

STÉPHANE HÉNAUT & JENI MITCHELL

# Een hapklare historie van Frankrijk

*Culinaire verhalen over revolutie,  
oorlog en verlichting*

Uitgeverij Brandt  
Amsterdam 2019

Voor Jules

Deze uitgave kwam mede tot stand door bemiddeling van Sebes & Bisseling  
Literary Agency te Amsterdam.

Oorspronkelijke titel: *A Bite-sized History of France. Gastronomic Tales of  
Revolution, War and Enlightenment*

Oorspronkelijke uitgeverij: The New Press, New York

Copyright © 2018 Stéphane Hénaut en Jeni Mitchell

Vertaling: Katja Hunfeld

Auteursfoto's: Lidia Tirri

Omslag: Moker Ontwerp

Typografie: Zeno

NUR 442

ISBN 978 94 92037 93 0

# Inhoud

## Inleiding

- 1 Onze voorouders: de Galliërs 15
- 2 De Heilige Maagd van de niertjes 20
- 3 Barbaren aan tafel 25
- 4 Ode aan de vraatzucht 31
- 5 De geiten van Poitou 36
- 6 De bijenkoning 41
- 7 Ze kwamen van zee 47
- 8 Feodale kost 54
- 9 Over kloosters en kaas 62
- 10 Alles voor een paar pruimen 69
- 11 Wijn aan de wandel 77
- 12 Vegetarische ketterij 85
- 13 Pauselijk rood 93
- 14 Het witte goud van Guérande 99
- 15 Erfenis van een zwarte prins 106
- 16 Roversazijn 113
- 17 De kaas van keizers en kolderieke koningen 121
- 18 La Dame de Beauté en het paddenstoelenmysterie 126
- 19 De vruchten van de renaissance 132
- 20 De moedersauzen 140
- 21 Buitgemaakte chocola 146
- 22 Florentine à la Catharina 154
- 23 Een kip in elk pannetje 162
- 24 Kastanjes van het verzet 169
- 25 Hoe bitter de suiker 176
- 26 Godendrank 183

27	De croissantkwestie	190
28	De zonnekoning en zijn moestuin	195
29	Duivelswijn	201
30	Een verlichte manier van eten	209
31	Revolutie in de cafés	214
32	<i>Pain d'égalité</i>	222
33	De pieperpromotor	228
34	De piramideprovocatie	236
35	Gefleste geest	244
36	De vijfde crêpe	248
37	Koningskaas	253
38	Een revolutionair banket	257
39	Het einde van de oesterexpres	265
40	Openbaring in een fles	274
41	De vloek van de groene fee	280
42	Belegeringsgastronomie	288
43	Het pindapatrimonium	297
44	Culinaire nomaden op de <i>route du soleil</i>	303
45	Een vriend in moeilijke tijden	309
46	Muiterij en een lachende koe	317
47	Brood, vrede en vrijheid: het socialistische stokbrood	322
48	Couscous: een voorbeeld van culturele integratie?	328
49	Vergeten groenten	339
50	Kanunnik Kir en de <i>résistance</i>	346
51	Over een snelle en een nouvelle cuisine	353
52	Enfin	364
	Dankwoord	369
	Bibliografie	370
	Noten	372
	Register	382

## Inleiding

*Le beau est toujours bizarre.*

*(Het mooie is altijd bizar.)*

Charles Baudelaire

Wat opvalt als je kijkt naar de geschiedenis van Frankrijk is de schijnbaar natuurlijke co-existentie van grandeur en idiotie. Frankrijk geniet de reputatie een van de charmantste en meest verlichte landen ter wereld te zijn, terwijl het bezoekers tegelijkertijd met zijn soms bizarre gewoontes, politiek en culinaire tradities tot wanhoop drijft. Tegen de tijd dat je dit boek hebt uitgelezen, hopen we dat je het ermee eens bent dat juist die extremen – die combinatie van het majestueuze en het doodgewone, het glorieuze en het schandalige – Frankrijk zo fascinerend en ook soms zo verwarrend maken.

