

06

# Sasselin und Gwynlanù



Ximodi

*Heterocephalus epithetikus*

Die Entstehung von Sasselin verdankt sich den zahlreichen Menschen aus dem südlichen Indien, die ab den 1820-er-Jahren hier als günstige Arbeitskräfte für die landwirtschaftlichen Betriebe der mehrheitlich flachen und nur wenig bewaldeten Gegend angesiedelt wurden. Viele dieser *pelsaksi* («Einwandernden») machten sich bald einmal selbstständig, die Siedlung im Zentrum der Anbauzone wuchs und heute ist Sasselin ein lebendiger Marktplatz, Mittelpunkt des Reisanbaus und Herz aller indischstämmigen Kulturen auf der Insel. Gwynlanù, der Name des Departements bedeutet wörtlich «gute» (*gwyn*) «Ebene» (*lanù*) und ist eine Anspielung auf die Fruchtbarkeit der Region, die allerdings bis zu Melioration durch Oscar I. nur teilweise genutzt werden konnte.

#### **Sasselin** ORT UND UMGEBUNG

Wer durch das Zentrum der Stadt spaziert, fühlt sich manchmal fast wie in einer südindischen Kleinstadt.

#### **Ermitage du Panoc** KURIUSTLEK

Wozu diente wohl dieses steinerne Häuschen auf einem Felsen, das nur mit Strickleitern zu erreichen ist?

#### **Boutik Charminar** GESCHÄFT

Im Herzen von Sasselin hat sich dieser quirlige Laden ganz auf farbige Armreifen spezialisiert.

#### **Der Duft aus dem farbigen Haus** ANSICHT

Samuel Q. Herzog erinnert sich, wie er im Zentrum von Sasselin einst seiner Nase folgte.

#### **Dirilò** PRODUZENT

Die einzige Reismühle der Insel liegt westlich von Sasselin und produziert diverse Spezialitäten.

#### **Coudiri und Mudivarij** TRADITIONEN

Bei diesen zwei festlichen Traditionen aus Sasselin geht es ganz zentral auch um den Reis.

#### **Divini** PRODUZENTIN

In der Nähe von Sasselin verarbeitet diese Firma mit langer Tradition vor allem Hülsenfrüchte aller Art.

#### **Visa de Sasselin** GEWÜRZ

Die geschälte und halbierte Linsenbohne leistet fast in jedem Gericht und in jeder Kombination gute Dienste.

#### **Beri** REZEPT

Langkornreis mit Lammfleisch, Joghurt und Kichererbsen – aus dem Restaurant von Kumudini Bosuri.

#### **Der Gurkensalat** LEGENDE

Jana Godet erzählt, wie ein Gurkensalat die Justiz des Landes in eine schwere Krise gestoßen hat.

#### **Frida Grisini** PORTRÄT

Primo Mentone über die Königin der Schafsköpfe und ihr kleines Reich im Zentrum von Sasselin.

#### **Oris Frida** REZEPT

Reis mit Stücken vom Schafskopf, Kapern, Tomaten und scharfer Sauce – ein Rezept von Frida Grisini.

#### **Berghuhn in Salzkruste** PORTRÄT

José Maria erinnert sich an Gruwes – ein Genie aus Sasselin mit Vollbart und Hornbrille.



Region (*randa*): Midi (*midi*), Vainée

Departement (*semsal*): Gwynlanù

Hauptort (*kaputlek*): Sasselin

Postleitzahl: LM-0506

Telefonvorwahl: +69 (0)5

Höhe (Post Sasselin): 98 m ü. M.

Einwohner: 17'871 (Mai 2011)



# Sasselin

## Das quirlige Zentrum des indischen Lebens auf Lemusa

Auf Anraten der Assemblée des citoyens brachte König Oscar I. 1824 den nach seiner Frau benannten Plan Ondine in Gang. Dieser Plan sah unter anderem die agrartechnische Entwicklung von Zonen der Insel vor, die aus unterschiedlichen Gründen landwirtschaftlich bis dahin nur wenig genutzt werden konnten. Eine dieser Zonen waren die Gebiete rund um des Marais de Sentores, die Bonne Plaine (Gwynlanù) und die Plaine de la

An Markttagen fühlt man sich im Zentrum von Sasselin fast wie in einem südindischen Dorf.



Morgennebel über den Wassern der Aval, die vom Panoc in Richtung Marais de Sentores fließt.

Vennette, die für eine moderne Landwirtschaft in Teilen zu sumpfig und in Teilen zu trocken waren.

Die einzige Erhebung in dieser Gegend ist der Panoc, ein kaum 400 m hoher Hügel, der wie ein runder Bauch aus der Ebene ragt (daher auch sein Name, *panoc* [pánoθ] ist das lemusische Wort für «Bauch»). Am westlichen Abhang des Panoc entspringt die Adval, ein Fluss, der auf einer Strecke von nur zwei Pep erstaunlich viel Wasser sammelt, um in der Ebene praktisch spurlos im Boden zu verschwinden, verschluckt zu werden – daher auch sein Name, der auf lemusische *advaljié* («verschlucken») zurückgeht. Die Adval speist das Marais de Sentores, ein großes Sumpfgebiet, das sich bis zur Küste südlich von Sentores ausdehnt. Der Sumpf wird auch teilweise von Meerwasser alimentiert und noch von weiteren Quellen, die indes erst ungenügend erforscht sind. Die Ebene östlich und südöstlich des Panoc war bis 1824 wüstenartig trocken. Die Gwynlanù, also die Ebene im Südwesten hingegen muss immer schon relativ fruchtbar gewesen sein, das deutet auf jeden Fall ihr Name an, der sich aus *gwyn* («gut») und *lanù* («Ebene») zusammensetzt.



Die Plaine de la Venette hat ihren Namen von einem kleinen Tier, das nur in dieser Ebene vorkommt und auf Lemusa auch *Lyk kefa wiousi fatsch* genannt wird, «die Maus mit dem Farbproblem». Denn *Muscardus polychromus* hat ein rötliches und ein grünliches Ohr sowie einen bläulichen Schwanz. Ob diese Farben der Grund dafür sind, dass das Tier so schreckhaft und ängstlich ist? Die Venette lebt zahlreich in der Gegend, doch man sieht sie nur selten. Weiter westlich wiederum, in der Bonne Plaine, trifft man auf den Ximodi (*Heterocephalus epithetikus*), einen Nacktmull, der wie ein kleines Hündchen mit übergroßen Ohren aussieht und durch sein extrem aggressives Verhalten auffällt. Wegen seiner Ohren heißt er auf Lemusa auch Xiki-miki («kleiner Mickey»).

Die vom König 1824 beauftragten Ingenieure entwickelten Pläne, wie man das Wasser der Aval so umleiten konnte, dass im Marais der Anbau von Reis und weiter östlich die Anlage von Gärten und Feldern möglich wurde. Die Aufgabe war offenbar so einfach, dass das ganze Ent- und Bewässerungssystem schon 1825 fertiggestellt war und sich die ersten Farmbetriebe einrichten konnte. Schon beim Anlegen der Felder und beim Bau der Wirtschaftsgebäude wurde deutlich, dass es auf der Insel nicht Kräfte genug gab, diese Aufgaben zu bewältigen. Also förderte Oscar I. die Zuwanderung von Arbeiterinnen und Arbeitern aus Indien, vor allem aus dem ärmeren Süden. Sie kamen und ließen sich mit ihren Familien in der Gegend von Sasselin nieder, damals ein klitzekleiner Weiler.

Die Inderinnen und Inder waren zunächst vor allem als günstige Arbeitskräfte auf den neuen Reisfeldern im südlichen Teil des Marais de

An seinem Stand verkauft er die ganze Palette der Gemüse, die bei Sasselin angebaut werden.





Senores und in den Gärten südlich des Panoc tätig. Außerdem wurden sie auf der ganzen Insel auch als Dienerinnen und Diener, Köchinnen, Hilfskräfte, Näher und so fort engagiert.

