

# **La Culture Culinaire Marocaine Sémiotique, histoire et communication**



Actes du Congrès V de l'Association marocaine de sémiotique  
textes réunis et établis par Mohamed Bernoussi

**Editions CAPITAL**

**La Culture culinaire marocaine**  
**Sémiotique, histoire et communication**  
**ISBN 978-9920-9437-1-0**  
**Dépôt légal : 2020MO0621**

## Table des matières

Introduction Mohamed Bernoussi Université de Meknès	
Hayani El Meshkouri Kamal.....9 La culture culinaire d'un point de vue sémiotique Université d'El Jadida	9
Gianfranco Marrone.....22 Université de Palerme Ecrire le culinaire (traduit de l'italien par M. Bernoussi)	22
Driss Bouyahya.....48 Université de Meknès Semiotics of intercultural cooking	48
Simona Stano.....58 Université de Turin Des sens au sens, goût, dégoût et processus de signification	58
Tariq Oukhadda.....82 Doctorant Université de Meknès Un précurseur oublié des études culinaires au Maroc et dans le monde arabe, Maxime Rodinson	82
Mohamed Bernoussi.....94 Université de Meknès La culture culinaire marocaine à travers un manuscrit andalou du XIIIème siècle	94
Nouari Mustapha.....108 Université de Meknès Culinaire et Histoire au Maroc, le cas de A. Sebti	108

Ezzouaki Hassna.....	124
Doctorante Université de Fès	
La culture culinaire judéo-marocaine comme sujet littéraire	
Nouioaur Ahlam.....	138
Docteure Université de Bourgogne	
Culture ancestrale et gastronomie traditionnelle festive dans la littérature marocaine de jeunesse : l'exemple de l'album <i>Le mariage de tata Keltoum</i>	
Mohamed Bernoussi.....	153
Université de Meknès	
Fantasmagories anglaises sur la culture culinaire marocaine	
Khalid Hadji.....	167
Université de Fès	
La culture culinaire dans le Malhoune, le cas de <i>Ezzerda</i>	
Ridouani Driss.....	181
Université de Meknès	
Pros and Cons of Moroccan Food	
Franciscu Sedda.....	189
Université de Cagliari	
Sur le <i>proceddu</i> ou brève histoire culturelle d'un plat typique de la Sardaigne entre le XVIème et le XXème siècle (traduit de l'italien par M. Bernoussi)	

## **Su porceddu**

### **Brève histoire culturelle du plat symbole de la Sardaigne entre le XVI<sup>ème</sup> et le XX<sup>ème</sup> siècle**

Franciscu Sedda  
Université de Cagliari

#### **Abstract**

*Su porceddu*, the roast suckling pig, is widely regarded as the Sardinian dish of choice – the dish that identifies Sardinians. The recognition of its role, its pervasive presence on tables at home and in restaurants, as well as its transformation, in the discourses of Sardinians and of foreign observers, into a sign of Sardinianness and into a collective stereotype, have a long history of deeply intertwined material, religious, economical, cultural, and political dimensions. The article sketches a semio-cultural history of *su porceddu* from the 16<sup>th</sup> century to the present, focusing in particular: a) on key moments of intercultural definition of *su porceddu* as the “symbol” of Sardinian culture as a whole; b) on different values that have been associated with *su porceddu* from time to time; c) on the ways in which such definitions and values have transformed in relation with broader sociopolitical dynamics.

Keywords: Suckling Pig, Sardinian culture, Semiotics of culture(s), Cultural history, National dish, Politics of identity

#### **Quotidienneté sacrée<sup>133</sup>**

Oui, le tableau semblerait approprié à une représentation de la dernière cène. Mais que vient faire un petit porc rôti sur la table ?

---

<sup>133</sup> Ce texte n’aurait pas été possible sans Ornella Demuru avec qui j’ai élaboré une première version, plus basique, de cette histoire pour le volume *A Taste of Islands*, dirigé par nos collègues Godfrey et Anna Baldacchino (Cf. Baldacchino 2012). Une seconde occasion pour relancer l’étude entreprise fut l’invitation à participer au *Summer School « Food and Cultural Identity : between Market, Social Sciences and Humanities »*, organisé à Sozopol en septembre 2013. Je remercie à cet égard particulièrement mes collègues Kristian Bankov, Massimo Leone et Simona Stano.

Il suffit pour le comprendre d'élargir le regard, de focaliser sur d'autres détails –partant de Jésus qui, pendant qu'il utilisait son téléphone portable tenait avec l'autre main un verre de vin rouge– et de les corrélés pour donner lieu au miracle de la transsubstantiation sémiotique : le vin jusque là « rouge » devient « noir » - dans la langue Sarde il s'appelle *binu nieddu*, vin noir - les visages deviennent des masques de *Mamuthones* – figure archaïque du carnaval Sarde - et le petit cochon est lui, lui-même, *su porceddu* (fig.1)

C'est Paolo Laconi, artiste sarde confirmé, qui s'est offert le luxe de ce jeu sémiotique traductif de la célèbre toile de Leonard avec une clef sarde, en peignant sa « dernière cène » en 2009<sup>134</sup>. Le tableau représente avec une juste ironie cette quotidienneté sacrée qu'un plat comme celui du petit cochon incarne – c'est le cas de le dire- dans la sémiosphère Sarde contemporaine.

L'essai qui suit se propose donc de considérer *su porceddu* comme un texte exemplaire, comme formation sémiotique dense, à suivre le plus près possible pour en saisir les valeurs et les transformations. Retracer en quelques trajectoires historiques et sociales qui en ont marqué l'histoire signifiera en fait, non seulement saisir les signifiés de ce plat -sa production et sa consommation- accumulés à travers le temps, mais aussi définir sa relation avec la culture sarde.

Comme on le verra, pour des raisons d'espace, nous avons dû limiter l'étude à l'époque moderne et contemporaine<sup>135</sup> en choisissant deux points de départ : une rupture dans l'épistémè identitaire marquée dans le travail du premier historien Sarde, Giovanni Francesco Fara (1543-1591) et la contemporaine apparition explicite du petit cochon dans les fonds écrits, en particulier dans la *Relacion del Reyno de Sardeña al Rey Don Phelipe* écrite par le chanoine Martin Carillo en 1611.

Partant de là, nous aurons l'occasion de remarquer comment *su porceddu* permet de jeter une lumière inattendue sur certaines vicissitudes de la mouvementée identification politique des Sardes : sa présence et/ou centralité dans les vécus quotidiens, sa présence fonctionnelle dans les discours

---

<sup>134</sup> Le tableau peut être visualisé à l'adresse suivante :

<sup>135</sup> Pour un traitement détaillé, nous renvoyons à notre ouvrage entièrement dédié à *porceddu*, à paraître.

intellectuels et scientifiques, le pousse à incorporer ou croiser des conflits, des tensions, des négociations politiques qui dépassent largement la sphère du repas et qui pourtant la traversent en pénétrant de façon puissante le vécu populaire et l'imaginaire collectif jusqu'à nos jours.

