



## **Mangiare da D-o. Un approccio interdisciplinare alla storia e alla cultura ebraica**

**Francesca Panozzo**

*Museo Ebraico di Bologna*

### **Riassunto**

Nel momento in cui smette di essere mero strumento di sopravvivenza, il cibo diventa elemento culturale, identitario; veicolo di conoscenza e scoperta reciproca. Se il nutrimento è la fonte naturale della vita, infatti, la modalità con cui ci si nutre è il risultato di fattori culturali. Potenzialmente l'uomo è onnivoro, eppure non tutti gli uomini mangiano tutto: per educazione, cultura, religione. Sulla base di questo principio, la Sezione didattica del Museo Ebraico di Bologna ha creato un progetto interdisciplinare per avvicinare gli studenti e le studentesse degli istituti professionali alberghieri alla storia e alla cultura ebraica. Il percorso, organizzato per cerchi concentrici, è stato messo in pratica con l'I.P.S.E.O.A. 'S.P. Malatesta' di Rimini.

Parole chiave: Didattica della Shoah; Didattica attiva; Identità ebraica; Storia dell'alimentazione

### **Abstract**

When it ceases to be a mere tool of survival, food becomes a cultural, identity element; vehicle of mutual knowledge and discovery. If nourishment is the natural source of life, in fact, the way we feed ourselves is the result of cultural factors. Potentially man is omnivorous, yet not all men eat everything: by education, culture, religion. On the basis of this principle, the didactic section of the Jewish Museum of Bologna has created an interdisciplinary project to bring the students of the professional institutes closer to Jewish history and culture. The route, organized in concentric circles, was put into practice with the I.P.S.E.O.A. 'S.P. Malatesta' of Rimini.

Keywords: Didactics of the Shoah; Active teaching; Jewish identity; History of nutrition

ISSN 2704-8217

doi: <https://doi.org/10.6092/issn.2704-8217/11247>

Copyright © 2020 the authors

This work is licensed under the Creative Commons BY License

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>

Nel momento in cui smette di essere mero strumento di sopravvivenza, il cibo diventa elemento culturale, identitario; veicolo di conoscenza e scoperta reciproca.

Se il nutrimento è la fonte naturale della vita, infatti, la modalità con cui ci si nutre è il risultato di fattori culturali. Potenzialmente l'uomo è onnivoro, eppure non tutti gli uomini mangiano tutto: per educazione, cultura, religione.

Sulla base di questo principio, la Sezione didattica del Museo Ebraico di Bologna ha creato un progetto interdisciplinare per avvicinare gli studenti e le studentesse degli istituti professionali alberghieri alla storia e alla cultura ebraica.

L'idea di costruire un percorso *ad hoc* per un istituto professionale alberghiero è nata dall'incontro e dal confronto tra gli operatori culturali del MEB e alcuni docenti che lamentavano la difficoltà di riuscire a coinvolgere ragazzi, nella maggioranza dei casi tutti orientati all'attività pratica e meno inclini alla teoria, in un progetto di storia che sapesse in qualche modo catturarne l'interesse e, soprattutto, che offrisse spunti di approfondimento diversi e organizzati per "cerchi concentrici", utilizzando cioè moduli didattici indipendenti tra loro, ma che messi uno dietro l'altro formassero un'unità coerente.

Il fulcro del primo modulo diventato operativo è l'identità e la chiave per affrontarlo è il cibo, punto di contatto, linguaggio comune tra il MEB e gli studenti di questa tipologia di scuola.

L'ebraismo è, tra le religioni monoteiste, quella con le regole alimentari più restrittive.

Diversi sono stati i tentativi di trovare una giustificazione da un punto di vista teologico, economico o igienico-sanitario, solo per fare qualche esempio, alla norme alimentari (*kasherut*), ma tutte le spiegazioni si prestano a una qualche obiezione più o meno incisiva.

[...] il senso ultimo di queste prescrizioni, con ogni probabilità, va ricercato nel loro valore educativo. Al di là di ogni motivazione plausibile, la lezione che ne deriva è una sola: non è l'essere umano che deve decidere le sue leggi su un mondo che in fin dei conti non gli appartiene; soltanto D-o può stabilire i criteri con i quali l'uomo può godere dei frutti della natura e ai quali ha il dovere soltanto, senza chiedere spiegazione alcuna, di adeguarsi (Aita, 2007).

