DOPPIOZERO

Il nome segreto di Dio

Maurizio Sentieri
7 Marzo 2012

Lâ??influenza che la cultura ebraica ha e ha avuto nella storia dellâ??Occidente puÃ² apparire talvolta non completamente evidente, dispersa in un percorso millenario che affonda a ritroso fino alle sue radici religiose e sul quale si sono depositati i sedimenti del tempo come, fin quasi dalle origini, tutto il peso della cultura classica, considerata il nucleo principale della nostra civiltÃ .

Ã? forse anche per queste ragioni che la Bibbia, *il Libro dei libri*, anche agli occhi di un lettore distratto puÃ² apparire in parte estranea, ma contemporaneamente mostrare gli strati piÃ¹ profondi del nostro sentire, sommovimenti del pensiero che nessuna disciplina Ã¨ in grado di racchiudere, grumi di vita di fronte ai quali ci si puÃ² solo interrogare e poco importa se quei grumi di vita facciano parte del sacro o del profano.

Lontano dalla Bibbia ma sempre dentro un profondo afflato religioso, la cucina ebraica puÃ² rivelare qualche traccia di questa lontana ereditÃ culturale.

Del resto una ricetta ebraica non la si riconosce mai solo dagli ingredienti.

Il â??*dolce di pane e miele*â?• non fa eccezione; Ã¨ cosÃ¬ per i datteri, nonostante il sapore del deserto e delle sue oasi; cosÃ¬ per il miele, cibo antico per eccellenza, sullâ??incerto confine tra selvatico e domestico, naturalmente kasher; cosÃ¬ per i canditi, remota arte nellâ??evitare la corruzione della frutta, metafora possibile della vittoria sopra ben altra corruzioneâ?¦

Neppure una ricetta ebraica la si riconosce in base ad associazioni caratteristiche, a meno che non siano dettate da regole religiose, come il divieto di accostare latticini con la carne. In realtÃ sono state troppe le diaspore degli ebrei, troppe le nuove patrie vissute, le contaminazioni accettate e in qualche misura subite: manca cioÃ¨ nella cucina ebraica il rapporto con una *terra* che sia stata *madre* autentica: lâ??ambiente e i luoghi in cui la cucina cresce, in cui il cibo Ã¨ agricoltura e allevamento, consuetudini e tradizioni di quei luoghi, di quellâ??ambiente.

Mille sono stati i luoghi degli ebrei e ancora questa veritÃ non basterebbe.

Ma se la terra non fu *madre*, di cosa altro potÃ© impastarsi la tradizione? Difficile non pensare che smarrita la sua terra e la sua geografia, quella tradizione si sia fatta via via piÃ¹ immateriale, costruita sul ricordo, sulla memoria, sulla filosofia, sul rito, il verbo, il mito.

Se cosÃ¬ Ã¨ stato, il segno distintivo della cucina ebraica non puÃ² non essere il tempo; ingrediente invisibile impastato ad ogni cosa, ereditÃ di una tradizione millenaria dispersa in ogni dove ma anche in ogni *come* possa dirsi ebreo: nella lingua, in ogni libro, in ogni diaspora, in una storia che piÃ¹ che in ogni

altro popolo Ã¨ diventata vera memoria vivente.

Come se tutto quello che la storia avesse partorito fosse stato rimasticato dal popolo ebraico e restituito condensato, essudato di milioni di uomini e migliaia di anni; tradizione sempre in movimento e senza riferimenti se non la memoria di chi Ã¨ vissuto.

Una tradizione immateriale fatta di religione, di filosofia, verbo, mito, parole mai vaneâ?¦

Normale che di tutto ciÃ² il cibo ne sia eco, specchio piÃ¹ o meno fedele, testimonianza.

CosÃ¬ una ricetta puÃ² restituire unâ??immagine autentica di quella cultura, rivelando i molti strati sovrapposti e *con-fusi* che ne fanno parte.

*Parole mai vane*â?¦ lâ??olio, il sale e lo zucchero, ad esempio, qui non rappresentano solo gusti ma anche tre elementi in grado di conservare, preservare, proteggere dalla corruzioneâ?¦

Osservazione che potrebbe non portare in nessun luogo, forzatura nellâ??interpretare quello che casualmente fa parte di un piatto, di un dolce.

Se non fosse che appena sotto sâ??intravede un altro strato. SÃ¬, perchÃ© siamo di fronte a un dolce a base di pane raffermo, vale a dire lâ??ingrediente meno indicato per un piatto che deve sapere di piacere, di gioia. Pane raffermo, elemento che come pochi Ã¨ testimonianza dei bisogni quotidiani: realtÃ queste ultime, il pane e il bisogno, legate a doppio filo alla vita, almeno alle origini dellâ??umanitÃ sulla terra, fuori dalla perfezione dellâ??Eden, dentro la condanna di un presente da vivere giorno su giorno: â??*con il sudore del tuo volto mangerai il paneâ?*• (*Genesi*, 3, 19*)*.