Le fait de se limiter à la contemporanéité, rappelons-le, n'exclut ni la possibilité ni la nécessité d'envisager l'investigation historique du phénomène sur lequel convergent des études généalogiques et ethnoarchéologiques (cf. Albarella, Manconi, Rowley-Conwy, Vigne 2006 et 2007; Albarella, Manconi, TRentacoste 2011; Wilkens 2012) qui à leur tour croisent des dates archéologiques classiques, parmi lesquelles, se distingue le fragment de Bronze d'époque nuragique qui dresse d'une main ce qui semble être un petit cochon (fig.2) (voir Lilliu 1966, 1982; AA.VV.1981).

L'histoire de *su porceddu* que nous proposons c'est donc notre contribution à une histoire de longue durée du cochon en Sardaigne. En même temps, elle aimerait contribuer à une histoire européenne du cochon, bien synthétisée dans le travail de Michel Pastoureau, *Le Cochon, Histoire d'un cousin mal aimé* (2009), et par d'autres côtés reprise dans le volume de Roberto Finzi, *L'Onesto porco (Le Cochon Honnête)* (2014). Mieux encore, notre histoire rentre en général dans l'étude globale des interactions entre le cochon et l'homme retracées dans le volume *Pigs and Humans : 10 000 years of interactions (Les cochons et les hommes : 10 000 ans d'interactions)*, dirigé par Albarella, Dobney, Ervynck, Rowley-Conwy, 2007). Dans ce sens, il importe de faire remarquer que pour une meilleure compréhension du signifié de *su porceddu*, on ne peut pas ne pas engager un dialogue constant avec le cochon tout court, pour saisir des éléments de différenciation ou d'assimilation des deux. Enfin élargissant plus encore le cadre théorique, cet essai s'inscrit dans les récentes recherches sémiotiques en matière culinaire (cf. Marrone 2012, Marrone et Giannitrapani 2013, Stano 2014 et Marrone 2015) et dans les *Histoires de l'alimentation* ou de la *culture alimentaire* (cf. Flandrin et Montanari 1996, Montanari et Sabban 2006) qui, bien que n'étant pas directement et explicitement sémiotiques, se rapprochent d'une sémiotique de la culture.

## **L'apparition de *su porceddu*, entre voracité sarde et frugalité espagnole**

S'il y a un auteur qui a marqué une rupture dans le discours historique sur la Sardaigne moderne, c'est bien Giovanni Francesco Fara, en particulier avec son œuvre de 1580 *De rebus Sardois*<sup>136</sup>. Sarde pleinement engagé dans le système du pouvoir espagnol par la suite, il ne s'embarassa pas à saluer la victoire ibérique, catalano-aragonèse d'abord, espagnole ensuite, sur le Royaume d'Arborea au XV<sup>ème</sup> siècle, comme une « libération » des « tyrans » sardes qui avaient voulu « soumettre » toute la Sardaigne.

Cette position politique se révèle aussi dans la description du caractère culinaire des Sardes faite dans son *In Sardiniae Chorographiam* (1580-1582) :

(...) Les Sardes pratiquent beaucoup [le pastoralisme] et c'est pour cela que la viande et le blé se vendent à bas prix, au point que tout le monde puisse se nourrir de pain, de farine et de viande, exceptés quelques pasteurs et prêtres qui, comme au temps des antiques [peuples de la Sardaigne nuragique] **Iolensi, Illiensi et Balari**, vivaient seulement d'eau et de viande ovine ou bovine, dont ils étaient voraces : il y en a qui, en un seul repas, déjeuner ou dîner, dévoraient un demi-mouton ou un demi-cochon alors que le reste des Sardes aspiraient à la frugalité espagnole (Fara 1992, p.151).

On reprend ici de façon intéressante un thème déjà présent dans le discours médiéval sur la Sardaigne : c'est-à-dire l'idée d'une manière *barbare* de manger qui se résume dans l'opposition entre *la voracité Sarde et la frugalité espagnole*. Le bonheur, semble dire Fara, c'est que s'étant libéré de leurs propres souverains sardes pour se soumettre fidèlement à la souveraineté espagnole, la majeure partie des Sardes ont pu abandonner la voracité sarde pour s'approprier le style frugal et civilisé de se nourrir des Espagnols.

Le discours de Fara, outre cette corrélation entre les pratiques alimentaires et la barbarité des Sardes, offre aussi un autre point. Bien que l'imaginaire de Fara, dominé par la

---

<sup>136</sup> Sur ce point, voir Sedda 2007.

frugalité espagnole, puisse peindre les Sardes restés barbares comme brutalement voraces, il reste difficile à croire qu'il réfère à un cochon adulte lorsqu'il dit « certains dans un seul repas, déjeuner ou dîner, dévorent un demi-cochon ». Si on exclut la présence d'une hyperbole dans le discours de Fara, chose qui ne correspond pas à son œuvre ni à sa tentative de soutenir un discours historique, ce qui reste, c'est la possibilité de considérer « cochon » comme équivalent à « petit cochon ». Ce n'est pas une chose que ne doit pas être sous-estimée, car en analysant le discours des voyageurs étrangers qui de 1600 et après décriront les coutumes des Sardes, on a l'impression que lorsqu'ils parlaient du cochon, ils sont toujours en train de parler en fait du petit cochon. En d'autres termes, il n'est pas à exclure que dans plusieurs cas la distinction ne fut pas pertinente et que même l'équivalence entre les deux fut considérée chose acquise.

Un important texte daté de 1611 le confirme : *la Relacion del Reyno de Sardeña al Rey Don Phelipe* écrite par le chanoine Martin Carillo.

Carillo, comme Fara, évalue les Sardes et leur caractère à partir de leur conformation physique et de leur façon de s'habiller et de manger (ici et après cf. Carillo 1611, p.59). Non seulement le thème du style de manger des Sardes structure le texte de Carillo, comme celui de Fara, mais il est traité de façon détaillée. Dans ce sens Carillo soutient que ce n'est pas vrai que les Sardes « comen y beven toscamente », c'est-à-dire de façon rude et grossière, mais il le font plutôt avec « mucha delicatiza », avec beaucoup de délicatesse, proprement comme les Espagnols. Le processus de civilisation semble donc en action sinon achevé. Carillo en effet ne cesse de « relever » tous les traits des Sardes qui les rapprochent des Espagnols, de la peau blanche et rose (et non peau mate) qui les rapproche des Castellans, à la pratique d'offrir des gâteaux de sucre et de miel identiques à ceux de Valence. Mais le vrai élément décisif, cependant, est que les banquets et les fêtes se font de façon « *tan esplendida y aparente, como se puede hazer en Madrid* ». Et c'est pour cela que les banquets dont il parle ou auxquels il participe suscitent en lui de l'« admiration ». En particulier celui auquel il participe personnellement pour le sacrodoce du docteur Antioco Marcello, recteur de Mamoiada. Un banquet dont il rend compte sous

forme de liste fantasmagorique qui mérite d'être entièrement citée dans le texte :

