

Charlotte Bellamy, *Les professionnels de bouche français dans la Suède gustavienne, 1750–1820* (Florence: European University Institute, 2020). 571 pp.

Charlotta Wolff, Åbo universitet

Charlotte Bellamys doktorsavhandling är en omfattande analys av ett sällan studerat fenomen, nämligen hur fransk kökspersonal rörde sig i 1700-talets Europa, här med Sverige som fallstudie. Detta är ett originellt arbete som fyller en tydlig forskningslucka. Tidigare forskning har inte undersökt de nordliga dimensionerna av dessa kulinariska vandringar och ofta utgått från det motsatta perspektivet, det vill säga undersökt kokkonsten som uttryck för en aristokratisk livsstil snarare än att granska kökspprofessionerna i sig.

Avhandlingen har sina förtjänster. Bellamy har gjort ett enormt detektivarbete i såväl svenska som franska arkiv, och hennes studie vilar på en mycket stadig empirisk bas. Hon har använt många olika slags källor och en mängd tidigare forskning. Bellamy betonar att hennes empirinära tillvägagångssätt är ett medvetet val. Studien gör även anspråk på att vara mikrohistorisk och prosopografisk, vilket syns i form av närmare sjuttio minibiografier som finns i slutet av avhandlingen.

Undersökningen är mycket mer än en historia om kulinariska praktiker. Det är en historia om mobilitet, både geografisk och yrkesmässig. Bellamy målar upp en levande och nyanserad bild av en fransktalande, till största delen katolsk gemenskap i Stockholm. Hon granskar även individuella öden, till exempel greve Creutzs *valet courier* Menier och traktördynastin Griel. Studien bjuder på intressanta resultat gällande typiska karriärskeden bland *les professionnels de bouche*, tjänstefolk och anställda hos aristokratiska familjer som rekryterade ”fransmän” på grund av det intresse de nordeuropeiska eliterna delade för allt ”franskt”. Särskilt intressanta är

<https://doi.org/10.7557/4.5891>

Copyright: © 2021 The Author(s). This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Attribution 4.0 International License ([CC BY 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)), which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original author and source are credited.

rönen om de flytande gränserna mellan olika yrkesgrupper, de hierarkiska skillnaderna mellan den professionella kökspersonalen och betjänarna, och de expatrierades möjligheter till självständiga karriärer som exempelvis sockerbagare.

Avhandlingen har fyra tematiska delar exklusive inledningen och bakgrundskapitlet: gastronomisk diplomati, mobilitet, yrkeskarriärer och integrationen i gemenskapen i Stockholm. Dessa delar är av ojämn kvalitet. Avhandlingen blir kontinuerligt bättre mot slutet, där kapitlen om hovmästare, om dem som säljer mat (*les commerçants de bouche*) och om integration är de mest givande. I avhandlingens första hälft är det däremot något oklart huruvida det viktigaste är fransmän i Sverige, kockarnas historia eller mobilitetshistoria. Först från och med sidan 190 läggs fokus till fullo på kökspersonalen. Avhandlingen är mycket empirisk och följer en fransk tradition i det avseendet att det inte finns någon tydlig huvudtes i början, utan att denna sakta träder fram och formuleras först mot slutet.

Analysen är rätt klar och redig men kunde ställvis vara betydligt mer kritisk och analytisk. Arbetets blinda punkt är vad Frankrike och det franska representerar. Bellamy beskriver spridningen av den franska matkulturen i Europa som något hon kallar en "omvänd *soft power*", där den professionella mobiliteten utnyttjar mondäna och privata nätverk snarare än statliga strukturer. Kopplingen mellan Frankrikes maktposition och den franska matkulturen ifrågasätts dock inte. I början använder Bellamy flera sidor till att presentera Sverige på 1700-talet, medan Frankrike och franskhet framstår som självklarheter. Detta är ett diskutabelt val, eftersom Sverige inte avviker från andra mottagande länder utan egentligen är bara en kontext, som i sig är föga betydelsefull för kökspersonalen, i motsats till deras "franska" profil. Studien kunde lika väl handla om franska kockar i S:t Petersburg, Wien, London, Boston, eller till och med Strasbourg eller Paris. Bakgrundskapitlet *Cadre spatial et empan chronologique : la Suède gustavienne*, som väl kunde ha utgått, upprepar till viss del den idylliska och gustavianskt betonade skildring av de svensk-franska förbindelserna som präglat äldre kulturhistoriska arbeten. I denna typ av skildringar är Frankrike centrum, medan Sverige är en del av periferin och intressant snarast genom sina förbindelser med Frankrike. Drottning Kristina, Gustav III och Bernadotte nämns sålunda (s. 28) som de svenska monarker som fått mest uppmärksamhet av historikerna. Detta är möjligen sant i Frankrike, men inte i Sverige eller i internationell forskning om svensk historia.

