

08

Port-Louis Opéra (8^{ème})



Gliri skutik
Glis armatus

Rund um die Place Dukia, wo Heilerinnen es einst krachen ließen, trifft man heute auf zwei große Spitäler, die Oper, Theater, Konzertsäle, Museen und eine Brauerei. Das Quartier lebt auch stark von dem nahen Parc des Chants, in dem man auf allerlei Attraktionen wie ein antikisierendes Tempelchen oder ein Observatorium trifft. Vor allem in den alten Eichen des Parks lebt auch der Gliri skutik (*Glis armatus*), eine Art Siebenschläfer mit komplexen Hautausbuchtungen, die an einen *skut* («Panzer») erinnern.

Quartier Opéra QUARTIER

Spitäler für das körperliche Wohl, Theater für den Kopf, Museen für die Seele – und Bier für den Bauch.

Opéra de la Miosa INSTITUTION

Der Neorenaissancebau ist das Kind des Musikliebhabers Louis d'Ocieszyk-Bruno.

La reine des coléoptères OPERA

Zur Eröffnung der Opéra de la Miosa wurde ein Werk gegeben, in dem es um eine Insektenprinzessin geht.

Ohr vom schwein Orey INNEREI

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

Musée des épices et aromates MUSEUM

Eine einzigartige Institution im Quartier Opéra erforscht die Welt der Aromastoffe.

Terrine Etnina REZEPT

Würzige Terrine aus Ohren vom Schwein, Sesamöl-Soja-Schwarzessig-Koriander-Dressing.

Papuk MAHAX

Mischung aus Reis, Kreuzkümmel, Koriander, Pfeffer und Zimt – das lemuische Nationalgewürz.

Le Sesoul INSTITUTION

Atelier, Kino, Restaurant – ein Gebäude mit wechselvoller Geschichte im Quartier Opéra.



Gesellschaft für lemuische Wesen SOZIJETÄT

Bigords «göttliches» Erbe wird von einer Gesellschaft verwaltet, die auch weitere Silhouetten hervorbringt.

Niere vom schwein Ren INNEREI

Auf Lemusa sind die Nieren des Schweins ein Sinnbild des feinen Unterschieds.

Temple d'Esculape KURIJSTLEK

Um 1800 stifteten zwei reiche Ärzte im Parc des Chants ein klassizistisches Tempelchen.

Ganz viel ANSICHT

Im Parc des Chants bringen zwei Brüder Samuel Q. Herzog einen neuen Blick auf die Welt bei.

Rognons Reise im Eichwald REZEPT

Gebatene Niere vom Schwein mit Jakobsmuscheln, Anchovis, Granatapfel und Minze.

Die Reise im Eichwald LEGENDE

Jana Godet folgt der jüngsten Tochter eines Schweinehirten und ihrem Tier tief in den Eichwald.

Palais des Palmes REGIERUNGSGEBÄUDE

Der Präsidentenpalast von 1991 bekam von Beginn an fast nur schlechte Kritik

Der Zaun LEGENDE

Ein Strauß fühlt sich schrecklich eingesperrt, da hilft auch der Rat eines Raben wenig – von Jana Godet.

Region (*randa*): Centre (*xanta*), Sentòme

Departement: Port-Louis Opéra (8^{ème})

Postleitzahl: LM-0308

Telefonvorwahl: +69 (0)3

Einwohner: 9'642 (Mai 2011)



Quartier Opéra

Zwei Spitäler, die Oper, Theater, Konzertsäle und Museen

Als das heutige Quartier Opéra noch ein unabhängiges Dorf war, trug es den Namen Krafok, was sich über Umwege auf die lemusische Worte *gran* («groß») und *fok* («Feuer») zurückführen lässt.¹ Ein «großes Feuer» wurde jeweils bei Vollmond auf der heutigen Place Dukia entzündet, wenn sich hier die Heilerinnen aus jenen zwölf Dörfern trafen, die später zur Stadt Port-Louis zusammenwuchsen. Man kennt sehr unterschied-

An manchen Abenden veranstaltet die Brauerei Oktopo vor ihrer Fabrik ein Straßenfest.



TERPSICORE
MUSE DELLA DANZA
1850



TERPSICORE

MUSE DELLA DANZA
1850

CONSERVATA DAL 1850
IN UNO DEI SALONI
DEL PALAZZO
DEI RICCHI
DI NAPOLI



Das 1911 fertiggestellte Théâtre Princesse mit seinen 2000 Sitzen wird heute vor allem für Musikaufführungen aller Art verwendet.

liche Beschreibungen dieser Treffen, die natürlich ohne Publikum durchgeführt wurden. Manche der Schilderungen könnten fast auf einen modernen Ärztekongress passen: ein pfleglicher Austausch über Methoden, Erfolge und Misserfolge der Behandlung.² Andere hingegen schildern einen wahren Hexensabbat, so etwa ein Autor namens Genestus, der in den *Miscellanea inusitata* schreibt: «Sie entzündeten ein mächtiges Feuer, dessen Flammen tief in den nächtlichen Himmel schlugen. Alle bringen sie Getränke mit, wirkungsmächtiges Gebräu, das sie in großen Mengen saufen. Zu einem bestimmten Zeitpunkt wirft ihre Anführerin einen lebenden Hahn ins Feuer. Wenn dessen Schreie verstummt sind, beginnen die Weiber zu tanzen, erst langsam nur, summend, mit geschlossenen Augen, dann jedoch immer schneller. Schließlich toben sie wie wild um das Feuer herum und werfen sich durch die Flammen hindurch rohe Herzen

Musen wie Terpsicore und Polyhymnia stehen vor der Fassade des 1911 eingeweihten Théâtre national.



Oktopo ist eine der alten Brauereien der Insel. Das Bier wird mitten im Quartier de l'Opéra gebraut.

zu, als wären es Bälle. Niemand kann sagen, was für bedauernswerten Wesen diese Herzen wohl aus der Brust gerissen wurden. Einige der Weiber verwandeln sich dann in geflügelte Schweine und fliegen grunzend und quiekend im Kreis. Anderen wächst ein Schweineohr aus der Stirn, mit dem sie furchterregende Töne produzieren können, daneben die Trompeten von Jericho wie Engelsflöten wirken.»³

Heute werden nur noch sehr selten Feuer auf der Place Dukia entfacht. Aber vielleicht ist es kein Zufall, dass ausgerechnet im 8^{ème} Soutège nicht nur die zwei wichtigsten Spitäler der Insel zu finden sind, sondern auch diverse Häuser, die im weitesten Sinne für Spektakel sorgen: die Opéra de la Miosa, das Théâtre national und das Théâtre Princesse, das heute vorwiegend für Konzerte genutzt wird.

Auch im 8^{ème} Soutège wurden die meisten Straßen und Plätze auf Befehl von Odette Sissay ab dem 8. August 2016 unbenannt. Neu tragen sie die Namen sesoulistischer Gottheiten. Die Diktatorin selbst soll die Auswahl aus dem riesigen Pantheon getroffen haben. Manche dieser Entschiede sind schwer nachzuvollziehen, andere dafür umso leichter, so ist etwa die Straße, an der die Brasserie Oktopo liegt, nach Homlons benannt, dem Gott des Biers.

¹ Louise Vetou: *Port-Louis. Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAn (Publications des Archives nationales), 2016. S. 211.

² Eline Fagot: *Un congrès de guérisseuses. Une description contemporaine des rencontres secrètes au bord de la Miosa*. In: *Revue historique*. Nr. 84.

Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2017. S. 73–76.

³ Jacob Schychs (Hrsg.): *Miscellanea inusitata de Mundo, Coelo et Terra*. Santa Lemusa: Typis Davidis Neri, 1679. S. 153.



Opéra de la Miosa

Neorenaissancebau, initiiert von Louis d'Ocieszyk-Bruno

Die Errichtung der Opéra de la Miosa geht zu einem wesentlichen Teil auf die Initiative von Louis d'Ocieszyk-Bruno (1824–1906) zurück, der auch wesentlich zur Finanzierung beitrug. Louis war der Neffe von Königin Adrienne I. und bekleidetet, demokratisch gewählt, zwischen 1855 und 1867 zwölf Jahre lang das Amt des Staatspräsidenten. Louis war ein großer Liebhaber von Musik, insbesondere von Opernmusik und es

Die auffällig orange-rote Fassade der Opéra muss fast jährlich neu gestrichen werden.

La reine des coléoptères

Diese Oper in drei Akten nach einem Libretto von Louis d'Ocieszyek-Bruno wurde von Camille Barcarolle (1835–1921) für die feierliche Eröffnung der Opéra de la Miosa am 8. August 1888 geschrieben. Bei der Premiere stand der Komponist selbst am Dirigentenpult, die weibliche Hauptrolle sang Louis' Gemahlin Abrielle.

Lemusa la reine des coléoptères erzählt die Geschichte des Bauernmädchens Lemusa, das zusammen mit seinen Eltern und Geschwistern auf einer kaum fruchtbaren Insel ein Leben voller Armut und Hunger führt. Eines Tages rettet sie einen Käfer, der in einen Kessel gefallen ist. Bei dem Tierchen handelt es sich um den König eines unterirdischen Reiches. Zu Beginn des zweiten Aktes wird das Mädchen im Schlaf von den Soldaten des Königs unter die Erde entführt, wo sie sich ebenfalls in einen Käfer verwandelt. Der König will, dass Lemusa ihn heiratet und verspricht ihr dafür, dass er die Insel zum fruchtbarsten Ort der Welt machen werde. Lemusa willigt schließlich ein. Die zwei heiraten und es gibt ein großes Fest.

Im dritte Akt bereut Lemusa ihren Entscheid. Traurig schließt sie sich in ihren Gemächern ein und beklagt ihr Elend. Da verspricht ihr der König, sie dürfe zurück auf die Erde und könne dann selbst über ihr weiteres Schicksal entscheiden. Lemusa



kehrt heim und sieht, wie schön und fruchtbar die Insel geworden ist, wie gut es ihrer Familie geht. Da beschließt sie, sich für das Wohl der Heimat zu opfern und unter die Erde zurückzukehren. Ihre schmerzliche Abschiedsarie beschließt die Oper.

Außer der Handlung hat sich von der Käferkönigin leider herzlich wenig erhalten, was auch damit zusammenhängen könnte, dass das Wohnhaus von Barcarolle 1919 niederbrannte. Eine Ahnung von der Musik gibt einzig eine leicht beschädigte Phonographenwalze von etwa 1895 mit einer Aufnahme der Schlussarie, gesungen von Abrielle, am Piano der Komponist selbst.⁶ Die Aufnahme findet man auf dem Internet unter [vimeo.com/399611585](https://www.vimeo.com/399611585).



