



diritto & religioni

Semestrale
Anno XI - n. 1-2016
gennaio-giugno

ISSN 1970-5301

21



**LUIGI
PELLEGRINI
EDITORE**

Diritto e Religioni

Semestrale
Anno XI - n. 1-2016
Gruppo Periodici Pellegrini

Direttore responsabile
Walter Pellegrini

Direttore
Mario Tedeschi

Segretaria di redazione
Maria d'Arienzo

Comitato scientifico

F. Aznar Gil, A. Autiero, R. Balbi, G. Barberini, A. Bettetini, F. Bolognini, P. A. Bonnet, P. Colella, O. Condorelli, P. Consorti, R. Coppola, G. Dammacco, P. Di Marzio, F. Falchi, M. C. Folliero (†), A. Fuccillo, M. Jasonni, G. J. Kaczyński, G. Leziroli, S. Lariccia, G. Lo Castro, M. F. Maternini, C. Mirabelli, M. Minicuci, L. Musselli (†), R. Navarro Valls, P. Pellegrino, F. Petroncelli Hübler, S. Prisco, A. M. Punzi Nicolò, M. Ricca, A. Talamanca, P. Valdrini, M. Ventura, A. Zanotti, F. Zanchini di Castiglionchio

Struttura della rivista:

Parte I

SEZIONI

Antropologia culturale
Diritto canonico
Diritti confessionali

Diritto ecclesiastico
Sociologia delle religioni e teologia
Storia delle istituzioni religiose

DIRETTORI SCIENTIFICI

M. Minicuci
A. Bettetini, G. Lo Castro
M. d'Arienzo, V. Fronzoni,
A. Vincenzo
M. Jasonni, L. Musselli (†)
G.J. Kaczyński, M. Pascali
R. Balbi, O. Condorelli

Parte II

SETTORI

Giurisprudenza e legislazione amministrativa
Giurisprudenza e legislazione canonica
Giurisprudenza e legislazione civile

*Giurisprudenza e legislazione costituzionale
e comunitaria*
Giurisprudenza e legislazione internazionale
Giurisprudenza e legislazione penale
Giurisprudenza e legislazione tributaria

RESPONSABILI

G. Bianco
P. Stefani
L. Barbieri, Raffaele Santoro,
Roberta Santoro

G. Chiara, R. Pascali
S. Testa Bappenheim
V. Maiello
A. Guarino

Parte III

SETTORI

*Lecture, recensioni, schede,
segnalazioni bibliografiche*

RESPONSABILI

M. Tedeschi

Comitato dei referees

Prof. Andrea Bettetini - Prof.ssa Geraldina Boni - Prof. Salvatore Bordonali - Prof. Orazio Condorelli - Prof. Pierluigi Consorti - Prof. Raffaele Coppola - Prof. Pasquale De Sena - Prof. Saverio Di Bella - Prof. Francesco Di Donato - Prof. Olivier Echappè - Prof. Nicola Fiorita - Prof. Antonio Fuccillo - Prof. Chiara Ghedini - Prof. Federico Aznar Gil - Prof. Ivàn Ibàn - Prof. Pietro Lo Iacono - Prof. Dario Luongo - Prof. Agustin Motilla - Prof. Salvatore Prisco - Prof. Annamaria Salomone - Prof. Patrick Valdrini - Prof. Gian Battista Varnier - Prof. Carmela Ventrella - Prof. Marco Ventura.

G. ANDERLINI, *Il cibo nella Bibbia e nella tradizione ebraica*, Wingsbert House editore (Aliberti compagnia editoriale), 2015

Il libro di Gianpaolo Anderlini affronta un argomento molto *trendy* negli ultimi anni: la cucina. Ma ha cura di farlo da un punto di vista diverso, quello confessionale. Il *cibo nella Bibbia e nella tradizione ebraica* edizioni Wingsbert House, sposa e racconta tradizioni e riti posti in essere dalle famiglie ebraiche, in materia alimentare, nel corso dei secoli. Attraverso un sapiente uso di passi tratti dalla Torà, dal Talmud e dall'esperienza di esperti, l'autore riesce a trasmetterci non solo la voglia di provare la cucina *kashèr* ma, soprattutto, il significato che essa ha per i figli di Israele e (contestualmente) l'importanza dell'altare domestico, la tavola, intorno al quale tutti si ritrovano quotidianamente e del significato sacrale che essa riveste.