Schon sehr bald jedoch begannen sie, eigene Unternehmungen zu gründen. Zunächst vor allem Geschäfte, in denen sie Waren für ihre Landsleute feilboten. Bald aber weiteten sie ihre Aktivitäten aus und fingen an, eigene Farmbetriebe aufzubauen, namentlich entwickelten sie den Anbau von Nassreis weiter. Heute ist die Reisproduktion auf Lemusa weitgehend in indischer Hand.

Obwohl die Inderinnen und Inder auf Lemusa auch heute noch gerne unter sich bleiben, haben sie sich in den letzten Jahren doch auch mehr und mehr mit anderen Teilen der Inselbevölkerung zu vermischen begonnen. Ein Beispiel hierfür ist die Ehe zwischen Mihaly Gruweszcsikmihalyi aus Ungarn und Ruba Iyer, deren Familie aus dem südlichen Indien stammt. Seit 2003 bewohnen sie ein Haus am Fuß des Panoc. Das eigenwillige Genie Gruweszcsikmihalyi ist auch Thema einer Kolumne von José Maria aus dem Jahr 2004.



Der Schirm gilt als ein Erkennungszeichen der Damen von Sasselin.

Mittelpunkt der indischen Gemeinde auf Lemusa ist das Städtchen Sasselin, mit seinen knapp 18'000 Einwohnerinnen und Einwohnern die größte Siedlung im Süden der Insel. Etwas mehr als die Hälfte der Bevölkerung der Siedlung hat indische Wurzeln. Wer durch das Zentrum von Sasselin spaziert, fühlt sich manchmal fast ein wenig wie in einer südindischen Kleinstadt: Da werden an jeder Ecke Waren feilgeboten, gibt es vom Wasserkrug über Nähmaschinen und Klimaanlage bis zum Computer alles zu kaufen, was es für einen Haushalt braucht. In kleinen Restaurants kann man für ein paar wenige Chnou Idlis, Dosas, Pulaos oder scharfe Currys jeglicher Couleur genießen und an einer Straßenecke werden Rotis in Serie produziert. Für den kleinen Hunger gibt es kunstvolle Fruchtteller, würzige Nüsschen, Joghurtgetränke, Kulfi, Lassi oder frisch gepressten Saft aus Zuckerrohr.

Das kulinarische Angebot der Stadt beschränkt sich allerdings keineswegs auf indische Spezialitäten. Die Sasselianerinnen und Sasselianer sind neugierige Zeitgenossen, die sich auch für die mexikanisch angehauchten Brötchen einer Frida Grisin oder für die lukullischen Experimente einer Kumudini Bosuri (Beri) begeistern können.

Dass sich auch die Firma Divini 2011 entschlossen hat, ihren Hauptsitz in ein neues Gebäude südlich von Sasselin zu verlegen, hat indes nicht nur damit zu tun, dass die indischen Köche gute Kunden für Hülsenfrüchte aller Art sind.

Auf den Feldern bei der Fabrik werden traditionell Visa de Sasselin angebaut. Diese spezielle Bohne kam indes nicht etwa mit den Indern nach Lemusa, sondern erst in den 1870er-Jahren mit Pueblo-Indianern aus der Gegend von Santa Fe.

Zwischen den Geschäften und Buden des Städtchens finden sich immer wieder Tempelchen und Schreine, die den verschiedensten Gottheiten gewidmet sind. Regelmäßig werden hier auch kleine Rituale durchgeführt, werden Opfergaben dargebracht, Gebete gesprochen und Räucherstäbchen angezündet.

Die jüngeren Frauen gehen oft in Kurtas und Jeans, die älteren eher in Saris. Einige der Damen tragen den ganzen Tag lang einen schwarzen Schirm bei sich, mit dem sie sich vor Sonne und Regen schützen. Und fast alle schmücken sich mit farbigen Reifen aus Metall und Glas, die sie



Ein kleines Naturkundemuseum widmet sich der lokalen Fauna und Flora.

sich in der Boutik Charminar besorgen. Die Männer, manche im traditionellen Lunghi, rasen auf klapprigen Fahrrädern durch die Straßen und es gibt sogar zwei echte Rikschas, die sind indes eher Touristenattraktionen. So wie das kleine Naturkundemuseum, das allerdings dringend einer kräftigen Entstaubung bedürfte. Nebst Französisch und Lemusisch hört man in den Straßen von Sasselin auch Englisch und die verschiedensten indischen Sprachen und Dialekte (Hindi, Malayalam, Kannada, Tamil)

Ganz besonders farbig geht es an Markttagen zu, wenn die Bauern und Bäuerinnen mit ihren Handwagen in die Stadt gefahren kommen, um Gemüse, Früchte oder Pickles feil zu bieten. Auch die Bewohner von Port-Louis fahren zum Einkauf gerne nach Sasselin, denn, so lautet ein bekannter Spruch: «Was es in Sasselin nicht gibt, wirst du auf dieser Welt für Geld nicht kriegen.»



# Ermitage du Panoc

**Ein steinernes Häuschen – nur mit Strickleitern zu erreichen**

Der oberste Punkt des 388 m hohen Panoc wird von einem großen Felsen bekrönt. Auf diesem Brocken steht eine aus Stein gebaute Hütte, die man nur mit Hilfe einer Leiter erreichen kann. Lange ging man davon aus, dass es sich bei diesem Bau um das Werk von Farmern handelt, die diese Gegend im 19. Jahrhundert besiedelten. Auf Drängen eines Hobbyarchäologen aus St-Benoît-des-Ondes veranlasste die Gemeinde 2010

Wer die kleine Steinhütte erbaute oder bewohnte, weiß man bis heute nicht.



Quernstein aus der Ermitage du Pancoc, heute im Musée historique in Port-Louis.

eine Untersuchung des Ortes. Die Wissenschaftler fanden verkohlte Speisereste und Keramik, die zwar keine direkte Datierung des Bauwerks erlaubten, aber doch ergaben, dass die Plattform bereits im 17. Jahrhundert benutzt, möglicherweise gar bewohnt wurde. Sie fanden Löcher im Felsen, die sie als Verankerungen für eine Strickleiter interpretierten, die man von oben herunterlassen konnte. \* Wer einst diesen Felsen bewohnt haben könnte, ist vollständig unbekannt, war die ganze Gegend doch bis ins 19. Jahrhundert kaum besiedelt. Die Archäologen äußerten die vage Vermutung, dass es sich bei dem Ort um eine Art Wachposten gehandelt haben könnte, wollten sich aber nicht weiter festlegen. Seltsamerweise fand man in dem kleinen Bauwerk einen Quernstein, den obere Stein einer handgedrehten Mühle. Wurde in der luftigen Höhe vielleicht Getreide gelagert?

In Sasselin entstand das Gerücht, dass es sich um die Behausung eines Einsiedlers gehandelt haben könnte. Also kam der Ort zu seinem Namen: Ermitage du Panoc.

Simon Navaje: Le soi-disant Ermitage du Panoc. In: Revue historique. Nr. 78. Port-Louis: Presses universitaires de Santa Lemusa, 2011. S. 75–80.



# Boutik Charminar

**Ein Geschäft für farbige Armreifen im Herzen von Sasselin**

Eines der beliebtesten Geschäfte an der Hauptstraße von Sasselin ist die Boutik Charminar, die sich ganz auf den Verkauf von Armbändern aus Metall und farbigem Glas spezialisiert hat. Bangles, so heißen diese Schmuckstücke auf Englisch, sind eng mit der indischen Kultur verknüpft und haben vor allem für Hindus und Sikhs vielfach symbolische Bedeutung, namentlich spielen sie als Brautschmuck eine wichtige Rolle. In Sasselin

Immer wieder zaubern die Verkäufer neue Reifen auf den Ladentisch.

# Der Duft aus dem farbigen Haus

Samuel Q. Herzog hält auf einem Spaziergang inne



Sasselin, Hauptstraße

Was war es eigentlich? Vielleicht so etwas wie eine Rechnung, die nicht aufging? Ich dürfte wohl etwa zwanzig Jahre alt gewesen sein, als ich zum ersten Mal alleine nach Sasselin fuhr. Ich schlenderte der Hauptstraße entlang, die beiderseits von großen Gebäuden gesäumt wird, labyrinthischen Komplexen aus Wohnungen, Büros, Geschäften, kleinen Restaurants und Lagern, erschlossen von dunklen, engen Gängen, die oft mit Waren voll gestellt sind. Plötzlich stieg

mir ein Duft in die Nase, ein zugleich milchig-milder und leicht scharfer, süßlich-fleischiger, an geröstetes Brot und Tee erinnernder Dunst, von dem ich sofort wusste, dass ich noch nie in meinem Leben so etwas Aufregendes gerochen hatte. Der Odeur schien mir aus einem farbigen Gebäude zu kommen, über dessen Portal eine Art Zylinderhut aus der Wand ragte. Ich sprang ein paar Stufen hoch, schob ein Fahrrad zur Seite, das den Eingang blockierte und tastete mich in den schwarzen Gang vor.