Quali alimenti sono adatti (*kasher*) per essere mangiati e quali invece sono vietati (*taref*) si trovano scritti, infatti, nella Torah, nella Mishnah e nel Talmud, testi della

tradizione religiosa ebraica.

Nel mondo animale è permesso mangiare i mammiferi ruminanti che abbiano lo zoccolo diviso (Le 11.2-8 e De 14.3-8) come bovini, cervidi, ovini e caprini, mentre sono vietati, tra gli altri, equini e suini poiché possiedono solo una delle due caratteristiche descritte sopra.

Sono proibiti tra gli uccelli i rapaci: «Fra i volatili terrete in abominio questi, che non dovete mangiare, perché ripugnanti: l'aquila, l'ossifraga e l'aquila di mare, il nibbio e ogni specie di falco, ogni specie di corvo, lo struzzo, la civetta, il gabbiano e ogni specie di sparviere, il gufo, l'alcione, l'ibis, il cigno, il pellicano, la fòlaga, la cicogna, ogni specie di airone, l'ùpupa e il pipistrello» (Le 11.13-19 e De 14.11-20); tutti i rettili, gli anfibi e la quasi totalità degli insetti (Le 11.20-25).

Mentre perché siano ammessi sulla tavola ebraica, gli animali marini devono avere pinne e squame (Le 11.9-12 e De 14.9-10): restano perciò esclusi tutti i frutti di mare, i molluschi, i crostacei, le anguille e simili.

In linea generale, per poter essere mangiati, gli animali devono inoltre essere sani, non presentare cioè difetti o ferite, non essere morti di morte naturale (o sbranati da altri animali), e devono venire macellati secondo le leggi della *shekitalah*, "con rispetto e compassione", cercando di evitare loro inutili sofferenze e privandoli completamente del sangue, poiché il sangue è il principio vitale. Si legge, infatti, in Genesi: «Soltanto non mangerete la carne con la sua vita, cioè il suo sangue» (Ge 9.4).

Una ulteriore norma, reiterata più volte, recita poi che non è possibile mescolare in una stessa preparazione, ma neanche in uno stesso pasto, carne e latte: «Non cuocerai un capretto nel latte della madre» (Es 23.19; Es 34.26 e De 19.21). «La tradizione ha interpretato questa proibizione in un'accezione via via sempre più estensiva, fino a vietare qualsivoglia mescolanza di carne e latte, anche nell'ambito di uno stesso pasto. Tale interdizione coinvolge anche i derivati del latte, come burro, panna e formaggi» (Aita, 2007). Carni e latticini, quindi, devono quindi rimanere rigorosamente separati, così come divisi devono restare gli utensili con cui si cucinano, si servono e si puliscono le due tipologie di ingredienti o i luoghi in cui questi si stoccano, anche se si tratta di celle frigorifere.

Infine, anche frutta, grano, e di conseguenza il pane così importante nella ritualità ebraica, e vino sono sottoposti a un rigido regolamento.

Di fronte al cibo gli ebrei osservanti sono perennemente inquieti: si informano sulla provenienza, leggono con attenzione la lista degli ingredienti, magari acquistano solo prodotti di una determinata marca. Tra tutte le regole e restrizioni presenti nella

vita ebraica quelle relative al cibo sono forse le più numerose ed evidenti. Qualcuno potrebbe pensare che queste restrizioni inducano ad una sorta di mortificazione, siano un modo per spingere i fedeli a non dare troppa importanza al cibo, a dedicarsi a cose più “spirituali”. Niente affatto, anzi, è vero il contrario. Per la cultura ebraica ogni genere di pasto rappresenta un evento di primaria importanza [...]. Dunque, la nostra tavola dove consumiamo i pasti ogni giorno è come un altare [...]. Le numerose regole relative al cibo obbligano a riflettere su ogni cosa che si sta per mangiare, e quindi a ricordare che il cibo è un dono di D-o; attraverso le regole alimentari, insomma, ogni istante della vita viene “sacralizzato” (Segre, n.d.).

La tavola quindi, si diceva, è una sorta di altare e il cibo è una via per riflettere su D-o.

