

03

St-Pierre und Musmak



Yürzbək
Pelecanus dilatirostrum

St-Pierre, die Hauptstadt des Goulousin, döst idyllisch am Ufer der Salée vor sich hin. Der Ort ist vor allem bekannt für sein Leporidrom, seine Hasenkampfarena. Im Osten der Siedlung liegt die Kelko, die Kulthöhle der Mai-té, deren Nachfahren bis heute in der Gegend leben und ihren Ritualen nachgehen. Nach ihnen ist auch ein Wanderweg benannt, der von der Mündung der Orbe aus der Künste entlang nach Süden führt. Auf diesem Pfad kann man mit etwas Glück auch den einen oder anderen Yürzbèk (*Pelecanus dilatirostrum*) sehen. Diese stattlichen Pelikane, die oft wie versteinert auf Felsbrocken sitzen, heißen wegen ihres markanten Schnabels (lemusisch *bèk*) so, der an eine prall mit Samen gefüllte Bohnenschote (lemusisch *yürzi*) erinnern kann. Yürzbèksi wurden früher auch gerne gegessen und heute noch werden einem manchmal ihre Eier angeboten.

St-Pierre ORT

Im Mittelalter schon betreiben die Mai-té hier am Ufer der Salée eine Art Marktplatz.

Mai-té KULTUR

Ein Hügel östlich von St-Pierre ist das Zentrum einer über zweitausend Jahre alten Kultur.

Käfers Glück LEGENDE

Manchmal verschwindet mehr als nur ein kleines Tier, weiß Jana Godet zu berichten.

Tsidanismus RELIGION

Für die Mai-té ist die Welt ein Ei, das stets nach der angenehmsten Lage sucht.

Doma GEWÜRZ

Ahnungen von Kakao, Kaffee, Bratenkruste und Brotkruste – fermentierte Komsawibohnen aus St-Pierre.

Kokombe Doma REZEPT

Schmorgurke mit Hackfleisch und fermentierten Bohnen – ein typisches Mait-té-Gericht.

Leporidrom SPORT

In der Hasenkampfarena von St-Pierre treten abgerichtete Kaninchen gegeneinander an.

Lapen Arlène Lupin REZEPT

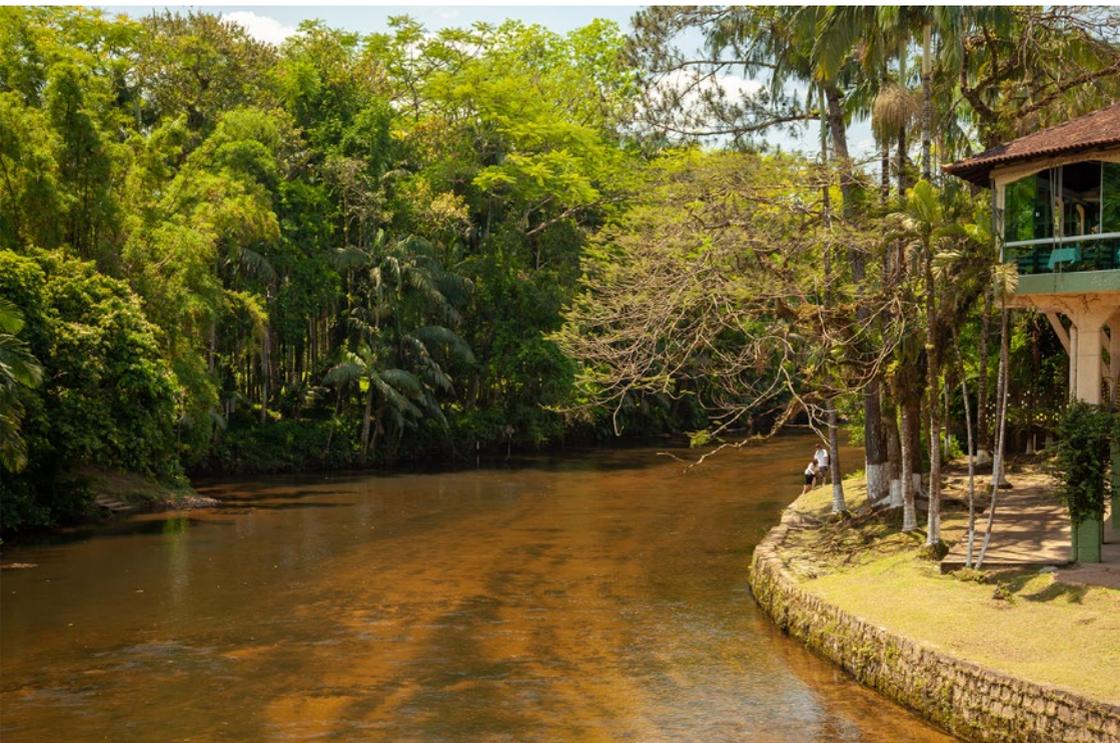
Kaninchen aus dem Ofen, mit Kartoffeln, Paprika, Knoblauch, Oliven und Zitrone.

Hase im Wein LEGENDE

Bereitet man einen Helden aus der Arena zu, sollte man sich an Abmachungen halten – weiß Jana Godet.



Region (*randa*): Sud (*midi*), Goulousin
 Departement (*semsal*): Musmak
 Hauptort (*kaputlek*): St-Pierre
 Postleitzahl: LM-0603 | Telefonvorwahl: +69 (0)6
 Höhe: 42 m ü. M.
 Einwohner im ganzen Gebiet: 1752 (Mai 2011)



St-Pierre

Die Hauptstadt des Südens liegt idyllisch am Ufer der Salée

Die Gründung von St-Pierre geht auf die Mai-té zurück, die hier schon im Mittelalter eine Art Marktplatz einrichteten, wo sie die Früchte aus ihren Gärten und fermentierte Produkte feilboten. Später wurde auch das Salz aus den Salinen von Le Umas per Schiff hierher verfrachtet und weiterverkauft. Mit der Zeit ließen sich Zwischenhändler und kleine Transportfirmen am Ufer der Salée nieder. Wohl im 18. Jahrhundert errichteten die

Gemächlich fließt die Salée durch St-Pierre,
am Ufer das Restaurant Kompè Lapen.



Die Gebäude, die man in den 1960er und 1970er Jahren in St-Pierre errichtete, zeugen mit ihren charakteristischen Fassaden auch von der Aufbruchstimmung, die damals herrschte.

Kaufleute eine Kapelle, die sie dem Apostel Petrus widmeten. Von dem Bau, wahrscheinlich einem Holzbau, hat sich nichts erhalten, der Name des Heiligen aber ist dem Dorf geblieben.

Ende 19. Jahrhundert begannen die Mai-té aus ihrem angestammten Siedlungsgebiet am Mont Puvis an der Ostküste abzuwandern. Viele zogen in die größeren Städte, nach Port-Louis oder Gwosgout, einige wählten sich aber auch St-Pierre als neuen Wohnort aus. Die Gemeinde wuchs im frühen 20. Jahrhundert auf über tausend Einwohner an. Einen weiteren Bevölkerungsschub erlebte sie in den 1950er-Jahren, als sich hier die Firma Gouloulux etablierte und elektrische Haushaltsgeräte und Radios für die ganze Insel zu produzieren begann.

Zu den Verkaufsschlagern der Firma zählte ein Staubsauger, mit dem man sich zugleich die Haare trocknen konnte. Beliebt war auch ein in einem Holzschrank eingebautes Fusionsgerät aus Plattenspieler und Radio, das auf Lemusisch den schönen Namen Samidikè, also etwa «Freund des Herzens» trug. Die Gebäude, die damals im Zentrum von



St-Pierre entstanden, zeugen mit ihren charakteristischen Fassaden auch von der Aufbruchstimmung jener Jahre. Nach 1970 aber ging es abwärts mit der Firma. Sie investierte zu viel Geld in die Entwicklung eines transportablen Telefongeräts, das offenbar niemand auf der Insel haben wollte – vielleicht auch weil es viel zu teuer war. 1980 schloß Gouloulux seine Tore.

Die bekanntest Attraktion von St-Pierre ist heute zweifellos das Leporidrom , die Hasenkampfarena. Das berühmteste Speiselokal ist das auf Kaninchengerichte spezialisierte *Kompè Lapen*, wo die Besitzer und

Am Abend präsentiert sich der Kamm des nördlich von St-Pierre gelegenen Mont Goulou oft in dramatischem Licht.

Trainer der Kampfphasen nach schweißtreibenden Stunden in der Arena ihre Siege feiern.

2016 eröffnete die Gymnastiklehrerin und passionierte Hobbyköchin Orane Sissay in einem alten, wie das *Kompè* direkt am Ufer der Salée gelegen Haus eine Art Restaurant, in dem man Spezialitäten aus der Küche der Mai-té kosten kann. Am Herd dieses Restaurants Haichian stehen nebst Orane zwei professionelle Köchinnen.

Im Norden von St-Pierre erhebt sich der Mont Goulou, ein langezogener Hügel, das Quellgebiet der Salée und der Orbe, die etwas weiter nördlich durch die Plaine d’Haris fließt. Der Berg hat seinen Namen vom Vielfraß, lemusisch *goulou*. Diesen einzelgängerischen Räuber aus der Familie der Marder trifft man hier mit etwas Glück auch heute noch an. Warum man den Süden der Insel nach ihm benannt hat, ist nicht bekannt – vielleicht waren diese Tiere im Goulousin einst viel zahlreicher als heute. 2016 hat man auch im ältesten Kochbuch der Insel, in *Une feste en cuisine* von Jules Iette das Bild eines Vielfraßes entdeckt. Als größte Gemeinde des eher schwach besiedelten Südens ist St-Pierre die Hauptstadt der Region.



