

09

Port-Louis Miosa (9^{ème})



Porlotti
Nelumbo esculentus

Das Quartier mit seinem altertümlichen Charme und seinen Traditionslokalen ist geprägt von den kanalisierten Wassern der Miosa, die man hier alle paar Meter überqueren muss. In jenen Kanälen, die nicht zu stark von Schiffen befahren sind, wachsen oft ganze Teppiche aus Porlotti (*Nelumbo esculentus*). Der Name dieses Lotos (lemusisch *lotti*) rührt daher, dass er auf der Wasseroberfläche kreisförmige Cluster mit ausgespartem Zentrum, also mit einem Loch (lemusisch *por*) formt. Wie sein wissenschaftlicher Name schon verrät, ist er *esculentus*, also «essbar».

Quartier Miosa QUARTIER

Ab Mitte des 15. Jahrhunderts legte man hier Kanäle an, um das Delta der Miosa zu gestalten.

Musée des beaux-arts MUSEUM

Im Osten des Quartier de la Miosa öffnet sich in Schloss Sosi die Welt des Adels.

Familie d'Ocieszyk-Bruno PORTRÄT

Das «Königs»-Geschlecht der Insel kam in der Mitte des 18. Jahrhunderts aus Versailles nach Lemusa.

Herz vom Schwein Kè INNEREI

Passt etwas ganz genau, sagt man auf Lemusa zufrieden: «Ça joue cœur cochon!».

Restaurant Lajwa LOKAL

Das einstige Freudenhaus im Quartier de la Miosa ist heute ein Haus der Gaumenlust.

Der König der Spargeln LEGENDE

Jana Godet erzählt, wie es dazu kam, dass das Reich der Spargeln von einem Mann regiert wird.

Henri Lautremoïis PORTRÄT

Zwischen seinen zahllosen Reisen lebte der Fotograf in einem Haus im Quartier de la Miosa.

Cœur Lautremoïis REZEPT

Herz vom Schwein, kurz gebraten, an Sauce aus Sardellen, Oliven, Petersilie und Karotten.

Boutik Cho GESCHÄFT

Wie die Tänzerin Suzanne Confiant über Umwege zurück nach Lemusa und zu den Gewürzen fand.

Restaurant Le chien et le lampion LOKAL

Am Quai du Cumin mitten im Quartier Miosa bietet dieses Lokal klassische Sichuanküche an.

Mápó dòu fǔ REZEPT

Tofu und Hackfleisch mit Gewürzen in Sojasauce und Reiswein geschmort.

Restaurant Dàzú LOKAL

Seit 1976 serviert Adam Zhèng Píng in seinem Lokal an der Rue du Curcuma vor allem Innereien.

Der König, blau ANSICHT

Beim Mittagsschläfchen in seiner Wohnung an der Place du Sel wird Samuel Q. Herzog arg gestört.

Shān huǒ dū REZEPT

Speise mit erzählerischer Dimension: Kutteln vom Lamm mit Chili, fermentiertem Tofu und Ginkosamen.



Region (*randa*): Centre (*xanta*), Sentôme
 Departement: Port-Louis Miosa (9^{ème})
 Postleitzahl: LM-0309
 Telefonvorwahl: +69 (0)3
 Einwohner: 5'328 (Mai 2011)



Quartier Miosa

Ab 1450 bändigte man hier die Miosa mit Hilfe von Kanälen

Bis ins 15. Jahrhundert hinein war das Mündungsgebiet der Miosa ein breites Delta mit mehreren Wasserläufen, kleinen Inseln und Sümpfen. Über das Gebiet verstreut lagen zwölf Dörfer. Vermutlich wurden einige dieser Siedlungen, aber auch die Felder und Gärten öfters überschwemmt. Um 1450 unternahm man erstmals Versuche, das Delta mit Hilfe von Kanälen zu gestalten.¹ In der Zeit von Louis Le Tripudier

In dieser Halle über der Miosa wollte
Adrienne I. einst königlich flanieren.



(1492–1530) und seiner Tochter Diane (1530–1576) wurden diese Anstrengungen weiter getrieben. Seine heutige Gestalt aber erhielt das Gebiet erst Mitte des 17. Jahrhunderts.² Damals fasste man die Wasser der Miosa mit einem System aus Schleusen und Kanälen, um sie nach Süden und aus der Hauptstadt heraus zuführen, wo sich etwas nördlich von Lugrin in den Ozean fließen. Ursprünglich waren alle Kanäle offen, im Verlauf der Jahrhunderte jedoch wurden sie in den südlichen Quartieren der Stadt überdeckt. Erst diese Kanalisierung der Miosa machte es möglich, im ehemaligen Mündungsgebiet des Flusses ein großes Hafenbecken

Dieses für das Quartier der Miosa typische Haus am Quai du Safran ist nur über eine Brücke zu erreichen.

anzulegen. Diese Maßnahmen waren für die Entwicklung der Stadt von größter Bedeutung. Sie sollen sich wesentlich der Initiative von Hughette Roussin verdanken, der äußerst einflussreichen Gemahlin des Kaufmanns Michelangelo Pace.³

UMSCHLAGPLATZ FÜR WAREN

Im 9^{ème} Soutège liegen die Kanäle der Miosa bis heute offen. Das Quartier diente früher als Flusshafen. Hier löschten die Schiffe, die landwirtschaftliche Produkte aus dem Landesinnern brachten. Die Waren wurden in Magazine geschafft und in Kontoren verhandelt. Auch heute sind dann und wann kleine Boote auf den Kanälen unterwegs, meist zum Vergnügen allerdings.

Ebenfalls zum Vergnügen, nämlich dem von Königin Adrienne I., wurde die Terrasse de la Reine angelegt. Diese große Halle über dem Wasser, in der die Königin zu flanieren gedachte, wurde gegen Ende ihrer Regentschaft begonnen, jedoch erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts fertiggestellt.⁴ Sie diente einige Zeit als Bazar, denn sie liegt direkt neben



Blick von der Rue du Curcuma durch die Rue de de l'Anis.

dem Debarcadère Est, wo die Boote an- und ablegen, die Touristen auf der Miosa spazieren führen.

Das Quartier ist Heimat mancher Restaurants mit Tradition und hat sich viel von seinem ursprünglichen Charme bewahren können, was auch damit zusammenhängt, dass nur wenige der ohnehin meist engen Straßen von Autos befahren werden dürfen. Eine ganz eigene Welt stellt Schloss Sosi dar, in der heute das Kunstmuseum untergebracht ist.

STRASSENAMEN IM QUARTIER MIOSA

Auf Geheiß von Odette Sissay mussten ab dem 8. August 2016 diverse Straßen und Plätze der Hauptstadt umbenannt werden. Das 9^{ème} Soutège war davon nur teilweise betroffen, denn die Straßen hier waren schon vorher nach Gewürzen benannt – was daran erinnert, dass Aromastoffe unter den landwirtschaftlichen Produkten, die über die Miosa hierher geschifft wurden, eine besondere Rolle spielten.

¹ In der 2016 entdeckten Bibliothèque secrète von Oscar I. wurden Dokumente gefunden, die heute eine viel genauere Rekonstruktion der Gestaltungsgeschichte der Miosa und des Hafens von Port-Louis erlauben. Vergleiche Anne-Claude Berme: *La maîtrise de la Miosa. Trois siècles de lutte contre les eaux pour créer la base d'une ville.* In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales.* No 8. Octobre-décembre 2018. S. 151–168.

² Auch im Norden der Hauptstadt, im Quartier du Plaisir begann man ab dem 16. Jahrhundert, die

Wasser der aus dem Norden herbeifließenden Satulle zu kanalisieren.

³ Hannah Fornier: *Une reine sans couronne. Les manipulations judicieuses d'Hughette Roussin.* In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales.* No 9. Janvier-mars 2019. S. 15–30.

⁴ Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale.* Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1.2001]. S. 451.



Musée des beaux-arts

In Schloss Sosi öffnet sich die Welt des Adels

Im Jahr 1769 kauft Léopold-Frédéric d'Ocieszyk-Bruno ein größeres Landstück am Ostrand von Port-Louis, in der Nähe des Miosa-Flusshafens. Noch im selben Jahr beginnt er mit dem Bau eines Schlosses, das 1773 vollendet ist.¹ Das Gebäude ist 36 Meter lang, besteht aus zwei Stockwerken und einem Mezzanin. Die Fassade wird von einem Portikus mit vier korinthischen Säulen bestimmt, die einen Architraven und einen Fries mit

Château Sosi wurde als Familiensitz der d'Ocieszyk-Bruno erbaut.

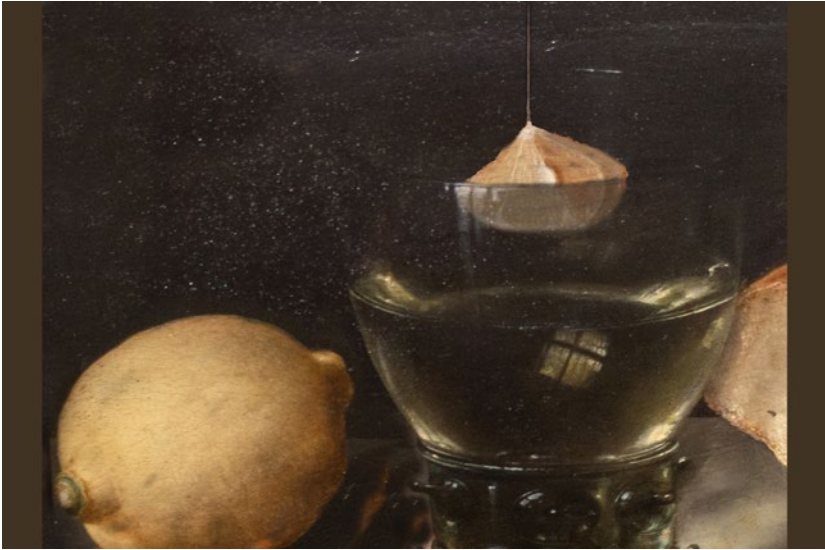


Das Schlafzimmer mit Chinoiserien gehörte zu den bevorzugten Gemächern von Adrienne I.

Inschrift tragen. Darüber erhebt sich ein dreieckiger Giebel. Die Fassadengestaltung orientiert sich an antiken Vorbildern, respektive an der Architektur von Andrea Palladio. Erst nach 2016 wird bekannt, dass die Entwürfe für diese Inkunabel des lemuischen Klassizismus auf die Architektin Felicia Derome zurückgehen.² Im Zentrum des Schlosses liegt ein großer Lichthof, um den herum sich 18 Säle unterschiedlicher Dimension gruppieren.

Léopold-Frédéric nennt sein Schloss Château Sosi – nach dem Kosenamen seiner Gemahlin, die eigentlich Françoise Dovicul heißt. Ihr ist auch die Inschrift auf der Fassade gewidmet: «LF [Léopold-Frédéric] pr[aesente] aedif[icium] instruxit Françoise Dovicul coniugi digniss[ima] D.» Auf Deutsch etwa: «Léopold-Frédéric hat dieses Gebäude errichtet für Françoise Dovicul, seine würdige Gemahlin.»³

Schloss Sosi dient den d'Ocieszyk-Brunos während fünf Generationen als Familiensitz und wird sowohl von König Oscar wie auch von Adrienne als Residenz genutzt, wobei sich Oskar oft lieber auf sein Schloss Kannèl zurückzieht. Zuletzt wohnt hier Louis d'Ocieszyk-Bruno mit seiner Frau. Er vermachte das Haus und den umliegenden Park 1906 per Testament der



Emanuel Soreau: *Verre et citrons*, um 1620, Öl auf Leinwand. Der lemusische Künstler war ein Protégé von Tarcilde le Tripudier und ein großer Verehrer des Spaniers Juan Sánchez Cotán.



Isaak Soreau: *Papillon et coccinelle*, 1638, Huile sur bois.



Paul Julien: *Rivière nocturne avec chien*, 1888, Öl auf Leinwand.