Eine Theatertruppe bereitet die Bühne der Opéra de la Miossa für eine neue Aufführung vor.

heißt, dass er sowohl während seines Londoner Exils (1848–55) als auch während seiner Jahre in Paris «fast täglich in der Oper oder im Konzertsaal anzutreffen war und Freundschaften mit Sängerinnen und Komponisten pflegte».¹ Auch seine Frau Abrielle, die er in London kennenlernte, war eine Mezzosopranistin. Das Ehepaar blieb kinderlos und man liest gelegentlich, das Opernhaus sei als eine Art Ersatz für Nachkommenschaft anzusehen.²

Der Bau im Neorenaissancestil wurde 1882 begonnen und nach einigen Unterbrechungen 1888 fertiggestellt.³ Die Unterbrüche kamen zustande, weil viele Baumaterialien und Elemente aus Europa importiert wurden, was wohl nicht immer reibungslos funktionierte: Stahlvorhänge aus Glasgow, Marmor aus Carrara, Dachziegel aus dem Elsass, Möbel im Louis-XV-Stil aus Frankreich, Lampen aus Murano, eine Orgel aus Österreich. Es wurden keine Kosten gespart. Das Parlament wollte dem Haus den Namen Opéra d'O geben, doch Louis lehnte ab und sprach sich stattdessen für den Namen Opéra de la Miossa aus – steht das Gebäude doch nur wenige Meter vom Ufer des Flusses entfernt.

Louis d'Ocieszyk-Bruno engagierte ein stattliches Orchester und ein kleines Ensemble, rief den befreundeten Komponisten Camille Barcarolle (1835–1921) aus Frankreich zurück und bestellte bei ihm eine Oper für die Eröffnung: *Lemusa la reine des coléoptères*.⁴ Am 8. August 1888 wurde das Opernhaus feierlich eröffnet, am Dirigentenpult stand Camille Barcarolle und die weibliche Hauptrolle sang Louis' Gemahlin Abrielle. In den folgenden Jahren wurden verschiedenste Opern an dem Haus inszeniert und auch nach dem Ableben des Stifters blieb es ein Ort lebendiger Musikkultur. Die Wirtschaftskrise von 1923 aber traf die Oper so hart, dass sämtliche Beschäftigten entlassen wurden.⁵

Einige Jahre lang stand das Haus leer, dann übernahm die Stadt das Gebäude, sanierte es sanft und stellte es verschiedenen Theatertruppen zur Verfügung. Gelegentlich werden auch Opern aufgeführt, ein eigenes Orchester oder Ensemble aber hat die Opéra bis heute nicht.

¹ Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 209.

² Gid vè: *Santa Lemusa*. Port-Louis: Cycles Mirage, 1980. S. 210.

³ Zur Baugeschichte vergleiche Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1.2001]. S. 371 f.

⁴ Ausführliche Darstellung der Eröffnungsfeierlichkeiten bei Louise Vetou: *Port-Louis. Guide historique*

et littéraire. Port-Louis: PAN (Publications des Archives nationales), 2016. S. 231.

⁵ Die Oper wurde von einer Gesellschaft alimentiert, die d'Ocieszyk-Bruno ins Leben gerufen hatte. Sie finanzierte den Betrieb mit dem Gewinn aus Papieren, die 1924 ihren Wert verloren, weiß Vetou: *Op. cit.* S. 232.

⁶ Vetou: *Op. cit.* S. 231 f.



Ohr vom Schwein Orey

Wie man auf Lemusa jemandem Glück wünschen kann

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

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



In den Metzgereien der Hauptstadt sind Schweineohren omnipräsent.

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

DANSE, ETNINA, DANSE!

Der Sirk Cabiria, benannt nach der italienischen Feuerschluckerin und Schlangenfrau Cabiria Macista, ist sicher der älteste, heute noch aktive Wanderzirkus der Insel und kann auf eine mehr als zweihundertjährige Geschichte zurückblicken. In den 1920er-Jahren gehörte auch ein tanzendes Schwein zu den Attraktionen. Es hieß Etnina und war ein junges Weibchen, «ebenso feurig wie klug»³. Kaum spielte ihr Dompneur, ein Musikant namens Augusto Pastrone, eine bestimmte Melodie auf seinem kleinen Harmonium, stellte sich das Tier auf die Hinterstelzen und begann «heiter und taktvoll» zu tanzen, wie es in einer zeitgenössischen Quelle voller Bewunderung heißt.⁴ Das Schweinetänzchen erfreute nicht nur die Kinder, auch die Erwachsenen konnten

nicht genug davon bekommen. Und da es damals üblich war, besonders gelungene Vorstellungen dadurch zu honorieren, dass man Münzen in die Arena warf, trugen Augusto und seine Etnina auch wesentlich zum Wohlergehen des Zirkus bei.

Die Noten der vermutlich von Pastrone selbst komponierten Melodie haben sich erhalten⁵, auf dem Internet kann man hören, wie das Liedchen auf einer Melodica klingt [vimeo.com/380688801](https://www.vimeo.com/380688801). Pastrone dichtete auch einen Text zu seiner Melodie, was es dem Publikum ermöglichte, lautstark mitzusingen und das Schwein so zusätzlich anzufeuern.

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

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

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

Der kleine Liedtext dürfte seinen Teil dazu beigetragen haben, dass die Leute irgendwann anfangen, Etnina nach der Vorstellung kurz an die Ohren zu fassen – überzeugt, dass eine Berührung mit den Löffeln, die das Tier ja in der Tat auch mit zum Tanzen brachten, zweifellos auch Glück bringen müsse. Pastrone war es recht und sicher steckte er dann und wann einen Extraobolus für die kleine Zusatzleistung ein.

Die Schweinenummer war während Jahren ein anhaltender Erfolg – und es hätte wohl auch noch lange so weitergehen können. Doch eines Tages verfiel Pastrone auf die Idee, seine Etnina einem Eber zuzuführen. Was sein Plan war, lässt sich leicht erraten: Er hoffte, dass die Nachkommenschaft das musikalische Talent der Mutter erben würden – und malte

sich eine ganze Arena voller tanzender Schweine aus. Vielleicht plante er auch, einzelne der musikalischen Nachkommen an einen anderen Zirkus zu verkaufen. Ob Pastrone versucht hat, einen ebenfalls musikalisch wirkenden Eber für die Begattung seiner Etnina zu finden, ist leider nicht bekannt. Auf jeden Fall muss es sich bei dem auserwählten *verrat* (wie der Eber auf Französisch heißt) um ein ziemlich dumpfes Tier gehandelt haben, denn Etnina gebar fünf kleine Schweine, die sich völlig unmusikalisch benahmen und weder mit Melodien noch mit Futteranreizen oder Peitschenhieben zu bewegen waren, etwas auch nur annähernd Tanzähnliches aufzuführen. Ein harter Schlag für Pastrone. Doch damit nicht genug: Auch Etnina schien mit der Geburt ihrer Kinder jede Lust am Tanzen verloren zu haben. Pastrone verbrachte Tage und Nächte damit, sie wieder zum Tanzen zu bringen – aber auch da halfen weder Zuckerbrot noch Peitsche.

BLUTWÜRSTE UND TERRINEN

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

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

1928 DESAM 26-29
A VALODES

1929 JANVYE 1-6
A PORT-LOUIS

CABIRIA

prezante

ETNINA



le kochon ki danse

JANVYE 9-12
A GWOSGOUT



JANVYE 16-19
A SENTORES



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

Viele Lemusen dürften nicht um den Ursprung des Sprichwortes wissen, einigen aber ist die Geschichte vom tanzenden Schwein wohl auch heute noch durchaus vertraut. 1980 kam das Musée archéologique in den Besitz einer Marmorskulptur aus der römischen Kaiserzeit. Sie stellt eine Muttersau mit vier Ferkeln dar, die um einen Platz an ihren Zitzen kämpf-

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

fen. Es dauerte nicht lange und das Publikum hatte die steinerne Sau auf den Namen Etnina getauft, der ihr bis heute geblieben ist.

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

WAS IN DER KÜCHENFIBEL STEHT

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

WAS DIE METZGER SAGEN

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

Ich erinnere mich aber noch gut und gerne an die Zeit in der elterlichen Metzgerei. Da wurden Ohren zusammen mit ganzen Unterkiefern, Schnörli, Schwänzli und Vorderschenkelstücken im Gnagikessel während Stunden weich gekocht und dann für 50 Rappen das Stück verkauft. Die

weich gegarten Ohren wurden mit einem Bürli [einem luftigen Brötchen aus Weissemehl] verspeist und dazu hat man gerne Bier getrunken.

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

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

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

² Die ausführlichste Darstellung der Geschichte findet sich bei Anais Hix, auf deren Spuren sich die folgenden Abschnitte bewegen. Anais Hix. *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 85–88.

³ So schreibt Deon Godet, ohne indes zu verraten, wie er zu diesem Urteil gekommen ist. Deon Godet:

Die Sprache des Fleisches. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2014 [2. stark erweiterte Auflage, 1. 2012]. S. 14.

⁴ Zitat nach Hix: *Op. cit.* S. 87.

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

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

⁷ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Musée de épices et aromates

Diese Institution erforscht die Welt der Aromastoffe

Lemusa produziert mehr verschiedene Gewürze als jedes andere Land dieser Welt. Kaum erstaunlich also, findet man auf der Insel auch ein Museum, das sich ganz den Gewürzen, Kräutern und weiteren Aromastoffen unserer Ernährung widmet. Das Musée des épices et aromates (MEA) wurde 2001 an der Rue Ekmun eröffnet und verfügt über zwei große und zwei kleinere Ausstellungsräume, einen Hof und einen geräumigen Shop.

Blick in die Ausstellung zu den Duftadjektiven der Kloï, die das MEA 2015 zeigte.

Das Gebäude stammt aus dem 19. Jahrhundert und gehört zu einem Komplex am Ostrand des Quartier Opéra. Der ganze Block gelangte in den frühen 1930er-Jahren in den Besitz des Musikers und ehemaligen Zirkusartisten Augusto Pastrone, der ihn umfassend renovierte und eine auf die Verarbeitung von Schweinefleisch spezialisierte Fabrik darin eröffnete: Salami Etnina. Das Unternehmen war sehr erfolgreich, geriet aber in den späten 1960er-Jahren ins Kreuzfeuer einer Gesellschaft für akademischen Vegetarismus, deren Präsidentin die junge Journalistin Emma Sala war.

