

05

# Granchan und Gogoffe



Kiftambo  
*Capra perfossicornis*

Das Semsal Gogoffe umfasst die Spitze und die ausgedehnte Flanke des Mont Majorin. Die zahlreichen Grotten in diesem Massiv haben dem Departement seinen Namen gegeben, *gogoff* ist das lemuische Wort für «Höhle». Der Majorin ist das Stammland der Liliac, einer der frühesten Kulturen der Insel. Beim Hauptort Granchan gab es einst ein großes Jesuitenkloster, in dem tüchtig musiziert wurde. Die wichtigsten Produkte der Gegend sind Kohle, Eisen und Strom. Unter Tafelfreunden ist die Gogoffe vor allem für ihren Schinken, ihren Mohn und die getrocknete Mandarinenschale bekannt.

#### **Granchan** ORTSCHAFT

Neben dem Dorf liegen die Ruinen der ehrgeizigen Pläne, die Jesuiten hier im 18. Jahrhundert hatten.

#### **Restaurant Ignace** LOKAL

In der ehemaligen Villa eines *lévakochon* ehrt man auch die bescheideneren Teile des Schweins.

#### **Temptatio Evaristis** REZEPT

Schnauze vom Schwein mit Mandarinenschale – die Leibspeise eines jesuitischen Kantatenschreibers.

#### **Mont Majorin** LANDSCHAFT

In dem Gebiet, wo einst die Liliac-Kultur blühte, wird heute Strom und Eisen produziert.

#### **Liliac-Kultur** KULTUR

Die Liliac lebten vom 19. bis 12. Jahrhundert v. Chr. an den südlichen Abhängen des Mont Majorin.

#### **Liliac-Fledermaus** TIER

Nach dieser Fledermaus, die in den vielen Höhlen am Mont Majorin lebt, wurde eine ganze Kultur benannt.

#### **Dom Leko** ARCHÄOLOGISCHE STÄTTE

Die Höhle am Südhang des Mont Majorin ist eine der wichtigsten Stätten der Liliac-Kultur.

#### **Radix** SYMBOL

Die vermeintliche Wurzel stellt einen Baum oder eine Hand dar und war ein Symbol der Liliac-Kultur.

#### **Case Tiberiu** ORTSCHAFT

Auf kleinen Feldern über diesem ruhigen Weiler wird der beste Mohn der Insel angebaut.

#### **Grains de Liliac** GEWÜRZ

Die Mohnsamen vom Mont Majorin haben ein intensives, an Nüsse und Mandeln erinnerndes Aroma.

#### **Riz aux Grains de Liliac** REZEPT

Reis mit heiß geräuchertem Lachs, Zwiebel, Chili und Mohn – ein Rezept aus Case Tiberiu.

#### **Lac Beauvoir** INDUSTRIE

Der Stausee am Mont Majorin gehört zum mächtigen Kraftwerk La Chaise-Roi.

#### **Aus dem Jenseits** ANSICHT

Was ist unter der Wasseroberfläche des Lac Beauvoir? Samuel Q. Herzog steht am Ufer und spekuliert.



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

Departement (*semsal*): Gogoffe

Postleitzahl: LM-0204

Telefonvorwahl: +69 (0)2

Höhe (Post Granchan): 198 m ü. M.

Einwohner im ganzen Gebiet: 2080 (Mai 2011)



# Granchan

## Ein kleines Dorf neben den Ruinen eines Jesuitenklosters

Die Gründung der Gemeinde Granchan hängt eng mit der kurzen Geschichte der Jesuiten auf Lemusa zusammen. 1759 erreichte eine Gruppe von etwa vierzig Mönchen aus Frankreich die Insel. Sie ließen sich gut sieben Pep nordöstlich von Port-Louis am Ufer der Spectacle nieder, ganz in der Nähe einer schon damals wichtigen Wegkreuzung. 1760 begannen sie mit dem Bau einer großen Klosteranlage und eines zugehörigen Ge-

Das große Jesuitenkloster wurde 1760–1769 gebaut, 1772 aber bereits wieder verlassen.



Im Kloster von Jezi di Majorin hauen heute nur noch die Engel in die Tasten. Die Musik aber war für die Mönche des Jesuitenordens ein wichtiges Mittel zur Bekehrung der Ungläubigen. Ihrem gewaltigen Sound zum Trotz aber waren sie auf Lemusa wohl nicht sehr erfolgreich.

höfts.<sup>1</sup> Sie verfügten offenbar über umfangreiche Mittel und rekrutierten zahlreiche Arbeiter, die sich in der Nähe des Klosters niederließen. Wahrscheinlich rechneten sie damit, diese Leute auch für ihren Glauben gewinnen zu können.<sup>2</sup>

1769 war die Anlage fertiggestellt und erhielt den lemusischen Namen Jezi di Majorin («Jesus vom Majorin»)<sup>3</sup>. Die Gebäude bestehen größtenteils aus Backsteinen, die vor Ort geformt und gebrannt wurden. Die Lehmgrube im Norden des Klosters kann man heute noch besichtigen. Die Jesuiten hatten offenbar vor, die Menschen mit Musik zu überzeugen.<sup>4</sup> Davon erzählen auch die zahlreichen Skulpturen am Kloster, die Engel mit allerlei Musikinstrumenten zeigen: Harfe, Gitarre, Trompete, Spinett, Trompete oder Orgel. Natürlich wurde auch gesungen, so viel und so laut offenbar, dass die Einrichtung den Spitznamen Granchan bekam, «großer Gesang». Der Name ist auch der Gemeinde geblieben, die sich in jenen Jahren aus den Arbeiterbehausungen zu entwickeln begann.



Größe, Haltung und Aufstellung dieser Figur machen deutlich, dass es sich bei diesem Mann um eine besondere Figur handelt. Da er ohne Heiligenschein und nur mit einem Buch dargestellt ist, handelt es sich möglicherweise um einen Oberen.

Die Mönche betrieben aber auch Landwirtschaft und Viehzucht – namentlich kultivierten sie eine Art Mandarine, weniger wegen der Frucht, denn wegen der Schale, die sie für die Herstellung eines Likörs verwendeten. Von dieser Tradition hat sich in Granchan nichts erhalten, Mandarinen aber werden hier bis heute angebaut und ihre getrocknete Schale erfreut sich auf der ganzen Insel als Gewürz großer Beliebtheit – wenngleich ihr Name, *Pau di Jezi* («Haut von Jesus»), nicht für jeden kulinarischen Verstand gleichermaßen appetitanregend klingt.

Bereits 1772 verließen die Jesuiten den Ort und wahrscheinlich auch die Insel. Über die Gründe für ihren Weggang wurde viel spekuliert. Manche meinen, Piraten seien von der Küste her bis zum Kloster vor-

*Folgende Seiten:* Die Gegend von Granchan ist sehr fruchtbar, im Westen wird auch Feldwirtschaft im größeren Stil betrieben.





gedrungen und hätten dann – enttäuscht, keine Schätze zu finden – ein Blutbad unter den Mönchen angerichtet.<sup>5</sup> Andere nehmen eher an, die Mission der Mönche habe nicht die erhofften Resultate gebracht.<sup>6</sup> Denkbar wäre es auch, dass die Schwierigkeiten eine Rolle spielten, mit denen die Jesuiten in jenen Jahren auf der ganzen Welt zu kämpfen hatten.<sup>7</sup> Teile des Klosters (vor allem die Wirtschaftsgebäude) wurden wohl einige Jahre lang noch als Gehöft verwendet, insgesamt aber zerfiel die Anlage mehr und mehr. Ende des 19. Jahrhunderts schrieb Jean-Marie Tromontis in einem Brief an Melisende, er habe das «große Kloster von Jezi di Majorin gesucht, aber nur einen mächtigen Wald gefunden».<sup>8</sup> Erst in den 1960er Jahren formierte sich in Granchan ein Verein mit dem Ziel, das Kloster freizulegen und die Ruinen zu stabilisieren. Wissenschaftlich untersucht wurden die Gebäude sogar erst 2014–2016.<sup>9</sup> Heute stehen die dunkelroten Mauern wie seltsame Skulpturen mitten auf der gepflegten, leuchtend grünen Wiese, die sie umgibt.

Granchan ist ein eher verschlafenes Nest, durch das die meisten Lemusen einfach durchfahren. Eine gewisse Bedeutung hat der Weiler als Ausgangspunkt für Ausflüge ins Gebiet des Mont Majorin. Ein besonders schöner Wanderweg beginnt östlich des Dorfes und führt unter anderem zur Kulthöhle Dom Leko, einem der zentralen Orte der Liliac-Kultur.

Die südlichen Ausläufer des Majorin sind auch bekannt für die Qualität des Schweinefleisches, das in der Gegend produziert wird. Die lokale Rasse heißt Gris du Majorin und wird mit Bravour im Restaurant Ignace am südlichen Rand des Dorfes aufgetischt.

<sup>1</sup> Zur Baugeschichte vergleiche den Aufsatz von Cécile Paragai: *L'histoire courte des Jésuites de Lemusa – recherches sur le territoire de Jezi di Majorin*. In: *Revue historique*. Nr. 84. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2017. S. 121–130.

<sup>2</sup> Das vermutet auf jeden Fall Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956. S. 89.

<sup>3</sup> Der lateinische Name scheint sich eigentümlicherweise nicht erhalten zu haben.

<sup>4</sup> Anne Casal: *Le gros son des Jésuites. Les anges de Jezi di Majorin*. In: *Leko*. Montag, 25. September 2017. S. 34.

<sup>5</sup> Diese These vertritt etwa Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 407.

<sup>6</sup> Paragai: *Op. cit.* S. 129.

<sup>7</sup> In der zweiten Hälfte des 18. Jahrhunderts wurden die Jesuiten verstärkt der Verschwörung angeklagt, ihr Orden in Portugal, Spanien und Frankreich sogar aufgelöst.

<sup>8</sup> Jean-Marie Tromontis: *Sensations, émotions, pensées*. Edité et commenté par Mercedes Doussait. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018. S. 306.

