumhüpft, den ganzen Pfanneninhalt über den Salat gießen. Umrühren und mit Salz abschmecken.

¹ Zitiert nach: Anne Le Chanu: *L'armoire aux herbes. Épices, aromates & condiments de Santa Lemusa*. S. 66.

² Jean-Marc Schaefer: *Les épices de la reine. Interview avec Susanne Confiant*. In: Leko. Freitag, 2. Juni 2006. S. 37.

³ Gêrôme Doussait schreibt etwas ungenau, er habe das Rezept «in einer anderen Notiz» von Tromontis gefunden. Gêrôme Doussait (Hrsg.): *Le chant des vents – une promenade à travers Santa Lemusa avec Jean-Marie Tromontis*. Port-Louis: Éditions du Musée historique, 2008. S. 112.

⁴ Doussait: *Op. cit.* S. 112.

⁵ Jean-Marie Tromontis: *Sensations, émotions, pensées*. Edité et commenté par Mercedes Doussait. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018. S. 361. Senia Charpentier, die Wirtin des Café Bramana in Sentores, weist in einem Mail von März 2009 darauf hin, dass es in der indischen Küche ein ziemlich ähnliches Rezept gibt, das mit weißem Rettich (Mooli) zubereitet und als *Mooli ka salaad* gegessen wird.

Voile Liberté

Erinnerungen des Smutje Zanj – nacherzählt von Sandrine Mirchi

Fast wäre es aus gewesen. Jetzt reißt die Jacht zwar an der Ankerkette und Sturmböen fahren in die Takelage wie verzweifelte Geister auf der Suche nach ihren Körpern. Eine bewaldete Landzunge aber schützt uns vor der offenen See. Im gelben Ölzeug sitzt Skipper Philippe da, Wasser läuft ihm aus den Haaren – diesen blonden Locken, wie sie nur die Kinder reicher Eltern haben, die ihre Jugend mit einem Golfschläger in der Hand, einer Tauchflasche auf dem Rücken oder einem Cabrio unterm Arsch wie eine große Sportparty feiern. Der magere Thierry wischt sich die Kotze von seiner Jacke und Michel sammelt die Glasscherben auf. Keiner sagt ein Wort.

Auf das Kajütendach prasselt der Regen und Brackwasser umgurgelt den Rumpf. Wir liegen in der Baie de Bouden an der Ostküste von Lemusa, wo die Rivière Dous in den atlantischen Ozean mündet. Das Schiff heißt *Voile Liberté* («Segel der Freiheit») – doch ich nenne es bloß *Prison des sous* («Gefängnis des Geldes»). Denn es war das Geld, das mich dazu verführt hat, den Job als Koch und Mädchen für alles auf diesem Schiff anzunehmen. Ich hätte wohl besser auf meinen Magen hören sollen, der schon beim ersten Kontakt mit Philippe knurrte wie ein in die Enge getriebener Hund.

Eigentlich wollten wir in dieser Nacht die Nebel an der Nordküste hinter uns bringen, um dann im Morgengrauen in den friedlicheren Wassern der Westküste den neuen Tag zu beginnen, eine neue Geschichte, eine glücklichere Reise. Der Moment schien günstig. Obwohl ich am Ufer einen Püdokel entdeckte, der auf den Hinterbeinen stand und aufs Meer hinaus blickte. Wenn sich dieses seltsame Wölfchen aus dem Busch ans Ufer traut, so sagen die Menschen hier, dann sollte man auf keinen Fall in See stechen. Aber die Leute reden viel und ich war trotzdem guter Dinge. Dann aber, kaum hatten wir die Baie de Bouden verlassen, frischte der Wind um einige Stärken auf. Da der Ozean in Küstennähe an einigen Stellen nur wenig tief ist, baut sich hier schnell eine wilde See auf, steile Wellen in kurzen Abständen. Bald konnten wir den Kurs nicht mehr halten, jede zweite Woge warf das Schiff aus dem Ruder. Gegen Mitter-

nacht beschlossen wir die Rückkehr. Doch längst hatte uns der Sturm, pffiffen uns die Winde aus allen Richtungen um die Ohren. Mit jeder Welle schlug Wasser über die Reling und ins Boot hinein. Wir schafften es bei dem Seegang nicht, die Luke gänzlich zu schließen, und also bildete sich am Boden der Kajüte ein kleiner See. Ich sah, wie mein Koffer von dem Wasser hin und her geworfen wurde – ein Boot im Boot.

