

Culture



Aida KANAFANI-ZAHAR, *Mûne. La conservation alimentaire traditionnelle au Liban*, Paris : Editions de la Maison des Sciences de l'Homme, 1994, 263 pages (broché)

Françoise Aubaile-Sallenave

Volume 16, Number 1, 1996

URI: <https://id.erudit.org/iderudit/1084119ar>

DOI: <https://doi.org/10.7202/1084119ar>

[See table of contents](#)

Publisher(s)

Canadian Anthropology Society / Société Canadienne d'Anthropologie (CASCA), formerly/anciennement Canadian Ethnology Society / Société Canadienne d'Ethnologie

ISSN

0229-009X (print)

2563-710X (digital)

[Explore this journal](#)

Cite this review

Aubaile-Sallenave, F. (1996). Review of [Aida KANAFANI-ZAHAR, *Mûne. La conservation alimentaire traditionnelle au Liban*, Paris : Editions de la Maison des Sciences de l'Homme, 1994, 263 pages (broché)]. *Culture*, 16(1), 122–123. <https://doi.org/10.7202/1084119ar>

Tous droits réservés © Canadian Anthropology Society / Société Canadienne d'Anthropologie (CASCA), formerly/anciennement Canadian Ethnology Society / Société Canadienne d'Ethnologie, 1996

This document is protected by copyright law. Use of the services of Érudit (including reproduction) is subject to its terms and conditions, which can be viewed online.

<https://apropos.erudit.org/en/users/policy-on-use/>

Érudit

This article is disseminated and preserved by Érudit.

Érudit is a non-profit inter-university consortium of the Université de Montréal, Université Laval, and the Université du Québec à Montréal. Its mission is to promote and disseminate research.

<https://www.erudit.org/en/>

explique qu'après 1945, la Volkskunde se soit à nouveau repliée sur la « collecte des détails ».

La « critique des concepts fondamentaux » à laquelle se livre ensuite Bausinger (Continuité – Communauté – Tribu) ne laisse à nouveau rien à la disposition de l'ethnologue du futur. Elle repose essentiellement sur deux postulats, qui ne sont pas nouveaux et qui « datent » l'ouvrage, renvoyant à la réévaluation marxisante de la diachronie typique de l'anthropologie « de gauche » des années 1970 : le premier postulat étant que le sentiment de l'immuable, le sentiment de « société froide » (pour reprendre les termes classiques de Lévi-Strauss) qui saisit l'ethnologue devant une société traditionnelle n'est qu'une illusion qui masque l'évolution historique ; le second postulat étant que le concept de base de la « Volkskunde », celui de « culture populaire », est une erreur qui masque le figement par les classes inférieures de la société (les paysans) d'un stade culturel historiquement antérieur des classes supérieures (culture de cour ou, plus tard, culture bourgeoise). Toute la suite de l'ouvrage tend à montrer ensuite la disparition de l'objet même de la Volkskunde par le biais du folklorisme, puis de l'intervention de l'industrie de la culture, pour lesquels l'opposition même entre authentique et inauthentique doit être abandonnée. On entre ainsi dans une ère de disparition de la différence entre classe supérieure et classe inférieure et tout objet de folklore est simplement vécu comme « antithèse du monde réel » en général. Il existe cependant un stade intermédiaire, le stade du « vestige » où le « Volkskundler » peut se réfugier avec circonspection – l'objet de la Volkskunde étant alors « l'étude de l'anodin » – avant que de rejoindre le bataillon anonyme des praticiens des sciences humaines... Que faut-il retenir de ce naufrage généralisé ? Naufrage des méthodes, naufrage des théories, naufrage de l'objet... Il reste à espérer que le regard-sur-soi pourra renaître dans ce paysage désertique du croisement avec le regard-sur-l'autre : au secours l'anthropologie générale, au secours la « Völkerkunde... »

Aïda KANAFANI-ZAHAR, *Mûne. La conservation alimentaire traditionnelle au Liban*, Paris : Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme, 1994, 263 pages (broché).

Par Françoise Aubaile-Sallénave

CNRS, *Museum national d'Histoire naturelle*

On se trouve aujourd'hui devant une multitude d'ouvrages, comme aussi d'articles de presse plus ou moins scientifiques concernant la cuisine. Mais bien peu rendent compte précisément de l'alimentation de telle ou telle région.

Avec *Mûne*, par contre, nous avons une étude détaillée de ce qu'est, de comment se pratique et de ce que représente la conservation des aliments dans une société paysanne du Moyen-Orient, celle de la plaine de la Beqa'a au Liban, avec de nombreux aperçus sur la consommation et la cuisine.

L'auteur, dans sa démarche, divise l'ouvrage selon les modes de conservation en usage : la fermentation, le séchage au soleil et la concentration. Pour ce faire elle décrit avec une grande minutie chacune de ces techniques de conservation adaptées aux nombreux aliments conservés : le lait que l'on fermente et dont on fait du kishk, produit complexe à base de lait et de céréales fermentés mis en poudre et qui est une des bases des sauces¹ ; et les autres produits fermentés et conservés en saumure, les légumes très variés du potager – navets, concombres, aubergines, betteraves, carottes, choux-fleurs, choux tomates, pommes de terre, poivrons, piments verts, olives, courges, ail, feuilles de vigne, courgettes, haricots verts. Certains sont même conservés farcis, telles les aubergines et les courgettes. La saumure contient souvent du vinaigre et est souvent aromatisée avec diverses herbes, de l'ail et du piment rouge. L'huile d'olive conserve les haricots verts et les piments rouges.

