

UNIVERSITA' CATTOLICA DEL SACRO CUORE - SEDE DI PIACENZA
DIPARTIMENTO DI SCIENZE GIURIDICHE



QUADERNI DEL DIPARTIMENTO DI SCIENZE GIURIDICHE



CIBO E RELIGIONE: DIRITTO E DIRITTI

a cura di

Antonio G. Chizzoniti e Mariachiara Tallacchini

dignità umana e relazioni giuridiche



Libellula Edizioni

Borè s.r.l via Roma 73, 73039 Tricase (Le)

www.libellulaedizioni.com

email: info@libellulaedizioni.com

isbn: 978 88 9681 8091

STEFANIA DAZZETTI
Le regole alimentari nella tradizione ebraica

SOMMARIO. 1. Premessa. L'osservanza delle prescrizioni alimentari ebraiche tra legge divina e azioni umane. 2. «Kashèr» e «kascherùt»: una definizione essenziale di cibo 'adatto'. 3. I principi fondamentali della dieta alimentare ebraica. 3.1. *Animali proibiti e animali permessi. Criteri generali di classificazione.* 3.2. *La macellazione rituale (shechità).* 3.3. *Origine, caratteri, finalità dei principali divieti alimentari.* 4. Problemi generali degli alimenti preparati da non ebrei. 5. Come coniugare salute e alimentazione. 6. Fede, tradizioni alimentari e identità. Considerazioni conclusive.

1. Premessa. L'osservanza delle prescrizioni alimentari ebraiche tra legge divina e azioni umane.

Nell'ebraismo, religione e alimentazione costituiscono da sempre i termini di un binomio di forte pregnanza spirituale e culturale, dalle molteplici declinazioni nella dimensione comunitaria come in quella individuale. Nella tradizione religiosa ebraica il cibo è al contempo uno strumento di elevazione religiosa, che consente all'uomo di conformare la propria esistenza ai precetti biblici e di condividere con la comunità quel progetto di 'santità' (*qedushàh*) a cui è chiamato il popolo di Israele¹; e un potente fattore di identità, che ha contribuito a conservare ma anche a rinnovare, nei secoli della diaspora, il legame con le proprie radici. Attraverso una rassegna dei principi generali e dei caratteri fondamentali della dieta ebraica, in questa sede ci si propone di illustrare, per l'appunto, entrambe le valenze - valore spirituale e significato culturale - che le regole alimentari hanno via via rivestito nel tempo e le diverse compenetrazioni

¹ Sul significato della santità nella tradizione religiosa ebraica restano ancora molto efficaci le considerazioni di Dante Lattes: "La parola *qadòsh* viene tradotta col vocabolo italiano *santo*, per cui la *qedushah* sarebbe la santità che, nelle lingue e nelle concezioni occidentali, significa virtù, atti ed opere virtuose, perfezione morale, vita senza macchia, con molte rinunzie e sacrifici, serenità, eroica resistenza al male e alle seduzioni materiali". Oltre al carattere divino della chiamata alla perfezione dell'ebreo, l'interpretazione della dottrina ebraica sottolinea la sovrapposibilità del concetto di 'santità' a quello di 'separazione': "Siate santi vuol dire - spiega Lattes - siate *perushim* (separati), come Dio è *perùsh* (separato)", D. LATTES, *Aspetti e problemi dell'ebraismo*, Roma, Cacucci, 1980, pp. 265-72.

cui hanno dato luogo, privilegiando in particolare l'apporto teologico e dottrinale fornito dalla corrente religiosa ortodossa, principale custode e interprete del patrimonio delle prescrizioni in tale materia².

La tradizione ebraica è costellata, com'è noto, da una serie innumerevole di regole alimentari (*kasherùt*) tratte perlopiù da fonti bibliche, cui pertanto si riconosce origine divina e che in quanto tali rappresentano un capitolo fondamentale e imprescindibile della pratica religiosa³. Secondo un'autorevole interpretazione rabbinica, le prescrizioni attinenti all'alimentazione incarnano, al pari delle altre norme ebraiche, modelli di comportamento specifici che nell'insieme concorrono a delineare un vero e proprio "sistema di vita"⁴. Lungi dall'esaurirsi in un mero convincimento interiore, il rispetto dovuto a tali precetti da parte di tutti gli ebrei che abbiano raggiunto la maggiore età, si traduce infatti in azioni reali 'positive' o 'negative', corrispondenti rispettivamente agli obblighi di 'fare' o 'non fare'⁵. Non v'è dubbio infatti che, sotto il profilo religioso, l'ebraismo si configuri anzitutto come un'esperienza fondata sulla condotta personale del singolo e della collettività nel suo complesso, il cui significato recondito può dunque essere colto nella sua pienezza solo attraverso l'esercizio rigoroso e costante della prassi (*ortopraxìa*), in altri termini

² Per un confronto della posizione ortodossa in materia alimentare con le scelte operate dalle altre correnti religiose ebraiche, in particolare quelle che fanno capo all'ebraismo *Reform* e *Conservative*, cfr. voce *Dietary laws*, in *Encyclopaedia Judaica*, Jerusalem, 1971, pp. 44-45. Il punto di vista dell'ebraismo *Conservative* è ampiamente espresso in J. M. LEBEAU, *The jewish dietary: sanctify life*, United Synagogue of Conservative Judaism – Department of Youth Activities, Edited by Stephen Garfinkel, New York, 1998 e in S. H. DRESNER, *Keeping kosher. A diet for the soul*, The Rabbinical Assembly, United Synagogue of Conservative Judaism - Commission on Jewish Education 2000.

³ La maggior parte delle disposizioni in materia alimentare, come si vedrà, ha natura biblica essendo contemplata nella Toràh, i cinque libri del Pentateuco. Per una rassegna esaustiva delle fonti del diritto ebraico, cfr. A. M. RABELLO, voce *Diritto ebraico*, in *Enciclopedia giuridica*, Roma, Treccani, 1989, pp. 1-20; e dello stesso si veda anche *Introduzione al diritto ebraico*, Torino, Giappichelli, 2002, pp. 3-85.

⁴ R. DI SEGNI, *Guida alle regole alimentari ebraiche*, Roma, Edizioni Lamed, 1996-5756, p. 14.

⁵ Nella tradizione ebraica il dovere di osservare le prescrizioni alimentari coincide con il raggiungimento della maggiore età, fissata in anni tredici per i maschi e dodici per le femmine, quando gli adolescenti diventano *bar-mizwa* e *bat-mizwa*, vale a dire rispettivamente figlio e figlia del comandamento. Cfr. V. SIRTORI (a cura di) *Dizionario dell'ebraismo*, Cernusco-Milano, Avallardi, 1997, *ad voces*. I genitori tuttavia, nell'impartire un'educazione ebraica ai loro figli sin dai primi anni di vita, sono tenuti a illustrare loro i principi generali e le regole che presidono la materia dell'alimentazione. Un esempio di ausilio didattico a tale scopo è, per il caso italiano, il volume di G. PIPERNO BESSO, D. COHENCA, *Mangio kashèr. Le regole alimentari spiegate ai ragazzi*, Milano, Associazione Morashà, 2006-5766.

vivendola giorno dopo giorno e facendo di essa un patrimonio comune. In questo senso, si può affermare che le prescrizioni alimentari vanno considerate come una parte, sebbene molto rilevante, della disciplina normativa religiosa (*mitzvòt*) che regola l'intera vita dell'ebreo, orientandola verso un programma di perfezione terrena al riparo dal male⁶. Nella scelta di adeguare i suoi comportamenti a quel complesso di interdizioni e permessi contemplati principalmente nella Toràh, l'uomo accetta di osservare l'ordine posto da Dio nel processo di creazione del mondo, e di attenersi alle tante distinzioni operate tra gli elementi esistenti in natura, tra le quali si ricomprendono senz'altro quelle tra cibi 'proibiti' e cibi 'ammessi', che riflettono in modo icastico i disegni divini⁷.

L'adempimento dei rituali alimentari nella pratica quotidiana costituisce allora una forma concreta e attuale di adesione e sottomissione alla volontà salvifica di Dio, ma anche un modo attraverso cui rinnovare nel proprio tempo l'antico patto di alleanza⁸, e partecipare così a quell'ideale di santità che deve ispirare e permeare la vita di ogni ebreo in tutti i suoi aspetti - lavoro, abitudini alimentari, abbigliamento, vita sessuale -, assicurando a ciascuno di essi un carattere di sacralità. Al di là del naturale bisogno biologico, l'alimentazione si trasfigura allora in un rito sacro, celebrato nella famiglia riunita attorno alla tavola che - rappresentando simbolicamente l'altare - costituisce il centro della vita ebraica e attinge la sua sacralità non soltanto dalla selezione degli alimenti, come si vedrà, o dai procedimenti culinari previsti per la loro cottura, ma anche dalle preghiere di benedizione (*berakhòt*) pronunciate di fronte ai diversi cibi e secondo una successione precisa - prima e dopo i pasti - stabilita dai cerimoniali

⁶ Oltre alla Toràh, gli ebrei devono attenersi a ben 613 precetti, 248 a carattere positivo, i restanti a carattere negativo. In entrambi i gruppi sono presenti anche regole a carattere alimentare. Cfr, *Dizionario dell'ebraismo*, cit., voce *mizvot*.

