



FOOD, RECENSIONI LIBRI

MASSIMO SALANI: "A tavola con le religioni – Ebraismo" (EDB Edizioni) 2014

↳ 155 visualizzazioni · ⌚ 2 minuti



Un agile volume raccoglie e racconta i complessi obblighi alimentari dettati dalla religione ebraica. Tra norme e osservanze, il termine che le



Editore: EDB Edizioni



Tipologia: Cucina

Anno edizione: 2014

Pagine: 80



Tabù alimentari, divisioni geografiche, classificazioni degli animali puri e impuri, piatti celebrativi, e molte questioni che ancora oggi si aprono a diverse interpretazioni. Il cibo e la religione sono due temi non facili da trattare in un unico libro. Infatti questo interessante volume edito qualche anno fa da Massimo Salani (in realtà ripubblicato nel 2014 in quanto l'edizione originale risale al 2007), racconta la complessità dei rapporti tra il cibo e la religione ebraica. Che a ben guardare, e a leggere, è tutt'altro che semplice e probabilmente semiconosciuta perfino a buona parte degli ebrei osservanti. Basti pensare che lo stesso mondo ebraico si divide in due grandi appartenenze geografiche storiche, ashkenazita e sefardita, ognuna delle quali presenta una propria storia, tradizioni e peculiarità alimentari. A tutto questo si aggiungono le norme dettate dall'Antico Testamento su tutto ciò che è valido-adatto-buono e conforme (vale non solo per il cibo, ma



lecita la carne degli animali che presentano il doppio carattere dell'unghia fessa (il piede forcuto) e dell'essere ruminanti. Eppure mancando uno dei due caratteri l'animale è considerato impuro.



Così si possono mangiare cervi, bufali, capre, bisonti, gazzelle, caprioli, ad esempio, ma non maiali, cinghiali, cammelli, asini, cavalli, lepri, conigli e orsi. Per quanto riguarda i pesci, invece, sono ammessi quelli che possiedono sia le pinne che le squame (merluzzo, tonno, sardine, carpa, trota), ma sono proibiti l'anguilla, la lampreda, i polipi, i crostacei e le rane. Allo stesso modo, per gli invertebrati, sono permessi quelli che oltre alle quattro zampe anteriori possiedono anche due posteriori più lunghe (cavallette, grilli), ma sono proibite lumache, ostriche, calamari, seppie e molluschi. Il volume, poi si spinge a considerare le norme che regolano le attività culinarie, dalla salatura all'arrostitura, fino a vari divieti, come quello di cucinare insieme latte e carne e, chiaramente di mangiarli insieme. Un ruolo fondamentale sono ovviamente le questioni teologiche che determinano tutta una serie di divieti e di osservazioni molto strette, spesso legate a un



infine, il capitolo finale del volume, che pone l'attenzione su una serie di ricette anche di facile realizzazione, in quanto prese a prestito dalla tradizione popolare e familiare ebraica. Ci si può cimentare con i carciofi fritti, la lingua di vitello con le olive, la zucca al forno, il polpettone di tacchino o i ginetti di Sukkoth, deliziosi bastoncini di mandorle.

Testo di Gualtiero Spotti

 LIKE 16

 TWEET

   

TAG CORRELATI

ASHKENAZITA SEFARDITA

EBRAISMO

EDB EDIZIONI

EDIZIONI DEHONIANE

KASHRUT

MASSIMO SALANI



Gualtiero Spotti

FORSE TI PUÒ INTERESSARE ANCHE