DER FLEISCHER UND DIE VEGETARIERIN

Emma Sala kam 1938 in Gwosgout zur Welt und studiert in Paris zugleich Jurisprudenz und Klavier. 1965 kehrte sie nach Lemusa zurück, wo sie in Port-Louis als Klavierlehrerin arbeitete und sich zugleich für diverse Stiftungen im Sozialbereich engagierte. 1966 begann sie für die Wochenzeitung *Glas* zu schreiben, vor allem über politische und soziale Themen (bis zur Einstellung der Zeitung 1986). Ebenfalls 1966 kam ihre Tochter Kelma zur Welt, noch im selben Jahr gründete sie eine *Association pour un végétarisme académique*, die bis 1980 bestand.

Kelma Salas vegetarische Verbindung verlangte die Schließung der Fabrik von Pastrone oder ihre Verlegung aus der Stadt heraus.¹ Die Auseinandersetzung dauerte während Jahren an. 1973 starb Pastrone im Alter von fast 90 Jahren, unverheiratet und kinderlos. Er vermachte sein ganzes Vermögen, die Fabrik und alle zugehörigen Bauten niemand anderem als seiner größten Kritikerin: Emma Sala. Der Akt brachte damals prompt das Gerücht in Umlauf, bei der kämpferischen Vegetarierin handle es sich in Tat und Wahrheit um eine offiziell nicht anerkannte Tochter von Pastrone.²

Emma Sala schloss die Fabrik unverzüglich und überführte das ganze Vermögen in eine eng mit ihrer Assoziation verknüpfte Stiftung für vegetarische Lebensführung (*Fondation pour un mode de vie végétarien*), die jedoch in den folgenden Jahren kaum Aktivitäten entwickelte. «Es wirkt, als sei die Lebensmission von Emma Sala mit der Schließung der Fabrik beendet», schrieb damals ein Journalist in der Wochenzeitung *Glas*.³

Zur großen Überraschung vieler löste Emma Sala im Sommer 1980 ihre Assoziation auf und gab zugleich ihrer Stiftung einen neuen (und

Etnina

Dansez avec!



gleichwohl altvertrauten) Namen: *Fondation Pastrone*. Als Präsidentin der Vereinigung und auch als Journalistin begann sie sich für nachhaltige Produktion und Verarbeitung von Nahrungsmitteln einzusetzen – nicht nur von Gemüse und Co., wie man annehmen könnte, sondern auch von Fleisch und Fisch.⁴

Jahre später erinnert sich Sala in einem Interview: «Mehr als zehn Jahre lang habe ich streng vegetarisch gelebt. Im Frühling 1980 fühlte ich

Die Archives nationales bewahren diesen Entwurf für eine Salami-Werbung der Firma von Augusto Pastrone. Das Blatt stammt vermutlich aus den 1960er Jahren, zur Ausführung kam es nie. (Bild Archives nationales)

Belichtung

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Port-Louis, Quai Huola.

Plötzlich reißt im Westen der Himmel auf. Das Loch im dichten Geschiebe der Wolken ist für mein Auge so klein, dass ich es mit meiner Faust stopfen könnte. Die Sonne aber, als hätte sie den ganzen, dunklen Tag lang schon auf den Moment gewartet, quetscht den hellsten, fröhlichsten Strahl hindurch. Er kitzelt das Gras, das zwischen den Betonplatten unterhalb der Schleuse einen Weg an die Luft gefunden hat, lässt es strahlen, singen. Ein sauberes Muster aus Grau und Grün wird offenbar, erinnert an Soldatenfriedhöfe. Zwei Tauben hüpfen von einer kleinen Grasfläche zur nächsten, vermeiden den Kontakt mit dem Beton. Am Rand des Kais leuchten fünf Möwen, ihre Schatten sehen wie schwarze Segel aus. Ihre Körper spiegeln sich im Wasser der Miosa, verzerrt vom Wellenspiel.

Das Loch geht zu, das Licht ist aus. Die Möwen fliegen alle gleichzeitig los, schweben in Richtung Hafen davon. Die Tauben hüpfen weiter von Fleck zu Fleck.

So kurz dieses Aufscheinen der Sonne war, es hat doch bewirkt, dass mir die Welt um mich her plötzlich viel realer vorkommt, ihre Existenz mir glaubwürdiger scheint – als hätte der Strahl belichtet und sichtbar gemacht, was bis dahin nur undeutliche Ahnung war. Jetzt bin ich im Bild.

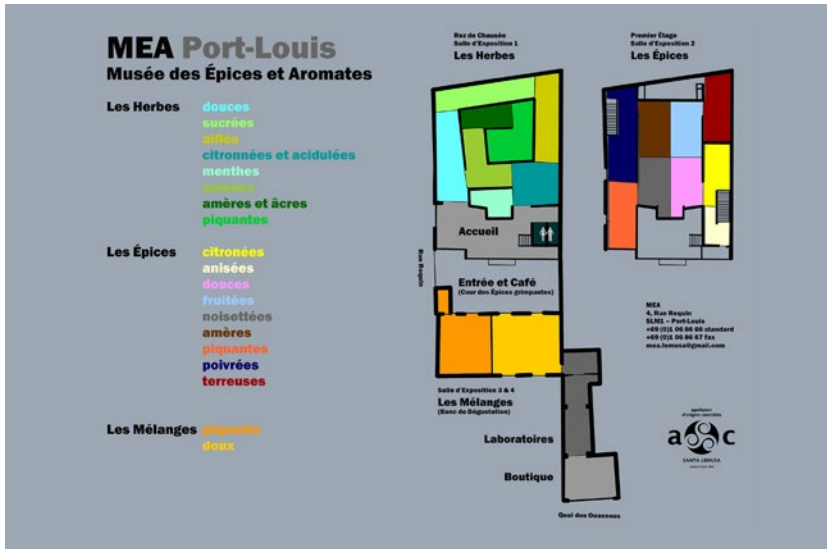
Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.24.

mich müde und abgeschlagen. Was fehlt mir nur, habe ich mich gefragt. Und die Antwort war so klar, dass ich richtig erschrocken bin: Fleisch! Denn ich liebe Fleisch und ich liebte es wohl auch, als ich vegetarisch lebte. Das war ein Knick in meiner Biografie, doch ich habe den aufrechten Gang schnell wieder gelernt.»⁵ Die Stiftung veranstaltete einige kleine Foodfestivals und eröffnete 1992 in den Räumlichkeiten von Pastrones alter Salami-Fabrik ein Museum für Esskultur, das allerdings nur sehr halbherzig betrieben wurde und meistens geschlossen war: «Ich war einfach überfordert mit den vielen Aufgaben, ein Partner hat mich hintergangen und ich hatte auch kein gutes Händchen bei der Wahl meiner Angestellten.»⁶

NEUE AUSRICHTUNG DES HAUSES

Die Lage wurde ab 1995 besser, als sich Emmas Tochter Kelma, ausgebildete Chemikerin mit Spezialgebiet Aromastoffe, im Rahmen der Fondation zu engagieren begann. Im September 1999 schloss das Musée de la culture alimentaire definitiv seine Tore. Die Räume wurden umfassend renoviert und im Herbst 2000 nahm das neue Musée des épices et aromates seinen Betrieb auf. In den ersten Jahren wurde das Haus noch von Emma Sala dirigiert, ihre Tochter Kelma leitete die Laboratorien des MEA, in denen die Eigenschaften von Würzstoffen auf vielfältige Weise erforscht werden. Noch im Gründungsjahr wurde die Künstlerin und Gastrosophin (oder vielmehr Phagosophin) Alba Babila als Kuratorin engagiert. 2013 übernahm Kelma Sala die Direktion des MEA, Alba Babila präsidiert seit 2016 die Fondation Pastrone. Die Stiftung hat ihren Sitz heute an der Rue Klakons in Port-Louis, im selben Block wie das Musée des épices et aromates.

Die erste Ausstellung des MEA war dem berühmten Papuk Mahax gewidmet. Denn von Pastrone ist ein Rezept für seine persönliche Zusammensetzung dieser Mischung erhalten, die er ganz besonders geschätzt haben muss und die wohl auch in seiner Wurstproduktion eine Rolle spielte. Die Schau verglich die diversen Rezepte, die auf der Insel kursieren, und zeigte auf, dass ihre Zusammensetzung auch immer von lokal produzierten Zutaten bestimmt wird. Sie versuchte auch, die Geschichte



Grundriss des Musée de épices et aromates während der Ausstellung *Un globe aromatique*. Die Adresse des MEA war damals noch 6, Rue Requin, denn die Straßen im Quartier Opéra trugen die Namen von Fischen, heute sind sie nach sesoulistischen Gottheiten benannt. Die Rue Requin heißt heute Rue Ekmun.

des Gewürzes zu rekonstruieren und den Ursprung des Namens aufzudecken, für den viele verschiedene Erklärungen kursieren.

2002 ging eine Ausstellung der Geschichte der Miosa nach, über die früher viele Gewürze und auch andere landwirtschaftliche Produkte in sie Hauptstadt geschifft wurden. Die Miosa ist der größte Fluss der Insel, die Stadt Port-Louis liegt in ihrem Mündungsgebiet. Im Rahmen der Ausstellung wurden auch Fahrten auf der Miosa angeboten, deren Ufer nur wenige Schritte vom MEA entfernt liegt. Eine kleine Sensation waren die sogenannten *Dîners fluviales*, in deren Verlauf man mit sechs Booten ein gutes Stück den Fluss hinauffuhr. Auf einem der Schiffe war eine Küche eingerichtet, auf einem anderen spielte ein kleines Streichorchester, auf den übrigen saßen die Gäste an weiß gedeckten Tischen, tranken aus Kristall und aßen würzige Speisen aus kostbarstem Geschirr.

2006 beschäftigte sich eine Ausstellung mit der Frage, ob man Schärfe als ein Aroma betrachten kann oder nicht (*C'est si pique!*). Die Effekte

verschiedener Einheizer wie Chili, Pfeffer, Senf, Meerrettich oder Knoblauch wurden analysiert und verglichen.

2010 unternahm das MEA den Versuch, sämtliche Gewürze und Kräuter der Welt in einer Ausstellung zu vereinen (*Un globe aromatique*). Die Kuratorinnen Kelma Sala und Alba Babila arbeiteten den primären Charakter der ganzen Würzzutaten heraus und teilten sie entsprechend in Gruppen ein. Diese Ausstellung war so aufwendig (und so erfolgreich), dass sie in den zwei großen Sälen bis 2013 verlängert wurde. In den kleineren Räumen wurden in dieser Zeit einige andere Projekte realisiert, 2011 etwa eine Ausstellung zu der Gewürzmischung World No. 1, die Zutaten von sämtlichen Kontinenten (auch der Antarktis!) zu einem «Aroma von globalem Anspruch» (Kelma Sala) zusammenbringt.⁷

In Zusammenarbeit mit Lily Foria, der Präsidentin der Kukaldaria in Bitasyon Francelle entstand 2015 eine äußerst aufwendig gestaltete Ausstellung zu den Duftadjektiven der Kloie (*Mika, urra, goso*). 2016 wurde die kulinarische Bedeutung von Fäkaldüften (*Mais juste un peu ...*) thematisiert – was von einigen Journalisten als eine Kritik an der Macht-



Lokal mit Tradition: Das Sirk ist heute das offizielle Restaurant des MEA.

