

COSTUME & SOCIETÀ

E-mail cultura@giorialetrentino.it • Telefono 0461.885111 • Fax 0461.235022 • Abbonamenti 0461.1733733 • Pubblicità 0461.383711

Ricette e precetti, la “contaminazione” passa per la cucina

La rassegna dell'Arcadia. Miriam Camerini, ebrea osservante, ha aperto un mondo. Dietro i tedeschissimi Lebkuchen, l'eredità culturale dei dolci speziati dell'antico Egitto «Il cibo deve essere sacro se vogliamo uscire da una logica di depredazione del creato»

ANNA MARIA ECCLI

ROVERETO. La sua biografia inizia a Gerusalemme 32 anni fa, nella sera di Purim, festa ebraica alla quale ci si deve preparare con il digiuno, in memoria della figura biblica di Ester. **Miriam Camerini**, caso curioso, è ebrea osservante collaboratrice del più importante mensile cattolico, “Jesus”, delle Edizioni San Paolo. Proprio dal titolo della rubrica che cura nasce il testo che ha presentato a **Rovereto**, ospite della **rassegna letteraria** organizzata dalla **Libreria Arcadia**: “**Ricette e precetti**”. Scorribanda coltissima e faceta tra pietanze dalle origini antiche e diverse (utilissima anche per chi si voglia davvero cimentare in cucina), più vicina a un testo di antropologia culturale che a un ricettario vero e proprio, illuminata da quei particolari bagliori ironici e divertenti, da witz yiddish (al quale un altro ebreo, Sigmund Freud, dedicò un libro intero, “Il motto di spirito”, per l'appunto). Sorta di breviario domestico che apre a profondità spirituali vertiginose, nato da aspirazione al sacro prima che da esigenze di nutrimento. Dietro ai divieti imposti dai credi (di mangiare carne di maiale o di infrangere il digiuno durante il Ramadan, per ebrei e musulmani, di consumare carne al Venerdì Santo, per i cristiani, per esempio) sta tutto un mondo simbolico.

Il dialogo interculturale.

Regista, attrice (ha studiato all'Accademia milanese di Paolo Grassi), drammaturga, attivista del dialogo interreligioso, futuro rabbino maestro della Torah, Camerini ha avuto il coraggio di entrare quasi giocando nel ginepraio liturgico delle tre grandi religioni monoteiste, ebraismo, cristianesimo e musulmanesimo, usando come crogiuolo ciò che accomuna il mondo intero: la necessità di nutrirsi. Ha scritto, così, 45 brevi racconti, attraversando divieti alimentari, cercandone la motivazione e mettendo tutti a tavola. Proprio lei, che di cucina non se ne intende, come ha confessato a un pubblico roveretano particolarmente curioso. Nel suo libro, tra narrazione e norme, i precetti diventano veri e propri “viaggi” linguistici, etnologici, culturali. È l'impegno della linguista non della cuoca a fare da guida nell'esplorazione. Apprendiamo, così, che i coriandoli pren-

dono il nome della pianta aromatica omonima perché nel Rinascimento i semi venivano glassati con lo zucchero e lanciati in aria in segno di gioia; ma apprendiamo anche che la stessa pianta viene citata nella Bibbia a proposito della manna scesa a sfamare gli Ebrei, “simile al seme del coriandolo bianco”.

A base di pane, pesce e dolci, con il testo di Camerini si entra e si esce nella simbologia sacra antica comune a Bibbia, Corano, Torah. «Sono cresciuta nel centro di Milano - ha raccontato la scrittrice - la difficoltà di procurarmi cibi kosher, che rispettino cioè le regole alimentari stabilite nella Torah, ha fatto sì che praticamente io praticassi il vegetarianesimo, con grande cruccio di mamma, che è medico e si preoccupa per la mia salute».

“Ricette e precetti”, poi, è illustrato con 43 tavole del maestro del gesto sintetico come Jean Blanchaert (il celebre autore de “100 Giusti del mondo”, omaggio a quanti, indipendentemente dalle proprie origini etniche, o posizioni religiose, hanno salvato vite umane), nelle cui opere esplode sempre anche le qualità da calligrafo dell'artista. Le tavole corredano ricette precise, con tanto di ingredienti e di tempi d'esecuzione, dalla marmellata di cedro ai latkes, dal succulento challà, pane dello Shabbat (il sabato dedicato al riposo degli Ebrei), al kakh al-eid, biscotto della festa egiziana conosciuto anche come maamoul.



• Qui sopra la copertina del libro, a destra Miriam Camerini

Ricette pretesto, in verità, per parlare d'altro: «È lo stare assieme a tavola che unisce, non il cibo», ha dichiarato Camerini, prendendo in contropiede chi già pensava di collocarla sullo scaffale, tra i libri di Cannavacciuolo e Gualtiero Marchesi. Sul vero significato di “Ricette e precetti”, del resto, è intervenuto Paolo Rumiz, in prefazione: “Che cosa più del cibo riesce a coniugare il mistero dell'identità e della contaminazione - ha scritto - disinnescando il conflitto tra i due?”.