Mai-té

Eine mehr als dreitausendjährige Kultur vom Mont Puvis

Die Mai-té gehören zu den lemusischen Völkern, die auf die längste Geschichte zurückblicken können. Wie Ausgrabungen in den Jahren 2016 und 2017 gezeigt haben, dürften sie bereits im 12. Jahrhundert v. Chr. die Küstengegend und vor allem den Mont Puvis östlich von St-Pierre besiedelt haben. Heute leben die meisten Mai-té in den Städten, in Gwosgout und Port-Louis, viele auch in St-Pierre. Große Teile

Der Mont Puvis ist ein knapp 300 m hoher, im Westen terrassierter Hügel.



Bottich mit Fischsauce bei der Firma Plamajules.

ihres einstigen Siedlungsgebiets rund um die Kulthöhle Kelku gehören der 1918 gegründeten Association culturelle Mai-té (AcM), die sich für die Pflege des Tsidanismus einsetzt, der uralten Religion des Volkes. Laut Angaben der AcM sollen heute noch knapp tausend Menschen dieser Religion zugehören.¹ Wie viele Mai-té es insgesamt noch auf der Insel gibt, ist unbekannt. Im Tsidanismus ist die Mutter entscheidend für die Religionszugehörigkeit: Tsidanist oder Tsidanistin ist nur, wer Kind einer tsidanischen Mutter ist. Dieser Tatsache dürfte sich auch der Name des Departements schulden: Musmak heißt wörtlich Land (*mak*) der Frau (*mus*).

Die Mai-té waren nie sehr zahlreich. Trotzdem konnten sie sich durch geschickte Politik über die Jahrtausende halten. Manche sagen, das Volk habe sein Überleben der legendären Schönheit und dem Selbstbewusstsein seiner Frauen zu verdanken, die meist groß gewachsen sind und schlank, mit dunklem Haar und einer haselnussbraunen Haut. Andere meinen, die Mai-té hätten die Jahrtausende wegen ihrer kulinarischen Produkte überstanden: Fischsauce (*Plama*) und fermentierte Bohnen (*Doma*), zwei in den Küchen der Insel äußerst beliebte Zutaten.

PLAMA UND DOMA

Für die Herstellung von Fischsauce fingen die Mai-té in der Mündung der Orbe kleine Fische und verarbeiteten sie mit Meersalz zu einer fermentierten Paste, aus der sie dann eine Flüssigkeit pressen konnten.



Dieses Plasma war noch bis ins 19. Jahrhundert hinein ein auf der ganzen Insel hochgeschätztes Produkt.² Ganz offenbar waren die Mai-té lange Zeit die einzigen, die diesen Prozess perfekt beherrschten. Auch heute noch gibt es etwas nordwestlich von St-Pierre eine kleine Fabrik (Plama-jules), die Fischsauce herstellt – allerdings ist es ein französisch-kambodschanisches Männerpaar, das hier waltet.³ Das Salz kommt aus Le Umas und die Fische bezieht das Unternehmen von verschiedenen Händlern in Port-Louis.

Die Produktion von fermentierten Bohnen hingegen wird immer noch von den Mai-té kontrolliert und stellt, neben Mitgliederbeiträgen,

Gärten am westlichen Fuß des Mont Puvis.

die wichtigste Einkommensquelle der AcM dar. Doma werden aus der lemusischen Komsawi (*Glycine purpureocoerulea*) hergestellt, einer purpurblau blühenden Bohne, die heute auf Feldern südöstlich von St-Pierre kultiviert und in einer kleinen Fabrik vor Ort verarbeitet wird. Schon in den 1960er-Jahren hat die AcM die Firma Haidoma gegründet, die sich um ihre Felder und Gärten kümmert, die Produkte verarbeitet und kommerzialisiert (*hai* bedeutet «gut» in der Sprache der Mai-té).

BEGABTE GÄRTNER

Bis Ende des 19. Jahrhundert lebten die Mai-té auf dem Mont Puvis, einem nur knapp 300 m hohen Hügel, der sich gut 5 Pep der Küste entlang erstreckt. Das Zentrum ihrer Kultur war (und ist) die etwas höher gelegene Kulthöhle Kelku (369 m ü. M.). Die Mai-té waren in erster Linie begabte Gärtner, die dem Hügel eine Vielzahl von Früchten und Gemüsen abzutrotzen wussten – unter anderem Pafdebaum (*Citrus maxima* var *lemusana*), eine riesige Pampelmuse, die zur Reife eine gelbe, grün gefleckte Schale entwickelt und ein süßes, eher trockenes Fruchtfleisch



Nahezu reife Pafdebaum in der Plantage von Heidoma am Westabhang des Mont Puvis.



Der Smin Mai-té ist einer der attraktivsten Wanderwege in der Musmak.

hat. Pafdeboom kann roh als Frucht verzehrt werden, sie schmeckt nur zurückhaltend süß und auch nicht sehr sauer. In der Gegend von St-Pierre ist das Fruchtfleisch auch Teil gekochter Speisen. Der eigentümliche Name der Frucht soll sich dem dumpfen Geräusch verdanken, das die reif vom Ast sich lösenden Exemplare beim Aufprall verursachen.

Die Pafdeboume und andere Früchte wachsen auch heute noch auf Terrassen am westlichen Abhang des Mont Puvis und werden von Mitarbeitern der Haidoma betreut. Das Gärtnerische hat sich also nicht ganz verloren. Außerdem züchteten die Mai-té früher auf ihren Höfen auch Wachteln, vor allem die lemusische Ur-Wachtel Kalepsi (*Conturnix lemusana*), die sie im Norden der Insel, in der Forêt d'Orchide mit Fallen fingen.⁴

Warum die Mai-té ihr Siedlungsgebiet gegen Ende des 19. Jahrhunderts innerhalb weniger Jahre aufgegeben haben, ist nicht bekannt. In einem Interview mit der *Gazette de Port-Louis* allerdings formuliert Ombeline Sissay, die oberste Priesterin der Tsidanisten und Präsidentin der AcM, es habe «kultische Gründe» für den Wegzug gegeben und sie

Käfers Glück

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein blauer und ein goldener Käfer lagen an der Mündung der Orbe auf einem Stein in der Sonne. Um und um trieben die farbigsten Blüten in den Himmel. Es roch süß, herrlich faulig nach den überreifen Früchten, die ab und zu von den Bäumen fielen – und ein sanfter Wind strich freundlich vom Meer her übers Land. «Ich kann hier nicht bleiben», sagte der blaue Käfer plötzlich und seufzte tief: «Hier kann nichts aus mir werden. Ich will in die Welt hinaus, ich will Karriere machen! Kommst du mit?»

Der goldene Käfer überlegte kurz und schüttelte dann seinen Schädel: «Es ist doch wie im Paradies hier. Wir können tun, was wir wollen. Das feinste Obst platzt uns vor den Füßen auf. Es riecht himmlisch und die Sonne wärmt uns den Panzer. Was will man noch mehr?»

Doch der blaue Käfer ließ nicht locker: «Hast du denn keine höheren Ansprüche? Selbstverwirklichung?»

«Ich bin mir hier wirklich genug», sagte der goldene Käfer, drehte sich auf den Rücken und schloss mit einem genüsslich Seufzer die Augen.

«Was für ein dummer Käfer du doch bist, ich will mit dir nichts mehr zu schaffen haben», schnaubte der blaue Käfer nun wütend und trabte davon. Er ging in die Stadt, nahm einen Job bei einem Düngemittelhändler an, stieg zum Vorgesetzten auf, übernahm schließlich das Geschäft, kaufte eine Fabrik dazu, dann noch eine. In eisigen Momenten, und davon gab es in seinem knallharten Geschäftsleben genug, dachte er oft an die Mündung der Orbe zurück, an seinen warmen Stein, an den Duft der reifen Früchte, das laue Lüftchen vom Meer...

Die Jahre gingen dahin. Der blaue Käfer wurde reicher und reicher, älter und älter. Eines Tages beschloss er, den goldenen Käfer zu besuchen, das zerrissene Band der Freundschaft neu zu knüpfen. Er kaufte zahllose Geschenke, packte sie in seine Limousine und fuhr zur Mündung der Orbe. Da schimmerte der Stein in der Sonne, Blüten wogten um und um, in der Luft der Duft von überreifen Früchten und ein lauer Hauch vom Meer. Der goldene Käfer aber war weg – und mit ihm die Moral der Geschichte.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 150.



spricht etwas nebulös von einem «Ereignis in der Kelku», das entscheidend gewesen sei.⁵

Von der Sprache der Mai-té haben sich nur einzelne Ausdrücke erhalten, die größtenteils in einem kultischen Zusammenhang stehen. Schriftliche Zeugnisse auf Mai-téisch gibt es keine. Spätestens seit dem 17. Jahrhundert sprachen die meisten Mai-té vor allem Lemusisch und drückten sich schriftlich auf Französisch aus. Der Wegzug der Mai-té aus ihrem Siedlungsgebiet rund um den Mont Puvis dürfte den Verlust des Mai-téischen nochmals beschleunigt und wohl endgültig besiegelt haben.

Früher wurden an der Orbe-Mündung die
Fische für Plama gefangen, heute rasten hier
Wanderer auf dem Smin Mai-té.

Auch von den Gärten der Mai-té hat sich, sieht man von den Fruchtplantagen und Bohnenfeldern der Haidoma ab, wenig bis nichts erhalten. In dem Wald, der heute größere Teile des Hügels überzieht, trifft man ab und zu auf die Ruinen von Ställen und Häusern. Die Kulthöhle Kelku indes ist immer noch das Zentrum des Tsidanismus, auch wenn die Rituale seltener geworden sind – und obwohl man die letzten zwei Pep bis zum Eingang der Höhle zu Fuß gehen muss.⁶

Die AcMist auch verantwortlich für den Smin Mai-té, den schönsten Wanderweg in der Musmak. Vom nördlichen St-Pierre aus führt ein kleines Sträßchen in Richtung Westen. Nach 3 Pep sieht man rechter Hand die Fabrik von Plamajules. Wenig später endet die Straße bei einem etwas improvisiert wirkenden Parkplatz. Hier beginnt der Smin Mai-té, ein gut ausgezeichneter Wanderweg, der zunächst in etwa einer Stunde zur Mündung der Orbe führt. Jetzt biegt der Weg parallel zur Küste nach Süden ab. Nach einer halben Stunde führt rechts eine Abzweigung auf den Mont Puvis hinauf und zurück in Richtung St-Pierre. Der Smin Mai-té führt weiter nach Süden, der Küste entlang bis zur den Salinen von Le Umas. Von der Mündung der Orbe bis zu den Salinen sind es etwa 10 Pep, die man aber gut in drei Stunden bewältigen kann.

