

## „Ces pitoyables truffes d'Italie“<sup>2</sup>

Die französisch-italienische Rivalität auf dem europäischen Trüffelmarkt seit 1700. Zu einer Geschichte des Gastrochauvinismus und des Terroir

*Abstract: “These Miserable Truffles from Italy”: French-Italian Rivalry in the european Truffle Market since 1700. On the History of Gastrochauvinism and the Terroir.* This article seeks to investigate the hitherto unexplored phenomenon of gastrochauvinism, by focussing on the French-Italian rivalry in truffle affairs since 1700.

Its starting point is that seemingly trivial phenomena such as gastronomy and gastronomic products are pivotal, as far as the French and Italian self-perception is concerned. It tries to demonstrate this by unravelling the historical dynamics which urged Italian and French authors to claim the superiority of the Piedmontese white truffle respectively of the Périgord or the Umbrian black truffle. By doing this, it also contributes in a preliminary way to a history of the concept of terroir.

Key Words: modern history, French-Italian rivalry, gastrochauvinism, commodities, terroir

### 1. Introduction

Der berühmte Aphorismus des französischen ‚Gastrosophen‘ Anthelme Brillat-Savarin „Dis-moi ce que tu manges, je te dirai ce que tu es“ trifft vielleicht mehr noch als auf Individuen auf Kollektive zu.<sup>3</sup> In manchen Fällen scheint dieses Aperçu sogar hilfreich zu sein für die Analyse größerer Gruppen, wie z. B. regionaler oder nationaler Gemeinschaften, die ein exklusives gastronomisches Zugehörigkeitsbewusstsein anstreben. Bei Identitätsbildungen geht es immer gleichermaßen um Integrations- wie um Ausgrenzungsprozesse und eine gastronomisch motivierte Zusammenhörigkeit bildet hier keine Ausnahme: Nach innen wirkt das kulinarische Raster als Bindemittel, nach außen als Schranke. Geraten die jeweiligen Gemeinschaften in

---

Rengener C. Rittersma, Dorfstraße 11, D-56290 Beltheim-Heyweiler, rengener.rittersma@eui.eu

eine Situation gegenseitiger Konkurrenz, dann können wir von ‚Gastrochauvinismus‘ sprechen.

Unter Gastrochauvinismus verstehe ich die Behauptung lokaler, regionaler oder nationaler Überlegenheit in Sachen Gastronomie aufgrund der Herstellung von bestimmten gastronomischen Produkten und/oder aufgrund einer kulinarischen Tradition. Solche Einzigartigkeits- und Überlegenheitsansprüche werden nicht selten unter Bezug auf die jeweils herrschenden geoklimatischen Bedingungen erhoben. In dieser Hinsicht weist der Gastrochauvinismus auffällige Parallelen zu anderen biologisch motivierten und organisch verkleideten Gleichsetzungen zwischen dem Charakter eines Kollektivs und seinen gesellschaftlich-politischen Ordnungsformen und Kulturäußerungen auf.<sup>4</sup> Schon nur wegen dem denkbar nahen, ja physischen Bezug zu Klima und Boden, den Nahrung und Esskultur nun einmal haben, aber auch aus anderen Gründen ist der Gastrochauvinismus als Forschungsperspektive vielversprechend. Erstens weil es sich hier um ein elementares kulturelles Phänomen handelt,<sup>5</sup> das – zweitens – v. a. in den Kulturen des Mittelmeerraumes anthropologisch sehr tief verwurzelt ist und als Alltagsthema Franzosen und Italienern schon seit Jahrhunderten unter die Haut geht<sup>6</sup> und – drittens – gerade unter dem Gesichtspunkt der Rivalität noch nahezu unerforscht ist.<sup>7</sup>

Gastronomische Einzigartigkeitsansprüche basieren häufig auf Gedanken, die zur gleichen Zeit den Kern des Konzepts von Terroir ausmachen. Dieses betrachtet manche Nahrungsmittel als typisches Ergebnis einer Interaktion zwischen umweltbedingten Faktoren, d. h. einer genau abgegrenzten Herstellungsregion mit spezifischen physischen Merkmalen einerseits und menschlichen Faktoren, d. h. einer typischen agrarischen und/oder handwerklichen Produktionsweise (*savoir faire*) andererseits. Dabei fällt auf, dass sich gerade im Falle jener Nahrungsmittel, deren Geschmackseigenschaften angeblich von charakteristischen Bodenmerkmalen herühren, besonders intensive emotionale Bindungen beobachten lassen. Deshalb kann es nicht verwundern, dass auch das Bodenprodukt par excellence, die Trüffel, von solchen Überlegenheitsdiskursen nicht ausgenommen blieb. Im Gegenteil, wenigstens seit dem frühen 19. Jahrhundert gab es einen wahren Wettstreit zwischen den zwei wichtigsten Trüffelländern Europas, Frankreich und Italien, wobei es das erklärte Ziel der Franzosen war, der weißen Trüffel des Piemont den Hege-monialstatus streitig zu machen. Darin waren sie erfolgreich, denn kaum hundert Jahre später hatte die schwarze Winteredeltrüffel die Hauptrolle übernommen und der Périgord galt als das Mekka der Trüffel. Wie und warum es zunächst zu dieser Vorrangstellung des Piemont und dann zu einer Führungsposition Frankreichs in Sachen Trüffel kam, ist die Leitfrage dieses Aufsatzes.

Auf den einführenden Abschnitt, der das Konzept des Terroir erläutern wird, soll der Versuch folgen, an der Trüffel und ihrer Geschichte die Keime des Gastro-

chauvinismus auszuloten und seine Antriebskräfte zu durchschauen. Dabei bilden die ersten systematischen Versuche im 18. Jahrhundert, den Piemont zum Trüffelterroir *par excellence* zu erheben, sowohl den zeitlichen Ausgangspunkt wie den quellenmäßigen Schwerpunkt. Um Einblick in die gastrochauvinistische Kettenreaktion zu gewähren, werden sodann die französischen Überlegenheitsansprüche aus dem 19. Jahrhundert sowie die italienischen Erwidierungen aus dem ausgehenden 19. und beginnenden 20. Jahrhundert herangezogen. Die Befunde dienen als Anhaltspunkte, um das Terroirkonzept nochmals kritisch zu durchleuchten. Auf diese Weise erkundet der vorliegende Text erstmals die historischen Sedimente dieses Konzepts und demonstriert zugleich, dass gerade geringfügige Gegenstände wie Nahrungsmittel Bausteine für lokale, regionale oder nationale Identitäten sein können.

## 2. Ein schillernder Begriff: Geschichte und Aktualität des Terroir

Alle Aufsätze in diesem Band behandeln Themen, die in hohem Maße konstruiert oder sogar künstlich sind. Ob es nun die industrielle Herstellung von Automobilen, Autobussen oder synthetischen Produkten, das finnische Design, die Sprache der Werbung oder die Kunst des Kochens betrifft: Es geht immer um Artefakte, Diskurse, oder um *savoir-faire*. In allen Fällen kommt es, entweder plastisch oder konzeptuell, zu einer Gestaltung oder sogar Verwandlung; die Materialien sind lediglich Durchgangsstation, Grundlage für etwas Übergreifendes, wie z.B. ein Fabrikat oder ein Konzept. In diesem Beitrag dagegen geht es um einen Rohstoff, im Grunde sogar um ein Urelement, nämlich den Boden, und dessen Bedeutung für das tägliche Konsumverhalten. Das hiermit zusammenhängende Phänomen wird den meisten Lesern sicher bekannt vorkommen.

Wer Lebensmittel und vor allem wer Roh- oder Feinkostprodukte einkauft, ist geneigt – anders als beim Erwerb von Kleidung, Schmuck oder Möbel – mehr auf die Herkunft und weniger auf den Preis der Ware zu achten. Nahrungsmittel werden über das Etikett zunehmend einem Territorium zugeordnet. Nun ist der heutige Einkauf wegen dem überwältigenden Lebensmittelangebot historisch einmalig und deshalb schwer vergleichbar mit früheren Zeiten, in denen man aß, was gerade verfügbar war. Dennoch verraten traditionsreiche Produktnamen wie Portwein, Roquefortkäse und Piemonttrüffel, dass die Herkunftsregion einiger Nahrungsmittel schon seit langem ausgewiesen wird. Dabei geht es nicht mehr um eine rein geographische Zuordnung, sondern um die Identifikation des Nahrungsmittels mit einem spezifischen Herkunftsgebiet und umgekehrt. Nicht selten resultiert dies in „gastrochauvinistischen“ Behauptungen, dass der Wein, der Käse oder die Pastete

einer bestimmten Gegend absolut einmalig und unübertrefflich sei. Solche Rivalitäten spielen auf lokaler, regionaler und nationaler Ebene eine wichtige Rolle, vor allem im Mittelmeerraum, wo Ernährung ein wichtiger Bestandteil der regionalen kulturellen Identitäten ist.

Einzigartigkeits- oder Überlegenheitsansprüche basieren heute vielfach auf dem Konzept des Terroir. Dieses Denkmodell postuliert einen unmittelbaren, ja gleichsam organischen Zusammenhang zwischen einem Territorium und den Geschmackseigenschaften seiner gastronomischen Spezialitäten.<sup>8</sup> Diese können sowohl Rohware als auch Endprodukt sein. Das Konzept des Terroir ist zwar auf den ersten Blick bestechend, doch erweist sich der Begriff des Terroir oft als ein wissenschaftlich verbrämter „Gastrochauvinismus“, oder als das theoretische Unterfutter einer kulinarischen Nostalgie, die sich Großmutter's Landküche herbeisehnt, oder als eine bukolisch-arkadische Vorstellung, die sich im Lauf der Zeit festgesetzt hat. Die Einbildung wächst dann zu einer Überzeugung heran. Der gleichermaßen ex- und inklusive Bezug auf den Boden lässt das Terroir manchmal fast mythisch und esoterisch erscheinen.<sup>9</sup> So betrachtet ist Terroir gewissermaßen das südeuropäische Pendant der deutschen Heimat: So wie sich die Idee der Heimat mit ihrer Assoziationsfülle und Gefühlsaufladung für die Nicht-Deutschsprachigen schwer durchschauen lässt, so ist das Terroir den „Nordischen“ ein Rätsel.<sup>10</sup> Dabei ist zwischen dem Wort und dem gleichnamigen Konzept zu unterscheiden. An sich wäre das Wort ‚Terroir‘ mit Scholle übersetzbar, der Begriff *produits de terroir* ergäbe dann Produkte der heimatlichen Scholle. Aber diese Übersetzung ist insofern problematisch, weil der deutsche Ausdruck nicht so geläufig ist wie das französische Äquivalent, ganz zu schweigen von der Rührung, die Franzosen oder Italiener ergreift, weil sie solch eine Herstellungsweise wie von selbst mit enormem Fachwissen und handwerklichem Geschick und mit unverwechselbaren Geschmackseigenschaften und -sensationen (und mit teuren Erinnerungen und Erfahrungen familiärer oder andersartiger Zusammenhörigkeitsgefühle) assoziieren.

