

Call for papers
E|C n. 43, 2025

Strani cibi

a cura di Mohamed Bernoussi (Università Moulay Ismail, Meknès)

Ci sono cibi consentiti e cibi vietati. Attraverso entrambe, ciascuna cultura stabilisce un'identità culinaria (Douglas 1966) che la definisce come un'entità irriducibile. Ma ci sono anche cibi intermedi: non sono né autorizzati né proibiti, oppure vietati per alcuni e autorizzati per altri, emarginati o tollerati per una minoranza a determinate condizioni. È il caso del vino nelle società musulmane, ma anche delle paste di hashish (*al-majoune* o *al-m'aassel*), della cannabis autorizzata dallo Stato a determinate condizioni nelle società occidentali, dei filtri d'amore nelle loro varie forme o delle ricette della medicina tradizionale per alleviare i dolori fisici non alleviati dalla medicina tradizionale.

Questa cucina, allo stesso tempo tollerata, segreta e talvolta anche sinistra, interessava dapprima la medicina, la farmacologia, la demonologia e l'esoterismo (Muchembled 1979); non se n'è mai interessata la semiotica, se non raramente o episodicamente (Eco 1990; Stengel 2024) e tuttavia può sollevare numerosi interrogativi relativi alla sua semiosi, al suo statuto narrativo, ai tipi di relazioni che si stabiliscono tra il suo piano espressivo e il suo piano di contenuto; ad esempio, ricette afrodisiache (Bernoussi 2024) o ricette di medicina tradizionale (Eco 1990).

Solleva anche questioni relative ai divieti culinari e all'esercizio del potere. È il caso, ad esempio, del paradosso del vino nelle società marocchine e arabo-musulmane in generale, che cristallizza una tensione permanente tra autorizzare e vietare, tra sorvegliare e non punire o farlo estemporaneamente per opportunismo o pragmatismo al fine di ricordare che, anche quando agisce all'interno di precisi quadri giuridici, il potere ha le sue ragioni che la ragione non conosce. È il regime del tollerare, che permette di esercitare il potere vero, quello che si fonda sul discorso della colpevolezza (Foucault 1975). Vietare e al tempo stesso tollerare favorisce la clandestinità e consente l'esercizio del potere, la cui risorsa principale è in questo caso la cattiva coscienza.

D'altro canto, la convivialità clandestina attorno a un piatto o a una bevanda ambigui solleva interrogativi relativi alla natura dell'occasione conviviale e di coloro che vi partecipano, le *nchaywiya* attorno a una tavola di *kif* o *majoune*, o acquavite adulterata (*mahya*).

Ma ci sono contesti in cui a questi cibi dei margini vengono preparati e consumati in solitudine. Sono destinati a un ospite a sua insaputa, attraverso menzogne e dissimulazioni. È il caso delle pozioni d'amore o d'odio che utilizzano come veicolo ufficiale pietanze autorizzate e di cui si inverte il significato. In questo senso assomigliano agli afrodisiaci, ma senza intenzionalità dichiarata poiché spesso sono eseguiti nel più assoluto segreto. Nel caso della vendetta, la pozione è rivolta a qualcuno che è passato dall'essere amico o amante a nemico, e dunque oggetto di un deciso capovolgimento narrativo in base a orizzonti di attesa insoddisfatti o brutali inversioni del programma narrativo atteso (Marrone 2011, 2016).

Questi alimenti sollevano molteplici interrogativi. Possiamo considerare come esempio i seguenti ambiti:

1. Problemi semiotici sollevati dai cibi dei margini;
2. Pozioni d'odio o d'amore, narrazione e costruzione del soggetto nemico;
3. Alimenti di vendetta e rappresentazioni del nemico;
4. Ricette afrodisiache tra rappresentazioni di genere e potere;
5. Vino, cibi allucinogeni e hashish.