¹ Vergleiche den 2017 veröffentlichten Flyer der Association culturelle Mai-té.

² Selbst bei Hébert und Rosenthal heißt es noch: «Plama ist eine Sauce aus fermentiertem Fisch, die seit Jahrhunderten von den Mai-té mit großer Kunst gefertigt wird und in keiner anständigen Küche fehlt.» Robert Hébert, Liébaud Rosenthal: *Dictionnaire de l'appétit*. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2014 [2., 1.1894]. S. 669.

³ Auch André Zwazo stellt in der Nähe der Chutes de Sugiau Fischsauce her, wenn auch in vergleichsweise bescheidenem Umfang.

⁴ In größerem Stil werden Wachteln auf Lemusa heute vor allem in Bouden gezüchtet.

⁵ Zoë Incabis: *Qu'est-ce que le tsidanisme? Entretien avec Ombeline Sissay*. In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 11. März 2017. S. 5.

⁶ Zoë Incabis: *Rencontre avec le grand œuf – une journée tsidaniste*. In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 8. April 2017. S. 10.



Tsidanismus

Welt als Ei – die Kosmogonie der Mai-té

Die eigenwillige Religion oder Weltvorstellung der Mai-té ist der Tsidanismus. Die Gläubigen selbst haben – vielleicht auch in Ermangelung einer eigenen Schriftsprache – keine Texte dazu verfasst. Und erstaunlicherweise hat der Tsidanismus auch keinerlei Bilder produziert. Außer der Kulthöhle Kelku haben sich zudem kaum Stätten ihrer religiösen Aktivitäten erhalten, obwohl es zu Hochzeiten ganz bestimmt weitere Orte

Blick vom zentralen Kultraum der
Kelku in Richtung Ausgang.

gegeben haben muss, die eine Rolle spielten. Die Kelku ist bis heute das Zentrum des Tsidanismus, der immer noch praktiziert wird, auch wenn die Rituale seltener geworden sind.¹ Wenn man trotz spärlicher Quellen so viel über die Mai-té weiß, dann weil ihr Kosmogonie immer wieder das Interesse der Historiker erregt hat.²

EIN MÄCHTIGER VOGEL

Gott ist für das Volk der Mai-té ein mächtiger Vogel (Niao), der durch die Unendlichkeit zieht und mit dem Schlag seiner Flügel ständig neue Universen schafft. Vor langer Zeit, als Niao gerade unseren Kosmos erwirkt hatte, fühlte er sich plötzlich ein bisschen einsam. Er beschloss also, sich Gesellschaft zu besorgen. Er legte sich ein Ei (Tsidan) und setzte sich drauf. Doch Geduld war nie Gottes Stärke, also zog es ihn bald schon weiter. Um das Ei dennoch auszubrüten, platzierte er die Sonne (Taian) am Himmel. Allein, kaum war Niao weg, begann sich sein Ei zu drehen: War eine Seite warm genug, entwand sich Tsidan dem Reich der Strahlen und kühlte sich im Schatten wieder ab. Im Verlauf der Jahrtausende bildeten sich Ozeane und Kontinente auf dem Ei, wuchsen Pflanzen, krochen Tiere hervor, erschien schließlich auch der Mensch.

Alles Leben auf der Erde ist für die Mai-té eine Folge der Energie im Innern dieses globalen Ovums, die sich indes nicht zwangsläufig immer nur günstig für den Menschen manifestiert, sondern manchmal auch in der Gestalt von Beben, Vulkanausbrüchen, Erdbeben, Fluten, Trockenperioden etc. «Die Vorstellung, wir lebten auf dem ungeborenen Sohn Gottes (oder seiner Tochter), ist typisch für die eigentümliche Metaphorik der Mai-té», stellt Eve Passky fest.³

Die Mai-té haben eine sehr kulinarische Methode entwickelt, um das Erdei günstig zu stimmen. Sie deponieren gesalzene und mit einer geheimnisvollen Würzmischung eingeriebene Wachteleier in tiefsten Innern

Die letzten zwei Pep bis zur Kulthöhle der Mai-té müssen zu Fuß zurückgelegt werden. Der Weg ist zeitweise recht steil, meist aber ziemlich gut ausgebaut. Auch die Archäologen, die 2016/17 in der Kelku tätig waren, durften keinen Fahrweg zu der Höhle anlegen.



der Kelku, wo sie die Erde während einiger Wochen (symbolisch) ernähren. Danach verzehren sie die so fermentierten Eier im Rahmen einer rituellen Mahlzeit. Die Wachteleier der Mai-té sollen ähnlich schmecken wie die tausendjährigen Eier (Pídàn) der Chinesen. Heute werden immer öfter bloß gekochte Wachteleier in der Höhle deponiert und am selben Tag schon wieder abgeholt und verzehrt. Das ganze Ritual heißt Eretsidan.

Bis heute werden für Eretsidan nur die Eier von Kalepsi verwendet, die allerdings unterdessen nicht mehr in Gärten auf dem Puvis, sondern auf dem Gelände von Haidoma bei St-Pierre gezüchtet werden. Die Kalepsi genießt als Produzentin der Kulteier bei den Mai-té den Status eines heiligen Vogels. «Das bedeutet nicht, dass ihr Fleisch nicht verzehrt würde», erklärt Peter Polter: «Es heißt aber, dass der Verzehr ihres Fleisches etwas bedeutet.»⁴

KULTGETRÄNK LEMUSCHA

Im Rahmen von Eretsidan kommt auch einem Getränk namens Lemuscha zentrale Bedeutung zu. Es handelt sich dabei um einen stark narkotisierenden Cocktail aus geheimen Zutaten, der als Fluidum und zugleich irdische Erscheinungsform von Tsidan verehrt und im Rahmen des Rituals getrunken wird.⁵ Die Mai-té glauben, dass sie dank Lemuscha ein Gefühl für Tsidan entwickeln, sich auf gewisse Weise mit ihm verbinden.

Als Diktatorin Odette Sissay per 1. Januar 2017 aus der Insel Santa Lemusa die Insel Lemusa machte, bezeichnete sie das Santa im Namen des Staates als einen historischen Lapsus. Es habe auch nie eine Figur namens Lemusa gegeben, behauptete sie in einem Interview, der Name gehe vielmehr auf das in der Kultur der Mai-té bedeutende Lemuscha zurück, das als irdische Erscheinungsform und Fluidum ihrer wichtigsten Gottheit verehrt werde.⁶ Obwohl diese Herleitung doch sehr aus der Luft gegriffen scheint, hat ihr bisher niemand widersprochen.⁷

GÖTTERBOOTE BLOSCHA

Tsidan hat aber auch einen Boten, durch den er zu den Menschen spricht: Bloscha (*Gymnetis flavomarginata lemusana*) ist ein eher seltenes Insekt aus der Familie der Blatthornkäfer (Scarabaeidae), das durch eine besondere Rückenzeichnung auffällt, in der man leicht ein Gesicht

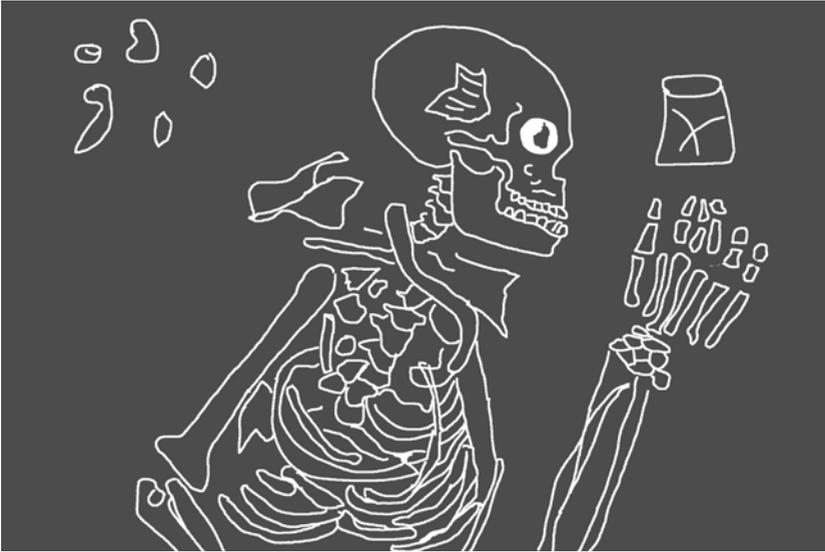


In der schwarz-gelben Rückenzeichnung des Götterboten Bloscha (*Gymnetis flavomarginata lemusana*) kann man leicht ein Gesicht erkennen.

erkennen kann. Wo Bloscha auftaucht, steht ein Ereignis unmittelbar bevor. In jedem Haushalt der Mai-té gibt es ein kleines, bronzefarbenes Tempelchen, das Bloscha geweiht ist. Ist Bloscha im Haus und krabbelt er in sein Tempelchen, dann wird das Ereignis positiv sein. Geht er am Tempel vorbei, dann ist mit Schwierigkeiten zu rechnen. Natürlich versuchen die Mai-té, Bloscha in seinen Tempel zu locken indem sie kleine Fruchtstücke hineinlegen – schließlich ist ein Narr, wer das Schicksal nicht zu seinen Gunsten zu beeinflussen sucht. Der Bloscha-Kult hat in den letzten Jahren an Bedeutung verloren. Heute sind es vor allem noch Kinder, die sich um die Pflege der kleinen Tempelchen kümmern – und die Verführung der Käfer meist eher wie ein Spiel betreiben.