Irgendwo ging eine Pumpe los, doch sie schien im Leeren zu saugen. Dann wurde es plötzlich ganz still. Ganz still. Auch die heranbrausenden Wogen waren nicht mehr zu hören, nur ein leises Pfeifen lag noch in der Luft. Wir starrten in die Nacht. Und da trat aus der Dunkelheit eine Wasserwand, wie ein Haus ohne Fenster, und oben, ganz weit oben ein Dach aus weißer Gischt. Die Welle riss ein riesiges Loch in den Atlantik und mir war, als sähe ich den mit Tang bewachsenen Meeresboden. Gleichzeitig sog diese Wasserwand das Schiff mit dem Heck voraus hinauf, weiter und noch weiter hinauf, brach sich endlich unter dem Kiel und rollte davon. Hätte sich die Flutwelle gebrochen, bevor wir ihren Kamm erreichten, sie hätte die fünf Tonnen Plastik und Metall mit dem bisschen Mensch darauf in den Grund der See gerammt – Bug voraus, einfach so.

Nun saß die Angst mit auf dem Boot. Das Ufer war fern, die Leuchtonne zur Fahrrinne in die Baie de Bouden noch lange nicht zu sehn. Mit den Wellen rasten wir durch die Nacht, halb vom Wind, halb vom Wasser getrieben. Dann und wann verschwand gar der Leuchtturm am Horizont hinter Regenschauern. Hielten wir noch den richtigen Kurs?

Plötzlich tauchte etwas vor uns auf, das ohne Licht im Wasser schwankte. «Scheisse», brüllte ich Philippe ins Ohr, der riss das Steuer herum und wir polterten daran vorbei. Es war eine Markierungstonne aus Stahl, die sich irgendwo losgerissen hatte. Noch angestrengter starrten wir nun in die Nacht, die Füße fest in den Gurten und die Hände an den Schoten. Die Brecher spielten mit dem Schiff, als wäre es aus Papier.

Thierry kotzte über die Reling und über seine Kleider, lag dann schwach vor Übelkeit auf der Treppe zur Kajüte. Minuten reihten sich zu Stunden und immer noch war die Einfahrt zur Bucht nicht in Sicht. Das Ufer lag wie eine schwarze Ahnung irgendwo vor uns, versprach zugleich Rettung und höchste Gefahr. Eine leichte Abweichung vom Kurs schon hätte gereicht und wir wären unweigerlich auf Felsen gelaufen. Dann,



Wo das Wasser an der Küste vor Bouden nur wenige Meter tief ist, bauen sich bei starkem Wind schnell sehr hohe Wellen auf.

endlich sahen wir vor uns ein rotes Blinken: die Einfahrtstonne zum Fahrwasser in die Bucht von Bouden. Chen lou heißt dieser Punkt im Patoit der Insel – diesen «Schweren Hund» werden wir wohl nie vergessen.

Einen «gemütlichen Segelplausch» hatte Philipe versprochen: von Bucht zu Bucht tümpeln, Fische fangen und abends auf Deck den Sonnenuntergang mit einem Glas Bordeaux begießen. «Auch für eine Landratte wie dich sollte das kein Problem sein», hatte Philippe mich ausgelacht. Ich war schon oft auf Booten mitgefahren, das hatte ich meinem Arbeitgeber auch erzählt. Doch der hatte es sich in den Kopf gesetzt, dass ich die Landratte mimen müsse. Anfangs hielt ich mich denn auch daran und tat an Bord nur das, wofür ich angeheuert war: Ich kochte und servierte den Herrschaften ihr Essen, Dienst nach Vorschrift sozusagen. Als aber dann das Wetter immer stürmischer wurde und einer nach dem anderen wegen Seekrankheit ausfiel, waren meine Segelkenntnisse plötzlich überlebenswichtig.

Seit drei Wochen sind wir nun unterwegs. Von Martinique sind wir bei gutem Wetter und einem stabilen Nordwind nach Port-Louis auf Lemusa

gesehelt. Die Reise verlief ruhig, ja wir amüsierten uns gar mit einer komplizierten Jagd auf einen Haifisch, dessen Steaks ich dann auf unserem Bordgrill zubereitete.