Ursprünglich bezeichnete das Wort, das aus den Komponenten ‚terre‘ und ‚territoire‘ zusammengesetzt und im 12. Jahrhundert erstmals belegt ist, die Beschaffenheit des Bodens im Hinblick auf die Landwirtschaft. Aber bereits im 15. Jahrhundert diente der Begriff dazu, die Eignung eines Bodens für den Weinbau anzudeuten. Diese spezifisch önologische Bedeutung hat letztlich dazu geführt, dass dem jeweiligen Boden nicht nur landwirtschaftliche Tauglichkeit, sondern auch eine für den Geschmack seiner Produkte relevante Eigenart zugeschrieben wird. Der Ausdruck „Ce produit a un goût de terroir“ ist ein gutes Beispiel hierfür. Auf diese Weise ist der Begriff auch auf andere gastronomische Produkte übertragbar.<sup>11</sup> Wie gesagt, wirkt heutzutage der Begriff *produit de terroir* auf einem Etikett wie eine Verheißung, dass einem eine authentische und unverwechselbare lokalgastrono-

mische Sensation bevorsteht. Der Begriff war aber nicht immer derart verklärt. So haben jüngere begriffshistorische Untersuchungen gezeigt, dass Terroir bis ins 20. Jahrhundert ein eher ambivalenter Begriff war, der auch durchaus negative Aspekte umfasste. So war „un vin de terroir“ um 1900 ein unbedeutender, lokaler, für Connaisseurs völlig uninteressanter Wein, während „goût de terroir“ Assoziationen von Misthaufen und Erdgeruch hervorrief.<sup>12</sup>

Nun geht es in diesem Aufsatz keineswegs um die Dekonstruktion oder gar um die Diffamierung des Terroir-Konzepts. Vielmehr ist der durchaus problematische Begriff und dessen vielfach plakative Benutzung kritisch zu beleuchten, weil er genau die verschiedenen Dimensionen eines anvisierten Forschungsprojekts zur Geschichte der soziokulturellen Wertschätzung regionaler Feinkost abdeckt und zu diesem historischen Phänomen einen unverzichtbaren analytischen Zugang bietet. Deshalb gilt es umso mehr, nach den Voraussetzungen des Konzepts zu fragen, um gleichsam die Sedimente der Verklärung bloßzulegen und zu verstehen, weshalb gerade gastronomische Produkte und allen voran Bodenprodukte<sup>13</sup> eine derart starke emotionale Bindungskraft haben. Dafür müssen aber die Geschichten dieser Produkte erforscht werden, denn die Identifizierung von bestimmten Gegenden mit spezifischen Nahrungsmitteln (und umgekehrt) hat oft eine lange Tradition. Das lässt sich an der Trüffel zeigen.

### 3. Fallstudie Trüffel

#### 3.1 Piemonttrüffel: Etablierung einer bodenständigen Delikatesse

Auf den ersten Blick sind Trüffeln nur geschwulstig aussehende, penetrant riechende Knollen, von denen man weiß, dass sie, wie andere Pilzarten, in Symbiose mit einer Wirtspflanze wachsen, dabei aber – anders als die meisten Pilzarten – ihre Früchte unterirdisch bilden. Die Tatsache, dass Trüffeln relativ selten sind und der Umstand, dass sie im Verborgenen wachsen und ein unverwechselbares Aroma haben, sorgen dafür, dass Trüffeln sehr begehrt sind. Die Folge sind exorbitante Preise. Heute kann die Trüffel bis zu 5.000 Euro das Kilo kosten. Zwar kann man aus verschiedenen Gründen die historischen und heutigen Preisniveaus schwer miteinander vergleichen, aber es steht fest, dass Trüffeln seit der Antike als exklusives Genussmittel betrachtet werden.<sup>14</sup>

In Europa gibt es etwa acht bis zehn Typen von Speisetrüffeln, meist unterteilt in schwarze und weiße Sorten, deren natürliches Vorkommen ungefähr mit der geographischen Weingrenze zusammenfällt. Die teuerste Sorte, die begehrte weiße Trüffel (*tuber magnatum*) ist besser bekannt als die Piemont- oder Albatrüffel.

fel (obwohl sie auch in anderen Regionen Italiens und Europas vorkommt), während die schwarze Winteredeltrüffel (*tuber melanosporum*) meistens Périgordtrüffel oder Norciatrüffel genannt wird. Doch gerade mit dieser Namensgebung hat es eine besondere Bewandnis.

Abgesehen von der Antike, als – soweit bekannt – anstatt der einheimischen Sorten nur die sogenannten Wüstenrüsseln (Terfezien) aus Nordafrika verzehrt wurden, assoziierte man bis zum 17. Jahrhundert Trüffeln mehr mit Italien als mit Frankreich, vor allem mit dem Berggebiet um Norcia und Spoleto. Für die überregionale Bekanntheit der schwarzen Norciatrüffel gibt es Belege aus dem 15. Jahrhundert. Im Lauf des 18. Jahrhunderts avancierte aber die weiße Piemonttrüffel zu einer gefragten Delikatesse und in diesem Umfeld tauchten auch die ersten Einzigartigkeits- und Überlegenheitsansprüche auf. Aber bevor es soweit war, musste der Ruf der Piemonttrüffel etabliert werden, und daran waren die lokalen Herrscher maßgeblich beteiligt.<sup>15</sup>

Nach jahrzehntelangem diplomatischem Gezerre hatten die Herzöge von Savoyen 1713 im Utrechter Abkommen endlich ihre ersehnte Krone erworben und wurden Könige von Sizilien. Schon zuvor hatten lokale gastronomische Produkte eine wichtige Rolle im diplomatischen Geschenkwesen der Herzöge von Savoyen gespielt, aber dabei hatte es sich nicht um Trüffeln, sondern um Tabak, Konfitüre, Wein, Likör und Käse aus der eigenen Region gehandelt. Im Lauf des 18. Jahrhunderts muss die Trüffel als interessantes Produkt entdeckt worden sein. Allem Anschein nach ging es anfänglich vor allem um die Trüffel als kuriose Jagdobjekt. Quellen belegen, dass im Auftrag des Königs ab etwa 1720 piemontesische Trüffeljäger mit Hunden nach Deutschland (etwa 1720), Frankreich (1723), Polen (unbekannt) und Großbritannien (1751) entsandt wurden, um nach Trüffeln zu suchen. Am Turiner Hof ließ man Gäste am kuriosen Abenteuer der Trüffelsuche partizipieren.

Ab etwa 1730 wurde die Trüffel ein begehrtes Geschenk im diplomatischen Verkehr mit dem Wiener Hof: Jährlich wurden kilowise Trüffeln an die Kaiserin Maria Theresia geschickt. Die Zahlen der verschenkten Mengen sprechen für sich: Während 1740 ‚nur‘ 9,1 Kilo verschickt wurden, waren es 1768 bereits ca. 67 Kilo. Dabei fällt auf, dass die Trüffeln anfänglich noch als „quelques livres de truffes“, ab 1768 aber zunehmend als „Truffes blanches de Piémont“ oder als „Truffes de Piémont“ angekündigt wurden. Die Gleichsetzung des Produkts mit seiner Herkunftsregion erfolgte, nachdem man entdeckt hatte, dass die begehrte weiße Trüffel nur im Piemont vorkam. Ab diesem Moment offenbarte sich die erste Überlegenheitseuphorie.<sup>16</sup>

1776 veröffentlichte der Turiner Professor für Rhetorik Giovanni Bernardo Vigo (1719–1805) ein Buch mit dem Titel *Tubera terrae. Carmen*. Es enthielt ein physio-kratisch angehauchtes Lehrgedicht in der vergilianischen Tradition.<sup>17</sup> Und obwohl



Abb. 1: Trüffeljagd, Radierung. Erstmals veröffentlicht in: Giovanni Bernardo Vigo, *Tuber terrae. Carmen / I tartufi*, Torino 1772. Es soll sich um die früheste Abbildung der Trüffeljagd handeln.

es sich bei der Trüffel um kein exotisches, sondern ein einheimisches Produkt handelte, war sie trotzdem geheimnisumwittert.<sup>18</sup> Vigos Gedicht, das wohl aus aufklärerischen Gründen auf Latein und auf Italienisch erschien, versuchte diese Lücke zu schließen, indem es über die unterschiedlichsten Aspekte der Trüffel (v. a. der begehrten weißen Sorte) wie ihr Habitat, ihre Verbreitung und die Such-, Zucht, Bereitung- und Konservierungsmethoden berichtete. Bevor es aber zu diesen detaillierten Beschreibungen kommt, versucht Vigo in seinem Vorwort mit einer klassischen *captatio benevolentiae* die Auswahl des Themas zu rechtfertigen. Die Frage, ob „qualche particolare frutto della terra“ für die edle Gattung der Poesie angemessen sei, stellt sich für den Autor als rhetorisch heraus, sobald er bedenkt, dass andere bereits mit Lehrgedichten über ähnlich geringfügige Gegenstände wie Kaffee, Korallen, Hanf und Erdbeeren reüssiert haben. Als Vigo bei genauerem Hinsehen feststellt, dass keines dieser Produkte mit den „tartufi della nostra terra“ verglichen werden kann, was Gebrauch, Ruhm und Wesen betrifft, schlägt der zunächst bescheidene und vorsichtige Ton peu à peu in Gastrochauvinismus um.<sup>19</sup>

Eine kurze Auflistung der Gründe für den Ruhm der lokalen weißen Trüffel im In- und Ausland beschließt er damit, dass er deshalb dieser „straordinaria benché piccola parte della storia naturale“ ein Gedicht widmen wolle: „[...] e princi-

palmente perché i tartufi sono frutti così peculiari e caratteristici della nostra Italia Subalpina<sup>20</sup>, anche se non di tutta, che chi desidera i migliori in assoluto deve cercarli non altrove che qua.“ Der Dichter stellt diese Exklusivität nochmals ganz eindringlich unter Beweis, indem er kundtut, wie unter Viktor Amedeo II. und Karl Emmanuel III. Trüffeljärgesandtschaften u. a. nach Deutschland, Frankreich und Großbritannien abreisten und vor Ort, oft in Begleitung der einheimischen Fürsten oder Adligen, die Wälder nach Trüffeln durchkämmten. Vergeblich, wie es scheint. Zwar konnten sie an verschiedenen Stellen kulinarisches Gold ausbuddeln,<sup>21</sup> aber die Königin unter den Trüffeln fanden sie nicht:

„Tornati dopo alcuni anni in patria, quando volentieri e a lungo raccontavano ai loro amici quello che avevano fatto, ricordavano la bellezza e fecondità dei paesi che avevano visitato e ne lodavano molte diverse caratteristiche, ma aggiungevano sempre che era stata vana la loro abilità nel cercare i tartufi desiderati, e che non ne avevano trovati in nessun luogo che non fossero inferiori ai nostrani per il colore e soprattutto la squisitezza del sapore.“<sup>22</sup>

Die Schlussfolgerung war: Die begehrte weiße Trüffel gedieh offenbar nur im piemontesischen Boden. Vigo ließ es nicht bei der Feststellung der Koinzidenz, sondern neigte stark dazu, das Vorkommen dieser gastronomischen Spezialität einer besonderen Veranlagung des lokalen Bodens zuzuschreiben und die Koinzidenz fast als göttliche Vorherbestimmung zu präsentieren. Seine Neigung, den piemontesischen Mutterboden zu verklären, geht deutlich aus den Schlusszeilen seines Vorworts hervor, die dem obigen Zitat folgen:

„Naturalmente ‘non tutte le terre possono produrre tutto’, come saggiamente dice Virgilio; e come ‘solo l’India dà il nero ebano, solo i Sabei hanno il bastone d’incenso’ (II *Georgica*), così solo nei nostri boschi e nei nostri colli nascono quegli eccellenti tartufi che sono ritenuti superiori a tutti e i più pregevoli, e sono i soli degnai di essere celebrati.“<sup>23</sup>

Diese effektvolle Schlussalve war unmissverständlich: Der Hinweis auf Vergil<sup>24</sup> als altbewährter Autorität in Agronomie und Bodenkunde, kombiniert mit der Auswahl von ausgerechnet zwei absoluten Luxusgütern aus Vergils langer Liste, nämlich Ebenholz und Weihrauch, sollte zeigen, dass schon seit der Antike bestimmte Gegenden für die Herstellung begehrter Produkte exklusiv begünstigt sind. Da das fragliche Vergil-Zitat („Nec vero terrae ferre omnes omnia possunt“) auch noch den Auftakt zu den *laudes Italiae* in der *Georgica* bildete, war die Identifikation des Piemont mit dem antiken Italien nur allzu evident. Damit reihte Vigo den Piemont unter die erwählten, privilegierten Gefilde der Welt ein, zumal er seinem Buch das vergilianisch-messianisch inspirierte Diktum „Non omnis fert omnia tellus“ („Nicht

aller Boden bringt alles hervor“) als Motto vorausschickte. Das war eine unmissverständliche Abwandlung des Vergilschen „omnis feret omnia tellus“ („Jeglicher Boden bringt alles hervor“; Vergil, *Bucolica*, 4. Ekloge, 40), mit dem der römische Dichter das neue Goldene Zeitalter beschrieben hatte.<sup>25</sup>

Vergil war damit längst nicht mehr nur Lieferant der bukolisch-didaktischen Form und des Mottos, sondern auch von inhaltlichen Leitmotiven. Das wird auch in einer anderen Passage klar, für die wiederum die *laudes Italiae* Pate standen. Zeigte Vergil die italische Überlegenheit anhand eines Vergleichs mit dem Orient,<sup>26</sup> so fungierten bei Vigo die Neue Welt und Frankreich als Spiegelbilder des Piemont. Das bedeutete dreierlei: Mit dem Hinweis auf das Fehlen einer gleichwertigen Delikatessens in der Neuen Welt beanspruchte Vigo, erstens, nichts weniger als einen universal exklusiven Stellenwert der Piemonttrüffel. Ihr Prestige war in der ganzen bekannten Welt ohnegleichen. Die Bemerkung – und das ist der zweite Punkt –, dass Frankreichs Trüffeln nicht mit dem Ruhm der piemontesischen Trüffeln wetteifern konnten,<sup>27</sup> galt natürlich dem Rivalen in puncto Gastronomie im Allgemeinen und in Sachen Trüffeln im Besonderen.<sup>28</sup> So wie Vergil bei all seinem Lob ‚Italiens‘ seine Hochachtung für die Welt des Ostens kaum verhehlen konnte, nährte sich auch Vigos Überlegenheitspathos aus der Ambivalenz, mit der er den Rivalen als Bedrohung wahrnahm und gleichzeitig bewunderte.<sup>29</sup> Das französische Negativbeispiel ist aber noch aus einem dritten Grund bezeichnend: Es deutet auf ein neues Selbstverständnis und Zugehörigkeitsbewusstsein der Fürsten von Savoyen hin, das ihren Staat in politischer und kultureller Hinsicht immer mehr von Frankreich abgrenzte und auf Italien ausrichtete.<sup>30</sup>

Neben dem Leitmotiv, die Überlegenheit des Piemont unter Bezug auf den geoklimatischen Sonderstatus des italischen Bodens seit der Antike zu untermauern, gab es noch ein festes rhetorisches Element, das der These Vigos Nachdruck verleihen soll. Liest man sein Gedicht, so fällt auf, dass es stark von einer Muttermetaphorik geprägt ist. Davon legen direkte Bezüge, aber auch assoziativ angrenzende Bilder Zeugnis ab. Nun lag diese Bildsprache für das lateinische Original, aber mehr noch für die italienische Übersetzung geradezu auf der Hand: ‚grembo‘ (Schoss) und ‚seno‘ (Busen) waren und sind geläufige Metaphern, um das Innere des Bodens und seine lebensbringenden Kräfte zu bezeichnen. Aber ganz abgesehen von der Tatsache, dass diese Mutterbildsprache offenbar so prägnant war, dass sie bei agrotellurischen Themen als schlichtweg unerlässlich galt, war es genauso vielsagend, dass Vigo alle Register dieser Muttermetaphorik zog. Vigo versuchte diese Bilder möglichst effektiv anzuwenden, indem er vom „nährenden Schoss“, „der großen Mutter“ oder von der „kräftespendenden Göttin“ (Gäa) sprach.<sup>31</sup> An einer Stelle mutete Vigos Schilderung eines pilzartigen Organismus wie die Beschreibung eines Fötus an: „[...] l'umor vitale entrando / Il tenerello, ed ammirabile corpo / Nodri-

sce; e quando il capo finalmente / Egli innalza dal seno della madre, / E lo tragge dal suol fuori, alor nasce.“<sup>32</sup> Und an einer anderen Stelle klangen in der Wortwahl sogar Elemente des Marienkults durch: „Salve di novo, o al ciel diletta Terra / E del bel frutto di poema degno, / E che sopra di tutti dalle mense / Vien desiato, oltre ad ogni altra, sola / Feconda madre: sien più chiari ognora / Tuoi vanti eccelsi, ognor tuo pregio cresca.“<sup>33</sup>

Die exklusive Vereinnahmung der begehrten weißen Trüffel kulminierte in der Schlusspassage, in der sogar eine organische Bindung zwischen diesem Lokalprodukt, dessen Herkunftsgebiet und dem dort waltenden Herrschaftshaus heraufbeschworen wurde:

„Salve di novo, o al ciel diletta Terra / [...] / E MORIZIO,<sup>34</sup> onde tanto, e si a ragione / T'allegri, e vanti, lungamente sia / Tua speme detto, e de' tuoi figli gloria / [...] / e finché / Canti la fama la tua virtude egregia / Di produrre tartufi, e in ciò beata / Ti chiami, e sinché gli ottimi tra questi / Spargano intorno intorno ottimo odore, / Anche per questo con ragion beata / Ogni piaggia ti dica, perché dato / Ti fu dal cielo di poter all'ombra / Posare dell'augusta, ed alma pianta, / Che, sue radici nel Sabaudo suolo / Gettando un tempo, ognor più vaga poscia / Qui, dove stese finalmente i suoi / Rami ampiamente, e di bei frutti onusta / Sempre si vide: e sieno ognor, quai sono / Presentemente, a' figli tuoi dolcissimi / Nomi VITTORIO, e CARLO in ogni etade.“<sup>35</sup>

Vigo bezog sich hier auf den vierzehnjährigen Herzog von Montferrat und damit mittelbar auf dessen Territorium, das heute wie damals als der wichtigste Lieferant der weißen begehrten Trüffel galt. Der Montferrat – dessen Grenzen grob gesagt mit dem Gebiet zwischen dem Po und den ligurischen Apenninen zusammenfallen – war 1631 teilweise und 1703 komplett in den Besitz der Fürsten von Savoyen gekommen. Was reine Annexion war, wird hier aber wie ein gottgewollter organischer Wachstumsprozess, der dem Haus Savoyen zustand, beschrieben. Die so ins Leben gerufene Triade Trüffel-Piemont-Savoyen bildete gleichsam eine dreifache Schnur (Pred. 4:12b) aus Vorsehung, Territorium und Dynastie.

### 3.2 Determinismus oder bodenständiges Denken mit dürftiger Haftung: die etablierte Piemonttrüffel

Überschaut man die verschiedenen Leitmotive in Vigos Argumentation, so fällt eine Konstante auf, nämlich dass sie sehr stark von Determinismus geprägt ist. Dieser Determinismus manifestiert sich (freilich) in vier unterschiedlichen Gewändern: die Bezugnahme auf Vergils *laudes Italiae*, die dem geoklimatischen Sondersta-

tus des Piemont Nachdruck verleihen soll, ist – erstens – ein Beispiel historischen Determinismus. Zweitens: Die zahlreichen Hinweise auf den Piemont als das einzige Herkunftsgebiet der weißen Trüffel sowie die negativ ausgehenden Vergleiche mit Frankreich und anderen Weltteilen sind ein empirischer Determinismus. Drittens ist die Triade Trüffel—Piemont—Savoyen ein politisch-dynastisch-religiöser Determinismus. Die historische Zwangsläufigkeit (und Berechtigung und göttliche Führung) eines dynastischen Aufstrebens in einem spezifischen Gebiet lässt sich freilich nicht empirisch nachweisen, sondern nur rhetorisch konstruieren. So konnte z. B. Wilhelm von Oranien zum Mose der Niederlande avancieren. Gerade als Konstrukte können bestimmte historische Vorgänge als ‚organische‘ Gegebenheiten präsentiert werden – und erst so ihre mythische Wirkung entfalten. Der Mythos ist das Konstruierte, das ins Faktische (oder sogar ins Notwendige) verkehrt worden ist: „Le mythe est un système sémiologique qui prétend se dépasser en système factuel.“<sup>36</sup> Auf ähnliche Weise war es nach Vigos Lesart nur zwangsläufig, dass das Herrscherhaus von Savoyen über den Piemont waltete und dass dieser trefflichen Konstellation das exklusive Vorkommen einer einmaligen Delikatesse im lokalen Boden entsprach. Bei der Gleichsetzung zwischen dem Gebiet und dessen Nahrungsprodukten spielte allerdings nicht nur politischer, sondern (viertens und letztens) auch wissenschaftlicher Determinismus eine wichtige Rolle. Um das zu verstehen, ist ein wissenschaftshistorischer Exkurs über die Trüffel erforderlich.