⁷ Suggestiva, a tale riguardo, appare la rappresentazione della creazione come un "concatenamento di divisioni che comincia con la spartizione delle tenebre" e via via investe tutti gli elementi presenti in natura - il cielo, le acque, la terra, gli animali -, fornita da J. SOLER, *Le ragioni della Bibbia: le norme alimentari ebraiche*, in J.L. FLANDRIN, M. MONTANARI (a cura di), *Storia dell'alimentazione*, I, Roma-Bari, Laterza, 2007, pp. 49-51.

⁸ A proposito del patto - in ebraico *berith* - si ricorda l'interpretazione proposta da Guido Fubini che, discostandosi da una lettura classica, per la quale l'obbligatorietà della Legge ebraica discenderebbe dalla Rivelazione, fa derivare il carattere obbligatorio del patto direttamente dalla libertà, vale a dire "dal fatto che la Legge è stata accettata liberamente". In questo senso, egli definisce il patto stesso come "il punto di incontro fra la Libertà e la Legge", G. FUBINI, *Ebraismo italiano e problemi di libertà religiosa*, in *Teoria e prassi delle libertà di religione*, Bologna, Il Mulino, 1975, p. 689.

religiosi⁹. Quello familiare, in sostanza, resta per gli ebrei lo spazio privilegiato in cui nutrirsi quotidianamente e gustare i prodotti alimentari, attenendosi nella loro preparazione alle prescrizioni bibliche o a quelle rinvenibili in altre fonti normative ebraiche, oppure, nei casi più controversi, di difficile interpretazione, alle usanze invalse presso le comunità locali, ciascuna con il proprio rito - sefardita, askenazita o altro, come ad esempio quello italiano -, che nel tempo hanno dato luogo a vere e proprie tradizioni gastronomiche, caratterizzate da una varietà e ricchezza di pietanze oramai parte affatto originale del patrimonio culinario di molti Paesi non solo europei¹⁰.

Occorre infine accennare alla funzione sociale ricoperta dall'alimentazione in occasione delle ricorrenze di festività religiose che scandiscono il fitto calendario liturgico ebraico. La celebrazione delle feste è difatti accompagnata dalla preparazione di specialità tipiche che, dotate di un certo potere evocativo per gli ingredienti utilizzati o le modalità di preparazione seguite, richiamano alla memoria riflessiva degli ebrei un episodio o un particolare della storia di Israele e concorrono così a rinsaldare in queste circostanze conviviali i rapporti tra le persone e la solidarietà del gruppo¹¹. Nel ricordo corale di un passato lontano che si fa presente anche nelle consuetudini alimentari, si vivificano le ragioni profonde dell'appartenenza a quel popolo cui ciascun ebreo viene richiamato ogni giorno per prender parte, con consapevole responsabilità, al compimento non soltanto personale del progetto di salvezza divina.

2. «Kashèr» e «kascherùt»: una definizione essenziale di cibo 'adatto'.

Nella tradizione ebraica il termine *kaschér* - o *koscher* secondo la pronuncia ashkenazita - sta a indicare l'idoneità del cibo a essere consumato o la conformità della sua preparazione a determinate regole alimentari,

⁹ È stato osservato che nella tradizione religiosa ebraica Dio mostra come sia possibile "vivere una dinamica di sacralità" anche attraverso il cibo: intervista a E. L. BARTOLINI, *L'importanza di mangiare kasher*, in *Geo* numero della rivista dedicato al tema *Come mangia l'uomo*, aprile 2007, n. 16. La dimensione familiare del consumo del cibo è sottolineato da D. LIMENTANI PAVONCELLO, *Mangiare kasher e la cucina ebraico-romanesca*, in *Dal ghetto alla città. Il quartiere ebraico di Roma e le sue attività commerciali*, Oltre il duemila, Roma, 2003, p. 163.

¹⁰ Sulla cucina ebraica e sulle diverse tradizioni culinarie italiane anche regionali la bibliografia disponibile è davvero molto vasta. Tra gli apporti più significativi si segnala lo studio dello storico A. TOAFF, *Mangiare alla giudia. La cucina ebraica in Italia dal Rinascimento all'età moderna*, Bologna, Il Mulino, 2000.

¹¹ Sulla funzione sociale della mensa, cfr. *ivi*, p. 17.

l'insieme delle quali convenzionalmente si suole definire *kascherùt*¹². Di converso, il cibo non-*kaschèr* è qualificato *tarèf*, vale a dire non adatto o improprio e in quanto tale proibito, quindi inconsumabile da parte degli ebrei. In altri termini, per l'ebraismo la *kascherùt* si sostanzia in un vero e proprio 'regime alimentare' - *diaita* in greco - che, al fine di garantire l'esatta rispondenza dei cibi ai dettami religiosi, impone una verifica preliminare attenta circa la reale sussistenza dei requisiti di idoneità degli alimenti, così come prescritto dal complesso delle norme in materia di alimentazione, e la cottura delle pietanze secondo precisi criteri culinari, alcuni dei quali sono condivisi dalle diverse correnti religiose ebraiche, mentre altri possono vantare anche una spiccata peculiarità, espressione della cultura gastronomica delle singole comunità¹³.

3. I principi fondamentali della dieta alimentare ebraica.

Nel panorama delle regole alimentari ebraiche è possibile distinguere una serie di norme prescrittive positive che hanno lo scopo di orientare le scelte e la condotta dei singoli in presenza di alcune circostanze, dai precetti a carattere interdittivo che vietano in modo perentorio, anche a causa del loro significato sacrilego, il compimento di un'azione o l'adozione di un dato comportamento. Al primo gruppo vanno ascritte tutte le disposizioni che stabiliscono la separazione tra animali proibiti e animali permessi, ammettendo tra questi soltanto gli esemplari indenni, non affetti cioè da malattie, difetti o malformazioni di vario tipo, e quelle che consentono il consumo delle carni a condizione che gli animali siano stati macellati secondo la tecnica rituale della *shechità*. Più articolato e ricco di implicazioni religiose appare invece il tema dei divieti alimentari che attengono principalmente alla consumazione di alcune parti dell'animale (sangue, nervo sciatico, grasso), alla necessità di non mescolare le carni con il latte e i suoi derivati e di non ingerire sostanze in grado di mettere in serio

¹² Merita ricordare come il termine *kaschèr* venga utilizzato nella tradizione ebraica anche per qualificare persone o cose: un uomo è *kaschèr* per una data azione, così come si ritiene 'adatto' un oggetto rituale - tessuti, rotolo della Legge, *mezuzah*, *tefillin* - che posseda i requisiti richiesti dalle norme religiose. Per una definizione puntuale di *kaschèr* e *kascherùt* si veda la voce *Kaschèr* in *Encyclopaedia Judaica*, vol. 10, Jerusalem 1971, p. 806; A. GREEN, *Queste sono le parole. Un dizionario della vita spirituale ebraica*, Firenze, Giuntina, 2002, pp. 126-7.

¹³ Cfr. L. SACERDOTI LIBERANOME, *Israele a tavola. Storia, sapori e ricette dal mondo nel segno della tradizione di un unico popolo*, Milano, Proedi editore, 2006, pp. 9-11. Sulla distinzione di cibi *kaschèr* e *tarèf*, si veda pure E. LOEWENTHAL, *Ebraismo. Storia, dottrina, diffusione*, edizione italiana, Rimini, Idealibri, 1998, pp. 120-3.

pericolo la salute o addirittura la vita. Per la rilevanza che assumono nella vita quotidiana di ciascun ebreo sarà opportuno affidare la trattazione di tali prescrizioni a un'analisi dettagliata che ne illustri origine, natura e valore.

3.1. *Animali proibiti e animali permessi. Criteri generali di classificazione.*

La distinzione degli animali in 'permessi' e 'proibiti' costituisce senza dubbio una delle regole basilari della dieta alimentare ebraica, la cui fonte è rinvenibile direttamente nella Torà che, in alcuni passi, impone appunto all'uomo di separare le diverse specie in virtù del criterio della purezza, definendo le prime 'immonde', le altre 'monde'¹⁴.

Al progetto di santità al quale ogni credente ebreo è chiamato anche attraverso una giusta alimentazione conforme ai precetti religiosi si è già avuto modo di accennare, come pure all'equivalenza del concetto di 'sacro' (*qadòsh*) con quello di 'distinto' alla base della scelta di dividere gli animali nelle due categorie; restano da indagare le motivazioni di tali divieti alimentari, che peraltro sia l'elaborazione rabbinica, sia la ricerca storico-antropologica considerano tuttora di difficile decifrazione¹⁵. Si annoverano così numerose ipotesi sul significato recondito da attribuire alle norme che pongono un veto sul consumo di talune specie animali¹⁶. Per alcuni le cause di tali proibizioni vanno rintracciate nel mondo classico, nelle usanze rituali vigenti già presso i culti religiosi antichi anteriori all'ebraismo, che prevedevano l'offerta votiva di animali differenti a seconda delle divinità; altri invece, a partire soprattutto dal medioevo, hanno ritenuto che le proibizioni trovassero negli aspetti igienico-sanitari o, in tempi più recenti, in quelli economici, la loro spiegazione¹⁷; oppure che esse si rivestissero di

¹⁴ Nella Bibbia sono contemplati i criteri che devono guidare gli uomini perché sappiano "distinguere ciò che è immondo da ciò che mondo, l'animale che si può mangiare da quello che non si deve mangiare" (Levitico, XI, 47). Minuziosa appare inoltre l'elencazione delle specie animali ammesse e quelle severamente proibite, che si rinviene, in forma più sintetica, anche nel libro del Deuteronomio (XIV).