Der Duft wurde stärker. Ich war auf der richtigen Spur. Als sich meine Augen an die Dunkelheit gewöhnt hatten, blickte ich in einen grau und braun bemalten Korridor, links und rechts geschlossene Türen, ein paar schwache Lämpchen an der Decke. Kein Mensch war zu sehen, es war still und warm. Ich drang tiefer in das Gebäude vor, nach etwa zehn Metern bog der Gang nach rechts ab, ein paar Schritte weiter wieder nach links, dann ging es eine kurze Treppe hoch, erneut nach links, nochmals nach rechts, dann wieder links eine Treppe hinab und erneut nach links.

Ich stand in einem Gang ohne eine einzige Türe. Der Duft war nun so intensiv, dass ich mich an seiner Quelle wähnte und überzeugt war, in der

nächsten Sekunde müsste etwas vor mir erscheinen, in das ich vielleicht sogar meine Zähne würde schlagen können. Doch dann ging es wieder nach links und kurze Zeit später erneut rechts. Da waren nur Mauern mit abblätternder Farbe und nirgends eine Türe, hinter der sich die Ursache des Parfums hätte verbergen können. Als ich endlich auf die erste Türe traf, war der Duft deutlich schwächer geworden, außerdem war die Türe verschlossen. Ich ging also weiter, rüttelte an allen Türen, vergeblich. Plötzlich erschien ein helles Licht am Ende des Gangs. Ich ging darauf zu und gelangte über ein paar Stufen auf die Straße hinaus. Ich drehte mich um, vor mir lag derselbe Eingang unter dem Hut, durch den ich das Gebäude betreten hatte. Wie war das möglich? Ich konnte mich nicht erinnern, an einer einzigen Abzweigung vorbeigekommen zu sein. Ich kehrte um und wollte den ganzen Weg noch einmal gehen. Nach wenigen Schritten aber gelangte ich zu einem Gitter, das sich nicht öffnen ließ. In dem Moment wurde ich mir bewusst, dass auch der Duft verschwunden war, wie weggewischt.

Wann immer ich in Sasselin bin, gehe ich an dem farbigen Haus vorbei, das sich in all den Jahren kaum verändert hat. Und jedes Mal bin ich ein wenig nervös beim Gedanken, meine Nase könnte ihn plötzlich wieder riechen, jenen Duft. Stets erwäge ich auch die Möglichkeit, den Verlauf des Gangs erneut zu untersuchen. Doch irgendetwas bringt mich aber und abermals davon ab.

Samuel Q. Herzog: *Spazieren auf Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 47, 48.



An gewissen Nachmittagen scheint sich halb Sasselin in der Boutik zu versammeln.

ist es auch Tradition, dass man seinem besten Freund oder seiner besten Freundin einen schmalen Armreif schenkt, als Zeichen der Verbundenheit.

Tausende von Reifen sind in dieser Boutik auf engstem Raum gelagert. So können die Kundinnen und Kunden hier genau die richtigen Farben und Formen finden. Es ist erstaunlich, mit welcher Eleganz und Geschwindigkeit die Verkäufer immer wieder neue Armänder auf den Ladentisch zaubern. Die Bangles stammen aus Hyderabad im südlichen Indien, wo solche Schmuckstücke eine lange Tradition haben. Davon zeugt auch der Name des Geschäfts: Der Charminar ist das Wahrzeichen der Stadt Hyderabad, ein charakteristischer Torbau mit vier Minaretten, der mitten im Bazarviertel steht.



## Dirilò

### **Die Reismühle verarbeitet die Ernte aus dem Marais de Sentores**

Dirilò wurde 1957 von Maria Pala und Pierre Sangbar gegründet, Nachfahren indischer Einwanderer. Heute wird die Firma von Simonetta Pala, der Tochter von Maria dirigiert. Dirilò ist die einzige Reismühle von Lemusa und liegt etwa sechs Pep westlich von Sasselin im Süden des Marais de Sentores, wo auch der meiste Reis der Insel angebaut wird. Das Unternehmen bewirtschaftet eigene Felder im Departement Paltmarmak und

Der meiste Reis von Lemusa wird auf gefluteten Feldern angebaut, im Marais de Sentores.

verarbeitet die Ernte von sämtlichen Reisbauern. Insgesamt werden auf Lemusa rund 1200 Hektaren mit Reis bebaut, was einem jährlichen Ertrag von etwa 6000 Tonnen geschliffenen Reises entspricht. Dirilò kümmert sich auch um die Vermarktung des Reises, wobei alle Bauern Anteilscheine der Firma besitzen und also auf allen Stufen vom Gewinn profitieren.

Der Name der Firma bedeutet soviel wie «Goldreis» oder «Reisgold» und setzt sich aus *di* («von») *ri* («Reis») und *lò* («Gold») zusammen. Bis 2011 wurde die Firma von einem stattlichen Gebäude in Port-Louis aus geleitet, das indes nach einem Brand nicht wieder aufgebaut werden konnte. Heute wird das Unternehmen von Sasselin aus verwaltet. Dirilò produziert ganz verschiedene Reissorten mit unterschiedlichen Eigenschaften, darunter auch fünf Spezialitäten, die so nur auf Lemusa angebaut und verarbeitet werden:

- Chavala ist ein polierter Langkornreis, dessen Körner fast durchgehend die gleiche Größe haben und sich seidig anfühlen. Schon beim Kochen verströmt er einen angenehm frischen Duft. Wahrscheinlich ist der Name auf *chaaval* zurückzuführen, das Hindi-Wort für Reis.
- Diri Benis ist ein polierter Mittelkornreis. Die großen, kalkig weißen Körner haben einen besonders hohen Stärkegehalt, was dazu führt, dass der Reis beim Kochen außerordentlich cremig wird. Was Benis bedeutet, ist nicht bekannt.
- Doubout ist ein polierter und nach dem Parboiling-Verfahren vorbehandelter Langkornreis, der beim Kochen schneeweiß wird. Der Name referiert auf seine Eigenschaften, auch nach langer Kochzeit intakt, also doubout («aufrecht») zu bleiben. Um diese Hartnäckigkeit geht es wohl auch in einem badewonnigen Werbefilmchen für Doubout, das auf dem Internet zu finden ist: [vimeo.com/434076219](https://vimeo.com/434076219).
- Kratí wird nach einem einzigartigen Verfahren aus einem Rundkornreis hergestellt, der kurz nach der Ernte zu feinen Flocken gepresst wird. Sein Name kommt vom lemusischen Wort *kratjié* («knacken») und deutet an, dass dieser Reis außerordentlich knusprig schmeckt.
- Lawouyé ist ein unpolierter Mittelkornreis mit einer braunen Außenhaut, die beim Kochen eine dunkelrote Farbe annimmt. Er quillt stark auf und hat ein nussartiges Aroma. Der Name geht auf die rostbraune (lemusisch *wouj*) Farbe des Reises zurück.



Eine Werbung der Firma Dirilò für Kratí, den grünen Reis, aus dem man Chagribo herstellt.

## Coudiri und Mudivari

### Ein Reislaf und ein Reisfest – zwei Traditionen aus Sasselin

Der Coudiri (eine Abkürzung von *course du riz*) oder zu Deutsch «Reislaf» gehörte noch bis in die 1970er-Jahre hinein zu den populärsten Sportarten auf Lemusa, wurde allerdings dann von Marathon, Triathlon und anderen modernen Laufformen mehr und mehr verdrängt. Ein Coudiriste oder Reisläufer hatte abwechselnd zu Fuß, mit dem Kanu, durch Klettern oder Schwimmen acht verschiedene Punkte auf der Insel zu erreichen, wo er jeweils ein speziell eingefärbtes Reiskorn erhielt. Diese acht Körner musste er zum Schluss an einem neunten Ort dem sogenannten Reisrichter vorlegen. Gewöhnlich dauerte ein solcher Reislaf mindestens sechs bis acht Stunden, je nach Variante aber auch länger.