Anche per questo, nonostante tutte le limitazioni imposte dall'osservanza della *kasherut*, la cucina ebraica si caratterizza per la sua varietà e molteplicità e, nel corso di una storia millenaria, ha sviluppato ricette che prevedono ingredienti locali; che hanno saputo fondere insieme le esigenze dell'osservanza, la tradizione e il gusto e che spesso rappresentano un territorio al di là dell'appartenenza religiosa, come i “carciofi alla giudia”, patrimonio gastronomico dell'intera città di Roma e non solo della sua parte ebraica.

Questa ricchezza di sapori e tradizioni è stata il grimaldello per raggiungere e catturare l'interesse di un “pubblico” considerato, a torto, “non facile”: i ragazzi e le ragazze dell'Istituto Professionale per i Servizi dell'Enogastronomia e dell'Ospitalità Alberghiera (I.P.S.E.O.A.) “Sigismondo Pandolfo Malatesta” di Rimini.

L'apparente impossibilità di riuscire a creare pietanze buone e, nello stesso tempo, mantenere l'osservanza delle regole dalla *kasherut*, ha fatto scattare nei ragazzi dell'indirizzo di cucina, i primi a sentirsi chiamati in causa, un senso di sfida e ha costituito il primo passo di un percorso che li ha visti prima spettatori sospettosi e poi partecipanti attivi.

Come punto di partenza, durante un primo incontro al museo, abbiamo lavorato su alcuni materiali (testi e spezzoni di filmati) all'interno dei quali venivano raccontati, o mostrati, in particolare, feste e riti appartenenti all'ebraismo.

Il calendario ebraico prevede cinque feste principali, la cui origine è, ancora una volta, da ricercare nei testi a fondamento dell'ebraismo: due “feste penitenziali”, *Rosh ha Shanah* e *Kippur* e tre “feste del raccolto” o “feste di pellegrinaggio” cioè *Pesach*, *Shavuot* e *Sukkot* - oltre ad alcune feste “minori” tra le quali le più rilevanti sono *Purim* e *Hanukkah* - all'interno della celebrazione delle quali il cibo, o la sua assenza, acquista un

posto centrale e spesso fortemente simbolico.

Sempre all'interno della *Torah* si trova il comandamento di rispettare il Sabato (Es 31.12-17), festività sulla quale abbiamo deciso di concentrarci.

Attraverso l'analisi della sua celebrazione abbiamo ricavato alcuni fondamenti dell'identità ebraica.

Nonostante vi sia un sabato a settimana, quella di *Shabbat* è la festa più importante del calendario. *Shabbat* è il giorno consacrato al riposo: nel *Talmud* sono esplicitate ben 39 attività vietate per l'intera durata del Sabato – che comincia al tramonto del venerdì e termina al comparire in cielo delle prime tre stelle del sabato – tra le quali accendere e spegnere il fuoco (oggi reinterpretato anche come impossibilità di utilizzare tutto ciò che ha attinenza con l'elettricità).

I tre pasti previsti per la celebrazione di *Shabbat* vanno preparati quindi entro l'ingresso di *Shabbat*, il pomeriggio del venerdì.

Nei menu tradizionali di questa festività troviamo, oltre a piatti a base di carne e pesce, i tagliolini con la bagna brusca o il riso del Sabato nella tradizione italiana; il *gefillte fish* e il *cholent* in quella askenazita; la *mussaka* di pesce o la *inhaminade* (uova brune) in quella sefardita.

Il cibo viene servito su una tavola finemente apparecchiata, ricoperta da una tovaglia bianca sulla quale sono posati due candelabri con i lumi del Sabato, accesi dalla donna di casa al primo calar del sole; un calice di vino per la benedizione e due forme di *hallah*, il pane intrecciato che ricorda la doppia razione di manna inviata da Dio nel deserto alla vigilia del Sabato, ricoperte da un tovagliolo.

Lo studio e la comparazione delle ricette che compongono i menu tradizionali di questo giorno di festa hanno fatto emergere delle connotazioni identitarie molto forti, ma anche le contaminazioni dovute ai paesi nei quali vivono le comunità.