Stadt. Die weiß allerdings zunächst nicht viel damit anzufangen und lässt das Anwesen verkommen. Erst Präsident Camille Buzelin interessiert sich nach 1918 für dieses Schmuckstück am Ostrand der Kapitale und lässt es renovieren. Einige der Räume werden im Originalzustand erhalten. Zu diesen zählt ein mit chinesisch anmutenden Wandgemälden verziertes Schlafzimmer. Es wurde vermutlich im späteren 18. Jahrhundert eingerichtet und



Aus dem Fund an der Rue du Raifort stammt ein großartiges Stillleben mit Früchten und Blumen, das der Niederländer Jan Davidsz de Heem um die Mitte des 17. Jahrhunderts malte. Es hat seinen Zwilling Bruder in der Galeria Sabauda in Turin, wobei das lemuische Exemplar unter Experten als das schönere gilt.

soll zu den bevorzugten Gemächern von Adrienne gehört haben. Die Liebe zu Chinoiserien lag der Familie d’Ocieszzyek-Bruno allerdings im Blut, wie die Kollektion von Oscar in seinem Privatschloss Château Kannèl zeigt.

In anderen Räumen werden ab 1919 die Schätze der nationalen Kunstsammlung untergebracht, die 1980 infolge des verwirrenden Funds an der nahen Rue du Raifort (Kase de Kemels) einen ganz erheblichen Zuwachs erhält.⁴ Die Kollektion des Museums umfasst Werke aus allen Epochen der westlichen Kunstgeschichte, Schwerpunkte stellen die Malerei des Barocks, des 18. und 19. Jahrhunderts dar.

¹ Zur Baugeschichte und architekturhistorischen Einordnung siehe Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1.2001]. S. 415f.

² Von Derome waren bis dahin lediglich einige Entwürfe bekannt. Erst Dokumente, die man in der Geheimbibliothek von Oscar I. fand, weisen sie eindeutig als die Architektin von Schloss Sosi aus. Sandrine Pinod: *Felicia Derome, l’architecte du château Sosi, est aussi la fondatrice du classicisme lémusien*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 10. Avril-juin 2019. S. 81–84. Derome ist heute eine Straße im Quartier de l’Hôtel de Ville gewidmet.

³ Unklar ist einzig, was das «D» am Ende der Inschrift bedeutet. Manche meinen, wenn auch wohl eher im Scherz, es sei eine Abkürzung für *Decima* und

bedeute, dass Sosi «die Zehnte» Gemahlin des Hausherrn war. Vergleiche Louise Vetou: *Port-Louis. Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAN (Publications des Archives nationales), 2016. S. 266.

⁴ Dem Fund an der Rue du Raifort, zu dem auch zahlreiche Werke ostasiatischer Kunst gehörten, verdankt sich sogar die Gründung eines Museums (siehe *Musée Flumet*). Zum vierzigjährigen Jubiläum des Ereignisses wurde seine Geschichte in verschiedenen Medien noch einmal aufgerollt. Am ausführlichsten von Sophie Escobarde: *L’énigme de la Kase de Kemels. La découverte de la Rue due Raifort – que savons-nous quarante ans après?* In: *Revue historique*. Nr. 87. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2020. S. 65–74.

Familie d'Ocieszyek-Bruno

Das «Königs»-Geschlecht der Insel Lemusa

1745 verlassen Léopold-Frédéric d'Ocieszyek-Bruno (1715–1798), ein in Frankreich gestrandeter Reichsgraf (Comte du Sait-Empire romain) und sein Neffe Ignace den Hof von Versailles, um sich auf Lemusa niederzulassen.* 1747 ehelicht Léopold-Frédéric, obwohl wahrscheinlich in Frankreich bereits verheiratet, die blutjunge Françoise, genannt Sosi, Tochter des Kaufmanns Charles Dovicul, eines wichtigen Mitglieds der Compagnie des vingt. Mit Françoise zeugt Léopold-Frédéric einen Sohn (Albert) und drei Töchter. Gemeinsam mit seinem Neffen und wahrscheinlich unterstützt von der Compagnie des vingt betätigt sich der Baron mit viel Geschick als Händler. Er exportiert große Mengen von Kakao, Kaffee und Gewürzen nach Europa und importiert im Gegenzug Wein und Stoffe, vielleicht auch Waffen. Zu Beginn nutzt er die Schiffe der Compagnie des vingt, ab 1755 besitzt er zwei eigene Pinassen.

Die Familie kommt so zu einem beträchtlichen Vermögen. 1769 kauft Léopold-Frédéric ein größeres Landstück am Ostrand der Hauptstadt und beginnt noch im gleichen Jahr mit dem Bau eines Schlosses, das 1773 vollendet ist. Er tauft den Bau auf den Spitznamen seiner Gemahlin: Château Sosi. Ihr richtiger Name zierte bis heute in goldenen Lettern die Fassade.

Die Töchter des Paares studieren in Paris und bleiben in Europa, über ihr Schicksal ist nur wenig bekannt. Auch Sohn Albert fährt zum Studium nach Paris, kommt aber nach kurzer Zeit wieder heim und übernimmt allmählich die Geschäfte des Vaters. 1774 heiratet er Angèle Adèle de Branlon, Herzogin von Maselu. Das Paar lebt mit Alberts Eltern gemeinsam aus Schloss Sosi. Lange bleiben Nachkommen aus, 1780 aber kommt endlich Sohn Oscar zur Welt, der künftige König der Insel.

Auch Oscar reist 1797 zum Studium nach Paris, kehrt aber kurz vor dem Sturm auf die Bastille nach Lemusa zurück, wo er sich in der Armee engagiert und eine steile Karriere macht – nur unterbrochen 1806 durch seine Hochzeit mit Ondine Sissay, einer Kaufmannstochter aus St-Pierre, die ihm 1807 die Tochter Adrienne und 1808 Athénaïs schenkt. Eben-



Adrienne I im Alter von etwa 30 Jahren, gemalt von Friedrich Dürck, um 1836.

falls 1808 wird er vom Directoire mit dem Aufbau einer neuen Truppe betreut. 1810 hat die Armee von Lemusa eine Truppenstärke von 4000 Mann, wobei die Infanterie mit gut 3000 Mann die mit Abstand stärkste Einheit ausmacht, gefolgt von der 400 Mann starken Kavallerie, Artillerie und einer kleinen Marine mit nur noch zwei Schiffen. Das Directoire bestimmt Jean-Baptiste Senfuit zum General, d'Ocieszyek-Bruno, der die Armee restauriert hat, wird <nur> zum Oberbefehlshaber der Infanterie ernannt.

Unter der Führung von Oscar ruft eine Gruppe von Bürgern am 22. September 1813 die Erste Republik von Lemusa aus. Wenig später aber, am 18. Juni 1815 stürmt derselbe Oscar mit einer kleinen Truppe von Soldaten die junge Convention und krönt sich vor den Abgeordneten zum König von Lemusa. Er verteidigt seine Rechte an der Insel unter Berufung auf seine Herkunft aus einer europäischen Adelsfamilie und seine Verwandtschaft mit dem Haus der Branlon. Als charismatischer Kom-

Louis d'Ocieszyk-Bruno, um 1850, vermutlich in London, Daguerrotypie.



mandant seiner Truppen hat er offenbar die ganze Armee hinter sich – und auch die Unterstützung von General Jean-Baptiste Senfuit, der Oscar sogar persönlich die Krone aufsetzt.

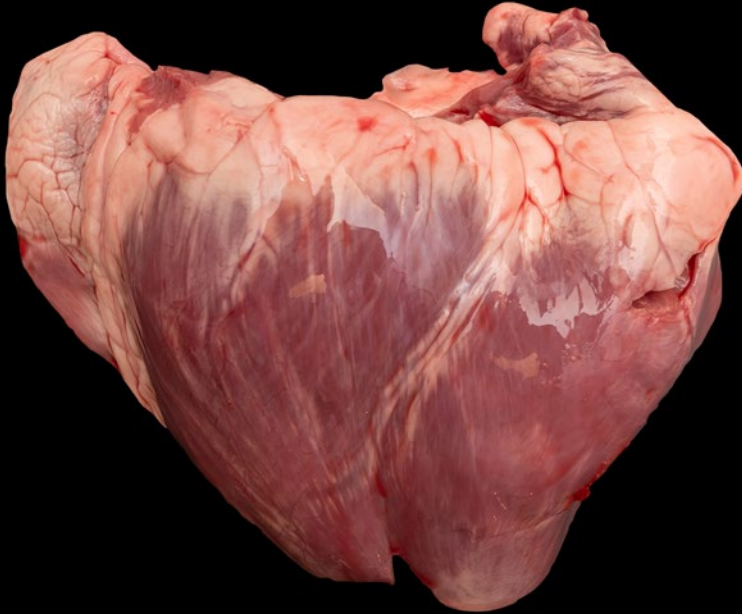
Als König reißt Oscar zwar einige für insuläre Verhältnisse ziemlich aufwendige Bauprojekten an, pflegt aber gleichzeitig eine eher liberale Politik. Tatsächlich nämlich werden die Geschieke der Insel stärker von einer Art Bürgertum kontrolliert, das sich in den Jahren nach 1800 sehr schnell herausbildet. Ab 1817 lässt sich Oscar I. in allen politischen Fragen von einer neu gegründeten Assemblée des citoyens beraten, aus deren Arbeit heraus allmählich ein gut funktionierender Beamtenapparat entsteht, der die Geschieke der Insel verwaltet. 1832 macht der König von Lemusa Frankreichs ›Bürgerkönig‹ Louis Philippe seine Aufwartung und wohnt den Hochzeitsfeierlichkeiten von dessen Tochter Charlotte Isabelle bei, die König Leopold I. von Belgien ehelicht. Auf der Rückfahrt kommt das nach Aussage von Zeitgenossen über und über mit europäi-

schen Souvenirs vollgepackte Schiff des Königs vom Kurs ab und läuft vor der Pointe des Châteaux auf einen Felsen auf. Oscar I. und der Großteil der Besatzung kommen in den Fluten um. Oscar reiste an Bord der Atalante, die als zu schwer galt und ein schlechtes Seehaltvermögen hatte.

Wenig später Oscars Tochter Adrienne I. den Thron. Auch sie pflegt zunächst eine liberale Politik. Ihr Hofstaat verschlingt jedoch mehr und mehr Geld. Außerdem machen Gerüchte über den ausgelassenen Lebenswandel der Königin die Runde, was ihre anfängliche Beliebtheit schwinden lässt. 1847 erlebt Lemusa eine ökonomische Krise, die sämtliche Wirtschaftszweige betrifft. Als Reaktion darauf beschließt die Assemblée des citoyens, das Budget für die Ausgaben des Hofes zu reduzieren. Daraufhin löst Königin Adrienne die Assemblée kurzerhand auf und lässt die Hälfte der Versammlung inhaftieren. Das Volk, von den Folgen der wirtschaftlichen Krise ausgezehrt, geht auf die Straße. Im Januar 1848 dankt Königin Adrienne ab. Sie ernennt Louis d'Ocieszyk-Bruno, den einzigen (und erst noch unehelichen) Sohn ihrer Schwester Athénaïs zum Nachfolger – der fürchtet jedoch den Zorn des Volkes und flieht inkognito nach London.

1855 kehrt Louis aus dem Londoner Exil zurück und lässt sich mit großer Mehrheit zum Staatspräsidenten wählen. In den zwölf Jahren seiner Amtszeit schafft er es, die Differenzen zwischen der Bourgeoisie und der Arbeiterschaft zu reduzieren. Außerdem stabilisiert er die Wirtschaft durch diverse Handelsverträge. Sein Verzicht auf die ihm vermachte Krone und seine umsichtige, die ganz verschiedenen Kulturen der Insel miteinander verbindende Politik verschaffen ihm großen Respekt in der Bevölkerung. Louis heiratet Abrielle, eine Mezzosopranistin, doch die Ehe bleibt kinderlos. Der Bau der Opera de la Miosa geht wesentlich auf seine Initiative zurück. Mit seinem Tod 1906 stirbt der lemusische Arm der Familie d'Ocieszyk-Bruno aus.