Dit boek is eigenlijk niet ontstaan in Frankrijk maar in zijn eeuwige *bête noire* Engeland, om precies te zijn in Zuid-Londen. Daar ontmoette ik, beginnend kaasverkoper, een net uit Amerika aangekomen masterstudente. Die ontmoeting leidde tot een liefdesverhaal, een bruiloft met een indrukwekkende kaasplank, onze zoon Jules en uiteindelijk, nadat we naar Frankrijk waren verhuisd, tot dit boek. Terug in mijn thuisstad Nantes in de Loire, bracht ik vaak kaasjes mee naar huis waar mijn vrouw nog nooit van had gehoord. Soms waren die... wel, laten we zeggen dat ze af en toe wat te scherp roken voor een ongeoefende Amerikaanse neus. In een poging de schok en aversie af te zwakken, vertelde ik mijn vrouw verhalen over het bewuste kaasje. Ik legde uit waar het vandaan kwam en van welk dier de melk, beschreef het prachtige landschap, wie de kaas had gemaakt en dat die kaas helemaal niet stonk, maar vol van smaak was met

alle geuren en eigenschappen van de grond en dat al die dingen nauw met elkaar verbonden waren. Ik vertelde haar ook allerlei legenden en anekdotes over het kaasje en bracht op die manier spelenderwijs de rijke historie en achtergrond over.

Mijn voordrachten eindigden steevast met de verzuchting: ‘Zeg nou eerlijk, lieverd: zo’n kaasje is toch niet te versmaden!’ En al snel dacht mijn vrouw dat ik een expert was op het gebied van Frans eten en de Franse eetcultuur, terwijl ik niets anders deed dan een excuus verzinnen om mijn kaas naar binnen te smokkelen.

Jeni begon mij vragen te stellen over de ontstaansgeschiedenis van niet alleen de kaasjes, maar ook van Franse wijnen en gerechten. En als je door degene van wie je houdt eenmaal bent gekroond tot expert, wil je hem of haar natuurlijk niet teleurstellen. Dus probeerde ik te achterhalen wat ik allemaal niet wist. Ik las boeken, stelde vragen aan collega’s en vrienden en verzamelde anekdotes om een heleboel te weten te komen over de historie van een aantal van Frankrijks bekendste gerechten en wijnen. Waarna Jeni vond dat als we die verhalen zouden samenvoegen en in hun historische en sociale context zouden plaatsen, we niet alleen wat interessante culiweetjes deelden, maar een heuse tocht maakten door het Franse landschap, door de geschiedenis. Misschien begrepen mensen dan beter waarom de Fransen een enorm deel van hun dag en hun inkomen aan eten besteden en waarom we in Frankrijk niet eten maar genieten, praten en zingen over eten en filosoferen over de rol van eten in ons leven. Als wij Fransen willen zeggen dat iets droevig of verdrietig is, dan zeggen we dat het is *comme un jour sans pain* (als een dag zonder brood). En toen Charles de Gaulle de enorme uitdagingen van de wederopbouw van Frankrijk na de oorlog onder woorden wilde brengen, koos hij een metafoor waarvan hij zeker wist dat iedereen hem begreep: ‘Hoe kan iemand een natie regeren die tweehonderdzesenveertig verschillende soorten kaas heeft?’

Onze gerechten en wijnen – en in de breedste zin al onze ge-

woontes rond eten en drinken, onze landbouw en onze wijnteelt – vormen de basis van de Franse samenleving. Ze ontwikkelden zich net als onze natie deed, met oorlogen en revoluties, met de pest en vijandige invallen, met uitvindingen en met verlichting. En daarmee definiëren ze, of je wil of niet, wat het betekent Frans te zijn.

De centrale rol van eten in de Franse identiteit – en de politieke rol van voedsel in de Franse maatschappij – is vandaag de dag zichtbaarder dan ooit. Als je de krant openslaat en iets leest over escargots, gaat het meestal niet over het heerlijke gerechtje van in knofookboter drijvende slakken, maar over een vorm van protest: met een slakkengangetje. Vaak gebruikt door Franse boeren. Een van hun grieven is de incompatibiliteit van Europese richtlijnen met de traditionele manier van leven, de traditionele Franse landbouw. In grote delen van landelijk Frankrijk is de manier van voedsel en wijn produceren nog precies hetzelfde als eeuwen geleden.