Riferimenti bibliografici

- BenKheira, H., 2000, *Islam et interdits alimentaires. Juguler l'animalité*, Paris, PUF.
- Bernoussi, M., 2016, "Sémiosis du corps dans la littérature sexologique arabe", in *Semiotica* 129, Berlin-Boston, de Gruyter.
- Bernoussi, M., 2020, "Le paradoxe du vin dans le récit de voyage", in *Vin et altérité*, Presses Universitaires de Reims.
- Bernoussi, M., 2023, "Sémiotique des recettes aphrodisiaques", in *A la Recherche de l'orgasme gastronomique*, K. Stengel (ed.), Paris, l'Harmattan.
- Eco, U., 1990, *I limiti dell'interpretazione*, Milano, Bompiani.
- Foucault, M., 1975, *Surveiller et punir*, Paris, Gallimard.
- Douglas, M., 1966, *Purity and Danger, an analysis of the concepts of pollution and taboo*, Routledge and Kegan Paul, London.
- Marrone, G., 2011, *Introduzione alla semiotica del testo*, Roma-Bari, Laterza.
- Marrone, G., 2016, *Semiotica del Gusto*, Milano, Mimesis.
- Muchembled, R., 1979, *La sorcière au village*, Paris, Gallimard.
- Stengel, K. (ed.), 2024, *A la Recherche de l'orgasme gastronomique*, Paris, L'Harmattan (forthcoming).

Scadenza per l'invio degli abstract (max 2000 caratteri): **5 settembre 2024**

Accettazione abstract: **15 settembre 2024**

Scadenza per l'invio dei testi definitivi: **10 dicembre 2024**

Pubblicazione: **marzo 2025**

I testi devono avere una lunghezza massima di 40000 caratteri ed essere accompagnati da un abstract in inglese di massimo 1000 caratteri.

Inviare le proposte a:

redazione.ec.aiss@gmail.com

barnoussim@ymail.com



Call for papers
E | C n. 43, 2025

Strange Foods

edited by Mohamed Bernoussi (University Moulay Ismail, Meknès)

There are permitted foods and forbidden foods. Through both, each culture establishes a culinary identity (Douglas 1966) that defines it as an irreducible entity. But there are also foods in between: they are neither permitted nor forbidden, or forbidden for some and permitted for others, marginalised or tolerated for a minority under certain conditions. This is the case of wine in Muslim societies, but also of hashish pastes (*al-majoune* or *al-m'aassel*), of cannabis authorised by the state under certain conditions in Western societies, of love potions in their various forms, or of traditional medicine recipes to alleviate physical pain not alleviated by traditional medicine.

This cuisine, at the same time tolerated, secretive and sometimes even sinister, first interested medicine, pharmacology, demonology and esotericism (Muchembled 1979); semiotics has never been interested in it, except rarely or episodically (Eco 1990; Stengel 2024) and yet it can raise numerous questions concerning its semiosis, its narrative status, the types of relations established between its expressive plane and its content plane; for example, aphrodisiac recipes (Bernoussi 2024) or traditional medicine recipes (Eco 1990).

It also raises questions about culinary prohibitions and the exercise of power. This is the case, for example, of the paradox of wine in Moroccan and Arab-Muslim societies in general, which crystallises a permanent tension between authorising and forbidding, between monitoring and not punishing or doing so extemporaneously out of opportunism or pragmatism in order to remind us that, even when acting within precise legal frameworks, power has its own reasons that reason does not know. It is the regime of tolerating, which allows the exercise of real power, that is based on the discourse of guilt (Foucault 1975). To prohibit and at the same time tolerate encourages clandestinity and allows the exercise of power, whose main resource in this case is bad conscience.

On the other hand, clandestine conviviality around an ambiguous dish or drink raises questions about the nature of the convivial occasion and those who take part in it, the *nchaywiya* around a table of *kif* or *majoune*, or an adulterated brandy (*mahya*).

But there are contexts in which these foods of the margins are prepared and consumed alone. They are intended for a guest without his or her knowledge, through lies and dissimulations. This is the case with love or hate potions that use authorised dishes as their official vehicle and whose meaning is reversed.

In this sense they resemble aphrodisiacs, but without declared intentionality since they are often performed in absolute secrecy. In the case of revenge, the potion is aimed at someone who has gone from being a friend or lover to an enemy, and thus to the subject of a decisive narrative reversal based on unfulfilled horizons of expectation or brutal reversals of the expected narrative program (Marrone 2011, 2016).