« Dans la nouvelle Messe du Docteur Antiogo Marcello Recteur de Mamoyada, ont été mangés 22 vaches grandes, 26 veaux, 28 cerfs, Cabilores, et Iavalie, 740 Béliers, 300 chevreaux, porcelets, et agneaux, 600 poulets, 65 Pains de sucre, 50 livres de poivre, Clés de girofles, Cannelle, et Asafrà,...un quintal de Riz, un quintal de Dattes, 5000. Guevos [bonbons sarde fait avec amande dit *Gueffus*], 50 plats de mets blancs, 25. grandes cuves de différents vins, beaucoup de confitures, plus de 3000 poissons entre grands et petits, et ont mangé plus de 2500. personnes».

Bref un banquet pour 2500 personnes qui semble tout sauf un signe de « frugalité » et de « délicatesse » !

Mais la chose pour laquelle nous voulons et devons porter l'attention est qu'un des protagonistes du banquet sont les *lechones*, c'est-à-dire « les petits cochons de lait », ou bien encore, en langue sarde, *is porceddus*.

Les *lechones* avec les chevreaux et les agneaux semblent être parmi les principaux protagonistes de la pantagruellesque cène. On ne peut pas déterminer s'il s'agit de 740 têtes de chaque espèce ni si les trois espèces sont au nombre de 740 têtes. Le fait est que leur mention ne passe pas inaperçue pour le commensal étranger. Plus significatif encore est le fait que la présence explicite se fait aux dépens des cochons adultes, « grands ». Élément qui laisse encore supposer davantage, que c'est la viande de *su porceddu* qui sera, à partir de Fara et après, mise au centre symbolique de la culture alimentaire sarde caractérisée génériquement comme une culture « de cochon ».

### ***Su porceddu*, une passion nationale**

Le porc n'éveille aucune inquiétude pour l'économie, ni lui impose les contraintes des réformes; au contraire il recueille de grandes ovations; parfois pour la surenchère, il offre encore une forme et une apparence singulières, de manière que, de même un Italien trouve original un porc sarde, de même le Sarde trouve original un porc italien (Cetti 1774-1778, p.108).

Ainsi commence la partie du développement du jésuite Francesco Cetti, zoologue et mathématicien italien, professeur à l'Université de Sassari à partir de 1765, dédié au porc.

Le porc sarde dans l'œuvre majeure de Cetti, *Histoire naturelle de la Sardaigne* (1744-1778), qui croise la zoologie, l'économie, l'histoire et la politique, occupe une place pour le moins centrale surtout pour ses qualités. Parmi les animaux sardes imparfaits ou économiquement peu rentables, dit Cetti, « seul le cochon raillé mérite l'éloge » (id., p.87). En plus de son abondance, le porc sarde est plus savoureux et cela le rend non seulement excellent en soi, mais supérieur aux autres : « la chair est généralement ferme et supérieure en saveur à celle de l'Italie » (id., p.110).

Difficile à ce point que le porc ne devienne un symbole de distinction, un objet de valeur qui incarne et suscite un sentiment d'estime de soi et d'identification collective.

A la hauteur de sa saveur et de son abondance, sont grands l'appétit et la satisfaction au sein de la nation (...) et si le cru est mauvais pour une quelconque raison, la plèbe murmure, ni supporte de voir sa broche vide (id., p.110).

Le cochon sarde, véhicule sensible de l'imagination de la nation sarde, pour le dire avec Anderson (1983)? Ou encore, faisant écho à Gramsci (1992), le cochon sarde comme partie fondamentale de la vie nationale populaire, au point que sa pénurie mette sous tension le peuple ?

L'hypothèse n'est pas à écarter trop résolument, surtout si on ne détache pas le cochon du rituel, du rôti, de l'hospitalité, de la poésie en sarde, de la fête, et surtout si on ne le détache pas de tout ce dont Cetti était un observateur actif : c'est-à-dire le réveil d'une conscience nationale sarde propre au moment de la rencontre/non rencontre de la culture italienne (Sotgiu 1984, p.109 ; Carta 2000 ; Francioni 2001) qui aboutira à ce qui sera appelé la « Révolution Sarde » (1793-1796) déclenchée par la capacité des Sardes à repousser l'invasion de la flotte française ; poursuivie avec la résurgence de l'institut parlementaire sarde, dit *Stamenti*, et avec la chasse temporaire de tous les fonctionnaires sabaudien et piémontais de la Sardaigne après le

refus des cinq requêtes faites au roi par le reconstitué Parlement Sarde, culminant avec la radicalisation de la révolution – résumée par la marche triomphale qui porte Giovanni Maria Angioy, leader de la révolution, voisin a les idées jacobins, de Cagliari à Sassari mais qui cause aussi la fracture interne au sein du dit « parti patriotique » entre les *novateurs* et les *conservateurs* - et la tentative contemporaine d'abattre le féodalisme et restituer à la Sardaigne sa souveraineté nationale.

C'est à l'intérieur de cette dynamique que la viande de porc en général et *su porceddu* en particulier, peuvent devenir *symbole de diversité nationale*. Ainsi, compte tenu des bonnes considérations de Cetti, la diversité est tellement évidente que le problème devient celui de son origine, qui finit par mettre en cause une attente temporelle et spatiale bien plus radicale qui va bien au-delà des frontières de la Sardaigne :

Le rôti est l'objet d'une grande passion chez les Sardes, il constitue le point culminant de tout banquet, ni plus ni moins, qui se fait à Itaca ou Micene. Mille fois, en considérant l'hospitalité et les coutumes dans la campagne sarde, me vient à l'esprit Homère, et m'apparaisse Télémaque, qui voyageaient en Grèce. L'hôte sans vous avoir jamais vu, ni connu, vous accueille courtoisement et chaleureusement, fait desseller les chevaux et vous invite à entrer. Les servantes abandonnent alors leurs plateaux et s'appliquent à préparer le pain frais ; le berger amène le mouton et le petit cochon ; on les égorge à présent, on les coupe en morceaux, et sur une broche on les présente au feu (...) (Cetti 1774-1778, p.164).

Et de là, de cet orientalisme heureux de Cetti se trace un parallèle point par point entre des pratiques de la Grèce antique et de la Sardaigne dix-huitième qui constituent le fondement de l'idée selon laquelle l'initiateur de tout ceci fut le Grec Iolao qui, « abordant triomphalement, s'installe au cœur de l'île, ce fut l'époque de la vie civile, de l'agriculture, de la ville, d'une nation » et finit par être consacré « Père des Sardes » (id., p.165).

