

## Editorial

### *Food and Cooking in the Middle East and North Africa*

Éléonore Armanet and Christian Bromberger

---

**Abstract:** The article introduces the issue, in which the following topics are addressed: history of the anthropology of food; food choices and prohibitions; food, cooking and identity; cooking and rituals; cooking, sexual roles and social relations; and cooking, migrations and globalisation.

**Keywords:** cooking, food, globalisation, identity, rituals, society

---

Anthropologists' interest in food and cooking initially arose within two opposite schools of thought, one focusing on a material approach to societies, and the other paying attention to symbols and representations.

In this volume, Jean-Pierre Poulain traces the anthropology of food's history; he stresses Maxime Rodinson's role in promoting the study of food and cooking *practices*, rather than *representations*, in a field (Orientalism) most texts deal with religious and mystical sources. This 'entry through practices' leads us to observe solid relations between food and identities.

Each civilisation, society, religion and even each theological school (let us think of the differences, in Islam, between Sunnism and Shiism and between theological schools) defines the world of the edible, stresses prohibitions or aversions and establishes food hierarchies. In his article, Jean-Pierre Digard not only provides a vast panorama of religious prescriptions; he also describes hierarchical preferences for different categories of meat in Eastern and Western societies.

Food and cooking are the strongest markers of individual and collective identities. Gustatory and olfactory memories are the only ones to remain when other memories fade. Food memory is "for me, my deepest and most cherished identity writes Edgar Morin, as Sophie Nizard recalls in her contribution



to this volume. Food memories consist here in dishes (such as the aubergine gratin, Edgar Morin's delight) and their subtle smells. Mentioning Lebanese cuisine, Aida Kanafani-Zahar refers to allspice's fragrances, which dispel meat's miasma. Food textures and cooking processes are also major distinctive marks for culinary identities. In the Saharan oasis she studies, Marie-Luce Gélard notes that 'the desiccation of food is the norm for good food' in this dry climatic region. As for Christian Bromberger, he stresses the importance of food ingredients and cooking methods that characterise the culinary style of Gilâan Gilân, a province along the Caspian Sea in Iran. In this region, rice is the staple food, while on the Iranian plateau, bread is the main food, as in most Mediterranean countries: 'Nân injâ, âb injâ, kojâ ravam beh az injâ?' (Here there is bread, here there is water, where would I go for better than here?), says a Persian proverb. The importance of bread in the Mediterranean and Near Eastern diet is recalled in several articles of this issue, especially in Laurence Tibère and colleagues' and Gaëlle Gillot's articles about Morocco.

Culinary differences, from one society to another, are obvious in ritual lives. Sepideh Parsapajouh insists on the necessary purity required from food, but also from individuals preparing votive meals in Iran. Sonia Mlayah Hamzaoui describes the foods offered during mourning times in Tunisia. Sophie Nizard shows meat is an essential element of Hebrew festive meals. Nevertheless, meat's importance is fading away today, since many believers protest against animal suffering and incline towards veganism.

Meal preparations and commensality highlight how roles and relations are distributed within societies. In her article, Marie-Hélène Sauner-Leroy describes the changing ways culinary practices are currently conveyed in contemporary Turkey: during the past, wives adopted their mother-in-law's cooking recipes; nowadays, they prefer cooking their mother's recipes instead. Laurence Tibère and Gaëlle Gillot both conducted fieldwork in Morocco. They show how meals, cherished dishes and cooking spaces testify both to the urban or village cook's roots and to his/her social status. Women workers' picnics in Casablanca are moments of rest and relaxation, as well as a rare opportunity to assert their urbanity.

Recipes are spreading, with the effects of migration and globalisation. Away from their country of origin, migrants value their childhood's, usually maternal, cuisine. Cultivating one's culinary traditions in a diasporic context is a way to assert one's continuous affiliation to one's country of origin, as well as to enhance the image of one's reviled country: this is the case with Iranian cuisine in the United States, as Afsaneh Hojabri shows. Finally, a recipe's destiny may be international when the recipe conforms to a globalised taste, when its preparation is simple and its purchase inexpensive. This is the case of the *döner kebab*, whose irresistible expansion is narrated by Stéphane De Tapia.

These articles provide a few milestones on the path to an anthropology of food and cooking in the Middle East (a Middle East that includes North Africa). The entire issue stresses a material approach to societies: most of the

articles deal with food (i.e. the products consumed) more than cooking (i.e. preparation or methods). Accordingly, the chapter is not closed, and much remains to be said about this genuine way of expressing oneself, of dealing with others and the world, through food and cooking.