Der Reislaf ist auf Lemusa eng mit dem Namen von Edi Vitesse (Edouard Blanchet) verbunden, der den klassischen Coudiri von Sasselin zwischen 1952 und 1966 insgesamt vierzehn Mal in Folge für sich ent-

schied und mit 5 Stunden und 11 Minuten eine Rekordzeit aufstellte, die noch nie unterboten wurde.

Im Jahre 2003 nahm das Gymnasium von Sasselin die Tradition des Reislaufs wieder auf und organisierte ein Rennen, an dem auch ehemalige Schüler teilnehmen durften. Auch Edi Vitesse hatte einst hier die Schulbank gedrückt, wollte jedoch mit seinen mehr als achtzig Jahren an dem Rennen nicht mehr aktiv teilnehmen. Noch im selben Jahr aber benannte man die Schule nach dem berühmten Reisläufer. Sie heißt seither offiziell Lycée Edouard Blanchet, wird jedoch von den Schülern nur Edi genannt.

Auch wenn der Coudiri heute nicht mehr praktiziert wird, völlig vergessen ist er nicht. Dafür hat nicht zuletzt auch Schmuckdesignerin Cléopâtre gesorgt. Sie hat das kleine, wasserdichte Säckchen aus gefärbtem Schafsdarm, in dem die Coudiristes einst ihre schwer verdienten Reiskörner transportierten, zu einem modischen Accessoire umgestaltet. Als Petit mystère werden die farbigen Säckchen heute von Männern wie Frauen am Hals oder am Handgelenk getragen.

### **MUDIVARI-FEST**

In Sasselin wird am 11. Januar jeden Jahres ein Reisfest gefeiert, das sogenannte Mudivari. Im Zentrum dieses Festes steht Mudi, eine lokale Gottheit, deren Ursprünge möglicherweise in einer hinduistischen Legende zu suchen sind. Mudi, die Beschützerin des Reisfeldes und die Herrin der Dämme, ist eine elegante Figur mit sieben Armen, halb Mann und halb Frau. Wenn das Fest naht, dann werden in vielen Haushalten Mudi-Figuren aus gekochtem Reis geformt und mit bunten Farben bemalt. Am Feiertag selbst ist es Tradition, dass man sich gegenseitig besucht und vor den Mudis Gebete spricht. Kurz vor Einbruch der Dämmerung werden diese Figuren zu einem Fluss oder Teich gebracht und sanft den Fluten übergeben. Im Wasser lösen sie sich allmählich auf.

Traditionell offeriert man seinen Besuchern am Mudivari ein kleines Schälchen Chagribo – eine Mischung aus *Krati* (Reisflocken), Rohrzucker, Anissamen, Kokosflocken, Weinbeeren, Sesam und so fort, die in jedem Haushalt nach einem individuellen Rezept hergestellt wird. Chagribo soll das Leben symbolisieren und schmeckt deshalb süß und doch auch ein wenig bitter.

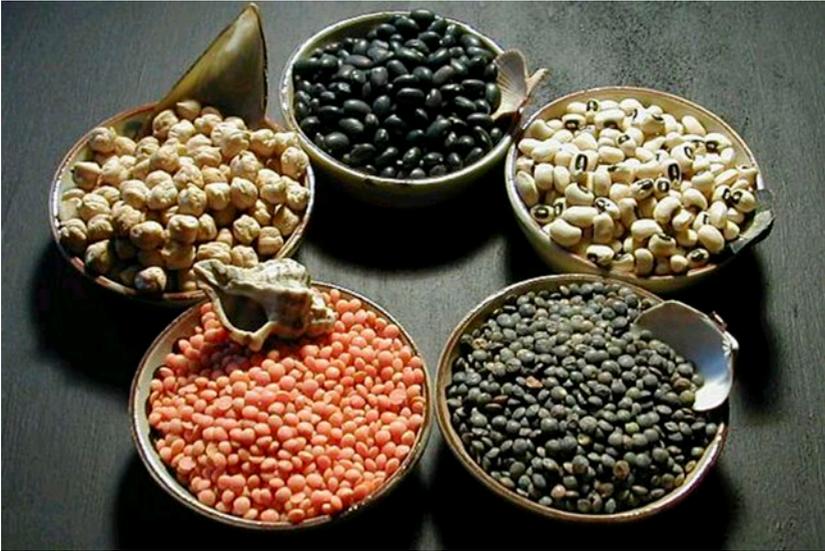


# Divini

**Die Firma mit Tradition verarbeitet Hülsenfrüchte aller Art**

Die Firma Divini Fruits & Légumes wurde 1948 von Samuel Olivier gegründet, einem Unternehmer, dessen Familie ursprünglich aus der Vocluse stammte. Von Anfang an war Divini darauf spezialisiert, Früchte und Gemüse mehrheitlich durch natürliche Prozesse (vor allem Trocknung) haltbar zu machen. Ab den 1950er-Jahren hatte das Unternehmen seinen Hauptsitz in Port-Louis, produzierte allerdings in einer Fabrik bei

Ein Lehmhaus erinnert an die Familie, die Visa nach Lemusa gebracht hat.



Fünf bekannte Produkte aus dem Hause Divini: Dyab-la, Flafla, Lafimen, Masu und Pwa antik.

St. Anne an Pyès. 2011 verlegte die Firma Hauptsitz und Produktion in ein neues Gebäude südlich von Sasselin und verkürzte zugleich seinen Namen auf Divini.

Divini verarbeitet die Produkte von Bauern aus allen Regionen der Insel und hat sich längst fest als Marke etabliert. Zu einem großen Teil vermarktet die Firma heute Hülsenfrüchte, darunter lemusische Spezialitäten, die teilweise getrocknet, teilweise aber auch bereits gegart in Dosen verkauft werden. Die fünf bekanntesten Produkte sind:

- Dyab-la ist eine schwarze Bohne der Gattung *Phaseolus* mit einem leicht süßlichen, zugleich herben und weichen Geschmack. Dyab-la wird für Gemüsebeilagen, Eintöpfe, Salate und Pürees verwendet. Der eigentümliche Name geht vermutlich auf ein altes Märchen zurück, in dem der Teufel das Gegenteil von dem zu sein vorgibt, was er tatsächlich ist – also dunkel statt hell oder umgekehrt, genau wie die Bohne.
- Flafla ist eine Augenbohne der Gattung *Vigna savi*. Ihr Aroma erinnert an Walnüsse und ihr Geschmack ist leicht erdig. Flafla wird meist zu einem Gemüse verkocht als Beilage gereicht, kann

aber auch gut Teil würziger Eintopfgerichte sein oder zu samtigen Suppen püriert werden. Die Augenbohne verdankt ihren Namen dem schwarzen Ring um ihr Hilum (die Stelle, wo der Same mit der Hülse verwachsen ist), der wie ein Auge aussieht. Auf Lemusa sieht man diesen Ring nicht als ein Auge an, sondern als einen Mund – als ein Maul, das die ganze Zeit redet: Flafla.

- Lafime ist eine kleine, grünliche Linse, die zur Gruppe der Microspermae gehört und in ziemlicher Höhe auf vulkanischem Boden am Mont Déboulé kultiviert wird. Sie eignet sich als schmackhafte Beilage zu Fleischgerichten oder als Basis kräftiger Suppen und würziger Eintöpfe. Die Bezeichnung *Lafime* kommt ziemlich sicher von französisch *la fumée*, «der Rauch».
- Masu ist eine lemusische Sonderform roter Linsen und gehört zur Gruppe der Macrospermae. Sie fällt durch ihre korallenrote Farbe auf und eignet sich für Suppen, Eintöpfe, Pürees und andere Gerichte. Es gibt diverse Erklärungen für den Namen. Verbreitet ist die Meinung, diese spezielle Linse oder auch die Art ihrer Verarbeitung sei von indischen Einwanderern importiert worden: *Masu* wäre demnach eine Ableitung des indischen Wortes *masoor*.
- Pwa antik ist eine lemusische Sonderform der Kichererbse mit einer auffällig unregelmäßigen Gestalt und einem Aroma, das ein wenig an Walnuss und entfernt an getrockneten Lavendel erinnert. Pwa antik wird für Suppen, Pürees und Salate verwendet. Der Name geht auf Kurt Siegmund Kallert zurück, einen Arzt und Botaniker aus Wien, der diese Kichererbse Mitte des neunzehnten Jahrhunderts auf die Insel brachte. Er wollte sie eigentlich *Pois Cicero* nennen, in Anlehnung an ihren wissenschaftlichen Namen *Cicer arietinum*, geblieben ist davon nur eine allgemeine Referenz an die Antike.