Helaas is het gebruik van voedsel om de Franse identiteit te definiëren sinds de jaren negentig een favoriete tactiek geworden van de extreemrechtse beweging in Frankrijk en sijpelt dit tegenwoordig door in de gematigde politiek. Tijdens de presidentsverkiezingen in 2012 bijvoorbeeld, vonden zowel Marine Le Pen als Nicolas Sarkozy halalvlees een bedreiging voor de Franse culturele waarden en landbouwtraditie en heeft een aantal door rechts bestuurde steden varkensvleesvrije menu’s geschrapt in de schoolkantine. Bij nationalistische bijeenkomsten zijn varkensvlees en wijn uitgegroeid tot populistische symbolen van het pure Frankrijk dat – zo beweert men – wordt bedreigd door moslims en migranten. De boodschap is weinig subtiel: als je Frans bent, eet en drink je zoals Franse mensen altijd hebben gedaan. En dat terwijl juist de Franse keuken door de eeuwen heen een smeltkroes van smaken en gewoonten is. Met wijngaarden die zijn nagelaten door de Romeinen en met een oorspronkelijk uit Oostenrijk afkomstig baksel dat uitgroeide tot het meest ico-

nische Franse bakproduct ter wereld. De geboorte van het café is ondenkbaar zonder het geweldige Turkse importproduct koffie. Chocolade? Uit Mexico. Provençaalse keuken? Probeer je die eens voor te stellen zonder tomaten, nog zo'n product afkomstig van het Amerikaanse continent. Kortom: ons boek zal aantonen hoe belachelijk het is om een pure en onveranderlijke Franse cuisine te claimen.

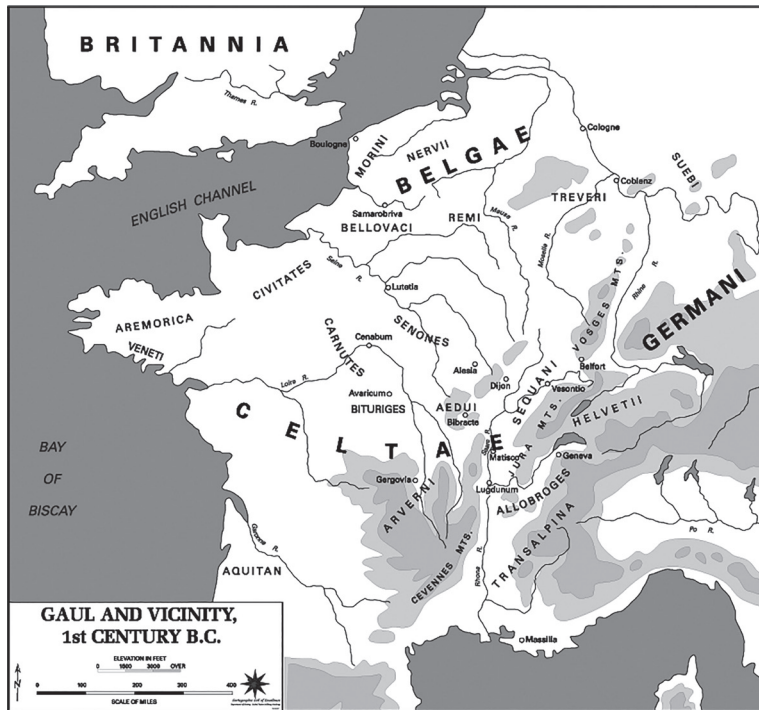
Voedsel, samenleving en politiek zijn hier in Frankrijk met elkaar verbonden op een voortdurend in beweging zijnde manier die in de basis echter stabiel is. We noemen de manier waarop politiek, economie en cultuur samenkomen met voedsel in de sociale wetenschap: voedselwegen. Die voedselwegen vertellen een hoop over een land en het volk. Door Frankrijks voedselwegen onder de loop te nemen, hopen we een aantal typische patronen te onthullen die verklaren hoe het land is opgeklommen in de wereld, hoe het heeft geleden, welke verschrikkelijke conflicten het kent en welke prachtige uitvindingen.