Bellamy fokuserar på det "franska" utan att egentligen analysera vilka realiteter och kollektiva föreställningar detta begrepp täckte. Det saknas en djupare reflektion över vad det betydde att vara "fransk" eller "fransman" i 1700-talets Europa, vilket blir skriande uppenbart då det senare, från och med sidan 136, icke oväntat framgår att många bland den "franska" kökspersonalen i själva verket

var hemma från någon annan del av Europa och ofta från Tysk-romerska riket. Idag är franskan ett kosmopolitiskt världsspråk som talas – inklusive i Europa – som första eller andra språk av miljontals personer som inte definierar sig själva som fransmän men ändå identifierar sig med språket. Också därför är det problematiskt att för 1700-talet främmande nationalitetsuppfattningar tas för givna. På sidan 26 kommer Bellamy till frågan ”varför Sverige”. Man hade dock lika väl kunnat fråga ”varför Frankrike”. Nu framstår Sverige, inte Frankrike, som den exotiska eller attraherande parten. Av avhandlingens senare delar att döma intresserar sig Bellamy i första hand för de franska *professionnels de bouche* som söker sig till Sverige, snarare än deras svenska arbetsgivare, kunder och rekryterare.

I kapitlet *De l'analyse de circulations européennes de travailleurs spécialisés à une microhistoire* framställs avhandlingens problematik med mycket större stringens. Här zoomar Bellamy in och, inspirerad av ny forskning om cirkulationer och mobilitet, påvisar problemen med ”det franska Europa” som utgångspunkt för kritisk forskning. Att de franska ”influenserna” problematiseras är välkommet, men argumentet hade varit mer övertygande om det inte framträtt som en motsägelse av det föregående kapitlet. Bellamy använder tidigare forskning på ett ställvis svepande, ställvis parafraserande sätt, som källor snarare än som diskussionspartners. Historiografin kunde gärna ha varit mer analytisk och begreppsanalysen mer kritisk.

Ett begrepp som skulle kunna diskuteras mer utförligt är ”nationalitet”, som Bellamy använder ofta även om det är en lätt anakronism, eftersom det får sin moderna betydelse först på 1800-talet, liksom Bellamy också konstaterar. Om nationaliteterna i själva verket var flytande identiteter och lojaliteter, och inte absoluta eller exklusiva kategorier, kunde det ha varit mer logiskt att tala om (den ”franska”) kulturens prestige snarare än om *prestige inhérent à la nationalité*, eftersom det är kultur och språk, inte börd, som definierar dessa personer som ”fransmän”.

Som redan konstaterats är avhandlingens empiriska bas solid. Formalia hade dock kunnat poleras ytterligare. Avhandlingen innehåller särskilt i början många lösryckta citat, inklusive från andra forskares texter. Ibland blir det oklart om författaren vill använda dem som en del av sitt eget argument eller om de finns med i illustrativt syfte. Ibland är det svårt att finna referenserna. Bellamy hänvisar också genomgående till minibiografierna i slutet, vilket är praktiskt men diskutabelt, då det i vissa fall hade varit bra att få en direkt källhänvisning i fotnoten.

På sidorna 138–139 finns två grafer föreställande de nuvarande franska regioner respektive nuvarande departement i Île de France som de undersökta fransmännen härstammade från. Jag finner det inte övertygande att använda nutida administrativa indelningar, eftersom de inte motsvarar 1700-talets verklighet och inte är bekanta för många utomfranska läsare. Särskilt grafen föreställande just Île de France hade väl kunnat konstrueras utgående från 1789 års departementsin-

delning, som bättre skulle motsvara de demografiska realiteterna i slutet av 1700-talet.

De mest givande bitarna i avhandlingen kommer mot slutet, där arbetet når sin ambitiösa mikrohistoriska och prosopografiska föresats genom en djuplodande studie av kökspersonalens karriärmöjligheter och språkligt-religiösa gemenskaper i Stockholm. Studien belyser också tacknämligt köksprofessionernas mångsidighet och flexibilitet och hur kökspersonalen kunde anpassa sig till den lokala marknadens behov och skickligt utnyttjade den prestige det franska språket gav. Avhandlingen innehåller myriader av intressanta resultat på mikro- och individnivå och är ett värdefullt bidrag till kunskapen om matkultur och om professionell mobilitet i 1700-talets Europa. Förhoppningsvis tar sig författaren ännu tid att bearbeta texten för att göra den ännu mer stringent och vetenskapligt övertygande, för ämnet kommer säkert att väcka intresse bland läsarna.