¹⁵ L'analisi dei significati e delle ragioni dei precetti ebraici ha impegnato a lungo gli interpreti in un fitto e appassionato dibattito ripercorso nelle sue linee generali da D. LATTES, *Aspetti e problemi dell'ebraismo*, cit., pp. 385-96.

¹⁶ Una rassegna puntuale delle principali interpretazioni sui motivi della leggi bibliche in materia alimentare illustrati in maniera sintetica in questa sede, è proposta da R. DI SEGNI, *Guida alle regole alimentari*, cit., pp. 18-23. Punto di riferimento oramai classico sul tema delle regole alimentari e del loro significato è il lavoro di D.I GRUNFELD, *The jewish dietary laws*, I, London/Jerusalem/ New York, Soncino Press, 1972.

¹⁷ Interessanti appaiono le considerazioni formulate da Riccardo Di Segni in replica alle analisi contemporanee di tipo economico sul significato delle regole alimentari, R. DI SEGNI,

una valenza puramente simbolica, come nel caso del divieto di mangiare uccelli rapaci per il timore di trasmissione della 'rapacità', della natura malvagia e feroce di tali animali a coloro che ne avessero ingerito le carni¹⁸. Viceversa, secondo questa interpretazione, gli animali permessi sarebbero tali in quanto dotati di requisiti simbolicamente riconducibili a virtù ritenute importanti per la persona: il ruminare evocherebbe l'esercizio del ricordo, l'unghia bipartita l'attitudine alla separazione e alla distinzione morale, le squame e le pinne dei pesci rispettivamente le qualità della resistenza e dell'autocontrollo, e così via.

Meritano poi di essere menzionate due letture che concepiscono i divieti alimentari in chiave strumentale rispetto alla collettività ebraica, attribuendo ai primi l'una un significato pedagogico, di educazione degli individui a un rapporto corretto con i beni da godere, l'altra una funzione di coesione del gruppo. È noto infatti che le abitudini alimentari costituiscono un importante fattore di identità culturale, concorrendo a caratterizzare in modo peculiare il popolo cui si riferiscono, quindi a differenziarlo dagli altri e, nello stesso tempo, ad accrescerne il sentimento di unità interna¹⁹. E ciò è tanto più vero per la compagine ebraica dove l'identità originaria intesa come appartenenza all'ebraismo, sia nell'accezione religiosa sia culturale, si manifesta e si rinnova proprio attraverso la prassi e la reiterazione dei comportamenti, l'adesione alle prescrizioni religiose, la trasmissione del patrimonio tradizionale. Non sono mancate, infine, letture unitarie che interpretano tutta la materia alimentare alla luce dell'ideale di perfezione: consumando soltanto specie animali perfette l'ebreo sarebbe indotto a meditare sulla purezza di Dio e a perseguire anche per questa via l'obiettivo della santità personale.

Quanto ai criteri di classificazione, la fonte primaria resta la Torah, che identifica vari gruppi di animali, a seconda dell'ambiente in cui vivono - terra, acqua, aria - e, all'interno di ciascuno, individua le specie ammesse e quelle proibite²⁰. Per ogni categoria permessa - quadrupedi, acquatici, volatili, insetti - vengono quindi stabiliti parametri generali differenti, che in

Le interpretazioni economiche delle regole alimentari ebraiche nell'esegesi classica e nel dibattito contemporaneo, in *Zakhor. Rivista di storia degli ebrei d'Italia*, I/1997, pp. 221-33.

¹⁸ Cfr. L. SACERDOTI LIBERANOME, *Israele a tavola*, cit., p. 9.

¹⁹ Cfr. U. ECO, *Stare insieme per pregare oppure pregare per stare insieme*, in *L'Espresso*, n. 38, 23.9.1999, p. 218.

²⁰ Un'elencazione completa delle specie animali suddivise in 'pure' e 'impure', dotata anche di un accurato apparato iconografico, si trova alla voce *Dietary laws*, cit, pp. 26-39. La tripartizione delle specie è quella indicata nel libro del Levitico (cap. XI).

qualche caso ammettono eccezioni. Lo zoccolo diviso in due, «unghia bipartita», e l'essere ruminanti sono, per esempio, i requisiti che devono tassativamente ricorrere per i quadrupedi²¹. In questo senso, sono ammessi tutti i quadrupedi che appartengono alla famiglia dei bovidi e ai suoi sottogruppi come i bovini (bue, bufalo), i caprini (capra, stambecco), gli ovini (pecora, muflone) e gli antilopini (antilope, gazzella camoscio). Tra gli animali proibiti si segnalano invece i tilopodi della classe degli artilodatteri (cammelli, dromedari, lama), e gli altri quadrupedi commestibili come conigli, lepri, equini per l'assenza di uno dei requisiti richiesti, e tutti i non ruminanti (i suini, in particolare maiali e cinghiali)²².

Per gli animali acquatici valgono i criteri a cui già si è fatto cenno, vale a dire è richiesta la presenza contestuale di pinne e squame, anche se la tradizione ammette il consumo di taluni pesci pure in assenza di quest'ultimo requisito²³. Ciò avviene per quelle specie di pesce azzurro, come le aringhe e le sardine, che non nascono con le squame, producendole solo in un secondo momento; o ancora per quei pesci come il tonno che le perdono non appena fuori dall'acqua²⁴. Restano escluse, in ogni caso, tutte le specie di molluschi (vongole, mitili, ostriche, o dell'altra famiglia seppie, polpi, calamari, totani), di crostacei (scampi, aragoste, granchi, gamberetti, mazzacolle), di mammiferi marini pennipedi (foche, trichechi, leoni marini) e di cetacei (delfini, balene, capodogli).

A differenza delle altre categorie, non è dato rinvenire nella Torah alcuna notizia sui parametri universali di catalogazione dei volatili, per la cui identificazione valgono gli usi e le abitudini culinarie delle comunità locali, alle quali bisognerà pertanto attingere nei casi dubbi²⁵. In generale,

²¹ Perché un animale si possa classificare come ruminante è necessario che possieda quattro parti anatomiche (rumine, reticolo, omaso e abomaso); l'assenza anche di una sola di esse rende l'animale *tarèf*.

²² Sebbene nella rappresentazione ebraica il maiale venga posto al vertice degli animali impuri, la Bibbia si limita semplicemente a indicarlo come una delle tante razze non ammesse. Le diverse ipotesi interpretative sull'impurità del maiale avanzate dalla dottrina nel corso dei secoli sono illustrate da J. SOLER, *Le ragioni della Bibbia*, cit., pp. 47-8. Si sofferma sulle ragioni economiche del divieto di mangiare carne di maiale anche R. DI SEGNI, *Le interpretazioni economiche delle regole alimentari ebraiche*, cit., pp. 228-9.

²³ Tra i criteri utilizzati per l'individuazione di specie di pesci ammessi si annoverano anche "il muso tondo e largo; la forma asimmetrica (un capo tondo e l'altro appuntito) della vescica natatoria e dell'ovaio; la coda bifida", R. DI SEGNI, *Guida alle regole alimentari*, cit., p. 32.

²⁴ *Ivi*, p. 49.

²⁵ Il libro del Deuteronomio contiene una breve elencazione di uccelli impuri: "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 sparviero, il gufo, l'ibis, il cigno, il pellicano, la folaga,

perché un volatile sia consumabile non deve essere ‘rapace’, il che è evidente negli animali con il becco tondeggianti (l’oca) e le zampe unite da una membrana (gallina, gallo, tacchino); qualora intervenisse a tale riguardo un’incertezza, bisognerà allora verificare che, all’atto di posarsi, l’animale disponga due zampe in posizione anteriore e due in quella posteriore e, inoltre, non prenda il cibo al volo²⁶.

Tra gli animali severamente vietati vanno infine segnalati i vermi, gli invertebrati in genere, i rettili e i piccoli mammiferi; degli insetti classificati dalla Torah come animali ‘brulicanti volanti’, sono consentite solo alcune specie di locuste, tradizione questa conservata ancora da alcune comunità africane come quelle del Marocco e dello Yemen²⁷.

3.2. La macellazione rituale (shechitah).

La *shechitah* rappresenta la tecnica rituale di macellazione di tutti gli animali permessi, fatta eccezione per le specie acquatiche, originariamente utilizzata per l’offerta in sacrificio che veniva presentata in Santuario, poi estesa attraverso la tradizione orale anche all’alimentazione profana di tutti gli ebrei²⁸. Essa consiste nella recisione della trachea e dell’esofago con lame affilatissime che vengono fatte sfilare in modo risoluto e senza pressioni sul collo dell’animale perché non abbia a soffrire, provocando così un dissanguamento veloce e copioso. Per la perizia e la precisione richieste nell’esecuzione dell’operazione, sono necessarie mani esperte come quelle dello *shochèt*, figura professionale dotata di una specifica preparazione

l’alcione, la cicogna, ogni specie di airone, l’upupa e il pipistrello” (XIV, 12-18). Cfr. Levitico, XI, 13-19.