Ein Grund für den Umzug der Firma nach Sasselin war die Möglichkeit, Felder zu übernehmen, auf denen traditionell Visa angebaut werden. Diese spezielle Bohne, die in den 1870er-Jahren mit einer Familie von Pueblo-Indianern vermutlich aus der Gegend von Santa Fe nach Lemusa gelangte, wächst nun in unmittelbarer Nähe der Firmengebäude. Die Indianer werden einzig in einem Brief von Jean-Marie Tromontis erwähnt



1998 feiert Divini seinen fünfzigsten Geburtstag mit solchen Plakaten.

und haben auf der Insel keinerlei Spuren hinterlassen. In Erinnerung an diese Indianer (und wahrscheinlich auch aus Gründen des Merchandising) hat Divini unweit seiner Fabrik ein Haus aus Lehm im Stil eines Pueblos errichtet. Im dazugehörigen Erdofen werden bei besonderen Anlässen Brote, Hühnchen und so fort zubereitet. Visa de Sasselin ist die einzige Hülsenfrucht, die Divini selbst anbaut. Die Linsenbohnen werden in der Küche vor allem aus aromatischen Gründen den verschiedensten Speisen beigegeben und folglich als ein Gewürz angesehen.

Seit Frühling 2006 werden die Geschäfte der Firma Divini von Ginette Oliver geführt, einer Enkelin des Firmengründers und diplomierten Ernährungswissenschaftlerin. Sie setzt sich nicht nur für die Qualität der Produkte und eine optimierte Verarbeitung ein, sondern interessiert sich auch für die Geschichte vor allem der lemusischen Spezialitäten.

Divini ist ein lemusisches Wort für *avenir*, also «Zukunft». Zum fünfzigsten Geburtstag von Divini 1998 hat die Werbefirma Alizé eine Reihe von Plakaten entworfen, in denen der zukunftssträchtige Name der Firma auf ironische Weise mit allerlei Raumfahrtbildern verknüpft wird.



Kurze Pracht: Die weißlichen Blüten der Linsenbohne sind nach wenigen Stunden schon welk.

## Visa de Sasselin

### Linsenbohne (*Vigna visa*, *Phaesolus visa*) aus Sasselin

In den 1870er-Jahren verließ eine Familie von Pueblo-Indianern aus nicht näher bekannten Gründen die Gegend von Santa Fe und gelangte nach Lemusa, wo sie sich im Osten von Sasselin niederließ. Die Indianer brachten zwei Dinge mit: eine «neue Form von Melancholie», wie Jean-Marie Tromontis in einem Brief an Melisende schreibt (*Sensations, émotions, pensées*, Port-Louis, 2018, S.232), und eine kleine Bohne, die in keinem ihrer Eintöpfe fehlen durfte. In der Geschichte der Insel haben die Indianer keine Spuren hinterlassen. Das einzig schriftliche Dokument, in dem sie vorkommen, ist der erwähnte Brief von Tromontis. Die kleine Bohne aber wird heute vor allem im Osten von Sasselin angebaut und in der Küche wie ein Gewürz verwendet. Einziger Produzent dieser Visa ist, sieht man von einer kleinen Farm bei Dézè ab, die Firma Divini, die jährlich auf ihren zwanzig Hektaren gut zehn Tonnen produziert.



HOIO verkauft Visa de Sasselin in kleinen PET-Do- sen mit einem Füllgewicht von 50 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Visa de Sasselin wurde 2011 mit einem AOC-Zer- tifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteris- tische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.



Ein Feld mit Linsenbohnen Visa in der Nähe von Sasselin.



Visa spielen in vielen Gerichten der Insel eine Rolle, so zum Beispiel auch in dieser Sauce aus Kalbskopf und Roter Bete, die mit Meeresfrüchten serviert wird.

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

Die lemuische Linsenbohne Visa ist ein einjähriges, niedrig wachsendes, krautiges Gewächs mit behaarten, lanzettförmigen Blättern auf ebenfalls behaarten Stielen. Aus den weißlichen bis fahlgelben, nach wenigen Stunden schon welken Blüten entwickeln sich Hülsen, die ähnlich rau behaart sind wie die Blätter. Die Hülsen sind gerade und 4–7 cm lang und enthalten 4–10 kleine, außen schwarze, innen cremeweiße Samen von etwa 4 mm Länge.

Die Visa ist rund hundert Tage nach Aussaat erntereif. Die Blätter verfärben sich bei der Reife dunkel, die Hülsen springen ganz leicht auf. Nach der Ernte werden die Hülsenfrüchte getrocknet, gedroschen, geschält und gespalten.

Die Indianer selbst nannten die Bohne, auch das wissen wir von Tromontis, in ihrer heute leider untergegangenen Sprache *Die mit den zwei Gesichtern* – wohl weil das Böhnchen seinen cremefarbenen Kern hinter einer schwarzen Schale verbirgt (ein wenig wie die indische Urd-

## Lemusische Rezepte mit Visa de Sasselin

Linsenbohne harmoniert dank ihrer spezifischen Eigenschaften mit allen anderen Gewürzen und nahezu sämtlichen Aromastoffen. Sie passt zu fast allen Schmorgerichten mit Fleisch, Fisch oder Gemüse, Saucen aller Art, Salaten und Suppen jeder Couleur. Nahezu unentbehrlich ist sie in den verschiedenen Gewürzmischungen der Insel.

- *Revolution Mahax* (Gewürzmischung aus Kreuzkümmel, Pfeffern, Kardamom, Asant und Salz)
- *Sémillance Mahax* (Gewürzmischung aus Zimt, Pfeffern, Rosenblättern und getrockneter Limette)
- *Makak fenyan* (Salat aus Linsen und Joghurt, mit gerösteten Gewürzen)
- *Sambar de Sentores* (Sauce aus Straucherbsen, Tamarinde und Gewürzen, mit Gemüse)

bohne, *Vigna mungo*). Die lemusische Zunge machte aus den Bohnen *à deux visages*, wie die Übersetzung wohl ursprünglich lautete, im Verlauf der Zeit die deutlich griffigeren *Visa*. Der Zusatz de Sasselin kam erst 2011 dazu, als die Bohne auf Drängen der Firma Divini ein AOC-Zertifikat erhielt.

### AROMA UND VERWENDUNG

Die kleine Linsenbohne hat einen schweren, erdig-reichen Geschmack und verleiht den Gerichten eine cremige Konsistenz.

Die Linsenbohne Visa wird in der lemusischen Küche wie ein Gewürz behandelt. Am häufigsten kommt sie in Gewürzmischungen zum Einsatz (*Revolution*, *Sémillance*, *Sourire*). Auch die 2010 entwickelte Mischung *World No. 1* enthält Visa, wobei die Linsenbohnen dort quasi auf ihre Geschichte zurückgeworfen werden und als Beitrag Nordamerikas gelten. Visa kommen aber auch in so manchem Schmorgericht zum Einsatz, denn sie geben der Sauce eine gewisse Stabilität. Gelegentlich werden die kleinen Hülsenfrüchte auch selbst zu Protagonisten, etwa in Salaten.



Das lemusische Berri ist ein festliches Gericht, ganz wie sein Vorbild, das indische Biryani.