<sup>9</sup> Dazu Paragai: *Op. cit.*





Aufgedeckt für ein Festmahl: die Veranda auf der Gartenseite des Hauses.

# Restaurant Ignace

## In diesem Haus dreht sich (fast) alles um das Schwein

Das Restaurant Ignace verwöhnt seine Gäste am südlichen Rand des Dorfes in einem Haus aus dem frühen 19. Jahrhundert, das einst der Familie eines reichen *lévakochon*, eines «Schweinezüchters» gehörte und sich viel von seinem ursprünglichen Charme hat bewahren können. Einige der Räume sind wie ein kleines Museum eingerichtet, das die Geschichte der früheren Herrschaften und die Historie der Schweinezucht von Granchan beleuchtet. Es gibt sogar eine alte Drehorgel, die noch funktioniert. Zum Haus gehört ein großer Garten, in dem auch Gemüse und Kräuter für die Küche angebaut werden. Besonders schön lässt sich auf der luftigen Veranda speisen.

Das Haus wurde bereits in den 1970er Jahren in ein Wirtshaus mit Gästezimmern verwandelt und ging durch die Hände verschiedener Besitzer. Als die Schwestern Emilie und Marthe Seugrem das Ignace 1999



Das Haus aus dem frühen 19. Jahrhundert ist in einem erstaunlich guten Zustand.

übernahmen, gaben sie den Hotelbetrieb auf und konzentrierten sich ganz auf die Gastronomie – Emilie als Wirtin und Sommelière, Marthe als Küchenchefin. Das Restaurant ist, wenig erstaunlich, auf die Zubereitung der verschiedenen Teile vom Schwein spezialisiert. Wobei die zwei Frauen Wert darauf legen, dass alle Stücke des Tieres zu Ehren kommen. Gekocht wird ausschließlich mit dem Fleisch des Gris du Majorin, das ein Onkel der Schwestern auf einem Hof bei Granchan züchtet.

Vom Schweineschwänzchen auf scharfen Linsen über die Suppe mit Schweinemagen bis zur in Rotwein geschmorten Haxe ist alles mit Präzision und Sorgfalt zubereitet. Eine besondere Leckerei ist auch die in Wein-Mandarinensauce geschmorte Schnauze vom Schwein.

Die Küche produziert zudem regelmäßig eine Terrine aus Schulter, Bauch, Leber und Niere vom Schwein, die mit einem Mandarinen Schnaps und mit viel Pfeffer aus Senpuav gewürzt und in Gläsern sterilisiert wird. Diese *Terrine de Gris* ist als Souvenir aus Granchan sehr beliebt und wird auch in einigen Geschäften in der Hauptstadt verkauft.



Rund um die Ruinen des Klosters Jezi di Majorin wurden auch Mandarinenbäumchen gepflanzt.

## Pau di Jezi

### **Jesus-Mandarinen-Schale (*Citrus reticulata Majorin*) aus Granchan**

Die Jesuiten aus Frankreich, die 1760–69 ein stattliches Kloster am Ufer der Spectacle im Nordosten von Port-Louis bauen ließen, brachten eine spezielle Mandarinenart mit, deren Haut sie trockneten und für die Küche sowie für die Herstellung eines Likörs verwendeten. Die Mönche haben den Ort bereits 1772 wieder verlassen, ihre Bäume aber und das Wissen um die Verwendung ihrer Gaben sind geblieben. Mandarin Jesus, wie die Frucht wegen des Klosters Jezi di Majorin heißt, wird in der Gegend von Granchan seit dem 18. Jahrhundert angebaut und größtenteils frisch verzehrt. Die Kultur des Trocknens der Mandarinenhaut zwecks Gewinnung eines Gewürzes hat mit Henriette Perides neuen Auftrieb erfahren, deren Firma *Henrispéride* (eine Anspielung auch auf die Hesperiden) seit 2016 jährlich vierzig Tonnen Pau di Jezi produziert – ein Drittel mit den Früchten eigener Bäume. HOIO bezieht das Gewürz direkt von ihr.



HOIO verkauft Pau di Jezi in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 12 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Pau di Jezi wurde 2018 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

### PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Der immergrüne Baum aus der Familie der Rautengewächse (Rutaceae) wird in der Regel höchstens 4 m hoch. Seine Zweige sind mit wenigen kleinen Dornen bewehrt. Die Blätter sind lanzettlich mit schwach gekerbtem Rand. Die Blüten mit ihren fünf weißen Blütenblättern erscheinen in den Blattachseln und stehen meist einzeln, manchmal in kleinen Gruppen. Aus den Blüten entwickeln sich 5–8 cm große Früchte mit einem charakteristischen und sehr intensiven Aroma. Im Unterschied zu Orangen lässt sich ihre Haut leicht abschälen.

Die Jesus-Mandarine wird rund um Granchan in Hainan von unterschiedlicher Größe angebaut. Nach der Ernte werden die Früchte geschält und zu einem Konzentrat eingekocht, das dann für Eis, Saft oder Süßigkeiten verwendet wird. Die Schalen werden grob von den Fasern



Die Blüten der Jesus-Mandarine bestehen aus fünf weißen Kronblätter und erscheinen meist einzeln in den Blattachseln, manchmal auch in kleinen Gruppen. Aus den Blüten entwickeln sich 5–8 cm große Früchte mit einem charakteristischen und sehr intensiven Aroma.



auf ihrer Innenseite befreit, gewaschen, in Streifen geschnitten und auf speziellen Gestellen in der Sonne getrocknet.

Der lateinische Name bezieht sich auf die weiße Schicht der Mandarine, die sich bei Reife auf ein «netzartiges» (*reticulata*) Gewebe aus Fasern reduziert. Der lemusische Name Pau di Jezi referiert auf das Jesuitenkloster Jezi di Majorin, deren Gründer diese spezielle Mandarine nach Lemusa gebracht haben – und dazu die Kunst, ihre «Haut» (lemusisch *pau*) zu trocknen und kulinarisch zu verwenden,

#### **AROMA UND VERWENDUNG**

Das Fruchtfleisch der Jesus-Mandarine unterscheidet sich aromatisch nur wenig von anderen Sorten. Ihre Schale indes gilt als besonders würzig. Die glanzlosen, verschrumpelten, gräulich dunkelroten Hautstücke sehen zwar nicht sehr attraktiv aus, haben aber ein wunderbar vielfältiges Aroma, in dem sich Süßliches, Säuerliches und Bitteres mit Noten von Orange und Zitronenschale, Eukalyptus, Holz und Kerzenwachs mischt.

Die Mandarinenschale aus Granchan kann Schmorgerichten direkt und ganz beigegeben werden. Manchmal wird sie auch etwa zehn Minu-

## Lemusische Rezepte mit Pau di Jezi

Getrocknete Mandarinenschale harmoniert mit Chili, Fenchel, Ingwer, Koriander, Mohn, Muskat, Pfeffer, Sichuanpfeffer, Thymian, Vanille, Zimtkassie. Sie passt zu geschmorten Fleisch (Schwein, Rind, Lamm, Wild), Geflügel (Ente, Huhn), Suppen und kalten Saucen, Obst in süßem Jus, würzigem Gebäck, Eis.

- *Temptatio Evaristis* (Schnauze vom Schwein mit getrockneter Mandarinenschale, Wacholder und Pfeffer)

ten in warmem Wasser eingeweicht. Dann kratzt man grob die oberste Schicht von der Innenseite, was die Bitterkeit reduziert. Pau die Jezi kann auch gemahlen verwendet werden, etwa zur aromatischen Belebung von kalten Saucen oder als Teil von Gewürzmischungen.

Das Süßliche, auf eigene Art Fruchtige und zugleich Herbe der Schale spielt wunderbar in Schmorgerichten mit. Braten, Ragouts vom Lamm, Kalbskopf, Füße vom Schwein, die lange in Bier oder Wein zu garen haben, bekommen durch die Zugabe von etwas Pau di Jezi eine frische Note – ebenso Jagdfleisch, das in Sauce gekocht wird. Auf Lemusa liebt man es, Hals vom Wildschwein oder Reh in einer dunklen Tunke aus Rotwein, schwarzer Schokolade und Mandarinenschale köcheln zu lassen. Andererseits lassen sich auch hellere Gerichte mit Huhn oder Ente sehr schön *à la mandarine* abschmecken. Das Gewürz kann natürlich auch Süßspeisen aromatisieren, würziges Gebäck, in Wein pochierte Birnen oder Früchte wie Longan in Zuckersirup. Auf Lemusa berühmt ist ein Eis aus Orange mit Pau di jezi, Korianderfrüchten und Sesam.

Eine besondere Rolle spielt Pau di Jezi in der Küche der lemusischen Chinesen, die das Gewürz als Ersatz für die getrockneten Orangen- oder Tangerinenschalen (*Chén pí*) ihrer Heimat verwenden – oft in Kombination mit Sternanis, Zimtkassie und Ingwer, zum Beispiel in Suppen oder rotgeschmorten Gerichten. Der Gewürzladen Fāmíng yuán in Port-Louis stellt auch eine asiatisch-lemusische Streuwürze aus Chiliflocken (Papok), gemahlener Mandarinenschale, Koriander Sesam, Mohn, Sichuanpfeffer und Salz her.



Diese Schweineschnauze mit getrockneter Mandarinenschale ragt tief in die Familiengeschichte der Seugrems hinein – hier angerichtet mit Sesamreis und geschmorten Karotten.

## Temptatio Evaristis

### Schnauze vom Schwein mit getrockneter Mandarinenschale

Für die Jesuiten des Klosters Jezi di Majorin bei Granchan war Musik von zentraler Bedeutung, vor allem auch als Instrument zur Bekehrung der in einem christlichen Sinne Ungläubigen. Erstes Ziel der Missionare dürften die Anhänger des Sesoulismus gewesen sein. Diese Naturreligion, die sich aus den Glaubensvorstellungen der Alt-Lemusens entwickelt hat, spielte im Zentrum der Insel schon seit dem Mittelalter eine bedeuten Rolle und kennt auch heute noch zahlreiche Anhänger. Der Sesoulismus kümmert sich in keiner Weise um das, was nach dem Tod geschieht. Das dürfte den Jesuiten als eine arge Lücke vorgekommen sein, in der sie sich mit ihren Konzepten noch so gern breitmachen wollten.

