**Culture**

Daria Mehrnia

Traduit par Alexia Dommel

Jouant historiquement un grand rôle dans les traditions et les coutumes de différentes cultures, la nourriture est depuis longtemps reconnue comme un moyen d'honorer son patrimoine. En pouvant partager les plats qui définissent leur ancêtres, les familles utilisent la nourriture comme un moyen d'unité et de lien. La nourriture a été ancrée dans toutes les cultures du monde, détenant une signification et une importance spécifiques qui ont façonné la façon dont les familles interprètent leurs ethnicité. La nourriture peut aider à représenter les cultures car elle combine l'histoire et la tradition dans une forme qui a encore un sens dans le monde moderne. La connaissance de ces anciennes recettes et plats se transmet de génération en génération, en conservant son importance culturelle. Ces plats définissent leurs cultures et sont aussi un moyen d'apprentissage et de découverte pour les autres. De nombreux restaurants ethniques offrent de la diversité ainsi que la possibilité de poursuivre l’education et l’ouverture d'esprit, car la cuisine fait partie intégrante de toutes les cultures.

Considérant que la nourriture est un aspect très traditionnel de différentes cultures, son intégrité a été maintenue à travers l'histoire. Pourtant, dans le monde en constante évolution d'aujourd'hui, la commercialisation est devenue de plus en plus répandue, affectant ainsi tous les aliments, même les plus traditionnels et les plus classiques. Alors que la commercialisation peut élargir les horizons des gens et rendre différents types de cuisine plus accessibles, il peut être prouvé que l'industrie des aliments transformés a nui à l'importance culturelle des plats séculaires.

L'appropriation culturelle de la nourriture a abouti au fait fait que le respect et les coutumes qui accompagnaient les plats à l'origine sont lésés. Il existe des preuves de milliers d'aliments culturels conventionnels qui ont été modifiés pour s'adapter à un moule plus «attrayant» et «esthétique». Par exemple, le sushi, un plat japonais très traditionnel, se veut propre et frais, mettant en valeur le poisson cru de haute qualité utilisé. On dit que les sushis sont originaires du Japon au IXe siècle lors de la propagation du bouddhisme. Alors que la pratique s'éloignait de la consommation de viande, les bouddhistes se sont tournés vers le poisson. Les Japonais mangeaient du poisson en conserve pêché dans leurs lacs d'eau douce, ainsi que du riz fermenté, et sont donc les premiers à avoir créé la notion de sushi.[[1]](#footnote-0) Malheureusement, l'occidentalisation du plat a rendu le plat beaucoup plus lourd, chargé de sauce et de graisse, et extrêmement différent de l'original. Si cela prouve que d'autres pays apprennent de ces cultures, on peut également montrer que la « modernisation » des recettes traditionnelles établies perd de son importance culturelle.

Silvia Benso, auteure et professeure de philosophie et d'études de genre, a déclaré que "la nourriture est la culture, et tout - en particulier le sexe - est affecté par la culture". Tout au long de l'histoire, nous le voyons dans l'influence profonde des aliments sur les normes de genre et les rôles joués dans des cultures spécifiques. La notion classique selon laquelle "les femmes doivent rester dans la cuisine et cuisiner pour toute la famille" a été profondément ancrée dans de nombreuses cultures et traditions, à tel point qu'elle est devenue la norme. L'image de l'épouse parfaite a été peinte comme une femme capable de cuisiner et de subvenir aux besoins de sa famille, un exemple étant une publicité du 20e siècle pour Kellogg's avec le slogan : "Mère n'a jamais manqué de Kellogg's Cornflakes".[[2]](#footnote-1) Cet idéal a été porté pendant des siècles partout dans le monde, créant des stéréotypes de genre liés à la nourriture.

Comme les femmes sont devenues beaucoup plus importantes dans la main-d'œuvre, la notion préconçue de la préparation des aliments au sein d'un ménage a changé. Considérant qu'historiquement, les femmes n'avaient pas l'égalité des chances sur le lieu de travail, leur « responsabilité » de préparer les repas était considérée comme un moyen de les occuper. Heureusement, les femmes ayant acquis une position professionnelle beaucoup plus forte, la culture selon laquelle les femmes sont les seules cuisinières de la famille a commencé à changer. La proportion de mères avec un plus jeune enfant âgé de 6 à 17 ans qui travaillaient est passée de 51 % en 1975 à 74 % en 2005.[[3]](#footnote-2) Dans les ménages dont les deux parents travaillent, les aliments transformés sont devenus beaucoup plus répandus, éloignant de la culture et traditions de partage des repas. Les mères qui travaillent passent beaucoup moins de temps à faire les courses, à cuisiner, à manger et à jouer avec leurs enfants et sont plus susceptibles d'acheter des aliments préparés [[4]](#footnote-3), ce qui va à l'encontre de nombreuses valeurs inculquées dans l'histoire des rôles de genre. Ces changements dans les stéréotypes traditionnels sont étonnamment importants et les effets qu'ils ont sur la culture alimentaire sont restés inexpliqués car la corrélation n'est devenue apparente que lorsque des conséquences réelles ont été démontrées.