Bis in die Frühe Neuzeit war die Vorstellung gefestigt, dass die Trüffel ein Produkt des verrotteten Bodens ist. Mit dieser Anlehnung an die aristotelische Theorie der Urzeugung wurde sie bereits intuitiv mit den Pilzen, die ebenfalls als Produkte von Verrottungsprozessen galten, in Zusammenhang gebracht. Es sollte aber noch bis etwa 1718 dauern, dass der Gründer der Pilzkunde, der Florentiner Pier Antonio Micheli (1679–1737), die Sporen wahrnahm und damit die Prinzipien der Fortpflanzung von Pilzen und Trüffeln durchschaute. Die Kontroverse aber war damit noch längst nicht beendet, denn es meldeten sich bis ins 19. Jahrhundert prominente Gelehrte zu Wort, die eine alternative Sicht auf die Herkunft der Trüffel befürworteten.<sup>37</sup> Solange die wissenschaftliche Debatte anhielt (und auch noch danach), waren Relikte der Urzeugungs- oder ähnlicher substratfixierter Theorien weit verbreitet, nicht nur im Volksglauben, sondern auch in den gebildeten Schichten. So lässt sich erklären, warum Vigo wie auch der zeitgenössische Naturforscher Graf Jean Michel de Borch (1751/1753–1810) im Hinblick auf das alleinige Vorkommen der begehrten weißen Trüffel im Piemont der spezifischen Beschaffenheit des lokalen Bodens immer noch eine Schlüsselrolle zuschrieben.

Wie oben zu lesen war, behauptete Vigo, dass der Piemont die einzige Herkunftsregion der begehrten weißen Trüffel in der Welt sei. Dieser Anspruch war aber nicht biologisch fundiert, sondern eine gastrochauvinistische Äußerung, die,

wie wir gesehen haben, vor allem *ad maiorem gloriam* des Herrscherhauses Savoyen diene. Trotzdem kann man bei Vigo zwischen den Zeilen lesen, dass seine Standpunkte teilweise von den immer noch gängigen Theorien über das Substrat als Fortpflanzungsbasis der Trüffel geprägt waren.<sup>38</sup> Was bei Vigo manchmal unterschwellig formuliert ist, lässt sich in De Borchs *Lettres sur les truffes du Piémont* (1780) in ausgesprochener Form finden. Das exklusive Vorkommen der begehrten weißen Trüffel im Piemont scheint für den gebürtigen Polen sogar der Anlass gewesen zu sein, nach einem Aufenthalt in Neapel in das Piemont zurückzukehren und sich hier ansässig zu machen, um diesen Exklusivanspruch nachzuprüfen und darüber zu berichten:

„Mais comme je ne connoissois que l'espèce des Truffes connues sous le nom de noires, c'est sur elles seules que se sont étendus mes recherches. Etant arrivé dans le Piémont, j'y trouvai deux especes différentes & dont on m'assuroit l'existence absolument attachée au sol de ce pays. Cette particularité de plus piqua ma curiosité; & auroit ranimé mes analyses, si le peu de temps que j'ai passé dans ce pays la première fois, m'eût permis d'y appliquer mes soins. J'ai donc remis cette recherche à mon retour.“<sup>39</sup>

Wer war dieser polnische Graf, welche Untersuchungen trieben ihn nach Turin? Er war ein ‚Grand Tourist‘, aber einer mit erklärten wissenschaftlichen Zielen und dabei war er besonders an der Nutzbarmachung der Naturforschung zugunsten des allgemeinen Wohls interessiert. So hat er z.B. Traktate über Lava und andere Gesteine sowie über die Anwendungsmöglichkeiten von Aloe und Phosphor verfasst.<sup>40</sup> In demselben philanthropischen Geist hatte er sich jetzt vorgenommen, den Piemontesern die Trüffelzucht beizubringen. In seinem Vorwort führte De Borch gleich aus, dass der Piemont in Sachen Trüffeln absolut privilegiert war. Laut De Borch hatte die Natur, aus Rücksicht auf die egoistischen und neidischen Völker, ihre Güter und Ressourcen auf eine Weise auf die Klimazonen verteilt, dass es kein Land gab, das nicht durch die Herstellung eines bestimmten charakteristischen Produkts herausragte.<sup>41</sup> Aber De Borch konnte nicht leugnen, dass der Piemont in puncto Trüffeln überproportional begünstigt war:

„Tout de même on sèmera des Truffes en France, en Angleterre, peut être même en Pologne, & en Russie, en suivant la méthode que je prescris, mais toujours les provinces piémontaises auront la préférence par la supériorité naturelle, que tout produit indigène doit avoir sur un fruit exotique, & né dans d'autres climats à force d'art & de soin.“<sup>42</sup>

„Supériorité naturelle“: damit war das entscheidende Wort gefallen. Denn obwohl De Borch sich, anders als Vigo, ausdrücklich zur Theorie der samenhaltigen Trüf-

fel bekannte, konnte auch er nicht den Sonderstatus der Piemonttrüffel und dessen Matrix ignorieren. Was aber genau die naturgegebene Überlegenheit bestimmter piemontesischer Provinzen ausmachte, das wollte De Borch herausfinden. Nachdem er zunächst die allgemeineren Bodenpräferenzen verschiedener Trüffelsorten aufgelistet hatte, versuchte er das Geheimnis des Habitats der Piemonttrüffel zu entschlüsseln, indem er darauf hinwies, dass der Boden der jeweiligen Herkunftsgebiete sehr reichhaltig an Muscheln war. Diese Koinzidenz sei der lokalen Bevölkerung auch schon aufgefallen. Der mündlichen Überlieferung nach würden die Muscheln den Boden frisch halten. Dem stimmte De Borch zu und legte dar, weshalb die Muscheln unentbehrlich für die Feuchthaltung des Bodens seien. Aufgrund seiner Beobachtungen gab De Borch praktische Hinweise, unter welchen Bedingungen die Piemonttrüffel angebaut werden konnte.<sup>43</sup> Obwohl er erstaunlich tiefe Einsichten in das Wesen der Piemonttrüffel erworben hatte, gelang es ihm allerdings nicht, die systematische Züchtung dieser Sorte voranzutreiben. De Borchs Versuch, die Piemonttrüffel durch wissenschaftliche Analyse zu entzaubern, dürfte somit letztlich, schon wegen seinem Titel, eher zum Nimbus der Piemonttrüffel beigetragen haben.<sup>44</sup>

Nun war es tatsächlich so, dass sowohl der geschickte gastronomische Profilierungskurs der Fürsten von Savoyen wie auch die poetische und wissenschaftliche Produktkommunikation letztlich vor allem dazu geführt haben, dass der Piemont im 18. Jahrhundert in ganz Europa als das *nec plus ultra* in Sachen Trüffeln galt. Das geht z.B. aus den zahlreichen Gesuchen um Trüffeljärgesandtschaften hervor, die beim Turiner Hof eingingen.<sup>45</sup> Ein unmissverständliches Indiz des hohen Sozialprestiges war auch die offizielle Namensgebung durch den Turiner Gelehrten Vittorio Pico, der die Piemonttrüffel in seinem 1788 veröffentlichten Buch *Melethematata inauguralia* erstmals definierte und mit dem bedeutsamen Namen *Tuber magnatum* (Trüffel der Prominenz) klassifizierte. Bei der Nomenklatur wurde normalerweise immer nach morphologischen oder physiologischen statt nach soziologischen Eigenschaften verfahren. Doch bei dieser ruhmvollen Position blieb es nicht, denn bald stellte sich heraus, dass das internationale Renommee kurzlebig wie ein Pilz war.<sup>46</sup>

### 3.3 Terroir oder die Manipulierbarkeit der heimatlichen Scholle: die Zanktrüffel des Périgord

Bereits 1836 beschrieb ein französischer Experte namens Moynier in einem Traktat den Geschmack der Piemonttrüffel auf folgende Weise:

„Le goût de l'ail domine particulièrement dans ces truffes; il y a loin du fumet délicieux et de l'odeur balsamique, aromatique, dont la vraie truffe gourmande est si richement dotée, au goût désagréable et détestable de cette truffe du Piémont. [...] Il n'est pas gourmand celui qui peut savourer avec délice un si abominable goût.“<sup>47</sup>

An einer anderen Stelle äußerte sich Moynier nochmals sehr abschätzig über die Piemonttrüffel, ihre Bereitungsweise, ihre Käufer und sogar über ihren nach wie vor hohen Preis. Zugleich verherrlichte er Frankreich als das eigentliche Trüffelland:

„Ce n'est réellement qu'en France qu'on trouve les seules et vraies bonnes truffes, celles qui méritent l'hommage du gourmand éclairé, celles qui de nos jours ont obtenu un culte si répandu.“<sup>48</sup>

Moynier sprach hier von der Winteredeltrüffel (*tuber melanosporum*) und er war bei weitem nicht der einzige Franzose, der die französische Überlegenheit in puncto Trüffeln beanspruchte.<sup>49</sup> Was war nicht alles innerhalb von kaum 50 Jahren passiert? Natürlich der Sturm auf die Bastille, aber auch im Bereich der Trüffeln hatte sich ein bedeutender Umbruch vollzogen. Dieser Umwertungsprozess in Sachen Trüffeln, der – wie wir sehen werden – nicht ganz unberührt von den revolutionären Ereignissen blieb, vollzog sich auf dreierlei Weise.