* Die neueste und umfassendste Darstellung der Geschichte der Familie d'Ocieszyk-Bruno liefert Simon Cominge: *Du Saint Empire romain à la Deuxième République de Lemusa. De nouvelles lumières sur l'histoire de la famille d'Ocieszyk-Bruno*. In: *Mémoire avenir. Le journal des archives nationales*. No 10. Avril-juin 2019. S. 15–40. Cominge vermutet, dass ökonomische Gründe den Wegzug aus Europa motiviert haben. Die Ocieszyk-Brunos sollen ihre Besitztümer in Schlesien zu Beginn des Österreichischen Erbfolgekrieges (1740–1748) verloren haben.



Herz vom Schwein Kè

Passt etwas ganz genau, dann sagt man: «Ça joue cœur cochon»

Wenn etwas die richtige Größe hat, wie angegossen passt, wie gerufen kommt oder auf der erwünschten Wellenlänge schwingt, dann sagen die Bewohner von Lemusa mit einem zufriedenen Timbre in der Stimme: «Za matschi kè kochon!» oder auf Französisch «Ça joue coeur cochon!»¹ Die wörtliche Übersetzung auf Deutsch hilft in diesem Fall kaum weiter: «Das passt wie ein Schweineherz!», ergibt als Satz in Goethes Sprache wenig Sinn.

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

Die lemusische Redewendung geht möglicherweise auf einen ziemlich bizarren Text zurück, der in den *Miscellanea inusitata* von Jacob Schychs überliefert ist.² Ein Autor mit Namen Fagotus schwärmt da von der Schönheit eines Schweineherzens, das er in seiner Hand hält. Das Organ habe die «perfekte Form» («perfecta effigie») und die «richtige Größe» («recta dimensio»), um von seinen Fingern umfasst zu werden und seine Nerven in einen Zustand höchster Schmeichelei («maxima adulationis») zu versetzen. Es sei eine «Wohltat für das Glied» («beneficium pro membro»), die auch den Kopf in einen Zustand «klingender Harmonie» («sonora concordia») versetze. Man kann daraus auf jeden Fall schließen, dass Monsieur Fagotus große Hände hatte, denn so ein Schweineherz ist doch ein ziemlicher Brocken. Ob die Redewendung allerdings da ihren Ursprung hat?

Es könnte auch sein, dass das geflügelte Wort vom passenden Kè kochon auf das gleichnamige Kinderspiel zurückgeht, das in den Gassen der Altstadt von Port-Louis auch heute noch praktiziert wird – namentlich im Quartier de la Miosa, wo es viele Straßen ohne Verkehr gibt.³

Zuerst malt man mit Kreide ein Herz auf den Boden, dann fügt man auf der Außenseite des Herzens zehn Halbkreise an, die zu drei Kreisen im Innern des Organs führen. Nun kann man die Kreise von 1–13 nummerieren, aber echte Spieler wissen natürlich auch so, welcher Kreis wie viel wert ist. Der erste Spieler wirft einen Stein auf den Kreis Nummer 1. Er hüpf auf einem Bein in das erste Feld. Dort schiebt er mit der Spitze des anderen Fußes den Stein auf das nächste Feld weiter und hüpf nach. Landet er mit seinem Fuß auf einer Linie, scheidet er aus und der nächste Spieler ist dran. Die gewonnene Punktzahl entspricht dem letzten Kreis, auf dem er sauber gelandet ist. Ziel ist es, hundert Punkte zu erreichen. Die ersten zehn Kreise liegen außerhalb des Herzens, die letzten drei aber im Innern. Wer es bis Kreis zehn schafft, darf dort mit 10 Punkten aussteigen. Oder aber er springt in das Herz des Schweins weiter. Passiert ihm auf Kreis 11 oder 12 ein Fehler, verliert er sämtliche Punkte und scheidet aus. Erreicht er aber das letzte Feld, gewinnt er 20 Punkte. Natürlich ist das Spiel am spannendsten, wenn einer ins Innere des Herzens weiterspringt. Dann feuern ihn seine Mitspieler mit einem Spruch an, den sie schneller und schneller skandieren: «Kèko kèko kè kochon, ki tangi lè



Bei ihren Recherchen zum Hüpfspiel Kè Kochon ist Anaïs Hix auch auf diese nur gerade 6 cm breite Skizze gestoßen. Sie wurde auf die Rückseite einer etwas lädierten Schwarz-weiß-Fotografie gezeichnet, die auf die Jahre um 1920 datiert werden kann. Für Hix ein weiterer Beweis dafür, dass es sich um ein sehr altes Spiel handeln muss. (Bild aus Kochon Lemusa)

kè tumbi dan lotion!». *Lotion* ist das lemusische Wort für Jauche und im übertragenen Sinn auch für andere, übel riechende Flüssigkeiten.⁴ Sinngemäß auf Deutsch übersetzt hieße der Spruch also: ««Kèko kèko Herz vom Schwein, wer's Herz berührt, der fällt hinein!» Wie schwierig das Spiel ist, hängt natürlich vor allem davon ab, wie groß man die Kreise malt – und wie groß die eigenen Füße sind. Samson Godet, der das Spiel ebenfalls beschreibt, spricht von einer «ausgleichenden Gerechtigkeit, die das Spiel zugleich harmonisiert und doch auch spannender macht, haben jüngere Spieler doch in der Regel auch kleinere Füße.»⁵

Laut Anaïs Hix handelt es sich bei Ké kochon um ein sehr altes Spiel. Recherchen in verschiedenen Familie ergaben, dass es auf jeden Fall schon zu Ende des letzten Jahrhunderts in den Straßen von Port-Louis gespielt wurde. Also kommt Hix zum Schluss, dass das Sprichwort hier seinen Ursprung haben müsse.⁶

WAS IN DER KÜCHENFIBEL STEHT

Das Herz eines Schweins wiegt im Durchschnitt knapp 500 g. In der Regel gelangt es aufgeschnitten und ohne Venen und Arterien zum Koch.

Auf der Außenseite sitzt oft eine Fettschicht, die man vor Verwendung wegschneiden kann. Der Muskel selbst ist extrem mager, praktisch fettfrei. Auf der Innenseite des Fleischstücks sitzen manchmal noch Gefäßreste, die man ebenfalls entfernen kann. Herz eignet sich gut für den Rohverzehr. Die schönsten Teile kann man sehr fein aufschneiden und statt Thunfisch als Sashimi oder Sushi servieren. Die weniger schönen Partien lassen sich zu einem Tartar verarbeiten. Man kann das Herz auch sehr kurz braten – oder aber ganz lang schmoren. Immer hat es eine sehr glatte, besondere Konsistenz – und nur wenig eigenes Aroma.

WAS DIE METZGER SAGEN

Hansruedi Meier: «Herz kann auch roh gegessen werden, wird aber heute nur noch als Tierfutter verwendet. Es enthält reichlich Taurin, eine Aminosäure, die kann bei Überdosierung Beschwerden verursachen, auch bei Tieren.»⁷

Oskar Seugrem: «Unterdessen habe ich so viele Kunden, die nur noch Herz für ihre Tartars verwenden, dass ich ihnen immer wieder erklären muss: <Cor unum solum habent Animalia> (ist das nicht Plinius?) – aber diese Glätte, diese blutige Trockenheit, diese leichte Eisenparfum, diese Sauberkeit, das hat schon einen ungemeinen Charme. Herz ist die Innerei aller Innereien, und dabei doch aromatisch so beschaffen, dass man sie gar nicht dem dunklen Reich der verpönten Delikatessen zurechnen möchte.»⁸

¹ Titiane Hume: *Pale kochon. Proverbes et dictionnaires liés au porc*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 2016. S.59.

² Jacob Schychs (Hrsg.): *Miscellanea inusitata de Mundo, Coelo et Terra*. Santa Lemusa: Typis Davidis Neri, 1679. S.155f.

³ Für diese Herkunft der Redewendung plädiert vor allem Anaïs Hix: *Kochon Lemusa. Anecdotes, Boserets, Convictions – un ABCdaire du porc*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2018. S. 158.

⁴ Marthe Batunet: *Diksyonè Lemusiè Fransè*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2022 [2., 1.2019]. S.1144.

⁵ Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 457.

⁶ «Et comme l'astuce de ce jeu est que les pieds rentrent exactement dans le cercle, je pense qu'il est très probable que le dicton trouve son origine ici.» Hix: *Op. cit.* S. 158.

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

⁸ Oskar Seugrem in einem Gespräch im November 2019.



Restaurant Lajwa

Das einstige Freudenhaus ist heute ein Haus der Gaumenlust

«Mus kantik ant bondyé», lautet ein geflügeltes Wort auf Lemusa: «Eine schöne Frau kommt vor dem Lieben Gott». Das seltsame Sprichwort hat seinen Ursprung in einem eleganten Bauwerk, das an der Rue de l'Ajowan (ehemals Rue Miskat) im Quartier de la Miosa liegt. Dieses Gebäude mit dem schönen Namen *Lajwa* (vom französischen *la joie*, «die Freude») gilt als eines der ältesten Steingebäude der Hauptstadt, was allerdings

Heute füllen wieder Stimmen und auserlesene Düfte den wunderschönen Innenhof des Lajwa.



Die Wandmalereien im Innenhof wurden zu Beginn des 21. Jahrhunderts sorgfältig restauriert.

nicht stimmt.¹ Viele sind der Ansicht, das Haus sei von Beginn weg ein Bordell gewesen. Und sie sind überzeugt, dass es errichtet worden sei noch bevor man auf Lemusa die erste Kirche oder das erste Kloster gebaut habe – daher eben das Wort von der «Mus kantik ant bondyé».

Wie alt die Mauern des *Lajwa* wirklich sind, lässt sich nur schwer bestimmen. Die sichtbaren Teile sind mehrheitlich in einem recht eleganten und verspielten Neo-Renaissance-Stil gebaut, der aber wohl lediglich ins 19. Jahrhundert zu datieren ist. Die Malereien, die den wunderbaren Innenhof und die Treppenhäuser zieren, stammen vermutlich aus der Zeit um 1900. In diesem von einem Glasdach überdeckten Innenhof war früher eine Art Salon eingerichtet, in dem die Damen ihre Gäste empfangen – bevor sie sich dann in eines der zahlreichen Zimmer zurückzogen, die auf vier Etagen rund um den Innenhof liegen. 1874 malte eine gewisser G r me Lorient ein Gemälde mit dem Titel *La Joie*, das heute im Musée historique hängt. Es zeigt, wie mond n sich das Etablissement während der Zweiten Republik präsentierte: eine Bar mit silberner Theke, orientalische Teppiche am Boden, mit schwarzem Samt bezogene Liegen,

Im Oktober 2005 kuratierten Michel Babye und Anne Maribu im Musée historique eine kleine, aber sehr gut besuchte Ausstellung über die großen Zeiten des Lajwa: *Entre palmiers, peau et pognon – un siècle de galanterie au Lajwa*.³ Namentlich versammelten sie viele Texte, die im Lajwa entstanden sind oder Erlebnisse in dem Etablissement behandeln. Zur Eröffnung der Ausstellung strahlte das lemuische Fernsehen Anat einen längeren Bericht über die Geschichte des Lajwa aus und gab zugleich eine CD mit dem Titel *Au Rhythme de Lajwa* heraus, auf der Musiktitel versammelt waren, die angeblich einst im Lajwa gespielt wurden – eine Produktion, die allerdings von Leko als «zwar vergnüglich, aber ziemlich unseriös» kritisiert wurde.⁴ Im Bild Titelblatt und Rückseite der Broschüre zur Ausstellung.



aufwendig verzierte Kübel mit hohen Palmen, Tücher, golden gerahmte Bilder, Kandelaber und kleine Skulpturen überall – eine äußerst luxuriöse Einrichtung, die den Schluss zulässt, dass sich im *Lajwa* wohl nur die beachteteren Kreise vergnügten.