---

**Éléonore Armanet** is a sociocultural anthropologist and senior lecturer at Aix-Marseille University (France). Her research in Israel, Lebanon, and Turkey has mostly focused on the intersections of body, gender and religion. Éléonore Armanet also carried out fieldwork among North African and Turkish migrants living in the suburbs of Brussels (Belgium). Exploring the impact of migration and exile on mental health and subjectivities, she highlighted local dynamics of cultural cross-breeding and invention, as well as arduous processes of cultural transmission between generations.

Email: [eleonore.armanet@univ-amu.fr](mailto:eleonore.armanet@univ-amu.fr)

**Christian Bromberger** is an emeritus professor of anthropology at the University of Aix-Marseille, where he founded and directed from 1988 to 2006 the Institute of Mediterranean and Comparative Ethnology. He was a senior member of the Institut Universitaire de France (Chair of Anthropology) from 1995 to 2005 and visiting professor at several foreign universities. From February 2006 to September 2008, he headed the French Institute for Research in in Tehran, Iran. His research in Iran has focused on the province of Gilân and is summarised in the book *Un autre Iran. Un ethnologue au Gilân* (Armand Colin, 2013). Email: [brombergerchristian8@gmail.com](mailto:brombergerchristian8@gmail.com)

## Éditorial

### *Alimentation et Cuisine au Moyen-Orient et au Maghreb*

Éléonore Armanet et Christian Bromberger

---

**Résumé :** L'article présente le numéro où sont abordés les thèmes suivants : histoire de l'anthropologie de l'alimentation ; choix et interdits alimentaires ; alimentation, cuisine et identité ; cuisine et rituels ; cuisine, rôles sexuels et relations sociales ; cuisine, migrations et globalisation.

**Mots clés :** Alimentation, cuisine, globalisation, identité, rituels, société

---

L'intérêt des anthropologues pour l'alimentation et la cuisine est né de deux courants de pensée, aux antipodes l'un de l'autre, l'un privilégiant une approche matérielle des sociétés, l'autre attentive aux symboles et aux représentations. Dans ce volume, Jean-Pierre Poulain retrace l'histoire de ce champ de recherches. Il analyse le rôle de Maxime Rodinson dans la promotion de l'étude de l'alimentation et de la cuisine sous l'angle des pratiques, plutôt que sous celui des représentations, dans un domaine—l'orientalisme—où prédominent les travaux sur les sources religieuses et mystiques. Cette « entrée par les pratiques » débouche sur le constat de liens forts entre nourriture et identités. Chaque civilisation, société, religion, voire chaque école théologique (pensons aux différences, en islam, entre sunnisme et chiisme et entre écoles théologiques) définit le monde mangeable, les interdits ou les dégoûts et fixe une hiérarchie des aliments. Jean-Pierre Digard livre, dans son article, un vaste panorama des prescriptions religieuses, mais aussi de l'échelle des goûts en matière de viande dans les sociétés d'Orient et d'Occident.

L'alimentation et la cuisine sont les marqueurs les plus forts des identités, individuelles et collectives. Elles étayent les seuls souvenirs—gustatifs, olfactifs—qui restent quand on a tout oublié. « Pour moi, c'est mon identité la plus profonde et chérie », écrit Edgar Morin, comme le rappelle Sophie Nizard dans sa contribution à ce volume. Des mets, donc—tel le gratin d'aubergines qu'affectionne Edgar Morin—mais aussi des odeurs subtiles : dans la cuisine libanaise, évoquée par Aida Kanafani-Zahar, c'est celle du piment de Jamaïque dont les fragrances dissipent les miasmes qui émanent de la viande. La texture des produits et les procédés de cuisson figurent aussi parmi les traits distinctifs de ces identités culinaires. Dans l'oasis saharienne qu'elle étudie, Marie-Luce

Gélard note que la « dessiccation des mets est la norme du bon » au sein de cet univers climatique sec.

Christian Bromberger, pour sa part, insiste non seulement sur les ingrédients, mais aussi sur les modes de cuisson qui caractérisent le style culinaire du Gilân, une province au long de la mer Caspienne en Iran. Ici, le riz est la nourriture de base, le *staple food*, alors que sur le plateau iranien, c'est le pain qui occupe la première place, comme dans la plupart des pays méditerranéens : « *Nân injâ, âb injâ, kojâ ravam beh az injâ ?* » (« Ici, il y a du pain, ici, il y a de l'eau, où irais-je pour trouver mieux ailleurs qu'ici ? »), dit un proverbe persan. Cette importance du pain dans le régime alimentaire méditerranéen et proche-oriental est rappelée dans plusieurs articles de ce numéro, tout particulièrement au Maroc par Laurence Tibère et Gaëlle Gillot.