De geschiedenis van Frankrijk is onlosmakelijk verbonden met zijn keuken, of je het hebt over voedselschaarste die leidde tot revoluties, oorlogen en veroveringen die nieuwe culinaire elementen opleverden of radicaal en filosofisch gedachtegoed dat de eetgewoonten van miljoenen beïnvloedde. De ingrijpendste vernieuwingen in de menselijke geschiedenis hebben hun oorsprong in Frans eten. Dat gaan we zien bij reuzen als Louis Pasteur en Nicolas Appert. En wat te denken van de toonaangevende inspirerende politieke filosofie van de moderne tijd waarvan de voedingsbodem te vinden is in het typisch Franse café.

Het Europese imperialisme veranderde de wereldorde en veroorzaakte enorm veel leed, een tragisch gegeven waarvan we de diepte kunnen doorgronden door te kijken naar de uitbuiting in de landbouw en voedselproductie. Van de culinaire erfenissen van de Galliërs tot de vergeten groenten uit de Tweede Wereldoorlog vertellen we een fascinerend en vaak verbluffend verhaal over Frankrijk van de Romeinse tijd tot nu.

Voedsel is ook een essentieel ingrediënt in de gezamenlijke identiteit van de mensen in Frankrijk, zo blijkt uit de ondervragingen door de inquisitie of uit de kruistocht tegen Coca-Cola tijdens de Koude Oorlog. Voedsel is succesvol ingezet als teken van sociale status en rijkdom door de eeuwen heen. De blijvende kloof tussen de eetgewoonten van de rijken en de armen onthult veel over de maatschappij waarin beiden leven. En uiteindelijk zullen we zien dat hoe bijzonder de Franse keuken ook is, er toch een aantal frappante overeenkomsten zijn tussen Amerikanen en Fransen die de soms tussen beide landen opvlammende vijandigheid logenstraffen.

Elk hoofdstuk is kort, een hapklaar verhaal voor bij een gezellig etentje bijvoorbeeld. We hopen dat je al een beetje trek krijgt en nieuwsgierig bent naar de Franse gerechten en wijnen die je wellicht nog niet zo goed kent. We zouden het geweldig vinden als je door dit boek onmiddellijk naar Frankrijk wilt afreizen om over marktjes te slenteren, door stadjes, en het prachtige landschap wilt ontdekken. Maar als je aan het einde van dit boek gewoon een fles Franse wijn, een knapperig vers stokbrood en een lekker Frans kaasje gaat inslaan bij jou om de hoek, en je ervan bewust bent dat je niet zomaar iets gaat eten en drinken maar dat je gaat genieten van een deel van de rijke Franse historie, vinden wij dat wij ons doel ook hebben bereikt.



Gallië in de eerste eeuw voor Christus vlak voor de Romeinse verovering.  
 DEPARTMENT OF HISTORY, UNITED STATES MILITARY ACADEMY.

I

*Onze voorouders: de Galliërs*

De meeste Fransen zijn het waarschijnlijk eens met de grote humanist François Rabelais, die beweerde dat je goddelijk wordt van wijn (*et de vin divin on devient*).<sup>1</sup> En hoewel de man in zijn leven herhaaldelijk beschuldigd werd van obsceniteit en ketterij, was dat niet om deze onbetwistbare uitlating.

Er was een tijd dat wijn vrijwel onbekend was in het land dat wij nu kennen als Frankrijk. Vijftienghonderd jaar geleden, in de pre-Romeinse tijd, dronken de meeste mensen er een gefermenteerd gerstbrouwsel: *cervoise*. Alleen in welgestelde kringen dronken de mensen wijn. Wat de Romeinen en Grieken schokkend vonden, aangezien ze hun wijn onverdund en in grote hoeveelheden achterover sloegen, vrouwen zowel als mannen.<sup>2</sup>

De meeste wijn werd geïmporteerd uit Italië in kennelijk enorme hoeveelheden.<sup>3</sup> Wijn werd alleen op kleine schaal verbouwd rond Marseille, Frankrijks oudste stad en haven, gesticht door zeevarende Grieken afkomstig uit Phocaea rond 600 voor Christus.

Het uitgestrekte land tussen de Pyreneeën en de Rijn, de Middellandse Zee en de Atlantische Oceaan, kreeg de naam Gallië en vormde een soort natuurlijk begin voor geschiedenislessen aan Franse scholen. De meeste mensen die het Franse onderwijs hebben overleefd, weten in elk geval twee dingen over de Galliërs.