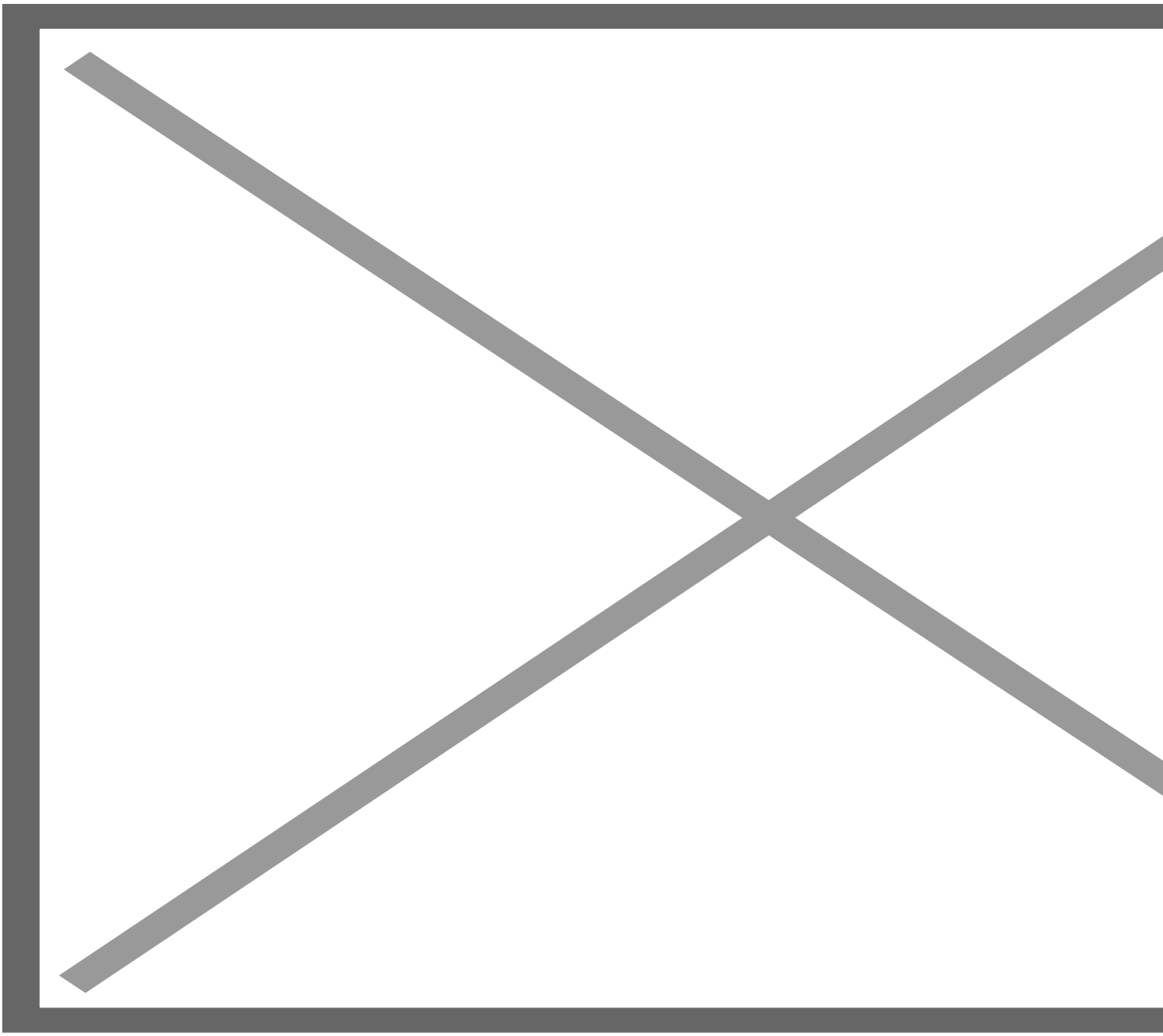
*Parole mai vane*â?¦difficile non sospettare che il dolce di pane raffermo possa diventare altro.

Soprattutto se compare un altro strato: solo in apparenza lo strato dei datteri, dei fichi, del melograno, dei sapori che danno gioia: aggiunti come guarnizione, uniti come necessario completamento ad una ricetta che non sembra parlare il linguaggio della cucina e nemmeno quella della nutrizione.

I datteri, i fichi secchi e poi il melograno; non casualmente, dallâ??esterno allâ??interno sono il simbolo della prosperitÃ , quindi dellâ?? abbondanza e della fecondit Ã e infine della fertilitÃ : dalla ricchezza materiale gradualmente alla sola ricchezza che puÃ² dirsi vitale e umana.

E infine le parti in cui vanno divisi i fichi e il melograno. Per la tradizione della parola, per la cabbala quattro Ã¨ numero che rimanda agli elementi della Creazione, quattro come gli elementi dellâ??universo â?? lâ??acqua, la terra, lâ??aria, il fuoco â?? quattro come le lettere del Nome di Dio YHVH.

Ancora un caso lontano da ogni sapore e ogni nutrimento?

Qualunque sia il gusto del *dolce di pane e miele* resta il sospetto di un sapore che si rivela solo gradualmente: attraverso le molteplici scorze di un frutto, gli strati dellâ??esistenza, la complessitÃ della vita e del pensiero ebraicoâ?¦ resta la certezza di come il cibo possa essere visto - o possa farsi - umile specchio di Dio.

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio Ã¨ grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO