

LA PIÙ ANTICA CUCINA d'ITALIA



- Bartolo Ciccardini

Un popolo straordinario, un enigma storico, un patrimonio morale e religioso unico. E' questo il mistero ed il fascino della vicenda ebraica.

All'inizio, quella di *Abramo* era una famiglia di pastori nomadi, che aveva vagato dalla profonda *Mesopotamia*, fino all'*Egitto*. Era una gente industriosa, abile e depositaria di una credenza monoteistica, difficile a mantenere in un mondo popolato da dei e superstizioni. Sfuggito alla schiavitù egiziana, il popolo ebreo, dopo avere vagato per un quarantennio nel deserto per rafforzare la sua vocazione, si installa, combattendo, in un territorio "santo" che considera la sua eredità divina. E' il luogo più difficile del globo terraqueo perché è una piccola striscia che congiunge i bacini di tre grandi fiumi, dove nasceranno tutte le civiltà umane: il *Tigri* e l'*Eufrate ad Oriente ed il Nilo ad Occidente*. E' un posto scomodo: di qui passeranno gli eserciti di tutti gli imperi.

Per questa ragione, questo popolo subirà più volte l'esilio e la deportazione.

C'è un mistero in questo popolo, duramente arato, in ogni nuova stagione. Dal suo solco nascono grandi rivelazioni sulla nascita del mondo, grandi poesie in lode del creatore, grandi leggi per formare l'uomo, grandi speranze che varcano il nostro orizzonte. Solo per un breve periodo della loro lunga storia, solo per mille anni risiederanno sulla terre della loro eredità e sempre con tali difficoltà che avrebbero dissolto qualsiasi altra aggregazione umana. Ma sopravvissero per la loro fedeltà ad una promessa, finché i romani non li sradicarono dalla loro terra.

I **Romani** accettavano gli dei di tutti i popoli ed avrebbero volentieri accettato anche il Dio degli ebrei che stimavano. Ma non potevano accettare la pretesa che fosse unico. E risolsero a modo loro la questione.

E' in questo periodo che nasce dall'antico ceppo un nuovo virgulto, il **Cristianesimo**. Ed alla fine dell'impero romano, un altro ancora, l'**Islam**. La convivenza non sarà pacifica e la fedeltà degli ebrei alla loro vocazione farà sì che essi rimarranno minoritari, nei grandi spazi creati dall'impero romano. Perseguitati, guardati con sospetto, sottoposti a regimi speciali, conserveranno la loro caratteristica di saper leggere e scrivere, in un mondo di analfabeti, di essere abili per necessità di sopravvivenza, di essere acuti e chiaroveggenti perché separati.

Quando sembrava che dopo un millennio, nella società moderna avessero conquistato i diritti civili, si abbatté su di loro l'ultima e più dura persecuzione, il tentativo diabolico di sterminarli, nell'olocausto. Tornarono alla loro terra, la riconquistarono, combattendo, e la tengono in mezzo a pericoli immensi. Non c'è altro esempio nella storia di un gruppo umano che ritorni dopo duemila anni nel paese in cui avevano costruito la loro prima identità.

E' naturale che durante questa lunga vicenda questo popolo-famiglia abbia costruito una sua cultura e dei suoi costumi di vita. Ed abbia creato anche una tradizione nel modo di preparare il cibo.

La base di questa cultura sono le norme fissate dalla stessa religione, che dettano principi morali e regole sanitarie ed igieniche. Ma sopra queste basi si è poi costruita una pratica che ha utilizzato sia l'esperienza, sia la contiguità con produzioni e tradizioni di ogni paese e di ogni clima.

Forse la più antica comunità ebraica esistente è quella romana. Risiede in *Roma* dai tempi di *Erode il Grande*, (nel primo secolo avanti Cristo), presso il *Portico di Ottavia*, che era un grande complesso monumentale, situato fuori delle mura *Serviane*, fra il *Tevere* e *Campo Marzio*. Una comunità che è stata continuamente presente in *Roma*, fin da allora.

Il rapporto con le autorità romane si mantenne buono, fino a quando l'*Impero* non diventò *cristiano*.

Poi ci furono periodi tristi e meno tristi, ma sempre difficoltosi e persecutori, secondo i caratteri dei vari *papi*.

Nel 1555 attorno al quartiere ebraico fu costruito un muro con tre porte, dentro il quale gli ebrei dovevano obbligatoriamente risiedere. Furono escluse dal recinto le case dove la tradizione narra avesse abitato *San Paolo*, che era ebreo, prigioniero a *Roma*. Era la cruda contraddizione fra cristiani ed ebrei, a cagione della quale si costruiva un ghetto per gli ebrei, in questa città, nella quale i più grandi e maestosi edifici erano dedicati ad ebrei cristiani!

Nel ghetto si fusero ebrei "*antico romani*" con ebrei spagnoli espulsi da *Isabella* ed *Ebrei siciliani* espulsi dagli *Aragonesi*. Entrambi avevano convissuto con due grandi civiltà Islamiche, che avevano dominato *la Sicilia* e *la Spagna*. Da questa fusione nacque la **cucina "giudia"**, come si dice in romanesco. Una cucina particolare che, con le sue caratteristiche tipiche, è interamente romana ed interamente italiana..

Thomas Mann, grande scrittore tedesco (la cui madre era ebrea) ha scritto una bellissima storia romanzata di *Giacobbe* e di *Giuseppe*, suo figlio, che divenne *gran Vizir* del *Faraone*. Egli immagina che *Giuseppe* trovasse simpatia presso i padroni che lo avevano comperato come schiavo, perché sapeva fare con arte le focacce di pane azzimo. E' lo stesso pane che gli ebrei prepararono nella fuga dall'*Egitto*, che imbandivano nella cena celebrativa della *Pasqua* (quello stesso pane che spezzò *Gesù* nella sua **Pasqua a Gerusalemme** e che i cristiani imbandiscono nella loro rievocazione della ultima cena).

Come un fiume tortuoso e fecondo la storia arriva fino alle nostre case. Ed oggi, attraverso i canali della cucina italiana nel mondo, i gioielli della cucina ebraica sono diffusi in ogni continente.

E' una cucina sefardita (che ha origini mediterranee) che ha il profumo della tradizione degli *arabi di Spagna* e di *Sicilia*, che è profondamente intessuta di finezze italiane.

Ed è anche la più antica cucina italiana.

E questo per la gioia dei intenditori ebraici e per la dovuta ammirazione di quanti, anche senza essere ebrei, non sono insensibili al fascino di questa grande cucina.

Quando nel 1767 *un ebreo di Modena* si convertì al cristianesimo, confessò che non aveva abbandonato il prosciutto d'oca, gli azimi, l'agresto ed i dolci di marzapane, perché temeva che la carne di maiale gli facesse male. I priori di *Perugia* proibirono nel 1300, la vendita del pane azimo perché sembrò loro che piacesse troppo ai perugini cristiani. Non v'è dubbio che *gli ebrei* che giunsero *in Italia dal Marocco e dall'Algeria* nel 1400 portarono il *cuscus*, che chiamavano *semoella*, che è certamente di origine araba.

A *Roma*, nelle *cucina degli ebrei* poveri regnava la melanzana frita o marinata nell'aceto, introdotta dagli spagnoli. L'*Artusi* racconta che ancora alla fine dell'ottocento a *Firenze* le melanzane erano disprezzate (ma non da lui) come "*mangiare giudeo*". Le zucchine ed i carciofi erano alla base dell'arte del friggere, tipicamente ebraica.

Le *minestre* erano la esaltazione dei ceci, fascioli, lenti, lupini, cicerchia. Verdure: porri, spinaci e biette, cucinati con carne e zucchero. Grande spazio ai volatili. Innanzitutto all'oca, il maiale degli ebrei. Un proverbio ebraico sintetizza il banchetto del Purim "girar capponi, mazar piccioni" Girare vuol dire metterli al girarrosto.

Nella storia della cucina italiana gli ebrei sono fondatori della *tradizione romana delle frattaglie*. Eccone un elenco tratto dagli Archivi della comunità. "*Animelle con i ceci*", trippe con l'agliata, lingue salmistrade, milze in padella con la salvia e l'agresto, creste di pollo con aceto e cannella." Sono cibi antichi, che oggi non sarebbero tutti graditi, ma l'inizio della tradizione è questo.

Per non dimenticare infine le "coppiette", la carne secca del Ghetto. Gli ebrei del ghetto avevano il monopolio della carne di bufala, che veniva macellata solo per loro. Un attento funzionario piemontese giunto a *Roma*, con *l'unità d'Italia* ci informa che si macellavano circa settecento bufali delle paludi della campagna romana "nel claustro degli ebrei".

Ariel Toaff, della comunità ebraica, dal cui libro "*Mangiare alla giudia*" ho tratto queste notizie, narra questa storia. Sembra che gli ebrei romani non fossero molto attenti nel rispetto del *vino Kasher*. Un ebreo, amante del vino, soleva dire: "*Kasher vuol dire genuino, il vino di Frascati è genuino, quindi è Kasher*". Ed andava ad ubriacarsi da *Reginaldo*, oste cristiano del ghetto. Non so se questa storiella faccia parte della storia della cucina ebraica oppure del patrimonio molto ricco dell'umorismo ebraico. Non mi sarei permesso di raccontarla se non fosse stata narrata da *Ariel Toaff*.

Nella **festa del Sukkott**, festa autunnale del raccolto, detta anche delle *Capanne*, o *Tabernacoli*, o *Frascate*, o *Caselle*, perché si svolgeva in padiglioni all'aperto, accorrevano anche i cristiani per mangiare alla giudia, nonostante le proibizioni e le minacce "*ai molti Cristiani, tanto uomini come donne, li quali con scandalosa curiosità e soverchia domestichezza con gli Hebrei, in maniera ancora toccante li loro riti, concorrono nelle loro case in occasione delle Caselle et altre loro feste*"

Dove si dimostra che il cibo della *Sukkot*, come l'osteria del cristiano *Reginaldo*, erano occasioni d'incontro e di pacificazione.

Un pranzo **della festa Purim** del '300 era di trenta portate. A *Roma* si celebrava anche un carnevale ebraico con sfilata per il Corso.

Ma la più bella testimonianza storica e letteraria della cucina ebraica romana è "*La Sparsciandata*" scritta da un poeta anonimo dell'ottocento. Una cuoca ebraica si presenta e racconta tutto quello che sa fare in cucina.