

LE FESTE EBRAICHE

Tradizioni Canti e Ricette da tutto il Mondo

...un volume bello, istruttivo, utile in cucina, che consiglio a tutti di tenere in casa, ebrei e non ebrei.

E. Toaff



Pag. 168

32 a colori e oro

Rilegato con sovracoperta a colori e oro
Lire 54.000 - In libreria

LGP
LOGART PRESS

I colori, gli odori e i sapori di Pesach e Purim

La quasi coincidenza di Hanuccà con il Natale cristiano trasmette anche al mondo ebraico un po' di quella febbre del regalo che a incominciare dalla metà di dicembre e fino ai primi di gennaio investe la società «gentile». Così anche l'editoria ebraica fa uscire in questo periodo le sue strenne. Classici ormai i libri di cucina, la cui frequenza rivela un diffuso benessere.

Due i libri-strenna di questo tipo usciti a dicembre. Uno, in veste lussuosa, ricco

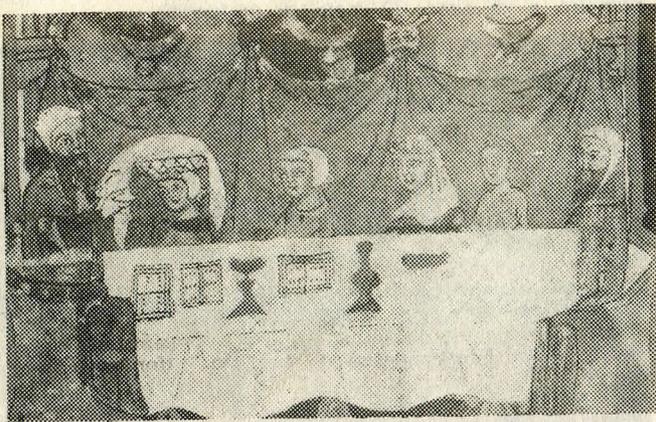


di belle illustrazioni, è un po' più di un libro di ricette. Ne «Le feste ebraiche» edito dalla Logart Press di Roma, oltre che di ricette si parla di tradizioni e canti ebraici da tutto il mondo. Così chi volesse rapidamente informarsi sulle principali festività ebraiche, sul loro significato e sui vari modi di celebrarle, attraverso i diversi riti (aschenazita, sefardita, levantino o romano), potrà trovare qui informazioni tanto svelte quanto utili. Un modo insomma per avvicinarsi al mondo religioso ebraico. Un mondo nel quale le norme alimentari rivestono un'importanza particolare. Come e perché lo spiega questo libro, prefato dal rabbino capo di Roma Toaff e che reca scritti di Giacomo Saban, Presidente della Comu-

nità di Roma, del rabbino Nello Pavoncello e di Claudia Ottolenghi, quest'ultima per la parte che riguarda le antiche tradizioni culinarie.

Le ricette logicamente occupano la parte principale del volume e sono divise sia per tradizioni locali che per festività. Insomma, che cosa mangiano gli aschenaziti a Pasqua o i sefarditi a Purim e così via, dalla cucina che risente dei colori e degli odori della Spagna a quella che propone ingegnose versioni dei focolari polacchi, passando naturalmente per l'Italia e specialmente per Roma che ha una sua ben consolidata e specifica tradizione.

Dall'ormai classico gefilte fish, classico piatto del sabato aschenazita al meno noto «pescado con uovo y limon» della Pasqua sefardita ai celeberrimi e ormai adottati anche fuori dalle tavole ebraiche «carciofi alla giudia». Ce n'è per tutti. Cuscus, «boricas», «Tsimmes», fino alle coppiette di carne secca, alla «challah», il pane del sabato: un tripudio di ghiottonerie ma anche il modo di esaltare la cucina povera, il tutto intervallato da illustrazioni, spiegazioni e note musicali delle principali preghiere e canti conviviali. Lussuosa la veste, curata impeccabilmente l'edizione, peccato nel libro manchi il nome del curatore.



di ISBELLA MORONI

«**L**E FESTE Ebraiche» — il libro edito da Logort Press, presentato recentemente a Roma dal presidente della Comunità israelitica di Roma, Giacomo Saben (che ne è anche uno degli autori) e dalla professoressa Tullia Zevi — è un libro un po' speciale. Nasce dall'idea di riunire le tradizioni legate ai canti ed alle preghiere liturgiche del popolo eletto, ma soprattutto ai cibi rituali usati dalle diverse comunità ebraiche nella celebrazione delle festività religiose.

La particolare concezione del tempo (che nella cultura e-

braica è proiettato verso il futuro) fa sì che il significato di festa per gli israeliti non sia quello di riproposizione del momento mitico, bensì quello dell'attesa di un evento futuro che «certamente» si avvererà e per la cui realizzazione ogni uomo si sente spinto ad agire anche in virtù del patto di Alleanza.

La festa diventa quindi espressione dell'impegno collettivo per la salvezza e rappresenta, inoltre, uno dei più forti elementi catalizzatori per il mantenimento dell'individualità del popolo ebraico che pure, da venti secoli, vive a contatto con le più diverse po-

Un volume edito da Logart Press

Tradizioni, canti e cibi ebraici

polazioni del mondo.

Riti, ricette e preghiere variano, infatti, a seconda delle diverse realtà storico-etnografiche nelle quali le comunità ebraiche sono inserite; eppure, fra i rituali sefarditi (bacino del mediterraneo), ashkenaziti (europa centro-orientale), levantini ed italiani, c'è sempre qualche punto di contatto che dimostra come un costante flusso di informazione abbia consentito il collegamento tra le varie tradizioni.

Ma qual è il significato di tradizione per un ebreo moderno? Lo chiediamo alla professoressa Tullia Zevi.

«Attualmente si nota, soprattutto nei giovani, un grande risveglio di interesse per le tradizioni e non soltanto per quelle religiose. Il lato, umanistico, quello storico e quello etico fanno sì che si possa vivere anche laicamente questa

ricerca delle proprie radici ed inoltre la tradizione ha perso quel carattere costruttivo che la caratterizzava nel passato».

Nel libro «Le feste ebraiche» ci si sofferma lungamente sull'importanza rituale del cibo. Esiste una codificazione dei cibi tradizionali?

«Esistono delle specifiche regole alimentari che enumerano gli animali proibiti come ad esempio i crostacei o gli animali che non sono ruminanti. Poi c'è il problema della macellazione che deve avvenire secondo un preciso rituale. Bisogna, infatti, togliere tutto il sangue perché il sangue è vita ed ogni simbolo di vita va eliminato prima del pasto. Inoltre non si possono mischiare i latticini con la carne, perché la madre non deve vedere il sangue del figlio ucciso...».

Com'è potuta sopravvivere,

attraverso i secoli, un'identità ebraica?

«L'insieme di tutti i valori tradizionali ha creato una vitalità che ci ha consentito di essere sempre integrati e mai assimilati. Da secoli viviamo una specie di rapporto simbiotico con i diversi ambienti e questo grazie anche alla nostra natura pluralistica e tollerante che non ci ha mai permesso un taglio netto con il resto delle popolazioni, se non nei periodi di massima emarginazione, quando eravamo rinchiusi nei ghetti».

Anche in quei periodi sopravviveva il rituale celebrativo delle festività?

«Gli ebrei hanno sempre ricordato le ricorrenze liturgiche. Persino nei campi di concentramento si cercava, attraverso difficili calcoli, di identificare la ricorrenza delle feste tradizionali».