

# A tavola con ... le Religioni

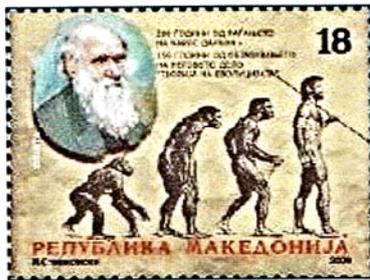
Il professore esimio **Franco Guarda**, gentilmente prestatoci da una Associazione Filatelica consorella, ha elaborato una serie di scritti relativi all'alimentazione umana ed all'influenza che le varie religioni 'principali' hanno avuto su di essa.

Al momento ci ha autorizzato a produrre questa relativa alla religione ebraica ma ci auguriamo che consenta anche a permetterci di utilizzare gli altri suoi lavori.

Le illustrazioni con le relative spiegazioni sono opera del nostro Centro Gruppo Ricerche.

Se l'uomo sopravvive è grazie agli alimenti che può mangiare, necessari per i principi nutritivi necessari alla crescita ed allo sviluppo dell'organismo.

Nel suo ciclo evolutivo dall'Homo Sapiens, l'alimentazione è via via cambiata a seconda dei Periodi trascorsi, dall'uomo nomade raccoglitore e cacciatore a uomo agricoltore e allevatore addomesticando gli animali e trasformando la specie umana da vegetariana a carnivora.



Tutto ciò avvenne nell'Epoca Neolitica tra i dieci ed i novemila anni fa ma è continuata sino ai nostri giorni.

Infatti l'alimentazione umana è condizionata da molteplici fattori che accompagnano l'evoluzione umana, prime tra tutte l'influenza delle religioni, dai fattori culturali, ambientali, climatici, geografici e dalla trasformazione tecnologica tuttora in atto dalla automatizzazione allo sfruttamento degli animali domestici, principali produttori di proteine.

## EBRAISMO

La religione ebraica è tra le più antiche, analogamente a quella induista.



A parte tutti questi complessi problemi noi vorremmo passare in rassegna l'influenza che hanno avuto le religioni sul tipo di alimentazione umana, prendendo lo spunto dal bellissimo libro di Massimo Salani, (A Tavola Con Le Religioni) con i relativi libretti che rappresentano l'influenza del Cristianesimo, dell'Ebraismo, dell'Islam e delle religioni dell'Oriente e cioè Induismo, Buddismo e Jainismo.

A questi volumetti del Salani ci riferiamo e ci ispiriamo, ma desideriamo armonizzare le idee e la scrittura con una incoronazione delle notizie con i francobolli che illustrano i piatti tipici dei singoli Paesi con culture, idee e abitudini diverse in modo di dare una visione colorata delle prelibatezze di ciascuna regione.

All'incirca nel XIX secolo a.C. Abramo ebbe un patto con Dio, come racconta la "Genesi", Primo Libro della Torah ed accettò di andare nella Terra Promessa; i suoi discendenti dovettero abbandonarla a seguito di una terribile carestia e rifugiarsi in Egitto.

Nel XIII secolo a.C. Dio liberò il popolo ebraico dalla schiavitù egiziana.

A questo Dio si richiamano le altre due religioni monoteiste: la cristiana e la musulmana.

Per il popolo ebraico i precetti alimentari sono rigidi e precisi e devono essere osservati perché

scritti o dedotti dalla Bibbia, quasi che costituissero una Teologia alimentare.



Dopo la distruzione di Gerusalemme ad opera dei Romani (70 d.C.) e la dispersione del popolo ebraico nel mondo romano iniziarono ad agire le influenze locali che si accentuarono sempre più nel periodo medievale cosicché si potevano distinguere, all'incirca, due rami della stessa religione con un unico Credo, gli stessi riti e normative ma con influenze dialettali differenti a seconda del ceppo linguistico: quello dell'Europa occidentale che comprendeva la Penisola Iberica (*Sefarad*), il Nord Africa, l'Italia, la Francia Meridionale e, dal XV secolo, anche l'Olanda ed il Sud America e quello dell'Europa Orientale (*Ashkenaz*) franco-tedesca.



Ladino

Antica decorazione spagnola (al centro) scritta in caratteri Rashi.



Yiddish

Un pavone, da un poster di Itzik Manger per l'opera yiddish "Di Megille"

I due 'gruppi' si distinguevano, principalmente, per la diversa pronuncia della lingua ebraica e per il metodo di studio a causa dell'influenza delle diverse culture ospiti.