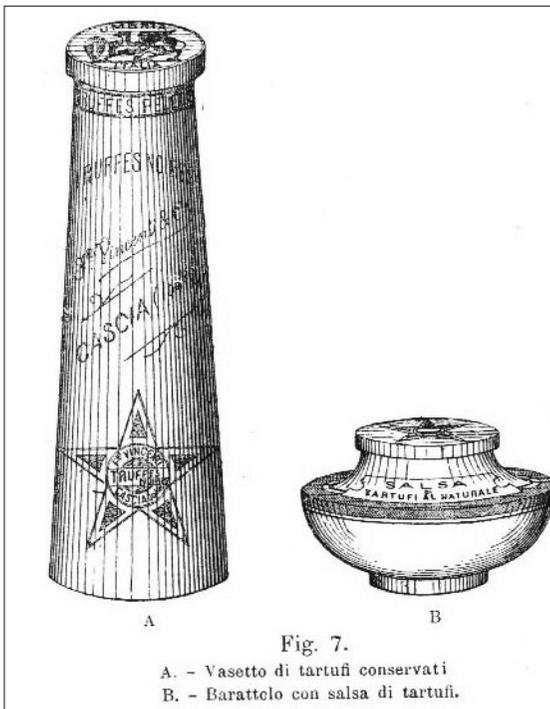


Abb. 2: Trüffelbehälter einer Firma aus Cascia (Umbrien) für den französischen und italienischen Markt / A. Garofoli, *Funghi e tartufi, Casale Monferrato* 1906, 32.

Erstens erlebten die schwarzen Trüffeln einen Nachfrageschub. Damit verlagerter sich, zweitens, der Schwerpunkt automatisch von Italien nach Frankreich, obwohl im Grunde genommen gerade die ertragreiche Winteredeltrüffelproduktion Umbriens einen wesentlichen Anteil an der Erfolgsgeschichte des französischen Trüffelsektors hatte. Aber ob dieser Aufstieg nun ehrenhaft oder unehrenhaft zuzuging (mehr dazu weiter unten), es war nicht nur unleugbar, sondern historisch auch zwangsläufig, dass Frankreich im Lauf des 19. Jahrhunderts seinen Ruf als Trüffelnation festigte. Es verdankte – und das ist der dritte Punkt – diese Reputation in nicht geringem Maße einer Herkunftsregion, die weder in quantitativer noch in qualitativer Hinsicht den anderen französischen Trüffelgebieten überlegen war und dennoch zum Symbol dieses Bodenschatzes avancierte: dem Périgord.<sup>50</sup> Wie es zu der kulturellen (!) Hegemonie der französischen Winteredeltrüffel kommen konnte, warum und wie dabei gerade der Périgord zum Trüffelterroir ohnegleichen stilisiert wurde und wie schließlich die Vertreter des italienischen Trüffelsektors auf die französische Überlegenheitsrhetorik reagierten, sei abschließend dargelegt. In Anbetracht der mangelnden Forschungsliteratur sowie der nur provisorisch durchgezogenen Analyse der einschlägigen Quellen kann dieser Ausblick in die französisch-italienische gastrochauvinistische Dynamik des 19. und 20. Jahrhunderts allerdings nur skizzenhaft und hypothetisch sein.

Es waren drei Entwicklungen, die den Aufsehen erregenden Aufstieg der Périgordtrüffel ermöglichten, wobei sich sämtliche Trends im Vor- oder im Umfeld der Französischen Revolution ereigneten und zudem eng miteinander verflochten waren. Die erste wichtige Tendenzwende war die Geburt der Gastronomie und die damit einhergehende Aufwertung des Geschmacksprinzips auf Kosten des Gesundheitsprinzips. Bereits im 17. Jahrhundert mehrten sich die Zeichen, dass das diätetische Nahrungsmodell, dessen Grundlagen auf die antike Humoralpathologie zurückgingen, an Boden verlor und einer neuen, auf Geschmack und Genuss statt Funktionalität ausgerichteten Ordnung weichen musste. Im 18. Jahrhundert konnte sich das neue Modell in Frankreich durchsetzen, zunächst in der höfischen Entourage des Hochadels. Nach dessen Auflösung wurde jedoch die Pariser gastronomische Szene, deren Aufstieg auch damit zusammenhing, dass die einst für die Aristokratie tätigen Köche zunehmend für bürgerliche Kreise arbeiteten, zur Mitträgerin des neuen Ideals.<sup>51</sup> Wie tiefgreifend dieser Wandel war, zeigt ein Aufsatztitel des französischen Historikers Jean-Louis Flandrin, der die Geburtsstunde der Gastronomie als „la libération de la gourmandise“ resümiert hat.<sup>52</sup>

Für den Siegeszug der Périgordtrüffel war freilich noch eine andere Entwicklung wichtig, nämlich die Zunahme des Regionalbewusstseins infolge der nachrevolutionären zentralistischen Verwaltungsreform. Dieser aufschäumende Regionalismus spiegelte sich auch auf kulinarischer Ebene und wurde z.B. in der Publikation der

ersten regionalen Kochbücher 1798 und 1811 sichtbar. In derselben Periode soll sich auch der regionale Geschmack herauskristallisiert haben.<sup>53</sup>

Zur Verbreitung – und das war der dritte Trend – des gastronomischen Lebensstils und zur weiteren Etablierung der regionalen Küche trug das neue Bürgertum und v.a. dessen selbstbewusste und wohlhabende Oberschicht (Stichwort: *leisure class*) erheblich bei, u.a. durch Freizeitgestaltung und Touristik, die Publikation von (gastronomischen) Reiseführern, die Gründung von Radfahrer- und Automobilclubs usw.<sup>54</sup>

Was aber haben all diese makrohistorischen Vorgänge mit dem Erfolg eines geringfügigen Bodenprodukts zu tun? Ziemlich viel, wenn man bedenkt, dass die Trüffel:

- als kulinarisches Premiumprodukt genau den Forderungen des neuen gastronomischen Trends entsprach. Nicht umsonst nannte einer der wichtigsten Gastrosophen, Anthelme Brillat-Savarin, die Trüffel „le diamant de la cuisine“. Diese Beliebtheit unter *Chefs* und *Gourmands* führte dazu, dass Trüffeln laut Brillat-Savarin um 1825 in Paris omnipräsent waren, während sie 1780 hier noch selten vorgekommen seien.<sup>55</sup>
- als extravagante und prestigeträchtige Delikatesse den besser situierten Bürgern, die sich durch einen semi-aristokratischen Lebensstil unterscheiden wollten, zusagen musste, zumal der Trüffelkonsum infolge der Revolution angeblich sechs Jahre lang verpönt war und erst während des *Directoire* wieder rehabilitiert wurde, und danach eine umso größere Anziehungskraft ausübte.<sup>56</sup>
- als lokales Produkt einerseits zur Sensation der Exotik im eigenen Land, andererseits als Heimat-Geschmacksverstärker den gastronomischen Regional- und Nationalreichtum bewusst werden ließ.<sup>57</sup>
- als Produkt des Périgord zum einen vom anerkannten gastronomischen Renommee dieser Gegend und zum anderen von einem verfeinerten Gebrauch der Trüffel, der gerade hier schon im 18. Jahrhundert erprobt worden war, profitieren konnte. So wurden z.B. getrüffelter Truthahn und getrüffelter Foie Gras im Lauf des 18. Jahrhunderts in ganz Frankreich zu *ambassadeurs des pays de coccagne du Sud-Ouest*.<sup>58</sup>
- als auffälliges Modeprodukt gerade durch ihre *gentrification* eine mimetische Kettenreaktion in den mittleren bürgerlichen Schichten verursachte. Die Nachfrage stieg und machte das Produkt noch interessanter.<sup>59</sup> Um diese größere Nachfrage zu bedienen, wurde die Produktion angehoben, anfänglich durch den systematischen Anbau, später aber auch durch Importe aus Umbrien. Da die Faszination des Trüffelkonsums von der authentischen Geschmackserfahrung einer *Truffe du Périgord* herrührte, musste das Etikett diese Verheißung enthalten. So wurde die Mehrzahl der Packungen, egal aus welcher in- oder ausländ-

dischen Herstellungsregion, mit diesem Siegel versehen, was die Aura der Herkunftsbezeichnung nur noch verstärkte.

Diese dubiose Praxis war italienischen Biologen und Agronomen ein Dorn im Auge und sie versuchten durch Wiederaufforstungskampagnen und Gesetzgebung die Trüffelproduktion und den Trüffelkommerz weiter voranzubringen und wurden dabei nicht müde, die unverwechselbaren Geschmackseigenschaften der Norciatrüffel anzupreisen.<sup>60</sup> Ihre Bemühungen blieben nicht unbemerkt: Bereits 1918 warnte ein prominenter französischer Pilzkundler, dass die italienische Produktion die französische Trüffelzucht zu überholen drohte und kaum zehn Jahre später waren es tatsächlich die Italiener, die jetzt auch den Welthandel in Winteredeltrüffeln beherrschten. Aber trotz ihrer absoluten Vorherrschaft in Handel und Produktion vermochten es die Italiener nicht, die Marke „Périgordtrüffel“ durch „Norciatrüffel“ zu ersetzen.<sup>61</sup> Zu sehr hatte Frankreich die Winteredeltrüffel als nationales Spezifikum für sich beansprucht, zu lange hatte das Land die gastronomischen Diskurse dominiert und zu tief verankert war das Bild des Périgord als Trüffelparadies, als dass eine italienische Gegenoffensive an dieser einseitigen Namensgebung noch etwas hätte ändern können. Das Monopol auf die begehrte weiße Trüffel blieb in Händen des Piemont und verlagerte sich im Lauf des 20. Jahrhunderts allmählich auf die Stadt Alba. Vor allem die geschickte Citymarketing-Strategie des Bürgermeisters Giacomo Morra, der seit 1929 jährlich die *Fiera del tartufo* veranstaltete, machte die Stadt zum Synonym dieser Trüffelsorte.<sup>62</sup>

#### 4. Terroir oder die Suche nach dem *point fixe*: Schlussfolgerungen

Überschaut man die soziokulturelle Bewertung der Trüffel seit dem Mittelalter, so fällt auf, dass sich die territoriale Zuordnung der begehrtesten Sorten dieses Pilzes nach dem Muster lokal (Norcia) – regional (Piemont) – national & regional (Frankreich bzw. Périgord/Umbrien) – lokal (Alba, Carpentras, Richerences) vollzogen hat. Auf den ersten Blick haben diese Herkunftsamen jeweils rein attributive Funktion zur Identifizierung des Produkts. Als solche wirken sie aber auch als Indikatoren, welche die Existenz einer geographischen Ordnungskategorie, wie z.B. Region, voraussetzen, die ihrerseits regionalen Austausch und regionale Zusammenhörigkeitsgefühle impliziert. Herkunftsangaben gehen allerdings – und das macht dieses Phänomen zu einem ergiebigen geistes- und sozialwissenschaftlichen Forschungsobjekt – weit über die Dimension der Ortsbezogenheit hinaus. Die Herkunftsbezeichnungen an sich, aber v.a. ihre jeweilige Konjunktur sind nämlich auch immer seismographisch zu lesen, d.h. sie gewähren Einblick in übergeordnete politisch-gesellschaftliche Prozesse.



Abb. 3: Etikett der Firma Carlo Urbani (Umbrien), vermutlich 1950er oder 1960er Jahre, © Urbani

Die obige historische Analyse der soziokulturellen Bewertung der Trüffel zeigte beispielsweise, dass sie sich nach den vorherrschenden politischen oder kulturellen Verhältnissen richtete: So war es gewiss kein Zufall, dass die Vorrangstellung der Piemont- bzw. der Périgordtrüffel jeweils mit dem Aufstieg der Fürsten von Savoyen im 18. Jahrhundert bzw. mit der kulturellen Vorherrschaft Frankreichs im 19. Jahrhundert zusammenfielen. In derselben Art und Weise ist heutzutage von Chinatrüffeln die Rede, und obwohl sie natürlich auch schon früher vorkamen, ist die Tatsache bedeutsam, dass sie erst jetzt und darüber hinaus sehr pauschal mit einem immensen Territorium gleichgesetzt werden. In dieser Hinsicht spiegeln sich in den Herkunftsbezeichnungen komplexe Kulturvorstellungen wider: Die Piemonttrüffel steht als Kuriosität für das politische Novum, welches das Königreich Sardinien am Anfang des 18. Jahrhunderts bildete, und sollte dessen Profil schärfen. Die Périgordtrüffel wiederum symbolisiert die gastronomische Hegemonie Frankreichs, und die Chinatrüffel wird zur Kurzformel der Dreigroschendelicatesse und einer botanischen Variante der gelben Gefahr.<sup>63</sup>

Andererseits sagt die geographische Zuordnung von Nahrungsmitteln wie auch ihre wechselseitige Rivalität auch etwas über die ihnen zugrunde liegenden Gesellschaftstypen aus. Wie gesagt, hat jede Zuordnung primär eine identifikatorische Funktion. Sie richtet sich also auf einen haltgebenden Punkt, aber was diesen zu einem *Point fixe* macht, ist selbst historischem Wandel unterworfen. So wurde die Norciatrüffel nach Norcia benannt, weil es die dort ansässige städtische Elite war, die bereits im ausgehenden Mittelalter ihre soziokulturelle Bewertungsarbeit trieb. Mithilfe von Gesetzgebung und Geschenkwesen förderte und regulierte sie die Vermarktung und den Vertrieb dieses Produkts. In derselben Periode wies die Aufwertung anderer prestigeträchtiger Nahrungsmittel, wie Safran, auf dasselbe administrativ-polizeyliche Paradigma hin.<sup>64</sup>

An der Identifikation der Piemonttrüffel mit dem Piemont waren lokale Eliten maßgeblich beteiligt, sie wurde aber auch – wie Vigos und De Borchs Texte gezeigt haben – durch einen wissenschaftlich motivierten Determinismus begründet. Das exklusive Vorkommen dieser Trüffeln sei der besonderen Beschaffenheit des Bodens zuzuschreiben. Zwar manifestierte sich in Vigos Bemühungen, diesen

Sonderstatus mit Bezug auf Vergils *laudes Italiae* zu verewigen, auch ein erster Keim des kulturellen Determinismus, aber im Grunde war die Sonderbewertung der Piemonttrüffel dem Glauben an die (re-)generative Kraft des Bodens geschuldet.<sup>65</sup>

Im Lauf des 19. Jahrhunderts machte das tellurische Herkunftsparadigma einem neuen, kulturell motivierten Modell Platz. So wie die *laudes Italiae* den Sonderstatus des Piemont hervorheben mussten, fühlten sich französische Autoren wie Moynier und Gilibert de Merliac aufgrund der hochentwickelten gastronomischen Kultur ihres Landes berechtigt, das Monopol auf die besten Trüffeln für Frankreich zu beanspruchen. Wegen der französischen Hegemonie in Sachen Gastronomie war das Vorkommen der besten Winteredeltrüffeln in ihrem Land nicht nur eine geographische Koinzidenz, sondern eine kulturelle Zwangsläufigkeit. Der Gastrochauvinismus sprach hier nicht mehr durch die Maske des geoklimatischen Determinismus, sondern durch die Larve des kulturellen Determinismus.

„De tous les pays du monde où les truffes s'apprêtent encore le mieux, c'est sans contredit la France. O France! Il y a dans ce mot, dans l'expression de ce nom, quelque chose de véritablement gastronomique. France! paradis sublime, réceptacle constant de tous les précieux biens nécessaires [...] à la gourmandise, plaisir [...] qui ne cesse que lorsque nous cessons d'être nous-mêmes!“<sup>66</sup>

Hinter dem Aufstieg dieses kulturellen Paradigmas steckten all jene Prozesse, wie Urbanisierung, Industrialisierung, Mechanisierung und Globalisierung, die der Moderne zugeordnet werden. Die mit der Modernisierung einhergehende zunehmende Beherrschbarkeit der Außenwelt entsprach einer wachsenden Verunsicherung der Innenwelt. Während die Erfindung und Anwendung des Kunstdüngers die fürs nackte Überleben wesentliche physiologische Bedeutung des Bodens erheblich verringerte, nahm der symbolisch-kulturelle Stellenwert des Bodens im 19. Jahrhundert nur zu, um schließlich in Faschismus und Nationalsozialismus in regelrechter Verehrung der Muttererde zu kulminieren.<sup>67</sup> *La fin des terroirs* – verstanden als Metapher der traditionellen, vormechanischen Landwirtschaft – führte also paradoxerweise einen Kult des Terroir, verwurzelt in einem Humus der Nostalgie, herbei.<sup>68</sup> Aus einem funktionalen Produkt- oder Herstellungsbezug wurde ein wissenschaftlich verbrämter Bodenbezug, der wiederum einem verklärten Herkunftsbezug Platz machen musste. Die mit der Modernisierung einhergehende ‚Entgrenzung‘ der Nahrungskette führte also einerseits zu einer Aufwertung der räumlichen Zuordenbarkeit der Nahrungsmittel, während andererseits diese Ortsbezogenheit selbst immer mehr ihrer faktischen Begründung entleert wurde und heute als hochgradig imaginäres Konzept eher eine plakative Funktion erhalten hat.

## Anmerkungen

- 1 Die Forschung für diesen Aufsatz wurde durch ein Stipendium der Alexander von Humboldt Stiftung ermöglicht. Der Autor ist 2008-2010 Humboldt-Stipendiat am IEG Mainz und an der Universität des Saarlandes.
- 2 M. Moynier, *De la truffe. Traité complet de ce tubercule*, Paris 1836, 115.
- 3 Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût ou méditations de gastronomie transcendante*, Nîmes 1997 [1. Aufl. 1825; Paris 1862], Aphorisme IV, 1.
- 4 Die einschlägige Literatur ist schlicht zu umfangreich, um sie hier aufzulisten. Heutzutage ist die Diskussion über die Rolle der Nationalcharaktere im (früh-)modernen Europa vor allem dem Forschungsfeld der Imagologie zuzuordnen: siehe z.B. Manfred Beller, Hg., *Eingebildete Nationalcharaktere. Vorträge und Aufsätze zur literarischen Imagologie*, Göttingen 2006; Joep Leerssen, *The Rhetoric of National Character. A Programmatic Survey*, in: *Poetics Today* 21 (2000), 267-292; Manfred Beller/Joep Leerssen, Hg., *Imagology: The Cultural Construction and Literary Representation of National Characters. A Critical Survey*, Amsterdam 2007. Die Anwendungsbeispiele dieser Nationalcharaktere sind *legio* und reichen von der Musik bis zur Literatur, von der Philosophie bis zur Gartenarchitektur, und von der Malerei bis zur Baukunst.
- 5 Eine kleine Auswahl zum Kultur- und Identitätsthema Essen: Hans Jürgen Teuteberg/Gerhard Neumann/Alois Wierlacher, Hg., *Essen und kulturelle Identität. Europäische Perspektiven*, Berlin 1996; Peter Scholliers, Hg., *Food, Drink and Identity. Cooking, Eating and Drinking in Europe since the Middle Ages*, Oxford 2001; Martin Bruegel/Bruno Laurioux, Hg., *Histoire et identités alimentaires en Europe*, Paris 2002; Darra Goldstein, Hg., *Culinary Cultures of Europe: Identity, Diversity and Dialogue*, Strasbourg 2005; Massimo Montanari/Jean-Robert Pitte, Hg., *Les frontieres alimentaires*, Paris 2009.
- 6 Siehe für die Schlüsselrolle von anscheinend trivialen Gegenständen und Handlungen als besonders prägnante Manifestationen des Nationaldenkens und des Nationalstolzes: Michael Billig, *Banal nationalism*, London 1995, sowie den Beitrag von Oliver Kühschelm in diesem Band. Für den kulturellen Stellenwert der Ernährung im Mittelmeerraum im Allgemeinen sowie für die Wichtigkeit der Gastronomie als Bestandteil des französischen und italienischen Selbstverständnisses im Besonderen, siehe z.B.: Fausto Cantarelli, *I tempi alimentari del Mediterraneo: cultura ed economia nella storia alimentare dell'uomo*, 2 Bde, Milano 2005; Paul Balta, *Boire et manger en Méditerranée*, Arles 2004; *A terra, o Homem e o Pão. Actas do I Congresso Português de Cultura Mediterrânica*, Terena 2002; *Alimentation et pratiques de table en Méditerranée: colloque du GERIM, Sfax*, 8 et 9 mars 1999, Paris 2000; F. Xavier Medina, Hg., *La alimentación mediterránea. Historia, cultura, nutrición*, Barcelona 1996; bzw. Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*, in: ders., *Geographie culturelle*, Paris 2006, 481-647; Pascal Ory, *La gastronomie*, in: Pierre Nora, Hg., *Les lieux de mémoire*, vol. 3.2 *Les France: traditions*, Paris 1992, 822-853 (siehe auch Durands Kapitel über Weinberge und Wein im selben Band, 784-821); Alberto Capatti/Massimo Montanari, *La cucina italiana. Storia di una cultura*, Roma/Bari 2008; John Dickie, *Con gusto. Storia degli italiani a tavola*, Roma/Bari 2009.
- 7 Zwischen Frankreich und Italien gab und gibt es in vielen Bereichen Rivalität, von der klassischen Musik bis zum Fußball. In einigen Beiträgen von *Le voyageur et la table italienne* der *Chroniques italiennes*, Bd. 13, Nr. 52 (1997) wird die gastronomische Rivalität zwischen diesen beiden Ländern zwar immerhin gestreift, aber in keinem systematisch erörtert.
- 8 Eine gute Definition von Terroir ist: „Un système au sein duquel s'établissent des interactions complexes entre un ensemble de facteurs humains (techniques, usages collectifs...), une production agricole et un milieu physique (territoire). Le terroir est valorisé par un produit auquel il confère une originalité (typicité).“ Vgl. Laurence Bérard/Philippe Marchenay, *Les produits de terroir entre cultures et règlements*, Paris 2004, 72. Zum Konzept des Terroirs weiter u. a. Virginia Amilien/Georgina Holt, Hg., *From Local Food to Localised Food. Special issue of Anthropology of Food* (März 2007), <http://aof.revues.org/index402.html> (22.07.2009).
- 9 Olivier Assouly, *Les nourritures nostalgiques. Essai sur le mythe du terroir*, Arles 2004.
- 10 Peter Blickle, *Heimat: a Critical Theory of the German Concept of Homeland*, Kalamazoo, MI 2002 bzw. Virginia Amilien, *Du territoire cultivé au territoire culturel: „Terroir-isation“ et produits locaux*

- en Norvège, in: *Ruralia*, Bd. 26/27 (2010, im Erscheinen). Ich danke der Autorin, dass sie mir den Artikel vor Veröffentlichung zur Verfügung gestellt hat.
- 11 Siehe das Lemma „Terroir“ in: *Dictionnaire de Furetière* (1690) bzw. *Dictionnaire de l'Académie française de 1762* bzw. *Le Littré, le dictionnaire de référence de la langue française classique (1872/1876)*.
  - 12 Gilles Flutet, Terroir: pour une définition opérationnelle au service du développement durable, in: Claudine Durbiano, Hg., *Terroirs: caractérisation, gouvernance et développement territorial*, Aix-en-Provence 2007, 27-32.
  - 13 Unter gastronomischen „Bodenprodukten“ verstehe ich nicht nur jene Nahrungsmittel, die im Boden wachsen, sondern auch abgeleitete Produkte (wie z.B. Käse), deren Geschmackseigenschaften sich teilweise aus den Weidebedingungen des Viehs und/oder aus den Lagerbedingungen des Produkts herleiten.
  - 14 Rengenier Rittersma, Trüffel, in: *Enzyklopädie der Neuzeit*, Bd. 11, Stuttgart 2011, in Vorbereitung.
  - 15 Rengenier Rittersma, Subterranean fieldwork: Marsili's Survey on the Biogeography and Ecology of Truffles in 18<sup>th</sup> century North and Central Italy, in: Christopher Ries/Michael Harbsmeier, Hg., *Ways of Knowing the Field. Studies in the history and sociology of scientific fieldwork and expeditions*, Aarhus 2010, im Erscheinen.
  - 16 Rengenier Rittersma, A culinary *captatio benevolentiae*. The Use of the Truffle as a Promotional Gift by the Savoy Dynasty in the 18th Century, in: Daniëlle de Vooght, Hg., *Royal Taste: Food, Power and Status at the European Courts after 1789*, Aldershot 2010.
  - 17 Zur Popularität der Lehrgedichte und ihrer Rolle in der Verbreitung der Kenntnisse über exotische Nahrungsprodukte: Capatti/Montanari, *La cucina*, 226; Maria Cristina Albonico, *I Tartufi di Giovanni Bernardo Vigo*, Roma 2006, 11.
  - 18 Das geht z.B. aus der Bemerkung Vigos hervor, dass er jetzt mehr als bei seinen anderen Gedichten Apollon Hilfe bedarf, da er nicht auf schriftliche Informationen zurückgreifen kann: Albonico, *I tartufi*, 51-52. (In der Prosafassung: Giovanni Bernardo Vigo, *Tubera terrae. Carmen/I tartufi*, Borgosesia 1994 [Torino 1776], 32). Tatsächlich zitierte Vigo zwar einige Informationsquellen, aber fast nur zeitgenössische Publikationen zur Biologie (v.a. zur Frage der Fortpflanzung) der Trüffel. Interessanterweise kannte Vigo nicht die ausführliche Trüffelabhandlung seines Landsmannes Alfonso Caccarelli, betitelt *Opusculum de tuberibus* und veröffentlicht 1564 in Padua. Dazu mehr in: Rittersma, *Subterranean fieldwork*.
  - 19 Vigo, *Tubera*, 26. Für die anderen Zitate siehe ebd. 25.
  - 20 Gemeint ist der Piemont, denn etwas später schreibt Vigo: „Che poi la parte del Piemonte descritta nella mia opera sia in tutta Europa l'unica fertile produttrice della qualità migliore di tartufi [...]“ Ebd. 27.
  - 21 Rittersma, *A culinary captatio benevolentiae*.
  - 22 Vigo, *Tubera*, 28.
  - 23 Ebd.
  - 24 „Nec vero terrae ferre omnes omnia possunt“ („Alle Bodensorten können nicht alles hervorbringen“; Vergil, *Georgica* 2, 109. Siehe weiter Jean Boulaire, *Histoire des pedologues et de la science des sols*, Paris 1989, 19; Verena Winiwarter, *Prolegomena to a History of Soil Knowledge in Europe*, in: John Robert Mc Neill/Verena Winiwarter, Hg., *Soils and Societies. Perspectives from environmental history*, Isle of Harris 2006, 177-216.
  - 25 Für die Mehrheit der damaligen Leserschaft waren solche Anspielungen eindeutig. Für eine Interpretation der *Bucolica* siehe: Rainer Nickel, *Lexikon der antiken Literatur*, Düsseldorf/Zürich 1999, 124-125; und Michael von Albrecht, *Kommentar*, in: P. Vergilius Maro, *Bucolica/Hirtengedichte*, hg. von Michael von Albrecht, Stuttgart 2001, 126-140.
  - 26 Robert Cramer, *Vergils Weltansicht: Optimismus und Pessimismus in Vergils Georgica*, Berlin/New York 1998, 70-116.
  - 27 Albonico, *I tartufi*, 57 (In der Prosafassung: Vigo, *Tubera*, 37-38).
  - 28 Capatti/Montanari, *La cucina*, 126-131.
  - 29 Rivalität setzt ja Ebenbürtigkeit voraus: In Sachen Fußball würde ein Niederländer Luxemburg oder Österreich kaum als Rivalen betrachten.
  - 30 Vielsagend war Mitte des 16. Jahrhunderts die Hauptstadtverlegung von Chambéry nach Turin. Siehe weiter: Peter Seelmann, *Grenzen und Räume in Savoyen-Piemont*, in: Heinz Duchhardt/Martin Peters, Hg., *Grenzen des Friedens*, Mainz 2010, im Erscheinen.

- 31 Siehe: „[...] tratti dal profondo / Suo grembo, ov'ella (sc. La terra; RCR) li nutrica [...] i tartufi.“ bzw. „Onde i suoli, e de' monti le alte cime / Tremano, allarghi, alla gran madre il tergo“ bzw. „Ognuno / La Diva loda, che alla terra infonde / Provvidamente almo vigore, e forza“, Albonico, I tartufi, 51, 74, 87. (In der Prosafassung: „[...] quei frutti [...] nutriti nel suo profondo seno“ bzw. „Forse quel fragore per cui spesso tremano [...] il suolo e le cime dei monti, scuotendo la terra allarga i suoi nascosti anfratti“ bzw. „[...] tutti lodarono la dea che provvida infonde vigore alla terra [...]“ Vigo, Tubera, 31, 57, 70).
- 32 Albonico, I tartufi, 80. (In der Prosafassung: „[...] attraverso le quali il nutrimento raggiunge il suo corpo tenero e sorprendente. Quando poi solleva il capo dalla terra ed emerge completamente [...]“ Vigo, Tubera, 63).
- 33 Albonico, I tartufi, 94. Die Übereinstimmung mit z.B. der Ave-Maria-Rhetorik fällt vor allem in der Prosafassung der italienischen Übersetzung auf: „Di nuovo salve, o terra diletta dal cielo, e sola fra tutte madre feconda del frutto più desiderato dalle mense, e degno di essere celebrato. Resti per sempre il tuo vanto, siano sempre più grandi i tuoi pregi.“ Vigo, Tubera, 77.
- 34 Maurizio Giuseppe Maria di Savoia, Herzog von Montferrat [1762-1799].
- 35 Albonico, I tartufi, 94. (In der Prosafassung: „[...] Salve, o terra diletta [...]. E il principe Maurizio, di cui a ragione ti ralleghi, sia a lungo chiamato tua speranza, e gloria delle tue future stirpi [...]. Mentre la Fama ti dice beata perché generi i migliori e più profumati tartufi, sii chiamata nel mondo beata anche in questo [sc. rispetto: RCR]: che ti fu dato dal cielo di riposare all'ombra della nobile pianta che, gettate un tempo le radici nel suolo di Savoia, vide poi qui i suoi rami adornarsi di frutti sempre più belli. E i nomi di Carlo e Vittorio siano sempre in futuro come ora cari ai tuoi figli.“) Vigo, Tubera, 77-78.
- 36 Roland Barthes, *Mythologies*, Paris 1957, 242, bzw. 237-242. Siehe weiter: Rengenier Rittersma, Egmont *da capo*: eine mythogenetische Studie, Münster 2009, 26-27, 282.
- 37 Rittersma, *Subterranean fieldwork*; Heinrich Dörfelt/Heike Heklau, *Die Geschichte der Mykologie. Eine Übersicht von den Anfängen bis zur Gegenwart*, Schwäbisch Gmünd 1998.
- 38 Vigos Position war ambivalent (oder er weigerte sich, hierzu in einem Gedicht einen Standpunkt einzunehmen), denn einerseits enthält sein Text klare Hinweise auf die Theorie der samentragenden Pilze von Micheli, während andererseits aber Elemente der Urzeugungs- und andere Umwelt- oder substratfixierte Theorien eine wichtige Rolle spielen: Albonico, I tartufi, 76-77 bzw. 73-75, 77-81.
- 39 Jean Michel De Borch, *Lettres sur les truffes du Piémont*, hg. von Alberto Capatti, Lodi 2001 [Milano 1780], 8.
- 40 Alberto Capatti, Nachwort, in: Jean Michel De Borch, *Lettres sur les truffes du Piémont*, hg. von Alberto Capatti, Lodi 2001, 1-8, 1-2.
- 41 De Borch, *Lettres*, vii.
- 42 Ebd., vii-viii.
- 43 De Borch, *Lettres*, 13-14, 26-33.
- 44 So erschien De Borchs Buch als eine von insgesamt zwei ausländischen Publikationen in der Bibliographie der weitverbreiteten Enzyklopädie Krünitz': Johann Georg Krünitz, *Oekonomische Encyclopädie* [...], Bd. 189, Berlin 1846, 20-36, 35.
- 45 Siehe dazu auch: „Dergleichen Hunde kommen aus den Turinischen Gebiethen nach Augspurg und andre Orte Teutschlandes.“ Zitiert aus: Erd-Aepffel-Eintrag, in Johann Heinrich Zedler, *Grosses vollständiges Universal-Lexikon*, Bd. 8, Graz 1994 [Leipzig 1749], 1518.
- 46 Tatsächlich blieb die Bezeichnung *Tuber magnatum* noch längere Zeit umstritten, vor allem unter französischen Biologen, die sie z.B. ‚Knoblauchtrüffel‘ nannten: Louis-René Tulasne/Charles Tulasne, *Fungi Hypogaei. Histoire et monographie des champignons hypogés*, Vaals 1970 [Paris 1851], 150; Louis Rioussel u. a., *Truffes d'Europe et de Chine*, Versailles 2001, 146. In Anbetracht der Tatsache, dass es sich bei Picos *Melethemata inauguralia* um eine am 16. März 1788 disputierte Abschlussarbeit am *Athenaeum Regium* in Turin handelte, wäre es bestimmt interessant nachzuprüfen, ob Pico mit dieser Studie und Namensgebung sich in den höfischen Kreisen einen Namen machen wollte. Also lautet eine Bemerkung in der Beschreibung von Picos *Melethemata inauguralia* im italienischen Nationalkatalog: „Presumibilmente pubblicato nel 1788, come si ricava dall'avviso a c. pi greco1r: In regio athenaeo disputabuntur 16. kal. martii 1788.“
- 47 Moynier, *De la truffe*, 34.