²⁶ Non si configurano come rapaci i volatili che hanno il gozzo, il ventricolo ricoperto da membrana facilmente asportabile, e un dito della zampa diretto posteriormente. Un’elencazione dettagliata degli uccelli permessi è esposta nella tavola II in R. DI SEGNI, *Guida alle regole*, cit., pp. 29-30.

²⁷ Si legge nel libro del Levitico: “Sarà per voi in abominio anche ogni insetto alato, che cammina su quattro piedi. Però fra tutti gli insetti alati che camminano su quattro piedi, potrete mangiare quelli che hanno due zampe sopra i piedi, per saltare sulla terra. Perciò potrete mangiare i seguenti: ogni specie di cavalletta, ogni specie di locusta, ogni specie di acridi ogni specie di grillo” (XI, 20-22). A conferma del carattere perentorio del divieto degli insetti si prescrivono lavaggi accurati delle verdure, che devono essere attentamente ispezionate prima del loro consumo, onde evitare il rischio di ingerirne qualche esemplare. Cfr. R. DI SEGNI, *Guida alle regole alimentari*, cit., p. 51.

²⁸ Nell’interpretazione religiosa ebraica si ritiene che il precetto biblico “macellerai nel modo che ti ho comandato” (Deut. XII, 21) si riferisca tanto agli animali offerti in sacrificio, quanto a quelli destinati a un uso profano. Cfr. *ivi*, p. 55.

tecnica da accompagnare con una condotta di vita irreprensibile e conforme ai precetti religiosi²⁹.

Nell'elaborazione teorica rabbinica si ritiene che la rigorosa procedura seguita durante la macellazione serva in sostanza a trasfigurare un atto altrimenti vietato come l'uccisione di un essere vivente, legittimandone il compimento a esclusivo vantaggio dell'uomo. Questa tesi aiuterebbe a spiegare la trasposizione di tale rituale dal piano strettamente liturgico risalente ai tempi biblici, a quello profano tramandato sino ai giorni nostri³⁰.

A parere di molti non va trascurata inoltre la valenza pedagogica dell'osservanza della pratica di macellazione, che dovrebbe sollecitare ciascun ebreo a un maggiore grado di consapevolezza del privilegio di cibarsi anche di carne concesso da Dio all'umanità, in principio vegetariana³¹. Secondo tale impostazione, il consumo di carne costituirebbe non un diritto dell'uomo bensì il frutto di un'autorizzazione divina, e una pratica legittima solo se attuata nelle forme e alle condizioni stabilite dalla *shechitàh*.

Se dunque il rispetto del procedimento di macellazione così come tramandato dalla tradizione ebraica, costituisce una *condicio sine qua non* per la consumazione delle carni, tuttavia si deve precisare che da sola la *shechitàh* non è sufficiente a rendere *kashér* e quindi commestibili gli animali. Affinché un animale sia permesso è necessario che venga sottoposto a una serie di ispezioni accurate, prima e dopo il rito, volte a rilevare la presenza di eventuali malformazioni o patologie che lo

²⁹ Per un inquadramento generale della materia della macellazione rituale secondo la tradizione ebraica, si rinvia a R. DI SEGNI, *Macellazione rituale (shechitàh)*, in *Macellazione rituale e sofferenza animale*, Presidenza del Consiglio dei Ministri – Dipartimento per l'Informazione e l'Editoria, Istituto Poligrafico, Roma 2005, allegato 5, consultabile all'indirizzo <http://www.governo.it/bioetica/pdf/55.pdf>.

³⁰ Alla base della *shechitàh* si deve considerare il fondamentale divieto biblico di mangiare carne di animale già morto per cause naturali: “Uomini santi sarete dinanzi a Me; non mangerete carne di animale sbranato nella campagna; gettatelo in pasto ai cani” (Esodo 22, 30). In un altro passo si legge: “Non dovrete mangiare alcun animale morto da sé; li darai allo straniero che abita presso di te e li mangerà, oppure li venderai allo straniero perché tu sei un popolo consacrato al Signore tuo Dio” (Deuteronomio 14.21).

³¹ In un passo della Bibbia si legge: “Dio disse: “Ecco, io vi do ogni erba che produce seme, che è sulla tutta la terra e ogni albero in cui è il frutto d'albero, che produce seme: saranno il vostro cibo” (Genesi I, 29). A suffragio di tale interpretazione, la tradizione ricorre al principio rabbinico che proibisce agli ignoranti di fare uso di carne. Cfr. R. DI SEGNI, *Macellazione rituale (shechitàh)*, cit., p. 86.

renderebbero *tarèf* (impuro)³². Per gli indubbi benefici appena esposti, oltre che per la competenza e la scrupolosità dei controlli, la tecnica della macellazione ebraica risulta particolarmente apprezzabile sul piano igienico-sanitario, concorrendo a scongiurare il rischio di trasmissione di malattie o infezioni dall'animale, e a preservare in questo modo la salute dell'ebreo³³.

A completamento della trattazione, occorre aggiungere che per la cacciagione e per i quadrupedi selvatici per i quali è esclusa la *shechitàh*, è previsto il rito della copertura del sangue (*kissùy*), che consiste nell'occultamento del liquido fuoriuscito dall'animale con della terra, perché sia sottratto alla vista dell'uomo. Tale procedura, che simula una sorta di sepoltura simbolica dell'animale, trova una spiegazione nella necessità di celare l'azione non lecita compiuta dall'uomo, qual è l'uccisione di un essere vivente, utilizzando la terra, segno della possibilità

³² Le diverse fasi in cui si articola la *shechitàh* sono illustrate da I. SIEGELMANN, *La macellazione rituale*, consultabile all'indirizzo http://www.morasha.it/zehut/is01_macellazione.html. Sul concetto e sui caratteri delle malformazione degli organi anche interni degli animali la cui individuazione - ferite da artigli, mancanza o perforazioni di organi, lacerazioni delle pelle o fratture sono solo alcuni esempi - si presenta piuttosto complessa, cfr. R. DI SEGNI, *Guida alle regole alimentari*, cit., pp. 77-78. Lo studio approfondito delle alterazioni animali condotto nel corso dei secoli dagli ebrei ha consentito l'accumulo di un ingente patrimonio di conoscenze oggetto di unanime apprezzamento da parte del mondo scientifico.

³³ Si pensi all'ipotesi di animali affetti da malattie infettive come la tubercolosi per il rischio di trasmissione all'uomo. In Italia la *shechitàh* è regolarmente praticata secondo la legge e la tradizione ebraiche dalle comunità che ne hanno chiesto e ottenuto il riconoscimento nel testo dell'Intesa stipulata nel 1987 con lo Stato, acquistando quindi una sanzione giuridica nel suo ordinamento con la legge n. 101/1989 (art. 6, II c.). Cfr. S. DAZZETTI, *L'autonomia delle comunità ebraiche italiane nel Novecento*, Torino, Giappichelli, 2008, pp. 213-28. Il diritto a praticare la macellazione si inserisce evidentemente nel più ampio quadro di tutela dell'identità della minoranza ebraica nelle sue peculiarità rituali, culturali e giuridiche, rappresentando un segno tangibile di quel pluralismo che trova proprio nella garanzia della libertà religiosa prevista dalla Costituzione una compiuta espressione. Il tema della macellazione rituale degli animali di nuovo al centro del dibattito politico in Europa, è stato oggetto di un'ampia riflessione da parte del Comitato Nazionale di Bioetica in Italia, che nel suo ultimo rapporto non ha mancato di sottolinearne le numerose implicazioni sul piano della libertà religiosa (pp. 9-12). Il documento approvato nella seduta plenaria del 19 settembre 2003 (*Macellazioni rituali e sofferenza animale*) è consultabile all'indirizzo <http://www.governo.it/bioetica/testi/macellazione190903.pdf>. Sempre nel segno della tutela della libertà di religione si segnala l'accordo stipulato di recente tra la Regione Lombardia e la comunità ebraica di Milano che consente agli ebrei ricoverati presso le strutture sanitarie del territorio di ricevere pasti *kashèr* prodotti presso la comunità. Cfr. A. VARISCO FRANCH, *Una mitzvà*, in *Bollettino della Comunità Ebraica di Milano*, n. 5, maggio 2009, p. 42.

di far germogliare, seppure in forma diversa, una nuova vita così da non interrompere il ciclo naturale³⁴.

3.3. *Origine, caratteri, finalità dei principali divieti alimentari.*

I divieti alimentari costituiscono una sezione significativa della dieta ebraica, per molti aspetti connessa alla materia della macellazione rituale. Tra questi un rilievo particolare è assunto dal “divieto del sangue”, proibizione contemplata dalla Torah che in molti passi vieta all’ebreo di ingerire la sostanza in cui si ritiene racchiusa la vita stessa, un tempo offerta votiva presentata al santuario a fini espiatori³⁵. Proprio nella natura e nella funzione del sangue da parte dell’interpretazione rabbinica più consolidata si ritiene sia riassunto il significato profondo di tale prescrizione inderogabile, che presenta molte ricadute pratiche sul trattamento delle carni degli animali macellati. Si pensi, al riguardo, alle operazioni successive alla *shechitah* di eliminazione di ogni traccia residuale di sangue dalle carni prima del loro consumo attraverso la salatura e l’arrostitura delle parti, secondo quanto tramandato dalla tradizione.