Du reste, les analyses de l'histoire naturelle avaient déjà fini par mener à cette conclusion :

(...) En confrontant le système des quadrupèdes sardes avec le système de l'Italie, l'on ne peut que constater la grande différence de l'un à l'autre. Il n'y a pas en Italie ce qu'il y a en Sardaigne, ni en Sardaigne ce qu'il y a en Italie (...)

Le système [...] des quadrupèdes sardes est plus Oriental et plus grec.

Difficile de sous-estimer toutes ces évaluations dans l'optique de l'histoire culturelle et politique de la Sardaigne si on n'oublie pas *l'autorité des fonds de la scientificité du discours naturaliste*, c'est-à-dire la position hiérarchique (et hégémonique) que ce type d'énoncés occupaient dans l'*épistémè*, dans le système de vérité de l'époque. Ce n'est pas un hasard si certains des majeurs intellectuels et révolutionnaires sardes se revendiquaient proprement de l'œuvre de Cetti pour expliquer les origines de la nation sarde et donner un fondement au sentiment de la diversité national des Sardes (cf. Simon 1802-1804, 1816).

Tout cela considéré, il n'est donc pas improbable que l'œuvre de Cetti ait joué un rôle typique de *l'inventio* dans laquelle l'œuvre trouve et crée en même temps la réalité dont elle parle, transformant l'effective passion sarde en efficace symbole d'identification nationale.

### **Cent ans d'ambiguïté : *su porceddu* devient « plat local »**

A l'intérieur d'un champ culturel le rôle de méta-texte ou méta-formation capable de s'élever du fond des vécus vers le rôle de représentation du collectif, est toujours discuté et discutable. Les différentes descriptions des vécus tendent à rendre pertinents et à valoriser différemment le matériel culturel, en relation aussi avec les cadres de sens, qui d'une façon plus ou moins consciente sont mobilisés pour « encadrer » le monde-objet.

Ainsi, par exemple, quand en 1828 le capitaine William Henry Smyth publie à Londres sa *Relation sur l'île de Sardaigne*, il affirme que « la soupe est un plat national, composé alternativement de légumes, de fenouillet, de chou-fleur et d'autres légumes » (1828, p.174). Cela veut dire que Smyth ne se

rend pas compte de l'importance du rôti ? Non, au contraire, son propos sur l'alimentation sarde commence ainsi :

Les Sardes mangent beaucoup plus de viande que leurs voisins siciliens, mais à la différence d'eux, ils les préfèrent plutôt rôties que bouillies ou étouffées cuites à la vapeur (...)

Les viandes préférées sont celles de bœuf, de mouton, de chevrette, de porc ou de chasse (...) (id., p.173)

Comme on peut le voir, il ne manque que le rôti de porc, mais il est conçu comment une entre les autres. Pourquoi ? Et pourquoi c'est la soupe qui doit assumer le rôle de « plat national » ?

Le fait est que Smyth voit dans les coutumes des Sardes, qui pour Cetti rappellent une homérique âge d'or, une toute autre chose :

Les gens de la campagne mangent la viande d'une manière choquante et repoussante : En la tenant entre les dents, ils la coupe avec un couteau, qu'ils manipulent de la bouche vers l'extérieur. C'est un usage particulier qui existe aussi chez les Esquimaux, comme me le raconte le capitaine Perry (...) (id., p.173)

En somme, change le point de vue et avec lui les relations qui forment le sens et l'appréciation culturelle. Ici une valeur esthétique-esthésique pénètre en profondeur dans la valorisation des vécus et dans l'individuation de ce qui peut être élevé au niveau de ce qui peut être universellement reconnu comment *national*. Seule une soupe mangée avec la cuillère, considérée proprement comme signe de civilisation, peut donc, dans ce discours, accéder au statut de « plat national ».

Pour Valery (1837) en revanche, la consommation de *su porceddu* se rattache à une expérience personnelle idyllique, presque utopique : c'est-à-dire au souvenir d'une très belle source au milieu du bois, vers laquelle tout le monde accourt « malgré les quatre heures de marche (...) de Ozieri pour manger sur l'herbe le petit cochon avec sa viande aussi tendre...» (Ibid p.127)

Cependant pour Valery ce phénomène sarde constitue une mauvaise alimentation, à cause de « l'usage immodéré du cru et des viandes » (Ibid., p.101). Valery compare la consommation de la viande à Cagliari à celle à Paris pour conclure que la Sardaigne, à l'exception de l'usage du café, se trouve en matière d'alimentation encore dans la situation de la France de Louis XIV. Cette alimentation « trop riche en viande », cause des troubles digestifs, des formes d'apoplexie et pousse à recourir aux saignées. Mais surtout elle est le signe d'un anachronisme et d'une faille : « un manger et boire aussi prodigieux sont tributaires d'un degré peu avancé de la civilisation » (ibid., p. 102)

Ces paroles font écho à ceux de Fara sur la voracité peu civilisée des Sardes.

Comme on le voit, la viande et en particulier celle de *su porceddu*, continue à être un symbole mais d'une valeur différente. Elle ne renvoie plus à un monde idyllique, hellénisant, positivement capable de s'affirmer, mais plutôt à un monde barbare, anarchique, insalubre, plus proche des Esquimaux que des Français « modernes ».

En revanche, c'est vers Homère et Ulysse que se tourne le père Jésuite Bresciani en 1850 avec un regard typiquement orientaliste comme l'indique explicitement son œuvre : *Des coutumes de l'île de la Sardaigne comparées à ceux des antiques peuples orientaux*. La scène que Bresciani décrit est très semblable à celle de Cetti et au centre du rite de l'hospitalité Sarde où « ne manque jamais le petit cochon de lait cuit au four » (ibid page 261). La différence est que l'attention de Bresciani est explicitement consacrée à le « décorum » [oppure décence ?] de l'Italie et à « l'accroissement » de la religion (ibid. p.101) La qualité nationale des modes de vie sarde, du rite de l'hospitalité et de *su porceddu* sont *éteintes* et deviennent presque *inexistants* : la Sardaigne est un objet à comprendre pour pouvoir être refondu dans l'italianité en voie de définition (ibid. p.363)

Cette spoliation de nationalité transforme *su porceddu* en « plat local » :

Dans cette soirée à Desulo, m'a été offert le plat local : le petit cochon de lait. Il n'existe pas de banquet, de fête de famille, de fête locale, une occasion quelconque, où ce plat ne soit pas

servi. On le fait rôtir, comme la majorité des viandes, d'une façon spéciale, éminemment sarde, appelée *furia-furia*, qui demande de la part de celui qui la pratique une habileté consommée (Vuillier 1893, pp. 216-217)

C'est Gaston Vuillier qui parle dans *Les îles oubliées. Les Baléares, la Corse et la Sardaigne : impressions de voyage*, publiées à Paris en 1893. Témoignage de l'omniprésence de *su porceddu* qui va de pair avec son statut sémantique ambivalent si on considère que le plat est défini comme local, mais le contexte festif où il est situé réfère au « patriotisme Sarde » qui en même temps frappe le voyageur étranger (Ibid., p.216).