UNTERSUCHUNGEN IN DER KULTHÖHLE

Bis vor kurzem war der Zutritt zur Kulthöhle Kelku ganz und gar den Mai-té vorbehalten. 2016 aber ließ es die AcM zu, dass das Institut d'archéologie lémusienne einige Untersuchungen in der Höhle durch-



Umzeichnung eines auf das 12. Jahrhundert v. Chr. datierten Skeletts in der Kelku-Nekropole.
(Bild Revue historique)

führte. In tief ins Innere des Berges führenden Nebenarmen der Kelku entdeckten die Archäologen unter anderem verschiedene Nekropolen. Die ältesten Gräber konnte sie auf das 12. Jahrhundert v. Chr. datieren.⁸ Alle Toten, Männer wie Frauen, wurden hockend begraben und hielten eine (immer mit demselben Zeichen⁹) geschmückte Tasse mit verschiedenen Feldfrüchten und zubereiteten Speisen in ihren Händen. Alle hatten feine Goldbänder um ihre Knie gebunden – offenbar eine Art Währung nicht für das Jenseits, sondern wohl auch schon im Diesseits.¹⁰

Am meisten überrascht aber hat die Archäologen der Umstand, dass einige dieser Menschen, vor allem Frauen, nicht nur fünf, sondern sechs Finger an jeder Hand hatten. Genauere Untersuchungen der nur fünf-fingrigen Skelette ergaben, dass es auch an ihren Handknochen Reste eines zurückgebildeten sechsten Fingers gab. Die Archäologen vermuten, dass sich der 6. Finger im 12. Jahrhundert (oder früher schon) als Folge einer starken Veränderung der Lebensweise zurückgebildet haben könn-

te.¹¹ Sie verzichteten jedoch auf Spekulationen, wie der frühere Alltag dieser Menschen ausgesehen haben könnte.¹²

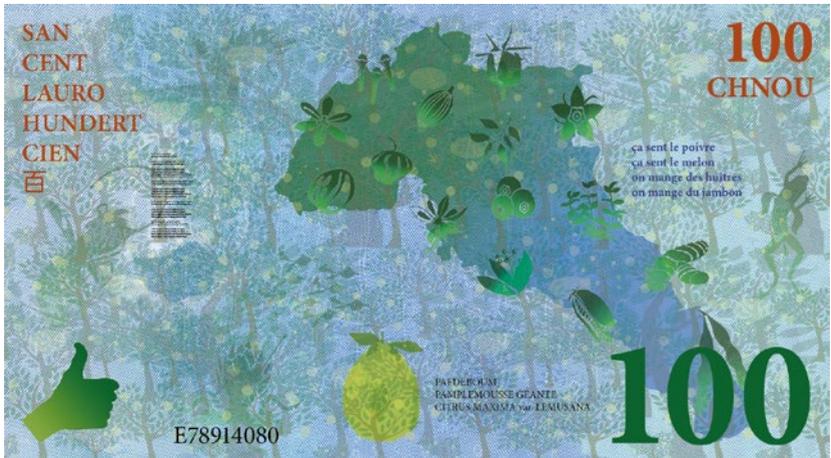
HEIMAT DER DIKTATORIN

Im März 2018 brachte Peter Polter ans Licht, dass auch die Diktatorin Odette Sissay zum Volk der Mai-té gehört: «Das erklärt nicht nur, warum die Association culturelle Mai-té plötzlich Untersuchungen in ihrer Kulthöhle zuließ, es erklärt auch, warum das archäologische Institut diese Grabungen mit personell wie materiell ungewöhnlich aufwendigen Mitteln durchführen konnte. Ein von der Regierung akut eingerichteter ›Spezialfonds für Notgrabungen‹ machte es möglich – dabei kann man bei einer Höhle mit mehr als 3000 Jahren ununterbrochener Kultradition wohl schwerlich von einer ›Notsituation‹ sprechen.»¹³ Auch ist Sissay übrigens laut Polter ein Name, der bei den Mai-té sehr häufig vorkommt.¹⁴

Kurz nach ihrer Machtübernahme im Sommer 2016 kündigte Odette Sissay an, dass die bisherige Flagge der Insel (ein weißer Triskel in gelbem Kreis auf blauem Grund) durch eine neue Fahne ersetzt werde. Am 1. August bereits stellte sie die neue Flagge vor. Sie zeigt eine landende (oder startende) Wachtel und einen Stern in Gelb auf rotem Grund. *Sissay caille la tradition*, titelte die Gazette de Port-Louis – *caille* heißt «Wachtel» auf Französisch, *cailler* aber bedeutet «frieren».¹⁵ Sissay ließ verlauten, dass sie Kalepsi, die lemuische Urwachtel, zum neuen Symbol der Nation erhebe – schließlich handle es sich um eines der «urtümlichsten, originellsten und kulinarisch interessantesten Tiere der Insel.»¹⁶ Erst Peter Polters Entdeckung aber machte wirklich klar, warum es «von all den wundersamen Tieren unseres Landes ausgerechnet diese Wachtel auf die Fahne geschafft hat».¹⁷

WÄHRUNG ÜBERS KNIE GELEGT

Die Zugehörigkeit der Diktatorin zum Volk der Mai-té erklärt allerdings noch mehr, wie am 1. April (einem Sonntag!) 2018 offensichtlich wurde, als Odette Sissay die Abschaffung des lemuischen Francs zu Gunsten ihrer neuen Währung bekannt gab: dem Chnou [ausgesprochen wie das Schnu in Schnutte].¹⁸ Die Zahlungsmittel der «ersten Bewohner der Insel», wie Sissay die Mai-té fälschlicherweise nennt, seien goldene



Ein «Flyer» der Mai-té-Kultur: die am 1. September 2018 erschienene 100-Chnou-Note.

Bündel gewesen, die man ums Knie (französisch *genou*, lemusisch *chnou*) getragen habe. Außerdem sei das Knie eine altherwürdige Maßeinheit.¹⁹ Gründe genug für Sissay, der Insel diese neue, «von fränkisch-europäischer Erblast freie Währung» zu verpassen.²⁰ Die Ankündigung führte zu einer weiteren Devalorisierung der lemusischen Währung, die am 6. April ihren Tiefpunkt erlangte als 100 Francs respektive Chnou nur noch knapp 19 Euro wert waren (vor der Diktatur war der Franc fast so viel

wert wie der Euro). Die Medien quittierten die Baisse mit Titeln wie: *Le Franc est à Chnou*.²¹

Noch im April sollte eine neu Hunderternote die alten Francs ersetzen, doch das Ausschlüpfen des Scheins verzögerte sich bis September. Das Design des neuen Hunderters wurde allerdings im April schon bekannt, ja eigentlich sogar schon im März, doch da hielten es die meisten noch für einen Scherz. Bis zum 1. April glaubte auf Lemusa nämlich niemand an die Möglichkeit, dass der Franc abgelöst werden könnte – und schon gar nicht durch eine ominöse Währung namens Chnou.²²

Wenig erstaunlich, finden sich auf der Note zahlreiche Elemente, die auf die eine oder andere Art mit der Kultur der Mai-té zu tun haben – es sind so viele, daß *Leko* von einem «petit dépliant de la culture Mai-té» sprechen konnte.²³ Auf der Vorderseite der Note prangt neben Kalepsi, dem neuen Wappentier der Insel, auch ein Bild von Blosscha. Auf der Rückseite streckt eine Hand mit sechs Fingern den Daumen in die Höhe. Und rechts, halb von der Zahl 100 verborgen, winkt uns eine prall gefüllt Komsawi-Schote zu.

¹ Zoë Incabis: *Rencontre avec le grand œuf – une journée tsidaniste*. In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 8. April 2017. S. 10.

² Tromontis etwa spricht in einem Brief an Melisende von den «Convictions particulières» und den «Rituels bizarres» der Mai-té – Jean-Marie Tromontis: *Sensations, émotions, pensées*. Edité et commenté par Mercedes Doussait. Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018. S. 316. Die früheste zusammenhängende Darstellung der Kosmogonie der Mai-té findet sich wahrscheinlich erst bei Georgette Muelas: *Santa Lemusa. Le pays entre les mers*. Port-Louis: Librairie Port Louis, 1956. S. 229. Wir beziehen uns bei der Darstellung der Kosmogonie der Mai-té auf diesen Passus bei Muelas und auf das erwähnte Interview, das Zoë Incabis am 11. März 2017 mit Ombeline Sissy geführt hat.

³ Eve Passy: *Un dieu, mais pas pour l'homme. La cosmogonie des Mai-té*. In: *Les Cahiers du musée historique*. Port-Louis: 2017, Heft 2. S. 33. Passy weist auf die Besonderheit hin, dass der Gottvogel Niao offenkundig kein Gott ist, der in irgendeiner Weise für die Menschen zuständig oder mit ihrem Schicksal verbunden ist. Der Mensch, schreibt sie, erscheine in dieser Kosmogonie eigentlich wie ein Parasit auf dem nur halb lebendigen (oder halb toten) Wirt Erde.

⁴ Peter Polter: *Wie man eine heilige Wachtel verzehrt*. In: *Stimme von Palmheim*. Freitag, 30. Juni 2017. S. 16.

⁵ Die Zusammensetzung von Lemuscha ist unbekannt. Samson Godet stellt die Vermutung auf, es könne sich dabei auch um einen Wein handeln, der an einem geheimen Ort angebaut und verarbeitet wird. Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 528.

⁶ Sarah Je: «*La sainteté de l'île est une erreur historique*». *Entretien avec Odette Sissy*. In: *Liberté*. Samstag, 31. Dezember 2016. S. 2.

⁷ Die Zusammensetzung von Lemuscha ist unbekannt. Samson Godet stellt die Vermutung auf, es könne sich dabei auch um einen Wein handeln, der an einem geheimen Ort angebaut und verarbeitet wird. Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 528.

⁸ Mit Hilfe der Radiokarbonmethode konnten teils angekohlte Reste von Nahrungsmitteln sehr genau datiert werden. Vergleiche Sarah Granlites, Salomé Sastre: *L'homme à six doigts. Les feuilles dans la cave du Mont Puvis*. In: *Revue historique*. Nr. 85. Port-Louis: Presses universitaires de Lemusa, 2018. S. 12.