In Port-Louis gingen wir an Land und feierten den Erfolg unserer bisherigen Reise mit einigen farbenfrohen Cocktails und dem Besuch in einem nicht minder kolorierten Etablissement, das Philippe La cathédrale du marin («Dom des Seemanns») nannte. Dann wollten wir «ruckzuck die Insel umrunden», wie unser Kapitän sich ausdrückte. Doch kaum hatten wir Kap Kabrit passiert, schlug uns ein nasser Nordwestern entgegen. Einige Stunden später blies uns eine Bö die Abdeckung des HeckEinstieges sowie die ganze Angelausrüstung von Bord und wir beschlossen, die Baie de Bouden anzulaufen. In der kommenden Nacht legte sich ein stürmisches Tief über die Küste, das auch in den folgenden Tagen nicht abzog.

Wir warteten. Da der Außenbordmotor unseres Schlauchbootes kaputt war, konnten wir das Schiff nicht verlassen: Mit dem Paddel wären wir gegen die starke Strömung in der Bucht nicht angekommen und an den Landungssteg trauten wir uns wegen unserer gut zwei Meter Tiefgang nicht ran.

Fast zwei Wochen lang saßen wir fest. Bald war der Wassertank leer. Für Tee und Kaffee hatten wir zwar einen Reservekanister, aber das schmutzige Geschirr türmte sich mit jedem Tag höher und höher. Auch gingen uns die Vorräte aus – zuerst das Fleisch, dann das frische Gemüse. Ich hatte bloß noch ein paar Tomaten, Knoblauch und Zwiebeln, verschiedene Konserven und einen ziemlich großen Sack mit getrockneten Erbsen, die ich – eher aus einer Laune heraus – in Port-Louis an Bord genommen hatte. Die Erbsen glichen Kichererbsen und stellten die hässlichste Form von Hülsenfrucht dar, die ich je gesehen habe – aber sie schmeckten nicht schlecht und ersetzen uns in dieser Situation das Brot und mit ihrem hohen Eiweißgehalt wohl auch das Fleisch.

Tag für Tag versuchte ich, neue Gerichte aus diesen trockenen Früchtchen zu zaubern. Mal kombinierte ich sie mit Gewürzen zu einem Cur-

Folgende Seite: Blick aus der Umgebung von Château Sémillance in Richtung der Pointe Chagrin mit ihren speziellen Felsformationen.



ry, mal mit Sardellen, dann mit ein wenig Speck, der mir geblieben war. Ich war eigentlich der Ansicht, dass ich mit meiner kulinarischen Fantasie doch einiges zur Verbesserung der Situation beitrug. Philippe aber, der es trotz unserer misslichen Lage nicht lassen konnte, sich über mich lustig zu machen, nannte mich bald nur noch «Großmeister der Erbse», «Abgaskoch», «König der Fürze» oder «Stinkprinzessin». Am sechsten oder siebten Tag ankerten ein paar ebenso neugierige wie betrunkene Fischer unmittelbar neben uns. Sie verwickelten uns in ein Gespräch und versuchten herauszufinden, woher wir kamen. Philippe erzählte ihnen eine hanebüchene Geschichte von einem geheimen Forschungsauftrag und der Entdeckung neuer Strömungen im Atlantik. Ingeheim hoffte ich, er möge die Fischer darum bitten, uns mit an Land zu nehmen. Aber das war nach dieser Aufschneiderei natürlich nicht mehr möglich. Immerhin kaufte er ihnen ein wenig frischen Fisch und ein paar Garnelen ab – eine ganz enorme Bereicherung für meine Erbsenküche.

Trotzdem wurde die Lage immer ungemütlicher. Der Geruch alternender Thunfischreste mischte sich aufs ungünstigste mit dem Schweissduft der vier kaum gepflegten Körper, die hier auf engstem Raum zusammen hausten. Alles war feucht, kein T-Shirt war mehr richtig trocken und die Seiten der Bücher klebten zusammen. Auch der Schlafsack war nass und von der Decke tröpfelte es kalt. Das Wasser in der Bucht war weder blau noch smaragdgrün, wie man es doch eigentlich erwarten dürfte, sondern rotzbraun bis grau. Und ständig trieb der Auswurf einer Zivilisation vorbei, die es irgendwo noch zu geben schien: Flaschen und Dosen, Stofffetzen, Plastiktüten, eine Coiffeur-Trockenhaube und Kinderspielzeug.

All diesen Umständen zum Trotz war die Stimmung an Bord nicht allzu schlecht, denn für Alkohol war ausreichend gesorgt. Skipper Philippe war ein Liebhaber großer Weine aus Bordeaux und hatte eine Sammlung von Châteaux an Bord genommen, auf die jedes Restaurant stolz gewesen wäre. Seine Laune war anhaltend gut und mit jedem Glas schwärmte er in tieferen Farben von seinen Abenteuern, zu denen zweifellos eines Tages auch unsere lange Ankerpartie in der Bucht von Bouden gehören würde.