# Beri

## Langkornreis mit Lammfleisch, Joghurt und Kichererbsen

Im Zentrum von Sasselin führt Kumudini Bosuri bereits in zweiter Generation ein Restaurant, das einst *Hyderabad* hieß, seit einigen Jahren von den Gästen aber meist nur noch *Hydi* genannt wird. Das hat seinen Grund darin, dass Kumudini seit 2006 ihre Ferien fast immer in der Schweiz verbringt und in einer mit Tannenholz ausgekleideten Ecke ihres Lokals eine stattliche Auswahl von Souvenirs aus Helvetien präsentiert.

Das *Hydi* galt einst als eine Autorität in Sachen Küche aus Telangana und Andhra Pradesh. Kumudini, Geschäftsführerin und Küchenchefin in einer Person, ist jedoch bekannt dafür, dass sie indische Traditionen mit einem lemusischen Geist neu interpretiert und so immer wieder überraschende Gerichte schafft. Manche mögen es bedauern, dass sich das Lokal vom indischen Kanon abgewandt hat, andere schätzen die Originalität der neuen Speisen. Berühmt sind etwa Kumudinis Lammkeule Walensee

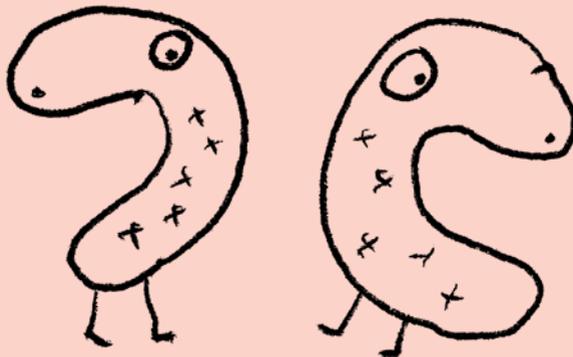
# Der Gurkensalat

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Als Frank W., der seine reiche Tante gemeuchelt und ihr ganzes Geld verprasst hatte, nach einem kurzen Prozess aufs Schafott geführt werden sollte, gab man ihm am Vorabend die Möglichkeit, seine letzte Mahlzeit zu wählen. Frank W. entschied sich für einen Gurkensalat. Das irritierte den Gefängnisdirektor sosehr, dass er sich mit dem Chef der Polizei besprach, der sich wiederum an den Obersten Richter wandte. Die drei Herren waren sich einig: Jemand, der einen Gurkensalat als Henkersmahlzeit bestellt, kann unmöglich schuldig sein. Frank W. wurde auf freien Fuß gesetzt und die Justiz des Landes geriet in eine mächtige Krise. Da man Irrtümer offenbar nicht vermeiden konnte, beschloss man schließlich, die Todesstrafe gänzlich abzuschaffen.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S.25.

KOKOMBE



Zeichnung von Ida Versmer. KOKOMBE  
ist das lemuische Wort für «Gurke».



In einer Ecke ihres Restaurants im Zentrum von Sasselín hat Kumudini Bosuri einen veritable Devotionalienaltar eingerichtet, auf dem sie vor einem Täfer aus Tannenholz und gehäkeltten Gardinen all ihre Souvenirs aus der Schweiz versammelt. Kein Wunder, haben die Gäste den Namen des Lokals längst von Hyderabad auf Hydi verkürzt.

an einem Kurkuma-Apfel-Jus, ihr geheimnisvoller Gratin Lucerne-Madras oder ihr Seeteufel Titlis in Kokosnuss-Kräuter-Sauce. Das bekannteste Gericht aber ist vielleicht die Concombre Johanna Spyri, ein Salat aus Gurken, die fein geschnitten, dann entsaftet und mariniert werden. Zum Schluss wird direkt am Tisch ein Baghar aus heißem Ghee, schwarzem Senf, Nigella, Mung dal, dunklem Zucker und Chili darüber gegossen, der sich zischend mit dem Rest vermischt. Jana Godet hat eine kurze Geschichte geschrieben, in der ein Frank W. dank eines Gurkensalats vor dem Schafott gerettet wird. Die treuen Gäste von Kumudini sind überzeugt, dass es sich bei dem fraglichen Salat nur um die Concombre Johanna Spyri aus ihrem Lieblingslokal handeln kann. Ob das etwas damit zu tun hat, dass die Todesstrafe in Indien immer noch praktiziert wird?

Das Gurkenrezept rückt Kumudini Bosuri wohlweislich nicht heraus, dafür aber erläutert sie gerne, wie Beri gekocht wird, die lemusische Version des in ganz Indien verbreiteten Biryani. Beri ist keine Erfindung von Kumudini, denn dieses Gericht aus Reis, Joghurt, Fleisch und Gewürzen wird in ganz Sasselín, ja mittlerweile im halben Land in zahlreichen Versionen gekocht. Kumudini Bosuri aber hat doch ein Rezept für Beri entwickelt, das ihre Gäste regelmäßig begeistert und in den Medien auch schon mehrfach als «das beste Beri der Insel» gelobt wurde. Es schmeckt, mit den Worten von Kumudini, «durch und durch lemusisch, wobei die indischen Ursprünge wie leise Stimmen am Horizont des Gaumens hörbar bleiben.»

Mehr zum Thema bei Anjali Singh: *La cuisine indienne de Sasselín*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2019.

## Für 2 Personen

- 400 g Keule vom Lamm (ohne Knochen)
- 200 g Joghurt
- 1 TL gemahlene Korianderfrüchte
- 1 TL Chilipulver
- 1 TL Kurkumapulver
- 1 EL schwarze Senfsamen
- 1 TL Fenchelsamen
- 5 Gewürznelken
- 8 cm Zimtstange, grob zerbrochen
- 1 EL Bratfett
- 1 Stattliche Zwiebel (200 g), in feinen Streifen
- 2 EL frischer Ingwer, in feine Streifen geschnitten
- 1 TL Salz
- 12 Curryblätter
- 4 Kardamom, leicht angedrückt
- 400 ml Wasser für Marinade
- 300 g polierter Langkornreis (Chavala aus Sasselin oder ersatzweise Basmati)
- 350 ml Wasser für Reis
- ½ TL Salz
- 300 g Kichererbsen, gekocht (Pwa antik aus Sasselin)
- ~ Salz zum Abschmecken

**1** | Fleisch in 4 cm große Stücke zerlegen und allseits leicht einschneiden. Joghurt mit Koriander, Chili und Kurkuma zu einer Sauce verrühren. Sauce und Fleisch gut vermengen, mindestens 5 Stunden marinieren, gelegentlich umrühren.

**2** | Einen schweren, nicht beschichteten Topf nicht zu stark erhitzen, Senf, Fenchel, Nelken und Zimt hineingeben, rösten bis es duftet und die Senfsamen aufgeplatzt sind.

**3** | Fett in den Topf geben, Zwiebel, Ingwer und Salz dazu, glasig werden lassen. Curryblätter und Kardamom einrühren.

**4** | Marinade vom Fleisch streifen, Stücke in den Topf geben und sorgfältig anbraten. Abgestreifte Marinade mit 400 ml Wasser verrühren.

**5** | Angebratenes Fleisch mit der Marinade-Wasser-Mischung ablöschen, aufkochen lassen, Hitze auf ein Minimum reduzieren und ganz zugedeckt eine Stunde lang köcheln lassen.

**6** | Reis sorgfältig waschen, mit 350 ml Wasser und ½ TL Salz kalt aufsetzen. Wenn der Reis kocht, Deckel auflegen und 5 Minuten bei kleinster Flamme köcheln lassen. Topf vom Feuer nehmen und 10–15 Minuten quellen lassen.

**7** | Nach einer Stunde sollte das Fleisch weich sein und etwa zur Hälfte in einer ganz leicht dicklichen Sauce stehen. Kichererbsen zum Fleisch geben, 5 Minuten mitkochen lassen, mit Salz abschmecken.

**8** | Den halbgaren Reis auf das Fleisch verteilen. Nicht umrühren! Deckel aufsetzen und das Gericht rund 15 Minuten auf kleinster Flamme schmoren lassen.