Pietanze crossover.

Tutte le pietanze, anche le più “tipiche” scontano origini secolari che, alla fine, rivelano il loro “imbastardimento”. La cucina “particolare” diventa, così, arma per disintegrare sicurezze etniche e orgogli nazionali. Duri a morire anche quando

si è a tavola, se è vero che, poco prima che la Jugoslavia sparisse dalla carta geografica, Rumiz stesso si sentì rifiutare i celebri “cevapcici” in quanto “carne serba”.

Dopo la lettura del testo di Camerini troveremo dietro alla “crapiata” di Matera (minestra di legumi) la figura della “madonna dal viso nero”, sorta di Persefone contadina di cui parla anche Carlo Levi in “Cristo si è fermato a Eboli”; non potremo più mangiare un dattero senza pensare agli atti di carità prescritti ai musulmani, o bere birra senza pensare ai monasteri medievali. Non si potrà più mangiare gli speziati Lebkuchen germanici senza risalire con la mente ai dolci che in Egitto venivano sepolti come “lasciapassare” per l'Aldilà. Alcuni piatti, dice Camerini, servono per interiorizzare una tradizione, mangiandola. È il caso

del friesensal detto anche “ruota del faraone”, rievocante il passaggio ebraico del Mar Rosso, a base di tagliatelle all'uovo, brodo di cappone, uvetta, pinoli, pezzi di salsiccia d'oca, a volte spolverato con zucchero e cannella, altre insaporito col rosmarino. È un piatto/racconto: “Per sciogliere ogni dubbio circa la sacra rappresentazione (di cui narra, ndr.), ecco a voi personaggi e interpreti: le tagliatelle arrotolate evocano le onde del mare, i pinoli fungono da lance in resta, le fettine di salame d'oca ricordano le ruote dei carri, mentre le uvette significano le teste dei poveri egiziani in procinto di affogare”. Macabra rappresentazione, ma “si sa, la storia la scrive chi vince. A volte se la mangia anche”.

Non rapina, ma benedizione.

Cultura dell'incontro, della convivialità, della scoperta, dunque, ma l'ordito del libro di Camerini ci dice molto di più, ci dice dell'attenzione all'ambiente, dell'atto di bontà come giustizia, della cura del povero, dell'idea che mangiare è anche un atto spirituale: «Dobbiamo rendere sacro il mangiare, affinché la nostra non sia rapina del creato, ma benedizione». Camerini è credente, confida “in una ragione di tutte le cose” e in un modo umano di stare al mondo: «Il cibo lo si può ingurgitare, la convivialità invece impone di guardarsi negli occhi - ha detto - silenziando televisori e cellulari». Ha tratteggiato il volto della città simbolo di pace per antonomasia, Gerusalemme con le sue pietre bianche, il canto del muezzin e il suono delle campane che ti accompagnano ad ogni ora del giorno: «È il posto più armonico e pacifico di Israele, è come stare in un altro mondo». Proprio lì, in un crogiuolo di etnie,

Camerini ha trovato il tempo e lo spazio per scrivere il suo libro, tra copti e armeni, arabi, palestinesi, drusi e marocchini. C'è il panettiere ebreo che cuoce il dolce cristiano e cristiani che conservano nella madia una pentola che non sia mai stata a contatto con la carne di maiale. Da usarsi quando arrivano in vista amici ebrei e musulmani. Perché “nella città vecchia, Dio benedice tutti”.

Ed è una benedizione, allora, dopo essersi dati tanti precetti, trovare anche il modo di uscirne con ingegno (come riservare la pentola esclusivamente per cucinare carne di maiale ai cristiani), ma con un'avvertenza: “Un precetto è sempre difficile da seguire, ma se viene scelto è un ponte verso qualcosa che sta oltre. Fa capire che non tutto dev'essere comodo; l'importante è lasciare a tutti la libertà di seguirlo o meno”. Nemica di ogni forma di fanatismo (in fondo, anche il consumismo, senza precetto alcuno al di fuori di sé stesso, è integralista), Camerini ha detto che il recupero della tradizione ebraica oggi è molto forte tra i giovani: «Prima delle leggi razziali del '38 gli Ebrei erano emancipati. Per la prima volta nel mondo gli Ebrei italiani erano assolutamente assimilati al resto della popolazione. Le leggi razziali li hanno esclusi dalla vita pubblica. Una catastrofe davanti alla quale non restava che ripiegare su se stessi. In Israele, finalmente, un centro spirituale. Oggi il mondo ebraico si va facendo sempre più religioso. Certamente c'è il rischio della radicalizzazione, comune all'Islam. L'antidoto è cercare la propria vita, capire la bellezza, conoscere e giudicare il meno possibile. Così si vince ogni fanatismo, compreso il laicismo di stato».



• I Lebkuchen tedeschi, molto diffusi anche in Trentino-Alto Adige, in realtà “parlano” egiziano