⁹ Bei dem Zeichen, eine Art X aus zwei gebogenen Linien, könnte es sich laut den Ausgräbern um das

Piktogramm eines fliegenden Vogels handeln. Granlites, Sastre: *Op. cit.* S. 15.

¹⁰ Granlites, Sastre: *Op. cit.* S. 20.

¹¹ Granlites, Sastre: *Op. cit.* S. 13 f.

¹² Das Spekulieren haben die Medien übernommen, die den sechsten Finger als einen Hinweis darauf lasen, dass diese frühen Menschen auf Bäumen gelebt haben müssen. Zoë Incabiz: *Quand nous vivions sur les arbres. Les premiers hommes de l'île avaient six doigts.* In: *Gazette de Port-Louis.* Montag, 25. Juni 2018. S. 12. Natürlich handelt es sich bei den Mai-té nicht um die älteste Kultur der Insel, vor ihnen gab es auf jeden Fall die Liliac-Kultur und vielleicht gar die noch ältere Megalithkultur bei St-Anne en Pyès. Die Mai-té als die «Ur-Lemusen» anzusehen, entspricht aber natürlich der Betrachtungsweise von Diktatorin Odette Sissay.

¹³ Peter Polter: *Die kleinen Wunder der Verwandtschaft.* In: *Stimme von Palmheim.* Freitag, 9. März 2018. S. 2.

¹⁴ Was allerdings, wie Polter einräumt, nicht zwangsläufig bedeuten müsse, dass seine Träger miteinander verwandt sind, nicht näher auf jeden Fall.

¹⁵ Kain Kastor: *Sissay caille la tradition.* In: *Gazette de Port-Louis.* Dienstag, 2. August 2016. S. 1.

¹⁶ Zitiert nach Pantaléon Open: *Pourquoi Kalepsi?* In: *Leko.* Dienstag, 2. August 2016. S. 1.

¹⁷ Polter 2018: *Op. cit.*

¹⁸ Joseph Lefeutre: *Non, le chnou n'est pas un poison d'avril.* In: *Leko.* Montag, 2. April 2018. S. 1. Jean-Marc Sapette: *Ça ne vaut pas un chnou. Comment le passé arrive dans nos portemonnaies.* In: *Gazette de Port-Louis.* Montag, 2. April 2018. S. 1.

¹⁹ Laut Passky handelt es sich beim *Chnou* tatsächlich um ein altes lemuisches Längenmaß, das sich an der Breite des Knies orientierte. Es könnte, wie die Autorin meint, seinen Ursprung in der Kultur der Mai-té haben und hatte wohl seine himmlische Entsprechung in einem Sternzeichen, dessen Gestalt indes nicht mehr bekannt ist. Das Wort *Chnou* indes sei lemuisch und stamme bestimmt nicht aus der Sprache der Mai-té. Passy: *Op. cit.* S. 36. Und in der großen Lemusa-Enzyklopädie heißt es einfach: «Le chnou (genou) est une mesure de quantité ou une unité de longueur utilisé jusqu'au 19^{ème} siècle. Un chnou vaut quatre soctes (orteilles), soit exactement 12.6 centimètres.» *Encyclopédie Maisonneuve & Duprat.* Port-Louis: Maisonneuve & Duprat, 2018 [52., 1. 1866]. S. 275.

²⁰ Zitiert nach Coco Villars: *La petite cécité d'Odette Sissay pour l'histoire de son pays.* In: *Leko.* Mittwoch, 4. April 2018. S. 4. Villars schreibt, sie fände es «emotional verständlich», dass Odette Sissay als Mai-té ihr eigenes Volk für das erste Volk der Insel halte. Als «Mutter des Landes» aber, fährt sie fort, müsste sie der «historischen Wahrheit den Vorrang vor den eigenen Gefühlen geben.»

²¹ Sara Sein: *Le Franc est à Chnou.* In: *Liberté.* Samstag, 7. April 2018. S. 7.

²² Mit Ausnahme von Samuel Herzog, der am 17. März 2018 in der Maison Victor Hugo in Besançon einen Vortrag über die neue Hunderternote hielt.

²³ Eric Kipète: *Un petit dépliant de la culture Mai-té dans nos poches.* In: *Leko.* Donnerstag, 12. April 2018. S. 28.



Stängel, Blattstiele, Blätter und vor allem auch die Hülsen der Komsawibohne sind fein behaart.

Doma

Ferm. Komsawibohnen (*Glycine purpureocoerulea*) aus St-Pierre

Seit Alters kultivieren die Mai-té im Südosten von St-Pierre eine Bohne aus der Gattung der *Glycine*, die sie mit Hilfe von Schimmelpilzen und Fermentation in ein Gewürz namens Doma verwandeln. Doma spielt in den Küchen der Insel seit Jahrhunderten eine wichtige Rolle als eine Ingredienz, die vielen Speisen «un certain Je ne sais quoi» verleiht, wie Robert Hébert und Liébaud Rosenthal es in ihrem *Dictionnaire de l'appétit* ausdrücken (Port-Louis, 2014, S. 209). Früher stellte jede Mai-té-Familie ihr eigenes Doma her. Heute wird die Produktion von der Firma Haidoma kontrolliert – einem Unternehmen der Association culturelle Mai-té. Haidoma baut auf rund fünfzig Hektaren Komsawibohnen an. Nur ein Teil davon wird aber zu Doma weiterverarbeitet. Die Produktion von Doma schwankt je nach Jahr zwischen neun und zwölf Tonnen.



HOIO verkauft Doma in kleinen PET-Dosen mit einem Füllgewicht von 50 g. Die Leitfarbe der Etikette ist identisch mit der Farbe der Region, in der das Gewürz produziert wird. Doma wurde 1969 mit einem AOC-Zertifikat ausgezeichnet. Dieses Schutzsiegel für charakteristische Produkte des Landes wird seit 1966 vergeben.

PFLANZE, ANBAU UND VERARBEITUNG

Das einjährige Kraut aus der Familie der Hülsenfrüchtler (Fabaceae) kann kriechend oder aufrecht gezogen werden und so bis zu 2 m hoch wachsen. Die Stängel sind eher dünn und bringen in wechselständiger Anordnung breite, eiförmige Blätter mit langem Stiel hervor. Aus den Blattachsen wachsen bis zwanzig, rund 5 mm große Blüten mit einer markanten, pupurblauen Färbung, die der Bohne auch den lateinischen Zunamen *purpureoerúlea* eingetragen haben. Die Blüten sind (in der Regel) selbstbefruchtend, wobei durchschnittlich nur etwa die Hälfte auch Hülsenfrüchte ansetzt. Diese können bis 10 cm lang werden und sind bei Reife gelblich bis dunkelgrau gefärbt. Die Hülsen enthalten 1–6



Die Komsawi bildet pupurblaue Blüten aus, die ihr auch den lateinischen Zunamen *purpureoerúlea* eingetragen haben.



Die Naturstraße zwischen St-Pierre und dem Mont Puvis führt mitten durch die stattlichen Komsawi-Felder von Haidoma.

braune, grüne oder dunkelviolette Samen, die kugelig oder nierenförmig, flach oder gewölbt sein können.

Die Komsawi werden mit einem Mähdrescher geerntet, aus den Hülsen gelöst und getrocknet. Dabei nehmen sie eine gelbliche Farbe an. Nun werden die Bohnen 5–6 Stunden lang eingeweicht, dann gedämpft und mit dem Schimmelpilz *Aspergillus goulousinus* geimpft. Man gibt sie tönernerne Schalen, legt Blätter einer lokalen Kürbisart darüber und stellt sie für 3–4 Tage in einen 30 °C warmen Raum. Während dieser Zeit bildet sich ein dichter Pelz aus Myzelien und Sporen auf der Oberfläche. Nun werden die Bohnen in Wasser gewaschen, mit Salz und einer geheimen Gewürzmischung (zu der allerdings sicher viel Ingwer gehört) vermengt, in Töpfe geschichtet und 6–9 Monate lang fermentiert. Zum Schluss werden die Bohnen mehr oder weniger stark getrocknet und verpackt. Je trockener sie sind, desto länger haltbar sind sie auch.

Das Wort *Komsawi* wird nur für die speziellen Bohnen aus der Gegend von St-Pierre verwendet und dürfte aus der weitgehend vergessenen

Lemusische Rezepte mit Doma

Fermentierte Komsawibohnen harmonieren mit Anis, Chili, Ingwer, Kreuzkümmel, Lorbeer, Pfeffer, Sternanis, Sichuanpfeffer. Es passt zu gebratenem und geschmorten Fleisch (Huhn, Schwein), Fisch und Meeresfrüchten (vor allem Muscheln), Gemüse (Gurke, Kohl, Spinat, Zucchini).

- *Komkom doma* (Gurke geschmort mit Hackfleisch, fermentierten Bohnen und Ingwer)

Sprache der Mai-té stammen. Ebenso Doma, die auf ganz Lemusa übliche Bezeichnung für die fermentierten Bohnen aus St-Pierre.

AROMA UND VERWENDUNG

Im Verlauf der Herstellungsprozesses werden die Bohnen runzlig und nehmen eine dunkle, fast schwarze Farbe an. Sie haben ein intensives, Aroma, das an Kakao, Kaffee, Bratenkruste und Brotrinde denken lässt. Manche fühlen sich auch an Vanille erinnert, andere nehmen einen «ganz zauberhaften, kleinen Urinduft» wahr, so etwa Deon Godet in *Die Sprache der Gewürze* (Port-Louis, 2009, S. 30). Roh und unverdünnt mag einem das Parfum von Doma etwas zu heftig erscheinen, nach kurzer Kochzeit aber haben die Bohnen alles Penetrante verloren, ist ihr Duft viel milder und feiner geworden. Im Mund sind sie ganz leicht scharf, salzig und süßlich zugleich, ein wenig bitter mit einem Aroma, das an sehr reifen Hartkäse erinnern kann.