Im Verlauf sesoulistischer Rituale werden auch anspruchsvolle Lieder gesungen. Das soll die Missionare dazu gebracht haben, einen Kompo-

# Das kluge Schwein

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

In Granchan wohnte ein kluges Schwein, aus dessen Schnauze nur weise Worte kamen. Die Leute des Dorfes suchten deshalb in allen Dingen seinen Rat. Eines Tages kam der König vorbei, um in einer überaus wichtigen Sache die Meinung des Schweins einzuholen. Lange berieten sich die zwei. Schließlich schwang sich der Herrscher wieder auf sein Pferd und ritt davon. Kaum war er um die Ecke, befahl er seinem Marschall die sofortige Tötung des Tiers. Welchen Rat das Schwein dem König gegeben hat, wurde nie bekannt. Über die Gründe für seine Bestrafung schwiegte sich der Monarch aus. Die Schweine von Granchan halten seither ihre Schnauze, geschlachtet werden sie aber trotzdem.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.55.



Zeichnung von Ida Versmer. REKS ist das lemusische Wort für «König», KOCHON bedeutet «Schwein».



nisten namens Evaristo Zipoli aus Córdoba in Argentinien zu bestellen, ein bereits etwas in die Jahre gekommenes Adoptivkind des jesuitischen Komponisten Domenico Zipoli (1688–1726). Evaristo komponierte diverse Kantaten in lemusischer Sprache, die offenbar mit einigem Pomp zur Aufführung gebracht wurden. Ob es der Sache der Bekehrung gedient hat, ist nicht bekannt. Vor allem aber soll der Bruder aus Argentinien ein virtuoser Cembalist gewesen sein, der sich auch seine eigenen Stücke schrieb. Von seinem Werk hat sich leider nichts erhalten.

Bereits 1772 gaben die Jesuiten ihr Kloster auf und verließen die Insel. Evaristo aber blieb und zwar wegen der rund fünfzig Jahre jüngeren Adrastée Seugrem, die ihn bewunderte und sich während der letzten Jahre seines Lebens um ihn kümmerte – so hingebungsvoll, dass die Seugrems, die heute noch zahlreich in der Gegend von Granchan leben, in ihm eine Art Stammvater ihrer Sippe sehen.

Die hier vorgestellte Schweineschnauze mit getrockneter Mandarine, Wacholder und Pfeffer war die Leibspeise von Evaristo Zipoli. So steht es jedenfalls auf der Speisekarte des Restaurants Ignace, wo auch die Geschichte des Komponisten zusammengefasst wird. Verwunderlich ist das nicht, wird das Restaurant doch von Emilie und Marthe Seugrem geführt, die sich selbst als entfernte Nachfahren von Adrastée und Evaristo verstehen. So bekommt natürlich auch der Name des Gerichts einen gewissen Hintersinn, war die «Versuchung des Evaristo» doch auf jeden Fall fleischlicher Natur.



In vielen Metzgereien bekommt man Schnauze oft nur in gepökelter Form. Das Fleisch ist dann schon so salzig, dass man auf die Sojasauce verzichten sollte. Auch das Blanchieren der Stücke kann man sich in diesem Fall sparen.

Die lange Kochzeit verwandelt die Schnauze in ein zartes und saftiges Stück Fleisch mit hohem Gelatineanteil, die getrocknete Mandarinschale und der Wacholder geben der Sauce eine fruchtige Süße, der Pfeffer steuert eine ganz leichte Schärfe bei. Früher wurde dieses Gericht mit Assap gekocht, einer fermentierten Sauce aus Salé. Seit dem Aussterben des Assap-Pilzes verwendet man ersatzweise Sojasauce. Das *Ignace* serviert zur Versuchung einen Reis mit geröstetem Sesam, außerdem kurz gedünsteten Wirsing in Streifen – oder mit etwas Speck sautierte Karotten.

### Für 2 Personen

300 g Schnauze vom Schwein, in  
8 Quadrate von 5 cm zerlegt  
20 g getrocknete Mandari-  
nenschale Pau di Jezi,  
ersatzweise getrocknete  
Orangenschale  
1 EL Bratbutter  
1 stattliche Zwiebel (150 g),  
fein gehackt  
1 TL Korianderfrüchte, ganz  
1 TL schwarzer Pfeffer, ganz  
1 TL Wacholder  
2 EL Sojasauce  
200 ml Rotwein  
200 ml Wasser

*Wenn man die ganzen Gewürze  
als störend empfindet, kann man  
sie auch in einem Gewürzsäck-  
chen oder Teebeutel mitkochen.*

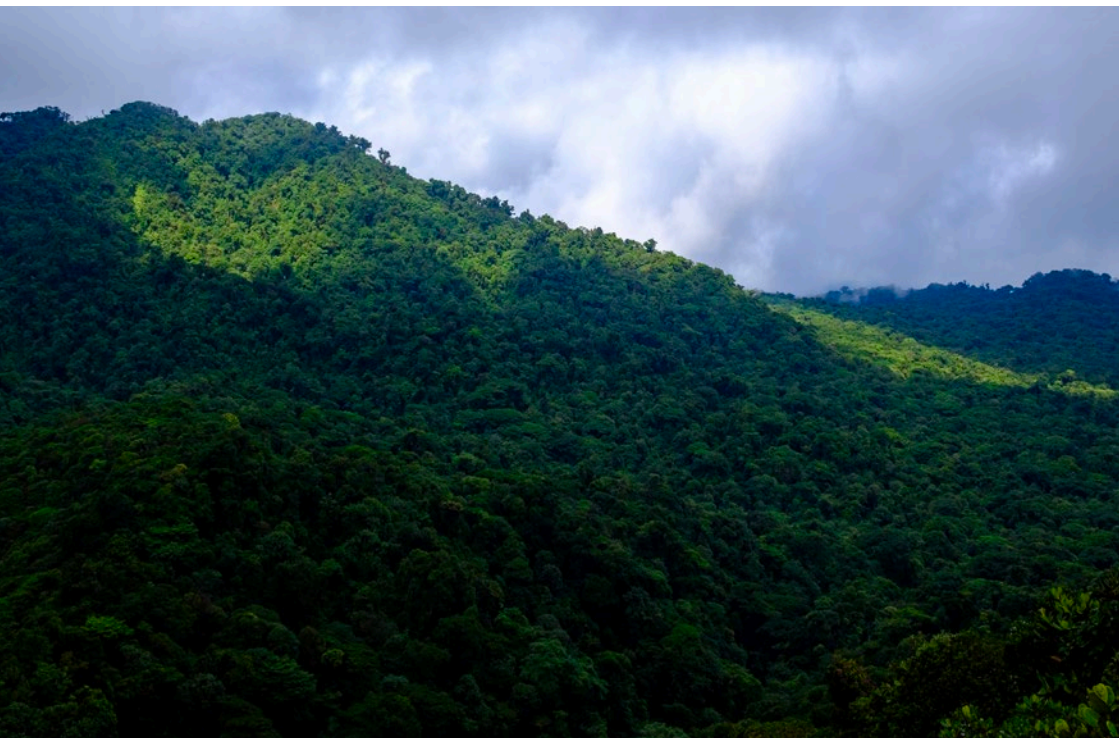
**1** | Schnauze unter kaltem Wasser abbrausen. 500 ml Wasser zum Kochen bringen, Schnauze hineingeben und 3 Minuten blanchieren. Wasser abgießen, Fleisch kalt abspülen.

**2** | Die Mandarinschale mit 100 ml heißem Wasser begießen und 15 Minuten aufquellen lassen. Abgießen, Wasser entsorgen, Mandarine in feine Streifen schneiden.

**3** | Bratbutter in einem schweren Topf erwärmen, Zwiebel darin glasig dünsten. Schnauze begeben und 5 Minuten unter ständigem Wenden warm werden lassen.

**4** | Koriander, Pfeffer, Wacholder und Mandarinschale begeben, Sojasauce, Rotwein und 200 ml Wasser angießen, kurz aufkochen lassen, Deckel aufsetzen. Hitze so einstellen, dass die Flüssigkeit nur ab und zu eine Blase wirft. Zwei Stunden schmoren lassen, gelegentlich wenden.

**5** | Deckel abheben Hitze leicht erhöhen, Sauce 15–30 Minuten eindicken lassen. Sie sollte eine leicht glasige, klebrige Konsistenz haben.



# Mont Majorin

**Einst die Heimat der Liliac, heute Erz- und Stromproduzent**

Mit seinen 2182 m ü. M. ist der Mont Majorin nach dem Déboulé der zweithöchste Berg von Lemusa. Auch der Majorin ist vulkanischen Ursprungs, gilt jedoch als vollständig erloschen. Im Unterschied zum Déboulé ist der Majorin stärker bewaldet und seine Flanken sind im Durchschnitt etwas weniger steil. Das Majorin-Massiv dehnt sich auch viel weiter aus als das Gebiet des Déboulé. Die Region ist geprägt von ihren

Lichterspiel auf der teilweise stark bewaldeten Flanke des Mont Majorin.



Der größte See der Gegend ist der teilweise künstlich angelegte Lac Beauvoir, der ein mächtiges Kraftwerk speist. An trüben Tagen kann man hier die geheimnisvollsten Stimmungen beobachten.

Schluchten, Hochmoorlandschaften, kleinen Seen und teils mächtigen unterirdischen Gewässer, die zu allerlei Abenteuer einladen. Bei so viel Feuchtigkeit erstaunt es kaum, dass die Abhänge immer wieder von Nebel heimgesucht werden – auch Gewitter brechen häufig und oft mit seltener Wucht über die Bergflanken herein. Vor den Unwettern kann man sich in einer der zahllosen Höhlen verstecken, die dem Departement den Namen gegeben haben: *gogof* heißt auf Lemusisch «Höhle».