Per prima cosa è emerso il fatto che i modi per vivere l'ebraismo non siano tutti uguali, ma che anche solo sul territorio italiano, vi siano infinite sfumature che caratterizzano gli ebrei per stili di vita e costumi. Queste differenze derivano dai Paesi nei quali gli ebrei si sono insediati a partire dal II secolo a.e.v. e, con più continuità, dal 70 e.v. a seguito della Diaspora.

In Europa si possono distinguere tre gruppi ebraici principali: italiano, sefardita e askenazita. Gli ebrei appartenenti al gruppo che abbiamo definito "italiano" derivano direttamente da quelli portati a Roma come schiavi dalle truppe di Tito dopo la distruzione del Tempio di Salomone a Gerusalemme; i sefarditi provengono invece dalla penisola Iberica, mentre gli askenaziti traggono la loro origine dalla Valle del

Reno.

A queste grandi “famiglie” si aggiungono poi, su scala mondiale, piccole comunità fortemente caratterizzate, come i falashah (ebrei etiopi), i tripolini, i libanesi, gli yemeniti, gli iracheni, i persiani o anche i Bene Israel che vivono nella regione indiana di Bombay.

Le differenze fra i loro modi di vivere l'ebraismo ben si riflettono nella cucina che producono che, pur mantenendo intatte le regole della *kasherut*, assume mille sfumature diverse, tanto è vero che è forse più corretto parlare di “cucina degli ebrei” piuttosto che di un'unica cucina ebraica.

Varietà degli ingredienti usati, diversità degli accostamenti, molteplicità delle tecniche di preparazione: questo è il risultato di quello che abbiamo chiamato “effetto Diaspora”.

Questo primo incontro è poi proseguito con un dibattito su ingredienti e ricette, con l'obiettivo finale di trovare i piatti giusti con cui realizzare un menu ebraico.

Per il secondo incontro ci siamo spostati prima nella cucina, poi nel ristorante della scuola.

Dopo averlo pensato e costruito tutti insieme, i ragazzi e le ragazze dell'indirizzo di cucina hanno preparato un intero menu coerente con le principali regole della *kasherut* (anche se non adatto a un ebreo osservante poiché non realizzato in una cucina e con ingredienti preventivamente approvati da un rabbino).

Una volta pronto, i ragazzi e le ragazze dell'indirizzo di sala hanno spiegato i singoli piatti, le regole che vi sono alla base e li hanno serviti ai compagni di altre classi, aumentando in questo modo, in maniera esponenziale, la ricaduta didattica del progetto *Mangiare da D-o*.

Vista la risposta positiva degli studenti, in accordo con i docenti di storia, italiano, religione, diritto e, naturalmente, cucina e sala che hanno lavorato alla realizzazione di questo primo modulo, si è pensato di ampliare e articolare il percorso (pur lasciando invariato il titolo che ha riscosso presso gli studenti un certo successo) aggiungendo altri due moduli che, dopo aver portato i ragazzi alla scoperta dell'identità ebraica, ricostruissero la storia della Shoah in Italia e indagassero la vita degli ebrei italiani dopo il genocidio, così come raccomandato dalle Linee guida nazionali *Per una didattica della Shoah a scuola* del MIUR (Testo stato elaborato dagli esperti appartenenti alla delegazione italiana dell'International Holocaust Remembrance Alliance, nominata con Decreto della Ministra dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca n. 939 del 30.11.2017 e scaricabile dal sito del MIUR).

Il secondo modulo attivato ha come focus la storia degli ebrei italiani dall'emancipazione alla Shoah e come chiave la figura di Primo Levi.

Rispetto al primo che, come abbiamo visto, prevede un'uscita didattica al Museo Ebraico di Bologna e un incontro operativo a scuola e che quindi si svolge in un lasso di tempo limitato (tre settimane circa), il secondo modulo richiede più tempo (circa due mesi e mezzo) poiché prevede tre incontri in classe, una uscita didattica e un viaggio.

Gli incontri, sempre nella formula di lezioni-partecipate, hanno l'obiettivo di introdurre gli studenti e le studentesse alle tematiche che poi vengono approfondite durante i viaggi-studio.

In un primo incontro abbiamo affrontato la storia degli ebrei italiani dall'emancipazione alla Shoah attraverso la figura di Primo Levi, studente italiano di religione ebraica, appartenente a una famiglia emancipata e deportato nell'universo concentrazionario di Auschwitz poiché considerato dal fascismo di "razza ebraica".