Vor Gebrauch sollte man die Bohnen gut abspülen und vielleicht ein paar Minuten in heißem Wasser einweichen, dann fein hacken oder im Mörser zerdrücken, so geben sie ihr Aroma leichter ab. Man kann die Bohnen roh verwenden, meist aber wandern sie in pfannengerührte Gerichte, Gedünstetes, Gedämpftes oder Geschmortes. Sie aromatisieren auch Saucen und lassen sich sehr gut mit Ingwer, Knoblauch und Chili kombinieren.



Kokombe Doma ist schnell zubereitet und gibt mit etwas Reis oder ein paar Nudeln ein komfortables Hauptgericht ab.

Kokombe Doma

Schmorgurke mit Hackfleisch und fermentierten Bohnen

Im Rahmen der religiösen Rituale der Mai-té spielt das Kulinarische eine wichtige Rolle. So besänftigen sie etwa die Erde mit Hilfe fermentierter Eier, die sie dann auch selbst verzehren. Auch Wachteln und ihr Fleisch sind kultisch von Bedeutung.¹

Was weiß man sonst noch über die Küche dieses Volkes, die laut ihrer obersten Priesterin eine der gesündesten der Welt sein soll?² Die Mai-té waren früher (und sind es teilweise sicher immer noch) begabte Gärtner. Wenig erstaunlich also, spielt frisches Gemüse in ihrem kulinarischen Alltag eine zentrale Rolle. Außerdem sind, wie David und Fischer betonen, Fermentationsprodukte von großer Bedeutung, neben der Fischsauce Plama in erster Linie Doma, die mit Pilzen versetzte und mit Salz vergorene Komsawibohne.³ Ein wichtiges Gewürz ist auch der Ingwer, der tra-



Das Restaurant Haichian serviert seine Mai-té-Spezialitäten in einem alten Haus (links) am Ufer der Salée, das seit Generationen der Familie von Orane Sissay gehört.

ditionell in der Gegend von St-Sous nördlich des Mont Golou angebaut wird, also ebenfalls aus der Nähe stammt. Ingwer wird sowohl frisch als auch in getrockneter und gemahlener Form verwendet. Chili und Pfeffer kommen als Würze vor, doch sind die Speisen nur «sehr selten scharf».⁴ «Erstaunlich viele Gerichte der Mai-té enthalten Fleisch oder Fisch», schreibt Samson Godet, «doch wird das tierische Eiweiß nur in kleinen Dosen zugesetzt – eher wie ein Gewürz.»⁵ Frische Kräuter werden meist erst übers Essen gestreut, wenn es fertig gekocht ist. Dabei kann dieselbe Delikatesse je nach Saison auch mit ganz verschiedenen Kräutern abgeschmeckt werden.⁶

Das hier vorgestellte Rezept besteht zur Hauptsache aus Gartengurke, Ingwer, Doma und wenig Fleisch. Es schmeckt also wie die Quintessenz dessen, was die Küche der Mai-té ausmacht. Das ist kaum verwunderlich, stammt das Rezept doch von Orane Sissay, die seit 2016 in St-Pierre das Restaurant Haichian betreibt, das sich ganz den Spezialitäten aus der Küche der Mai-té verschrieben hat. *Hai* bedeutet in der Sprache der Mai-té

«gut» und *chian* ist ein Sammelbegriff für verschiedene Formen von feierlichem Essen, sei es religiöser oder weltlicher Natur.

Komkom ist die lemusische Bezeichnung für «Gurke». Fragt man Orane Sissay, warum sie ihrem Gericht nicht einen mai-téischen Namen gegeben habe, teilte sie mit leichtem Bedauern mit, sie habe bisher nicht herausgefunden, was Gurke in der weitgehend verlorenen Sprache ihres Volkes heiÙe: «Ich bin jedoch sicher, dass es noch welche von uns gibt, die den Namen der Gurke kennen oder vielleicht gar den Namen des ganzen Gerichts. Die Zubereitung habe ich übrigens von meiner Mutter gelernt, nur weiß ich nicht mehr, wie sie es genannt hat. Leider ist sie vor drei Jahren verstorben, ich kann sie also nicht mehr fragen.»⁷

Das Haichian verwöhnt seine Gäste in einem alten Haus, das direkt am Ufer der Salée liegt und seit über hundert Jahren im Besitz der Familie ist.

Komkom doma ist einfach zu kochen. Die Gurken bekommen im Schmorsud eine weiche und glasige Konsistenz. Ingwer und Knoblauch geben dem Gericht eine unverwechselbares Aroma. Man serviert meist gedünsteten Reis dazu, manchmal auch dünne Nudeln, besonders lecker schmecken auch Reismudeln.

¹ Peter Polter: *Wie man eine heilige Wachtel verzehrt*. In: *Stimme von Palmheim*. Freitag, 30.Juni 2017. S. 16

² Zoë Incabis: *Qu'est-ce que le tsidanisme? Entretien avec Ombeline Sissay*. In: *Gazette de Port-Louis*. Samstag, 11. März 2017. S. 5.

³ Lisa David, Marie F. Fischer (Hrsg.): *Inventaire du Patrimoine Culinaire de Santa Lemusa: Produits du terroir et recettes traditionnelles*. Sentores: Maisonneuve & Duprat, 1966. S. 544.

⁴ David, Fischer: *Op. cit.* S. 544.

⁵ Samson Godet (Hrsg.): *Lemusa Lexikon*. Port-Louis: Edition Ruben 66, 2018. S. 545.

⁶ David, Fischer: *Op. cit.* S. 544.

⁷ Orane Sissay in einem Mail vom 14. September 2018.

Für 2 Personen

- 1 Gurke (400–500 g)
- 2 TL Salz für das Entsaften der Gurken
- 2 EL Doma oder andere fermentierte Bohnen
- 2 TL Zucker
- 1 EL Erdnussöl
- 2 EL geputzter und fein gehackter Ingwer (20 g)
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 stattliche Zwiebel (250 g), fein gehackt
- 1 TL Salz
- 150 g Hackfleisch vom Schwein, nicht zu mager (zum Beispiel vom Hals)
- 200 ml Weißwein
- 200 ml Wasser
- ½ TL schwarzer Pfeffer, gemahlen
- 1 TL Sesamöl



Je nach Größe und Beschaffenheit haben die Gurkenstücke eine andere Schmorzeit und fühlen sich auch im Mund etwas anders an. Idealerweise zerlegt man die entkernten Gurkenhälften nochmals der Länge nach in drei Streifen und schneidet sie dann in 3 cm lange Stücke.

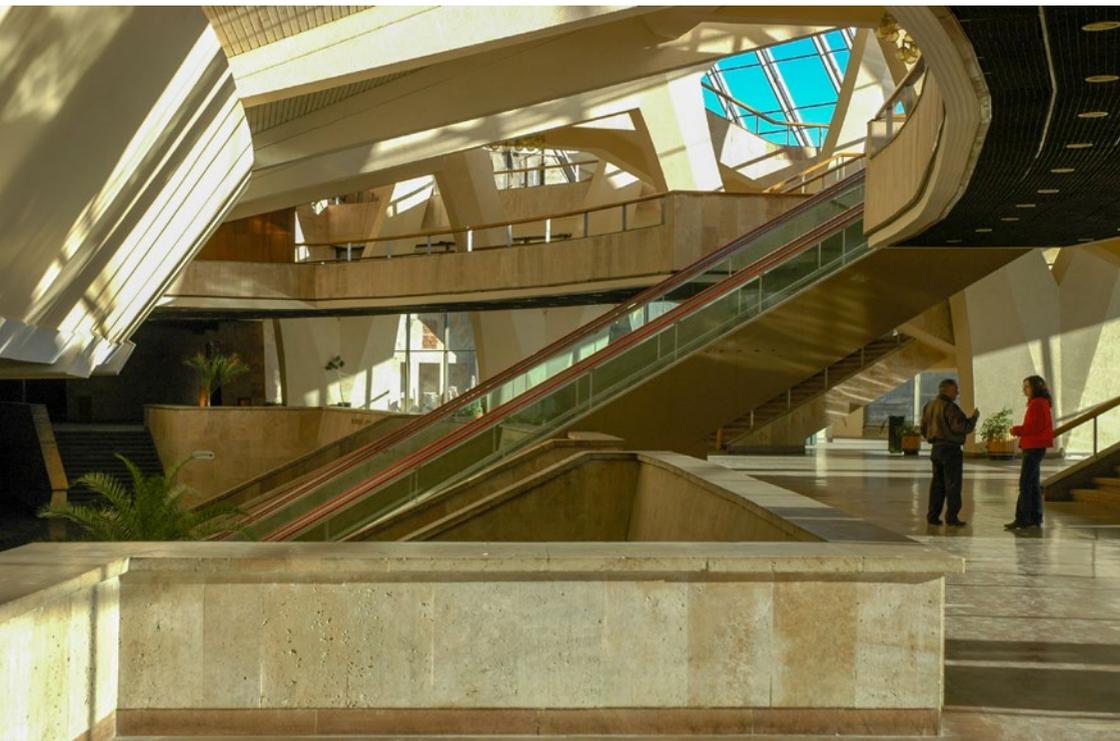
1 | Gurke schälen, längs halbieren und mit einem Teelöffel die Samen herauskratzen. Gurkenhälften der Länge nach in 3 Streifen zerlegen und dann in 3 cm lange Stücke schneiden. Gurkenstücke mit 2 TL Salz vermischen, 30 Minuten ziehen lassen, dann ausgiebig mit Wasser abspülen und gut trocken tupfen. *Dieser erste Schritt dient dazu, dem Gemüse Wasser zu entziehen. Man kann sich jedoch fragen, ob es diesen Vorgang wirklich braucht, zumal beim Abspülen der Stücke auch wieder Wasser Spiel kommt. Außerdem hinterlässt der Prozess eine leichte Salzigkeit in den Gemüsestücken, was man je nachdem als unangenehm empfinden kann.*

2 | Bohnen kurz abspülen, dann mit dem Zucker in einem Mörser zu einer Paste zerstoßen.