Il primo metodo, la salatura, si articola in diversi momenti: dopo un primo lavaggio per immersione in acqua in un recipiente *ad hoc* per un certo lasso di tempo, la carne viene interamente cosparsa di sale; quindi, a distanza di un’ora, risciacquata sotto l’acqua corrente³⁶. Lo svolgimento di tale procedimento rispetta una regola temporale rigorosa che fissa in 72 ore a partire dalla macellazione, il tempo massimo entro cui portare a compimento ciascuna fase. In altri termini, l’esecuzione dell’operazione di salatura, ad esempio, deve essere effettuata non oltre la 72^a ora dal lavaggio della carne per evitarne l’indurimento. Nell’ipotesi non si riesca a rispettare i tempi prescritti, è necessario ricominciare il processo risciacquando nuovamente la carne³⁷. In caso di omissione della procedura di salatura, il

³⁴ Cfr. R. DI SEGNI, *Guida alle regole alimentari*, cit., p. 62.

³⁵ Sulle radici bibliche del divieto di sangue si sofferma J. SOLER, *Le ragioni della Bibbia*, cit., pp. 53-5. Il tema dell’osservanza dell’interdetto del sangue attraverso le vicende storiche di alcune esperienze comunitarie è stato analizzato in A. TOAFF, *Pasqua di sangue: ebrei d’Europa e omicidi rituali*, Bologna, Il Mulino, 2008.

³⁶ La carne viene disposta in un recipiente che in genere presenta il fondo bucato per favorire il deflusso del sangue. Notizie più dettagliate sulle regole pratiche utilizzate per l’eliminazione del sangue dalla carne sono riportate in R. DI SEGNI, *Guida alle regole alimentari*, cit., pp. 65-70.

³⁷ Per la carne destinata alla vendita spetta al macellaio o all’autorità rabbinica controllare e garantire che sia stato rispettato il termine delle 72 ore.

consumo della carne è consentito a patto che essa sia arrostita a contatto diretto con il fuoco, sulla graticola o allo spiedo, affinché sia favorita oltre che l'eliminazione anche la dispersione completa del sangue³⁸.

L'obbligo di rimuovere il sangue, va precisato, non riguarda soltanto la carne, ma anche altri alimenti come le uova che, alla rottura, possono rivelare piccoli grumi o filamenti³⁹. Al riguardo la dottrina prospetta due orientamenti: secondo la tradizione sefardita l'uso parziale dell'uovo è consentito se il sangue è presente solo nell'albume, ma lo esclude nel caso in cui le sue tracce siano riscontrabili nella calaza - la parte densa di color bianco posta tra il rosso e l'albume - oppure nel tuorlo; in base a quella ashkenazita, invece, la presenza del sangue, anche se limitata a una sola parte di esso, provocherebbe l'impurità dell'intero uovo. In un caso come nell'altro, risulta comunque evidente come il consumo delle uova imponga all'ebreo un attento controllo preventivo.

Sempre in materia di proibizioni, significativi appaiono due divieti che concernono il consumo di talune parti del corpo degli animali, il grasso e il nervo sciatico, entrambi contemplati dalla Torah. Il primo consiste nella proibizione del *chelev*, termine con cui in ebraico si indicano alcune parti di grasso di quadrupedi domestici - quello concentrato sull'addome, sui fianchi e intorno ai reni -, un tempo riservate all'esclusiva offerta sacrificale, e per questo assolutamente interdette all'uomo⁴⁰. Tale divieto, che nella Bibbia si trova associato a quello del sangue cui viene di fatto assimilato, assume un significato prevalentemente simbolico, allo scopo di ammonire l'uomo perché non pensi che le cose e gli esseri viventi del mondo siano nel suo totale dominio⁴¹. Per giunta, secondo l'insegnamento rabbinico, l'osservanza fedele delle regole rituali concorre a compensare un equilibrio alterato dall'azione omicida compiuta sull'animale, evitando che la

³⁸ Non è invece ammessa la cottura in padella che per l'appunto non garantisce l'eliminazione del sangue dalla carne non salata.

³⁹ Dalla consumazione sono escluse anche le uova che, pur di animali permessi, presentino forma sferica o ellittica.

⁴⁰ "Ogni parte grassa - si legge nel libro del Levitico - appartiene al Signore". (III, 16). L'asportazione delle parti grasse e in genere di tutte quelle proibite costituisce una fase del *niqqur*, operazione di pulitura compiuta dal *manaqqèr*, esperto di anatomia animale. Non vengono sottoposti a tale rito gli animali selvatici. Cfr. I. SIEGELMANN, *La macellazione rituale*, cit.

⁴¹ Il carattere perpetuo e assoluto del divieto del grasso associato a quello di sangue si ricava sempre dalla Sacra Scrittura dove si dice: "È una prescrizione rituale perenne per le vostre generazioni in ogni vostra dimora: non dovrete mangiare né grasso né sangue" (Lev. III, 17).

ripetitività di tale operazione finalizzata all'alimentazione quotidiana possa alla fine completamente assuefare l'uomo alla violenza⁴².

Di tutt'altro tenore appare l'interdetto del nervo sciatico, che si ispira al noto episodio biblico del ferimento di Giacobbe alla coscia durante la sua lunga ed estenuante lotta con "un uomo", tradizionalmente identificato con un'entità angelica⁴³. L'astensione dal consumo di questa parte anatomica del quadrupede sarebbe un modo per fare ammenda della solitudine in cui egli si trovò nel suo combattimento, ma soprattutto per ricordare il coraggio di Giacobbe, in cui talvolta si identifica il popolo di Israele, chiamato, al pari del patriarca, a reagire alle avversità della storia: l'osservanza del precetto favorirebbe il ricordo di quell'episodio al fine di mantenere viva l'identità ebraica e di coltivare la speranza nel futuro⁴⁴.

L'operazione di rimozione di questa parte anatomica dai quadrupedi - esclusi quindi i volatili - si presenta tecnicamente complessa al punto da richiedere l'intervento di una particolare figura professionale, il *menaqqèr*, non sempre reperibile presso le istituzioni comunitarie. Tale circostanza, insieme alla difficoltà di smaltire sul mercato le parti scartate dell'animale, induce molto spesso i rabbini a consigliare il consumo solo dei quarti anteriori degli animali⁴⁵.

Resta infine da esaminare il divieto alimentare di mescolare carne e latte, contemplato nella Toràh, che per ben tre volte proibisce di cucinare "il capretto nel latte di sua madre"⁴⁶. Per molti interpreti la *ratio* di questa proibizione non è chiara. Secondo taluni prevarrebbe un intento pedagogico, per scongiurare l'aberrazione implicita nell'atto di cucinare il figlio nel latte materno, per altri il significato di condanna per analogia dell'incesto. Non manca poi chi ascrive anche tale proibizione al principio alimentare di carattere generale che prescrive di non mescolare mai generi diversi⁴⁷. A questo stesso proposito si segnala una lettura ebraica di ispirazione mistica

⁴² R. DI SEGNI, *Guida alle regole alimentari*, cit., p. 64.

⁴³ L'episodio a cui si fa riferimento è quello narrato dal libro della Genesi (XXXII, 23-33). Il brano si conclude con queste parole: "Per questo gli Israeliti, fino ad oggi, non mangiano il nervo sciatico, che è sopra l'articolazione del femore, perché quegli aveva colpito l'articolazione del femore di Giacobbe nel nervo sciatico".

⁴⁴ Nel calendario ebraico il divieto di mangiare il nervo sciatico cade il 9 di *Av*, giorno di lutto in cui si fa memoria di diversi eventi infausti come la distruzione del primo e del secondo Tempio di Gerusalemme, quella della città di Gerusalemme e l'inizio dell'esodo.

⁴⁵ Su questi aspetti, e sulle diverse soluzioni adottate dalle comunità, si veda ancora DI SEGNI, *Guida alle regole alimentari*, cit., pp. 74-5.

⁴⁶ Cfr. Libro dell'Esodo, XXIII, 19 e XXXIV, 26 e Deuteronomio, XIV, 21.

⁴⁷ Circa il divieto di mescolare carne e latte, cfr. voce *Dietary laws*, cit., p. 40.

che, mentre riconosce nel latte l'alimento per eccellenza reperibile in natura senza azioni violente, al contrario concepisce la carne come il frutto di un processo anche culturale, qual è l'allevamento o la caccia degli animali, ma soprattutto ravvisa in essa quel prodotto di cui è possibile disporre solo in forza di un atto omicida da parte dell'uomo. Nel tener separato il consumo di questi due alimenti si intende allora rimarcare la necessità di non confondere i valori, tenendo sempre distinto quello che è lecito da ciò che non lo è.