übernahme durch Dikatorin Odette Sissay interpretiert wurde.⁸ Im Jahr darauf ging es um die Gewürzmischung *Sémillance* und Jean-Marie Tromontis, 2018 um Kaffee und 2019 um Tee.

Zum MEA gehört auch ein Restaurant mit Tradition. Noch in den 1930er-Jahren nämlich richtete Augusto Pastrone neben seiner Salami-Fabrik eine Art Laden ein, wo Kunden seine Produkte kosten und kaufen konnten. Im Verlauf der Jahre entwickelte sich dieses Geschäft immer mehr zu einem Restaurant, das irgendwann den Namen *Sirk* bekam. Nach 1973 wurde das Menu ganz auf vegetarische Kost umgestellt. 1980 wurde das Lokal geschlossen und zwei Jahrzehnte lang für diverse Anlässe vermietet. Seit 2013 steht im *Sirk* Clément Bourdain am Herd und kocht im Auftrag des MEA. Nun kommen auch wieder Gerichte mit Fleisch auf den Tisch, wie etwa die *Terrine Etnina* illustriert, eine Sülze aus den Ohren vom Schwein, die mit einem Sesamöl-Soja-Schwarzessig-Dressing serviert wird.

¹ Emma Sala veröffentlichte in der Wochenzeitung *Glas* verschiedene Artikel, in denen sie schilderte, wie die Fabrik die Umgebung belaste «avec des bruits, des odeurs et des mentalités» – Emma Sala: *Un opéra d'irrespect*. In: *Glas*. Donnerstag, 27.März 1969. S.6.

² Es war ausgerechnet ein Kollege von Emma Sala, der diesen Verdacht als erster in die Welt hinaus posaunte. Gilles Movepeaux: *Les nuits d'Auguste Pastrone*. In: *Glas*. Donnerstag, 13.September 1973. S. 2.

³ Gilles Movepeaux: *Des fonds sans dents*. In: *Glas*. Donnerstag, 17.Juni 1976. S.4.

⁴ Bis heute setzt sich die Fondation Pastrone für soziale Gerechtigkeit und einen rücksichtsvollen Umgang mit der Natur im Bereich der Nahrungsmittelproduktion ein. Sie unterstützt Forschende, sammelt

und vermittelt Wissen, lehrt Genuss und Respekt. Sie fördert kulinarische Regionalität, macht sich aber auch stark für den Austausch über die Landesgrenzen hinweg.

⁵ Silvie Lagrouse: «Cette île gloutonne a besoin de ce musée!» *Entretien avec Emma Sala, fondatrice du Musée de la culture alimentaire*. In: *Leko*. Freitag, 5.Juni 1992. S. 11.

⁶ Zitiert nach Jean Chalou: *Le Musée de la culture alimentaire ferme ses portes*. In: *Leko*. Donnerstag, 9.September 1999. S. 1.

⁷ Zitiert nach Rebecca Fleischer: *Le goût du monde*. In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 18.Juni 2011. S. 16.

⁸ Rosalie Fenouil: *Mais plus qu'un peu!* In: *Gazette de Port-Louis*. Montag, 8.August 2016. S. 12.



So elegant treten Schweineohren selten auf: Terrine Etnina mit säuerlich-frischer Sauce. (12/2019)

Terrine Etnina

Terrine aus Schweineohren mit Sesam-Soja-Koriander-Dressing

Diese Terrine gehört seit der Wiedereröffnung 2013 zu den Standards auf der Karte des Restaurant *Sirk*. Sie trägt den Name jenes musikalisch talentierten Schweins, das der einstige Besitzer des Lokals, der Musiker und Artist Augusto Pastrone, in den 1920er-Jahren vor einem begeisterten Publikum tanzen ließ. Laut dem Koch Clément Bourdain soll das Rezept auf Pastrone selbst zurückgehen, ja es soll sich bei der Terrine um eines seiner Leibgerichte handeln. Die Terrine Etnina präsentiert das Schweineohr von seiner elegantesten Seite. Die Tranchen erinnern an einen Schichtcake, die Gelatine funkelt bernsteinfarbig bis goldbraun. Doch so verwandelt das Ohr hier für das Auge erscheinen mag, im Mund wird doch sein kulinarischer Charakter offenbar, das gelatinöse Gewebe ebenso wie die knackige Knorpelschicht. Das Aroma der Terrine ist fleischig und würzig, die Scheiben hinterlassen auf den Lippen eine klebrige Spur.

Vorspeise für 8 Personen

Terrine

- 1 kg Ohr vom Schwein
- 300 ml Wasser
- 250 ml Reiswein oder Sherry
- 60 ml Sojasauce
- 1 Zwiebel, mit Schale, halbiert
- 3 Knoblauchzehen, mit Schale
- ½ TL Zucker
- 2 TL schwarzer Pfeffer
- 30 g Ingwer, geputzt, in feinen Rädchen
- 1 Stück Madarinschale, getrocknet
- 1 EL dunkler Reisessig
- ~ Salz zum Abschmecken

Sauce

- 2 EL Sesamöl
- 2 EL Schwarzer Reisessig
- 1 EL Sojasauce
- 2 Knoblauchzehen, sehr fein gehackt oder gerieben
- 1 TL Zucker
- 1 TL Sesam, geröstet
- 2 EL Koriander, fein gehackt

Mehr Biss? Die knorpelige, weiße Schicht im Innern des Schweineohrs wird beim Kochen erst weicher, wenn die äußeren Schichten längst gar sind. Nach 60 Minuten im Schnellkochtopf, wie es das hier vorgestellte Rezept vorschlägt, sind die meisten Ohren ziemlich weich. Wer es knackiger mag, reduziert die Kochzeit um bis zu 30 Minuten. In China überrigens werden Schweineohren grundsätzlich viel kürzer gekocht, denn man liebt es, wenn es richtig knackt.

- 1** | Ohren sorgfältig waschen, verbleibende Haare abzupfen oder absengen, wenn nötig unschöne Stellen heraus-schneiden. Ohren mit Wasser, Wein, Sojasauce, Zwiebel, Knoblauch, Salz, Zucker, Pfeffer, Ingwer und Mandarinschale in einen Schnellkochtopf (Dampfkochtopf) geben und 60 Minuten unter Druck garen, abkühlen lassen.
- 2** | Kochsud durch ein Sieb in eine saubere Pfanne geben, Essig einrühren. Sud auf etwa 250 ml einkochen, bis die Flüssigkeit dicklich wird und Blasen wirft. Mit Salz abschmecken, vom Feuer nehmen und Gelierprobe machen (1 EL Sud in einem kleinen Gefäß in den Kühlschrank stellen und prüfen, ob es mit der Kälte geliert).
- 3** | Terrinenform (etwa 30 × 10 × 10 cm) so mit einem Stück Küchenfolie auskleiden, dass das gläserne Plastiktuch ein paar Zentimeter über den Rand hinaus hängt. Ohren so in Stücke schneiden, dass sie sich in die Terrinenform schichten lassen.
- 4** | Eine Schicht Ohr auf dem Boden der Form auslegen, etwas Sud darübergießen, nächste Schicht auslegen, wieder Sud etc. Zum Abschluss sollte die Flüssigkeit die Ohren gerade eben bedecken.
- 5** | Küchenfolie so über der Terrine zusammenlegen, dass sie ganz abgedeckt ist. Wenigstens 12 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.
- 6** | Alle Zutaten für die Sauce (Sesamöl, Reisessig, Sojasauce, Knoblauch, Zucker, Sesam und Koriander) vermischen.
- 7** | Terrine möglichst dünn aufschneiden, dekorativ auf einer Platte auslegen und mit der Sauce beträufelt servieren.



Die zehn Zutaten für die hier vorgestellte Version des lemuischen Nationalgewürzes. (6/2012)

Papuk

Gewürzmischung aus Reis, Kreuzkümmel, Koriander und Zimt

«Ist dein Papuk gut, dann können deine Gäste nicht schlecht sein», lautet ein altes Sprichwort.¹ Seit wann es auf Lemusa eine Mixtur aus Gewürzen gibt, die *Papuk* genannt wird, lässt sich indes nicht mit Sicherheit sagen. Höchstwahrscheinlich handelt es sich um eine sehr alte Mischung, denn sie wird heute in allen Regionen der Insel zubereitet – nach recht unterschiedlichen Rezepten, in denen die jeweils lokal produzierten Zutaten oft eine besondere Rolle spielen.² Man kann mit einigem Recht von einem Nationalgewürz sprechen, denn keine andere Mischung ist auch nur annähernd so beliebt.

Die Autorin und Journalistin Sarah Tibuni hat vor einigen Jahren herausgefunden, dass Papuk in gewissen Familien der südlichen Westküste von Lemusa früher nicht ein Gewürz bezeichnete, sondern ein Eintopfgericht, das lange über dem Feuer schmoren musste. Die Zutaten dieses



Papuk ist auch gut geeignet, Neulinge in Sachen lemusischer Küche mit den ganz spezifischen Würztraditionen der Insel bekannt zu machen – wie hier 2012 im Zürcher Triemli.