À la fin du siècle, nous nous trouvons donc devant un retournement tendanciel par rapport à la situation de Cetti et de Smyth. Avant, le plat pouvait changer, être *porceddu* ou soupe, mais était toujours plat national. Maintenant cependant, *su porceddu* domine seul le champ de la culture et de la fête, mais se trouve désormais privé –de la situation socio-politique– de sa définition nationale. Et malgré cela il agit comme une espèce de mémoire latente, d'activateur de mémoires de patriotisme et du sens de la nationalité.

Les réflexions de Charles Edwards dédiées à la fête dans son livre *Sardinia and the Sardes* du 1889 pourraient valoir aussi pour *su porceddu*:

Pour le Sarde commun, une fête est proprement quelque chose d'irrésistible. Même lorsque ceci est dans un certain sens « dénationalisé », par le fait d'être mêlé aux travailleurs continentaux, lui n'acceptera pas que « la pensée libre » de l'Italien puisse le priver de ses plaisirs ancestraux. (Ibid. pp. 114-115).

La chose à noter est que à cette « dénationalisation » des rites correspond non une plus grande ouverture, mais à *une moindre capacité intégrative du rite lui-même* : là où l'Italien Cetti se sentait complètement impliqué dans les *passions* de la nation Sarde, le Britannique Edwards exprime des jugements très négatifs sur la dimension « sombre » de cette fête qui semble déplacer de façon quasi ancestrale des mineurs sardes mais qui n'intègrent pas leurs collègues italiens (Cf. Edwards 1889,

p.129). La culture sarde, de nationale et donc « globale », se « localise ». De là *su porceddu* est vu comme « plat local », non seulement en tant que plat de la Sardaigne (et non des autres lieux), mais surtout des Sardes (et toujours de plus « de certains Sardes ») par rapport à la totalité de ceux qui vivent en Sardaigne.

### **Les Sardes préfèrent *su mannale* (le grand cochon)**

Les voyageurs étrangers ont donné des témoignages abondants de la relation entre des pratiques de vie sarde et la consommation de *su porceddu*.

Mais quelle en est la perception propre aux Sardes eux-mêmes ? Dans quelle mesure coïncide-t-elle avec la description des voyageurs ?

Une recherche exhaustive reste à faire, mais il peut être intéressant de noter qu'à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, lorsque Cetti magnifie la passion nationale pour la viande du cochon de lait rôti, les intellectuels sardes majoritairement imprégnés par l'idée de l'affirmation de l'identité politico-culturelle des Sardes étaient plus intéressés à réfléchir sur la valeur, le marché, la quantité des petits cochons présents en Sardaigne que sur la valeur symbolique promue par les autres (cf. Simon, 1995, p. 148). Parmi les pratiques quotidiennes considérées comme facteurs d'identification nous retrouvons plutôt l'usage de la langue Sarde, l'amour de la poésie, l'habillement et la façon sarde de monter à cheval (Azuni 1799-1800 ; Simon 1802-1804, 1995). Bien sûr sans oublier la référence forte à la diversité de la faune, appelée aujourd'hui biodiversité associée en même temps à la diversité géographique et historique de la Sardaigne et des Sardes. Cependant le *manger* et un *plat* spécifique semblent étrangers à la sphère de l'auto-représentation. Peut-être parce que considérés comme trop prosaïques.

Pour mieux comprendre la dynamique en acte et la différence entre le regard propre et le regard des autres sur la vie quotidienne sarde, nous ferons un saut vers une période à cheval sur la fin du XIX<sup>e</sup> et les premières décennies du XX<sup>e</sup> siècle. C'est en effet à cette époque que sortent les *mémoires d'enfance* de deux des plus grands artistes Sardes de toujours : le prix Nobel pour la littérature Grazia Deledda et le grand sculpteur et

peintre, installé aux USA, Constantino (ou *Antine*, comment il se signe en langue sarde) Nivola.

Chez les deux, en effet, les réminiscences des souvenirs d'enfance feront émerger de façon significative non la consommation quotidienne de *su porceddu*, mais le moment singulier de l'abattage du grand cochon, de *su mannale*.

Chez Grazia Deledda (1936) la mise à mort du cochon correspond non seulement à un jour de fête, mais à un « rite préhistorique » que l'écrivaine rattache aux temps et aux gestes des « courageux cavaliers Iliensi », la population sarde qui se battra contre l'invasion romaine (ibid., p.277).

Et voilà donc le moment crucial du rite que Deledda appelle « le sacrifice du cochon » :

« Et maintenant, mes amis, ne soyez pas horrifiés, mais exaltez-vous comme les enfants montés sur le mur, d'où, à travers le voile âcre de la fumée qui s'élève encore du bûcher, ils assistent au spectacle comme du haut d'un amphithéâtre, puisque le bourreau et le paysan, avec un signe presque hiératique, invitent ceux qui veulent mordre le foie chaud de la victime. Et il y a, oui, celui qui le mord : l'une des dames, la première; l'exemple est imité; les prières, les cris des garçons, pour qu'on leur permette aussi le rite, ressemblent à ceux des fils de guerriers. Et, en effet, la cérémonie a une signification épique : puisque la bouche qui mord le foie encore chaud d'une victime ne connaîtra jamais le gémissement de la lâcheté. Ainsi, tant de fois, quand j'ai plié mon visage sur le gouffre sanglant de la vie, j'ai rappelé le curieux rite des ancêtres » (pp.12-13)

Pour Nivola aussi, la mise à mort du cochon est un rite. Un rite qui est une fête à l'intérieur d'un temps festif plus ample. Dans le volume posthume *Mémoire d'Orani* (2003), inspiré par la vie dans son village natal, Nivola rappelle en effet comment la période de l'enfance était marquée par l'attente de la fête, d'un saut d'une fête à une autre. Ce qui contribue à rendre plus touchant le souvenir de la dynamique des fêtes, c'est le souvenir de la dureté de la vie et de la faim subie. Or à l'intérieur de ce temps festif récurrent, il y a une fête pour ainsi dire plus festive. Non seulement parce que, comme raconte Grazia Deledda, cette journée transforme toute la cuisine en lui donnant un « aspect festif, une couleur du temps de l'abondance » (1936, p.281), mais

proprement parce que cette fête garantit la possibilité de toutes les autres fêtes :

« Plus vivace et néanmoins gastronomique [que les autres Journées de fête] était la journée de la mise à mort du cochon. Pendant plusieurs nuits dans toutes les familles, un cochon était engraisé, considéré comme un invité de marque, bien au repos. Le développement de l'animal, la petite queue, la partie des oreilles, des pattes, des yeux étaient regardés avec admiration, comme un signe de prospérité et de beauté. Arrive après le moment crucial pour l'invité, moment de démontrer sa propre reconnaissance au maître de la maison, à travers le geste honorable de donner la vie et sauver de la faim toute la famille » (Nivola 2003, p.65).

