

Francia. Forschungen zur westeuropäischen Geschichte

Herausgegeben vom Deutschen Historischen Institut Paris

(Institut historique allemand)

Band 33/2 (2006)

DOI: 10.11588/fr.2006.2.49723

Rechtshinweis

Bitte beachten Sie, dass das Digitalisat urheberrechtlich geschützt ist. Erlaubt ist aber das Lesen, das Ausdrucken des Textes, das Herunterladen, das Speichern der Daten auf einem eigenen Datenträger soweit die vorgenannten Handlungen ausschließlich zu privaten und nicht-kommerziellen Zwecken erfolgen. Eine darüber hinausgehende unerlaubte Verwendung, Reproduktion oder Weitergabe einzelner Inhalte oder Bilder können sowohl zivil- als auch strafrechtlich verfolgt werden.

Situation der ehemals kommunistischen Länder Osteuropas insbesondere die weiterführenden Fragen zum Verhältnis von heidnischen Substraten, Volksreligiosität, orthodoxer Theologie und den Thesen Max Webers Beachtung (Mikhail V. DMITRIEV). Wie im westlichen Europa die Wahrnehmung der Religion durch die Aufklärung eine andere wurde, manifestiert sich in den folgenden Beiträgen, beginnend mit einer Auswertung von drei Darstellungen der Grande Chartreuse (Gérald CHAIX). Versuchte Funktions- und Deutungszuschreibungen wie im Falle der ehemaligen Pyrenäenabtei Saint-Martin-du-Canigou gelingen in diesem tiefreichenden kulturellen Wandel nicht ohne weiteres (Jean-François GALINIER-PALLEROLA). Lange Zeit identitätsstiftende und sozialintegrative Bräuche, die wie in Sainte-Engrace im französischen Baskenland sogar den Umgang mit der deutschen Besatzung im Zweiten Weltkrieg erleichterten, gingen in den 1960er Jahren unter (Sandra OTT). Grund sind die Umwälzungen des alltäglichen Lebens und der Sozialstrukturen, wie sie in Savoyen u. a. durch den Siegeszug des Skitourismus seit den 1950er Jahren erfolgten. Die katholische Kirche, die sich mit dem II. Vaticanum (1962–1965) auf die Herausforderung durch die Moderne eingelassen hatte, konnte zwischen Kapitalismuskritik und Seelsorge für den modernen Menschen bisher noch keine sie selbst zufrieden stellende Reaktion entwickeln. Trotz des religiösen Bedürfnisses vieler Zeitgenossen, wie es sich z. B. in zugleich religiösen wie identitätsstiftenden architektonischen Projekten in savoyischen Skiorten ausdrückt, scheint die Kirche gelähmt, wobei der Priestermangel als Symptom und Ursache ins Spiel gebracht wird (Christian SORREL).

Die nur auf den ersten Blick disparaten Linien des Bandes werden von Christian DESPLAT (Introduction) und Dominique JULIA (Conclusion) zu einem kohärenten Ganzen gebündelt. Dem dienen auch die ausführlichen Register. Die zusammenhängende Vielfalt, die eine Stärke des Bandes ist, kam allerdings im Tagungstitel »Religion et montagnes« besser zum Ausdruck als in der für die Publikation gewählten Einschränkung »Montagnes sacrées«. Durch den aufeinander abgestimmten exemplarischen Charakter der Beiträge laden die Ergebnisse zur weiteren Reflexion an den Schnittstellen von Allgemeingültigem und Ortspezifischem ein, ist doch »Sakralität« eine Konstante menschlicher Religiosität, bei der anthropologische und historische Analyse, theologische Reflexion und gelebtes Leben ineinander greifen. Die gelungene interdisziplinäre Perspektivenverschränkung des Bandes mag abschließend als Anregung dienen, für das Verständnis des »fait religieux« verstärkt auch die Theologie einzubeziehen, die ihrerseits die hier illustrierte lokale und kulturelle Kontingenz und Komplexität der Ausdrucksformen ihres Gegenstandes nicht ernst genug nehmen kann.

Michael QUISINSKY, Freiburg i. Br.

Patrick RAMBOURG, *De la cuisine à la gastronomie. Histoire de la table française*, Paris (Éditions Louis Audibert) 2005, 286 S., ISBN 2-8474-9059-0, EUR 29,00.

Eine der vielen Legenden in der Geschichte der Kochkunst ist die Einführung der italienischen Küche in Frankreich durch die Heirat der Tochter des Großherzogs der Toskana, Marie de Medici, mit dem französischen König Heinrich IV. im Jahre 1600. Mit diesem Mythos räumt eine neue Gesamtdarstellung der Geschichte der französischen Kochkunst auf. Nach Rambourg kann kein Zweifel daran bestehen, daß sich bereits in der zweiten Hälfte des 16. Jhs. italienische Kochbücher und Köche an französischen Höfen wachsender Beliebtheit erfreuten.