Das Majorin-Massiv war die Heimat der sogenannten Liliac-Kultur (gelegentlich auch Majorin-Kultur genannt) – einer der frühesten Kulturen von Lemusa, die zwischen dem 19. und dem 12. Jahrhundert v. Chr. nachgewiesen werden kann. Ihr wichtigster Kultort war eine Grotte am

Blick von Südosten in Richtung Majorin. Das Gebiet zeichnet sich durch seine zahlreichen Schluchten und Höhlen aus. Hier die Rivière Spectacle und die Vallée du Peuplier blanc.





In der Gogoffe wird seit dem 19. Jahrhundert eine eigene Schweinerasse gezüchtet, die durch ihr graues Fell auffällt und deshalb auch Gris du Majorin heißt. Die eher kleinwüchsigen Tiere sind robust, legen aber nur langsam an Gewicht zu und werden deshalb meist erst nach zwölf Monaten oder mehr geschlachtet. Sie entwickeln ein gut durchwachsenes und hocharomatisches Fleisch, das sich auch für die Herstellung von Schinken eignet.

südwestlichen Abhang des Berges, die wegen eines speziellen Echophänomens auf Lemusisch Dom Leko («Kathedrale des Echos») genannt wird.

Man trifft in dem Gebiet auch dann und wann auf künstlich angelegte Terrassen und auf flachere Täler, in denen Ackerbau und Viehzucht betrieben werden, je weiter südlich und je weiter westlich man kommt, desto kultivierter wird die Landschaft. Kulinarisch interessant ist sicher der Mohn, der in der Gegend des Dörfchens Case Tiberiu angebaut wird, wichtigster Produzent ist François Radu. Berühmt sind aber auch die kleinwüchsigen *kochons* von hier, Gris du Majorin genannt. Aus ihren Haxen macht man einen Schinken, der dem Vernehmen nach von den Jesuiten aus Granchan so hoch geschätzt wurde, dass sie die grauen Schweine in ihre Gebete aufnahmen.

Das Gebiet des Mont Majorin ist auch für die Industriegeschichte der Insel wichtig. 1819 ließ König Oskar I. im Quellgebiet der Satulle das Kohlebergwerk Sternut mit zugehöriger Kokserei anlegen. Daneben errichtete er einen Hochofen, in dem Erze aus verschiedenen Abbaugebieten am Mont Majorin verarbeitet werden konnten. Die Anlage wird bis heute von der Firma Glissant & Co. in Voltes betrieben, der Ofen funktioniert unterdessen elektrisch.

Im Frühling 1970 wurde am südöstlichen Abhang des Mont Majorin ein großes Wasserkraftwerk in Betrieb genommen, die Usine hydro-électrique La Chaise-Roi – als Hauptspeicherbecken dient der Lac Beauvoir. Das Kraftwerk ist bis heute eine der wichtigsten Stromquellen der Insel.



In den Höhlen am Mont Majorin fand man Tausende solcher Pfeilspitzen aus Kalk. Sie haben immer eine ähnliche Form und vergleichbare Abarbeitungsspuren, eine Entwicklung lässt sich nicht erkennen. (Bild Musée historique, Port-Louis)

## Liliac-Kultur

### Spuren einer der frühesten Kulturen der Insel am Mont Majorin

Bei der Liliac-Kultur handelt es sich um eine der ältesten Kulturen der Insel. Sie ist ab dem 19. Jahrhundert v. Chr. nachweisbar (Liliac I bis III), erlebt ihren Höhepunkt vom 15. bis zum 13. Jahrhundert (Liliac IV bis VI), um im 12. Jahrhundert (Liliac VII) aus bisher ungeklärten Gründen plötzlich und vollständig zu verschwinden.<sup>1</sup> Die Liliac-Kultur wurde nach den gleichnamigen Fledermäusen (*Desmodus lemusanus*) benannt, die im Majorin-Massiv häufig vorkommen und im Kult dieser frühen Lemusen eine wichtige Rolle gespielt haben. Man spricht gelegentlich auch Majorin-Kultur, weil alle wichtigen Fundstätten am Südhang dieses Berges liegen.

Die Erforschung der Liliac-Kultur nahm im späteren 19. Jahrhundert ihren Anfang, als Conrad Remarque, ein Lehrer aus Port-Louis, auf einer

Schulexkursion die Höhle Dom Leko entdeckte – und als begeisterter Laien-Archäologe deren Ausgrabung betrieb. Es dauerte jedoch nochmals fast hundert Jahre, bis sich die Wissenschaft auf breiter Ebene für die Liliac zu interessieren begann. Viele Informationen über die Kultur stammen aus einer Notgrabung, die Heinz G. Kisch 1966 in der Vallée des Ombres durchführte – bevor dieses «Tal der Äschen», das zuvor aus einem Hochmoor und mehreren ganz kleinen Seen bestanden hatte, zu einem großen Stausee wurde. Die Grabung umfasste verschiedene Siedlungsspuren und ein Gräberfeld.<sup>2</sup>

### DIE <CUISINE> DER LILIAC

Eine systematische Untersuchung der großen Kultgrotte Dom Leko 1976-79 erbrachte vor allem Informationen über die religiösen Gebräuche der Liliac.<sup>3</sup> 1984 stieß man südöstlich der Dom Leko zufällig auf eine teilweise in den Stein geschlagene Feuerstätte, die von den Liliac offenbar über mehrere Jahrhunderte benutzt worden war – man gab der



1984 stieß man südöstlich der Dom Leko auf eine teilweise in den Stein geschlagene Feuerstätte, der man den Namen Cuisine gab.



Stätte den Namen Cuisine. Die Ausgrabung und die Untersuchungen der Brandschichten brachte vor allem einige Informationen über die Nahrungsgewohnheiten der Liliac ans Tageslicht.<sup>4</sup> 1999 wurden die Dom Leko und andere Höhlen am Mont Majorin erneut systematisch durchleuchtet. Dabei konnten auf der Wand einer kleineren Höhle unter einer festen Ascheschicht Farbreste freigelegt werden. Die Forscher erkannten in den Malereien einen Hirsch und ein Reh oder ein anderes Wildtier, weshalb sie der Höhle den Namen Grotte du Cerf gaben. Die Datierung der Malerei gilt indes momentan noch als unsicher. Kahlacher zweifelt an einer Zuschreibung zur Liliac-Kultur «weil es, von dem überall anzutreffenden Radix abgesehen, die einzige figurliche Darstellung wäre, die uns von den Liliac überliefert ist.»<sup>5</sup>

Jüngst wurde die These aufgestellt, es könne sich bei der Malerei um die Darstellung eines Kiftambo (*Capra perfossicornis*) handeln, eines Steinbocksverwandten, der noch im 19. Jahrhundert zahlreich am Mont Majorin anzutreffen war, heute aber nur noch sehr selten zu sehen res-



Mit solchen kleinen scharfen Handmessern schabten die Liliac Fleischreste von den Fellen – ein Fund aus der Cave du Cerf. (Bild Musée historique, Port-Louis)



Die Datierung der Malereien in der Grotte du Cerf und ihre Zuschreibung zur Liliac-Kultur gelten noch als unsicher. Bisher ging man davon aus, es handle sich um die Darstellung von zwei Hirschen oder anderen Wildtieren. Jüngst wurde die Vermutung geäußert, es könnte sich auch um ein Bild des Kiftambo handeln, einer Art Steinbock aus dem Gebiet des Mont Majorin.

pektive zu hören ist.<sup>6</sup> Der Kiftambo hat Hörner mit Löchern, die pfeifende Geräusche produzieren, wenn er schnell unterwegs ist. Außerdem hat er auf seinem Rücken eine Art Fetthöcker, mit dem er dumpfe Warntöne erzeugen kann, die an die Schläge einer Trommel erinnern. Daher auch der Name des Tieres, der auf lemusisch *schiffjié* («pfeifen») und *tambom* («Trommel») zurückzuführen ist.

Viele der Ergebnisse dieser verschiedenen Ausgrabungen und Untersuchungen wurden 2002 im Rahmen einer großen Liliac-Ausstellung im Musée historique in Port-Louis präsentiert.<sup>7</sup> Eine gute Zusammenfassung der wichtigsten Ergebnisse der Liliac-Forschung aus der Feder von Michel Babye findet sich bei Elsa Mudame und Gregor Muelas.<sup>8</sup> Die folgende Zusammenfassung stützt sich vor allem auf diesen Text.

### DER LILIAC-MENSCH

Der Liliac-Mensch kannte kein Metall. Er stellte seine Keramik ohne Töpferscheibe her und verzierte sie nicht. Er lebte vermutlich in Hütten, kannte primitive Formen von «Gartenbau» (wie Babye das nennt), aß Früchte, Wurzeln, Flusstiere aller Art (offenbar auch Biber) und seltener Großwild. Er jagte mit Pfeilen oder Speeren, die mit Steinspitzen ausge-



Der Liliac-Mensch ließ seine Asche in Kochgeschirr beerdigen, zusammen mit 23 Exemplaren von *Monetaria annulus*, einer Ring-Kaurischnecke, die ihre Heimat im asiatischen Raum hat. (Bild Musée historique, Port-Louis)

stattet waren und trug als Schmuck seltene Muscheln um Hals und Gelenke. Er ließ seine Asche in Kochgeschirr beerdigen – und zwar immer zusammen mit genau 23 Exemplaren einer Ring-Kaurischnecke (*Monetaria annulus*), einer Schnecke also, die im asiatischen Raum ihre Heimat hat und wohl auch zu Liliac-Zeiten in den Meeren vor Lemusa kaum gefunden werden konnte. Daraus zu schließen, die Liliac hätten solche Schnecken als eine Art Zahlungsmittel benutzt, hält Heinz G. Kisch hingegen «für ebenso spekulativ wie die Annahme, die Liliac seien um das Jahr 2000 v. Chr. aus dem asiatischen oder afrikanischen Raum nach Santa Lemusa gelangt.»<sup>9</sup>

Als Kultstätten dienten den Liliac verschiedene Höhlen etwas oberhalb ihrer Siedlungen, vor allem wohl die große Höhle, die man heute wegen eines seltsamen Echophänomens Dom Leko nennt. In einigen dieser Höhlen finden sich auch primitive Felsritzungen, die eine Art Hand, Baum oder Blume darstellen könnten – aufgrund eines Missverständnisses heißt das Symbol Radix.