Über die frühe Geschichte der Institution ist nur wenig bekannt.² Manche behaupten, das Haus habe einst als eine Art Hotel gedient oder es sei als Verwaltungsgebäude errichtet worden – doch das sind Spekulationen, genauso gut kann es als Bordell gebaut worden sein. Fest steht jedenfalls, dass das *Lajwa* spätestens ab Mitte des 19. Jahrhunderts als Freudenhaus funktionierte. Auch die Behauptung indes, das Bordell sei in den 1840er-Jahren von Königin Adrienne I. zwecks Aufbesserung der



von ihr arg beanspruchten Staatskasse gegründet worden, entbehrt jeder Grundlage. Zahlreiche, vor allem auch literarische Quellen belegen jedoch, dass das *Lajwa* in Sachen käuflicher Liebe wohl über Jahrzehnte hinweg die erste Adresse auf der Insel war.

Ob auch der Spruch literarische Qualitäten beanspruchen darf, den ein aufmerksames Auge auch heute noch im Eingangsbereich entziffern kann, sei dahingestellt:

*Was sich der Liebe Gott erdacht macht Sinn
Was immer er schuf – es ist unser Gewinn
Wenn er uns also zwei Bein hat gegeben
Dann geschah dies zur Erhöhung der Dialektik im Leben
Mit dem Linken nämlich sollen wir zu Hause stehen
Mit dem Rechten aber schnellstens ins Lajwa gehen.*

Das kleine Gedicht ist in goldenen Lettern auf eine als Trompe-l'œil gemalte Marmortafel gesetzt, die von zwei exotischen Vögeln bewacht wird. Viele der Texte, die im Zusammenhang mit Besuchen im Lajwa entstanden, sind erotischer oder pornographischer Natur – publiziert wurden nur die wenigsten, einige aber sind in den Archives nationales erhalten.

Die goldenen Zeiten des Lajwa nahmen indes mit der Wirtschaftskrise im Jahre 1923 ein schnelles Ende. Erst blieben die Kunden aus, dann verließen die Mädchen das Haus. Madame Berthe, die das Etablissement während mehr als zwei Jahrzehnten erfolgreich geführt hatte, musste schließlich verkaufen. Nach vergeblichen Versuchen, das Haus als Bürogebäude zu vermieten, zogen allerdings schon Mitte der zwanziger Jahre wieder die ersten Prostituierten ein.

In den 1930er- und 1940er-Jahren erlebte die Institution eine Renaissance und wurde zu einem Ort, wo sich nicht nur Nachtschwärmer, sondern auch Künstler und Intellektuelle trafen. Zu ihnen zählte auch der

Fliegende Paradiesvögel: Die Wandmalereien im charismatischen Innenhof des Lajwa geben den Blick frei auf eine üppige, von allerlei Tieren bevölkerte Natur.



Ob der bunte Vogel wohl im Lajwa sein Bonheur de l'après-midi finden wird (im Hintergrund vermutlich der Déboulé)?

Fotograf Henri Lautremois, der ebenfalls im Quartier Miosa lebte und einige der jungen Frauen des *Lajwa* in Aktbildern porträtierte – vor allem eine gewisse Jaffa, die auf seinen Fotografien immer wieder auftaucht. Die Frau war ihm alles andere als gleichgültig, das illustriert schon die Tatsache, dass Lautremois sein Haus nach ihr benannt hat.

Drogen, Opium vor allem, dürften im *Lajwa* immer schon eine gewisse Rolle gespielt haben. In den 1950er-Jahren allerdings nahm der Konsum von Rauschmitteln an der Rue de l'AJowan ein Ausmaß an, das immer öfter zu Ausschreitungen führte. 1948 kam es zu einer legendären Messerstecherei im Innenhof des Etablissements, bei dem auch ein hoher Regierungsbeamter verletzt wurde. In der Folge wurde das Haus polizeilich geschlossen. Noch im selben Jahr wurde es wieder eröffnet. Wenige Tage nach der Eröffnung jedoch kam es zu einer Schießerei und als Konsequenz davon zu diversen Verhaftungen. Damit waren die goldenen Zeiten des *Lajwa* erst einmal vorbei. In den kommenden vierzig Jahren wechselte das Haus häufig die Besitzer. Es wurde als Warenlager

für ein nahes Tuchgeschäft, als Eisfabrik und sogar als Übungsraum eines Stockfecht-Clubs genutzt. In den Räumen bröckelte mehr und mehr der Verputz von den Wänden, die Boiserien vermoderte, in den Badezimmern machte sich der Schimmel breit und einige der Treppen stürzten ein. Ja der Zerfall machte auch vor den Malereien im Innenhof nicht halt, die mehr und mehr mit Plakaten aller Art überklebt wurden. Auch als die Stadt Port-Louis die Liegenschaft 1994 für einen Spottpreis erwarb, änderte das zunächst nichts an der Lage. Die Räume wurden nun illegal für allerlei Zwecke genutzt.

Erst als die Stadt im Jahr 1999 einen Wettbewerb für die weitere Nutzung des *Lajwa* ausschrieb, zeichnete sich eine Verbesserung ab. Im Jahr 2000 wurde ein Projekt ausgewählt, dass die Nutzung des Gebäudes als Hotel mit einem Restaurant und diversen Salons vorsah. Mit staatlicher Hilfe wurde das Haus von Grund auf saniert und zu einem Hotel umgebaut, was weitere fünf Jahre in Anspruch nahm. Im Februar 2005 dann konnte das neue *Lajwa* endlich seine Tore öffnen. Dank der sorgfältigen Renovierung und einem gesunden Betriebskonzept entwickelte sich das Haus in kürzester Zeit zu einer der ersten Adressen der Stadt. Und heute bringt sogar die Regierung ihre Gäste gerne im *Lajwa* unter. Zum guten Ruf trägt natürlich auch die Küche von Pascale Imhasli bei, der in seinen Töpfen helvetische Genauigkeit mit lemuischem Einfallsreichtum zu verbinden weiß. An die bewegten Geschichte des Hauses erinnern eine kleine Tafel im Eingangsbereich sowie die Namen einiger der Gerichte auf Imhaslis Karte: der *Tournedos Madame Berthe* etwa, das *Cœur Lautremois*, die *Sauce pute* oder, etwas poetischer, die *Meringue glacée Bonheur de l'après-midi*, mit Sahne und viel heißer Schokolade. Im Frühling übrigens serviert der Koch seinen Gästen als «Gruß aus der Küche» jeweils einen dicken Spargel auf etwas Béarnaise – sein Kommentar dazu: «Honi soit qui mal y pense.»

¹ Vergleiche zur Baugeschichte Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1.2001]. S.427.

² Eine übersichtliche Darstellung zur Geschichte des Hauses liefert Louise Vetou: *Port-Louis. Guide historique et littéraire*. Port-Louis: PAn (Publications des Archives nationales), 2016. S.281–283.

³ Ausführlicher als die knappe Broschüre ist ein längerer Artikel im Heft des Museums. Michel Babye, Anne Maribu: *Entre palmiers, peau et pognon – un siècle der galanterie au Lajwa*. In: *Cahiers du Musée historique de Santa Lemusa*. 2005, Heft 2. S.11–40.

⁴ Aimé Michaud: *Sur la voie de la joie. Un CD veut reproduire le swing du début de siècle*. In: *Leko*. Donnerstag, 20. Oktober 2005. S.34.

Der König der Spargeln

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Im Erdreich der Spargeln entbrannte ein heftiger Streit zwischen jenen, die sich vor dem Licht des Tages fürchteten – und jenen, die unbedingt hinaus wollten an die frische Luft der Welt. Die Spargeln versammelten sich vor ihrer weisen Königin, doch auch die wusste keinen Rat. Da meldete sich ein junger Mann zu Wort, der gerne und viel in Büchern blättert und so im Kopf schon ein bisschen in der Welt herumgekommen war: «Warum machen wir es nicht wie in einer Demokratie?», fragte er: «Warum stimmen wir nicht einfach ab, ob wir rausgehen oder drinbleiben wollen?»

Der Junge sprach mit markigen Worten. Die Spargeln waren begeistert. Allerdings hatten sie keine Ahnung, was Demokratie bedeuten könnte, noch hatten sie je das Wort Abstimmung gehört. Also wählten sie den jungen Mann durch lauten Applaus zu ihrem neuen König. Seither wird das Reich der Spargeln von einem Mann regiert.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.57.



Zeichnung von Ida Versmer. ESPAK ist das lemuisische Wort für «Spargel», REKS heißt «König» oder «Königin».



Henri Lautremois

Der Fotograf und sein Haus im Quartier Miosa

Henri Lautremois kommt 1904 in Port-Louis zur Welt als der Sohn eines französischen Holzhändlers und einer um viele Jahre jüngeren Tochter eines holländischen Diplomaten.¹ Kurz nach seiner Geburt trennt sich das Paar und Henri kehrt mit seinem Vater nach Paris zurück, wo er seine Kindheit verbringt und eine Lehre als Kaufmann absolviert. Früh schon beginnt sich Henri für das Medium Fotografie zu interessieren und nach

Vom Salon im obersten Stock der Maison
Jaffa geht der Blick weit ins Grüne hinaus.



Henri Lautremois: *Le grand buddha de Bamiyan*, um 1960, Fotografie.

seiner Lehre versucht er, die Passion zum Beruf zu machen – vergeblich zunächst. Ende der zwanziger Jahre (1927 oder 1929) reist er auf der Suche nach seinen Wurzeln in die Karibik, nach Sint Maarten (Saint-Martin), wo er seine Mutter vermutet. Er findet sie nicht und fährt weiter nach Lemusa, wo er von seinem Onkel Aristide Lautremois (siehe Fondation Lautremois) aufgenommen wird. Aristide besorgt ihm eine Anstellung als Buchhalter bei der Hafenebehörde und hilft ihm beim Kauf eines Hauses am Quai du Séchage, also ganz am östlichen Rand der Stadt.²

In den folgenden Jahren nimmt er einige Postkarten der Insel auf, die sich recht gut verkaufen. Ab etwa Mitte der 1930er-Jahre beginnt er auch Aktbilder zu realisieren, die teilweise in seinem Studio, in der freien Natur oder aber im *Lajwa* entstehen, einem luxuriösen Freudenhaus, in



dem sich damals auch viele Künstler und Intellektuelle treffen. Sein Lieblingsmodell heißt Jaffa und die «Intimität seines Blicks auf ihren Körper legt den Schluss nahe, dass sie mehr war als nur sein Modell.»³ Er taufte auch sein Haus nach ihr, das sich heute im Besitz der Urenkel von Aristide befindet und immer noch Maison Jaffa heißt.

Gegen Ende des Zweiten Weltkriegs lässt sich Henri Lautremois für das Caribbean Regiment rekrutieren, das als Sondereinheit der britischen Armee in Ägypten kämpft. Anschließend kehrt er zunächst nach Paris zu-

Ab Mitte der 1930er-Jahre nimmt Lautremois einige Akte auf, sein liebstes Modell heißt Jaffa. (Bilder Archives nationales)

rück, wo er offenbar im Auftrag einer Schweizer Bank Devisengeschäfte tätigt und dabei sehr viel Geld verdient. Er lässt sich 1946 wieder in Port-Louis nieder, unternimmt jedoch in den Jahren bis 1966 zahllose Reisen durch den östlichen Mittelmeerraum und den Orient. Lautremois stirbt 1988 in Port-Louis.

Die meisten Bilder von Lautremois haben eher dokumentarischen Charakter. Nur vereinzelt lässt er sich auf Experimente ein, bei den Aktbilder aus den 1930er-Jahren etwa oder bei einer Reihe von stilllebenartigen Fotos, die in den 1960er-Jahren entstehen. Der Nachlass befindet sich im Besitz des Musée historique, das 2001 eine umfangreiche Ausstellung präsentierte.⁴

MAISON JAFFA

Das Haus am Quai du Séchage 9, das Henri Lautremois in den 1930er-Jahren kauft oder geschenkt bekommt, wurde im späten 18. Jahrhundert errichtet und diente vermutlich zunächst als Wohnung für die Angestellten von Château Sosi.⁵ Mitte des 19. Jahrhunderts wurde es möglicherweise als Haus für einen Liebhaber oder eine Mätresse von Königin Adrienne umgenutzt. Damals baute man das oberste Stockwerk aus, setzte große Fenster ein, stellte künstliche Kokospalmen auf und bemalte die Wände mit Granatapfelbüschen, in deren Zweigen bunte Vögel sitzen. Hier richtete Lautremois eine Art Salon ein, in dem er Freunde empfing, Lesungen und Konzerte veranstaltete. Das ganze Haus wurde zuletzt 2015 sorgfältig renoviert.

