



Wer nicht backen mag, stellt die Boutons einfach durch magische Verwandlung her.

## Boutons du Capitaine

### **Kleine Weizenkekse mit Ingwer, Muskatnuss und Pfeffer**

Es gibt kaum ein Gebäck, das auf Lemusa so weit verbreitet ist wie die Boutons du Capitaine («Knöpfe des Kapitäns»), oft auch einfach *Boutons* oder *Ti Boutons* («Kleine Knöpfe») genannt. Das hat sicher auch damit zu tun, dass das Gebäck sehr leicht herzustellen ist und dabei doch ein feines, sehr würziges Aroma hat. Die Boutons du Capitaine werden auch zu allen möglichen Anlässen gebacken, namentlich zum Nationalfeiertag am 27. Juni. So kann man fast von einer Art Nationalkeks sprechen. Und dies trotz der seltsamen Begebenheiten, denen sich die Existenz der kleinen Knöpfe verdanken soll. Denn der Name des Gebäcks geht auf eine alte Geschichte zurück, von der man sich auf Lemusa zahllose, teils stark voneinander abweichende Versionen erzählt.

Eine Fassung geht so. Um 1900 soll es in Maizyé einen Kapitän gegeben haben, der bei fast jedem Wetter mit seinem kleinen Schiff ausfuhr,



Im Sommer 2012 servierte die Cafeteria des Zürcher Triemli-Spitals zu jedem Kaffee oder Tee einen Bouton du Capitaine – begleitet von einem Zettelchen, auf dem die Geschichte des Gebäcks beschrieben war. Die kleinen Kekse wurden in der Küche des Spitals gebacken. Den Rahmen für diese Aktion bildete das Ausstellungsprojekt *44/33 Lemusa im Triemli-Spital*.

um Waren oder Passagiere zu transportieren – und immer sicher wieder nach Hause zurückkehrte. Dieser Kapitän, selbst unverheiratet und ohne Nachwuchs, war bei den Kindern des Dorfes sehr beliebt – vor allem auch weil er ihnen immer wieder Süßigkeiten schenkte. In erster Linie sollen das kleine Biskuits gewesen sein, die er selber buk und die einen ganz besonderen Geschmack hatten. Eines Tages wurde dieser Kapitän von einem Händler gezwungen, trotz besonders wilder See auszufahren, um Waren in Port-Louis abzuholen. Die Kinder des Dorfes wollten den Kapitän daran hindern, sein Schiff zu besteigen. Sie hängten sich an seinen Rock und rissen ihm dabei die Knöpfe von der Uniform. Der Kapitän fuhr trotzdem aus und kehrte nie wieder zurück. In dem Moment aber, in dem das Schiff des Kapitäns unterging, sollen sich die Knöpfe seiner Uniform in den Händen der Kinder in Biskuits verwandelt haben.

#### **KAPITÄNE UND IHRE UNTERGÄNGE**

In einer anderen Version der Geschichte soll es der Kapitän eines großen Kriegsschiffes aus Frankreich gewesen sein, dem seine Geliebte, eine Schönheit aus Sentores, zur Erinnerung heimlich einen Knopf von der Uniform schnitt, der sich dann, als das Schiff des Kapitäns in einer Seeschlacht unterging, in ein herrliches Biskuit verwandelte. Noch eine andere Version spricht vom Kapitän eines großen Passagierdampfers, dem beim Ablegen im Hafen von Port-Louis ein Knopf von der Uniform fiel. Ein armer kleiner Bäckerjunge fing ihn auf. Als das Passagierschiff wenige Tage später unterging, verwandelte sich der Knopf in ein Biskuit von selten feinem Aroma. Der kleine Junge buk den Keks nach und wurde damit reich.