**9** | Reis und Fleisch kurz vor dem Essen vermischen.



# Frida Grisini

## Primo Mentone über die Königin der Schafsköpfe

Eigentlich ist Frida Grisini gelernte Zahnhygienikerin. Heute aber zupft sie an der Hauptstraße von Sasselin mit spitzen Fingern das Fleisch von gekochten Schafsköpfen. Die kleinen Stückchen werden dann nochmals kurz angebraten und zusammen mit Zwiebelringen und einer scharfen Tomatensauce in ein Brötchen gepackt. Schafskopf gilt unter Kennern als Delikatesse, ist das Fleisch doch besonders zart und aromatisch. An

Eine geheimnisvolle Schönheit: Frida Grisini hinter ihrem Stand an der Hauptstraße von Sasselin.



Es ist enorm, wie Schnell Frida Grissini das zarte Fleisch von den Lammköpfen pult.

guten Tagen verkauft Frida Grisini mehr als zweihundert dieser kleinen Brötchen. Und gute Tage sind bei ihr fast schon die Regel.

Das hat seinen Grund vielleicht auch darin, dass die junge Frau eine ausgesprochene Schönheit ist, ja es heißt sogar, sie habe einst für ein bedeutendes Modehaus als Fotomodell gearbeitet. Frida Grisini allerdings lächelt nur, wenn man sie darauf anspricht und bleibt die Antwort schuldig. Überhaupt wirkt sie ein wenig geheimnisvoll und verschlossen, wie sie da so dasteht in ihrer roten Schürze und voller Ernst an Lämmerschädeln herumklaubt. Gut möglich, dass das zum Geschäftsmodell gehört, dass auch die Aura des Mysteriösen die Kunden zu Fridas Schafskopf führt.

Früher verkaufte Frida ihre Brötchen an der Place des Herbes im Zentrum von Port-Louis. Die Bude gehörte ihrem Vater, einem passionierte Kletterer, der seine Zeit viel lieber in den Bergen verbrachte. 2011 aber lernte Frida einen Trompeter aus Sasselin kennen und bezog mit ihm eine Wohnung im Süden der Insel. Sie suchte nach einer Stelle als Zahnhygienikerin, doch als sie nicht sofort fündig wurde, stellte sie an der Hauptstraße von Sasselin einen kleinen Stand auf und verkaufte dort dieselben



Nach ihrer Mexikoreise ließ Frida Grisini ihr Haus in dem berühmten Kahlo-Blau streichen.

Sandwichs, mit denen sie in der Hauptstadt solchen Erfolg gehabt hatte. Das Geschäft lief von Anfang an ganz ausgezeichnet. Und nach wenigen Wochen schon gab Frida Grisini die Suche nach einer neuen Stelle als Dentalhygienikerin auf. «Ich verdiente in drei Tagen mit meinen Schafsköpfen weit mehr als in zwei Wochen mit dem Reinigen menschlicher Gebisse», erklärt sie und lächelt geheimnisvoll.

Das Mysteriöse passt auch ganz gut zu Fridas Name, hat ihr Vater sie doch in Erinnerung an Frida Kahlo so getauft. Umberto Grisini, damals noch Student der Rechte an der Universität von Turin, kam in den 1970er als Reisebegleiter nach Mexiko und verliebte sich dort in eine mexikanische Kunststudentin, eine Tochter aus gutem Haus. Ihre Eltern waren gegen diese Verbindung und als die Tochter schwanger wurde, floh das Paar erst nach Florida und dann nach Lemusa. Nach Fridas Geburt aber zog es die Mutter wieder in ihre Heimat zurück. Aus einem längeren Urlaub, den sie bei ihrer Familie verbrachte, wurde zuerst eine längere Beziehungspause und schließlich eine definitive Trennung von Mann und Kind.



Das beste Fleisch des Lammes sitzt an seinem Kopf, das Abzupfen bereitet indes nicht allen das gleiche Vergnügen.

«Ich habe meine Mutter nie wirklich gekannt. Es war mein Vater, der mich aufgezogen hat. Und doch fühle ich mich viel stärker als Mexikanerin denn als Italienerin. Vielleicht hat das ja auch mit meinem Namen zu tun. Schade nur, dass ich nicht so toll malen kann».

Im Frühjahr 2004 hat Frida ihre Mutter in Mexiko besucht: «Die Frau war mir völlig fremd, ja eigentlich sogar unsympathisch. Die Stadt aber hat mir sehr gut gefallen». Natürlich war Frida Grisini auch in der Villa der Kahlo. Und so beeindruckt, dass sie hernach ihr eigenes Haus in Port-Louis in dem berühmten Kahlo-Blau (dem Blau der Azteken) anstreichen ließ. Das Haus hat sie unterdessen vermietet, denn Frida wohnt nun ganz in Sasselin, auch wenn sich der Trompeter unterdessen «aus ihrem Leben geblasen hat», wie sie sich ausdrückt. An seiner Stelle kommt jetzt ein Agraringenieur Abend für Abend in den Genuss der veredelten Überbleibsel von Fridas Business.

Die Schafsköpfe bereitet Frida immer noch gleich zu wie in Port-Louis. In ihrer Tomatensauce aber hat Sasselin mit seiner indischen Kochkultur deutliche Spuren hinterlassen, sie schmeckt jetzt würziger und hat noch ein bisschen mehr scharfen Pfiff.

Primo Mentone: *La reine des têtes de brebis. Frida Grissini propose à Sasselin un sandwich inhabituel.* In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 22. Oktober 2011. S. 14. Aus dem Französischen übersetzt von Samuel Herzog. Dieser Text von Mentone basiert auf einem älteren Artikel von 2005, der Frida Grissinis Stand in Port-Louis beschrieb.



Oris Frida vor der mexikanischen Flagge mit Adler, Kaktus und Schlange.

# Oris Frida

## Reis mit Stücken vom Schafskopf, Kapern und Tomaten

Frida Grisini verkauft an der Hauptstraße von Sasslin scharfe, mit Fleisch von Schafsköpfen gefüllte Brötchen und macht damit gutes Geld. Verschwendet wird gleichwohl nichts und wenn Frida abends ihre Bude schließt, dann nimmt sie das übrig gebliebene Fleisch mit nach Hause und verwandelt es dort mal in ein Curry, mal in eine scharfe Sauce oder eine Terrine. Wie virtuos sie die Reste ihres Daily Business zu verarbeiten weiß, illustrieren zum Beispiel ihre Blätterteigpastetchen mit einer weißen, leicht säuerlichen Sauce, in der Stücke vom Schafskopf und frische Gartenerbsen schwimmen.

Ein weiteres Gericht, das sie gerne zubereitet, ist ein Reis mit Schafskopf und Kapern, dessen Rezept hier vorgestellt wird. Frida nennt diesen Reis scherzhaft *Oris Pizza* oder *Oris Italien*, entsprechen die Farben von Kapern, Reiskörnern und Tomaten doch dem Grün-Weiß-Rot der ita-

lienischen Flagge. Allerdings leuchtet auch die mexikanische Flagge in diesen Farben... Zu Ehren seiner Erfinderin heißt das Rezept hier aber einfach Oris Frida.

Da Schafskopf in Mitteleuropa nur schwer zu bekommen ist und das Abzupfen desselben auch nicht gerade als gängige Küchenpraxis angesehen werden kann, muss man Alternativen ins Auge fassen. Das Rezept lässt sich auch gut mit anderen, möglichst saftigen Stücken vom Lamm zubereiten, etwa mit den Überresten von einer im Ofen gebratenen Keule. Auch mit Schweinefleisch oder mit den fleischlichen Residuen eines Brathähnchens schmeckt das Gericht nicht schlecht. Und wenn keine Reste vorhanden sind, dann erzielt man auch mit simplem Thunfisch aus der Dose ein überraschend leckeres Resultat, weshalb diese Konserve im Rezept als erste Alternative zum Schafskopf vorgeschlagen wird.

