

Le Soft Power de la nourriture palestinienne

Description

Par Fidaa Abuhamdiya



Quand la trajectoire de ma vie mâ??a conduite en Italie, un simple coup dâ??oeil sur un drapeau israÃ©lien flottant sur un stand de restauration dans la ville de Varese mâ??exaspÃ©rait. Â« Câ??est notre nourriture ! Â» disais-je Ã ma collÃ¨gue. Â« Les IsraÃ©liens peuvent vendre de la *mujaddara*, du houmous, des *maqloubeh* et des falafels, mais ils ne peuvent pas dÃ©clarer que ce sont leurs biens ! Â» Comme si voler la terre, lâ??eau et lâ??air ne suffisait pas ?! Cette nourriture fait partie de notre identitÃ© et de notre culture. Pour moi, en tant que Palestinienne, chaque plat a une histoire qui se rattache Ã mon peuple, Ã la situation et aux parfums de mon pays natal.

IsraÃªl utilise la nourriture pour affirmer sa possession du territoire et encourager le tourisme, non seulement domestiquement, mais aussi Ã lâ??Ã©tranger, la faisant figurer dans des publicitÃ©s et des articles publiÃ©s dans des journaux internationaux et des magazines connus dans le monde entier.

Des chefs israÃ©liens prÃ©sentent de gigantesques Ã©vÃ©nements dans lesquels ils sâ??approprient la cuisine palestinienne et nos nourritures culturelles, niant lâ??origine de ces nourritures et prÃ©tendant quâ??elles sont les leurs. Quand les IsraÃ©liens proclament leur appropriation de plats dont les origines se trouvent au Moyen-Orient, dans le Levant ou mÃªme en Egypte, ils nient lâ??existence des peuples qui vivent sur ce territoire, peuples dont les mets et les recettes sont bien plus anciens que lâ??Etat dâ??IsraÃ«l.



Quelquâ??un dâ??aussi tenace que moi ne peut laisser passer cela sans le contester. Au contraire, jâ??ai dÃ©cidÃ© dâ??utiliser la nourriture comme *soft power* [maniÃ¨re douce] pour combattre lâ??occupation. La nourriture est devenue mon moyen de parler de la Palestine.

Historiquement, la cuisine a Ã©tÃ© un miroir de la civilisation, de la culture, de lâ??hÃ©ritage et du statut Ã©conomique dâ??un peuple. De mÃªme, les mets palestiniens reflÃ¨tent tous ces aspects et tous ces Ã©lÃ©ments. Prenez le *musakhan*, par exemple, un mets des fermiers palestiniens qui a traditionnellement Ã©tÃ© cuisinÃ© pendant la saison de rÃ©colte des olives : le pain *taboon* est trempÃ© dans de lâ??huile dâ??olive, couvert dâ??oignons caramÃ©lisÃ©s dans lâ??huile dâ??olive et parsemÃ© de sumac. Tous ces ingrÃ©dients sont les fruits de la terre palestinienne. Quand les conditions dâ??existence se sont amÃ©liorÃ©es, du poulet a Ã©tÃ© ajoutÃ©, puis des amandes et des pignons grillÃ©s ont Ã©tÃ© saupoudrÃ©s sur le dessus. Mais malgrÃ© ces changements, le mets a gardÃ© ses saveurs originales, son essence passant de gÃ©nÃ©ration en gÃ©nÃ©ration, prÃ©servant lâ??authenticitÃ© du plat.

Nos occupants peuvent prendre possession de notre nourriture dans le sens matÃ©riel, comme ils lâ??ont fait et continuent Ã le faire avec notre terre. Mais ils ne peuvent pas transmettre son histoire, ses traditions et les sentiments associÃ©s parce que nous, Palestiniens, considÃ©rons notre nourriture comme un fil qui nous rapproche et nous lie Ã notre pays â?? particuliÃ¨rement ceux dâ??entre nous qui vivent dans la diaspora.

Ce nâ??est pas une coÃ¯ncidence si beaucoup de poÃ¨tes et dâ??Ã©crivains palestiniens parlent de nourriture quand ils expriment leur nostalgie pour leur pays. Le cÃ©lÃ¨bre poÃ¨te palestinien Mahmoud Darwish, par exemple, a Ã©crit lorsquâ??il Ã©tait en exil : Â« Ardemment je dÃ©sire le pain de ma mÃ¨re, le cafÃ© de ma mÃ¨re. Â»

La nourriture fait partie de lâ??identitÃ© palestinienne oÃ¹ que nous allons. Elle reflÃ¨te notre culture, notre hÃ©ritage et notre personnalitÃ©.

Fidaa Abuhamdiya *est chef, blogueuse sur la cuisine et enseignante pour de futurs chefs au Smart College for Modern Education Ã HÃ©bron.*

Source : This week in Palestine

Traduction CG pour lâ??Agence mÃ©dia Palestine

Tags

1. Cuisine
2. culture
3. gastronomie
4. soft power

date crÃ©Ã©e
2022/02/11