¹ Die folgenden Absätze zu Leben und Werk von Henri Lautremois beziehen sich weitgehend auf den Aufsatz von Françoise Tourase: *Un pragmatiste avec un regard romantique. L'univers photographique d'Henri Lautremois*. In: *Les Cahiers du musée historique*. Port-Louis: 2011, Heft 1. S. 66–106.

² Möglicherweise gehörte das Haus auch bereits zu den Immobilien von Aristide Lautremois, der in der Hauptstadt diverse Häuser besaß.

³ Tourase: *Op. cit.* S. 99

⁴ *En première ligne: Henri Lautremois, photographe*. Musée historique, Port-Louis. 9. Juni bis 9. September 2001. Das Museum reagierte mit der Ausstellung auch auf die Zerstörung der Buddha-Statuen von Bamiyan durch die Taliban im März 2001, denn Lautremois hatte auch diese fotografiert.

⁵ Anne-Lise Winter: *Bâtir Port-Louis. Le patrimoine architectural de la capitale*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019 [2., 1. 2001]. S. 420.



Herz hat eine unvergleichliche Konsistenz, dazu passt diese rassige Sauce ganz hervorragend.

Cœur Lautremois

Herz vom Schwein an Sauce aus Sardellen, Oliven und Petersilie

Der Fotograf Henri Lautremois war in den 1930er-Jahren ein regelmäßiger Gast im *Lajwa*, einem Freudenhaus mit Tradition im Quartier de la Miosa, das heute als Hotel und Restaurant geführt wird. Was Lautremois genau im *Lajwa* gesucht hat, ist nicht bekannt, das Etablissement wurde damals auch von Künstlern und Intellektuellen frequentiert und dürfte ein wenig wie ein Salon funktioniert haben. Bekannt ist sein Lieblingsmodell, eine gewisse Jaffa, die er im *Lajwa* kennengelernt und oft fotografiert hat. Bekannt ist auch seine Liebesspeise: Gebratenes Herz vom Schwein an Sauce.

Was für eine Sauce das genau war, ist nicht überliefert. Pascale Imhasli aber, der seit 2005 das Geschehen in der Küche des Hauses lenkt, hat ein Rezept erfunden, das sich aromatisch an den vielen Reisen orientiert, die Lautremois im Mittelmeerraum und in Kleinasien unternommen hat:

«Anchovis, Oliven, Petersilie, Tomaten, Knoblauch und Chili, das klingt für mich nach einem mediterranen Aromachor. Gut möglich, dass Kirke so etwas gekocht hat, um die Mannen von Odysseus in Schweine zu verwandeln. Auf jeden Fall bin ich ziemlich sicher, dass Henri Lautremois dieses Gericht geliebt hätte.» So spricht der Koch und bietet das Cœur Lautremois nun schon seit einigen Jahren regelmäßig auf seiner Karte an, die auch sonst so manche Verneigung vor der Geschichte des Hauses macht.

Das Herz ist eine besonders vielseitige Innerei. Der Muskel kann roh als Sashimi gegessen, lange geschmort oder auch wie ein Steak nur kurz gebraten werden. Scharf angebraten wie in diesem Rezept, hat das Fleisch eine ganz eigene, glatte Konsistenz, die sich allenfalls mit der von Krake oder Sepia vergleichen lässt. Herz ist fast völlig fettfrei, es behält auch gebraten eine gewisse Elastizität, widersteht dem Biss, ohne aber zäh zu sein – es sei denn, man habe es zu lange gegart.

Für 2 Personen

- 1 Herz vom Schwein (450 g)
- 1 TL Schweineschmalz (7 g)
- 1 Karotte (80 g), geschält, in 4 mm großen Stücken
- 2 Zwiebeln (140 g), fein gehackt
- 1 frische Chilischote, fein gehackt
- ½ TL Salz
- 1 EL Tomatenpüree
- 150 ml Weißwein
- 2 EL Anchovis, fein gehackt und zu einer Paste zerdrückt (24 g)
- 2 EL schwarze Oliven, entsteint und fein gehackt (26 g)
- 4 EL Petersilie, fein gehackt (18 g)
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 1 TL Schweineschmalz (7 g) zum Anbraten des Herzens
- 1 EL Olivenöl für den finalen Glanz

- 1 | Herz von Adern und Fett befreien, in 3 cm große Stücke schneiden.
- 2 | Etwas Schmalz in einer Bratpfanne erwärmen. Karotte, Zwiebel und Chili mit Salz begeben, 5 Minuten auf mittlerer Flamme sautieren, glasig werden lassen.
- 3 | Tomatenpüree einrühren, kurz anziehen lassen, bis es duftet, Weißwein angießen, Anchovis und Oliven begeben, 5 Minuten auf kleiner Flamme unter ständigem Rühren köcheln, vom Feuer ziehen.
- 4 | Petersilie, Knoblauch und Pfeffer einrühren.
- 5 | In einer frischen Bratpfanne nochmals etwas Schweinefett sehr heiß werden lassen. Herzstücke darin anbraten, bis sie allseits eine leicht braune Farbe angenommen haben, 1–2 Minute pro Seite.
- 6 | Sauce in die Pfanne zu den Herzstücken schaben, kurz warm werden lassen, mit etwas Olivenöl beträufeln.



Boutik Cho

Der berühmte Gewürzladen von Suzanne Confiant

Ihre Hüften schwingen mit, folgen wie von alleine den schnellen Läufen einer elektrischen Orgel, die aus zwei Lautsprechern plärrt: Lami Luiss [der französische Jazzmusiker Eddy Louiss], das war ihr Liebling, damals in den 1970er-Jahren – der unbestrittene König der Tasten. «Bon sang, bon sang, sang mêlé...», summt Suzanne Confiant leise mit: «Das war noch Musik! Was heute so gespielt wird, das hat doch alles keinen

In hohen Regalen, Säcken und Säckchen,
Schachteln und Dosen lagern zahllose Gewürze.

Schwung mehr, das ist doch alles schrecklich brav: Xeol pa aluschsi [«Musik für Babys»].»

Wer die Boutik Cho im Zentrum von Port-Louis betritt, sollte dem wohl besser nicht widersprechen, denn hier läuft ohne Unterlass Jazz aus den 1970er-Jahren – und zwar laut. Auch ein Fernseher ist dauernd an, doch ohne Ton. «Die Kiste läuft nur wegen dem Licht und der Farbe», grinst Suzanne Confiant und verdreht die Augen: «Wer will schon das Programm sehen?»

Sie ist immer noch eine Schönheit mit pechschwarzem Haar, auch wenn ihre Hüften wohl etwas runder geworden sind seit jenen hitzigen Jahren, in denen sie mit ihrem Körperschwung die Jazzlokale der Insel durcheinander brachte. Heute ist Suzanne Confiant selbst eine Königin, wie Lami Louiss: Sie bringt zwar nicht die Tasten einer Orgel zum Tanzen, dafür aber die Gaumenknospen: «Suzanne Confiant, rekina di karmakri, la reine des épices», die «Königin der Gewürze», wird sie auf der Insel genannt.

«ICH WOLLTE DIE WELT SEHEN»

Seit vier Generationen schon handelt ihre Familie mit Gewürzen und Kräutern. Ihr Großvater besaß einen eigenen Schoner, mit dem er noch bis in die 1980er-Jahre hinein Gewürze und andere Waren herumschiffte. Ihr Vater dann verlegte den Schwerpunkt vom Handel vermehrt auf die Produktion. Er kaufte ein Stück Land am Ufer der Miosa und legte einen großen Garten an, in dem er die verschiedensten Gewürze kultivierte. «Mein Vater hatte eine außerordentlich feine Nase und sein Papuk galt als das beste der Insel», rühmt Suzanne Confiant: «Er hat mit nicht nur das Handwerk beigebracht, sondern auch die Liebe zu diesen Dingen».

Allem Interesse für das Gewürzwesen zum Trotz allerdings hatte Confiant zunächst keineswegs vor, in den Gewürzhandel einzusteigen: «Ich wollte reisen, die Welt sehen und vor allem tanzen». Also packte sie im Frühling 1976 ihr Bündel und fuhr mit dem Großvater nach Martinique. Von dort ging es dann mit einem Frachtschiff weiter nach Europa, ganze drei Wochen dauerte die Überfahrt bis nach Marseille.

«Ich war ein echtes Blumenkind, damals, und es war eine gute Zeit. Als ich in Marseille an Land ging, da dauerte es keine 24 Stun-



Suzanne Confiant 1976 am Hafen von Marseille, Ausschnitt aus einer digital restaurierten Polaroidfotografie. (Bild Suzanne Confiant)

den, und schon hatte ich mich verliebt. Sein Name war Jean-Pierre, doch er kam aus dem Libanon. Er hat am Hafen die Leute fotografiert und ihnen die Bilder dann für ein Trinkgeld verkauft. Auch von mir hat er Fotos gemacht».

Sie schlägt ein Album auf, das in verblichenen, rot-grün-gelben Stoff eingebunden ist. Noch blasser sind die vier Polaroidfotos, die sie am Hafen von Marseille zeigen: eine junge Frau mit kurzem Haar, in ausgewaschenen Jeans, groß, mit neugierigen Augen und einem Rucksack auf den Schultern.

«Das war alles, was ich an Gepäck mit hatte, damals brauchte ich nicht viel. Warum ich allerdings das Gefühl hatte, ich müsse nach Europa fahren, um Tanzen zu lernen, weiß ich nicht. Auch war Marseille ja nicht gerade die Hauptstadt des Tanzes. Aber ich hatte eben das erste Schiff genommen, das ich bekommen konnte. Wen wundert es da, dass in Sachen Tanz zunächst gar nichts geschah. Aber Jean-Pierre, der halb Marseille kannte und vor allem natürlich seine Landsleute, hat mir Arbeit besorgt. Erst habe ich Fahrkarten verkauft auf einer kleinen Fähre, die zwischen der nördlichen und der südlichen Hafenterrasse hin und herfuhr. Später hat mich einer der zahlreichen Onkel von Jean-Pierre als Verkäuferin eingestellt. Dieser Onkel allerdings, oh gran dékontrolaj [«Oh großes Paradox»], dieser Onkel führte ausgerechnet eine Gewürzhandlung».

LEHRE BEI MONSIEUR MAHOUD

Suzanne Confiant lacht und fährt sich mit beiden Händen durch das kräftige Haar: «Das war ein fantastischer kleiner Laden, ganz in der Nähe der Canebière. Und Monsieur Mahoud, wie dieser Onkel hieß, war ein wirklicher Kenner der Materie. Er hat die Gewürze selbst aus verschiedenen Ländern des Orients importiert und wusste über all seine Produkte bestens Bescheid: Er kannte nicht nur ihre Eigenschaften in der Küche, sondern wusste auch, wie sie sich auf die Gesundheit auswirken, wie und wo sie am besten wachsen, wie sie verarbeitet und aufbewahrt werden müssen, welche Legenden und Mythen ihnen anhängen etc. Mein Vater war die Grundschule gewesen – Monsieur Mahoud aber war die Meisterklasse».

Dennoch wollte Suzanne Confiant den Traum einer Karriere als Tänzerin noch nicht aufgeben und sie nahm sogar ein paar Stunden bei einer russischen Lehrerin, die allerdings «leider kein Wort Franzö-

Der Garten von Suzanne Confiant liegt am Ufer der Miosa im Osten der Hauptstadt. Er wird von Büschen und Bäumen gesäumt, welche die teilweise empfindlichen Pflanzen vor der direkten Sonneneinstrahlung schützen.





