

LACROCE

#quotidiano contro i falsi miti di progresso

€ 1,50 | Anno 3 | Numero 629 | Venerdì 15 dicembre 2017

06 #CULTURA

Venerdì 15 dicembre 2017

LACROCE

RIPUBBLICATO IL SAGGIO DI MASSIMO SALANI SU "L'ANIMA DEL CIBO"

Le norme alimentari, gli aspetti teologici, le questioni aperte e oltre 50 ricette nell'Ebraismo, Cristianesimo, Islam, Induismo, Buddismo e Jainismo. Ripubblicato il classico di Massimo Salani "A Tavola con le religioni". L'autore è docente di storia delle religioni e patrologia allo studio di Camaiore

di Sara Deodati

Esce in una nuova edizione, a cura delle Dehoniane di Bologna, il volume dello storico Massimo Salani "A tavola con le religioni" (Collana "Religione e religioni", EDB, Bologna 2017, pp. 272). Pubblicato per la prima volta nel 2000, il libro ha vinto a suo tempo il "Premio nazionale di storia e saggistica" di Novara e rappresenta ancora oggi un vero e proprio "must" per chi ama la storia della cucina e delle civiltà. Descrive le principali norme alimentari, gli aspetti teologici e le questioni connesse con l'alimentazione, su tutte il rapporto con la natura, gli animali e la problematica del vegeteranesimo nella Bibbia e, specificamente, in sei religioni: Cristianesimo, Ebraismo, Islam, Induismo, Buddismo e Jainismo. Inoltre riporta una cinquantina di ricette, che vanno dagli antipasti ai dolci, per considerare anche sotto questo aspetto la visione del mondo e della vita nelle grandi religioni. Per chi fosse interessato, poi, consente di provare "praticamente" la sapienza alimentare delle grandi tradizioni religiose, cucinando e facendo assaporare tutta la loro ricchezza e varietà.

Come sottolinea Salani, il primo menu completo che compare nella Bibbia riguarda il cibo che Abramo offre ai suoi ospiti: focacce di fiore di farina, probabilmente impastate con olio, tenera carne di vitello, latte acido che fa pensare allo yogurt, latte fresco come bevanda.

L'Ebraismo è in effetti la religione che esprime la più corposa legislazione alimentare mai conosciuta. Non è vegetariano ma distingue animali "leciti" e "proibiti", fissando norme rituali ben precise per l'uccisione e l'eliminazione del sangue. Proibisce infine di cucinare insieme latte e carne.

Il Cristianesimo non distingue invece cibi puri e cibi impuri, non classifica gli animali in leciti e proibiti o le bevande in consentite e vietate. Istituisce quindi una libertà gastronomica che non impone l'obbedienza alimentare e neppure il vegeteranesimo: è infatti consentito il consumo di ogni tipo di carne senza alcuna limitazione, se non quella legata ad alcuni giorni e a un periodo dell'anno liturgico.

La norma alimentare generale dell'Islam proibisce, al

contrario, il consumo di carne di maiale, uccelli rapaci, asini, muli, rettili, topi, rane, formiche e pesci privi di scaglie, anche se ogni Paese musulmano propone aspetti gastronomici che lo differenziano dagli

altri. Oltre ai divieti che colpiscono i cibi solidi, la tavola non contempla il vino e, più in generale, tutte le bevande alcoliche e superalcoliche, una proibizione che riguarda anche i fedeli induisti, buddhisti

e jainisti.

Che cosa si mangia, quali alimenti si rifiutano e dalle mani di chi si accetta cibo cotto sono le domande che definiscono

nell'Induismo il posto di un uomo o di un gruppo. E mentre l'insegnamento buddista invita alla moderazione in ogni campo della vita, compreso quello alimentare, ma consente di mangiare carne in determinate circostanze, il fondamento dello Jainismo risiede nel totale rispetto di ogni forma di vita creata, compreso il mondo materiale, in quanto depositaria di un'anima. Per questo non tocca carne e animali.

Da questa "mappatura" dei principali significati che ha il cibo per le religioni, ricaviamo anche alcune delle risposte alle domande che sono scaturite nei vari scenari

etnico-socio-culturali nei quali sono sorte nel tempo le varie tradizioni religiose. Il primato antropologico, com'è chiaro, appare evidente solo nei popoli che hanno conservato le loro radici giudaico-cristiane.

Da segnalare anche il capitolo V dell'opera di Salani, "Ecumenismo a tavola", che delinea interessanti spunti e prospettive per la comprensione reciproca fra le varie Chiese e comunità cristiane a partire dalla, in gran parte comune, concezione e sensibilità relativa alla mensa ed al significato filosofico-religioso del cibo.

Massimo Salani, nato a Villa Poma, in provincia di Mantova, nel 1959, è docente di Storia delle religioni e Patrologia allo Studio Teologico Interdiocesano di Camaiore (Lucca) e di Storia delle religioni, Patrologia e Didattica II all'Istituto Superiore di Scienze Religiose di Pisa. Per le Edizioni Dehoniane ha già pubblicato un testo didattico sulla cucina e l'alimentazione per le scuole superiori, "Il maestro di tavola. Moduli interdisciplinari di religione per gli Istituti Alberghieri e Turistici" (III edizione, Bologna 2010). È autore inoltre di "Perché si cucina? Riflessioni per una teologia alimentare" (Aracne editore, Roma 2014, pp. 142), che raccoglie i contributi presentati nel corso della giornata dedicata a "L'anima del cibo", il 31 marzo del 2014 presso il Dipartimento di Antichità, Filosofia, Storia e Geografia (DAFIST) dell'Università degli Studi di Genova. ■