Eine andere Frage, die immer wieder in der Geschichte der Kochkunst diskutiert wird, ist die Ausbildung nationaler Stile. Es geht also nicht um Nationalspeisen im engeren Sinne, sondern um Unterschiede in der Zusammensetzung und Zubereitung von Speisen. Dazu muß man weit in der Zeit zurückgehen. Genauer gesagt bis ins Mittelalter. So findet man bereits in einem der ältesten französischen Kochbücher, dem »Mesnagier de Paris« (um 1393)

den Hinweis, daß die Franzosen im Unterschied zu den Deutschen den Karpfen nicht so lange kochen. Was die französische Küche des Mittelalters sonst noch charakterisierte, schildert der Autor, der sein Buch dem großen französischen Ernährungshistoriker Jean-Louis Flandrin widmet, anhand der überlieferten Rezeptliteratur. Ein weiteres wichtiges Differenzierungsmerkmal der mittelalterlichen Küche ist der Gegensatz von süß und sauer. Das gilt insbesondere für den Weingeschmack. Auch hier unterscheiden sich beispielsweise die Franzosen von den meisten ihrer europäischen Nachbarn, die den süßen Wein vorziehen.

Auf das Mittelalter-Kapitel folgt ein Abschnitt über die Renaissance, in dem die wichtigsten Veränderungen dargestellt werden, wenngleich Rambourg zu Recht darauf hinweist, daß im Kern die mittelalterliche Tradition weiterwirkte. Neuerungen gab es vor allem auf dem Gebiet der Tischmanieren und der Tafeldekoration. Aber auch der Zucker gewinnt als Distinktionsmerkmal an Bedeutung. Man erfährt zudem etwas über die Veränderungen in der Küche, sowohl in Hinsicht der Ausstattung mit Feuerstellen und Gerätschaften als auch mit Blick auf das Personal.

Mit dem Jahr 1651 beginnt nach Rambourg eine neue Ära in der französischen Kochkunst, und zwar mit dem Erscheinen des berühmten Kochbuchs von La Varenne mit dem Titel »Cuisinier françois«, das 41 Auflagen erlebte. Wenngleich die Saucen in der französischen Küche seit dieser Zeit an Bedeutung gewinnen, so legten französische Köche doch schon früh größten Wert darauf, den »wahren« oder »natürlichen« Geschmack der Speisen nicht zu überdecken. Die Bezeichnung »Nouvelle cuisine«, die im 20. Jh. der französischen Kochkunst zu einer Pionierrolle verhalf, taucht übrigens bereits 1742 zum ersten Mal im Titel eines Kochbuches auf. Das ist gleichfalls die Zeit, in der sich die Hegemonie der französischen Küche nach Rambourg herausbildet. Im 18. Jh. ist dann auch die »bürgerliche Küche«, die uns bis in die Gegenwart auf Speisekarten und Wirtshausschildern begegnet, ein Thema für Kochbuchautoren. Auch auf die Ernährung der Armen geht der Autor kurz ein, beschränkt sich dabei aber im wesentlichen auf die Einführung der Kartoffel in Frankreich. Dabei liegen gerade für Frankreich zahlreiche Studien über die Armenkost in frühneuzeitlichen Spitälern und ähnlichen Einrichtungen vor, die hier hätten herangezogen werden können.

Im 19. Jh. steht die französische Küche unangefochten an der Spitze. Die ersten Restaurants gibt es in Paris. Dort ist der kulinarische Nabel der Welt, wie Rambourg an zahlreichen Beispielen belegt. Die französische Küche gewinnt in dieser Zeit an Raffinesse und an Verfeinerung. Das 20. Jh. bringt dann vor allem eine Wiederentdeckung der regionalen Küche in Frankreich, die bis heute anhält.

Wer eine traditionelle Geschichte der Kochkunst sucht, der kommt mit dieser Überblicksdarstellung, die zudem reichlich bebildert ist, auf seine Kosten. Den Geschmack des Rezensenten trifft der Autor dagegen nicht.

Robert JÜTTE, Stuttgart

Nouvelle histoire d'Alsace. Une région au cœur de l'Europe, sous la dir. de Bernard VOGLER, Toulouse (Éditions Privat) 2003, 381 S., ISBN 2-7089-4776-1, EUR 32,00.

Das Elsaß stellt bekanntlich eine reiche Kulturlandschaft im Herzen Europas dar. Seit der Angliederung an Frankreich durch Ludwig XIV. bis zum Ende des Zweiten Weltkriegs war das Gebiet zwischen Deutschland und Frankreich umstritten, so daß auch die Geschichtsschreibung auf deutscher und französischer Seite lange Zeit entsprechend polemisch gefärbt war. Erst im Zuge der europäischen Einigung wurde zunehmend die Bedeutung dieser Landschaft als Vermittler zwischen zwei Kulturen und somit als Vorbild für die europäische Einigung erkannt mit dem erfreulichen Resultat, daß sich seit einiger Zeit sowohl deutsche als auch französische Historiker verstärkt und in neutraler Weise mit der Geschichte des Elsaß auseinandersetzen.