Gerichts und sein Geschmack dürften dabei «erheblich variiert haben», wie Tibuni bemerkt.³

Der Ursprung des Wortes *Papuk* ist immer wieder Gegenstand von kleinen Debatten. Sarah Tibuni vertritt die Meinung, das Wort stamme aus dem Alt-Lemusischen und heiße so etwas wie «würzig». Andere führen Papuk auf die kreolischen Worte *pa* oder vielmehr *ba* (französisch *pour*) und *bouk* (französisch *bourg*, «Weiler», «Dorf») zurück: Früher habe jeder Dorfladen seine eigene Gewürzmischung zusammengestellt und an seine Kunden aus der Umgebung verkauft, Papuk bedeute einfach «für das Dorf».⁴ Suzanne Confiant von der Boutik Cho hat indes eine andere Erklärung: Papuk und Papok (Chiliflocken) seien von ein und derselben lemusischen Bezeichnung abgeleitet: *pabèk* – was man auf Französisch mit *pour le bec*, auf Deutsch etwa mit «für den Schnabel» übersetzen kann.⁵

Das eigentliche Charakteristikum von Papuk ist seine «Lebendigkeit», wie Jean-Marie Tromontis betont: «So haben wir es bei diesen Speisen,

wenn sie mit bestem Papuk zubereitet sind und der Koch sie nicht durch mangelndes Geschick verdirbt, stets mit Gerichten von einer Lebendigkeit im Geruch und Geschmack zu tun, die sich nur schwer erklären, deren Effekt sich aber bei jeder Tischgesellschaft beobachten lässt. Wird eine mit Papuk gewürzte Speise aufgetragen, so wirkt dies sichtlich auf die zum Male Versammelten ein, es verändert sie, es holt das Wärmste und Beste aus ihrer Brust hervor – und mag die sonst noch so voller Argwohn und Bosheit sein. Jede Unterhaltung versiegt vor der Fülle des Herzens, jedes Auge blickt auf die Hände [gemeint sind wohl die Hände der Köchin oder des Kochs], als brächten die schier Glück zu Tische oder ein Stück vom Himmel selbst. Und werden dann die gefüllten Teller verteilt, dann bricht es ringsherum auf den Gesichtern hervor: das Feuer des Verlangens, die Ekstase des Genusses, die völlige Ruhe der Seligkeit».⁶

Das nachfolgende Rezept orientiert sich an einem Standard, den das Musée des épices et aromates (MEA) zusammen mit Suzanne Confiant ausgearbeitet hat. Es basiert auf einer Notiz aus der Feder von Augusto Pastrone, dessen Vermächtnis sich die Gründung des MEA verdankt. Der Mahax, so nennt man Gewürzmischungen auf Lemusa, riecht blumig, ist ein wenig süßlich und warm im Aroma, mit markanten Röstnoten, feurig im Geschmack und von leuchtend orangeroter Farbe.

Der spezifische Geschmack der Mischung hängt nicht nur von den Zutaten ab, sondern auch von der Art und Intensität der Röstung, die jeder Koch selbst bestimmen muss (eine starke Röstung verstärkt die Aromen, bringt aber auch Bitternoten hervor). Papuk kann ähnlich wie ein scharfes Currypulver eingesetzt werden. Die Mischung spielt besonders gut mit Schweinefleisch, passt aber auch zu Fisch, Gemüse oder Reis. Sie eignet sich für Marinaden, Suppen, Saucen und Eintöpfe.

¹ Vergleiche Lucie Deslovo. *Mots musés. Proverbes de Lemusa*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2018. S. 69.

² Das konnte das Musée des épices et aromates im Jahr 2000/2001 in seiner ersten Sonderausstellung deutlich machen, die dem Thema Papuk gewidmet war.

³ Sarah Tibuni: *Une potée créole – les origines du Papuk*. In: *Leko*. Donnerstag, 11. März 2004. S. 33.

⁴ Lisa David, Marie F. Fischer (Hrsg.): *Inventaire du*

Patrimoine Culinaire de Santa Lemusa: Produits du terroir et recettes traditionnelles. Sentores: Maisonneuve & Duprat, 1966. S. 636.

⁵ Für weitere Erklärungen des Namens vergleiche auch das Kapitel zu den Chiliflocken *Papok*.

⁶ Zitiert aus dem Essay von Angéline Putu: *«Papuk et les vertus du rhinoeros» – un manuscrit de Jean-Marie Tromontis dans les Archives nationales*. In: *Cahiers du Musée historique de Santa Lemusa*, 2006, Heft 2. S. 79–84.

Für 120 g Pulver

- 3 EL ungekochter Reis (40 g)
- 2 EL Kreuzkümmel, ganz (11 g)
- 3 EL Koriandersamen (15 g)
- 2 EL schwarzer Pfeffer, ganz (15 g)
- 2 EL Fenchelsamen (15 g)
- 1/2 EL Gewürznelken (2 g)
- 2 Zimtstangen, leicht zerbrochen (15 g)
- 1 EL getrocknete Chilis (3 g) oder auch mehr
- 1½ EL Kurkuma, gemahlen (14 g)
- 1 EL Ingwer, getrocknet und gemahlen (3 g)

1 | Eine Bratpfanne (am besten eine nicht beschichtete Stahlpfanne oder eine Pfanne aus Eisenguss) nicht zu stark erhitzen und unter häufigem Rühren und Schütteln zunächst den Reis rösten (bis er sich zu verfärben beginnt).

2 | Nach demselben Prinzip nacheinander die folgenden Gewürze rösten: Kreuzkümmel (bis er duftet, sich leicht bräunlich verfärbt und knackt weil die Samen aufspringen), Koriandersamen (bis sie duften, leise knacken und eine etwas dunklere Farbe annehmen), Pfeffer (bis er duftet, knackt und sich die Körner auf seltsam ruckelige Art in der Pfanne bewegen), Fenchel (bis er duftet und sich leicht bräunlich verfärbt), Gewürznelken (bis sie duften aber noch nicht angekohlt sind), Zimtstange (bis sie duftet und sich leicht dunklere Stellen auf ihrer Oberfläche bilden), Chilis (bis sie anfangen, sich dunkel zu verfärben).

3 | Das gemahlene Kurkuma und den Ingwer zu den gerösteten Zutaten geben, alles gut vermischen, abkühlen lassen und am besten in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem feinen Pulver zermahlen. Nochmals ausgiebig mischen. In luftdichten Gefäßen hält sich das Aroma der Mischung mehrere Monate lang.



Le Sesoul

Ein Gebäude mit wechselvoller Geschichte an der Place Dukia

An der Place Dukia, Ecke Rue Asaga (früher Rue Bonite) erhebt sich ein stattlicher Bau, der heute als multifunktionales Kulturzentrum dient und von einer privaten Stiftung verwaltet wird. Das Gebäude wurde während der Deuxième République zwischen 1864 und 1866 in einem neoklassischen Stil errichtet und diente zunächst als Saal für Kammerkonzerte und Theateraufführungen, wobei die Akustik wohl zu wünschen übrig

Eine aquarellierte Zeichnung zeigt, wie die von Bigord bemalte Fassade des Sesoul ausgesehen hat.

Gesellschaft für lemusische Wesen

Eigentlich machen sich die Sesoulisten keine Bilder ihrer zahllosen Divinitäten. In ihrer Vorstellung inkarnieren sich diese allenfalls vorübergehend in den Vögeln, mit denen sie assoziiert werden. Der Künstler Louis Bigord aber bemalte in den 1930er-Jahren sein Atelierhaus in Port-Louis mit diverse Silhouetten, die er als Figurationen sesoulistischer Gottheiten vorstellte: Mischwesen aus Insekten, Vögeln, Meerestieren und Küchengerät. Bis zu Bigords Tod im Jahre 1966 entstanden zudem

mehrere hundert weitere Figuren auf Papier. Bigords «göttliches» Erbe wird heute von einer Gesellschaft für lemusische Wesen (SPEL, Société pour les êtres lémusiens) verwaltet, die gelegentlich sogar noch weitere Silhouetten hervorbringt.⁷ Auch wenn diese Figuren nicht offiziell als Repräsentationen des sesoulistischen Pantheons gelten, spielen sie in der Religion doch eine Rolle. Man sieht sie da und dort als Wandmalereien, als Kleber auf Autos, auf Briefpapier oder auf Fahnen.⁸

ließ.¹ In den 1880er-Jahren kam das Haus in den Besitz der sogenannten Gymnastes de la plage, die hier bis ins frühe 20. Jahrhundert hinein ihre «Bewegungsorgien» veranstalteten, wie Izak Boukman es in einer Glosse genannt hat.² Die Bewegung der Gymnastes de la plage geht auf die Tänzerin Anne Deville zurück, die um 1880 eine Gruppe von Anhängern um sich scharte und mit ihnen so etwas wie körpertherapeutische Rituale durchführte, über deren Charakter indes wenig bekannt ist.³ Zu Beginn versammelten sich die Gymnastes am Strand und gaben sich nackt⁴ verschiedenen Leibesübungen und Tänzen hin – angefeuert von den dunklen Tönen einer von Deville erfundenen Trommel. Ihre Auftritte lockten immer mehr ungeladene Zuschauer an, was einige der Gymnastes als störend empfanden. Sie begannen, sich an anderen Orten zu treffen, was zu organisatorischen Problemen führte. Also kauften sie schließlich das Gebäude an der Place Dukia – woher die Mittel stammten, ist unbekannt.

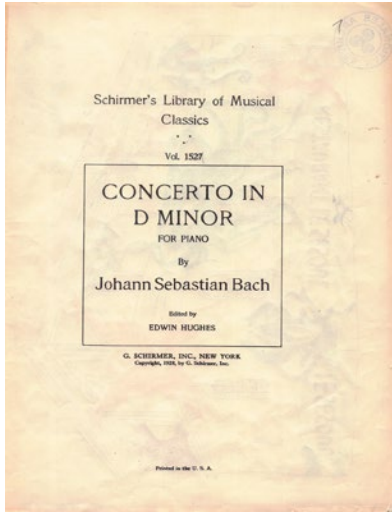
1908 brachte der Unternehmer Aristide Lautremoï das Gebäude in seinen Besitz mit dem Ziel, es in ein Kaffeehaus zu verwandeln. Er vermietete es jedoch zunächst als provisorische Bühne an das Opernhaus



Neoklassik aus den 1860er-Jahren: der frisch renovierte Innenraum des Sesoul.

und dann an eine Familie Beaumont, die hier bis 1922 ihr Grand Cinéma Beaumont betrieb. Ende 1922 baute Lautremois das Gebäude in ein Restaurant um. Noch vor der Eröffnung holte ihn jedoch die Wirtschaftskrise ein und er verkaufte das Haus 1923 für wenig Geld an den vermögenden Kunstmaler Louis Bigord (1875–1966), der es mehr als zehn Jahre lang als Atelier nutzte. Bigord war ein überzeugter Sesoulist und bemalte die Fassade zunächst mit den Bildern der verschiedenen Vögel, in deren Gestalt die Gottheiten des sesoulistischen Pantheons erscheinen.⁵ In den 1930er-Jahren aber begann er, die Vögel durch absurde Silhouetten zu ersetzen, die er als Figurationen von Asaga, Huola, Sachessia, Klakons und anderen sesoulistischen Divinitäten vorstellte.⁶ 1935 schenkte er das Haus seiner Tochter Babette, die es in ein Restaurant umbaute und bis 1972 erfolgreich betrieb. Die gelernte Köchin und Wirtin nannte ihr Lokal *Le Sesoul* und auf der Speisekarte fanden sich diverse Gerichte, die nach sesoulistischen Gottheiten benannt waren.