Seguire la storia di una persona che ha un nome, un cognome, un indirizzo di casa, dei sogni... è importate da un duplice punto di vista: per gli studenti perché fa acquistare alla storia una concretezza che altrimenti tende a perdersi - sei milioni di ebrei assassinati è un concetto astratto e respingente -; e per i deportati perché restituisce loro la dignità di essere umani, con un vissuto che non coincide in toto con l'etichetta di vittime.

Il secondo incontro, sempre in classe, incentrato sulla definizione di deportato è stato propedeutico all'uscita didattica a Fossoli e Carpi, dove i ragazzi hanno visitato l'ex campo di concentramento e transito (Fossoli), il Museo del Deportato (Carpi) e hanno approfondito tematiche affini e più specifiche (come la simbologia della svastica; la nascita della Costituzione italiana o l'arte e la propaganda) attraverso dei laboratori.

Il terzo incontro, a seguito dell'uscita didattica e prima del viaggio più lungo, ha avuto come focus Auschwitz. Con i ragazzi abbiamo cercato di mettere in evidenza l'importanza di Auschwitz per la nostra storia di italiani, poiché gli ebrei deportati dall'Italia vennero portati ad Auschwitz-Birkenau per essere assassinati, ma allo stesso tempo abbiamo cercato di capire quale fosse il ruolo di quel campo, che per l'opinione pubblica è sinonimo stesso di Shoah, all'interno del processo di distruzione degli ebrei d'Europa.

Recarci poi sul posto, analizzare Birkenau come luogo fisico, visitare il museo ricavato nelle baracche di Auschwitz I, contestualizzare storicamente e geograficamente quanto appreso in questo e nel precedente modulo è stata la conclusione di questo percorso.

Il terzo e ultimo modulo ha come focus il difficile ritorno a casa dopo l'esperienza della deportazione e ha come chiave, oltre a Primo Levi, Liliana Segre. Come impostazione è forse il modulo più tradizionale ed è quello più breve: è costituito infatti da due soli incontri in classe, uno sul tema del ritorno e del reinserimento dei sopravvissuti nella società italiana - preceduto dalla distribuzione di stralci di testimonianze (video e scritte) di Primo Levi e Liliana Segre che gli studenti hanno ascoltato e letto prima di discuterne insieme lungo un percorso guidato - e uno conclusivo, dedicato soprattutto a capire se e in che misura il percorso abbia coinciso con le aspettative dei ragazzi.

Quest'ultimo incontro ha poi preso una piega particolarmente interessante e forse inaspettata perché, partito appunto dalle aspettative dei ragazzi soprattutto rispetto ai luoghi visitati e al progetto in generale, ha portato a una riflessione e a una richiesta di approfondimento sul tema della Memoria, sulle politiche che sono alla base dell'educazione alla Memoria nel nostro Paese, su cosa ci sia di positivo e cosa di negativo nel "dover ricordare per legge".

Ne è uscito un bel dibattito, al termine del quale i ragazzi, i docenti e noi operatori della Sezione didattica del Meb ci siamo trovati d'accordo nell'evidenziare dei parametri utili per lavorare sulla Shoah, in particolare: riconoscere la necessità di un percorso attraverso lo studio della Storia che preceda quello attraverso la Memoria per non rischiare di banalizzare o ridurre tutto all'emozione di un momento; e l'importanza di cominciare un progetto articolato come quello portato avanti con l'I.P.S.E.O.A. 'S.P. Malatesta' di Rimini, in particolare grazie ai docenti Teresa Muraca e Francesco Rimoli, con un modulo che, para Yerushalmi, racconti come gli ebrei vivono e sono vissuti prima di spiegare come sono stati assassinati.

... su queste basi, condivise, vogliamo continuare a lavorare.

## RIFERIMENTI

Aita, C. (2007). *Viaggio illustrato nella cucina ebraica*. Claendasco: Nardini Editore.

Giorda, M.C., & Hejazi, S. (a cura di) (2015). *Nutrire l'anima. Religioni in cucina*.

Cantalupa: Effatà.

Montanari, M. (2008). *Il cibo come cultura*. Bari: Laterza.