Un des intérêts de l'étude tient à ce que l'auteur accompagne ses descriptions techniques d'explications biophysiques et chimiques des divers processus notamment ceux concernant la fermentation, mais aussi ceux concernant la dessiccation et la concentration.

Le séchage au soleil, technique ancienne s'il en est, permet de conserver les céréales tout d'abord, dont le blé fournit les deux aliments de base, pain et les diverses variétés de burghul, mais aussi les légumineuses, pois chiches, lentilles,

fèves, haricots. On sèche aussi de nombreux légumes, aubergines, haricots verts, tomates, courgettes, gombos et des fruits, figues, cerises, grenades, abricots. On conserve ainsi les feuilles et herbes aromatiques, thym, sumac, pourpier, coriandre, menthe, basilic et la corète ou guimauve potagère qui, devons-nous ajouter, est un légume récent, et n'est pas tant aromatique que fournissant un beau vert tant apprécié en Egypte et en Tunisie. Les graines oléagineuses tiennent un rôle important dans l'alimentation ; elles sont également séchées au soleil (noix, amandes) ou au four (pignons que l'on pense être de pin parasol, *Pinus picea*).

On peut toutefois regretter le manque d'identification scientifique des plantes car c'est le nom arabe qui est parfois seulement cité : mi'te (p. 100), karbûze (serait une variété sauvage de guimauve potagère, p. 100) ; cette « guimauve potagère » (p. 100) par contre est bien connue, c'est *Corchorus olitorius*, une Tiliacée, de même que les cornes grecques (p. 101), terme qui est une traduction de l'italien, dites encore gombo, et qui s'identifient à *Hibiscus esculentus*, des Malvacées.

Enfin l'auteur traite de la conservation par concentration à la chaleur. Cela concerne les aliments sucrés, confitures, sirops de fruits et les raisinés qui sont des préparations très anciennes utilisant le seul suc des fruits, c'est le dibs (déjà mentionné dans le Coran). Les aliments salés, ainsi conservés, sont d'abord les tomates et puis les viandes de mouton confites, awarma, auxquelles un chapitre est consacré.

On aurait aimé voir, à propos de certains mots importants comme awarma, un rappel, même court, de l'histoire du terme. Cette prononciation est populaire, elle se rattache au turc qawarma et signifie « fondre et saler dans la graisse ».

L'auteur montre ensuite comment se pratique le stockage des produits dans l'espace de la maison, la durée de leur conservation et la place qu'ils tiennent dans l'alimentation de la famille. Ce sont les femmes qui sont les actrices ; ce sont elles qui ont la charge et la responsabilité des diverses activités de conservation des aliments comme de celles de la cuisine, ce qui leur confère un rôle important dans la vie de la société.

Cette étude de la conservation des aliments dans le monde paysan libanais s'insère dans

l'ensemble plus large du monde méditerranéen où l'alternance des saisons oblige à prévoir des réserves de nourriture pour une moitié de l'année, hiver et printemps, en recourant à des techniques variées, nécessitant de longues manipulations, pour tous les légumes, les céréales, les fruits, les laitages, la viande. Ces processus répondent aux besoins d'une société paysanne méditerranéenne traditionnelle qui est encore présente mais à l'opposé des styles de vie citadins de Méditerranée...

Note

1. Nous avons donné une étude de ce terme d'origine persane attesté dès le VI^{ème} siècle en Arménie et qui recouvre de nombreuses significations dans le domaine alimentaire. Il fut vraisemblablement introduit au Liban par les Turcs avec, entre autres, le burghul ainsi que le sâj, plaque de fer sur laquelle cuit le pain (Aubaile-Sallénave, 1994).

Référence

AUBAILE-SALLENAVE, F.

- 1994 Al-kishk, The Past and Present of a Complex Culinary Practice, *Culinary cultures of the Middle East*, S. Zubaida and R. Tapper, (dirs), Londres, New-York : I. B. Tauris: 105-139.

Tzvetan TODOROV, *La vie commune. Essai d'anthropologie générale*, Paris : Éditions du Seuil, 1995, 187 pages, 120 FF (broché).

Par Gérald Baril

INRS-Culture et Société

Comme l'indique le sous-titre de son dernier livre, Todorov s'adonne à l'anthropologie non pas au sens où l'entendent habituellement les anthropologues mais bien au sens le plus large du terme, d'où l'expression « anthropologie générale », ou discours en quelque sorte métadisciplinaire sur le fait humain. À l'intérieur de ce cadre, Todorov poursuit une réflexion entreprise il y a une quinzaine d'années autour de la notion d'altérité. Après avoir examiné la question de l'autre lointain, puis celle de l'autre rapproché, Todorov se penche cette fois, dans *La vie commune*, sur la problématique de l'altérité à l'intérieur même du rapport entre l'individu et sa communauté.