Philippe tat alles mit der betonten Schlampigkeit eines wahren Profis, der mit der See auf Du und Du ist. Sein Lebensziel: die Umsegelung von Kap Hoorn, der ganz große Kick, eines Tages. In den Kneipen von Fort-



Wenn der Westwind auffrischt, spritzt der Atlantik mit besonderer Wucht über die Felsen.

de-France und Port-Louis allerdings wischte er jedes Glas und jede Gabel an seinem T-Shirt ab – aus Angst vor Aids, wie er jeweils erklärte.

Ich selbst habe eine eher ambivalente Beziehung zur See. Und um ehrlich zu sein, ist sie mir am liebsten, wenn sie in der Form einer gut dotierten Meeresfrüchteplatte vor mir auf dem Tisch steht – bei Beaufinger in Paris zum Beispiel, in guter Gesellschaft, versteht sich. Denn auf dem Meer ist jeder allein. Verschwindet das Ufer hinter dem Horizont, beginnt zunächst eine ganz einfache Sorge um das eigene Leben. Man sehnt sich nach festem Boden unter den Füßen. Nur warum? Sieht man von den kleinen Zerstreungen ab, die an Land jeden Atemzug begleiten, ist es doch an Bord gar nicht so anders, ist man doch auch auf einem Schiff sich selbst. Der Körper wird auf dem geriffelten Plastik der Sitzbänke hin und her geworfen, er gewöhnt sich an die Übelkeit und den Schwindel. Irgendwann lässt sich keine Beziehung mehr herstellen zwischen dem Denken und den Beinen, die da vor den Augen im Rhythmus der Wellenschläge herumtänzeln.

Dann verschwinden auch die Angst und die Sehnsucht nach Land, sie weichen einer grundsätzlicheren Verunsicherung. Wer oder was denkt

hier eigentlich? Man sucht die Stücke zusammen, die einen ausmachen – und findet nicht viel. Das Bild einer Frau taucht auf, wie ein Rettungsring für das Denken – ihre Brüste, ihre Lächeln, ihr warmer Schoss. Weg. Es bleibt nichts. Man glaubt nicht mehr daran, dass man je wieder rausfinden könnte. Woraus raus? Und vor allem: Was wird man finden? Doch da bricht eine Serie besonders starker Böen in die Genua ein, man krallt sich fest – gerade noch.

Zurück in die Kombüse. Kochen musste ich in den letzten Tagen immer im Ölzeug, denn trotz der Kardanaufhängung wollte der Risotto oft einfach nicht in der Pfanne bleiben. Der Eisschrank lieferte bald kein kaltes Bier mehr, dafür flüssige Butter und einen Gestank, der an die Austernparks nach der letzten Seuche denken ließ. Immerhin: Auf die Geräusche der Zivilisation mussten wir nicht gänzlich verzichten, denn zwei bis drei Stunden täglich brummte der Dieselmotor im Leerlauf – wegen der Batterie. Und wenn Philippe sich rasierte, was zum Glück nur alle paar Tage mal vorkam, dann sang er durch den Schaum vor seinem Mund hindurch Opernarien: «Ach wie so trügerisch sind Frauenherzen...» – Als wir vor wenigen Stunden versuchten, diese verdammte Bucht endlich hinter uns zu lassen, haben uns einige Fischer von ihren Booten aus aufgeregt zugewinkt. Vielleicht wollten sie uns daran hindern, aus der Bucht zu laufen – aber Fischer verstehen ohnehin nicht, warum sich jemand freiwillig den Gefahren der See aussetzt.

Was die Fischer nicht wissen können: «Keine Kajüte ist so eng wie der Alltagstrott, kein Meer größer als das der Gesichter einer Großstadt», so schwärmte meine Freundin Afa, als ich ihr von meiner Unlust berichtete, mit Philippe und seinen zwei Freunden an Bord zu gehen. Im Moment liegt Afa wohl auf dem Dach ihres Hauses in Marseille und räkelt sich nackt in der Sonne. Und ich sitze mit drei Wahnsinnigen auf einem Schiff mit dem idiotischen Namen *Voile Liberté* und versuche, nicht in Panik auszubrechen. Das Wetter wird sich in den nächsten Tagen wohl nicht bessern. Und doch werden wir es wieder versuchen müssen, aus dieser Bucht zu kommen. Wenn nicht heute Nacht, dann eben morgen oder übermorgen.