<sup>1</sup> Für eine exakte Chronologie siehe den Ausgrabungsbericht von Heinz G. Kisch: *Un village des Liliac. Les fouilles d'urgence dans la vallée des ombres*. In: *Revue historique*. Nr. 35. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1968. S. 101–152.

<sup>2</sup> Kisch: *Op. cit.* S. 101–152.

<sup>3</sup> Heinz G. Kisch, Heinz Kahlacher: *Dom Leko. Nouvelles recherches dans la grande caverne des Liliac sur le flanc sud du Mont Majorin*. In: *Revue historique*. Nr. 47. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1980. S. 137–162.

<sup>4</sup> Heinz Kahlacher, Nicole Plume: *Le menu des Liliac. Fouilles et analyses dans la «cuisine» du Mont Majorin*. In: *Revue historique*. Nr. 53. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1986. S. 183–198.

<sup>5</sup> Heinz Kahlacher: *Le vol des Liliac. Fouilles récentes dans les cavernes du Mont Majorin*. In: *Revue histori-*

*que*. Nr. 67. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2000. S. 153–166, vor allem S. 162.

<sup>6</sup> Nicole Plume: *Et si les cerfs étaient un kiftambo? Nouvelles révélations sur les peintures de Caverne des cerfs*. In: *Revue historique*. Nr. 86. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2019. S. 65–68.

<sup>7</sup> Heinz Kahlacher, Michel Babe: *Liliac – à l'aube de l'humanité. Rencontres avec l'homme du Mont Majorin*. Ausstellungskatalog Musée historique de Santa Lemusa. Port-Louis, 2002.

<sup>8</sup> Michel Babe: *La culture des Liliac*. In: Elsa Mudame, Gregor Muelas (Hrsg.): *L kom Lemusa*. Port-Louis: Lemusa Office de Tourisme (LOT), 2019 [2., 1.2012 unter dem Titel .s]. S. 171–178.

<sup>9</sup> Kisch: *Op. cit.* S. 142.



Der *Desmodus lemusanus* fällt vor allem auch durch seine großen, eher spitzen Ohren auf. Diese Zeichnung stammt höchstwahrscheinlich aus der Feder von Jean-Marie Tromontis.

# Liliac-Fledermaus

**Nach diesem Tier wurde eine ganze Kultur benannt**

Liliac (oder auch Liliak) ist der auf Lemusa gebräuchliche Name für *Desmodus lemusanus*, eine nur auf der Insel Lemusa vorkommende Fledermaus aus der Familie der Phyllostomidae (Blattnasen). Die Liliac haben eine Flugmembran, die aus zwei Hautschichten besteht und sich von den Handgelenken bis zu den Fußgelenken erstreckt. Sie wird mit Hilfe der stark verlängerten Finger gespannt. Weitere Flughäute liegen zwischen den Schultern und Handgelenken sowie zwischen den Beinen. Die Liliac sind sehr große Fledermäuse, sie erreichen eine Kopfrumpflänge von bis zu 20 cm und eine Flügelspannweite von bis zu 90 cm. Die Schnauze der Liliac ist kurz und kegelförmig.

Das Tier hat im Gegensatz zu vielen anderen Blattnasen kein echtes Nasenblatt, sondern eine Art Ballen über den Nasenlöchern, der die



Es existiert auf dem Internet eine Filmaufnahme der Fledermäuse am Mont Majorin: [vimeo.com/273083410](https://vimeo.com/273083410). Die Töne dazu wurden separat aufgenommen. Es handelt sich um Jagdrufe, also um Ortungslaute, die im Jagdflug am freien Himmel ausgestoßen werden. Die Aufnahme erfolgte mit einem Spezialdetektor, der die Laute zehnfach verlangsamt wiedergibt.

Form eines Hufeisens hat. Die Ohren sind spitz und auffällig groß mit lanzettförmigem Ohrendeckeln.

Die Liliac leben hauptsächlich am Mont Majorin, wo sie in den zahlreichen Höhlen nisten können. Meist jagen sie lokal, an einzelnen Tagen aber unternehmen sie in kleineren Gruppen Ausflüge nach Port-Louis – ein bisher ungeklärtes Phänomen. Die Liliac spielten eine wichtige Rolle im Kult der nach ihnen benannten Liliac-Kultur.

Auf Lemusa heißen Fledermäuse eigentlich *saelyk*, von *sael* («Himmel») und *lyk* («Maus»). Wie man heute weiß, waren es die im späten 17. Jahrhundert aus Rumänien eingewanderte Bauern, die der speziellen Fledermaus vom Majorin den Namen Liliac gaben. Heute werden Fledermäuse in Rumänien zwar meistens *bat* genannt – im 17. Jahrhundert aber war wohl noch die Bezeichnung *liliac* gebräuchlicher. Liliac werden auch schon von Jean-Maria Tromontis erwähnt, der über ihre stattlichen Masse staunt und schreibt, die Fledermaus sei «grand comme une poule» (vergleiche G r me Doussait (Hrsg.): *Le chant des vents – une promenade   travers Santa Lemusa avec Jean-Marie Tromontis*. Port-Louis, 2008, S. 115). In den Archives nationales findet sich außerdem eine Zeichnung von *Desmodus lemusanus*, die laut Doussait ebenfalls von Tromontis stammen soll.



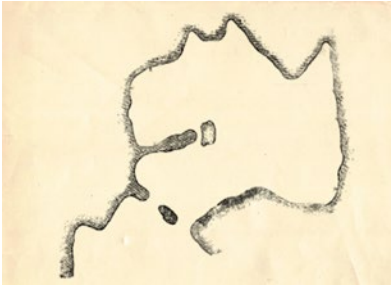
Blick von der Dom Leko aus auf den abendlichen Himmel über dem Massiv des Mont Majorin.

# Dom Leko

## **Eine bedeutende Höhle der Liliac am Südhang des Majorin**

Die Höhle Dom Leko liegt am südlichen Abhang des Mont Majorin auf einer Höhe von gut 1700 m ü.M. Sie überdeckt eine Fläche von etwa 200 m<sup>2</sup> und wird von einem mächtigen Steinpfeiler unterteilt. Der Eingang ist nach Südosten orientiert. Die Dom Leko wurde 1873 von Konrad Remarque, einem Lehrer aus Port-Louis, auf einer Schulexkursion entdeckt. Als begeisterter Laien-Archäologe nahm er 1873/74 auch die ersten Ausgrabungen vor. Seine Ergebnisse publizierte er 1876 in einer 40seitigen Broschüre, die 1976 in der Form eines Reprints als Sonderheft vom Musée historique herausgegeben wurde.<sup>1</sup>

Erst 1976–1979 allerdings wurde die große Höhle mit modernen Methoden systematisch untersucht.<sup>2</sup> Die Ausgrabungen brachte vor allem Informationen über die religiösen Gebräuche der Liliac an den Tag – wobei sich vieles bestätigte, was Remarque schon hundert Jahre zuvor ver-



Grundriss Dom Leko, angefertigt von Konrad Remarque und 1876 in seiner Broschüre über die Höhle erstmals publiziert.

mutet hatte. 1999 wurden die Dom Leko (und andere Höhlen am Mont Majorin) erneut systematisch durchleuchtet. Zur Abklärung der Stratigraphie wurden nun auch verschiedene Bohrungen durchgeführt und die Sedimente labortechnisch untersucht.<sup>3</sup> An verschiedenen Stellen in der Höhle finden sich primitive Felsritzungen: Sie zeigen vier rundliche, fingerartige Gebilde, die aus einem zentralen Strunk in die Höhe wachsen. Das Zeichen wird aufgrund eines Missverständnisses Radix genannt, symbolisiert aber höchstwahrscheinlich eine Pflanze, ev. eine Mohnblume.

Die Liliac hielten rituelle Gelage ab, in deren Rahmen sie hauptsächlich Fledermäuse verzehrten. In der Dom Leko, der größten ihrer Kulthöhlen, die offenbar fast 600 Jahre lang in Gebrauch war, fanden Archäologen an gewissen Stellen ein mehr als drei Meter hohes Sediment aus Fledermaus-Knochen – größtenteils Knochen von *Desmodus lemusanus*, doch auch Reste anderer Arten. Dieser massige Verzehr von Fledermäusen wird sehr unterschiedlich interpretiert – Michel Babeux bringt die verschiedenen Thesen auf zwei Grundmuster zurück.<sup>4</sup> Die einen nehmen an, die Liliac hätten Fledermäuse verspeist, weil es in den Höhlen einfach sehr viele dieser Fledermäuse gab – also aus rein praktischen Gründen. Andere indes glauben, die Majorin hätten gehofft, der rituelle Konsum von Fledermäusen würde ihnen helfen, nächtliche Flüge, vielleicht auch Traumreisen zu unternehmen – wahrscheinlich mit dem Ziel, einer Gottheit dadurch näher zu kommen.

Die jüngsten Untersuchungen (von 1999) des Sediments in der Dom Leko und anderen Kulthöhlen haben an den Tag gebracht, dass die Liliac wahrscheinlich noch andere Mittel kannten, sich gewissermaßen in die





Blick vom Eingang der Höhle her: die Dom Leko überdeckt eine Fläche von etwa 200 Quadratmetern und wird von einem mächtigen Steinfeiler unterteilt.



In dieser Kultgrube, die etwas versteckt im hinteren Bereich der Höhle liegt, fand man zahllose Pfeilspitzen – sie könnten hier gelegen haben, damit eine magische Kraft auf sie übergeht, die den Jagderfolg verbessern soll.



Blick von der Ostwand her in die Höhle, deren Decke bis 6 m über dem Eingangsniveau liegt.