Am frühen Morgen des 1. Januar 1946 schlug wie aus dem Nichts ein Blitz in das Gebäude ein und setzte es in Brand. Der Bau selbst konnte



Wer die aquarellierte Zeichnung des Sesoul zu welchem Zeitpunkt angefertigt hat, ist nicht bekannt. Das Bild wurde auf die leere Rückseite des Titelblatts von Musiknoten gemalt, die 1928 in New York erschienen sind.

gerettet werden, das Interieur aber, die Küche und auch die Malereien auf der Fassade wurden zerstört. Bereits 1947 konnte das Lokal wieder in Betrieb genommen werden. An die Figuren von Louis Bigord allerdings erinnert heute nur noch eine aquarellierte Zeichnung, die Babette kurz vor ihrem Tod 1989 dem Nationalarchiv vermachte. Zwischen 1972 und 1996 wurde das Sesoul von diversen Wirten geführt, fast ausnahmslos mit wenig Glück. Nach 1996 stand der Bau leer und bröckelte mehr und mehr vor sich hin. 2011 gründeten die Nachfahren von Babette Bigord eine Stiftung, die den Bau renovierte und als Komplex für Theateraufführungen, Kinovorstellungen, Konzerte oder Ausstellungen zur Verfügung stellte.

¹ Der Passus zur Baugeschichte folgt Samuel Kibèse: *Une histoire trépidante – les 150 ans du (Sesoul)*. In: *Leko*. Samstag, 6. August 2016. S. 25.

² Izak Boukman: *A l'air!* In: *Leko*. Samstag, 25. Juni 2016. S. 26.

³ *Encyclopédie Maisonneuve & Duprat*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018 [52., 1. 1866]. S. 773.

⁴ Das Wort *Gymnastik* leitet sich ja tatsächlich vom altgriechischen Adjektiv *gymnós* («nackt») ab, denn in der Antike war es üblich, sich Leibesübungen ohne Kleider hinzugeben.

⁵ Zum Sesoulismus vergleiche Romane Conté: *Sesoulisme. Passé, présent et perspectives de la plus*

ancienne religion lémusienne. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018.

⁶ Zu diesen Malereien siehe auch Sophie Labanne, Anne Bigord: *Le Sesoul et les peintures murales de Louis Bigord*. In: *Revue historique*. Nr. 83. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2016. S. 69–74.

⁷ Jüngst hat sich die SPEL sogar der lemusischen Urwachtel angenommen, die seit der Machtübernahme von Odette Sissy die Fahne der Nation beflügelt...

⁸ Mehr zu diesen Wesen bei Calisi Elias: *Panthéon plus – les êtres lémusiens*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019.



Niere vom schwein Ren

Auf Lemusa sind Nieren ein Sinnbild des feinen Unterschieds

Der Ursprung von so manchem Sprichwort, das den Lemusen Tag für Tag über die Lippen huscht, verbirgt sich im Dunkel der Geschichte. So ist es auch im Fall eines Diktums, das sich die Nieren des Schweins zum Gegenstand nimmt. «Mundu bezi pus yati kaun kochon berti dè ren yifri», heißt das geflügelte Wort auf Lemusisch und auf Französisch: «Le monde est plus riche si le cochon n'a pas deux reins identiques.» Auf

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

Deutsch übersetzt also etwa: «Die Welt ist reicher, wenn das Schwein keine zwei gleichen Nieren hat.»¹

So rätselhaft dieser Spruch auch klingen mag, er dürfte schon sehr lange auf der Insel in Gebrauch sein, denn die Niere des Schweins gilt den Lemusen schon seit alters als ein Symbol der Differenz. Und das ist ihnen so selbstverständlich, dass sich auch bereits andere Redewendungen etabliert haben, zum Beispiel «Il ne faut pas prendre un rein pour l'autre» oder «Le diable est dans les reins», was bedeuten soll, dass es auf die feinen Unterschiede ankommt.²

Ende des 18. Jahrhunderts bauten zwei reiche Ärzte im Parc des Champs einen kleinen Tempel mit ionischen Säulen, in dem sie die Kopien antiker Götterstatuen aufstellen ließen – unter anderem eine Figur des Asklepios, dem sie den Tempel weihten.³ Als sie das Bauwerk einige Jahre später der Stadt vermachten, verfügten sie, dass man wenigstens ein Mal im Monat in dem Tempel zwei Schweinenieren opfern müsse, als Tribut an die feinen Unterschiede, auf die es in ihrem Beruf schließlich ankäme. Die Forderung trug dem kleinen Monument den Übernamen *Temple des reins* ein, der sich bis heute erhalten hat.

So interessant diese Geschichte auch sein mag, sie macht nicht deutlicher, warum man auf Lemusa die Nieren des Schweins als Sinnbild des feinen Unterschieds versteht. Kürzlich aber wurde eine neue Quelle entdeckt, die etwas Licht in die Verhältnisse bringt. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts versammelte eine unbekannte Autorin mit dem Pseudonym *Pêche Merle* eine Reihe von kurzen Texten in einem Heft, das viele Jahre unbehelligt in den Nationalarchiven schlummerte. Erst 2013 wurde das Dokument zufällig von der jungen Geschichtsstudentin Claire Goujon entdeckt, die es zum Gegenstand ihrer Abschlussarbeit machte. 2019 brachte Goujon eine Auswahl der Aphorismen, Gedichte und Sprüche von *Pêche Merle* auch in Buchform heraus – begleitet von Kommentaren. Und unter diesen Sprüchen findet sich nun eben einer, der im Nierenkontext von höchstem Interesse ist: «Si nous abordons les choses par leurs différences, un rein du cochon est aussi éloigné de l'autre comme la ville de Sentores l'est du Kap du Nord. Si nous abordons les choses par leurs ressemblances le monde est un.»⁴ Goujons ausführlicher Kommentar lässt sich etwa auf folgenden Nenner bringen: Wer auf die Differenz zwischen



Die weißlichen Stränge, das Nierenbecken, sind ein Teil der Harnwege.

zwei Dingen achtet, die vermeintlich ziemlich gleich aussehen, der bewahrt sich auch den Blick für die großen Unterschiede – wer indes schon im Kleinen ungenau ist, dem verschwimmt irgendwann alles zu einer großen Suppe.

Man mag von dieser Auslegung halten, was man will. Sie verändert auf jeden Fall den Blick auf das heutige Sprichwort, denn es sind nun nicht mehr die Nieren, die sich von einander unterscheiden müssen, damit die Welt reicher ist. Der Reichtum kommt vielmehr durch den Betrachter zustande, der dem Unterschied zwischen zwei ähnlichen Erscheinungen Beachtung schenkt.

WAS IN DER KÜCHENFIBEL STEHT

Die Niere eines Schweins ist etwa 100–150 g schwer. Sie wird fast ausnahmslos ohne das Nierenfett verkauft, das sie im Körper des Tiers umgibt. In der Regel heißt es, man müsse die Niere vor Verwendung halbieren und die weißlichen Stränge (das Nierenbecken) aus dem Innern lösen, hätten diese doch einen besonders intensiven Urinoduft. Brät man

zum Test eine Niere hälftig mit und hälftig ohne Strang kurz an, kostet und vergleicht, kann man indes kaum einen Unterschied feststellen. Da das Entfernen der weißlichen Masse nicht nur mühsam ist, sondern auch unregelmäßige Stücke provoziert, die sich beim Braten weniger gut kontrollieren lassen, kann man auf diesen Schritt vielleicht verzichten. Wo der Strang stört, kann er leicht bei Tisch herausgeschnitten werden.

WAS DIE METZGER SAGEN

Hansruedi Meier: «Wir verkaufen keine Nieren vom Schwein in unserer Metzgerei, das geht alles ins Tierfutter. Schweinenieren duften besonders stark nach Urin, das will heute niemand mehr. Vor dem Kochen muss man das Nierenbecken [den weißlichen Strang im Innern des Organs] entfernen, dann scharf anbraten. Die Flamme, also die dicke Fettschicht, die das Organ umschliesst, eignet sich gut zum Anbraten der Niere oder als Fett für Berner Rösti.»⁵

Oskar Seugrem: «Die Niere vom Schwein ist eine parfümierte Herrlichkeit. Oft höre ich, sie dufte stärker nach Urin als die Nieren anderer Tiere, doch das kann ich nicht bestätigen. Das Stück hat, richtig behandelt, also nur kurz und scharf angebraten, eine ganz eigene, glasig-knackige Konsistenz. Ich liebe das Aroma von Niere, es stimmt mich fröhlich wie ein Klavierstück von Eroll Garner. Und wenn ich das salzige Blut aus dem frisch gebratenen Organ mit einem Stück Weißbrot auffangen kann, dann ist mein Glück perfekt.»⁶

¹ Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictionnaires liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S. 48f.

² Anaïs Hix: *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 91.

³ Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1.2001]. S. 405.

⁴ Claire Goujon (Hrsg.): *Les fleurs de Pêche Merle*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019. S. 88.

⁵ Hansruedi Meier (Windisch), interviewt von Susanne Vögeli im Dezember 2019.

⁶ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Temple d'Esculape

Ein architektonisches Schmuckstück aus dem 18. Jahrhundert

Mit dem Ziel, die medizinische Versorgung auf der Insel zu verbessern, holt die Compagnie des vingt 1777 zwei Ärzte aus Rom nach Port-Louis, die Zwillingbrüder Henri und Jacob Archatri.¹ Sie eröffnen im Süden des Parc des Chants ein Iatrion, wie sie es nennen, ein medizinisches Kabinett. Aus dem Kabinett wird schnell ein Spital, das heutige Hôpital du Parc. Innerhalb weniger Jahre werden die Archatris so reich, dass sie

Der Temple d'Esculape im Parc des Chants
ist besser als Temple des reins bekannt.

Ganz viel

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Port-Louis, Parc des Chants.

Zwei Buben stehen beim Observatoire, vor einer Wand aus alten Eichen. Sie haben beide rostrotes Haar, offensichtlich sind es Brüder. «Hast du nicht gesagt, wir sind in Port-Louis», beklagt sich der kleinere, «ich kann die Stadt hier nirgends sehen!» Da weist der größere mit beiden Händen in Richtung der Bäume: «Ich sehe hier ganz viel Port-Louis, jedes Blatt hier ist Port-Louis. Alle Blätter an den Bäumen, alle Blätter am Boden und auch alle in der Luft sind Port-Louis.»

Ich bin wohl doppelt so alt wie die zwei Brüder zusammen – aber so habe ich die Dinge noch nie gesehen.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 15.



Das Musée historique bewahrt zwei nahezu identische Taschenuhren, die den Brüdern Archatri gehört haben sollen. Der Grund des Zifferblatts ist blau emailliert, mit goldenen Minutenpunkten, weißen Zahlenkartuschen und im Zentrum einem gelben Stern auf weißem Grund. Die zwei Uhren wurden vermutlich um 1815 in Frankreich angefertigt. Möglicherweise wurden sie den Brüdern von der Stadt in Anerkennung ihrer Dienste überreicht.

sich 1790 aus dem Spitalalltag zurückziehen und ganz ihren Forschungen widmen können.