Die Boutik Cho liegt an der Rue du Pavot (ehemals Rue Combava) im Quartier de la Miosa, also mitten in der Altstadt von Port-Louis und gilt als eine der besten Gewürzhandlungen der Insel. An sonnigen Tagen lässt Suzanne Confiant ihr frisch produziertes Papuk manchmal in der Sonne vor ihrem Geschäft nachtrocknen (siehe auch Papuk Confiant).

sich sprach, was den Unterricht etwas erschwerte». Dann aber verliebte sich Jean-Pierre in eine junge Französin. «Monsieur Mahoud bot mir zwar an, weiterhin für ihn zu arbeiten. Ich beschloss jedoch, nach Paris zu gehen und dort mein Glück zu versuchen. Monsieur Mahoud gab mir die Adresse eines Cousins mit, dessen Familie mich in den ersten Tagen aufnahm, mit großer Freundlichkeit, wie ich betonen muss. Allein ich fand keinen Anschluss in dieser Stadt, außerdem war es kalt, pausenlos prasselte der Regen auf das Kopfsteinpflaster und alles schien mir so dunkel.

Da beschloss ich eines Tages, nach Lemusa zurückzukehren. Im März 1980, gut vier Jahre nach meiner Ankunft in Frankreich, bestieg ich ein Flugzeug nach Martinique, es war der erste Flug meines Lebens und ich war ziemlich aufgeregt. Aber alles ging glatt. Ich blieb einige Tage in Fort-de-France, um mich an das Klima zu gewöhnen, dann schiffte ich mich nach Lemusa ein».

In den ersten Jahren arbeitete Suzanne Confiant für ihren Vater. Sie betreute seinen Garten und kümmerte sich um die fachgerechte Verarbeitung der Gewürze. 1981 lernte sie Gilles Montaport kennen, einen Reise-schriftsteller, wie er sich selber nannte, dessen größtes Talent allerdings darin bestand, der Sohn eines reichen Kaufmanns aus Venezuela zu sein. Die Beziehung dauerte nur drei Jahre, doch gingen drei Töchter aus ihr hervor: Zara, Anna und Ina. «Eines Tages brach Gilles dann zu seiner nächsten Reise auf, wie er es nannte, mit einer jungen Amerikanerin, die er auf Barbados kennen gelernt hatte. Allerdings hinterließ er mir eine an-ständige Summe. Mit diesem Geld kaufte ich mir erst ein Stück Land un-mittelbar neben dem Garten meines Vaters und wenig später dann einen eigenen Laden im Quartier de la Miosa.»

Das war die Geburtsstunde der Boutik Cho, der «heißen» oder «scharfen Boutique», wie der Laden bis heute genannt wird. Das Ge-schäft war von Beginn weg ein Erfolg. Teilweise lässt sich dies mit dem guten Ruf der Gewürz-Familie Confiant erklären. Vor allem aber waren es wohl die feine Nase, die Experimentierfreude und die Erfindungsgabe von Suzanne, die den Ruf der Boutik Cho bis weit über die Grenzen der Insel hinaus verbreitet haben. Sie baute neue Sorten von Gewürzen und Kräutern an, untersuchte die Auswirkung der Bodenbeschaffenheit auf das Wachstum ihrer Sträucher, die Bedeutung der Wasserqualität, des Windes oder der Pflanzennachbarschaft für den Geschmack und Geruch ihrer Produkte.

LEGENDÄRE GEWÜRZMISCHUNGEN

Auch experimentierte sie mit den verschiedensten Verfahren der Fer-mentation, des Trocknens oder der Lagerung. Welche Bedeutung der richtige Erntezeitpunkt für Piment hat, warum Kreuzkümmel ein rau-es Klima liebt, wieso man bestimmte Gewürze in der Mittagssonne und andere bei abnehmendem Mond ernten soll – Suzanne Confiant kennt nicht nur Eigenart und Charakter jeder Pflanze, sie weiß auch fast alles über deren Geschichte, Herkunft, Namen sowie die verschiedenen Tra-ditionen der Verwendung in den Kulturen und Küchen der halben Welt. Kein Wunder, wurde sie mit der Aufgabe betraut, die Cannelliers d’Oscar zu betreuen.

Allerdings haben wohl auch die Gewürzmischungen der «rekina di karmakri» wesentlich zum Erfolg der Boutik Cho beigetragen. In erster Linie ihr legendäres Papuk (Papuk Confiant), das zum Beispiel in Kombination mit den süßen Tomaten der Insel zu umwerfenden Saucen und Dips verarbeitet werden kann. Das Rezept ist leider ein «Familiengeheimnis», wie sie sagt, «und ich bin es sowohl den vergangenen wie den kommenden Generationen schuldig, es nicht zu verraten.»

Suzanne Confiant hätte ihre Boutik längst zu einem Gewürzimperium ausbauen können. Für die Königin aber kam das nie in Frage: «Ich liebe meinen Beruf, meine Gewürze und meinen kleinen Laden. Aber ich liebe auch die Musik. Und wenn ich nicht regelmäßig zum Tanzen komme, dann werde ich nicht nur trübselig, nein, mir scheint auch als ginge mir dann der Geruchssinn verloren.» Sie lacht und fügt an: «Ich brauche eben viel Bewegung – wer weiß, vielleicht rieche ich ja mit dem ganzen Körper».

Mit einem schnellen Schwung dreht sich Suzanne Confiant um die eigene Achse und verschwindet hinter der Theke ihrer Boutik: Sie legt eine neue Platte auf und da sind sie wieder, die schnellen Läufe der Orgel von Lami Luiss. Auch die zahllosen Gewürze, die hier in den Kompartimenten riesiger Regale schön ordentlich aufgereiht sind, wirken wie eine Tastatur – eine Klaviatur der Gerüche und Geschmäcker, die Suzanne Confiant virtuos beherrscht. So gesehen ist sie vielleicht doch auch eine Königin der Tasten – «bon sang, bon sang, sang mêlé...»



Besonders charmant lässt es sich im Hof des Restaurants speisen, der von zahlreichen roten Lampions beleuchtet wird – Hunde sind hingegen nicht zugelassen.

Restaurant Le chien et le lampion

Scharf, salzig, süß und sauer – Sichuanküche am Quai du Cumin

Vor langer Zeit lebte am Éméi Shān (in der Provinz Sìchuān) ein alter Hund, der nichts mehr liebte als den Mond. Nacht für Nacht saß er vor dem Haus seiner Herrschaft und starrte mit verliebtem Blick in den Himmel. Mit den Jahren allerdings ließ seine Sehkraft nach und bald konnte er den Mond kaum mehr erkennen. Seine Herrschaft bemerkte, dass der Hund den Himmel immer öfter vergeblich nach seinem lieben Gestirn absuchte – und das Tier tat ihnen leid. Also hängten sie in der Nacht einen Lampion aus dem ersten Stock ihres Hauses. Der Hund sah das Licht und war überzeugt, sein Mond sei zu ihm zurückgekehrt. Er setzte sich davor und sitzt seither Nacht für Nacht vor dem Haus, den Blick verliebt auf den Lampion gerichtet. – So wie der Hund in dieser alten Legende aus Sìchuān vor dem Lampion hockt, so sollen auch die



Blick vom Hof des Restaurants in den Speisesaal. Rund um dem Eingang hängen Banderolen mit Glückwünschen für das neue Jahr, über der Türe das klassische Sprichwort Gōngxǐ fācái (恭喜发财), etwa «Beste Wünsche» oder «Wohlergehen». Diese Banderolen werden oft monatelang hängen gelassen, denn ihre Entfernung würde Unglück bringen.

Gäste gebannt vor den Speisen sitzen, die Michelle Yeho im Restaurant *Le chien et le lampion* zubereitet. Michelle Yehos Eltern kamen in den 1960er-Jahren direkt aus Lèshān (südlich von Chéngdū) nach Lemusa. Bis in die neunziger Jahre hinein betrieben sie eine Näherei im Quartier *Vapeur*. Nach der Schule fuhr Michelle Yeho 1997 für gut drei Jahre nach Lèshān, um dort ihre Verwandtschaft kennen zu lernen und Chinesisch zu studieren. Zugleich ließ sie sich als Köchin ausbilden. 2001 kehrte sie nach Lemusa zurück, wo sie zunächst im Restaurant *Palais Deng* arbeitete. Als sich 2003 die Möglichkeit ergab, das auf Leckereien aus Húnán spezialisierte Teehaus eines entfernten Onkels am *Quai du Cumin* (ehemals *Quai Tonka*) mitten im Quartier *Miosa* zu übernehmen, machte sich Michelle Yeho selbstständig.

Das Lokal von Michelle Yeho verfügt über einen kleinen Speisesaal mit sechs Tischen und eine niedrige Empore, wo sich kleine Gruppen von bis zu zehn Gästen niederlassen können. Besonders stimmungsvoll aber ist der kleine Hof, wo höchstens zwanzig Hungrige tafeln können.

Michelle Yehos Küche ist eine klassische Sichuanküche, die ihre Gerichte oft zugleich mit Chili, (weißem) Pfeffer und Sichuanpfeffer schärft, die gleichzeitig salzig, süß und sauer sein kann. In vielen Gerichten kommen Knoblauch und Ingwer vor, Sojasauce, Essig, fermentierte Bohnen und eingelegtes Gemüse.



Mápó dòufǔ nach einem Rezept von Michelle Yeho, der Köchin des *Le chien et le lampion*.

Mápó dòufǔ

Tofu und Hackfleisch mit Gewürzen in Soja und Wein geschmort

Dieses berühmte Rezept stammt ursprünglich aus Sichuan, ist heute jedoch in der ganzen ostasiatischen Welt sehr beliebt und existiert in entsprechend vielen Varianten, die von mild bis feurig scharf reichen. Klug an Mápó dòufǔ (麻婆豆腐) ist, dass das Fleisch hier eher als eine würzige Zutat verwendet wird – was allerdings für viele Gerichte der chinesischen Küche recht typisch ist.

Má bezieht sich auf *má zi* (麻子) und bedeutet «Pockennarben», pó ist die erste Silbe von *pópo* (婆婆) und bedeutet «alte Frau» oder «Großmutter». Dòu fǔ oder Tofu ist eine mögliche Transliteration der chinesischen Zeichen für Bohnenpaste: 豆腐. Der Koch Deh-Tah Hsiung erzählt in *Die chinesische Küche* (München, 2001, S. 197) zu Namen und Ursprung des Rezepts die folgende Geschichte: «Má Pó bedeutet 'pockennarbige Ehefrau' und bezieht sich auf die Frau eines Küchenchefs in Chengdu. Sie hat

te dieses Gericht vor mehr als hundert Jahren für das kleine, schlichte Restaurant ihres Mannes geschaffen. Das Gericht fand so viel Anklang, dass sein Ruf sich schnell verbreitete und die Anzahl der Gäste stetig wuchs.»

Viele Köche beschreiben das typische Aroma und Mundgefühl von *Má pò dòu fū* mit sieben Adjektiven: *má* (麻) «betäubend», *là* (辣) «chili-scharf», *tāng* (烫) «heiß», *xiān* (鲜) «frisch», *nèn* (嫩) «zart und weich», *xiāng* (香) «aromatisch» und *sū* (酥) «flockig».

Wenngleich dieses Gericht seinen Ursprung im subtropischen Chengu hat, wo es selten richtig kalt wird, passt es doch mit seinen wärmenden Aromen auch sehr gut in eher winterliche Stimmungen hinein.

Das hier vorgestellte Rezept stammt aus dem Restaurant *Le chien et le lampion* in Port-Louis, wo Michelle Yeho den obersten Kochlöffel schwingt. Yeho verzichtet auf die sonst übliche Schwarze Bohnenpaste und vertraut ganz auf die Kraft der fermentierten Bohnen allein, die sie natürlich aus St-Pierre (Doma) bezieht.