Dieser Felsvorsprung wurde als zentrale Feuerstelle genutzt – er liegt, wie ein Altar leicht erhöht, an prominenter Stelle.

Lüfte zu heben. Im Labor ließen sich Spuren von chemischen Verbindungen nachweisen, die darauf hindeuten, dass die Liliac in diesen Höhlen auch «opiumartige Substanzen entweder rauchten oder aber verbrannten und den Rauch einatmeten».<sup>5</sup> Dass die Liliac Schlafmohn kultivierten oder wenigstens sammelten, wusste man bereits von den Untersuchungen einer geschützten Feuerstätte, der sogenannten Cuisine, wo man verkohlte Reste von Mohnsamen gefunden hatte.<sup>6</sup>

Das Siedlungsgebiet der Liliac liegt auf einer Höhe zwischen gut 1300 (Cuisine) und gut 1700 m ü.M. (Dom Lemko) – eine Höhe also, auf der «Schlafmohn durchaus ein narkotisches Potenzial entfalten kann»,

wie Kahlacher meint.<sup>7</sup> Wobei der Archäologe auch nicht ausschließt, dass die Liliac ihren Mohn sogar noch weiter oben am Berg angebaut haben könnten. Auch heute noch wird am Mont Majorin Mohn angebaut, allerdings nur noch rein kulinarischen Zwecken zugeführt. Die Samen werden in der Gegend auch Grains de Liliac genannt.

Nebst Tierknochen fand man in der Dom Leko eine zentrale, wie ein Altar leicht erhöht gelegene Hauptfeuerstelle und diverse kleinere Nebenfeuerstellen. Gefunden wurden außerdem mehrere tausend Gesteins-, Geweih- und Knochenartefakte, namentlich zahllose Pfeil- und Speerspitzen, Messer, Harpunen, Meißel, Nadeln etc. Erstaunlicherweise fand man keinerlei Verzierungen auf den Geräten und keinerlei figürliche Darstellungen. Dieser Umstand hat Michel Babeje zu der etwas flapsigen Bemerkung veranlasst, die Liliac seien wohl «entweder eine sehr primitives oder aber eine stark vergeistigtes Volk gewesen».<sup>8</sup> Alle Funde aus der Dom Leko werden heute im Musée historique in Port-Louis aufbewahrt.

Ihren Namen (Dom Leko = «Kathedrale des Echo») verdankt die Höhle einem seltsamen Echo-Phänomen: Im hinteren Bereich werden Geräusche aus dem Wald über dem Eingang der Höhle auf eine bis heute nicht ganz geklärte Weise in das Innere der Grotte transportiert und auf echoartige Weise verzerrt. Kahlacher hält es für wahrscheinlich, dass auch dieses Phänomen im Kult der Liliac eine Rolle gespielt haben könnte.<sup>9</sup> Auf dem Internet kursiert eine Aufzeichnung des Echos ([vimeo.com/273649280](https://vimeo.com/273649280)) mit einem Mikrofon, das die Töne etwa um 20 db verstärkt.

<sup>1</sup> Conrad Remarque: *La grande caverne du Mont Majorin*. Reprint einer selbst verlegten Broschüre von 1876. Mit einem Vorwort von Heinz G. Kisch: *Cent ans de recherches dans la grande cave du Mont Majorin*. Sonderheft der *Cahiers du Musée historique de Santa Lemusa*, 1976.

<sup>2</sup> Heinz G. Kisch, Heinz Kahlacher: *Dom Leko. Nouvelles recherches dans la grande caverne des Liliac sur le flanc sud du Mont Majorin*. In: *Revue historique*. Nr. 47. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1980. S. 137–162.

<sup>3</sup> Heinz Kahlacher: *Le val des Liliac. Fouilles récentes dans les cavernes du Mont Majorin*. In: *Revue historique*. Nr. 67. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2000. S. 153–166, vor allem S. 160.

<sup>4</sup> Michel Babeje: *La culture des Liliac*. In: Elsa Mudame, Gregor Muelas (Hrsg.): *L kom Lemusa*. Port-Louis: Lemusa Office de Tourisme (LOT), 2019 [2., 1. 2012 unter dem Titel .s]]. S. 171–178.

<sup>5</sup> Kahlacher: *Op. cit.* S. 161.

<sup>6</sup> Heinz Kahlacher, Nicole Plume: *Le menu des Liliac. Fouilles et analyses dans la «cuisine» du Mont Majorin*. In: *Revue historique*. Nr. 53. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 1986. S. 183–198.

<sup>7</sup> Kahlacher: *Op. cit.* S. 161.

<sup>8</sup> Babeje: *Op. cit.* S. 178.

<sup>9</sup> Kahlacher: *Op. cit.* S. 154.



Eine Felsritzung (hier mir weißer Umzeichnung) aus der großen Kulthöhle Dom Leko zeigt das wichtigste Symbol der Liliac-Kultur: das sogenannte Radix.

## Radix

### **Die vermeintliche Wurzel war ein wichtiges Symbol der Liliac-**

In einigen Höhlen, die von den Liliac als Kulthöhlen benutzt wurden, finden sich primitive Felsritzungen und Schabungen, die immer wieder dasselbe Motiv wiederholen: vier rundliche, fingerartige Gebilde, die aus einem zentralen Strunk in die Höhe wachsen.

Lange bevor Conrad Remarque in den 1870er erste Versuche unternahm, die große Kulthöhle Dom Leko zu erforschen, hatte man solche Zeichen auf verschiedenen Steinblöcken am Südhang des Majorin gefunden. Einige dieser Brocken lagen offenbar so, dass die Finger des Zeichens nach unten deuteten – und es also von den meisten Menschen als eine Wurzel angesehen wurde. Schon Père Cosquer beschreibt das Zeichen 1754 und nennt es Radix.<sup>1</sup> Der Begriff ist geblieben, auch wenn man seit der Erforschung der Höhlen weiß, dass das Zeichen um 180 Grad ver-



2010 hat Lucie Sans für das Santa Lemusa Office du Tourisme (SLOT) ein Logo entworfen, in dem das Radix eine zentrale Rolle spielt. Seit 2017 heißt das SLOT nur noch Lemusa Office du Tourisme (LOT) und hat auch sein Logo angepasst. Auch das neue Zeichen wurde von Lucie Sans gestaltet und verwendet wieder das Radix.

kehrt betrachtet werden muss. Heute sehen manche in dem Radix einen Baum, eine Art Blume, ein Blatt oder einen Busch. Sie glauben, eine solche Pflanze müsse im Kult des Liliac-Menschen eine zentrale Rolle gespielt haben – und schließen daraus, die Liliac hätten Naturgottheiten verehrt. Andere halten das Zeichen für die Darstellung einer ausgestreckten Hand und spekulieren, dass es sich dabei um einen Gebetsgestus handeln müsse. Sie schließen daraus, die Liliac hätten auf jeden Fall eine abstrakte, unsichtbare Gottheit verehrt, von der sie sich aus unbekanntem Gründen kein Bild machen konnten oder wollten. Eine nach Meinung von Michel Babe<sup>2</sup> besonders einleuchtende Interpretation gibt Heinz Kahlacher, der das Symbol als eine Mohnblume ansieht.<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Père Jean-Paul (Ael) Cosquer: *Abrégé logique de l'histoire et de la nature de S. Lemousa*. Paris: Jean-Thomas Herissant, 1754. Faksimile. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2016. S. 88.

<sup>2</sup> Michel Babe: *La culture des Liliac*. In: Elsa

Mudame, Gregor Muelas (Hrsg.): *L kom Lemusa*. Port-Louis: Lemusa Office de Tourisme (LOT), 2019 [2., 1. 2012 unter dem Titel .s]. S. 176.

<sup>3</sup> Heinz Kahlacher: *Radix – le symbole des Liliac*. *Histoire d'une interprétation problématique*. In: *Revue*



Das kleine Dörfchen Case Tiberiu liegt friedlich am östlichen Abhang des Mont Majorin.

## Case Tiberiu

### **In diesem ruhigen Dorf wird der beste Mohn der Insel produziert**

Das Dörfchen Case Tiberiu (= Haus des Tiberius) liegt auf etwa 900 m ü. M. am östlichen Abhang des Mont Majorin. Die gut achtzig Einwohnerinnen und Einwohner leben fast ausschließlich von der Landwirtschaft. Berühmt ist vor allem der Mohn (*Papaver somniferum*) aus der Gegend, dessen Samen auch Grains de Liliac genannt werden – in Erinnerung an die prähistorische Kultur am Mont Majorin, in deren Alltag Mohn ebenfalls eine wichtige Rolle gespielt haben muss. Die meisten Felder liegen auf kleinen Terrassen in einiger Distanz über dem Dorf auf etwa 1300–1500 m ü. M. und können nur auf kleinen Wegen zu Fuß oder mit Spezialfahrzeugen erreicht werden.

Wichtigster Produzent ist François Radu, ein entfernter Nachfahre der siebenbürgischen Bauern, die sich Ende des 17. Jahrhunderts auf der Flucht vor der Armut ihrer Heimat in der Gegend des Mont Ma-



Auf seinem Hof hält François Radu auch Hühner, Trutzhähne und Wachteln – die Familie versorgt sich zum größten Teil selbst.



Die Mohnfelder liegen hoch oben an den Abhängen des Mont Majorin und können nur zu Fuß oder mit Spezialfahrzeugen erreicht werden.



In diesem kleinen Gartenhäuschen kocht Sofia Radu seit 2008 für maximal zwölf Gäste allerlei raffinierte Mohnspezialitäten.

Majorin niedergelassen haben. Radu produziert zur Hauptsache einen bläulich grauen Mohn aus einer Sorte mit dunkelvioletten Blüten (*Papaver somniferum* var. *Liliacum*), die sein Urgroßvater gezüchtet hat und die heute als die Mohnpflanze der Gegend schlechthin angesehen werden kann.