In erster Linie beschäftigen sie sich mit einer Krankheit, die bis heute nur auf Lemusa vorzukommen scheint und von den Zwillingen aus Rom erstmals beschrieben und benannt wird. Bei der sogenannten *Oneiritis* handelt es sich um eine Extremform des Träumens, die den Betroffenen in einen Zustand höchster Verwirrung stürzt: «Kutscher P träumt, dass er ein Pferd sei, das frei und froh durch die Steppe trabt und keine Ahnung hat, dass auf dieser Welt auch einen Kutscher P gibt. Dann wacht Kutscher P auf. Nun weiß er aber nicht, ob er jetzt Kutscher P ist, der sich im Traum wie ein Pferd gefühlt hat – oder aber ein Pferd, dem im Traum ein Kutscher namens P eingefallen ist. Der Zustand der Unsicherheit kann Stunden andauern und auch durch Dritte nicht verändert werden – denn der Patient neigt dazu, anderen Menschen zu misstrauen.»² Als Therapie für die *Oneiritis* empfehlen die Zwillinge ein sogenanntes *pédiluve*, ein Fußbad mit einer Essenz, dem sich der Patient sieben Mal pro Tag aussetzen muss. Das Rezept für die Essenz hat sich leider nicht erhalten, offenbar enthielt es aber Alkohol, Anis und so etwas wie Austernsauce. Allerdings wird die *Oneiritis* heute auch nicht mehr von allen Ärzten als eine Krankheit betrachtet, sondern eher als eine lemusische «Eigenart».³

1799 setzen die Mediziner ihrem Wirken ein Denkmal und bauen an einem Weiher im Parc des Chants einen kleinen Tempel, der Asklepios geweiht ist, dem antiken Gott der Heilkunst.⁴ Das neoklassizistische Schmuckstück besteht aus einem Portikus mit vier ionischen Säulen, die ein dreieckiges Tympanon tragen. Das Relief im Giebelfeld zeigt die An-

kunft des Gottes im Hafen von Lemusa. Auf dem Dach stehen kleine Kopien hellenistischer Statuen und auf dem Architrav heißt es auf Griechisch: ΑΣΚΛΗΠΙΩΙ ΣΩΤΗΡΙ, also «Retter Asklepios». Bei der mehr als lebensgroßen Statue des Gottes im Innern des Tempels handelt es sich höchstwahrscheinlich um eine Kopie.

1814 zur Zeit der Première République, vermachen die Zwillinge ihr kleines Asklepieion der Stadt. Die Schenkung ist an die Auflage geknüpft, dass in dem Tempel wenigstens einmal im Monat zwei Schweinenieren geopfert werden müssen, als Tribut an die feinen Unterschiede, auf die es im Ärzteberuf schließlich ankommt. Auf Lemusa gilt die Niere des Schweins seit alters als Sinnbild der Differenz. Die Forderung trägt dem kleinen Monument den Übernamen Temple des reins ein. Offenbar hält sich die Stadt auch während der Regierungszeit von Oscar I. an die Abmachung mit den Ärzten. Unter Adrienne I. aber wird der Park vernachlässigt, wächst Gestrüpp über den Tempel und die Erinnerung an seine Gründer.

Im Mai 2006 nehmen sich anonyme Sprayer des Tempelchens an. Sie färben die Säulen rosarot, die Kapitelle blau und die Figuren auf dem Dach silbern. Asklepios bekommt ein gelbes Gesicht und eine goldene Toga. Den Architraven färben die Vandalen schwarz ein und schreiben in silbernen Lettern «Vive les reines» darauf.⁵ Der Zwischenfall macht eine Renovierung unabdingbar, sie erfolgt im Sommer 2007. Seither erstrahlt der Tempel wieder in klassischem (oder genauer wohl klassizistischem) Weiß.

¹ Eine ausführliche Darstellung von Leben und Werk der zwei Ärzte liefert Philippe Trois: *L'attribution des frères Archatri – le premier hôpital de l'île?* In: *Revue historique*. Nr. 84. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2017. S. 95–100.

² Die Medizinalhistorikerin Iole Tarbouche hat in den Archives Nationales die Notizen der Archatris zum Thema untersucht und gibt in ihrem Artikel auch diverse Fallbeispiele wieder. Iole Tarbouche: *Oneiritis – maladie ou «particularité»?* In: *Revue historique*. Nr. 84.

Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2017. S. 101–104.

³ Tarbouche: *Op. cit.* S. 104.

⁴ Zur Geschichte des Baus siehe Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1.2001]. S. 404f.

⁵ Christine Xander: *Le temple d'Esculape vandalisé*. In: *Gazette de Port-Louis*. Freitag, 26. Mai 2006. S. 2.



Auch wenn sich die kapriziöse Kombination dieses Gerichts nicht kulinarischem Kalkül, sondern einem Märchen schuldet, am Gaumen überzeugt sie doch.

Rognons Reise im Eichwald

Niere vom Schwein mit Jakobsmuscheln und Granatapfel

Schon als Kind war Justus Wierer fasziniert von der *Reise im Eichwald*, der Geschichte des hässlichen Hirtenmädchens, das im Wald in ein Loch kriecht und schließlich als leuchtende Schönheit wiederkehrt. Als Wierer dann, mittlerweile ein ausgebildeter Koch mit Berufsjahren in London und Sizilien, sein eigenes Lokal, das Esculape beim Triangle d'Angeval eröffnete, kam ihn diese Geschichte wieder in den Sinn, denn der nahe Parc des Chants mit seinen vielen Eichen gilt als ein mögliches Vorbild für den Wald, der im Märchen der kleinen Schweinehirtin eine wichtige Rolle spielt. Wierer tüftelte also ein Rezept aus, in dem verschiedenen Dinge, denen das Mädchen auf seiner Reise im Eichwald begegnet, eine Rolle spielen: Granatapfel, Minze, Muscheln und Nieren vom Schwein – wobei die Nieren eine sehr freie Interpretation der zwei nahezu identischen

Die Reise im Eichwald

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Die jüngste Tochter eines Schweinehirten in Port-Louis war ein wüstes Mädchen. Sie war klein, krumm, mit schütterem Haar, einem schrägen Mund, schlechten Zähnen und schielenden Augen. Ihr Anblick war für die Eltern eine Qual und selbst die Geschwister schämten sich ihrer. Ihre Gegenwart schlug allen so sehr aufs Gemüt, dass man sie lieber nicht um sich haben wollte. Also wurde sie mit der Aufgabe betraut, sich um ein besonders nervöses Ferkel zu kümmern, das in der Herde für Unruhe sorgte und folglich von seinen Brüdern und Schwestern getrennt werden musste. Das Mädchen führte das rastlose Schwein über Wiesen und Felder, durch Brachen und Sümpfe, Flüssen und Straßen entlang. Es verbrachte die Tage mit ihm und auch viele Nächte, denn es wusste wohl, dass sie beide zuhause nicht willkommen waren.

Eines Tages gelangten die zwei in einen großen Eichwald. Das Mädchen hatte das rastlose Schwein den ganzen Tag lang schon herumgeführt und war nun so erschöpft, dass es neben einem alten Baum zu Boden glitt und sofort in einen tiefen Schlaf versank. Als es aufwachte, hatte das Schwein neben ihm ein riesiges Loch ins Erdreich gegraben und war offenbar darin verschwunden. Das Mädchen fasste sich ein Herz und kroch seinem Schwein in die Dunkelheit nach. Bald weitete sich der Gang und wurde zur Höhle, in der sich aufrecht gehen ließ, doch vom Schwein fehlte jede Spur.

Nach einiger Zeit kam das Mädchen in einen hellen Raum und da stand ein alter, grauer Mann mit vielen Schuppen, fettiger Haut und eitrigen Beulen am ganzen Körper. Wortlos drückte ihr der Alte einen Apfel in die Hand, der noch schlimmer aussah als er selbst: grau und schimmelig, mit fauligen Stellen, voller Maden und Käfer. Dem Mädchen grauste es, doch es wollte den alten Mann nicht kränken und also bedankte es sich lieb. Da verwandelte sich die Frucht in einen golden leuchtenden Granatapfel und der Alte wurde zu einem majestätischen Herrn, zum König der Bäume und Früchte, der er in Tat und Wahrheit war.

Wenig später traf das Mädchen in einer anderen Kammer auf ein dürres Weiblein, das kein einziges Kleidungsstück am Körper hatte und dabei

so viele Falten in der ausgeleierten Haut, dass man sie nie und nimmer hätte zählen können. Voller Mitleid legte das Mädchen ihr Mäntelchen um die Schulter des schlotternden Wesens. Da verwandelte sich der runzlige Leib in einen duftende Busch voller Minzen und Rosen, denn das Weiblein war eigentlich die Königin der Kräuter und Blumen.

Ein Stück weiter traf das Mädchen auf zwei Riesen, die ihm mit grimmiger Mine den Weg versperrten. Der eine sah genau gleich aus wie der andere, auch ihre Kleider, ihre Blicke und ihre Bewegungen waren eins. «Wir lassen dich erst durch, wenn du sagen kannst, worin wir uns unterscheiden», sangen die zwei im Duett und es klang, als hätten sie nur eine einzige Stimme. «Du stehst rechts auf meinem Wege und du links», sagte das Mädchen da und, oh Wunder, die Riesen traten auseinander und ließen es passieren.

Es dauerte nicht lange und das Mädchen traf auf eine große Muschel: «Du weißt zu nehmen und du weißt zu geben», sagte die Muschel, «vor allem aber weißt du um den Unterschied.» Nach diesen Worten schnappte sie sich das Mädchen und raste mit ihm durch die dunklen Gänge davon.

Nach einer langen Reise durch tiefstes Schwarz gelangten sie endlich auf den Boden eines leuchtend grünen Sees. Einzelne Sonnenstrahlen brachen durch das Wasser und das Mädchen freute sich sehr. Ja sein Glück war so groß, dass es alles Licht, das aus der Welt in das grüne Glas des Gewässers fiel, ganz einfach in sich aufsaugen musste. «Hier trennen sich unsere Wege», sagte die Muschel und ließ das Mädchen los. Die jüngste Tochter des Schweinehirten aus Port-Louis trieb schnell nach oben und schäumte mit Wucht aus dem Wasser hinaus an die frische Luft.

Als die kleine Hirtin wenig später aus ihrer Benommenheit erwachte, lag sie wieder zu Füßen des alten Eichbaums. Von dem Loch aber, das ihr Schwein gegraben hatte, war nichts mehr zu sehen. Dafür war das Ferkel wieder da, satt und zufrieden träumte es auf dem Waldboden vor sich hin.