Dans les paroles de Nivola raisonne non seulement la *dete materiale* de la famille sarde envers le cochon, mais aussi, pour le dire avec Herzfeld (1997) l'*intimité culturelle* qui renforce le lien entre l'homme et le cochon. Celle entre les Sardes et le cochon, comme elle a été décrite par Nivola, était une vraie *cohabitation*, une *coexistence* : le petit cochon, appelé à devenir grand, était comme un hôte, comme un membre de la famille, qui se fait chouchouter par la famille et qui à son tour finit par la chouchouter.

Il est intéressant de noter comment dans le récit de Nivola les rôles changent à la fin, puisque c'est le petit cochon qui « se sacrifie la vie » pour aider sa famille.

Lorsque Nivola, peu après, parle de « sacrifice rituel » il parle certainement de l'acte par lequel le cochon se fait tuer – avec la technique au demeurant la moins douloureuse pour le cochon – plus profondément, il réfère au *rituel sacrificiel accompli par le cochon lui-même*.

Le récit de Nivola témoigne avec nombreux détails de la richesse produite par la mort du cochon ; combien et quels plats, dans l'immédiat et à venir, salé ou doux, y seront produits. Mais la chose la plus intéressante est la conscience et la pénétration profondes de cet événement dans l'imaginaire collectif :

« C'était un des rares repas vraiment « convaincants » de toute l'année : un repas désiré, rêvé et magnifié : une date

qui fera référence pour une année entière, qui enrichira avec ses souvenirs chaque état et période de la vie.» (Nivola 2003, p.65).

En d'autres termes autant Deledda que Nivola se fixent pour tâche de saisir la formation d'une mémoire individuelle et collective, et avec elle une potentielle conscience (heureuse) de soi, à travers l'individualisation d'un *moment exceptionnel*. Un moment unique dans ce vécu d'une année. Et par ailleurs, justement pour cela, un moment à *communiquer*.

Il n'est pas inutile de relever que les propres récits de Nivola et ceux des autres se partagent de façon précise les deux pôles de la description des comportements culturels selon Lotman (1994 ; p.30). En effet l'auteur russe affirme que ce qui se remarque du *comportement du quotidien* est ce qui se répète de façon régulière ou ce qui est unique. Dans le cas qui nous intéresse, les voyageurs étrangers saisissent la récurrence, la constance, la trame structurelle du vécu. Les Sardes en revanche mettent en relief l'exceptionnel, l'unique, l'événement qui donne au *sujet* (rite de l'immunisation contre la lâcheté) et à *la vie quotidienne* (sacrifice *une seule fois* qui garantit la survie) la possibilité de se structurer.

La condition du voyageur l'expose par ailleurs à la difficulté de participer à un événement rare. Mieux encore, pour donner sens à l'hétérogénéité des vécus qui se déroulent de façon rapide, le voyageur cherchera et tiendra à saisir ce qui dans la vie quotidienne semble *non casuel*. Surtout si le voyageur opère avec un regard ethnographique ou instrumental. D'autre part, celui qui vit sa culture anesthésie l'évident, l'habituel, elle/il cherche le moment fondateur d'un *temps futur*. Ouverture sur une dimension créative et créatrice, sur un principe d'espérance, sur un désir de félicité, sur une vie (au moins une fois, au moins chaque fois) riche de saveur.

Dans un tel sens on pourrait dire que *su porceddu*, c'est de la prose, *su mannale*, c'est de la poésie.

En tant que tel *su mannale* entre dans le discours artistique et donne vie à de véritables *épiphanies de l'appartenance*. Si on regarde bien le tableau de Nivola *City* de 1968. Il s'agit d'un tableau que Nivola consacre à New York, la ville qui l'a accueilli et sauvé lui et sa femme lorsqu'il fuyait le nazisme; la ville où il

cultive et partage l'amitié avec Le Corbusier et Steinberg : or là, au milieu de la foule grouillante, si on regarde bien, on voit apparaître une grande tête de cochon qui traverse la rue (fig.3). Auto-portrait d'un artiste Sardo-Américain ?

### **Intimité**

Nous avons parlé d'un sentiment d'intimité entre homme et cochon qui transpire des paroles de Nivola. Justement dans les années à cheval entre le XIXe et le XXe siècle, la même Deledda, analysant les traditions sardes, rapporte un dicton populaire très intéressant : *Morrunza morrunza ingrassat su porcu*. Un dicton qui à la lettre signifierait : « Grognant, grognant, le cochon s'engraisse », mais que Deledda traduira en l'expliquant de cette façon : « Nous passons notre vie plaignant et marmonnant, cependant il s'écoule » (Deledda 1895, p.83).

Comme on le voit, nous sommes devant une identification maximale, extrême, entre le cochon et l'homme. Désormais la condition d'existence du cochon devient l'histoire de l'homme sarde au début du XXe siècle.

Cette petite parabole déposée dans le trésor du savoir proverbial, mais traduite et élevée par le prix Nobel au niveau de définition existentielle, semble être le symptôme, le signe et le résumé d'une quotidienne et positive connivence plurimillénaire entre les Sardes et le cochon.

De cette connivence intime il y eut des témoignages antérieurs à travers le cas des Sardes qui portent des prénoms comme Porcu, Porceddu, Porcheddu, Porqueddu, Porcedda.

Enfin, en ce qui concerne le parallèle qui s'établit entre les vies des Sardes et celle du cochon, on peut donner d'autres illustrations comme pour dire à la façon Sarde « prendre à califourchon » un bébé, on utilise l'expression *a pala porceddu*.

Phrase hautement significative dans la mesure où cette équivalence imparfaite montre que là où la culture italienne focalise sur celui qui porte (l'adulte) la culture Sarde focalise sur celui qui est porté (le bébé). En second lieu parce que si nous essayons de la traduire en italien il nous oblige à entrer dans son plis. Nous devrions dire à la lettre « sur les épaules comme un petit cochon ». Cependant la façon de porter le petit cochon sur les épaules s'applique aussi à d'autres animaux, en premier, les agneaux et les chevrettes, qui serait plus facile à imaginer comme

équivalent des enfants. La référence donc à *su porceddu* n'est pas casuelle et encore moins strictement fonctionnelle, parce que la configuration corporelle que la phrase traduit pourrait être facilement revêtue par un autre animal. Pour toutes ces raisons plutôt que traduire « sur les épaules comme un petit cochon » on pourrait dire « sur les épaules, petit cochon ! »

Ce qui confirme l'impression qu'en Sardaigne, le cochon (et le petit cochon) est quelque chose de plus qu'un « cousin mal aimé » pour reprendre le titre de Pastoureau (2009).