Der Mohn vom Mont Majorin gilt als ein Gewürz mit einem besonders intensiven, an Nüsse und Mandeln erinnernden Aroma. Aus einem Teil der Ernte stellt Radu selbst ein natives Mohnöl her, das sich auf der Insel großer Beliebtheit erfreut. In bescheidenerem Umfang produziert Radu außerdem auch eine cremeweisse Mohnsorte, die sich für Gerichte in Kombination mit Sahne gut eignet.

Obwohl Radu noch nie in Rumänien war und seine Familie auch schon seit wenigstens zwei Generationen kein Rumänisch mehr spricht, liebt er rumänische Volksmusik über alles – vor allem den Gesang von Ioana Radu (1917–1990). Auf eine mögliche Verwandtschaft mit den musikalischen Radu's angesprochen, zieht der Mohnproduzent nur andeutungsvoll die Augenbrauen hoch – immerhin.

2008 hat Radu's jüngste Tochter Sofia in Case Tiberiu eine Art Table d'hôte eröffnet. Für maximal zwölf Gäste bietet die begeisterte Köchin in einem kleinen Gartenhäuschen verschiedene Spezialitäten an, in denen natürlich auch immer wieder Mohn eine wichtige Rolle spielt. Berühmt ist etwa ihre kalt geräucher- te, mit Mohnkruste versehene Forelle aus der Rivière Spectacle – oder auch ihr Risotto aux Grains de Liliac.



Der Mohn vom Majorin (*Papaver somniferum* var. *Liliacum*) fällt durch seine violetten Blüten auf.

## Grains de Liliac

### **Mohn (*Papaver somniferum* var. *Liliacum*) aus Case Tiberiu**

Schlafmohn wurde, wie Funde belegen, schon in prähistorischer Zeit am Mont Majorin angebaut und spielte in der Liliac-Kultur offenbar sowohl als Gewürz wie auch als Rauschmittel eine wichtige Rolle. Zentrum des Mohnanbaus auf Lemusa ist das Dörfchen Case Tiberiu am östlichen Abhang des Mont Majorin. Die Familie Radu, die auch fast die Hälfte der Dorfbevölkerung stellt, kultiviert Mohn schon sein Generationen. HOIO bezieht das Gewürz von François Radu, der Mohn auf sieben Hektaren anbaut und pro Jahr etwa 3½ Tonnen produziert.

#### **PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG**

Der Schlafmohn (nicht zu verwechseln mit dem in Europa als Unkraut verbreiteten Klatschmohn) ist ein einjähriges Kraut aus der Familie der Mohngewächse (*Papaveraceae*), das bis 1½ m hoch wachsen kann.



HOIO verkauft Grains de Liliac in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 60 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Grains de Liliac wurde 1992 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

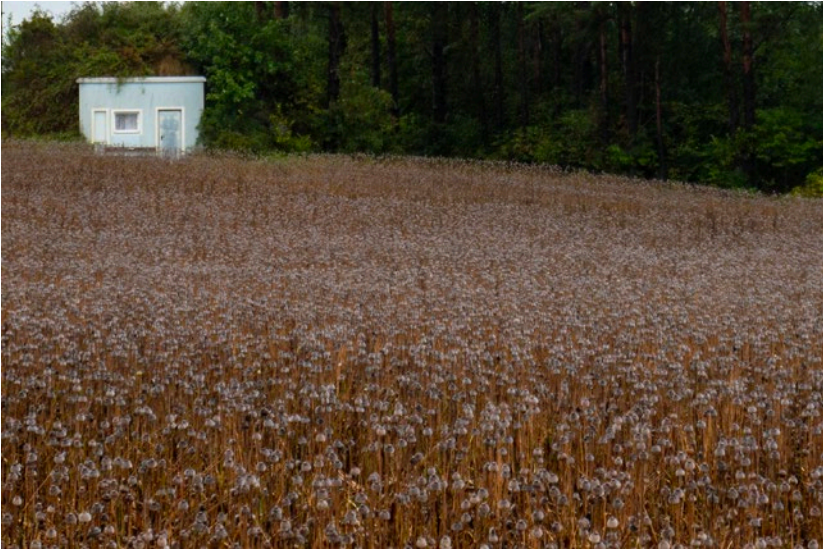
Die unteren Blätter haben kurze Stiele, die oberen umfassen den Stängel. Die Blätter sind leicht gekräuselt mit gesägtem Rand. Schlafmohn bildet vier Blütenblätter aus, die ganz verschiedene Farben haben können (weiß, rot, violett etc.) und typischerweise einen dunkleren Fleck an ihrem Grund. Aus der Blüte entwickelt sich eine charakteristische Kapsel, in der zahlreiche weiße, bräunliche, graue, schwarze oder bläuliche Samen sitzen. Das Gewürz wird aus den reifen Samen gewonnen, das Rauschmittel Opium ist der getrocknete Milchsaft der unreifen Samenkapseln. Die Mohnsorte (*Papaver somniferum* var. *Liliacum*), die in Case Tiberiu angebaut wird, wurde um 1930 von Leo Radu gezüchtet und fällt durch ihre dunkelvioletten Blütenblätter auf.

Die meisten Mohnfelder von Case Tiberiu liegen auf kleinen Terrassen in einiger Distanz über dem Dorf auf etwa 1300–1500 m ü. M.



Auf der Webseite der Familie Radu findet man einen kleinen Werbefilm für den Mohn von Mont Majorin: [vimeo.com/272528433](https://vimeo.com/272528433). Die Musik stammt von Ioana Radu (1917–1990), die wispernden Bienenstimmen wohl von den Töchtern der Familie. Auf eine mögliche Verwandtschaft seines Clans mit den musikalischen Radus aus Rumänien angesprochen, zieht der Mohnproduzent nur bedeutungsvoll die Brauen hoch.





Ein erntereifes Mohnfeld der Radus etwas oberhalb von Tiberiu am Mont Majorin.

Die Aussaat geschieht im Frühling und im Juni blüht der Mohn, auch am 5. Juni, wenn man in Case Tiberiu das Mohnblütenfest begeht. Die Radus ernten im August, wenn die Kapseln eine dunkelgelbe Farbe angenommen haben. Sie schneiden die Kapseln ab, lassen sie trocknen und dreschen sie dann. «Dabei muss man sehr vorsichtig sein», erklärt François Radu: «Es finden sich immer ein paar unreife Kapseln im Schnitt, deren Saft hat einen hohen Alkaloidanteil und könnte den natürlichen Opiumgehalt der reifen Mohnsaat vervielfachen.»

François Radu ist überzeugt, dass bereits sein Urgroßvater Taraful Radu dem Mohn vom Majorin den Namen *Grains de Liliac* gegeben hat – soll er doch mit Conrad Remarque befreundet gewesen sein, dem ersten Archäologen der Liliac-Kultur und Ausgräber der Kulthöhle Dom Leko.

#### **AROMA UND VERWENDUNG**

Die Mohnsamen vom Mont Majorin haben eine graue bis leicht bläuliche Farbe und (richtig behandelt) ein intensives, an Nüsse und Mandeln erinnerndes Aroma. Im Mund schmecken sie wachsig, fettig und

## Lemusische Rezepte mit Grains de Liliac

Mohn harmoniert mit Kardamom, Koriander, Pfeffer, Sesam, Tonkabohne und Zimt. Er passt zu geschmortem Fleisch, gebratenem Fisch, Gemüse (Aubergine, Blumenkohl, Bohnen, Karotte, Pastinake, Petersilienwurzel, Weißkohl), Kartoffel, Apfel, Gebäck, Joghurt, Sahne.

- *Riz aux Grains de Liliac* (Reis mit heiß geräuchertem Lachs, Zwiebel, Chili und Blaumohn)
- *Maille-Masala* (Gewürzmischung zu den Abenteuern des lemusischen Geheimagenten Hektor Maille)

knusprig. Direkt aus der Packung haben Mohnsamen nur wenig Aroma. Aber wenn man sie in der Pfanne röstet oder auf Backwaren in den Ofen gibt, dann entwickeln sie ihr typisches Aroma. Alternativ können die Samen auch gemahlen werden, so geben sie ihr Aroma ebenfalls preis. Das empfiehlt sich vor allem für Gebäck und Süßspeisen. Im Handel werden verschiedene Spezialmühlen für Mohn angeboten, doch die braucht man nicht unbedingt. Man kann den Mohn auch gut in einer elektrischen Kaffeemühle zerkleinern. Beim Mahlen verwandeln sich die trocken und glatt wirkenden Samen in eine klebrige Paste.

Die blauen Samen sind in der Regel kräftiger, die weißen gelten als wärmer im Geschmack. In Europa werden die Samen vor allem für Süßspeisen verwendet, in Indien bekommen Korma-Gerichte dank Mohn ihre dickliche Konsistenz. Wegen ihres hohen Ölgehalts werden Mohnsamen ziemlich schnell ranzig – deshalb kommen sie nur selten in Gewürzmischungen vor (eine gewichtige Ausnahme ist Maille-Masala).

Auf Lemusa werden Mohnsamen nicht nur für allerlei Süßspeisen verwendet, sondern auch für Schmorgerichte mit Fleisch, für Salate und Fisch, auch eine mit geröstetem und gemahlenem Mohn aromatisierte Butter ist sehr beliebt. Zum Mohnblütenfest am 5. Juni bäckt man in Case Tiberiu jeweils eine große Pastete, die mit verschiedenen Fleischsorten, Zwiebeln und viel Mohn gefüllt ist. Zum Neujahr gibt es einen mit Birnen, Rosinen, Honig, viel Mohn, Vanille und etwas Pfeffer gefüllten Strudel.



Während des Kauens meldet sich der Mohn mit kleinen Knalleffekten zu Wort.