These foods raise multiple questions. We can consider the following areas as examples of investigation:

1. Semiotic issues raised by foods from the margins;
2. Hate or love potions, narrative and construction of the subject;
3. Foods of revenge and representations of the enemy;
4. Aphrodisiac recipes between representations of gender and power;
5. Wine, hallucinogenic foods and hashish.



Bibliographic References

- BenKheira, H., 2000, *Islam et interdits alimentaires. Juguler l'animalité*, Paris, PUF.
- Bernoussi, M., 2016, "Sémiosis du corps dans la littérature sexologique arabe", in *Semiotica* 129, Berlin-Boston, de Gruyter.
- Bernoussi, M., 2020, "Le paradoxe du vin dans le récit de voyage", in *Vin et altérité*, Presses Universitaires de Reims.
- Bernoussi, M., 2023, "Sémiotique des recettes aphrodisiaques", in *A la Recherche de l'orgasme gastronomique*, K. Stengel (ed.), Paris, L'Harmattan.
- Eco, U., 1990, *I limiti dell'interpretazione*, Milano, Bompiani.
- Foucault, M., 1975, *Surveiller et punir*, Paris, Gallimard.
- Douglas, M., 1966, *Purity and Danger, an analysis of the concepts of pollution and taboo*, Routledge and Kegan Paul, London.
- Marrone, G., 2011, *Introduzione alla semiotica del testo*, Roma-Bari.
- Marrone, G., 2016, *Semiotica del Gusto*, Milano, Mimesis.
- Muchembled, R., 1979, *La sorcière au village*, Paris, Gallimard.
- Stengel, K. (ed.), 2024, *A la Recherche de l'orgasme gastronomique*, Paris, L'Harmattan (forthcoming).

Deadline for submission of abstracts (max 2000 characters): **5 September 2024**

Acceptance of abstracts: **15 September 2024**

Deadline for submission of final essays: **10 December 2024**

Publication: **April 2025**

Papers should have a maximum length of 40000 characters and may be submitted together with an abstract in English of a maximum of 1000 characters.

Send proposals to:

redazione.ec.aiss@gmail.com

barnoussim@ymail.com

Call for papers
E|C n. 43, 2025

Nourritures de la marge

sous la direction de Mohamed Bernoussi (Université Moulay Ismail, Meknès)

Il y a les nourritures autorisées et il y a les nourritures interdites. A travers les deux, chaque culture se fixe une identité culinaire (Douglas 1966) qui la définit en tant qu'entité irréductible. Mais il y a aussi les nourritures intermédiaires : elles ne sont ni autorisées ni interdites, ou alors interdites pour certains et autorisées pour d'autres, marginalisées ou tolérées pour une minorité sous des conditions précises. C'est le cas du vin dans les sociétés musulmanes, mais aussi des pâtes de hachich (*al-majoune* ou *al-m'aassel*), du cannabis autorisé par l'Etat sous certaines conditions dans les sociétés occidentales, des philtres sous leurs diverses formes tolérées pour les raisons du cœur ou les recettes de la médecine traditionnelle pour soulager les corps désespérés de la médecine autorisée.

Cette cuisine à la fois tolérée, secrète et même sulfureuse, a intéressé d'abord la médecine, la pharmacologie, la démonologie ou l'ésotérisme (Muchembled 1979) ; elle n'a jamais intéressé la sémiotique, sinon rarement ou de façon épisodique (Eco 1990; Stengel 2023) et pourtant elle peut soulever de nombreuses questions relatives à sa semiosis, à sa narrativité, aux types de corrélations établis entre son plan de l'expression et son plan de contenu ; comme exemple, les recettes aphrodisiaques (Bernoussi 2023) ou les recettes de la médecine traditionnelle (Eco 1990).