### **Contemporaneità**

« Catastrophe anthropologique ». C'est la façon dont, selon plusieurs partis, est décrite la crise de la culture sarde après la seconde guerre mondiale et la relative « disparition » des « traditions ». Il s'agit très souvent en réalité d'une mutation des valeurs et des appréciations, d'une marginalisation dans la périphérie des vécus et des systèmes symboliques, d'une incapacité de la mémoire culturelle à continuer à se présenter comme mémoire vive et de tous, plutôt que comme un corpus mort de vieux modes de vie. Le corollaire paradoxal de cette dynamique c'est la recherche spasmodique de ce qui était considéré comme « perdu », sa réification et finalement, aujourd'hui, sa transformation en « tradition ». Appadurai (1996) l'a très bien dit lorsque, partant à contrecourant de la vulgate concernant l'invention de la tradition, il a montré comment les « politiques de la tradition » ont été instrumentalisées par les Etats pour donner une reconnaissance culturelle dépourvue d'implications politiques aux minorités intérieures et aux groupes porteurs d'une diversité potentiellement nationales, dits « nations sans Etat ».

Cette dynamique a évidemment investi aussi les pratiques culinaires sardes dont plusieurs relèvent aujourd'hui de la « cuisine traditionnelle » et dont *su porceddu* serait sinon le symbole unique, du moins un de ses grands symboles. Pour saisir le processus semiopolitique en cours il faut rappeler que cette « cuisine traditionnelle sarde » est opposée, comme l'indiquent les menus à l'extérieur de plusieurs restaurants de l'île, à la « cuisine nationale », c'est-à-dire italienne.

Le *traditionnel* joue donc le rôle d'élément *partial*, fonctionnel par exemple par rapport à une certaine attente

touristique d'*exotisme*, d'*archaïcité* et d'*authenticité*. Cependant nous ne croyons pas que cet *effet de folklorisation* – qui à certains moments a transformé la cuisson de *su porceddu* et le « repas avec les bergers » en produit commercialisable, (cf. Satta 2001)- soit plus l'effet d'une crise politique intérieure à la Sardaigne que le résultat de la pure et simple dynamique du tourisme de masse. En d'autres termes si le tourisme de masse a contribué au folklore, c'est parce qu'il a trouvé la culture sarde déjà *disposée* à se folkloriser. Sur le long terme en revanche, la dynamique touristique, unie au mouvement intérieur sarde, à la souplesse de l'offre commerciale, au désir d'expérimenter des goûts nouveaux, a en fait transformé (ou re-transformé) certains plats qui étaient typiques d'une région de la Sardaigne ou devenus rares en plats de tous les Sardes. Comme dans le plus classique jeu de généralisation de la semiosis culturelle ou se crée un standard qui « représente la totalité », la communique aux autres et à lui-même, bien que payant le prix d'une simplification nécessaire par rapport à la complexité des vécus culinaires<sup>137</sup>.

Cela dit, c'est cette dynamique qui a permis à *su porceddu* de devenir un plat symbole, nourrissant un *désir d'autochtonie* né depuis une longue durée –plus ou moins consciemment et clairement ressentie par les Sardes- dont nous avons parlé au début et partiellement décrit dans cet article, ainsi que de la capacité du plat à se suffire à lui-même, puisque sauf un peu de maquis méditerranéenne et de sel, nous n'avons besoin de rien d'autre que d'un petit cochon pour préparer *su porceddu*.

De là cependant aussi la faiblesse interne et externe du plat lui-même. D'un côté le phénomène de la « peste porcine africaine » qui rend la chair du porc sarde désormais non commercialisable à l'extérieur de l'île ; qui conduit à des abattages massifs pour détruire les foyers du virus, à un climat de suspicion, etc., ce qui affecte à l'intérieur la consommation de *su porceddu* et entache l'image. De là aussi les fraudes qui consistent à importer des cochons de l'extérieur pour les vendre comme des cochons sardes afin de répondre à une demande du marché plus forte que l'offre. De là encore les conflits qui

---

<sup>137</sup> Sur certains aspects de cette dynamique, voir par exemple Giugoni (2007, p. 155) qui en souligne surtout la face négative, simpliste.

opposent les modalités traditionnelles de préparation de *su porceddu*, de ses dérivés et les normes sanitaires européennes.

Comme on le voit, il y a plusieurs facteurs qui, face à une nouvelle dimension (implicitement) nationale-populaire du plat, conduisent vers une issue opposée à l'image où *su porceddu* renvoie à l'archaïcité, qui de temps à autre rappelle le sens du barbare ou du sauvage, du sale, de l'insalubre ou bien renvoie à un exotisme aussi fascinant qu'ambigu, lié à une culture à la fois résistante et résiduelle (peut-être à protéger, ou même hiberner), qui ne serait pas celle de tous les Sardes qui vivent actuellement en Sardaigne, mais seulement d'une partie d'eux peu sensible à la « modernité ».

La reconnaissance d'une « race porcine sarde », vouée à donner des garanties aux producteurs comme aux consommateurs, peut certes contribuer à lutter contre certaines critiques inhérentes à la définition actuelle du plat. Cependant, c'est surtout la dimension rituelle associée encore aujourd'hui à la consommation de *su porceddu* –qui se maintient même dans la préparation quotidienne et qui ne se perd pas dans les formes folkloriques, où elle devient plutôt kitch- qui lui assure d'être au centre du système des autoreprésentations culinaires, et d'autres, qui structurent la sémiotique sarde contemporaine.

## Références

- AA.VV. (1981) *Ichnussa. La Sardegna dalle origini all'età classica*, Milano, Scheiwiller.
- Albarella U. and K. Dobney, A. Ervynnck, P. Rowley-Conwy (2007, eds.), *Pigs and Humans: 10,000 Years of Interactions*, Oxford, Oxford University Press.
- Albarella U. and F. Manconi, P. Rowley-Conwy, J-D. Vigne (2006), “Pigs of Corsica and Sardinia: a biometrical re-evaluation of their status and history”, in *Archaeozoological studies. In honour of Alfredo Riedel*, U. Tecchiati and B. Sala (eds.), Bolzano, pp. 285-302.
- Albarella U. and F. Manconi, J-D. Vigne, P. Rowley-Conwy (2007), “Ethnoarchaeology of pig husbandry in Sardinia and Corsica”, in *Pigs and Humans: 10,000 Years of Interactions*, Albarella U. and K. Dobney, A. Ervynnck, P. Rowley-Conwy (eds.), Oxford, Oxford University Press, pp. 285-307.
- Albarella U. and F. Manconi, A. Trentacoste (2011), “A week on the plateau: Pig husbandry, mobility and resource exploitation in central Sardinia”, in *Ethnozooarchaeology. The present and past of human-animal relationship*, Albarella U. and A. Trentacoste (eds.), Oxford, Oxbow Books, pp. 143-159.
- Anderson B. (1983) *Imagined Communities*, London, Verso (trad. it. *Comunità immaginate*, Roma, Manifestolibri, 1996)
- Appadurai A. (1996) *Modernity at Large. Cultural Dimensions of Globalization*, Minneapolis-London, University of Minnesota Press (trad. it. *Modernità in polvere*, Roma, Meltemi, 2001).
- Azuni D. A. (1799-1800) *Essai sur la Sardaigne*, Paris, Leroux