Quanto all'ampiezza del divieto in parola, esso riguarda anzitutto la carne e il latte degli animali domestici *kashèr*, ma dall'interpretazione rabbinica è esteso anche a quelli selvatici *kashèr*, quindi alla carne degli uccelli, e a tutti i derivati del latte (formaggi, panna, yogurt ...) ⁴⁸. Sul piano soggettivo, all'ebreo è vietato non solo cucinare e mangiare congiuntamente i due alimenti, ma anche ricavare qualsiasi forma di vantaggio dalla loro unione, ad esempio con la vendita o nel caso di preparazione del pasto per gli animali ⁴⁹. Latte e carne debbono dunque essere consumati in pasti differenti, in modo che tra il consumo di ciascuno di essi sia trascorso un lasso di tempo che varia a seconda che sia stato mangiato prima l'uno o prima l'altra. Si tratta, evidentemente, di una regola molto speciosa e dettagliata, che richiede pertanto particolare attenzione, oltre che una conoscenza approfondita della materia e delle numerose variabili da essa contemplate ⁵⁰.

Meritano di essere segnalate, in conclusione, alcune implicazioni di carattere pratico connesse all'ottemperanza delle norme sul consumo di carne e latte che attengono all'organizzazione degli spazi della mensa e della cucina. Ci si riferisce in particolare alla gestione e pulitura dei recipienti e del pentolame in cui vengono cotti i diversi cibi; all'acquisto e sistemazione di posate e stoviglie, da tenersi tutte in doppio servizio, tenendo separate quelle utilizzate per le pietanze a base di carne e per i prodotti a base di latte, per evitare qualsiasi confusione e occasione di contaminazione ⁵¹; ancora, all'uso di forno e fornelli per la cottura

⁴⁸ Dalla proibizione resta esclusa in ogni caso la carne di pesce.

⁴⁹ Il divieto di trarre beneficio ha ad oggetto esclusivamente il miscuglio di latte e carne come prescritto dalla Torà; da ciò consegue il fatto che è possibile, per esempio, dare in pasto agli animali domestici carne *tarèf*. Sul punto cfr. PIPERNO BESSO, COHENCA, *Mangio kashèr*, cit., p. 39.

⁵⁰ Cfr. DI SEGNI, *Guida alle regole alimentari*, cit., pp. 82-3.

⁵¹ Perché anche la cucina sia qualificabile come *kashèr* è necessario che vengano osservate numerose indicazioni e cautele attinenti proprio agli aspetti organizzativi. L'impiego di elettrodomestici - lavastoviglie, forno a microonde - ha richiesto un puntuale aggiornamento delle regole di pulizia che tenesse conto delle loro specificità e modalità di utilizzo. Per quanto

contestuale dei suddetti alimenti; infine alle cautele necessarie per l'utilizzo di recipienti non *kashèr*, che non siano cioè stati sottoposti alla procedura di purificazione adottata di norma per tutti gli utensili utilizzati in cucina per la preparazione dei cibi *kashèr*⁵². In quanto funzionali alla preparazione e conservazione di cibi puri, si può senz'altro ritenere che le suddette regole costituiscano parte integrante delle prescrizioni alimentari e in quanto tali siano additate a una rigorosa osservanza da parte degli ebrei.

4. Problemi generali degli alimenti preparati da non ebrei.

Sulle tavole degli ebrei non fanno capolino solo alimenti *kashèr*, ma anche cibi di provenienza non ebraica per i quali si pongono delicati problemi di scelta e opportunità. Tale evenienza, infatti, contrasta in linea di principio con la regola fondamentale dettata dalla Torah che postula la distinzione netta dell'ebraismo dagli altri culti religiosi, vincolando quindi all'uso di beni di origine rigorosamente ebraica. Nell'impossibilità di osservare alla lettera tale prescrizione, ogni ebreo è comunque tenuto a un sovrappiù di attenzione nell'accertamento che gli alimenti non contengano ingredienti vietati dalle regole sull'alimentazione e, in qualche caso, anche a richiedere l'intervento attivo dei rabbini al fine di verificare il processo di produzione dei beni⁵³.

I generi alimentari di più largo consumo prodotti da non ebrei sono naturalmente il pane, il latte e i latticini, il vino e le bevande alcoliche. Diversamente dal passato, oggi l'acquisto del pane viene consentito presso qualsiasi fornaio, purché sia confezionato con ingredienti ammessi e non contenga il grasso animale, lo strutto. Tali requisiti possono essere appurati rivolgendosi direttamente al fornaio che sia in grado di fornire, senza ovviamente dubbio di malafede, le rassicurazioni del caso, ma spetta

concerne gli alimenti *parve* - non classificabili tra quelli di carne o di latte -, quali i vegetali (ortaggi, frutta, farinacei), le uova, il pesce, occorre precisare che se mescolati o anche solo accostati a carne o latte, vengono considerati alla stregua rispettivamente dell'uno o dell'altro cibo. Cfr. PIPERNO BESSO, COHENCA, *Mangio kashèr*, cit., pp. 40-5.

⁵² Come prescritto dalla Torà, gli oggetti prodotti o acquistati da non ebrei e destinati a un uso alimentare devono essere preventivamente purificati con un procedimento di immersione nell'acqua. Le regole che presiedono alla pulizia dei recipienti per renderli *kashèr* sono ampiamente descritte in DI SEGNI, *Guida alle regole alimentari*, cit., pp. 98-106.

⁵³ Per un inquadramento del tema, cfr. PIPERNO BESSO, COHENCA, *Mangio kashèr*, cit., pp. 55 ss.

comunque ai rabbini segnalare alle comunità i rivenditori di maggiore affidamento, vale a dire oggetto da parte loro di ispezione periodica⁵⁴.

La tradizione religiosa ebraica riserva al vino una particolare attenzione per il ruolo simbolico, oltre che per la funzione rituale che da sempre ricopre in diverse cerimonie. In questo senso si spiega il rigore della norma biblica che considera *kashèr* solo il vino che sia prodotto da ebrei osservanti che ne devono seguire l'intero ciclo della produzione, dalla premitura sino alla distribuzione finale, e rechi lo specifico marchio di garanzia, con esclusione quindi di tutti gli altri prodotti viticoli, sia quelli che anticamente la legge ebraica riteneva destinati alle divinità di altri culti, sia - anche se oggi con attenuata severità - quelli che siano stati maneggiati da non ebrei o da ebrei non osservanti⁵⁵.

Anche per il latte vigono regole alimentari piuttosto severe che ne riconoscono il carattere *kashèr* solo se proveniente da animali permessi e se, a partire dalla mungitura, sia stata accertata l'assenza di qualsiasi forma di alterazione o commistione esterne. E tuttavia non mancano indirizzi interpretativi più elastici che ammettono il consumo del latte in vendita in presenza di leggi dello Stato che ne garantiscano l'origine vaccina⁵⁶.

Mentre alcuni derivati come la panna e il burro non sono sottoposte alle indicazioni previste per il latte, notevoli restrizioni vigono invece per i formaggi prodotti da non ebrei che per secoli, a partire da un'antica decisione rabbinica, sono stati considerati assolutamente vietati. Verosimilmente, la riserva maggiore formulata a suo tempo dai dottori della legge riguardava sia un ingrediente fondamentale del formaggio, il caglio - sostanza ricavata dallo stomaco di taluni animali (vitelli e capretti), indispensabile per favorire la coagulazione proteica del latte -, che avrebbe potuto appartenere a specie animali non *kashèr*, vale a dire ad animali impuri oppure non macellati secondo le regole della *shechitah*, sia la procedura di cagliatura. Il forte rischio di impurità e l'assenza di adeguate garanzie sconsigliavano del tutto il

⁵⁴ Particolare attenzione va riservata pure agli ingredienti presenti negli alimenti: si prenda ad esempio il pane preparato con il latte che non può assolutamente essere consumato insieme a cibi di carne.

⁵⁵ Sono considerati fuori dalla regola ebraica i vini e i prodotti derivati dell'uva non controllati da un rabbino (aceto, alcool, succo d'uva e bevande alcoliche), ma anche quei prodotti che possano contenere tali ingredienti (maionese, succhi di frutta) e che non rechino una certificazione *kasherùt*. Cfr. *ivi*, p. 59.

⁵⁶ Le regole appena enunciate si estendono a tutti i tipi di latte disponibili in commercio pastorizzato, fresco o a lunga conservazione, intero o scremato. Cfr. DI SEGNI, *Guida alle regole alimentari*, cit., pp. 91-2.

consumo di questo alimento⁵⁷. Attualmente, venuto meno un divieto in senso assoluto, il consumo di formaggi prodotti da caseifici gestiti da non ebrei è consentito quando ricorrano determinati presupposti come il controllo del latte sin dalla mungitura, l'origine *kashèr* del caglio, la possibilità di verificare il processo di cagliatura, la conservazione in ambiente protetto del prodotto per evitare ogni possibile manipolazione⁵⁸.

In ambito ebraico il consumo di cibi di produzione non ebraica, oggi di fatto ammesso, resta quindi comunque fortemente vincolato a un'accurata verifica degli ingredienti e all'accertamento del pieno rispetto delle disposizioni dei rabbini della comunità, con particolare attenzione a quei prodotti che rechino informazioni sommarie sulla *kasherùth* o marchi *kashèr* generici, ad esempio privi di riferimenti all'autorità rabbinica che li avrebbe rilasciati⁵⁹. Nel caso tale dichiarazione non sia ritenuta attendibile, vige l'obbligo di interpellare i rabbini delle comunità cui in merito spetta di impartire specifiche direttive⁶⁰.