Prima Conferenza Internazionale sull'Arte Culinaria Ebraica

Tutte le norme relative al cibo sono obbligatorie ed immutabili per l'Ebreo osservante fin dai tempi biblici, fin da quando i figli diventano 'adulti' (13 anni e 1 giorno per i ragazzi e 12 anni e 1 giorno

per le ragazze) e responsabili per la maggior parte degli impegni religiosi: i *Precetti*.

Secondo il popolo ebraico tutte le cose create sono 'buone' ma non tutte a disposizione dell'uomo, per cui sono necessarie leggi che permettono di distinguere quelle lecite da quelle proibite.

Questi *Precetti* (248 positivi: <tu farai> e 365 negativi <tu non farai>) riguardano, in parte, anche il cibo e principalmente la carne ma anche il pesce, il vino e tutto ciò che potrebbe essere commestibile.

Tutti gli animali sono divisi in due categorie: leciti oppure proibiti, di conseguenza: puri ed impuri.



La famosa mucca "Ravi-709".

Nel tab: Gioele 4:18 <E avverrà... le colline saranno percorse da latte, ... >

Ai 'leciti' ovvero 'permessi' vi sono i quadrupedi, ruminanti (con assenza di denti incisivi nella mascella superiore) e con lo zoccolo diviso in due: il bue, la pecora e la capra, il cervo, la gazzella, il capriolo, lo stambecco, l'antilope, il bufalo (forse), il camoscio, il daino, la renna, l'alce, il muflone di Sardegna.



LEVITICO-Par. ACHARE' MOYH

<Poi Aron...prenderà i due capri...e Aron tirerà le sorti sui due capri: su di una sorte sarà scritto: Per il Signore...> (16:7 seg)

Non si possono mangiare animali che ruminano soltanto o che hanno soltanto l'unghia bipartita, come ad esempio: cammelli, dromedari, lama; tra gli altri, particolarmente proibiti sono i suini (maiali, cinghiali, ippopotami), gli equini, i conigli, le lepri e tanto meno il topo e tutti quegli animali che strisciano sul, o sotto, il suolo: serpenti, lucertole, insetti, ecc.





Di tanti uccelli non si può mangiare la carne, in particolare di tutti i rapaci poiché essi si nutrono o vengono in contatto con il sangue delle loro prede: l'aquila, l'avvoltoio, ecc. ecc. mentre sono permessi quei volatili che si contraddistinguono per il becco arrotondato, tipo quello dell'anatra, e quelli con la zampa di palmipede con la membrana che unisce le dita o che abbiano un dito della zampa posteriore, rispetto agli altri tre.



Primo Simposio Inter. di Acquacultura



Tra gli animali acquatici: i pesci si possono mangiare tutti quelli che hanno pinne e squame (il tipo di scaglia è molto importante per il riconoscimento dell'alimento permesso o meno); sono proibiti tutti i tipi di molluschi, crostacei, frutti di mare e tutti quelli che strisciano sul fondo nonché i mammiferi marini sia i pinnipedi che i cetacei.

E' sempre da tener presente che vi sono differenze di vedute tra Comunità e Comunità; ad esempio la Comunità americana ritiene lecito lo storione, proibito invece da quella inglese; tra gli uccelli, il merlo (*Turdus merula*) è permesso soltanto nella città di Livorno; l'otarda (*Otis tarda*) e l'otarda minore (*Otis tetrax*) vi rientrano solo per la Comunità austriaca; e così via.



Tra gli insetti, solo alla Comunità yemenita era permesso mangiare le cavallette mentre il prodotto delle api è accessibile a tutti poiché è la

trasformazione di una sostanza estranea all'animale.

Latte, e derivati, e uova sono tutti permessi purché provengano da animali 'puri', quindi escluso il latte di cammello e gli altri.

La carne dell'animale permesso è lecita soltanto se l'uccisione della bestia avviene secondo rigide norme culturali ed è sempre proibita quella proveniente dall'abbattimento da altro animale.



Cavallo-impuro / Mucca-lecina

Quando gli Israeliti furono costretti all'esilio e a vivere in mezzo a popoli dai costumi ed usi diversi, i loro Saggi - per tenerli uniti e fedeli al Dio unico - elaborarono delle regole di vita che li tenessero 'separati' dai pagani; la parola "separazione" in ebraico antico era tradotta con le consonanti QDSH. La radice di questa parola hā amanto, tramite l'aggiunta posteriore delle vocali vari significati: 'qedushah' = sacralità; 'qadosh' = santo, sacro; ecc.