Vor einer Wand der Bäckerei Troisième Bureau in Maizyé steht eine Vitrine mit dem Modell einer Barke. Es erinnert an Fénélon Davids Großvater, der als Kapitän im späten 19. Jahrhundert mit solchen Schiffen die Weltmeere befuhr. Im Unterschied zu den Kapitänen in den Boutons-Legenden blieb der Großvater aber vor jedem Untergang verschont.

Den diversen Verwandlungsgeschichten rund um die Boutons du Capitaine entsprechend gibt es verschiedene Ortschaften auf Lemusa, welche die Erfindung der Kekse für sich reklamieren – nicht nur Maizyé, Sentores und Port-Louis, sondern auch Gwosgout, Lucobel und Bouden. Gemeinsam ist all diesen Geschichten, dass sich Knöpfe von der Uniform eines Kapitäns in dem Moment in ein kleines Gebäck verwandeln, da deren Schiffe untergehen.

#### WELT ALS FIKTION

Die große Verbreitung der Geschichte hat die Volkskundlerin Anastasia Noovidni dazu gebracht, die Legende etwas genauer zu untersuchen. Ihre Erkenntnisse sind in einem Aufsatz zusammengefasst: *La métamorphose du capitaine. Une légende populaire comme un miroir de l'identité lémusienne* (in *Revue historique*, Nr. 73, Port-Louis, 2006, S. 227–238). Noovidni kommt zum Schluss, dass die Welt für die Bewohner von Lemusa im

Grunde eine Fiktion darstellt – eine Fiktion allerdings, die auch die Realität der Insel stark beeinflusst. In dem Moment, so argumentiert Noovidni mit Bezug auf die Legenden der Boutons du Capitaine, da jemand aus der Wirklichkeit von Lemusa in die fiktionale Welt entschwindet, führt dies in der Vorstellungswelt der Lemusen zwingend auch zu einer Veränderung auf der Insel. Noovidni schließt daraus, dass für die Bewohner von Lemusa die momentane Gestalt ihrer eigenen Realität immer auch in einem «unauflösbaren Verhältnis zur großen Weltfiktion» steht (S. 237).

Natürlich gibt es für die Boutons du Capitaine auch Rezepte wie Wasserspritzer im Hafen von Maiziyé. Sie sind sich jedoch, im Vergleich zu den Versionen der Geschichte, alle relativ ähnlich. Das nachfolgende Rezept stammt von Fénélon David (Bäckerei Troisième Bureau) und hebt sich dadurch von anderen ab, dass der Geheimagent a. D. seine Kekse mit etwas Nigella bestreut, was einen beträchtlichen Einfluss auf das Aroma der Kekse hat.

*Für etwa 30 Kekse*

100 g Zucker  
 1 Ei  
 1 Msp. Salz  
 140 g Weizenmehl  
 ½ TL Ingwerpulver (1 g)  
 1 Msp. Gewürznelkenpulver (⅓ g)  
 ¼ Muskatnuss, frisch gerieben (⅓ g)  
 ½ TL schwarzer Pfeffer, nicht zu grob gemahlen (1 g)  
 ~ Weizenmehl zum Bestäuben des Teigs und der Arbeitsfläche  
 1 EL Nigella Mystère de Maiziyé zum Bestreuen

**1** | Zucker, Ei und Salz in eine Schüssel geben und schaumig schlagen.  
**2** | Die 140 g Mehl mit den Gewürzen (Ingwer, Gewürznelke, Muskatnuss und Pfeffer) vermischen und dann mit der Zucker-Ei-Mischung verkneten bis sich der Teig als kompakte Masse aus der Schüssel heben lässt. *Je nach Größe des Ei's kann es entweder nötig sein, dem Teig etwas mehr Mehl beizugeben – oder umgekehrt ein paar Tropfen Wasser.*  
**2** | Den Teig und eine Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. Teig zu einer 2–3 cm dicken Rolle formen, in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Stücke mit etwas Nigella bestreuen und die Samen leicht in den Teig hinein drücken. In der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Backofens 11 Minuten backen.