

STORIE EBRAICHE

di Piero Cannizzaro

00.00.16. (D. Limentani)

“E’ importante ricordare quello che è avvenuto, sia in bene che in male. Piatti caratteristici, simbolici e anche evocativi sono appunto quelli delle ricorrenze, le ricorrenze come una Pasqua noi le chiamiamo Pesah che vuol dire il passaggio. Si mettono a tavola dei cibi che ricordano quello che è avvenuto, si mette un impasto di frutta, miele. Questo impasto serve a ricordare la malta con la quale gli ebrei facevano i mattoni, erano obbligati a fare i mattoni per le piramidi.

Poi si mette lo zampetto d’agnello, in ricordo proprio del sangue distribuito dagli ebrei sugli stipiti delle porte in modo che l’angelo del Signore passando riconoscesse le porte degli ebrei dalle altre in modo di poterli salvare e delle erbe amare per esempio, le erbe amare ricordano l’amarezza della schiavitù e ci stanno delle erbe che mangiandole uno le sente dolci, poi piano piano lasciano l’amaro in bocca. Questo amaro ricorda le amarezze, sofferte degli Ebrei, mentre erano schiavi in Egitto, e se si assapora questa erba, prima sembra tanto amara, poi diventa più dolce, poi secondo come uno interpreta, la vuol sentire è un ricordo, è un ricordo di quello che è avvenuto e poi si mangia il pane Azzimo, il pane che gli ebrei non fecero in tempo a cuocere, perché dovevano immediatamente mettersi in cammino e uscire dall’Egitto, per cui pane che doveva lievitare e non ha lievitato più. Il lievito serve a gonfiare, come se uno si gonfiasse di rabbia. Bisogna un momentino stare calmi, come quel pane che è così senza lievito.

00.02.30

Musica

00.03.20 (D. Limentani)

“Questo è un ristorante a base di latte, poi c’è il ristorante a base di carne. Questo perché, perché si deve suddividere la carne dal latte, in quanto che noi abbiamo avuto un comandamento divino, oltre i 10 comandamenti, ce ne sono stati tanti altri che si chiamano Mitzvòt, cioè precetti da seguire e per la divisione tra latte e carne è detto nella bibbia “non mangerai capretto, nel latte della madre”.

00.03.48 (Marco Sed)

“Alcune correnti di pensiero abbracciano un po’ la corrente di igienicità. Per un ebreo si mangia Kasher perché è una legge che il signore Iddio comanda e quindi per noi è sinonimo di purezza”.

00.04.05 (D. Limentani)

“Kasher significa adatto, adatto ad essere consumato, cioè può essere adatto anche un vestito per una certa occasione una cerimonia ecc.. adatto”.

00.04.24 (Signora)

“Come si cucina invece la carne in maniera Kasher?”

00.04.34 (Marco Sed)

“La carne deve essere kasher quindi deve essere un animale permesso. Gli animali permessi sono gli animali che sono ruminanti, che sono i quadrupedi con lo zoccolo fesso, quindi lo zoccolo spaccato”.

00.04.38 (D. Limentani)

“Per quale motivo non si mangia il maiale, perché il maiale c’ha lo zoccolo con quelle caratteristiche, ma non è ruminante. Invece, per esempio il cammello, ammesso che uno mangiasse il cammello non si può mangiare perché pur essendo ruminante ha le dita dei piedi”.

00.05.01 (Marco Sed)

“Devono essere macellati secondo una ritualistica ben precisa che prevede l’intervento di uno shochèt che sarebbe una sorta di rabbino specializzato che macella l’animale con un coltello affilato dove recide di netto la trachea e l’esofago e fa cadere in torpore mentale l’animale, quindi, toglie l’ossigenazione al cervello e quindi indolore e l’animale muore.

Si procede ad una visita dei polmoni che attesta la salubrità dell’animale in quanto deve essere perfettamente sano, quindi non deve avere nessun tipo di imperfezione fisica sennò non può essere idoneo all’alimentazione kasher. Dopo di che si toglie il sangue con un procedimento che viene fatto tramite una bagnatura e una salatura dell’animale e quindi praticamente poi è adatto ad essere cucinato. L’importante è che non sia a contatto con il latte”.

00.06.07 (Marco Sed)

“Il pesce deve avere pinne e squame, non può essere appunto un crostaceo, un mollusco, un mitile e quindi praticamente deve essere necessariamente un pesce bianco con pinne e squame.