Elle soulève aussi des questions relatives à l'interdit culinaire et à l'exercice du pouvoir. C'est le cas par exemple du paradoxe du vin dans les sociétés marocaines et arabo-musulmanes en général, qui cristallise une tension permanente entre autoriser et interdire, entre surveiller et ne pas punir ou le faire de façon impromptue par opportunisme ou pragmatisme pour rappeler que, quand bien même agissant dans des cadres légaux précis, le pouvoir a ses raisons que la raison ne connaît pas. Cela s'appelle tolérer, lâcher du lest ou autre, mais permet d'exercer le vrai pouvoir, celui qui repose sur le discours de la faute et de la culpabilisation (Foucault 1975). Entretenir et consacrer l'objet de la faute par une interdiction paradoxale encourage la clandestinité et permet l'exercice du pouvoir dont le ressort central ici est la mauvaise conscience.

De l'autre côté, la convivialité clandestine autour d'un plat ou d'une boisson ambiguë soulève des questions relatives à la nature de la convivialité et des convives, les *nchaywiyyas* autour d'une tablée de kif ou de majoune, ou d'eau de vie (*mahya*) frelatée.

Mais il y a des contextes où ces nourritures de la marge sont promises à la solitude et refusent le partage. Elles sont destinées à un convive à son insu, en performant le mensonge et la dissimulation. C'est le cas des philtres d'amour ou de haine qui utilisent des plats autorisés et donc détournés sémantiquement comme véhicule officiel. Ils ressemblent en ce sens aux aphrodisiaques, mais sans intentionnalité déclarée puisqu'ils sont souvent solitaires et performés dans le secret absolu. Dans la vengeance, le philtre s'adresse à quelqu'un qui est passé du statut d'amoureux à celui d'ennemi et qui a fait l'objet d'une reconstruction narrative brutale suite à des horizons d'attente non satisfaits ou à des revirements brutaux du programme narratif escompté (Marrone 2011, 2016).

Ces nourritures soulèvent des questions et des questionnements multiples, on peut envisager à titre d'exemple les axes suivants :

1. Problèmes sémiotiques soulevés par les nourritures de la marge;
2. Les philtres de haine ou d'amour, narration et construction du sujet;
3. Nourritures de la vengeance et représentations de l'ennemi;
4. Recettes aphrodisiaques entre représentations du genre et pouvoir;
5. Vin, pâte hallucinogène et hachich.



Bibliographie

- BenKheira, H., 2000, *Islam et interdits alimentaires. Juguler l'animalité*, Paris, PUF.
- Bernoussi, M., 2016, "Sémiosis du corps dans la littérature sexologique arabe", in *Semiotica* 129, Berlin-Boston, de Gruyter.
- Bernoussi, M., 2020, "Le paradoxe du vin dans le récit de voyage", in *Vin et altérité*, Presses Universitaires de Reims.
- Bernoussi, M., 2023, "Sémiotique des recettes aphrodisiaques", in *A la Recherche de l'orgasme gastronomique*, K. Stengel (ed.), Paris, L'Harmattan.
- Eco, U., 1990, *I limiti dell'interpretazione*, Milano, Bompiani; traduction française par M. Bouzaher, *Les Limites de l'interprétation*, Paris, Grasset, 1990.
- Foucault, M., 1975, *Surveiller et punir*, Paris, Gallimard.
- Douglas, M., 1966, *Purity and Danger, an analysis of the concepts of pollution and taboo*, Routledge and Kegan Paul, London.
- Marrone, G., 2011, *Introduzione alla semiotica del testo*, Roma-Bari, Laterza; traduction française par M. Bernoussi, *Principes de la sémiotique du texte*, Paris, Mimésis, 2016.
- Marrone, G., 2016, *Semiotica del Gusto*, Milano, Mimesis.
- Muchembled, R., 1979, *La sorcière au village*, Paris, Gallimard.
- Stengel, K. (ed.), 2024, *A la Recherche de l'orgasme gastronomique*, Paris, L'Harmattan (forthcoming).

Envoi propositions (résumé de caractères maximum 2000): **5 septembre 2024**

Notification d'acceptation des propositions: **15 septembre 2024**

Envoi contributions finales: **10 décembre 2024**

Publication: **mars 2025**

Les textes doivent avoir une longueur maximale de 40000 caractères et doivent être accompagnés d'un résumé en anglais de 1000 caractères maximum.

Envoyer les propositions à :

redazione.ec.aiss@gmail.com

barnoussim@ymai.com