Ten eerste dat de Galliërs ‘onze voorouders’ zijn. ‘Onze voorouders, de Galliërs’, was een typische formulering in de Franse geschiedenisboekjes, waarmee min of meer bewust werd voor-

bijgegaan aan de aanzienlijk complexere genealogie die moderne scholieren voor de kiezen krijgen. (Misschien was die benadering onvermijdelijk in een tijd dat men bij het woord smeltkroes nog aan fondue dacht.)

Het tweede dat de meeste Franse schoolkinderen leren over de Galliërs is dat ze over een door druïden gebrouwen toverdrank beschikten die ze onoverwinnelijk maakte. Dat komt omdat Franse kinderen, zoals alle kinderen, in slaap vallen bij langdradige geschiedkundige beschouwingen en liever strips lezen over superhelden als Asterix, de kleine sluwe Gallische strijder. Asterix en Obelix, geholpen door de toverdrank van hun druïde Panoramix, beleven allerlei avonturen waarin meestal Romeinse legionairs in elkaar worden getimmerd en waarin wordt gefeest met wildzwijnen en vaten vol cervesse. De Asterixreeks is enorm populair sinds de jaren zestig en leidde zelfs tot een aantal films met in de hoofdrol o.a. Gérard Depardieu als onhandige Obelix, waarschijnlijk een van de meest perfecte gevallen van typecasting in de geschiedenis.

Maar wie waren die Galliërs nu echt? Volgens de Romeinen waren ze wel een beetje als Asterix en Obelix. Ze beschrijven ze als hun lawaaiige, dronken, onbeschaafde, altijd vechtende, etende en hossende noorderburen. Omdat er feitelijk geen Gallische schriftelijke overlevering is, komt het meeste wat we van ze weten van de Romeinen, waarmee bovenstaande beschrijving wellicht niet helemaal klopt. Zelfs het idee van een Gallische natie of politieke identiteit is niet accuraat: het ging bij de Galliërs eigenlijk grotendeels om Kelten, een volk dat in die tijd bijna overal in Europa te vinden was, samengeklonterd in nederzettingen bestuurd door stamhoofden. De Galliërs zelf wisten waarschijnlijk niet eens dat ze Galliërs waren, maar de Romeinen noemden ze zo en dus kennen we ze zo.

De doorsnee-Romein kreeg pas belangstelling voor de Galliërs rond 390 voor Christus, toen ze Rome plunderden. In zijn *Ab Urbe Condita* suggereerde de Romeinse geschiedschrijver

Livius dat de Galliërs Italië waren binnengevallen op zoek naar 'heerlijk fruit en vooral wijn', maar ze vroegen uiteindelijk om goud in ruil voor vrede en wel duizend pond van het kostbare metaal.<sup>4</sup>

De Romeinen gingen akkoord, maar toen het goud moest worden gewogen, klaagden ze dat de Galliërs hen probeerden te beduvelen door gemanipuleerde gewichten te gebruiken. Waarop de leider van de Galliërs, Brennus, een eenvoudige en efficiënte techniek in de strijd wierp om de Romeinen tot zwijgen te brengen: hij gooide zijn zwaard op de weegschaal en riep: '*Vae victis!*', wat zoveel betekent als: wee, gij overwonnenen! Wat weer zoveel betekent als: verslagenen zijn aan hun overwinnaars overgeleverd en mogen van hen geen clementie verwachten.

De Romeinen hadden de boodschap zo goed begrepen dat ze de volgende driehonderdvijftig jaar de kusten van de Middellandse Zee veroverden en uiteindelijk ook Gallië. '*Gallia est pacata,*' schreef Julius Caesar in 52 voor Christus na zijn overwinning op het Gallische stamhoofd Vercingetorix: Gallië is onderworpen. De volgende vijf eeuwen zou Gallië uitgroeien tot een van de belangrijkste en welvarendste provincies van het Romeinse Rijk, en het Gallische volk tot Gallo-Romeinen. Bijna elk aspect van de Gallische cultuur, van religie tot eetgewoonten, vermengde zich met Romeinse elementen. De prachtige Franse taal bijvoorbeeld, is ontstaan uit dit Gallo-Romeinse huwelijk. En ook de wijnbouw en het drinken van wijn is een gevolg van de romanisering. Door heel Gallië ontstonden wijngaarden waarin fascinerende wijnsoorten werden geproduceerd die zelfs in Rome graag werden gedronken. In de eerste eeuw na Christus noteerde Plinius de Oudere dat de Galliërs een excellente rode wijn produceerden rond Vienne in de Rhônevallei. Uit de geschriften van Decimus Magnus Ausonius, een Gallo-Romeinse dichter en wijnmaker, weten we dat er in de vierde eeuw al wijn werd geproduceerd in Bordeaux. (Een van de meest exclusieve Saint-Emilion-wijnlandgoederen, Château Ausone, is naar hem