Da noi nella cucina ebraica l’assoluto divieto di cibarsi di insetti ci porta a controllare scrupolosamente ogni verdura a foglia larga quindi la lattuga e l’insalata vengono preventivamente messe in acqua e aceto e poi controllate singolarmente foglia per foglia per far sì che non ci siano insetti.

Lo stesso discorso vale per il divieto del sangue quindi ogni uovo viene aperto e controllato singolarmente che all’interno non ci sia sangue.

Questo è un vino kasher mevushal, quindi un vino cotto che può essere manovrato da chiunque e è un vino israeliano. C’è una normativa riguardante il vino non cotto che i camerieri che non sono di religione ebraica non posso servirlo o aprirlo, quindi deve intervenire una persona religiosa ebrea che deve manovrare il vino.

La produzione di vino kasher è qualcosa che va un pochino oltre diciamo quelli che sono i suoi effetti normali nel senso che, dal momento in cui viene raccolta l'uva al momento in cui viene pigiata l'uva. Da quel momento l'operazione di pigiatura fino all'imbottigliamento finito o una eventuale cottura del vino viene fatto da personale religioso ortodosso-ebreo. C'è una motivazione legata appunto al fatto che anticamente il vino era utilizzato per le libagioni pagane e quindi essendo un qualcosa che aveva un suo stretto legame con i culti pagani, i nostri maestri hanno preferito limitare ancora di più il contatto delle persone non ebraiche e delle persone non religiose con il vino. Questo è un motore per una grattugia del formaggio, usato, che avendo grattato formaggio non kasher deve essere resa idonea. Allora il sistema per renderla idonea è innanzitutto una pulizia accurata, quindi deve essere pulita accuratamente in tutte le sue parti, nel motore, nella parte che, per esempio questa, che è la parte che gratta. Dopodiché deve essere messa in acqua calda in un guastatore di sapore che può essere un sapone e poi sciacquato in acqua fredda. Solo in quel caso dopo che è diventata completamente pulita può essere utilizzato per grattare un parmigiano kasher. Ovviamente tutte queste operazioni devono essere supervisionate da un rabbino che io ho già avvertito. La comunità, l'ufficio rabbinico provvederà già a mandarmi per visionare questa operazione di kasherizzazione che significa appunto rendere idonee un utensile all'utilizzo per una cucina ebraica, il quale ovviamente presenzierà queste procedure e mi darà il beneplacito per l'utilizzo di questa macchina”.

00.09.23 (D. Limentani)

“Mangiando in questo modo, noi seguiamo i dettami divini, quello che il signore ci ha consigliato di fare per poter rimanere in un clima di santità. All'ebreo è permesso agire nel sacro. Prima di mangiare si dice una benedizione per quello che si mangia, tutte diverse secondo i vari alimenti.

Il sabato rappresenta il riposo dalla creazione. Il signore si è riposato e ha determinato che anche l'ebreo non dovesse fare atti creativi come atto creativo è quello di cucinare. Noi cuciniamo fino al venerdì pomeriggio, al momento sera, al momento in cui tramonta il sole”.

00.10.05 (Signora)

“Perché queste regole devono essere seguite?”

00.10.09 (D. Limentani)

“Io personalmente per fede, non mi chiedo niente, perché provengono dalla parola del Signore. Io..io penso così”

00.10.38 (Cuoco I)

“E Qui è una cucina romanesca – giudaica. E' la cucina antica, tradizionale. Poi, qua si fa tutto secondo la regola ebraica. Viene qua il rabbino controlla la frutta, la verdura, l'insalata, il pesce, la carne, tutto quanto. La cucina kasher vuol dire cucina Hallah. Hallah per gli arabi sarebbe la carne ammazzata con i coltelli , che ha cacciato tutto il sangue. Non c'è maiale, non ci sono frutti di mare. Io sono cristiano, sono egiziano-cristiano, lui è musulmano, c'è un altro è indiano un altro è filippino, però è tutta una famiglia.”

00.11.12 (Cuoco I)

Ci sono qua dentro il locale l'ebraico, il mussulmano, e i cristiani, però sempre tutti fratelli amici, lavoro. Questa è una zona che si chiama il ghetto è una zona di ebrei, però abbiamo sempre clienti americani, turisti, stranieri, italiani cristiani, italiani ebraici.

00.12.04 (D. Limentani)

“Un cibo può essere anche evocativo, può ricordare qualcosa. Può essere di stimolo a fare altre azioni che somigliano a quella, per cui è importante mettere a tavola qualcosa che ricordi che è importante la memoria.