Als das Mädchen am Abend nach Hause kam, trauten Eltern und Geschwister ihren Augen nicht, denn das unruhige Schweinchen war zu einem friedlichen Ferkel geworden und das hässliche Töchterlein zu einer leuchtenden Schönheit, wie sie die Welt noch nie zuvor gesehen. Das Mädchen führte das Schwein in die Koppel. Es selbst aber verließ den elterlichen Hof und kehrte nie wieder dahin zurück.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 71–74.

Riesen darstellen, die sich dem Mädchen auf seiner Reise in den Weg stellen. Allerdings passt diese Auslegung gut zu der Interpretation, die Izak Boukman zur Reise im Eichwald eingefallen ist. In einem Artikel mit dem Titel *Un voyage à travers le porc* (Leko, 14. Dezember 2017, S. 34) meint nämlich, das Mädchen sei gar nicht unter dem Waldboden unterwegs, vielmehr bewege es sich durch das Innere des Schweins, auf dessen Spur es sich zu befinden glaube. Es würde zu weit führen, dem Psychologen hier in alle Winkel seiner Argumentation zu folgen. Er schließt mit der Bemerkung, das Mädchen werde an Ende seiner Reise von dem Ferkel «in die Freiheit hinaus uriniert», was man durchaus als einen «symbolischen Selbstwertungsprozess» verstehen könne.

Davon ist in dem Gericht von Justus Wierer zum Glück nichts zu spüren. Seine Komposition interpretiert den leichten Urinduft, der allen Nieren anhaften kann, in eine fruchtig-frivole Richtung. Die Kombination mit Jakobsmuschel und Anchovis mag überraschen, fühlt sich aber am Gaumen sehr selbstverständlich an. Kapriziöser sind die fruchtige Süße der Granatapfelkerne und die kühle Schärfe der Minze, die frech durch die aromatischen Gänge des Gerichts jodeln.

Für 2–4 Personen

- 2 EL Nierenfett oder Bratbutter
- 3 Nieren vom Schwein (500 g),
in 1 cm dicken Scheiben
- 12 Jakobsmuscheln (300 g),
küchenfertig
- 2 stattliche Zwiebeln, in sehr
feinen Streifen
- 150 ml Weißwein
- 30 g Anchovis, zu einer feinen
Paste zerdrückt (1½ EL)
- 100 g Granatapfelkerne
- 10 g Minze, in kleinere Stücke
gezupft

- 1** | Fett in einer Bratpfanne stark erhitzen, Nierenstücke 1 Minute pro Seite anbraten, aus der Pfanne heben. Jakobsmuscheln 30 Sekunden je Seite anbraten, aus der Pfanne schaben. Hitze reduzieren, Zwiebeln glasig dünsten. *Eventuell braucht es für die Jakobsmuscheln nochmals etwas zusätzliches Fett.*
- 2** | Wein und Anchovis zu einer Sauce vermischen und zu den Zwiebeln geben. Kurz aufwallen lassen, bis der Weinduft seine Schärfe verloren hat. Nieren und Muscheln zurück in die Pfanne geben und alles 1 Minute lang sorgfältig vermengen.
- 3** | Granatapfelkerne und Minze unterheben, sofort servieren.



Palais des Palmes

Der Präsidentenpalast von 1991 bekam nur schlechte Kritik

Kurz nach seinem Amtsantritt im Jahr 1990 setzt Oskar Klipfel den Bau eines neuen Präsidentenpalastes durch, der 1991 eingeweiht wird. Das alte Gebäude war 1917/18 auf Initiative von Alverède Gomboust am Ostrand des Parc des Chants errichtet worden und galt als ein Schmuckstück der lemusischen Art-Deco-Architektur.¹ Es lag mitten in einem Hain aus Palmen, was ihm den Namen Palais des Palmes eintrug.

Die Idylle trägt! Der vermeintliche Garten
Eden ist in Wahrheit eine Hochsicherheitszone.

Der Zaun

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

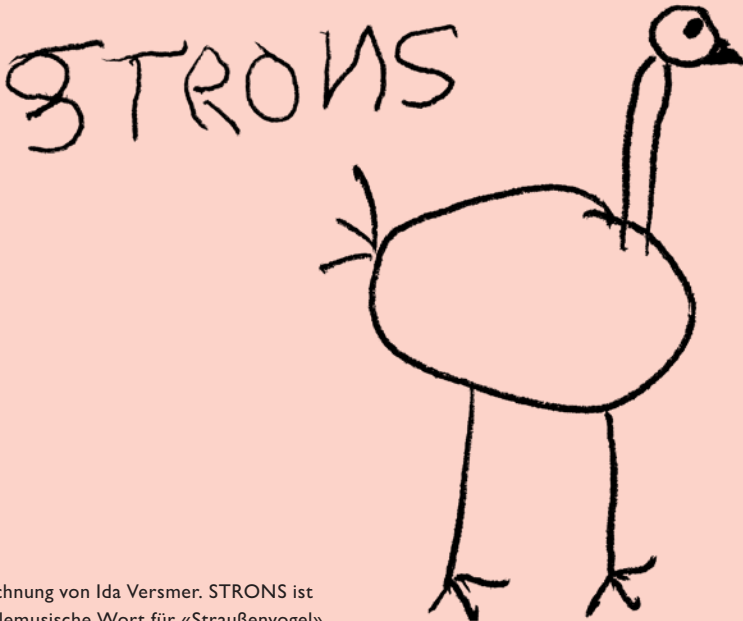
Ein Strauß lebte eingesperrt hinter einem hohen Zaun. Er litt sehr unter seiner Gefangenschaft und raste tagein tagaus verzweifelt hinter dem Gitter auf und ab. Ein Rabe beobachtete das Unglück des mächtigen Vogels von seinem Baum aus. Eines Tages flog er hinunter und sprach: «Was hast du nur gegen diesen schönen Zaun? Schützt er dich denn nicht verlässlich vor Wolf und Fuchs?»

«Wieso», gab der Strauss zur Antwort: «Ich würde es doch sonst machen wie du: Kämen der Böse oder der Schlaue auf mich zu, dann flöge ich einfach davon.»

«Aber, mein Freund, du kannst doch gar nicht fliegen!»

«Eben! Wäre doch nur dieser elende Zaun nicht da.»

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 91.



Zeichnung von Ida Versmer. STRONS ist das lemuische Wort für «Straußenvogel».



Eine Treppe für «Frauen, die auf Männer zugehen» – das neue Interieur des Palais des Palmes.

Noch 1990 wird der schöne Bau dem Erdboden gleich gemacht. An seiner Stelle entsteht ein längliches Haus mit Flachdach, aber «ohne Charme und ohne Charakter», wie Anne-Lise Winter schreibt, dessen «auffälligstes Merkmal darin besteht, dass es allseits von einem Zaun umgeben ist.»² Dieser Zaun gibt schon 1991 Anlass zu einiger Kritik. Zwar sieht die Umfriedung nach einem Schmuckgitter aus, wie man es von historischen Palästen kennt, tatsächlich aber verbirgt sich hinter dem falschen Gold und den Verzierungen eine High-Tech-Sicherheitsanlage. Die Presse attestiert Klipfel eine «sinnlose Paranoia, die der Steuerzahler zu berappen hat»³ und äußert Zweifel an seiner Regierungsfähigkeit: «Wie kann jemand, der offensichtlich eine solche Angst vor seinem Volk hat, einem Land ein guter Führer sein», fragt sich etwa François-Joseph Truffaut in *Leko* und vergleicht den neuen Präsidentenpalast mit der Citadelle du Roi anxieux, die Martin le Preneur um 1700 im Süden der Hauptstadt errichten ließ.⁴ Truffaut beginnt seinen Artikel mit dem Satz «Le Château Klipfel, malheureusement, ce n'est pas un vin. Si c'était le cas, nous économiserions beaucoup d'argent – et gagnerions beaucoup de plaisir.»⁵

Heftig kritisiert wird auch der Fries aus Bronze, der den Palast allseits umgibt. Seine Bilder sollen laut Klipfel die «großen Momente der lemusischen Geschichte hin zur Demokratie» darstellen. Die *Gazette de Port-Louis* sieht in ihnen aber einen «pathetischen Nonsens, wie man ihn eher in einer Diktatur erwartet».⁶

Nicht zuletzt sind auch viele Bürger schockiert, dass Klipfel den ehrwürdigen Palmenhain nicht erhält, der den alten Palast umgab. An dessen Stelle lässt der Präsident eine Landschaft mit künstlichen Bergbächen, einem überdüngten Rasen und zurechtgestutzten Palmen anlegen, der «viel besser nach Disneyland passen würde als in die Hauptstadt unserer schönen Landes.»⁷

Auch Odette Sissay macht den Palais de Palmes zu ihrem Hauptquartier, lässt jedoch das Innere völlig neu gestalten. Kurz nach ihrer Machtübernahme 2016 lässt sie das Gebäude vollständig auskern und durch ein äußerst schlichtes, geradezu minimalistisches Interieur ersetzen. Der große Empfangsraum im Parterre kann je nach Funktion ganz unterschiedlich unterteilt und möbliert werden. Die vormals sehr kleinen Büros der diversen Berater im Obergeschoss werden zusammengelegt und ebenfalls sehr schlicht gestaltet. Die historisierende Treppe, die einst vom Büro des Präsidenten ins Parterre führte, wird durch ein paar elegant geschwungene Betonstufen ersetzt, die Sissay selbst entworfen haben soll: «Eine Frau braucht eine solche Treppe, um den Männern in ihrer ganzen Freiheit entgegenzutreten. Jetzt gibt es im Präsidentenpalast eine Treppe für Frauen, die auf Männer zugehen.»⁸

¹ Louise Vetou: *Port-Louis. Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAN (Publications des Archives nationales), 2016. S. 261.

² Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maison neuve & Duprat, 2019 [2., 1.2001]. S. 401.

³ Denis Lefevre-Normon: *Un Palais de haute sécurité contre les angoisses de Klipfel*. In: *Gazette de Port-Louis*. Donnerstag, 24. Oktober 1991. S. 1.

⁴ François-Joseph Truffaut: *Un nouveau roi anxieux? Le château Klipfel*. In: *Leko*. Freitag, 25. Oktober 1991. S. 1.

⁵ Truffaut spielt damit wahrscheinlich auf den Namen des Präsidenten an, der auch der Name eines großen Weinproduzenten im Elsass ist. Klipfel ist allerdings laut eigenem Bekunden nicht mit den Elsässern verwandt.

⁶ Lefevre-Normon: *Op. cit.*

⁷ Winter: *Op. cit.* S. 401.

⁸ Pipi Melanchthon: *De la clarté contre la peur. Le nouvel intérieur du Palais des Palmiers*. In: *Liberté*. Samstag, 14. Januar 2017. S. 3.