## Riz aux Grains de Liliac

### Reis mit heiß geräuchertem Lachs, Zwiebel, Chili und Mohn

Dieses Rezept gehört zu den Klassikern auf der kleinen Karte der Table d'hôte, die Sofia Radu seit 2008 in Case Tiberiu betreibt. Grains de Liliac nennt man auf Lemusa den Mohn, der am Mont Majorin und dort vor allem an den Abhängen über Case Tiberiu angebaut wird. Sofia bereitet das Rezept mit einem Lachs aus der nahen Rivière Spectacle zu, den sie selbst fängt. Schon als Kind war sie fast täglich mit der Angel unterwegs und hat ihre Familie und das halbe Dorf mit Fisch versorgt. Heute konserviert Radu die Fische auch selbst für ihr Restaurant. Manche kommen nur in die Tiefkühltruhe, andere ins Salz, viele aber werden kalt oder heiß geräuchert.

Der Lachs verleiht dem Reisgericht ein leicht fischiges und hintergründig rauchiges Aroma. Der Mohn steuert eine nussige Note bei, die jedoch nicht bei jedem Bissen gleich stark zum Ausdruck kommt. Besonders markant ist der Mohnschmack, wenn man auf einzelne der knusp-

rigen Körner beißt und sie im Mund zerspringen – ein guter Grund, langsam zu essen, da sich die Aromen während des Kauens entwickeln. Der Chili verleiht dem Reis eine leichte Schärfe und die großen Zwiebelstücke steuern eine fruchtige Note bei.

#### Für 2 Personen

200 g Mittelkornreis (Vialone u. Ä.)  
1 EL Olivenöl  
2 EL Mohn zum Mitkochen  
1 mittelgroße Zwiebel, fein gehackt (100 g)  
1 mittelgroße Zwiebel, geviertelt  
1 getrocknete Chili, entkernt und fein gehackt  
200 ml Weißwein  
2 TL Pfeffer, grob gemahlen  
200 g heiß geräucherter Lachs, in kleinen Stücken  
400 ml Hühnerbrühe oder Wasser  
Etwas Salz zum Abschmecken  
2 EL Mohn zum Bestreuen

Der Riz aux Grains de Liliac eignet sich als Eintopfgericht auch gut für das Kochen in der freien Natur – namentlich in den Ländern des Nordens, wo der Lachs besonders gut schmeckt und auch heiß geräuchert leicht zu bekommen ist.



**1** | Reis mit Olivenöl und 2 EL der Mohnsamen sanft erwärmen, bis sich die Reiskörner heiß anfühlen und es nach geröstetem Mohn riecht. Die Hitze lässt sich am besten mit dem empfindlicheren Handrücken erspüren.  
**2** | Topf vom Feuer nehmen, Zwiebeln und Chili unterheben, etwa 1 Minute lang mit dem heißen Reis verrühren.  
**3** | Mit Weißwein ablöschen, Topf zurück aufs Feuer stellen, sanft aufkochen lassen und 3–5 Minuten köcheln – bis sich der anfangs etwas penetrante Weinduft verflüchtigt hat.  
**4** | Lachs unterheben und etwa die Hälfte der Hühnerbrühe angießen, Pfeffer unterrühren. Aufkochen lassen, Hitze reduzieren und 15 bis 20 Minuten bei sanfter Hitze köcheln lassen. Dabei sukzessive die restliche Brühe begeben (immer dann wenn der Reis trocken erscheint). Am Ende der Kochzeit mit Salz abschmecken. *Je nach Reissorte wird es nötig sein, noch etwas mehr Brühe als die hier angegebenen 400 ml beizugeben. Zum Schluss sollten die Reiskörner noch ganz leicht biss und das Gericht die Konsistenz einer sehr zähen Sauce haben.*  
**5** | Die 2 EL Mohn zum Bestreuen in einer nicht beschichteten Stahlpfanne rösten bis er duftet. Reis auf Tellern anrichten und den frisch gerösteten Mohn darüber rieseln lassen.



Wer auf der Staumauer am idyllischen Lac Beauvoir steht, ahnt nicht, was für enorme Wassermassen hier darauf warten, ins Tal zu schießen und ein Viertel der Insel mit Strom zu versorgen.

## Lac Beauvoir

### **Der Stausee am Majorin gehört zum Kraftwerk La Chaise-Roi**

Die Usine hydro-électrique La Chaise-Roi ist ein Speicherkraftwerk in der Nähe des gleichnamigen Weilers am östlichen Abhang des Mont Majorin. Die Anlage wird von der Firma Électricité Région Est (früher Hydro-Majorin) betrieben, die direkt der Direction de l'Énergie et des Matières Premières untersteht. Die Fabrik liegt auf 624 m ü. M. und verfügt über eine installierte Leistung von 282 Megawatt. Mit einer Fallhöhe von 676 m produziert das Kraftwerk jährlich 1101 GWh und deckt damit knapp 26 % des Strombedarfs der Insel (im Jahr 2012 verbrauchte Lemusa insgesamt 4300 GWh). Als Hauptspeicherbecken des Werks dient der rund 4 km entfernte Lac Beauvoir (1316 m ü. M.) mit einem Volumen von rund 700 Mio m<sup>3</sup>, von denen rund 90 Mio m<sup>3</sup> für die Stromerzeugung genutzt werden.



Der Barrage Beauvoir ist auch eine touristische Attraktion. Die Firma ERE (Électricité Région Est) hat ein paar Buden aufgestellt, die über das Elektrizitätswerk informieren und Souvenirs verkaufen. Bei Kindern sehr beliebt sind kleine Wasserkraftwerke aus Blech, Erwachsene ziehen meist Mohnprodukte aus Case Tiberiu oder Vogelbeerkonfitüre vor. Beliebt ist auch das Barabarrage, ein Sandwich mit Mohnbutter und dem Schinken einer lokalen Schweinerasse (Gris du Majorin).

Nur von der Talseite her werden die gewaltigen Dimensionen der Staumauer sichtbar.

Dieser Stausee im Quellgebiet der Rivière Vany ist weitgehend künstlich angelegt und wurde nach der lemusischen Präsidentin Henriette Beauvoir benannt, die den Bau der großen Bogengewichtsmauer und des dazugehörigen Kraftwerks 1966 veranlasste. Der See füllt zur Hauptsache die einstige Vallée des Ombres, das Tal der Äschen. Dem ehrgeizigen Projekt musste unter anderem eine prähistorische Siedlung der sogenannten Liliac-Kultur geopfert werden, die indes vorher im Rahmen einer Notgrabung untersucht wurde.

Vom Lac Beauvoir wird das Wasser zunächst durch einen Stollen zum Wasserschloss Walküre geleitet (1284 m ü. M.). Der für Lemusa etwas ungewöhnliche Name geht auf einen der Ingenieure zurück, der in der deutschsprachigen Gemeinde Palmheim zur Welt kam. Von der Walküre aus rast das Wasser durch eine Druckrohrleitung auf das Kraftwerk zu, wo es von sechs sogenannten Francis-Turbinen empfangen wird. Die leiten das Wasser durch eine Spirale mit zusätzlichem Drall auf das eigentliche Laufrad. Die Energie wird dann über Hochspannungsleitungen vor allem in den Ballungsraum der Hauptstadt Port-Louis geliefert.

Dank der großen Wassermengen, die hier ständig zur Verfügung stehen, können höhere Belastungen des Stromnetzes gut ausgeglichen werden. Die anfallenden Wassermassen sind allerdings in Spitzenzeiten auch so enorm, dass sie nicht direkt in die Rivière Vany abgeführt werden können, sondern mit Hilfe verschiedener Zwischenspeicher und Rückhaltebecken gewissermaßen dosiert werden müssen. Als zusätzliche Maßnahme wurde im Jahr 2004 ein unterirdischer Kanal angelegt, mit dessen Hilfe ein Teil des Wassers in die Rivière Dous abgeführt werden kann. Zugleich wurde das Einzugsgebiet der Anlage um zwei unterirdische Seen ergänzt.

Die Firma ERE hat auch ein eigenes Sandwich erfunden, das Barabarrage, ein Brötchen mit Mohnbutter und dem Schinken des berühmten Schweins der Gegend (Gris du Majoprin). Ursprünglich als Werbegag gedacht, bekommt man das Sandwich unterdessen überall auf der Insel. Sein Name spielt mit der Ähnlichkeit zwischen dem altlemusischen Wort *bara* für «Brot» und dem französischen Begriff *barrage* für «Staumauer».

# Aus dem Jenseits

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Am Ufer des Lac Beauvoir.

Ich zucke zusammen. Eine Stimme hat mich beim Namen gerufen, nicht bei meinem richtigen Namen, sondern bei dem Kurznamen, den nur meine Mutter brauchte und der hässlich klingt, als schlage man eine schlechte geölte Türe zu. Aber meine Mutter ist nicht hier, sie lebt schon lange nicht mehr auf dieser Welt. Hier ist überhaupt niemand, nur Wald, Nebel, ein leichter Nieselregen und ein See, dessen natürliche Ufer nur schwer

darüber hinweg täuschen, dass er ganz und gar nicht natürlich ist. Dass jemand am Ufer eines Stausees Stimmen zu hören glaubt, liegt vielleicht nicht allzu fern, immerhin wurde da etwas geflutet, zum Verschwinden gebracht, das sich vielleicht zu Wort melden möchte. Unter der schiefergrauen Oberfläche vor mir liegt die Vallée des Ombres. Was würde man wohl zu sehen bekommen, flössen die Wasser mehr als fünfzig Jahre nach dem Bau des Damms plötzlich ab. Würde man das Tal von einst noch erkennen? Kämen da die unverschämtesten Farben hervor? Wäre umgekehrt alles schwarz-weiß? Oder grau und gierig darauf, am Licht zur Farbe zu erwachen? Vielleicht geistern ja jetzt die Liliac da unten herum, diese frühen Lemusen, die einst hier wohnten, jagten, kochten, sich mit Opium berauschten, wie man aus archäologischen Untersuchungen weiß.

Ich merke gerade, dass ich mir das wässrige Milieu unter der stumpfgrauen Oberfläche als eine Art Unterwelt vorstelle. Ich weiß nicht, ob meine Mutter Freude daran hätte, aus dem Jenseits zu mir zu sprechen. Aber sie könnte sich sicher nicht daran hindern, es zu tun. Gut, dann mach es, aber bitte: Ruf mich doch bei meinem richtigen Namen.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.40.