Ken Albala, *The Food History Reader. Primary Sources*

London-New York, Bloomsbury Academic, 2014, 536 p.

Fabien Gaveau

Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/etudesrurales/10325>

DOI : [10.4000/etudesrurales.10325](https://doi.org/10.4000/etudesrurales.10325)

ISSN : 1777-537X

Éditeur

Éditions de l'EHESS

Édition imprimée

Date de publication : 1 juin 2015

Référence électronique

Fabien Gaveau, « Ken Albala, *The Food History Reader. Primary Sources* », *Études rurales* [En ligne], 195 | 2015, mis en ligne le 01 janvier 2015, consulté le 13 janvier 2023. URL : <http://journals.openedition.org/etudesrurales/10325> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/etudesrurales.10325>

Ce document a été généré automatiquement le 13 janvier 2023.

Tous droits réservés

Ken Albala, *The Food History Reader. Primary Sources*

London-New York, Bloomsbury Academic, 2014, 536 p.

Fabien Gaveau

Ken Albala, *The Food History Reader. Primary Sources*, London-New York, Bloomsbury Academic, 2014, 536 p.

- 1 Professeur à l'Université du Pacifique et spécialiste de l'histoire de l'alimentation et de la cuisine, l'auteur explique avoir conçu cet ouvrage comme une base pour travailler aisément avec des étudiants sur l'alimentation à travers les âges.
- 2 Ken Albala expose d'ailleurs comment la démarche historique peut permettre de lire en creux l'histoire d'une société et de ses représentations en développant quelques-unes des questions à poser à des sources, fréquemment jugées secondaires.
- 3 L'ouvrage s'adresse à des étudiants, des curieux, des chercheurs, qui trouveront ici des textes parfois rares, certains très anciens, tous traduits en anglais. Les textes strictement culinaires ne forment d'ailleurs qu'une part du corpus. Ils en sont souvent, mais pas exclusivement, les plus récents. En réalité, une large part du savoir alimentaire échappe à l'écrit, comme le constate l'auteur.
- 4 Beaucoup de pratiques alimentaires vivent et se transmettent dans un cadre oral. De plus, des textes religieux et médicaux comportent des commentaires sur l'alimentation, perçue comme le pilier de la santé des dieux et des hommes. Enfin, l'archéologie, parfois appuyée sur des analyses moléculaires, fournit d'autres informations qui ne sont pas reprises ici.
- 5 Le projet de l'auteur est de faire réfléchir les lecteurs sur des textes qui décrivent des recettes, qui recommandent certaines pratiques, qui conseillent les individus.
- 6 Chacune des quatorze parties, chronologiquement organisée, est constituée d'une sélection de textes, toujours présentés par une brève note introductive. Quelques questions ferment les chapitres, permettant d'entamer une réflexion personnelle. Cette

partie est surtout utile pour mener une discussion avec des étudiants. Elle peut aussi attirer l'attention d'un lecteur sur un point particulier.

- 7 Au total, 90 extraits sont rassemblés. Beaucoup ont déjà été édités de manière dispersée. Ils courent des recettes de cuisine découvertes sur des tablettes cunéiformes datant d'environ 1600 avant notre ère, au manifeste du mouvement Slow Food (10 décembre 1989). Ce courant promeut une alimentation saine, autour d'un vrai moment de repas, en lien avec une agriculture responsable, respectueuse des traditions. Le lecteur parcourt une bonne part de la planète, des cultures, des siècles à travers l'ensemble.
- 8 Ce qui rend intéressant l'ouvrage est précisément la collection des textes. Tous permettent de saisir le rapport aux aliments dans les sociétés. Le livre donne à s'interroger sur ce qui est cuisiné, ce qui est interdit à la consommation, ce qui est produit localement, ce qui est acquis au marché, ce qui distingue, ce qui est commun, ce qui est précieux pour la santé, ce qui « restaure » au sens fort du terme, ce qui affaiblit ou « corrompt »...
- 9 Ainsi sont éclairées les structures sociales et économiques qui se dissimulent derrière la problématique de l'alimentation. Livre en apparence anodin, il fait pétiller l'esprit. Une lecture plus que vagabonde s'offre au lecteur curieux. Se nourrir est un acte culturel, parfois politique, surtout à l'heure où les choix d'approvisionnement peuvent s'adosser à un engagement environnemental, à une conception de la responsabilité du citoyen.
- 10 Voilà donc un recueil de sources à parcourir avec gourmandise en sachant qu'il suggère très bien que la manière dont les sociétés pensent leur alimentation est un témoin majeur de leur organisation et de leurs représentations.