La sorte in tasca

Il 14 del mese ebraico di Adar (febbraio – marzo), si celebra la festa di Purim, in ebraico "sorti". Un fatto bizzarro avvenne nella Persia del V secolo a.C. durante il regno di Assuero. La storia, raccontata nel biblico libro di Ester, appare come una farsa da teatro dei burattini, ma ha una profonda complessità che si rivela al lettore attento. Una numerosa comunità ebraica viveva nel regno persiano. Il primo ministro Aman esigeva di essere venerato come un dio, ma l'ebreo Mordechai, fedele al suo monoteismo, rifiutava di inchinarsi. Aman convinse allora Assuero a sterminare tutti gli ebrei del regno, in cambio di denaro per le casse reali. Aman e il re tirarono a sorte il giorno del massacro (14 di Adar) e spedirono dispacci nelle provincie. Assuero aveva però da poco impalmato una nuova moglie, Ester, di cui conosceva grazia e bellezza ma nulla riguardo l'origine. Ester era ebrea e nipote di Mordechai, il quale la convinse a intercedere presso il re per salvare il suo popolo. Il re cedette alla regina e – non potendo annullare il decreto – ordinò agli ebrei di difendersi dai suoi stessi incaricati quando fossero arrivati per sterminarli. La battaglia fu aspra, gli ebrei si salvarono e il giorno di distruzione divenne giorno di festa. Il tema dello "svelamento" (di Ester, ma anche di Dio, che opera nella storia un miracolo occulto) è centrale nella ricorrenza come quello del rovesciamento delle sorti. Purim si celebra ribaltando ogni consuetudine, soprattutto alimentare: è obbligatorio ubriacarsi, i poveri devono ricevere cibo sufficiente per festeggiare e si regalano

Ricette e precetti.indd 66 15/02/19 14.43

agli amici paste frolle triangolari ripiene di semi di papavero chiamate in tedesco *Mohn Taschen*, "sacche di papavero", nome che venne – nella notte dei tempi, da qualche parte in Est Europa – trasformato dagli ebrei che parlavano yiddish, andando a orecchio, in *Amantaschen*, tasche di Aman, in ricordo dei soldi da questi versati nelle casse reali, oppure dei dadi triangolari in voga all'epoca con cui re e ministro avrebbero tirato a sorte la data. A proposito di orecchio: gli ebrei italiani e gli israeliani chiamavano i fagottini anche "Orecchie di Aman", a causa della loro forma un po' allungata. Moderne versioni contemplano il cioccolato, ma i semi di papavero ricordano più fedelmente l'Est Europa, dove la ricetta è nata.

Ricette e precetti.indd 67 15/02/19 14.43


ASSUERO
ESTER

Orecchie di Aman

Porzioni: 20-30 biscotti, a seconda della dimensione
Tempo: 2 ore

Ingredienti

2 uova
1 bicchiere di zucchero
½ bicchiere di olio d'oliva leggero (o un quarto olio d'oliva e un quarto olio di semi)
½ bustina di lievito
2 bicchieri e ½ di farina
marmellate a piacere

N.B. Per bicchiere si intende un bicchiere di plastica bianco di quelli usa e getta.

Procedimento

Mescolate tutti gli ingredienti in una ciotola e impastateli bene, dapprima con l'aiuto di un leccapentola o di un cucchiaio di legno, poi a mano, fino ad ottenere un bell'impasto sodo e compatto, che non si attacchi alle mani.

Fate riposare l'impasto così ottenuto, coperto con uno strofinaccio, per una mezz'oretta, poi stendetelo sul piano di lavoro ben infarinato allo spessore di circa mezzo centimetro (se riuscite anche più sottile, ma poi l'operazione si complica).

Ricette e precetti.indd 69 15/02/19 14.43

Con l'aiuto di un coppapasta tagliate dei cerchi di impasto della misura che preferite, disponete al centro dei cerchi una piccola quantità di marmellata e poi chiudete i cerchi a triangolo, sovrapponendo le alette e premendo leggermente per sigillare il tutto.

Disponete le "orecchie" così ottenute su un foglio di carta da forno e infornate a 150° per una decina di minuti, sorvegliando attentamente la cottura perché a seconda del forno la temperatura può variare ed è facilissimo bruciare i biscotti.

Sfornate le orecchie di Aman e fatele raffreddare completamente, prima di riporle in una scatola di latta.

Ricette e precetti.indd 70 15/02/19 14.43