#### *Für 2 Personen*

- 1 EL** Bratfett
- 1** Zwiebel, fein gehackt
- 1 TL** Salz
- 120 g** Mittelkornreis (Diri Benis aus Sasselin oder alternativ ein Risottoreis)
- 150 ml** Weißwein, trocken
- 250 ml** Wasser
- 2** Tomaten, abgezogen und gehackt
- 100 g** Fleisch von einem gekochten Schafskopf (ersatzweise 100 g Thunfisch aus der Dose)
- 1** kleines Gläschen Kapern in Essig, 60 g, gut abgetropft
- 3 TL** Mammè (ersatzweise Sambal Oelek aus Indonesien)
- 1 TL** schwarzer Pfeffer, optional

- 1** | Bratfett erwärmen, Zwiebel, Reis und Salz begeben, unter ständigem Rühren glasig dünsten.
- 2** | Sobald die Reiskörner heiß sind, mit Weißwein ablöschen, kurz aufkochen lassen bis der scharfe Alkoholduft verfliegen ist.
- 3** | Wasser und Tomaten begeben, erneut aufkochen lassen, Hitze dann reduzieren.
- 4** | Schafskopf oder Thunfisch mit Messer und Gabel in kleinere Stücke zerpfücken, mit den Kapern und dem Mammè zum Reis geben, 15–20 Minuten köcheln lassen, gelegentlich rühren. Der Reis sollte am Ende dieser Kochzeit noch leicht flüssig sein.
- 5** | Topf vom Feuer nehmen und den Reis 5 Minuten ganz zugedeckt nachquellen lassen. *Wer es noch schärfer und würziger mag, kann gegen Ende der Kochzeit zusätzlich etwas grob gemahlene schwarze Pfeffer begeben.*

# Berghuhn in Salzkruste

Die 12. Kolumne\* von José Maria – Gruwes aus Sasselin

Eigentlich habe ich zur modernen Kunst nicht viel zu sagen. Viel lieber würde ich übers Essen reden. Zu einem Bild von Picasso fällt mir kaum etwas ein. Erst ein in Kalparikmilch gedünsteter Flügelfisch bringt meinen Wortschatz in Bewegung. Auch vor einem mit Masulinsen gefüllten Täubchen kann man stundenlang über Duft und Saft, Kruste und Füllung rasonieren. Was aber soll man angesichts eines Bildes sagen, auf dem bloß ein paar farbige Streifen zu sehen sind?

Trotzdem rede ich über Kunst, mal mit Freude, mal mit Grimm – und stets voller Hoffnung, im Trüben doch noch auf einen passenden Gedanken zu stoßen. Allerdings hat das in meiner Heimat eine gewisse Tradition. Auf einer so kleinen Insel muss man auch mal über Dinge sprechen können, von denen man nicht viel versteht – sonst hat man sich schnell einmal nichts mehr zu sagen.

Einer, der das mit unvergleichlicher Brillanz zu praktizieren wusste, war Mihaly Gruweszsikmihalyi. Ich lernte Gruwes, wie Mihaly meist gerufen wurde, während meiner Schulzeit kennen. Seine Eltern stammten wohl aus Ungarn und hatten sich während des Zweiten Weltkrieges auf Lemusa niedergelassen. Gruwes trug einen wild wuchernden Vollbart, eine etwas zu groß geratene Hornbrille und war ein Genie. Man brauchte Gruwes bloß den Titel irgendeines Buches der Weltliteratur zu nennen und sofort begann er, den Inhalt des Werkes zu resümieren. Gruwes war eine schier unendliche Quelle des Wissens, eine sprechende Bibliothek, eine poetische Insel mitten im stahlgrauen Ozean literarischer Ignoranz. Für uns Schüler war das mehr als nur praktisch: Dank Gruwes gewann die Welt der Literatur ganz enorm an Farbe, ja sogar die Buchstaben in unseren langweiligen Schulbüchern schienen plötzlich voller Versprechungen.

Einen kleinen Haken allerdings hatte die Sache: Gruwes konnte weder schreiben noch lesen, da ihn seine Eltern aus einer übertriebenen Angst vor Verfolgung heraus nie auf eine Schule hatten schicken wollen. Was uns Gruwes da jeweils erzählte, war also nicht mehr und nicht weniger als seine persönliche Fantasterei zu einem beliebigen Titel der Weltliteratur.

So behauptete er etwa, Homers Odyssee schildere das Leben eines Wüstenvolkes, das sich, fast gänzlich blind, mit Hilfe von übergroßen Nasen auf dem Planeten orientiere. Der Decamerone erzählte nach Gruwes die Geschichte eines orientalischen Sehers, der sein Schlafzimmer nie verließ und, düstere Prophezeiungen ausstoßend, fünfhundert Jahre alt wurde.

Romeo und Julia waren zwei ungezogene Kinder, die von zu Hause ausrückten und sich prompt im Urwald verirrtten. Sie wurden von einer Gorilla-Mutter gefunden, die ihre weitere Erziehung übernahm. Jahre später fielen sie in die Hände eines Wilderers und wurden als Versuchstiere an einen Schweizer Pharmakonzern verkauft. Warten auf Godot: Eine französische Gräfin verzehrt sich vor Sehnsucht nach ihrem um Jahre jüngeren Gemahl, der mit Maltesern in den Orient gezogen ist. In ihrer Verzweiflung geht sie eine Liaison mit ihrem Beichtvater ein und wird schwanger. Natürlich endet die Sache tragisch. Der Mann ohne Eigenschaften war laut Gruwes die Geschichte eines schmierigen Schauspielers, der um jeden Preis eine Politkarriere machen wollte – ganz ähnlich wie der schwächliche, in Sachen Sport jedoch überaus ehrgeizige Arbeitersohn in Die Faust I und II.

All dies wusste Gruwes äußerst plastisch und mit viel Sinn fürs effektvolle Detail zu erzählen. Ja er war auch um Antworten nicht verlegen, wenn man ihn nach Einzelheiten zu Figuren oder Handlungen fragte. Die Glaubwürdigkeit seiner Darstellungen beruhte allerdings vor allem darauf, dass er sich nie widersprach: Hatte er einmal einen Titel mit einer Geschichte verknüpft, so blieb er konsequent dabei.

Ich habe Gruwes in den letzten Jahren aus den Augen verloren. Ich komme auch nur selten nach Sasselin, wo er mit seiner Frau Ruba lebt, für die er zweifellos schon die ganze Literatur des indischen Subkontinents resümiert hat.

Manchmal habe ich daran gedacht, seine Geschichten aufzuschreiben, vielleicht gar eine Weltgeschichte der Literatur nach Gruwes herauszuge-

Ida Kafamda: *XII (Salzberge, bei den Saline Le Umas)*, 2020, Fotografie. «Es ist Salz, aber es könnte auch Sand sein – oder eine rieselige Materie aus einer anderen Welt. Vielleicht ein Stoff, aus dem sich alles erschaffen lässt.»<sup>99</sup>



ben. Daran gehindert hat mich eigentlich immer vor allem der Umstand, dass er selbst sie nicht lesen könnte.

Der Gedanke an Gruwes aber macht mir Mut, es immer wieder zu versuchen mit dem Schreiben über Kunst. Auf seine Weise hat er mir eindrücklich beigebracht, dass es der Moment des eigenen Sprechens ist, der zählt. Jener Moment, in dem wir uns von vermeintlichen oder auch tatsächlichen Erwartungen etwas zu lösen vermögen. Jener Moment, in dem wir anfangen, für Dinge nach Worten zu suchen, die uns wirklich beschäftigen. Und wenn es ein in Salzkruste gebackenes Berghuhn ist, das sich unseren Gedanken aufdrängt, dann will wohl auch das seinen Platz haben.

Dieser Text erschien erstmals in der *Wochenzeitung* vom Donnerstag, 30. September 2004, S.21.

\* Während vier Jahren publizierte die Schweizer *Wochenzeitung* (WoZ) in ihrer Rubrik mit dem Titel *Im Bild* in regelmäßigen Abständen auch Beiträge von José Maria (aka Joshue Mariani). Diese Kolumnen verhandeln diversen Themen der Kunst und des Lebens, einige haben auch mehr oder weniger direkt mit Lemusa zu tun. Marias erste Kolumne erschien am 26. September 2002, sein letzter Beitrag am 9. November 2006.

\*\* Im Sommer 2020 hat sich die Fotografin Ida Kafamda von Marias Kolumnen zu einer Reihe von schwarz-weißen Bildern inspirieren lassen, die sie im Winter 2020/21 in der kleinen Galerie von Maisonneuve & Duprat in Port-Louis zeigen konnte und die hier zusammen mit ihren Erklärungen als Illustrationen zum Text erscheinen.