Nella tradizione il "sacro" diventa un ideale di perfezione di vita che, basandosi sulla Bibbia, stabilisce (Levitico e Deuteronomio) i criteri di separazione del puro dall'impuro in base a criteri interpretativi che continuano a sollevare numerosi ipotesi.

Anche la macellazione degli animali permessi - dopo il Diluvio allorché fu concesso a Noè di mangiare anche la carne - è basata sulle regole bibliche e sull'interpretazione dei rabbini e diventa un 'rito' (Shechitah - macellazione) effettuato da uno Schochet con licenza rabbinica che prevede all'uccisione dell'animale con un solo taglio alla gola con un coltello affilatissimo che causa la morte immediata ed il dissanguamento completo della bestia. Infatti è severamente proibito cibarsi di sangue in quanto nella Bibbia si identifica il "sangue" con la "vita" (Lev. 3:16 - 7:26 - ecc. - Deut. 12:16 e 23 - 15:23 - ecc.) ed anche perché il sangue aveva un valore espiatorio quando veniva versato sull'altare del Santuario e quindi era interdetto all'uomo.

Quindi il sangue contamina la Terra e lo Shochet, dopo la macellazione, deve ricoprirlo con della terra o altra sostanza su cui possano crescere delle piante: non a chiusura del ciclo di uccisione ma per creare nuova vita, anche se vegetale.

Si procede poi a controllare (Bedikat) che la bestia macellata non abbia malattie o malformazioni e se ne asportano quelle parti che è proibito mangiare comunque: il grasso (Chelev) addominale, quello che avvolge i reni, quello dei fianchi: «...ogni chelev appartiene al Signore...» (Lev.3:17) è parte consacrata, «... è una legge eterna per le vostre generazioni: non mangerete chelev e sangue...».

Nella simbologia biblica, il sangue è peccato, è rosso, è l'attributo divino della Giustizia. Il grasso è il perdono, è bianco, è l'attributo divino della Misericordia.

E' proibito, anche, il 'nervo sciatico' quello che si forma dalla fusione di alcuni rami nervosi che escono dall'ultima vertebra lombare e del sacro e decorre posteriormente nella coscia; l'origine del divieto è per mantenere la memoria storica dell'episodio della lotta di Giacobbe con "un uomo" e la successiva zoppia del patriarca (Gen. 32:33).

(Nel francobollo: una mucca allo sbando provoca un incendio)

La "Mishnah" (Bibbia Orale), nel capitolo "Nerikin", stabilisce i risarcimenti per i danni che possono provocare gli animali senza controllo.

E' assolutamente vietato alimentarsi con il sangue, anche degli animali leciti, così come del grasso, del nervo sciatico, di animali vivi, di cucinare insieme carne e latte e suoi derivati.



Per quanto riguarda il vino, è considerato 'idoneo' solo quello fatto da Ebrei che osservano il Sabato e ne effettuano il procedimento di vinificazione dalla prematura all'imbottigliamento e poi ne curano anche l'apertura della bottiglia e la mescolta, soprattutto per quello che è destinato ad essere strumento della cerimonia di santificazione.



Coppa per la santificazione



Le 7 specie bibliche

Per quanto riguarda l'uva, i vegetali, gli alberi da frutto vi sono anche per loro delle regole da rispettare sia per quanto riguarda la produzione che il consumo, soprattutto relativamente all'Anno sabatico.



Inoltre durante la ricorrenza dell'uscita dall'Egitto - Pesach - per otto giorni è vietato l'uso del pane lievitato (in ricordo della precipitosa fuga dall'Egitto) e di altro prodotto lievitato o fermentato. Si deve usare vasellame apposito, leggere la storia della ricorrenza, mangiare pane-azzimo e le erbe amare.



(da dx): uscita dall'Egitto - preparazione del pane azzimo - "seder" racconto e cena -



Purificazione del vasellame



Seder



Infine occorre tener presente che vengono cucinati piatti tipici per ogni festività che sono diventati tradizionali nel secolo differenziandosi secondo il rito di appartenenza: ashkenazita, italiano, sefardita.



(da dx) Couscous (e pentola speciale) - GEFILTE FISH (e tritacarne) - Falafel (e stampa per polpetta)

Infine vi è un unico commento: se un Ebreo è praticante deve seguire norme molto rigide e sono moltissime, più di quelle elencate in queste pagine.

Prof. Franco Guarda