3 | Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Ingwer und Knoblauch anbraten bis es kräftig duftet. Zwiebel, Salz und Fleisch begeben, unter ständigem Rühren braten, bis das Fleisch gekocht ist und krümelig wird.

4 | Gurkenstücke begeben und kurz warm werden lassen. Mit Weißwein und Wasser ablöschen, Bohnen-Zucker-Paste einrühren, alles aufkochen lassen, Hitze leicht reduzieren und 20 Minuten schmoren lassen, gelegentlich rühren. Am Ende der Kochzeit sollte die Flüssigkeit zu einer dicklichen Sauce eingekocht sein.

5 | Pfeffer einrühren, mit Sesamöl beträufeln, sofort servieren.



Leporidrom

In der Hasenkampfarena treten abgerichtete Kaninchen an

Es ist wohl einer der seltsameren Orte auf Lemusa: Lépit, die Kampfarena von St-Pierre im Süden der Insel. Ein Bau wie aus dem Musterbuch der siebziger Jahre: Eine Beton- und Stahlkonstruktion, die sich mit kühnen Schwüngen und ohne einen rechten Winkel gegen den Himmel reckt. Ein riesiges UFO über einer Treppenanlage, wie man sie eher in Brasilia oder in der ehemaligen Sowjetunion erwarten würde. Im Innern

Das Leporidrom (Lépit) von St-Pierre wurde ursprünglich als Sportpalast entworfen.

Säle so groß, das der Abwart in ihnen mit einem Fahrrad unterwegs ist, Rolltreppen, Besuchertribunen, Anzeigetafeln, Lifte, Schleusen... Und all dies wofür? Weder für Konzerte noch für Sport, weder für Kongresse noch für politische Versammlungen – sondern einzig und allein für den Hasenkampf, die *wagonak lapen*, wie der Sport auf Lemusisch heißt, die *lutte de lapin*.

LAPEN IST GLEICH LAPEN

Während die halbe Welt ihre aggressivsten Hähne in die Arenen schickt, sendet man auf Lemusa speziell für diesen Zweck trainierte Hasen respektive Kaninchen in den Kampf um Züchterrühm und Ehre.

Der lemusische Kampfphase ist eigentlich ein Kaninchen, doch diesen Unterschied macht man auf Lemusa nicht: *Lapen* ist gleich *lapen*, ob wild oder nicht, ob mit langen oder kurzen Löffeln. Der *Lapen wagon*, das lemusische Kampfkaninchen, ist das Resultat mannigfacher Kreuzungen. Die Züchter schwören auf das Erbgut des Dan majik – eines legendären Kaninchens aus der Mongolei mit einem Stammbaum, der bis zu den Hoftieren von Qara Qorum zurückreicht. Noch in großer Verdünnung soll eine Verwandtschaft mit diesem «magischen Zahn» die gewünschte Aggressivität und Widerstandsfähigkeit garantieren. Verständlich, dass ein jeder Züchter dafür sorgt, dass der Dan majik in den Stammbäumen seiner Tiere vorkommt.

Mit Kraftnahrung, Proteinen, Vitaminen, Ölen und täglichem Training werden die Hasen für die Kampfsaison (Januar bis Mai) in Hochform gebracht. Jeder Züchter hilft selbstverständlich auch noch mit allerlei Geheimrezepten und Ritualen nach, die vom regelmäßigen Bad in Milch über das Rasieren der Ohrspitzen oder spezielle Massagen bis zum Verabreichen magischer Tinkturen reichen. Wenn die Hasen schließlich in die Arena hoppeln, dann strotzen sie jedenfalls vor Kraft und Selbstsicherheit.

Außenstehende können sich kaum vorstellen, was für eine Kampfmaschine man aus einem Kaninchen machen kann. Man erzählt sich sogar, dass einst ein Tier namens Siyag («Zickzack») so kräftig und kampflustig geworden sei, dass er auf der Fahrt zum Leporidrom das Auto seines Züchters zum Umsturz brachte – und mit ihm über die Klippen der Côte Chimerik ins Meer hinab stürzte. Der Züchter kam dabei ums Leben,



Außerhalb der Saison wirkt das Leporidrom von St-Pierre verlassen.

der Hase aber soll überlebt haben. Wenn sich heute vor dieser Küste im Westen der Insel ein Netz losreißt, dann schieben die Fischer das nämlich gerne dem Mal Siyag in die Schuhe – und man weiß nie so recht, wie ernst sie das eigentlich meinen.

Am Sonntagnachmittag strömen Männer und Frauen zu Hunderten in das Leporidrom (kurz Lépit) von St-Pierre. Dann sind da überall kleine Buden aufgestellt, werden Getränke und Esswaren feilgeboten. An Ständen informieren die Züchter über ihre Hasen und da und dort hängen fotografierte oder sogar gemalte Porträts der erfolgreichsten Protagonisten aus diesem oder jenem Stall. Mit Drinks und allerlei Informationen ausgerüstet treten die Fans dann in den zentralen Saal, wo sich die eigentliche Arena befindet. Hier können sie Wetten abschließen – und zwar in beliebiger Höhe. Schon mancher, so heißt es, hat hier in wenigen Stunden seinen gesamten Monatslohn verspielt. Derweilen andere sich ganze Häuser, Jachten oder Autos erwettet haben sollen. Auch Lucien Trebeau, 1996–2008 Präsident von Lemusa, soll hier im Jahr 2002 mit kleinem

Einsatz eine riesige Summe gewonnen haben – die er dann großzügig für die Renovation der Arena zur Verfügung stellte (vielleicht auch ein Grund für seine Wiederwahl im gleichen Jahr).

RITUALE UND TRADITIONEN

Der Hauptsaal der Arena von Saint-Pierre bietet Platz für mehr als tausend Zuschauer. Bevor die eigentlichen Kämpfe beginnen, werden verschiedene Prozeduren abgewickelt – hierfür sind im zentralen Ring der Arena Tische aufgestellt, an denen die Verantwortlichen sitzen. Zunächst führen die Züchter ihre Hasen dem oder der *awbit* vor, einem Schiedsrichter oder einer Schiedsrichterin, die ihre Kampffähigkeit prüfen. Dann werden die Tiere auf 10 g genau gewogen und vom *direktak*, dem Direktor oder der Direktorin des Lépit in verschiedene Gewichtsklassen und Kampfpaare einteilt. Auf einer elektronischen Tafel kann man lesen, wer in welcher Reihenfolge gegen wen antreten wird. Anschließend werden die Kontrahenten vom *pwòptak*, einer Art Reinigungsmann oder Putzfrau mit einem in Äther getränkten Lappen von Fett und eventuellen Giftstoffen befreit. Um jede Manipulation auszuschließen, sind jeweils auch die Züchter des gegnerischen Hasen bei dieser Reinigung als Zeugen mit dabei. Zum Abschluss der Vorbereitungen prusten die Züchter ihren Kampfstars vielleicht noch etwas Schnaps ins Gesicht oder sie flüstern ihnen ein paar Beschwörungsformeln in die Ohren. Wegen dieser Rituale ist auch das Filmen und Fotografieren in der zentralen Arena strengstens verboten – befürchten die Züchter doch, dass Spione ihnen ihre Tricks abschauen könnten.

KAMPF NACH KLAREN REGELN

Wenn alle Hasen endlich bereit sind, dann wird der Ring geräumt und der Kampf kann beginnen. Mit dem Schlag einer Glocke werden die Kontrahenten in der rund zehn Meter weiten Arena *bèk ò bèk* gesetzt. Das Publikum jöhlt und die Züchter rufen ihren Tieren scharfe Befehle zu. Auf Kampf trainiert und von der Atmosphäre zusätzlich angestachelt, springen die Hasen aufeinander los. Stirn voran rammen sie den Schädel des Kontrahenten, wieder und wieder – bis einer der beiden in Ohnmacht fällt oder so verwirrt ist, dass er zum Rand der Arena läuft. Kaum hat er



Vollmundige Versprechungen: *Plich*, also den «totalen Sieg», garantiert dieser Züchter all jenen, die auf seine Kampfhasen setzen. In ganz St-Pierre trifft man auf solche Stände, vor allem entlang der Straße zum Leporidrom.

das Holzband berührt, das die Arena umgibt, hat er auch schon verloren. Ein Kampf dauert höchstens zwanzig Minuten, manche sind aber schon nach wenigen Sekunden zu Ende. Halten beide Hasen die ganze Kampfzeit durch, dann entscheidet eine fünfköpfige *tongakri* («Jury») nach Stil und Haltung, wer den Kampf gewonnen hat. Unnötig zu sagen, dass ihre Entscheide oft zu massiven Protesten beim Publikum oder den unterlegenen Züchtern führen. Wenn ein Kampf zu blutig wird, dann kann der oder die *ambit* das Gemetzel auch unentschieden beenden.

EIN ORT NUR FÜR DEN HASENSPORT

Außerhalb der Kampfsaison steht die Arena von St-Pierre leer. Zwar könnte man in dem großen Bau auch gut sportliche Wettkämpfe oder kulturelle Anlässe durchführen, die Bestimmungen des Lépit-Stifters aber schließen jede andere Nutzung aus. Es war Varham Barseghian, ein reicher Händler armenischer Herkunft, der die Arena von Saint-Pierre in

den 1970er-Jahren stiftete. Tatsächlich wurde das Lépit ursprünglich als ein großer Sportpalast gebaut, wo vor allem das Handballteam von Lemusa, die Grünen Teufel (Dyabvè) trainieren und Wettkämpfe ausfechten sollte. In den 1970er-Jahren hatte dieses Team olympisches Niveau erreicht – nicht zuletzt wohl auch dank der Zuwendungen seines mächtigsten Fans, Varham Barseghian.

Anlässlich eines Turniers in Miami allerdings verlor Simon Zidima, der damalige Mannschaftskapitän der Grünen Teufel, die Beherrschung und rampte einem seiner Gegner den Kopf in den Bauch. Das führte zu einer Massenprügelei auf dem Sportfeld, bei der auch einige Zuschauer verletzt wurden. Wegen dieses Zwischenfalls wurde die ganze Mannschaft disqualifiziert und durfte folglich 1980 nicht an den Olympischen Sommerspielen in Moskau teilnehmen.