vernoemd.) En er ontstonden wijnculturen in de nu beroemde gebieden Bourgondië, de Elzas, de Savoye en mogelijk zelfs in de noordelijkste regio die nu Normandië is.

Wij hadden deze wijnen niet lekker gevonden. Ze waren bijvoorbeeld veel zwaarder, reden waarom beschaafde drinkers ze met water verdunden. Ze werden opgeslagen en gerijpt in poruze vaten van gebakken klei en bedierven daarom snel. Dus was het gebruikelijk om de smaak te verzachten met behulp van honing en kruiden. Aanduidingen als oogstjaar en wijngebied bestonden nog niet. Wijn werd niet zozeer gewaardeerd om zijn smaak maar om zijn roes gevende werking, waarmee hij geschikt was voor sociale en religieuze rituelen, en om verdacht water mee te desinfecteren. Zoals we zullen zien in de volgende hoofdstukken ontwikkelden de gevierde Franse wijnen van nu zich pas na eeuwenlang geëxperimenteer met druivensoorten en technieken. Dat Franse wijnmakers de oudheid van hun producten benadrukken betekent dus niet dat de kwaliteit van hun wijn door de eeuwen heen zo consistent is geweest. Deze marketingachtige benadering is pas ontstaan in de negentiende eeuw, toen allerlei zogenaamde eeuwenoude gastronomische tradities werden bedacht of benadrukt om tegenwicht te bieden aan de ontwrichtende effecten van industrialisering en verstedelijking.<sup>5</sup>

De Galliërs mogen dan geen bijzonder goede wijnboeren zijn geweest voordat de Romeinen kwamen, toch hebben ze iets heel belangrijks uitgevonden: het houten vat. Zonder die uitvinding zouden wij vandaag de dag niet zo genieten van wijn en alcohol. Het is moeilijk te zeggen wanneer precies het houten vat is uitgevonden, maar het is zeker dat toen Caesar de Galliërs veroverde in de eerste eeuw voor Christus, ze al houten fusten gebruikten. Ze werden voornamelijk ingezet voor het Gallische gerstenat, maar ook om voedsel in te vervoeren zoals bijvoorbeeld gepekeld of gerookte vis en varkensvlees. Daarmee waren ze de Romeinen een stapje voor, die hun goederen nog steeds in amforen ronddroegen.

Het lijkt ons nu veel gemakkelijker en logischer om iets van hout te maken dat kan rollen, dan een keramische vaas met twee handvaten die je moet sjouwen, maar de Romeinen hadden destijds slaven en die deden al het zware werk. Ze zagen de noodzaak dus niet zo.

Aangezien veel van onze moderne edele dranken rijpen in houten vaten, die een aantal heerlijke smaken toevoegen aan de alcohol, danken we onze voorouders de Galliërs dat ze een glas cognac, whisky of wijn zo veel lekkerder hebben gemaakt. Zelfs de Romeinen – of Italianen natuurlijk tegenwoordig – kunnen de Galliërs dankbaar zijn, omdat een van de basis-ingrediënten van de Italiaanse keuken, balsamicoazijn, niet zou bestaan in zijn huidige vorm als hij niet maanden of zelfs jaren kon rijpen in houten vaten.

