

van de nieuwe technische en vooral chemische ontwikkelingen. Badoorden trachten ook hun aantrekkingskracht en de daaruit voortvloeiende economische voordelen te behouden door te pronken met hun selecte bezoekers en met andere dan medische aantrekkelijkheden (L. Pagliai, 'Saison des eau'». *Medicina e viaggi alle terme agli inizi dell'ottocento*», blz. 125-138).

Een viertal teksten over Karlsbad, Schlangenbad (Rijnland) en Lucca dienen als bijlagen. B. Trotta («Le sorgente termali di Contursi e il monastero di Santa Rosa di Conca dei Marini», blz. 143-153) schetst de evolutie van de minerale warmwaterbronnen te Contursi (prov. Salerno) en de strijd om de uitbating ervan tot in de vorige eeuw. G. Lucca («Terme on line», blz. 155-157) pleit voor de oprichting van een algemeen toegankelijke databank over termen en baden. L. Mancino zorgde voor de gebruikelijke index van eigennamen (blz. 163-172) en voor een index van geciteerde handschriftelijke bronnen (blz. 161-162). Het aantal niet-Italiaanse fondsen daarin is bijzonder karig, een bewijs dat ondanks de ambities om het Florentijnse onderzoeksproject in tijd en ruimte uit te breiden de onderneming voorlopig toch grotendeels een Italiaanse aangelegenheid is gebleven. In het eigennamenregister duikt Spa twee maal op, het Engelse Bath niet een enkele keer... – Raymond VAN UYTVEN.

RIDEL (Élisabeth), BARRE (Éric) & ZYSBERG (André), eds. *Les nourritures de la mer, de la criée à l'assiette*. Caen, Centre de Recherche d'Histoire Quantitative, 2007; één deel 23,5 cm x 16 cm, 479 p., ill. (HISTOIRE MARITIME, n° 4). – We kunnen er niet omheen: de wetenschappelijke (en populaire) interesse voor voeding en eetcultuur kende een steile opmars in de voorbije twee decennia. Ook historici mengden zich in de debatten, aanvankelijk vooral vanuit een sociaaleconomisch oogpunt, waarbij er aandacht was voor voedselvoorziening, prijzen, voedingswaarde etc. Het einde van de twintigste eeuw bracht echter verandering. Historici gingen niet langer – wat hen verweten werd door bijvoorbeeld volkskundigen – voorbij aan de betekenis van de reeksen data die werden verzameld door vaak weken van archiefonderzoek. Men ging zich daarentegen vragen stellen over identiteit, status en andere onderliggende betekenissen van voeding, die niet noodzakelijk voortvloeiden uit rationele, economische overwegingen, maar vaak uit religieuze overtuigingen, familiale tradities of «klassegebonden» opvattingen. Gevolg van deze verandering in aanpak was bovendien het besef dat interdisciplinaire samenwerking gewenst, zelfs onontbeerlijk, was.

Binnen diezelfde stroming situeren zich de organisatoren van het *Colloque du Musée maritime de l'île Tatihou*. Dit colloquium bracht in oktober 2003 onderzoekers uit allerlei (menswetenschappelijke) disciplines samen met 'mensen uit het veld' om te debatteren over alles wat in verband kan gebracht worden met *les nourritures de la mer*, een – ook nu, vijfjaar later – nog grotendeels onontgonnen gebied binnen de voedingsstudies.

De akten van het colloquium, gepubliceerd door het *Centre de Recherche d'Histoire Quantitative* in 2007, bestaan uit drie delen. Deel een behandelt de markt in de ruime zin van het woord: de geografische plaatsen waar visvangst mogelijk was doorheen de tijd, de diffusie en het transport van het product in tijd en ruimte, vis en zeevruchten als *marchandise*, en de invloed van de industrialisering en de technologisering op eetwaren afkomstig uit de oceaan. Zo bekijken enkele archeologen het bevoorradingsnetwerk van oesters, vertrekkende van hun vondsten in historische sites in onder andere Bourgogne en Franche-Comté, terwijl de geografische en temporele reis van de tonijn wordt bestudeerd aan de hand van archeologische vondsten aan de ene, en reizigersverslagen, vissershandleidingen, literatuur, traktagen van chefs en iconografie aan de andere kant. Het belang van conserven voor de sector wordt belicht, met een biografisch stukje over Nicolas Appert, de «uitvinder» van dit nieuwe bewaarmiddel, en er wordt een blik geworpen op de toekomst (vooral wat betreft de distributiesector)