Barseghian war derart enttäuscht und angewidert, dass er nicht nur den Grünen Teufeln sofort jegliche Zuwendung strich, trotzig wie er war, ändert er auch die Bestimmung seines Sportpalastes, der fortan ausschließlich für Hasenkämpfe genutzt werden sollte. Die Handballfreunde der Insel waren schockiert. Die Anhänger des Hasenkampfs hatten ihre Passion bis dahin nur in Schuppen und improvisierten Arenen am Rande von Port-Louis oder Gwosgout ausleben können. Der Sport war dementsprechend auch nicht sehr populär. Mit der neuen Arena aber avancierte die *wagonak lapen* zu einer der beliebtesten Wettkampfsarten der Insel. Warum Barseghian seine Arena ausgerechnet den Anhängern des Hasenkampfs schenkte, ist unbekannt.

CHAMPION AUF DEM TELLER

Die Kampfhasen aus dem Leporidrom werden übrigens auch gegessen – ganz genauso wie die Stiere, die in den Arenen Spaniens ihr Leben lassen. Und natürlich ist es eine besondere Ehre, einen ehemaligen Champion auf dem Teller zu haben. Wenig erstaunlich, gibt es in St-Pierre auch ein Lokal, das sich ganz auf die Zubereitung von Kaninchen spezialisiert hat: Im Kompè Lapen (etwa «Kamerad(in) Hase») wird zwar meistens mit gewöhnlich sterblichen Kaninchen gekocht – manchmal kommen hier aber tatsächlich ehemalige Heroen aus dem Leporidrom auf den Tisch.



Vieles kommt hier mit aufs Blech: Kaninchen mit Knochen, Oliven mit Stein, Kartoffel, Knoblauch und Zitrone mit Schale.

Lapen Arlène Lupin

Kaninchen aus dem Ofen, mit Kartoffeln, Knoblauch, Oliven

Wenn die Besitzer und Trainer der Kampfhasen nach schweißtreibenden Stunden im Leporidrom von St-Pierre ihre Siege feiern wollen, dann tun sie das meist im Restaurant Kompè Lapen. Der Speisesaal des Lokals liegt im ersten Stock eines Gebäudes direkt am Ufer der Salée. Die Küche ist im zweiten Stock eingerichtet. Sie ist das Reich von Arlène Maurice und Lupin Leblanc, die schon seit einem Dutzend Jahren hier als Duo über die Töpfe herrschen (und auch im privaten Leben ein Paar sind).

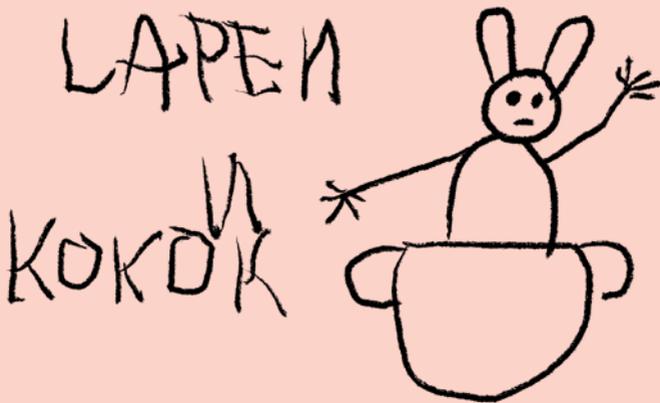
Auf der Karte finden sich fast nur Gerichte, in denen das Fleisch von Kaninchen die Hauptrolle spielt. Gelegentlich wird auch Hase aufgetischt. Im Unterschied zu den Züchtern aus der Hasenkampfarena, die zwischen Kaninchen und Hase keinen Unterschied machen, wählen Arlène und Lupin für das helle Fleisch der Stallhasen auf jeden Fall andere

Hase im Wein

Eine wahre Geschichte von Jana Godet

Ein berühmter Kampfphase hatte genug von der Arena. Er ging also zu einem Küchenchef und sprach: «Ich möchte nicht mehr kämpfen, du kannst mich kochen. Versprich mir aber, dass du nicht zu viel Wein an mich lässt, denn schließlich bin ich ein Spitzensportler und habe einen Ruf zu verlieren.» Der Koch versprach's, der Hase starb. Als das Tier ein paar Tage später in den Topf wanderte, hatte der Koch sein Versprechen längst vergessen. Er goss eine ganze Flasche Rotwein über den Hasen und gab noch eine Dose mit gehackten Tomaten dazu. Als die Sauce zu brodeln begann, erhob sich der Hase, stieg aus dem Topf und begann auf dem Herd zu tanzen. Seither bereitet man Hasen in St-Pierre meist eher trocken zu.

Jana Godet: *Ist wahr! Kleine Geschichten aus Lemusa*. Port-Louis: Édition Ruben66, 2017. S. 42.



Zeichnung von Ida Versmer. LAPEN ist das le-
muische Wort für «Hase» oder «Kaninchen».
KOKONK bedeutet «Topf» oder «Pfanne».



Das Besprenkeln von Fleisch und Gemüse mit Weißwein ist ein besonderer Moment. «Das kommt uns vor wie eine Taufe», sagen Arlène und Lupin: «Wir machen das immer mit größter Konzentration, die Flüssigkeit sollte an den Dingen haften, wir geben lieber etwas zu wenig als zu viel Wein zu, auf keinen Fall sollten sich auf dem Blech Lachen bilden.»

Zubereitungsweisen als für das dunklere ihrer wilden Brüder.

Das hier vorgestellte Gericht sucht man vergeblich auf der Karte des *Kompè Lapen*, denn es eignet sich nur bedingt für die Konditionen in einer Restaurantküche. Es handelt sich vielmehr um ein Gericht, das die zwei Köche gerne für sich selbst zubereiten, wenn der ganze Stress des Abendservice vorbei ist. Es heißt deshalb auch, ihnen zu Ehren, Lapen Arlène Lupin.

Tatsächlich eignet sich dieses Kaninchen auf dem Blech gut für den Abschluss strenger Tage – und schmeckt am besten in Gesellschaft von Menschen, mit denen man mehr als nur eine distanzierte Freundschaft teilt. Man stellt das ganze Blech auf den Tisch, denn die Assemblage aus Kaninchenteilen, Paprika, Zwiebel, Zitrone und Oliven sieht farblich schön und feierlich aus. Und man isst am besten mit Gabeln, Löffeln, Messern und Fingern direkt ab der Platte, auf der man recht verschiedene Aromen entdecken und Kombinationen ausprobieren kann. Zum Beispiel kann man das weiche Knoblauchfleisch aus den Schalen drücken und wie eine Sauce zu Kanin und Kartoffel gesellen. Oder man holt sich etwas bittere Säure aus den Zitronen. Und wenn einem ein Stückchen Fleisch etwas zu trocken scheint, dann zieht man es durch den feinen Film aus Fleischsaft, Weißwein, Zitronensaft und Salz am Boden des Blechs.

Für 2 Personen

- 400 g Kartoffeln, festkochende Sorte
- ½ Kaninchen, in Stücken (etwas weniger als 1 kg)
- ~ Olivenöl zum Einreiben des Kaninchens
- ~ Salz für die Kaninchenstücke
- ~ Pfeffer für das Kaninchen
- 2 lange Paprika vom Typ Corno di bue, eine rot, eine gelb, geputzt und der Länge nach in vier Teile geschnitten
- 2 Zwiebeln, geschält und geviertelt
- 8 Knoblauchzehen mit Schale
- 20 schwarze Oliven à la grecque, mit Stein
- 1 Zitrone, geviertelt
- 4 kleine Zweiglein Rosmarin
- ~ Salz zum Bestreuen des Garguts auf dem Blech
- ~ Pfeffer zum Bestreuen des Blechs
- ~ Chiliflocken zum Bestreuen des Blechs, optional
- ~ Olivenöl zum Beträufeln des Blechs (maximal 2 EL)
- 150 ml Weißwein

Die Mengenangaben bei Salz, Pfeffer und Olivenöl sind etwas ungenau. Laut Arlène und Lupin gehört es zu diesem Rezept, dass man sich von seiner Stimmung leiten lässt: «Es gibt Tage, die verlangen nach mehr Öl, andere nach mehr Salz, nach der Schärfe von Pfeffer oder eher jener Chili.»

- 1** | Kartoffeln waschen, nicht schälen. Der Länge nach vierteln und wie eine napoleonische Armee auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech setzen. In dem 150 °C warmen Ofen etwa 20 Minuten backen, bis die Schnittfläche der Kartoffeln bräunlich ist und sie fast durchgegart sind.
- 2** | Blech aus dem Ofen nehmen, Ofen schließen und auf maximale Hitze schalten.
- 3** | Kaninchenstücke mit etwas Olivenöl einreiben, leicht salzen und mit etwas Pfeffer bestreuen.
- 4** | Kartoffeln auf dem Blech ein wenig durcheinanderbringen. Paprika auflegen, Zwiebeln, Knoblauch, Oliven und Rosmarin über das Blech verteilen, dann die Kaninchenstücke auflegen. In jede Ecke des Blechs ein Zitronenviertel setzen. Etwas Salz, Pfeffer und ev. Chiliflocken über das ganze Blech streuen, dann etwas Olivenöl darüber träufeln.
- 5** | Wenn der Ofen ganz heiß ist, Blech für 10 Minuten hinein geben.
- 6** | Blech wieder aus dem Ofen nehmen, Ofenhitze auf 120 °C reduzieren und Ofentür etwas 5 Minuten offen lassen – bis eine niedrigere Temperatur erreicht ist.
- 7** | Fleisch und Gemüse sorgfältig mit Weißwein besprenkeln bis alles feucht ist und dampft.
- 8** | Blech wieder in den Ofen geben, Tür schließen, rund 15 Minuten fertig garen. *Die genaue Zeit hängt vom Charakter des Tieres ab.*