

Élaine N. McINTOSH, American Food Habits in Historical Perspective. Wesport et Londres, Praeger, 1995, xii + 251 p. illustr., tabl., bibliogr. index.

J. Estelle Reddin

Volume 21, Number 1, 1997

Confluences

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/015481ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/015481ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Département d'anthropologie de l'Université Laval

ISSN

0702-8997 (print)

1703-7921 (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this review

Reddin, J. E. (1997). Review of [Élaine N. McINTOSH, American Food Habits in Historical Perspective. Wesport et Londres, Praeger, 1995, xii + 251 p. illustr., tabl., bibliogr. index.] *Anthropologie et Sociétés*, 21(1), 149–151.
<https://doi.org/10.7202/015481ar>

Elaine N. McINTOSH, *American Food Habits in Historical Perspective*. Westport et Londres, Praeger, 1995, xii + 251 p., illustr., tabl., bibliogr., index.

L'histoire des aliments et des pratiques alimentaires est un conte fascinant. Elaine McIntosh, comme bien d'autres avant elle, a tenté de circonscrire ce conte entre les couvertures d'un livre. Peut-être n'a-t-elle pas assimilé l'avertissement de Waverley Root à propos de sa propre recherche sur la nourriture : « I thought I had become hardened to the enormity of the errors one finds on this subject in even the most reputable of reference books » (Root 1980 : 354). Les erreurs évidentes que l'on trouve dans *American Food Habits in Historical Perspective* masquent les mérites de ce livre, créent de la confusion, limitent notre confiance et sa crédibilité. Pour ne citer qu'un exemple, l'auteure affirme que « they taught the Pilgrims to [...] plant beans, peanuts and vine crops between the rows of corn ». Les arachides, une plante originaire d'Amérique du Sud, poussant dans le Massachusetts ? Il est tout aussi étrange de lire que l'auteure considère un repas de « gumbo, spicy chicken garnished with peanuts, black-eyed peas or pigeons peas and rice, cola, and dessert of banana pudding or yam pie sweeten with sorghum molasses » comme typiquement américain (p. 181, menu de Hall, 1991), alors que, deux pages plus loin, la « mainstream [American] cuisine » est définie comme britannique, néerlandaise et allemande, avec le commentaire que « the Americans have been very conservative about allowing foods of other ethnic origin into the mainstream cuisine ».

La table des matières éveille notre intérêt : comme le dit l'auteure, nous accordons tous beaucoup de temps, d'efforts et d'attention à la nourriture. Les chapitres 4, 5, 6, 7, 9, et 10 proposent un tableau historique des habitudes alimentaires américaines depuis l'époque précolombienne jusqu'à aujourd'hui, le chapitre 9 étant consacré aux nourritures ethniques et régionales. Le deuxième chapitre décrit les méthodes que les gens utilisaient dans la recherche de nourriture. Le chapitre 3 traite des régimes alimentaires anciens, en particulier en Europe précolombienne ; les chapitres 7 et 8 se concentrent sur les facteurs influençant les habitudes alimentaires. Enfin, les chapitres 10 et 11 tentent une évaluation de la qualité nutritionnelle des régimes nord-américains au fil du temps et vont jusqu'à faire des prédictions pour le futur.

Rendre justice à un tel sujet en 200 pages est une entreprise énorme qu'il est impossible de mener à bien sans établir des limites et préciser le cadre dans lequel on s'efforcera de dresser un tableau clair et intégré. Or, il manque à *American Food Habits* des thèmes clairement articulés ; de plus, aucune limite temporelle ou géographique n'est fermement assignée au projet. Le titre évoque les habitudes alimentaires « américaines », mais s'intéresse en fait seulement aux États-Unis, laissant de côté l'Amérique centrale, l'Amérique du sud, le Mexique et le Canada. L'hémisphère « oriental », en particulier la préhistoire et l'histoire ancienne de l'Europe jusqu'à la fin du Moyen Âge, est sujet à une discussion détaillée tandis que l'histoire de l'hémisphère occidental depuis le Pléistocène récent jusqu'à l'arrivée de Colomb ne mérite que quatre pages. Une autre source de confusion réside dans la structure du livre qui traite en parallèle tous les thèmes sur une période allant de la préhistoire à l'époque contemporaine. Il en résulte des répétitions inutiles d'un chapitre ou d'une section à l'autre, sources de contradiction. Beaucoup trop de détails anecdotiques et non pertinents sont offerts, comme, par exemple, le fait que les Romains préféraient être neuf à table alors que les Grecs préféraient être cinq ou encore celui que la science agraire « made an indelible impact with iceberg lettuce » ; le Jello, le Good humor Bar et l'Eskimo Pie sont tous traités comme historiquement significants.