en op de wetgeving met betrekking tot vis en zeevruchten. Deel twee van het boek is opgevat als een beknopte geschiedenis van smaken en culinaire gewoonten. Recepten van visgerechten worden onder de loep genomen en vergeleken doorheen de tijd. Zo komt de lezer bijvoorbeeld te weten dat het niet altijd de gewoonte was oesters rauw te consumeren en waarom een codificatie van het recept van *bouillabaisse* eigenlijk een contradictio in terminis is. Deel drie ten slotte, behandelt de symbolische en representatieve waarden die doorheen de tijd werden toegekend aan *les nourritures de la mer*. Zo worden bijvoorbeeld de gedichten van Eustache Deschamps van naderbij bekeken, maar ook de plaats die vis innam (en nog steeds inneemt) in de christelijke vastenperioden.

Waarin de meerwaarde van dit boek ligt, wordt eigenlijk perfect samengevat in het concluderende hoofdstuk. Het werk behandelt inderdaad een tot nog toe onderbelicht deel van de voedingsgeschiedenis. Bovendien bracht het colloquium specialisten uit verschillende disciplines samen en zorgden deze onderzoekers, bijgestaan door mensen 'uit het veld', ervoor dat het onderzoeksobject werd bekeken vanuit een gediversifieerd oogpunt, zowel wat het ruimtelijke, temporele, als culturele aspect betreft.

Jammer genoeg voldoet het boek niet helemaal aan de verwachtingen die worden gecreëerd in de *entrée*. Dit inleidend woord wijst op de noodzaak verder te kijken dan de aanwezigheid van productie- en distributieprocessen en zich af te vragen welke gedragingen aan de grondslag liggen van bepaalde fenomenen. Hoewel enkele hoofdstukken inderdaad verder gaan dan het louter beschrijven van een situatie, blijft de lezer die op zoek is naar een antwoord op de vraag 'waarom', vaak op zijn honger zitten. De auteurs stellen wel degelijk enkele zeer pertinente vragen, maar formuleren niet altijd een bevredigend antwoord. Maar misschien is het niet eerlijk dit te verwachten van een eerste synthese en moeten we ons vooral verheugen over het feit dat het pad geëffend is voor verder onderzoek... – Daniëlle DE VOOGHT

Moyen Âge – Middeleeuwen

Généralités – Algemeenheden

CAROZZI (Claude) et TAVIANI-CAROZZI (Huguette), éd. *Faire l'événement au Moyen Âge*. Aix-en-Provence, Publications de l'Université de Provence, 2007; un vol. in-8°, 362 p. (LE TEMPS DE L'HISTOIRE). Prix: 32 €. – Les textes rassemblés dans ce volume correspondent aux communications présentées au séminaire de recherche dirigé par Claude Carozzi et Huguette Taviani-Carozzi à l'Université de Provence au cours des années 2004 à 2006. Il s'agit au total de dix-huit articles dus à des historiens français pour l'essentiel (deux contributions sont dues à des collègues espagnol et suisse et une contribution à un littéraire), qui embrassent l'ensemble du champ chronologique médiéval, du VI^e au XV^e siècle, et ouvrent sur de larges horizons: trois textes concernent le monde byzantin et l'on va, pour l'Occident latin, de la Pologne à l'Espagne et l'Italie en passant par l'Allemagne et la France. Les propos, comme leurs objets, sont fort divers et il n'est pas évident d'y déceler une véritable ligne directrice, en dépit du brio certain de l'avant-propos de Claude Carozzi. Celui-ci part de l'idée que, pour les médiévaux, l'événement est une réalité, un fait vrai (*res vera*), doté de traits remarquables (*res gestae*) qui le rendent digne de mémoire (*memoria*), une mémoire dont les meilleurs passeurs sont les *historiae* et les *monumenta*, lesquels restent toujours animés par la recherche d'une exemplarité morale. Dans ce cadre l'objet de l'enquête était double: repérer les critères qui conduisent à la sélection d'un «événement»; comprendre les procédés et les motifs qui transforment le fait ou