- Baldacchino A. e G. Baldacchino (2012, eds) *A Taste of Islands. 60 Recipes from Our World of Islands*, Charlottetown, Island Studies Press.
- Bresciani A. (1850) *Dei costumi dell'isola di Sardegna comparati con gli antichissimi popoli orientali*, Napoli, All'Ufficio della Civiltà Cattolica (riedizione Nuoro, Ilisso, 2001).
- Burke P. (2004) *What is Cultural History?*, Cambridge, Polity (trad. it. *La storia culturale*, Bologna, Il Mulino, 2006).
- Carrillo M (1611) *Relacion del Reyno de Sardeña al Rey Don Phelipe*, Barcelona, Matheuad.
- Cetti F. (1774-1778) *Storia naturale di Sardegna*, Sassari, Piattoli (riedizione Nuoro, Ilisso, 2000)
- Carta L. (2000, a cura) *L'attività degli Stamenti nella "Sarda Rivoluzione" (1793-1799)*, tomi I-II-III, Opera n. 24 della serie *Acta Curiarum Regni Sardiniae*, Cagliari, Consiglio Regionale della Sardegna.
- Deledda G. (1895), *Tradizioni popolari di Nuoro*, Roma, Forzani (ora in *La Grande Enciclopedia della Sardegna, vol. 12: Tradizioni e personaggi leggendari*, Sassari, La Nuova Sardegna, 2007: 62-171).
- Deledda G. (1936) "Ferro e fuoco", *Il Corriere della Sera*, 10 marzo 1936 (ora in *La Grande Enciclopedia della Sardegna, vol. 12: Tradizioni e personaggi leggendari*, Sassari, La Nuova Sardegna, 2007: 277-282).
- Edwardes C. (1889) *Sardinia and the Sardes*, London, Richard Bentley and son (trad. it. *La Sardegna e i sardi*, Nuoro, Ilisso, 2000).
- Fara F. (1992) *In Sardiniae Chorographiam*, Sassari, Gallizzi
- Finzi R. (2014), *L'onesto porco. Storia di una diffamazione*, Milano, Bompiani.
- Flandrin J.-L. e M. Montanari (1996, org.) *Histoire de l'alimentation*. Paris, Fayard (trad. it. *Storia dell'alimentazione*. Roma-Bari, Laterza, 1997)
- Francioni F. (2001) *Vespro sardo. Dagli esordi della dominazione piemontese all'insurrezione del 28 aprile 1794*, Cagliari, Condaghes.
- Gramsci 1992, *Folclore e senso comune*, Roma, Editori Riuniti.
- Greimas A. J. (1987) *De l'imperfection*, Éditions Pierre Fanlac (trad. it. *Dell'imperfezione*, Palermo, Sellerio, 1988).

- Guigoni A. (2007) *A sa mesa: alcune considerazioni sul rapporto tra le politiche locali del turismo e il patrimonio enogastronomico sardo*, "Etnoantropologia", 1: 150-158.
- Herzfeld M. (1997) *Cultural Intimacy. Social Poetics in the Nation-State*, New York, Routledge (trad. it. *Intimità culturale. Antropologia e nazionalismo*, Napoli, L'ancora del mediterraneo, 2003).
- Lilliu G. (1966) *Sculture della Sardegna nuragica*, Cagliari, La Zattera (riedizione Nuoro, Ilisso, 2008)
- Lilliu G. (1982) *La civiltà nuragica*, Sassari, Delfino.
- Lotman J. M. (1994) *Cercare la strada*, Venezia, Marsilio.
- Marrone G. (2012) *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*, Milano, Mimesis.
- Marrone G. (2015, a cura) *Buono da pensare. Cultura e comunicazione del gusto*, Roma, Carocci.
- Marrone G. e A. Giannitrapani (2013, a cura) *Mangiare: istruzioni per l'uso*, "E/C", anno VII, n. 14, Roma, Nuova Cultura.
- Montanari M. e F. Sabban (2006, a cura), *Storia e geografia dell'alimentazione*, 2 voll., Torino, UTET.
- Nivola C. (2003) *Memorie di Orani*, Nuoro, Ilisso.
- Pastoureau M. (2009) *Le Cochon. Histoire d'un cousin mal aimé*, Paris, Gallimard.
- Satta G. (2001) *Turisti a Orgosolo. La Sardegna pastorale come attrazione turistica*, Napoli, Liguori.
- Sedda F. (2007) *La vera storia della bandiera dei sardi*, Cagliari, Condaghes.
- Simon M. L. (1802-1804) *Prospetto dell'isola di Sardegna antico e moderno disposto in forma di catechismo patrio ad uso e comodo degli istitutori e discepoli delle scuole sarde*, in Mattone A. e P. Sanna (2007) *Settecento sardo e cultura europea*, Milano, FrancoAngeli: 319-364.
- Simon M. L. (1995) *La Sardegna antica e moderna*, a cura di C. Sole e V. Porceddu, Cagliari, Edizioni AV.
- Smyth W. H. (1828) *Sketch of the present state of the Island of Sardinia*, London, John Murray (trad. it. *Relazione sull'isola di Sardegna*, Nuoro, Ilisso, 1998).
- Sotgiu G. (1984) *Storia della Sardegna sabauda*, Roma-Bari, Laterza.

- Stano S. (2014) *Eating the Other. A Semiotic Approach to the Translation of the Culinary Code*. Tesi di dottorato. Università di Torino e Università della Svizzera Italiana
- Valery (1837) *Voyage en Corse, a l'île d'Elbe, et en Sardaigne*, tome second, Paris, Librairie de L. Bourgeois-Maze (trad. it. *Viaggio in Sardegna*, Nuoro, Ilisso, 1996).
- Vuiller G. (1893) *Les îles oubliées: les Baléares, la Corse et la Sardaigne, impressions de voyage*, Paris (trad. it. *Le isole dimenticate. La Sardegna. Impressioni di viaggio*, Nuoro, Ilisso, 2002).
- Wilkins B. (2012) *Archeozoologia. Il Mediterraneo, la storia, la Sardegna*, Sassari, Edes.