Aus dem Französischen übersetzt von Peter Polter. Titel des Originaltextes von Sandrine Mirchi: *Peur, sueur, vin et des pois moches tous les jours*. In: *Leko*. Samstag, 4. Mai 1996. S.33.



Die Anchovis und die Oliven geben dem Eintopf ein untergründig maritimes Aroma. (10/2006)

Bùyon Liberté

Eintopf aus Anchovis, Kichererbsen, Oliven, Chili und Wein

In den ersten Tagen des Jahres 1996 zogen Fischer in der Bucht von Bouden einen Schiffbrüchigen aus dem Wasser. Der Mann trieb bewusstlos auf zwei Dutzend leeren Bordeauxkisten durch den Atlantik, an denen er sich mit allerlei Tauen festgezurrte hatte. Er war ohnmächtig. In seinen Taschen fand man, geschützt von Plastiktüten, das Foto einer jungen, ein wenig orientalisch aussehenden Frau, ein Paket Gitanes und ein kleines Heft, ein auf Deutsch geführtes Tagebuch mit französischen Kochrezepten sowie englischen und chinesischen Notizen aller Art. Aus den Aufzeichnungen konnte man schließen, dass der Mann als Koch auf einem Schiff namens *Voile Liberté* unterwegs gewesen war. Und aus den Bordeauxkisten konnte man folgern, dass man an Bord dieses Segelbootes nicht nur viel, sondern vor allem ziemlich erlesen getrunken hatte: *L'Eglise-Clinet*, *Mont rose*, *L'Evangile*, *La fleur*,



Im Frühling 2006 macht die Künstlerin Hildegard Spielhofer bekannt, dass an der Nordküste von Sardinien, östlich von Portobello di Gallura, das Wrack einer Jacht mit Namen *Voile Liberté* liegt. Spielhofer hat diese Schiffsteile über Jahre hinweg beobachtet und fotografiert, einzelne Stücke gar in die Schweiz verfrachtet und als Installation präsentiert. Ob es sich bei diesem Schiff um dieselbe *Voile Liberté* handelt, die einst in der Bucht von Bouden vor Anker lag, lässt sich allerdings nicht sagen. Nach ausgiebigen Diskussionen wurde beschlossen, Zanz nicht mit den Bildern des Wracks zu konfrontieren. (Bilder Hildegard Spielhofer)

Angélu und *Tertre-Rôteboeuf* hießen die Châteaux, die den Mann über Wasser gehalten hatten.

Der Koch erinnerte sich an nichts. Als er im Hospital von Port-Louis aus seiner Ohnmacht erwachte, wusste er weder seinen Namen, noch entsann er sich seiner Vergangenheit oder seiner Muttersprache. Er redete ein gebrochenes Englisch mit spanisch wirkendem Akzent, Spanisch aber konnte er nicht. Er verstand Deutsch, sprach es aber nicht oder nicht mehr.

Die Polizei fand heraus, dass man in der Bucht von Bouden tatsächlich eine *Voile Liberté* gesehen hatte: Mehrere Tage lag sie da vor Anker und manche meinten, sie habe beschädigt gewirkt. Am Morgen nach einer besonders stürmischen Nacht aber war die Jacht plötzlich verschwunden. War sie trotz des wütenden Seegangs ausgelaufen? War sie beim Versuch,

die Bucht zu verlassen, von einer der Monsterwellen erfasst und zum Kentern gebracht worden? Es wurden keinerlei Wrackteile an die Küsten der Insel gespült und also nahm man schließlich an, die *Voile Liberté* habe es irgendwie durch die gefährlichen Küstengewässer der Côte Kidanse aufs offene Meer hinaus geschafft. Das brachte die Polizei zu der Annahme, die übrige Mannschaft habe den Koch wohl loswerden wollen und ihn deswegen auf seinem Floss aus Weinkisten ausgesetzt. Nur warum?

In Erinnerung an die rettenden Bordeauxkisten gab man dem Schiffbrüchigen den Namen Angélu, woraus im Patois der Insel bald Zanj wurde. Zanj verliebte sich in die Polizistin, die ihn im Hospital von Port-Louis befragt hatte. Die Beamtin sah der Frau auf dem Foto sehr ähnlich, das man in den Taschen des bordeauxlaisischen Flößers gefunden hatte. Die zwei heirateten und wollten mit der Vergangenheit nichts mehr zu schaffen haben.