Het is niet moeilijk om in onze tijd sporen van het Gallo-Ro-



Romeinse arena in Arles, gebouwd in 90 na Christus, waar wedstrijden met strijdagens werden gehouden en gladiatorengevechten voor een publiek van tot wel twintigduizend mensen. Nu is het een opmerkelijk goed behouden bouwwerk, en uitgeroepen tot cultureel erfgoed door de UNESCO. Er worden nog steeds stierengevechten en concerten gehouden. © GILLES LAGNEL (PIXABAY PHOTOS)

meinse tijdperk terug te vinden. Veel moderne plaatsen en steden – vooral in het zuiden van Frankrijk – worden nog steeds opgeluisterd door gebouwen, aquaducten en bruggen die bijna twee millennia geleden zijn gebouwd. De stad Arles bijvoorbeeld, kan bogen op veel bewaard gebleven oudheid rond de indrukwekkende Romeinse arena. De smalle kronkelende straatjes ademen zowel antieke historie als de zonnige geuren van de Provence, waardoor je meteen merkt dat de tijd in Frankrijk niet altijd lineair verloopt. Het is een land waarin oud en nieuw elkaar omarmen, waardoor een geschiedenis geschreven wordt die onmiskenbaar en typisch Frans is.

---

2

---

*De Heilige Maagd van de niertjes*

Veel van Frankrijks mooiste steden zijn ontstaan in de Gallo-Romeinse periode. Zo ook Limoges, de hoofdstad van de historische provincie Limousin in het zuidwesten van het land, die mogelijk is gesticht door keizer Augustus persoonlijk. Lang voor de hoogtijdagen van zijn beroemde porselein in de achttiende eeuw, was Limoges een religieus en cultureel centrum (op de momenten dat het niet werd geplunderd door despoten of geteisterd door oorlog en natuurlijk de pest). Zo komt het dat de middeleeuwse kronkelende straatjes een belangrijke sleutel in de geschiedenis van Limoges – en in die van Frankrijk – geheimhouden: *La Vierge au rognon*, oftewel de Heilige Maagd van de niertjes. Verborgen in een kapelletje met de naam Notre-Dames-Petits-Ventres, zorgt een beeld van Maria met op haar arm een kauwende Jezus voor ongemakkelijke vragen. Waarom peuzelt Jezus hier aan een nier? Mag een kind op die leeftijd wel vast voedsel eten? Gaat het hier om een grapje? Heiligenschennis? Om deze vragen te beantwoorden – behalve die tweede, want

daarop is het antwoord vanzelfsprekend: nee – moeten we terug in de tijd naar de al genoemde Gallo-Romeinse tijd.

In de Gallische stammen heerste een veelgodendom. Na de komst van de Romeinen mengden de Keltische goden zich met de Romeinse goden en zo ontstond er langzaam maar zeker een nieuw Gallo-Romeins geloof. De Keltische god Grannus en de Romeinse god Apollo bijvoorbeeld, waren beiden van genezing en van de zon, waardoor de Gallo-Romeinen uiteindelijk een soort hybride godheid vereerden die Apollo Grannus heette. Geromaniseerde goden werden vaak gekoppeld aan Keltische godinnen, een symbolische manifestatie van de bredere culturele versmelting die gaande was. De ondogmatische aard van het polytheïsme zorgde ervoor dat het Gallo-Romeinse godendom zich aanpaste en veranderlijk was.

Maar alles kent zijn grenzen en aan de Gallo-Romeinse jovialiteit kwam een einde met de opkomst van het christendom, dat zich voorstaat op het bestaan van slechts één god. De hoop dat die nieuwe christelijke god zou opgaan in het polytheïsme was snel vervlogen.

Toen de eerste christelijke missionarissen verschenen om kwaad te spreken van de valse idolen van de lokale bevolking, werden ze door de Gallo-Romeinen niet warm ontvangen. Tussen de eerste en de vierde eeuw na Christus werden ze genegeerd, vervolgd en soms zelfs gemarteld.

De misschien wel bekendste Gallische martelaar is Sint Blandina. Zij stierf in het jaar 177. Zij en een aantal christelijke medestrijders werden in Lyon (toen: Lugdunum en de hoofdstad van Gallië) voor de leeuwen gegooid. Die lieten Blandina echter links liggen, wellicht omdat ze zo mager was dat er niet echt een maaltje in zat, of omdat God haar beschermde. Het is maar wat je wilt geloven. De arme Blandina werd daarna gemarteld om haar van haar geloof af te brengen, maar dat weigerde ze, waarna ze werd geëxecuteerd. Sint Blandina is nu de beschermvrouwe van Lyon.