5. Come coniugare salute e alimentazione.

Per quanto possa apparire scontato il collegamento tra alimentazione e salute, non si può far a meno di osservare come tale relazione appaia

⁵⁷ Il formaggio si ottiene dalla coagulazione proteica del latte grazie al caglio che si ricava dallo stomaco del vitello e o del capretto.

⁵⁸ Va detto che al riguardo nel mondo ebraico permangono interpretazioni diverse: a fronte di quella che fa capo alla componente sefardita, fermamente contraria al consumo di formaggi prodotti da non ebrei anche se con ingredienti consentiti, quella askenazita risulta più permissiva, ammettendone l'uso nei luoghi in cui nel tempo si sia consolidata una certa consuetudine alimentare e purché, ovviamente, il formaggio sia stato confezionato con caglio *kashèr*. Sulla regolamentazione di questa materia e sulle interpretazioni fornite dalle diverse correnti religiose ebraiche, cfr. *ivi*, pp. 92-4.

⁵⁹ Il problema sorge naturalmente in assenza dei controlli rabbinici: in questi casi l'ebreo dovrà attenersi alle indicazioni fornite dal produttore che, ad esempio in Italia, sottostanno a una severa legislazione in materia di derivati del latte. Peraltro, sempre nel nostro Paese, per far fronte a possibili trasgressioni legislative e tener dietro alle continue evoluzioni nelle tecniche di produzione alimentare, in ambito ebraico è stata messa a punto una guida, pubblicata sotto l'egida dell'Assemblea dei rabbini d'Italia, al fine di orientare gli ebrei nell'acquisto di prodotti alimentari disponibili nel grande circuito commerciale. Cfr. *Appendice commerciale* (alla terza edizione della *Guida alle regole alimentari ebraiche*), Edizioni Lamed, aprile 1996-iyar 5756. pp. 4-31. Costituiscono, inoltre, un valido supporto alla conoscenza e all'orientamento nel consumo dei cibi alcuni siti *web* come quello all'indirizzo <http://www.italykosher.com/>.

⁶⁰ Sempre per quanto riguarda l'ebraismo italiano, un elenco di marchi attendibili di prodotti *kasherùt*, non solo italiani, reperibili in commercio, è riportato nell'*Appendice commerciale* cit., p. 32.

particolarmente stretta nella tradizione religiosa e culturale dell'ebraismo, che fa della tutela della vita e della salute personale e altrui un imperativo categorico⁶¹. Delle interpretazioni igienico-sanitarie di alcune regole alimentari formulate in dottrina si è detto. Merita ora soffermarsi su di una serie di prescrizioni religiose in ordine all'assunzione di particolari sostanze che discendono dal più generale obbligo di difesa della dimensione vitale cui sono tenuti tanto i singoli quanto la collettività. Ci si riferisce in particolare al divieto per gli ebrei di fare uso di ogni sorta di prodotto nocivo in grado di mettere in serio pericolo la salute propria e dell'intera collettività: si pensi alle sostanze velenose, a quelle stupefacenti che possono indurre assuefazione, come la cocaina e la morfina, non escluse le cosiddette droghe leggere (*hashish* e *marijuana*) che, secondo un orientamento rabbinico più restrittivo, sarebbero vietate per il loro effetto di annebbiamento delle facoltà intellettive e volitive dell'uomo, oltre che per l'offesa che ne può discendere alla sua integrità e dignità. A quest'ultimo riguardo, non sono tuttavia estranei anche motivi religiosi alle riserve dei rabbini, che nelle droghe hanno ravvisato l'espressione di un edonismo materialista, quando non una vera e propria forma di idolatria, assolutamente avulsi dalla visione teologica dell'ebraismo e dalla prospettiva di santificazione perseguita quotidianamente dall'ebreo, chiamato a conformare in modo cosciente e responsabile i comportamenti personali alle prescrizioni religiose. In questa stessa chiave va interpretato anche l'invito a fare un uso morigerato di alcolici e tabacchi, in modo da non pregiudicare irreparabilmente la salute e, soprattutto, avendo cura di non provocare a quanti vivono accanto, danni altrettanto seri come quelli che derivano dal fumo passivo⁶².

Sempre nell'ottica del rispetto della salute devono inoltre collocarsi quelle antiche prescrizioni in materia di igiene che sembrano richiamare l'uomo a una disciplina, a un contegno necessario ad instaurare un corretto rapporto con gli oggetti e con l'ambiente circostante: il divieto di usare stoviglie, recipienti, posate non pulite o di accostarsi al consumo dei cibi senza aver prima ottemperato alle normali abluzioni.

Più delicata si presenta invece la questione, strettamente connessa alla sfera della salute, relativa all'assunzione di medicinali a fini curativi che, nella loro composizione, potrebbero presentare elementi proibiti dalle

⁶¹ Per un'analisi del rapporto alimentazione/salute, si veda DI SEGNI, *Guida alle regole alimentari*, cit., pp. 113-15.

⁶² Cfr. PIPERNO BESSO, COHENCA, *Mangio kashèr*, cit., p. 75.

disposizioni religiose. Le soluzioni adottate al fine di scongiurare tale rischio variano naturalmente a seconda delle caratteristiche dei farmaci e delle situazioni concrete che via via possono presentarsi. Mentre le medicine non assunte per via orale o di uso esterno, così come le pomate o le lozioni in genere, sono consentite⁶³, le restrizioni sui farmaci presi oralmente riguardano specificatamente il piacere che può derivare dall'assaporare sostanze proibite in essi eventualmente contenute. In questo caso sono ammessi solo i medicinali dal sapore amaro o quelli che, per la rapidità con cui vengono ingeriti, non si lasciano gustare⁶⁴. In linea di massima la presenza di componenti naturali o derivati vietati impone l'assunzione di farmaci alternativi⁶⁵. E tuttavia il divieto vale in maniera tassativa solo per i malanni passeggeri o i disturbi leggeri: l'applicazione delle disposizioni in parola conosce infatti delle significative attenuazioni, sino alla completa inosservanza della prescrizione, in casi conclamati di malattia grave o di imminente pericolo di morte, accertati da un medico o da altra persona competente nel valutare la portata dell'evento patologico⁶⁶.

Tra le disposizioni poste a protezione della salute si suole infine ricomprendere la proibizione del consumo congiunto di carne e pesce disposto dal Talmud perché ritenuto fonte di malattie, dunque dannoso per l'organismo umano⁶⁷. Sebbene da parte di taluni rabbini sia stato autorevolmente sollevato il dubbio sull'effettiva attualità di tale pericolo, permane comunque in ambito ebraico il divieto di cucinare, arrostitire sulla stessa griglia o mettere sotto sale qualunque tipo di carne insieme al pesce, anche se non si esclude la possibilità di mangiare prima l'una poi l'altro purché si sia provveduto a sciacquare le mani che hanno toccato

⁶³ Sono ammesse pomate, lozioni, aerosol, supposte, iniezioni intramuscolari o endovenose, persino iniezioni di insulina di origine suina. A proposito dell'utilizzo di parti organiche di origine animale, in ambito rabbinico si è aperto di recente un dibattito circa la possibilità di praticare trapianti di valvole cardiache tratte da maiali. Cfr. D. G. DI SEGNI, *Cuore tarèf*, in *Bollettino della Comunità Ebraica di Milano*, giugno 2009, pp. 14-15.

⁶⁴ In dottrina si fa l'esempio degli estratti epatici che, a causa della modalità di assunzione per via orale, sono per l'appunto vietati per il rischio di assaporarne il gusto.

⁶⁵ L'uso di medicine omeopatiche o l'assunzione di farmaci durante la *Pesach* danno luogo a questioni piuttosto controverse sulle quali si rinvia a DI SEGNI, *Guida alle regole alimentari* cit., p. 115.

⁶⁶ Secondo la tradizione ebraica la protezione della vita, anche in casi estremi di pericolo di morte, deve prevalere su tutte le regole della Torà, fatta eccezione per l'omicidio, l'idolatria e i rapporti sessuali vietati come l'incesto e l'adulterio. Cfr. PIPERNO BESSO, COHENCA, *Mangio kashèr*, cit., p. 74.

⁶⁷ Un esempio tipico di cibo proibito è quello del *vitel tonnè* per la presenza contestuale di carne e pesce ritenuta nociva alla salute.

direttamente il cibo, e a pulire la bocca; in ogni caso, non si può adagiare nello stesso piatto i diversi tipi di pietanze per evitare qualsiasi forma di contatto tra loro.