Sandrine Mirchi, eine Kulturredakteurin von *Leko*, versuchte in mehreren Artikeln, die Story des Kochs und der Voile Liberté so weit wie möglich zu rekonstruieren. Nach einigem Hin und Her konnte sie Zanj überreden, ihr das kleine Heft aus seiner Hosentasche zur Verfügung zu stellen. Auf Basis dieser Notizen erfand sie eine Art Reportage: *Angst, Schweiß, Wein und täglich hässliche Erbsen* (In: *Leko*, 4. Mai 1996, S. 33) beschreibt, aus der Perspektive des Kochs, die dramatischen Höhepunkte einer Reise vor der Küste von Lemusa, die, wenn auch vielleicht nicht mit dem Schiffbruch der *Voile Liberté*, so doch sicher mit irgendeinem unglücklichen Zwischenfall endete. In dem Text ist an zentraler Stelle von besonders hässlichen Erbsen die Rede, die der Koch in Port-Louis an Bord genommen hatte. Dabei handelt es sich zweifellos um die auf Lemusa überaus beliebten Kichererbsen, die ja auch in der Gegend von Bouden angebaut werden. In den Notizen finden sich auch ein paar Anleitungen für die Zubereitung dieser Erbsen – unter anderem das nachfolgende Rezept. Sandrine Mirchi hat es im Rahmen eines Experiments gemeinsam mit Zanj in ihrer Küche in Port-Louis ausprobiert, wobei sich der ehemalige Schiffskoch laut der Journalistin wie jemand aufgeführt haben muss, der «noch nie in seinem Leben einen Kochlöffel in der Hand gehalten hat.» Geschmeckt hat es offenbar trotzdem, auch Zanj und seine Frau seien ganz begeistert gewesen, schreibt Mirchi in der Einleitung

zum Rezept, das eine Woche nach ihrer Reportage in der Zeitung erschien (*La cuisine à bord de la Voile Liberté*. Leko, 11. Mai 1996, S. 36.).

Zu Ehren des mysteriösen Bootes, auf dem Zanj als Schiffskoch tätig war, bekam der Eintopf den Namen Bùyon Liberté getauft. Die Kombination von Sardellen und Kichererbsen mit Wein, Tomate und schwarzen Oliven ergibt ein dunkles Ragout mit einem kräftig-rezenten, ganz und gar eigenen, leicht maritimen, fast ein wenig geheimnisvollen Geschmack.

Für 4 Personen

- 300 g Kichererbsen, getrocknet
- 700 ml Wasser
- 1 EL Bratbutter
- 1 stattliche Zwiebel (150 g), gehackt
- 6 Knoblauchzehen, geschält und leicht angedrückt
- 2 frische Chilischoten, in feinen Ringen
- 1 Gläschen Anchovis in Olivenöl (Abtropfgewicht 55 g), abgetropft und klein geschnitten
- 150 ml Rotwein
- 4 mittlere Tomaten (ca. 400 g), abgezogen und gehackt
- 50 g schwarze Oliven à la grecque (die eher trockenere, schrumpfligen), entsteint und in Stücke geschnitten

Wie flüssig das Gericht am Ende der Kochzeit ist, hängt von Topf und Hitze ab, die Erbsen sollten nicht mehr frei schwimmen, aber doch gut von Sauce umhüllt sein. Während des Einköchelns kann man einzelne Erbsen mit Hilfe eines Kochlöffels zerdrücken, das gibt dem Eintopf eine noch sämiger Konsistenz.

- 1** | Die getrockneten Kichererbsen in ausreichend Wasser mindestens 10 Stunden einweichen, abgießen und kurz abbrausen.
- 2** | Kichererbsen mit 700 ml Wasser kalt aufsetzen, zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und 80 Minuten zugedeckt garen lassen. Abgießen und dabei den Kochsud auffangen. Je nach Topf sollten noch etwa 400–500 ml Sud übrig sein.
- 3** | Bratbutter in einem schweren Topf sanft erwärmen, Zwiebel, Knoblauch und Chili düsten.
- 4** | Anchovis beigeben und zergehen lassen. Wein, Tomaten und Oliven zugeben, unter ständigem Rühren sanft aufkochen und etwa 5 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.
- 5** | Kichererbsen und 300 ml vom Kochsud beigeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, Deckel aufsetzen und 60 Minuten schmoren lassen. Wenn der Topf nicht gut schließt, wird man gelegentlich etwas Kochsud nachgießen müssen.
- 6** | Deckel abheben und etwa 5 Minuten leicht einköcheln lassen.