Les différences culinaires d'une société à l'autre s'accusent dans les rituels propres à chaque collectivité. Sepideh Parsapajouh insiste sur la nécessaire pureté non seulement de la nourriture, mais aussi de l'offrant dans la confection des repas votifs en Iran. Sonia Mlayah Hamzaoui répertorie et analyse les traits spécifiques des nourritures offertes lors du deuil en Tunisie. Sophie Nizard montre que dans le judaïsme, la viande est un élément essentiel des repas festifs. Pourtant, son importance s'émousse aujourd'hui, alors que nombre de croyants s'insurgent contre la souffrance animale et inclinent au véganisme.

Les modes de préparation des repas et de commensalité sont aussi des révélateurs privilégiés de la répartition des rôles et des relations sociales. Dans son article, Marie-Hélène Sauner-Leroy analyse les changements qui surviennent actuellement en Turquie dans les modes de transmission des pratiques culinaires : naguère, l'épouse adoptait les recettes culinaires de sa belle-mère ; aujourd'hui, elle confectionne plutôt les recettes de sa mère. Laurence Tibère et Gaëlle Gillot, dont les enquêtes se sont déroulées au Maroc, montrent comment la diversité des repas, des plats valorisés et des lieux de préparation témoigne à la fois de l'ancrage urbain ou villageois et du statut social des individus. Les pique-niques que s'accordent les ouvrières de Casablanca sont des moments de détente, en même temps qu'une rare occasion d'affirmer son urbanité.

Avec les migrations et la globalisation, les recettes se diffusent. Déraciné, le migrant s'attache à la cuisine de son enfance qui, comme la langue, est maternelle. Si elles constituent un moyen d'affirmer une appartenance continuée en contexte diasporique, les traditions culinaires en exil permettent, à l'occasion, de réhabiliter l'image d'un pays dénié, voire disqualifié. C'est le cas de la cuisine iranienne aux Etats-Unis, comme le montre Afsaneh Hojabri. Enfin, le sort d'une recette peut être international s'il se plie à un goût mondialisé, si sa préparation est simple et son achat peu coûteux. Tel est le cas du *döner kebab*, dont Stéphane De Tapia relate ici l'irrésistible expansion.

Voilà quelques jalons sur le chemin d'une anthropologie de l'alimentation et de la cuisine au Middle East (un Middle East qui inclut le Maghreb, selon une définition américaine récente). Entre les deux thèmes, ce numéro penche

plutôt vers le premier : il comprend plus d'articles sur l'alimentation (les produits consommés) que sur la cuisine (les manières de les accommoder). Autant dire que le chapitre n'est pas clos sur cette façon originale de parler de soi, mais aussi de voir les autres et le monde.

---

**Éléonore Armanet** est anthropologue, maîtresse de conférences à l'Université d'Aix-Marseille. Conduits en Israël, au Liban et en Turquie, ses travaux s'inscrivent en partie dans les champs de l'anthropologie du corps, du genre et du religieux. Éléonore Armanet a également mené des recherches dans les territoires migratoires de Bruxelles (Belgique), au sein des communautés turque et maghrébine. Elle a alors exploré les effets de l'exil en contexte de migration—c'est-à-dire les dynamiques de « bricolage » identitaire, d'invention culturelle et de métissage, mais aussi le difficile exercice de la transmission entre les générations. Email : [eleonore.armanet@univ-amu.fr](mailto:eleonore.armanet@univ-amu.fr)

**Christian Bromberger** est professeur émérite d'anthropologie à l'Université d'Aix-Marseille où il a fondé et dirigé de 1988 à 2006 l'Institut d'ethnologie méditerranéenne et comparative. Il a été membre senior de l'Institut universitaire de France (chaire d'ethnologie générale) de 1995 à 2005 et professeur invité dans plusieurs universités étrangères. Il a dirigé de février 2006 à septembre 2008 l'Institut français de recherche en Iran à Téhéran. Ses travaux de recherche sur l'Iran ont porté sur la province du Gilân et sont synthétisés dans l'ouvrage *Un autre Iran. Un ethnologue au Gilân* (Armand Colin, 2013). Email: [brombergerchristian8@gmail.com](mailto:brombergerchristian8@gmail.com)