Für 2 Personen

400 g Tofu, frisch, fest (gepresst)
2 EL Rapsöl
40 g Ingwer, geputzt und gehackt
5 Knoblauchzehen, gehackt
200 g Hackfleisch vom Schwein (oder Rind)
2 EL schwarze fermentierte Bohnen (*Dòu chī*) oder Doma aus Lemusa, abgespült
3 scharfe, getrocknete Chilis, fein zerkrümelt
1 TL Zucker
1 EL dunkles Miso (Bohnenpaste)
2 EL Shaoxin-Reiswein
2 EL helle Sojasauce (japanische Rezeptur)
150 ml Wasser (oder Hühnerbrühe)
~ Sesamöl
1 TL gerösteter und gemahlener Sichuanpfeffer
4 EL Frühlingszwiebeln, in Rädchen

1 | Tofu in Würfel mit einer Seitenlänge von 1 cm schneiden und auf einem Stück Küchenpapier gut abtropfen lassen.
2 | Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Knoblauch und Ingwer begeben, kurz anziehen lassen. Fleisch begeben und bei mittlerer Hitze 3–4 Minuten krümelig braten. Dabei ständig rühren und die kleinen Fleischklößchen gut auseinander drücken.
3 | Schwarze Bohnen mit Chili und Zucker im Mörser zu einer Paste zerdrücken und in die Bratpfanne schaben, umrühren.
4 | Miso, Reiswein, Sojasaucen und Wasser begeben, kurz aufkochen lassen. Hitze reduzieren. Tofuwürfel sorgfältig unterheben und alles 15 Minuten auf kleiner Flamme schmoren.
5 | Sichuanpfeffer und Sesamöl darüber geben, mit Frühlingszwiebeln garnieren.



Leckere Innereien wie Bluttofu, geschmorte Sehnen und Kutteln in Chiliöl lassen das aseptische Dekor des Dàzú schnell vergessen.

Restaurant Dàzú

Seit 1976 werden an der Rue du Curcuma Innereien gekocht

Das Restaurant Dàzú liegt an der Rue du Curcuma (ehemals Rue de la Citronnelle) in der nordöstlichen Ecke des Quartier de la Miosa, nur wenige Schritte vom beliebten *Le chien et le lampion* entfernt, das ebenfalls chinesische, vor allem sichuanesische Küche bietet. Dà zú (大足) bedeutet wörtlich übersetzt «großer Fuß» und ist eine Anspielung auf die stattlichen Handwerkzeuge des sonst eher kleingewachsenen Wirts und Kochs. Adam Zhèng Píng betreibt seine Taverne schon seit 1976, spricht aber immer noch kein Wort Französisch und nur ein paar Brocken Englisch. Er pflegt eine Küche, die sich bei verschiedene Traditionen seiner Heimat bedient und unterdessen findet sich auch manch lokaler Einfluss in den Gerichten.

Bis 2012 war das Dàzú ein gemütliches Lokal mit gelblichen Wänden und kleinen, grob gezimmerten Holztischen. Dann aber verpasste



Die Tausend-Schichten-Schweineohren (Zhèng Ping nennt sie *Thousand Layer Pig Ear*) sind eine Art Terrine mit viel knackigem Biss, die im Dàzú mit einer Sauce aus Soja, Chiliöl, Knoblauch und Chingkiang-Essig serviert wird – oder mit viel scharfer Gelatine. Ein ziemlich ähnliche Vorspeise aus Schweineohr bietet das Restaurant Sirk im Quartier de l'Opéra seinen Gästen an – dort heißt die Speise aber Terrine Etnina.

der Wirt seinem Restaurant einen neuen Anstrich, warf das alte Mobiliar raus und stellte dafür unterkühlte Tische aus schwarzem Holz und weiße Kunstledersessel hinein, die besser in den Wartesaal einer Schönheitsklinik passen würden.

Das ändert nichts an der Qualität des Essens, das ebenso klassisch chinesische Gerichte umfasst wie auch so manches Experiment. Zu den eigenwilligsten Speisen des Lokals gehört ein rotgeschmorter Kalbskopf mit einer Sauce, in der Basler Leckerli verarbeitet werden. Zu den Klassikern zählen Rinderkutteln und Blut in Chiliöl, eine Terrine aus Schweineohr, scharfer Kaninchenschädel, ein Salat aus Quallen oder Phönixkrallen. Samuel Q. Herzog, der an der nahen Place du Sel wohnt und zu den Stammkunden des Lokals zählt, bringt den Widerspruch zwischen der unterkühlten Innenausstattung und dem Ereignis am Gaumen auf den Punkt: «Man möchte hier nicht essen, aber man muss.»

Der König, blau

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Port-Louis, Place du Sel.

Ein Windstoß drückt das Fenster meines Schlafzimmers auf. Der Vorhang bläht sich wie ein Segel in den Raum hinein, sein Ende erfasst die Rückenlehne eines Stuhls und ringt ihm mit einem Knall zu Boden. Dann schlägt das Tuch gegen die Zimmerdecke, tritt gegen die Lampe, die sich sirrend in Bewegung setzt, gefährlich an ihrer Verankerung reißt. Eine Hummel wird in den Raum geschleudert, knallt erst gegen die eine Wand, taumelt dann gegen

die andere, schießt auf mein Gesicht zu, zuckt zurück, bleibt schließlich wie eine Drohne in der Luft über meinem Kopf stehen. Fassungslos blicke ich auf das Tohuwabohu in meinem Zimmer, das eben noch so friedlich durch diesen Nachmittag gondelte, mich just an die Schlummerkante... Ich springe aus dem Bett, fasse die wildgewordene Gardine, drücke sie zurück in ihre Ecke, schlage mit der Linken nach der Hummel, greife mit der Rechten nach dem Fensterrahmen. In dem Moment bricht der Wind ab.

Ich schau hinaus. Keine fünf Meter von mir entfernt sitzt ein Vogel im kahlen Geäst, seine rostroten Brusthaare sind noch leicht zerzaust von dem kurzen Orkan, Gefieder und Kopfhaare leuchten nachtblau, kobalt, malachitgrün. So einen Vogel habe ich hier noch nie gesehen. Aber es wirkt ganz selbstverständlich, wie er da so sitzt, gesund – soweit man das sehen kann. Vielleicht ist er einer alten Dame aus dem Käfig entwischt? Vielleicht hat sie ihn auch freigelassen, weil sie plötzlich fortmusste, länger. Kann es sein, dass ich einen Kingfisher vor mir habe? Einen König? Werden Könige jetzt auch in Käfigen gehalten? Eine Zeile von Benn

tänzelt mir durch den Kopf, über die ich gegenwärtig häufig stolpere, weil ich mich gerade intensiv mit Schweinen beschäftige: «Die Krone der Schöpfung, das Schwein, der Mensch» – so beginnt die zweite Strophe von *Der Arzt*. Doch das ist eine andere Geschichte. Das sind alles andere Geschichten: der Wind, der Vogel, das Schwein und Benn, der sowieso. Ich lege mich zurück aufs Bett, draußen erlischt die Sonne im Dunst über dem Hügelkamm, ein paar Minuten Schlaf noch vor dem Abend, vor dem ersten Glas – vielleicht wache ich ja dann in meiner eigenen Geschichte auf. Ist alles wieder, wie es war. Wie war es? Wie wahr?

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 19.



Die kräftigen Gewürze gehen mit dem duftenden Pansen vom Lamm eine Verbindung ein, die man geradezu erzählerisch nennen kann.

Shān huǒ dǔ

Kutteln vom Lamm mit Chili, Tofu und Ginkosamen

Kutteln vom Lamm sind in der Schweiz, wenn überhaupt, nur in halb oder gänzlich ungereinigtem Zustand zu bekommen. Man muss sie folglich eigenhändig putzen, was ziemlich aufwendig ist. Und selbst wenn man sie ganz akkurat gesäubert hat, bewahren sie doch ein Parfum, das man gut als *urchig* oder *urig* bezeichnen kann. Das hat auch damit zu tun, dass die Kutteln vom Lamm eine deutlich kürzere Kochzeit haben als der Rumen vom Rind, dem die rund zehn Stunden im brodelnden Wasser das Urige weitgehend nehmen. Würde man Lammkutteln ähnlich lange kochen, wären wohl nur noch Flocken von ihnen übrig.

Für feintonige Rezepte wie etwa die Kutteln in Milch mit Morcheln (Les «Pages blanches» d'Annemarie) sind Lammkutteln also weniger geeignet. Kräftige Gewürze indes gehen mit dem speziellen Parfum des

Lämmermagens Verbindungen ein, die überraschend sind und manchmal geradezu erzählerisch.

Das Restaurant Dàzú in Port-Louis serviert ein Gericht mit Kutteln vom Lamm, das so eine erzählerische Dimension hat, für Izak Boukman auf jeden Fall, der das Erlebnis in seinem Artikel *Un paradis pour les tripohiles* (Leko, 27. Juni 2014, S. 38) so beschreibt: «Diese Kutteln kommen uns vor wie die aromatische Essenz eines bäuerlichen Marktes in den Bergen des südlichen China. Fast hören wir das Blöken der Schafe, die durch das Dorf getrieben werden. Fast sehen wir die farbigen Plastikplanen am Boden, auf denen Gemüse und Wurzeln ausgelegt sind. Und ganz bestimmt spüren wir beim Essen die Wärme der Sonne, die endlich durch den Morgennebel bricht und die feuchten Dächer der Hütten zum Dampfen bringt.»

Adam Zhèng Píng, der Wirt und Koch des Dàzú, hat die sprechende Speise aus einem Rezept für Schweinedarm entwickelt, das ihm ein Onkel beigebracht hat. Auf Chinesisch heißt das Gericht Shān huǒ dǔ (山火肚), was auf Deutsch ungefähr mit «Berg-Feuer-Magen» zu übersetzen wäre. Auf den Namen des Gerichts angesprochen, meint Adam Zhèng Píng: «Wahrscheinlich war das ursprünglich ein wirklich scharfes Essen, ein Berg aus Innereien, mit Unmengen züngelnder Chilis in Flammen gesetzt – ich denke, das Rezept hat seinen Ursprung in der Sichuanküche».

Man kann die Bergfeuer-Kutteln natürlich auch mit Rinderpansen zubereiten, dann schmecken sie deutlich zahmer.

Für 2–4 Personen

- 400 g gereinigte und blanchierte Kutteln vom Lamm
- 2 EL Sichuanpfeffer
- 3 EL schwarze fermentierte Bohnen (Dòu chī) oder Doma aus Lemusa, 5 Minuten in heißem Wasser eingelegt, dann abgespült
- 1 TL Zucker
- 2 frische rote Chilischoten, entkernt und fein gehackt
- 100 ml warmes Wasser
- 6 getrocknete Chilis (4 g)
- 3 Anissterne (5 g)
- 1 EL schwarzer Pfeffer, im Mörser leicht angedrückt
- 40 g Ingwer, geputzt, in feinen Scheiben, leicht gequetscht
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 300 ml Shào Xing Reiswein (alternativ ein trockener Sherry)
- 100 ml Sojasauce
- 3 EL Chinkiang-Essig oder ein anderer dunkler Reisesessig
- 300 ml Wasser
- 2 EL fermentierter Tofu (50 g)
- 30 g Shiitake, 1 Stunde lang eingeweicht, dann in feine Scheiben geschnitten
- 2 EL Chilibohnenpaste
- 50 g Rohschinken, dünn geschnitten
- 100 g blanchierte Ginkosamen

1 | Die Kutteln nudelig schneiden, sie sollten die Form dicker Zündhölzer haben.

2 | Sichuanpfeffer in einer nicht beschichteten Stahlpfanne kurz anrösten bis es duftet, dann im Mörser oder in einer Kaffeemühle zu einem feinen Pulver verarbeiten.