En revanche, le livre met l'accent sur des aspects des pratiques alimentaires des Américains qui sont souvent négligés, comme, par exemple, les influences africaine et espagnole et le rôle important joué par les innovations techniques concernant l'entreposage des aliments dans les transformations de la production alimentaire. D'autres informations de base sont proposées, notamment les travaux du National Research Council on Food Habits ; on y trouve aussi des résumés utiles, entre autres à propos des critères d'acceptabilité de la nourriture définis par le Committee on Food Habits du NRCFH et la liste des « concepts nutritionnels de base » discutés à la White House Conference de 1969.

Les figures et les tableaux, ainsi que les photos, les illustrations et les dessins, en général intéressants, de sources et d'époques diversifiées (puisque cela va de l'époque pré-historique paléo-indienne aux plantes actuellement produites par la biotechnologie), ne sont que mentionnés dans le texte alors qu'ils auraient pu être mieux intégrés à la discussion générale. La bibliographie de 12 pages contient une grande variété de sources ; cependant, les matériaux utilisés par l'auteure semblent engendrer des « faits » isolés qui ne sont pas toujours cohérents d'une référence à l'autre. Toutes ces sources sont traitées comme étant d'égale valeur.

Un des thèmes qui a visiblement intéressé l'auteure est celui des ressemblances entre les habitudes alimentaires de différentes cultures et de différentes époques. Toutefois, ses nombreuses incursions dans l'univers des premiers hominidés auraient pu être avantageusement condensées dans une courte section comportant les informations pertinentes et faisant référence aux passionnants travaux en cours à propos des premiers humains et de leurs origines. Il est fondamentalement vrai, selon Hamilton et Whitney (cités dans Bryant *et al.* 1985 : 5), que « you now have essentially the same body and brain your ancestors had 12 000 years ago ». Tous les humains ont les mêmes besoins nutritionnels de base, mais avec de merveilleuses variations : on peut ainsi aborder la nourriture comme source de vie, les habitudes alimentaires comme mode d'adaptation à des écologies spécifiques, et les pratiques alimentaires dans l'histoire comme faisant partie des construits sociaux de la culture.

McIntosh reconnaît que « generalizations [...] are difficult and can be misleading » (p. 207). Son projet d'évaluer le statut nutritionnel des Américains au cours de chaque période traitée l'oblige à spéculer afin de remplir les trous du savoir qui, malgré ses contradictions fréquentes, doit être plausible. Or, l'auteure se fonde entièrement sur la raison logique et le sens commun propres aux années 1990 pour reconstruire l'histoire de gens vivant à d'autres époques et dans d'autres cultures ; inévitablement, ses lunettes ethnocentriques et paternalistes l'amènent à y percevoir des bizarreries et des détails sans importance réelle. Cette attitude est une marque d'irrespect envers ces cultures. En effet, dans son contexte, chaque culture fait sens pour ses membres. Cet irrespect regrettable se manifeste lorsque, par exemple, l'auteure fait les affirmations suivantes sans jamais les critiquer : « when Columbus landed, the technology and other advances of the Old World exceeded those of the New » ; « the Government moved [...] the Five Civilized Tribes » du Sud-Est des États-Unis « where they had lived for more than 100 years » vers l'État actuel d'Oklahoma ; elle va même jusqu'à désigner les esclaves comme les « premiers travailleurs africains » au lieu d'utiliser le mot « esclaves ».

Le « message écrasant » de ce livre est que la nourriture est abondante ; la question de l'inégalité de sa distribution n'est toutefois jamais posée. La révolution verte, la technologie moderne et la biotechnologie sont louangées, mais aucune critique n'est faite de leurs effets en termes de coûts et bénéfiques ; l'idée que les méthodes traditionnelles peuvent être appropriées dans leur contexte d'origine n'est jamais prise en considération. Selon moi, ce

livre n'a aucune pertinence pour les années 1990 ni pour le prochain siècle. L'histoire qui nous est présentée ignore les problèmes de développement du système alimentaire, qu'il soit nord-américain ou global. Bien que, sans aucun doute, ce livre représente des années de travail, de collecte de faits et d'informations, *American Food History* n'arrive qu'à rendre triviales les questions de nourriture et d'habitudes alimentaires alors qu'elles sont d'une importance cruciale pour le bien-être du monde contemporain et pour la survie de la planète. C'est malheureusement au lecteur de travailler à séparer le bon grain de l'ivraie, à corriger les biais et à ajouter une perspective critique.

Références

ROOT, W., 1980, *Food : An Authoritative and Visual dictionary of the Foods of the World*. New York, Simon and Shuster.

BRYANT C. A., A. COURTNEY, B. A. MARKESBERY et K. M. DEWALT, 1985, *The Cultural Feast : An Introduction to Food and Society*. St Paul (Minn.), West Publishing Co.

(Compte rendu inédit en anglais traduit par Florence Piron)

J. Estelle Reddin
R. R. 2
Cornwall
Île-du-Prince-Édouard
Canada C1A 4P3