Non seulement il y a une stigmatisation liée au genre autour de la préparation des aliments, mais en raison de l'influence de la société, cela a également affecté les aliments que les gens mangent et recherchent. Les femmes ont toujours été considérées comme plus « délicates » et « frêles » que les hommes, ressentant le besoin d'atteindre une norme établie par la société. L'immense pression d'être mince en tant que femme a modifié leur choix de nourriture. On s'attend à ce que les femmes mangent plus de salades et de légumes - des aliments associés à une certaine image corporelle. Comme l'a dit Hayley Howell, "Je pense qu'il y a une pression pour manger sainement, pour manger une salade et non des hamburgers ou des shakes, surtout si vous êtes plus lourd."[[5]](#footnote-4) La nourriture a commencé à prendre un sens différent, s'éloignant de la riche histoire derrière les repas et les plats, et attachant une connotation négative aux différents groupes d'aliments. Les tendances remontant au 19e siècle montrent que certains aliments sont ciblés comme « féminins » plutôt que « masculins ». Les femmes étaient orientées vers des aliments plus légers comme le yogourt et les desserts gourmands, tandis que les hommes devaient manger des repas plus copieux et plus lourds qui amélioreraient leur masculinité et leur force[[6]](#footnote-5). Comme l'écrit Oscar Rickett dans Munchies : « Si vous êtes un homme, les publicitaires croient que vous aimez la viande cuite au feu ou les aliments simples à manger. Ou vous aimez le yaourt, le chocolat friable qui ne peut être apprécié que comme un "plaisir coupable" et tout ce qui ne contient pas de calories.

La nourriture a toujours été un facteur déterminant dans toutes les cultures. Que ce soit dans le sens du genre ou de la tradition, la nourriture et la cuisine ont toujours eu une grande importance dans la construction de la diversité et de l'éducation dans la société. Utilisée comme symbole d'unité et d'attention, la nourriture est un élément de base pour rassembler les gens et partager du temps avec leurs proches. Le nombre de plats, de recettes et d'ingrédients différents est ce qui rend chaque culture si unique et c'est ce qui renforce l'importance de la nourriture dans chaque culture. Bien que souvent négligée et sous-estimée, la nourriture peut vraiment être un outil puissant dans l'unification du monde et de sa société.

1. Avey, Tori. “Discover the History of Sushi.” *PBS*, Public Broadcasting Service, 5 Sept. 2012, https://www.pbs.org/food/the-history-kitchen/history-of-sushi/. [↑](#footnote-ref-0)
2. Paul Freedman Chester D. Tripp Professor of History. “How Steak Became Manly and Salads Became Feminine.” *The Conversation*, 2 July 2021, https://theconversation.com/how-steak-became-manly-and-salads-became-feminine-124147. [↑](#footnote-ref-1)
3. Datar, Ashlesha, et al. “Maternal Work and Children's Diet, Activity, and Obesity.” *Social Science & Medicine (1982)*, U.S. National Library of Medicine, Apr. 2014, https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/articles/PMC4001859/. [↑](#footnote-ref-2)
4. F;, Cawley J;Liu. “Maternal Employment and Childhood Obesity: A Search for Mechanisms in Time Use Data.” *Economics and Human Biology*, U.S. National Library of Medicine, https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/22790446/. [↑](#footnote-ref-3)
5. Taylor Synclair Goethe | published Dec. 1st, 2018. “The Culture of Cuisine: Is Food Gendered?” *Reporter*, https://reporter.rit.edu/features/culture-cuisine-food-gendered. [↑](#footnote-ref-4)
6. Paul Freedman Chester D. Tripp Professor of History. “How Steak Became Manly and Salads Became Feminine.” *The Conversation*, 2 July 2021, https://theconversation.com/how-steak-became-manly-and-salads-became-feminine-124147. [↑](#footnote-ref-5)