- 48 Siehe dafür sowie für das Zitat: Moynier, *De la truffe*, 114-115 bzw. 35.
- 49 Siehe z.B.: „[...] la vraie Truffe noire est une production, sinon exclusivement, du moins essentielle-ment française.“ Adolphe Chatin, *La truffe*, Paris 1869, 10.
- 50 Der legendäre Ruf des Périgord ist umso erstaunlicher, wenn man bedenkt, dass die Region in Wirklichkeit nur einen verhältnismäßig geringen Anteil am französischen Trüffelmarkt hat: Mehr als Dreiviertel der Winteredeltrüffeln werden schon ziemlich lange vom Südosten (Département Vaucluse und Drôme) geliefert. Seit dem 18. Jahrhundert streitet man bereits darüber, welches Gebiet die besten Trüffeln produziert: Chantal Tanet, *La truffe*, Bordeaux 2006, 49, 49-66.
- 51 Jean-Robert Pitte, *Naissance et expansion des restaurants*, in: Jean-Louis Flandrin/Massimo Montanari, Hg., *Histoire de l'alimentation*, Paris 1996, 767-779; Rebecca Spang, *The Invention of the Restaurant. Paris and Modern Gastronomic Culture*, Cambridge, MA, 2001.
- 52 Jean-Louis Flandrin, *De la diététique à la gastronomie, ou la libération de la gourmandise*, in: Flandrin/Montanari, *Histoire*, 683-703.
- 53 Die ersten regionalen Kochbücher erschienen 1798 (*La cuisinière de Genève*) und 1811 (*Oberrhheinisches Kochbuch*), beide bedeutsamer Weise in Grenzregionen: Julia Csergo, *Livre de cuisine et conscience regionale: l'exemple de l'Oberrhheinisches Kochbuch de 1811*, in: *Livres et recettes de cuisine en Europe, du 14e au milieu du 19e siècle*, Cognac 1996, 155-169; Julia Csergo, *L'émérgence des cuisines regionales*, in: Flandrin/Montanari, *Histoire*, 823-841.
- 54 Agnese Portincasa, *Il Touring Club Italiano e la Guida Gastronomica d'Italia. Creazione, circolazione del modello e tracce della sua evoluzione (1931-1984)*, in: *Food & History*, Bd. 6.1 (2008), 83-119; Csergo, *L'émérgence*.
- 55 Brillat-Savarin, *Physiologie*, 86. „Vers 1780, les truffes étaient rares à Paris; on n'en trouvait, et seulement en petite quantité [...] et une dinde truffée était un objet de luxe qu'on ne voyait qu'à la table des plus grands seigneurs [...]. On peut dire qu'au moment où j'écris (1825) la gloire de la truffe est à son apogée. On n'ose pas dire qu'on s'est trouvé à un repas où il n'y aurait pas eu une pièce truffée.“ Ebd.
- 56 Also: Gilibert de Merliac, *Essay historique sur la truffe*, in: *Chroniqueur du Périgord et du Limousin*, Bd. 3 (1855), 115. Für diese Behauptung habe ich bisher noch keine direkten Belege gefunden, außer einer Bemerkung in der diplomatischen Korrespondenz zwischen Paris und Turin, als der Botschafter Savoyens in Paris, Markgraf Alfieri, in einem Brief vom 23. Dezember 1814, den Turiner Hof darauf aufmerksam machte, dass König Ludwig XVIII. an Piemonttrüffeln interessiert war: „S.M. [...] avait parlé de son désir de réavoir des truffes de Piémont, comme avant la révolution [...].“ *Archivio di Stato Torino*, *Lettere Ministri Francia* (1814), M. 240: Markgraf Alfieri an Graf Vallesa. Diese Mitteilung kann sich aber genauso gut auf die Restauration der Monarchie (statt der Trüffel) beziehen.
- 57 Marion Demossier, *Culinary Heritage and Produits de Terroir in France: Food for Thought*, in: Sarah Blowen/Marion Demossier/Jeanine Picard, Hg., *Recollections of France: Memories, Identities and Heritage in Contemporary France*, New York 2001, 141-153; Julia Csergo, *La constitution de la spécialité gastronomique comme objet patrimonial en France, fin XVIIIe-XXe siècle*, in: Dominique Poulot, Hg., *L'esprit des lieux. Le Patrimoine et la Cite*, Grenoble 1997, 183-193. Um 1800 wurde die Gastrodiversität Frankreichs auch erstmals kartiert und so sichtbar mit der Landschaft in Zusammenhang gebracht.
- 58 Diese Vorhut war sowohl den städtischen Eliten von Bordeaux wie dem aquitanischen Adel zu verdanken. Dazu Philippe Meyzie, *La table du Sud-Ouest et l'émérgence des cuisines regionales (1700-1850)*, Rennes 2007, u.a. 134-137, 150-151, 320-323; ders., *Les cadeaux alimentaires dans le Sud-Ouest aquitain au XVIIIe siècle: sociabilité, pouvoirs et gastronomie*, *Histoire, Économie & Société*, Bd. 25 (2006), 33-51.
- 59 „Nous devons leur multiplication aux marchands de comestibles, dont le nombre s'est fort accru [...] qui voyant que cette marchandise prenait faveur [...] les faisant arriver par les courriers de la malle et par la diligence [...].“ Brillat-Savarin, *Physiologie*, 86.
- 60 Giambattista Ratti, *Della coltivazione dei tartufi nelle colline pavesi*, Stradella 1893, 11, 17. Sowohl italienische wie französische Autoren waren empört über diese „etiquettes trompeuses“: Rengenier Rittersma, *Industrialised Delicacies. The Rise of the Umbrian Trufflebusiness and the Pioneering Work of Mazzoneschi and Urbani (1860-1918)*, in: Gracia Dorel-Ferré, Hg., *Nourrir les hommes, de*

- la Champagne-Ardenne au monde; Actes des premières rencontres de la section agroalimentaire de TICCIH, Reims 2010, im Erscheinen.
- 61 Der Turiner Botanikprofessor Mattiolo zitierte den französischen Wissenschaftler Ferdinand Guéguen: Oreste Mattiolo, La tartuficoltura e il rimboschimento, Torino 1928, 3-4; Rittersma, Industrialised Delicacies.
- 62 O. V., Giacomo Morra, il Re del Tartufo, Treiso 2000.
- 63 Claude Murat u.a., La truffe noire est-elle menacée par une espèce exotique?, in: Le trufficulteur, H. 64 (2008), 15-16.
- 64 Siehe Rengener Rittersma, *Food* und Boden. Was Nahrungsmittel über soziokulturelle Wertschätzung und Lokal-, Regional- und Nationalbewusstsein verraten, unveröffentlichter Forschungsplan (2009); Giuseppe Mussoni, Il commercio dello zafferano all' Aquila nel '500/'700 e gli statuti che lo regolavano, L'Aquila 1996.
- 65 Bezeichnenderweise wurde im tellurischen Paradigma die administrativ-polizeilich motivierte Zuordnung angeprangert. So hieß es in einem agrarischen Bericht 1873: „[...] e si vendono solo sotto il titolo di tartufi di Norcia, e per tale e non altrimenti è ritenuto dai botanici il *tuber cibarium*. Il fatto sta che i dintorni di Norcia non sono si ricchi di tartufi quanto lo sono altri luoghi limitrofi; e poi colassù non si riscontrano neppure la migliore qualità. Queste, unite a maggior copia di prodotto, si riscontrano solo nella montagna che da qui volge a Norcia, come in altri monti in direzione affatto opposta.“ P. Niccoli, Corrispondenza dell' Umbria, in: Giornale Agrario Italiano, Bd. 7 (1873), 216.
- 66 Moynier, De la truffe, 107. Dem Exklusivanspruch auf die *tuber melanosporum* entsprach ein reichhaltiges Inventar an verfeinerten Rezepten. So enthielt Moyniers Buch ein Kapitel über die Bereitungsweisen der Trüffel, wobei er den ausländischen Rezepten kaum acht, den nach Regionen gegliederten französischen Rezepten aber über 70 Seiten widmete: Ebd., 108-116, 116-186. Bei den ausländischen Rezepten achtete er auf Einflüsse der französischen Küche.
- 67 Mc Neill/Winiwarter, Soils and Societies; Héliane Bernard, La terre toujours réinventée. La France rurale et les peintres 1920-1955. Une histoire de l'imaginaire, Lyon 1990; Christian Fauré, Le projet culturel de Vichy. Folklore et révolution nationale 1940-1944, Lyon/Paris 1989, 105-126; Malika Bou-dellal, La notion de ‚produit de terroir‘ comme marqueur d'évolution de la ‚mystification rurale‘, in: Fédération Historique du Sud-Ouest, Hg., Du bien manger et du bien vivre à travers les âges et les terroirs, Pessac 2002, 461-481.
- 68 Eugen Weber, La fin des terroirs. La modernisation de la France rurale (1870-1914), Paris 1983.