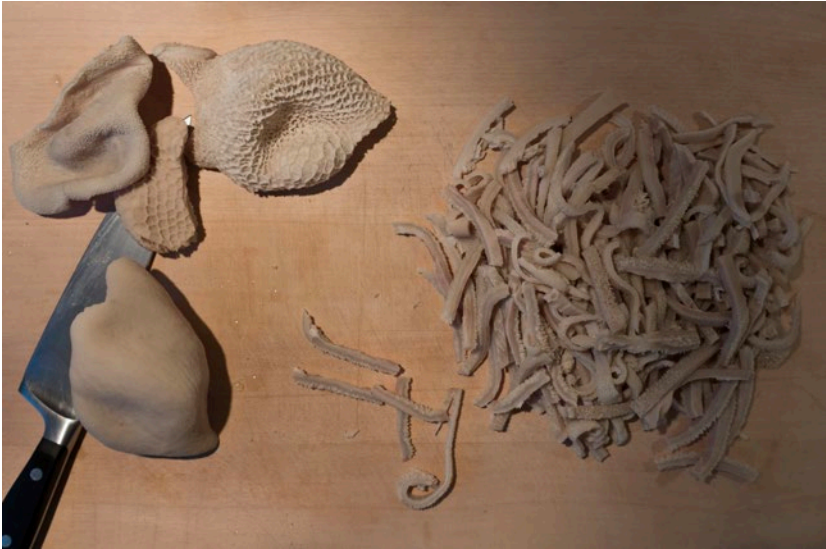
3 | Schwarze Bohnen, Zucker und frische Chilischoten im Mörser zu einer Paste zerdrücken, dann mit 100 ml warmem Wasser verrühren. *Dank dem Wasser lässt sich die Paste integral aus dem Mörser lösen.*

4 | Paste aus dem Mörser zusammen mit dem pulverisierten Sichuanpfeffer, den übrigen trockenen Gewürzen (getrocknete Chilis, Anissterne und Pfeffer), Ingwer, Zwiebeln, Reiswein, Sojasauce und Reisesessig in einen schweren Topf geben, 300 ml Wasser angießen, zum Kochen bringen.

5 | Fermentierten Tofu einrühren bis es sich aufgelöst hat.

6 | Kutteln begeben, Deckel aufsetzen, Hitze reduzieren, zwei Stunden lang köcheln lassen. *Wie bei vielen Schmorgerichten hängt vieles vom Topf ab, den man verwendet. In einem schweren Topf mit einem Deckel, der das Kondenswasser wieder in das Gargut zurückführt, kann das Fleisch stundenlang vor sich hin köcheln – dabei bleibt die Menge der Flüssigkeit konstant oder nimmt sogar ein wenig zu. Besitzt man keinen solchen Topf, dann muss man vermutlich immer wieder Flüssigkeit angießen.*

6 | Shiitake und Chilibohnenpaste begeben, nochmals 50 Minuten auf möglichst kleiner Flamme köcheln lassen.



Für dieses Schmorgericht werden die Kutteln vom Lamm so geschnitten, dass sie die Form dicker Streichhölzer oder dünner Nudeln haben.



Nach drei Stunden sind die Kutteln zart und gut mit der würzigen Sauce verbunden. Die blanchierten Ginkosamen sind nach etwa zehn Minuten gar.

7 | In der Zwischenzeit den Schinken auf einem mit Backtrennpapier belegten Blech auslegen, in der Mitte des 180 °C warmen Ofens während 15 Minuten aus-schwitzen lassen. Aus dem Ofen holen und abkühlen lassen. *An der Luft wird der Schinken sofort steif und knusprig.*

8 | Die Ginkonüsse zu den Kutteln geben und nochmals etwa zehn Minuten kochen.

9 | Kutteln in kleinen Schalen servieren und mit dem knusprigen Schinken belegen. Frisch gedämpfter Perfumereis nimmt die Sauce bestens auf.



Das Lebkuchenaroma der Basler Lächerli verbindet sich erstaunlich gut mit den typischen Rotgeschmorzutaten. (Zürich, 10/2014)

Tête des veau braisé 84

Rotgeschmorter Kalbskopf mit Basler Lächerli

Dieses eigenwillige Rezept hat Adam Zhèng Píng, der Wirt und Koch des Restaurant Dàzú in Port-Louis erfunden. Speziell ist daran vor allem die Verwendung von Basler Lächerli als Hauptzutat für die Sauce. Wie es dazu kam, hat die Basler Programm-Zeitung (11/2014) in ihrer Jubiläumsausgabe zur dreihundertsten Nummer ausführlich beschrieben. Nachfolgend ein längerer Ausschnitt aus diesem Text.

«Als ich das *Dàzú* Anfang Mai besuchte, ging draussen gerade ein gewaltiger Regen über der Stadt nieder. Die Tropfen prasselten wie Eissennägel auf die Dächer der niedrigen alten Häuser, von denen sich in diesem einstigen Quartier der Gewürzhändler noch viele erhalten haben. Selbst im Innern des Lokals spürte man, dass sich die Luft draussen stark abgekühlt hatte. Der Abend hatte gar nichts Frühlingshaftes – und also

stand mir der Appetit nach einer wärmenden Speise. Früher war das *Dàzú* ein gemütliches Lokal mit gelblichen Wänden und kleinen, grob gezimmerten Holztischen. Vor zwei Jahren aber hat Adam Zhèng Píng seinem Restaurant einen neuen Anstrich verpasst, das alte Mobiliar rausgeworfen und dafür unterkühlte Tische aus schwarzem Holz und weiße Kunstledersessel hineingestellt, die besser in den Wartesaal einer Schönheitsklinik passen würden. Im Unterschied zu den meisten China-Restaurants, die ich kenne, wechselt das *Dàzú* seine Speisekarte regelmäßig aus. Ich fand bald genau das, was mein Appetit im Moment suchte: einen geschmorten Kalbskopf, der auf der Karte als *Tête de veau braisé 84* angepriesen wurde.

Ich fragte Adam, was denn *84* bedeute, ob das vielleicht eine Anspielung auf *1984* von George Orwell sei und ob da nicht *Animal Farm* besser gepasst hätte. Er hob die Augenbrauen, als hätte ich etwas Unverschämtes gesagt, und meinte bedeutungsvoll: *«This secret ingredient»*. Offensichtlich wollte er mir nicht sagen, was denn die geheime Zutat war. Doch ich ließ nicht locker und so versprach er schließlich, das *«secret»* über dem *«ingredient»* nach dem Essen zu lüften. Der Kalbskopf kam in einer dunklen, stark gelatinösen Sauce daher. Er hatte jene weiche, feuchte und fleischige Völle, die das Essen zu einem solchen Vergnügen macht, dass sich der Protestant in mir zwangsläufig einen Riemen mit der Aufschrift *«unverdiert»* über die Schulter schlägt. In der würzigen Tunke glaubte ich Zimt und Sternanis, Sojasauce und Honig herauszuschmecken – doch was mochte die geheime Zutat sein. Irgendein spezieller Pfeffer vielleicht?

Kaum hatte ich den letzten Bissen im Mund, erschien der Wirt mit einer großen Blechschachtel, auf der in leicht geschwungener Schrift *«Basel»* geschrieben stand. Er öffnete sie und im Innern lagen, fein säuberlich aneinander gereiht, Basler Lækkerli. Sein Bruder, erklärte Adam, habe ihm diese Schachtel vor vielen Jahren aus Berlin gebracht, aus dem *«Kaufhaus des Westens»* – *«famous german cookie, he got it for have price»*. Er habe die Kekse probiert, viel zu hart gefunden und weggestellt. Kürzlich aber sei ihm die Dose wieder in die Hände gekommen – und da gerade ein Kalbskopf auf dem Herd schmorte, habe er versucht, eines der holzigen Stückchen mit etwas Sauce weich zu bekommen. So sei die Idee zu dem Rezept entstanden – leider nur gingen seine Vorräte allmählich zu Ende. Ich erklärte Adam, dass es sich bei diesen Keksen in keiner Weise um eine

deutsche Spezialität handle, sondern um ein traditionsreiches Gebäck aus der Schweiz. Der kleine Unterschied schien ihn allerdings nicht sehr zu beschäftigen. Aber was denn nun das 84 bedeute, wollte ich wissen. Er habe den Namen des Biskuits, *Basel* also, ins Chinesische übertragen – und vom Ton her hätten ihm bā (八) und sì (四) am ähnlichsten geklungen. Sein Cousin, der jeweils die Speisekarte für ihn übersetzte, habe von dem ursprünglichen Wort nichts gewusst, also *bā* und *sì* einfach mit 8 und 4 übersetzt. «I want keep name, 84 much more sexy than Basel.»

Natürlich war ich damit ganz und gar nicht einverstanden – schließlich habe ich in Basel einige Jahre meines Lebens verbracht. Doch all meine Versuche, Adam die kulturelle Bedeutung dieser traditionsreichen Stadt und ihres berühmten Lächerli zu erklären, scheiterten kläglich. Ja, ich konnte ihm nicht einmal verständlich machen, dass es sich bei den Keksen in seiner Schachtel um ein Gebäck namens *Lächerli* handle. Vielleicht war ja das Wort selbst daran schuld – vielleicht aber auch Adams etwas bornierte Art.

Was wäre wohl herausgekommen, hätte er *Lächerli* ins Chinesische transliteriert: *lè kè lì* (乐课力) <Glück> <Unterricht> <Kraft> vielleicht? Da ist 84 wahrlich <much more sexy>.

Als ich das Lokal schließlich verließ, konnte das L-Wort nicht mehr hören – denn wenn man es allzu oft ausspricht, dann hört es sich zunehmend eigentümlich an, Chinesisch geradezu. Adams Kalbsköpfler aber habe ich in guter Erinnerung behalten.»

Adam Zhèng Píngs *Tête des veau braisé 84* erinnert ein wenig an den famosen Kalbsköpfler, den die Arène des Entrailles in Babat serviert (*Tête de veau hóng shāo Babat*). Das ist wenig erstaunlich, denn es liegt ihm ja auch die gleiche Technik des Rotschmorens (*hóng shāo ròu*) zugrunde.



Zu Beginn der Kochzeit schon wirkt die Sauce sehr gehaltvoll, fast cremig. Im Verlauf der Stunden nimmt sie dann massenweise Gelatine aus dem Kalbskopf auf und entwickelt so eine sehr schmeichlerische Textur. Zum Kalbskopf 84 kann man Kartoffelstock servieren – als Versuch einer Reconquista des chinesisch besetzten Lächerli-Territoriums.

Für 4 Personen

- 800 g Kalbskopf, in Stücken
- 1 EL Sichuanpfeffer (5 g)
- 3 g Zimt, ganz
- 1 EL Muskatblüte (4 g)
- 3 Anissterne (5 g)
- 1 TL schwarzer Pfeffer, ganz
- 100 ml Sojasauce
- 250 ml Reiswein
- 2 EL Chinking-Essig oder ein anderer dunkler Reisesig
- 3 EL schwarze fermentierte Bohnen (Dòu chī) oder Doma aus Lemusa (20 g), 5 Minuten in heißem Wasser eingelegt, dann abgespült
- 9 Basler Lächerli (80 g)
- 700 ml Wasser
- 4 cm frischer Ingwer (30 g), gepulzt, in feinen Rädchen, leicht angedrückt
- 2 scharfe rote Chili, der Länge nach halbiert und entkernt
- 2 EL Zitronenzeste, entspricht der Zeste von 1 Zitrone

- 1** | Kalbskopf wenn nötig säubern, kurz wässern oder blanchieren.
- 2** | Sichuanpfeffer in einer nicht beschichteten Stahlpfanne auf mittlerer Hitze rösten bis er duftet. Etwas abkühlen lassen. Zusammen mit Zimt, Muskatblüte, Anissterne und Pfeffer in einer elektrischen Kaffeemühle zu einem feinen Pulver zermahlen.
- 3** | Sojasauce, Reiswein und Reisesig in einen Pürrierbecher gießen, die fermentierten Bohnen und die Lächerli dazugeben und einige Minuten lang aufweichen. Mit einem Pürrierstab zu einer Sauce verarbeiten.
- 4** | Sauce und gemahlene Gewürze in einen schweren Topf geben, 700 ml Wasser zugießen. Ingwerscheiben, Chili und Zitronenzeste einrühren. Kalbskopfstücke begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, Deckel aufsetzen, 3 Stunden köcheln lassen. Gelegentlich rühren.
- 5** | Deckel abheben. Sollte der Sud noch etwas zu dünn erscheinen (was allerdings nicht sehr wahrscheinlich ist), kann man ihn weiter einkochen.