6. Fede, tradizioni alimentari e identità. Considerazioni conclusive.

Si è già avuto modo di accennare al ruolo che nell'ebraismo l'alimentazione è andata assumendo nella difesa della coesione del gruppo, a partire dal ristretto ambito familiare via via fino a quello allargato della comunità, e nel conseguente rafforzamento dell'identità collettiva; ma anche al duplice valore che il cibo ha ricoperto e tuttora ricopre quale strumento di elevazione e perfezione spirituale e fattore culturale originale, fonte di una tradizione culinaria pluri-millenaria ancora attuale, in cui è possibile riconoscere le tracce dei diversi apporti religiosi, oltre che gli influssi delle cucine dei luoghi di residenza degli ebrei e delle loro istituzioni comunitarie. Naturalmente, le espressioni più alte e significative dell'importanza dei costumi alimentari nel processo di costruzione di percorsi identitari, individuali e collettivi ispirati ai valori dell'ebraismo, si rinvengono durante la celebrazione delle feste liturgiche, a cominciare dal riposo settimanale (*shabbàt*) in cui si fa memoria del riposo di Dio dopo la creazione⁶⁸. Nella tradizione ebraica, la preparazione di cibi prelibati per il giorno di *shabbàt*, accompagnata da una speciale apparecchiatura della tavola attorno a cui si raccolgono familiari e ospiti, contribuisce a interrompere il tempo ordinario per ciascun ebreo che, con l'arrivo della festa, viene proiettato in un clima di *kedushà*, di santità personale⁶⁹. A proposito del nesso cibo/santità particolarmente eloquente appare la seguente riflessione rabbinica:

⁶⁸ Nell'impossibilità, in questa sede, di dar conto in maniera approfondita del complesso tema delle festività e della ricca simbologia che le contraddistingue sul piano storico-religioso in ambito ebraico, si rinvia all'elenco completo delle festività ebraiche, arricchita dall'indicazione delle rispettive specialità culinarie, riportato in D. PAVANELLO, *Cibo per l'anima. Il significato delle prescrizioni alimentari nelle grandi religioni*, Roma, Edizioni Mediterranee, 2005, pp. 70-3.

⁶⁹ In questo senso si osserva che "il Sabato assolve a una funzione riequilibratrice che fa uscire l'uomo da un'esistenza proiettata esclusivamente nel mondo della creatività fisica e lo inserisce in quello della creatività spirituale e sociale" (S. BAHBOUT, *Shabbàt: lo sposo di Israele*, consultabile al sito: http://www.morasha.it/zehut/sb13_shabbat.html). Durante lo *shabbàt* si consumano i cibi preparati la sera prima, in ottemperanza alla legge ebraica che prescrive l'astensione assoluta in questo giorno da qualsiasi attività lavorativa.

L'idea che, per realizzarsi pienamente, la santità abbia bisogno di essere accompagnata da particolari cibi da consumare nei tre pasti sabbatici obbligatori, può sembrare contraddittoria. L'Ebraismo non solo non ha mai temuto di unire il piacere del corpo a quello dello spirito, ma ha sempre visto in questa unione la meravigliosa completezza del Sabato. Proprio nel Sabato si manifesta uno dei fondamenti dell'Ebraismo che tende ad elevare il mondo materiale - il *chol* - facendogli assorbire una parte della *kedushà* del mondo superiore. L'*Onegh shabbath*, il piacere e la gioia del Sabato, è la composizione meravigliosa del piacere del corpo con quello dello spirito, che spinge l'uomo a cantare le *zemirot*, i canti del Sabato⁷⁰.

Corpo e anima sono infatti concepite, nel pensiero rabbinico, come entità funzionali l'uno dell'altra: in questo senso, un'alimentazione equilibrata alla base di un corpo sano e appagato rappresenta la condizione fondamentale per potersi dedicare convenientemente all'elevazione del proprio spirito. Peraltro, non di rado, nelle ricorrenze religiose il significato del cibo trascende la sua stessa essenza di nutrimento, materiale e spirituale, per assumere un valore simbolico, oltre che una finalità educativa. È quanto accade nella festa di *Kippur*, il giorno più spirituale dell'anno, in cui per effetto del digiuno praticato in forma espiatoria, viene annullata tutta la parte materiale della vita; o durante *Purim*, ricorrenza segnata invece da una dimensione affatto mondana, dunque non spirituale, priva di un rituale religioso specifico, e caratterizzata pertanto da un approccio disinibito al cibo e alle bevande, che è possibile assumere "fino a perdere cognizione della cose"⁷¹. Da entrambe tali situazioni, di astinenza o di eccesso, a parere dei rabbini viene un forte ammonimento all'uomo a rifuggire da una vita improntata al materialismo in grado di distoglierlo da una condotta responsabile, e a diffidare inoltre della "presunzione intellettuale", all'origine di comportamenti contrari ai dettami religiosi⁷².

⁷⁰ *Ibidem*.

⁷¹ D.G. DI SEGNI, *Due feste così diverse eppure così uguali. Analogie e similitudini tra Purim e Kippur*, consultabile al sito: http://www.morasha.it/zehut/gd06_purimkippur.html. Sulla festa di Purim, si veda pure S. BAHBOUT, *Purim per unificare l'uomo e il Nome*, consultabile all'indirizzo http://www.morasha.it/zehut/sb02_purim.html.

⁷² *Ivi*. A proposito del digiuno espiatorio si cita un passo del Deuteronomio (VIII, 3) in cui si dice che "non si vive di solo pane, ma anche della parola divina". La tradizione ebraica riconosce una valenza prevalentemente religiosa al digiuno, che viene praticato per "sentire la 'voce di Dio', chiederne la protezione, fare penitenza, purificarsi dai peccati, ammettere l'umiltà della condizione umana di fronte all'onnipotenza del Creatore" (D. PAVANELLO, *Cibo per l'anima*, cit., p. 66). L'A. distingue inoltre diversi tipi di digiuno: individuali, obbligatori e quelli praticati pubblicamente, tra cui si suole ricomprendere i digiuni del lunedì e del giovedì

Che gli alimenti adoperati nelle festività siano veicolo della memoria storica, facendo da richiamo a vicende lontane legate al ricordo di Israele, costituisce un dato acquisito nel pensiero e nell'interpretazione ebraica non solo rabbinica. Ne sono esempi evidenti alcuni cibi come la *matzà* (azzima), un pane schiacciato simbolo della povertà e dell'afflizione, mangiato a *Pesach* – commemorazione dell'esodo dall'Egitto, dunque della liberazione del popolo di Israele - durante la quale sono bandite tutte le sostanze lievitate (*chametz*), che rappresentano la superbia e la violenza, e il *maròr*, l'erba amara simbolo della schiavitù, presente nella cena come monito per non incorrere negli stessi errori del passato⁷³; ma anche i cibi serviti nella cena del capodanno (*seder* di *Rosh ha-Shanà*) e accompagnati da preghiere beneauguranti, come la mela intinta nel miele perché l'anno nuovo sia buono e dolce, o la melagrana perché i meriti personali di ciascuno al cospetto divino possano apparire numerosi come i suoi chicchi⁷⁴.

per ricordare la salita di Mosè al monte Sinai, durante la quale il popolo di Israele si ribellò a Dio costruendo un idolo. Sulle diverse tipologie di digiuno, cfr. *ivi*, pp. 67-8.

⁷³ Di qui la seguente lezione rabbinica: "«In ogni generazione l'uomo deve vedere se stesso come se proprio lui fosse uscito dall'Egitto»: ogni generazione ha avuto il suo *Egitto*, ogni generazione ha mangiato la sua erba amara, ma ha trovato infine la forza per operare il «salto» e per riconquistare la propria «azzima»" (S. BAHBOUT, *Sradicare l'Egitto*, consultabile all'indirizzo http://www.morasha.it/zehut/sb12_pesach.html).

⁷⁴ D.G. DI SEGNI, *Mele, zucche e corni ricurvi. I simboli e i significati di Rosh ha-Shanà*, consultabile all'indirizzo http://www.morasha.it/zehut/gd07_simboli.html. Dello stesso autore (a cura di) si veda pure, *Il Seder di Rosh ha-Shanà*, Associazione Morashà - Milano, Milano 2003. Accanto ai cibi tipici delle festività liturgiche propri della tradizione comune, devono naturalmente considerarsi le peculiarità culinarie di ciascuna comunità. Il rispetto delle consuetudini locali trova la sua fonte autorevole nella *Mishnà*, che per esempio autorizza il consumo, di norma vietato, dell'agnello arrosto nella cena di *Pesach* nelle comunità dove tale abitudine sia radicata nel tempo. Cfr. D.G. DI SEGNI, *Todos di Roma, l'agnello e le rane*, consultabile all'indirizzo http://www.morasha.it/zehut/gd13_todos.html, dove si precisa come in Italia i maestri ammettano il consumo di l'agnello arrosto durante la *Pesach* solo nella comunità di Roma.



finito di stampare nel mese di settembre 2010
per conto di libellula edizioni
www.libellulaedizioni.com
info@libellulaedizioni.com

Conflitti sociali e diversità religiose hanno riportato in superficie una delle questioni con le quali le società multiculturali sono obbligate a confrontarsi: governare le richieste di adeguare i propri comportamenti alimentari alle regole dettate in questo settore dalle confessioni religiose. Garantire a tutti questa possibilità, senza generare conflitti o forme di discriminazione, è diventato così una nuova sfida per la nostra società. L'esempio più controverso, in tal senso, concerne il trattamento degli animali rispetto a specifici usi alimentari a sfondo religioso.

Contributi di: Lorenzo Ascanio, Rossella Bottoni, Antonio G. Chizzoniti, Stella Coglievina, Stefania Dazzetti, Laura De Gregorio, Diego Fonda, Paola Fossati, Anna Gianfreda, Fernando Leonini, Franco Pezza e Paola Fossati, Maria Rosaria Piccinni, Tiziano Rimoldi, Mariachiara Tallacchini.

€ 15.00

OLIR.it



09 2010