Infatti, nella tradizione ebraica, il cibo non viene visto solamente quale mero nutrimento per il corpo, ma come autentico strumento per arrivare alla comunione con Dio (“*il giusto mangia con l'intento di saziare l'anima*” Pr 13,25) in un processo che segue una logica parzialmente diversa da altre esperienze confessionali, quella del caldo focolare domestico dove tutti i fratelli nella fede sono invitati. Durante il *sèder* pasquale la tavola viene apparecchiata con un posto in più stante a simboleggiare l'attesa di Elia che verrà ad annunciare il Messia. La casa si fa quindi *miqdash me'at*, un santuario in scala ridotta nel quale, ad ogni pasto, seguendo determinati riti (come il lavaggio delle mani e la preghiera) si viene in contatto con Dio; verrà detto, infatti, che Mosè ed Aronne sul monte Sinai prima videro Dio poi mangiarono (Es 24,11). Dopo di loro, l'uomo, prima mangerà e poi vedrà Dio, o meglio percepirà la presenza di Dio (*shbekinà*) come ospite (in)atteso della tavola imbandita.

Il cibo nella Bibbia e nella tradizione

ebraica fa luce, per la prima volta e con metodo, su uno dei problemi “sommersi” della nostra società. Infatti, la cucina e il modo di mangiare possono essere strumentalmente visti (e strumentalizzate n.d.a.) da alcuni, come un ostacolo all'integrazione di una cultura altra nel paese ospitante. Il *kashbrüt* (adeguatezza ad una fruizione sicura) prevede infatti una serie di leggi da rispettare che potrebbero essere in contrasto oppure non previste negli ordinamenti cd. “ospitanti”¹. Questo, a volte, finisce per provocare una “ghettizzazione” alimentare che vediamo ogni giorno rispetto, ad esempio, alle macellerie *halal* nelle nostre città, che vengono, il più delle volte, percepite non come negozi specializzati dove acquistare cibi consoni rispetto ad un precetto religioso, ma come luoghi d'incontro di migranti, banalizzando, di fatto, una tradizione culinaria che ha origini e giustificazioni antichissime nel tempo.

L'autore evidenzia poi con efficacia, quanto la cacciata di Adamo ed Eva dal giardino dell'Eden risulti essere una violazione di una prescrizione di carattere alimentare. La mela, in questo caso, raffigurerebbe una norma posta da Dio, la quale non è necessariamente data per ragioni igieniche o di commestibilità, come alcuni sostengono rispetto alle tradizioni *kashèr* o *halal*. Dirà infatti Rabbi Eleazar ben Azarià che i precetti da seguire nell'alimentazione sono un comando di Dio che terrà (gli ebrei) divisi dalle cose impure, mantenendoli quindi puri. L'ebreo osservante, quindi, accetta le prescrizioni alimentari (im) poste da Dio come premio per far parte del popolo eletto.

¹ In Italia si è intervenuti, riguardo alla macellazione rituale, con il DM 11/06/1980 (G.U. n. 168 del 20/06/1980) e con il DLgs 01/09/1998 n. 333 (G.U. n. 226 del 28/09/1998). Cfr DE OTO A., “*Precetti religiosi nel mondo del lavoro*”, Ediesse edizioni, Roma, 2007, *passim*.

La storia dell'umanità scaturisce in definitiva da una trasgressione di una regola alimentare, da lì in avanti l'uomo dovrà procurarsi il pane con il sudore della fronte non potendo più godere del cibo che cresceva spontaneo nell'Eden. Altra cosa molto interessante da rilevare è che Dio crea un uomo con abitudini vegetariane (per non dire vegane) poiché viene detto (Gn 1. 29,30): "Dio disse: «Ecco, io vi do ogni erba che produce seme e che è su tutta la terra, e ogni albero fruttifero che produce seme: saranno il vostro cibo. A tutti gli animali selvatici, a tutti gli uccelli del cielo e a tutti gli esseri che strisciano sulla terra e nei quali è alito di vita, io do in cibo ogni erba verde». Questo perché nel disegno di Dio ogni animale è dotato di anima (*nefesh chay*) cosa che lo accomuna all'essere umano al quale, quindi, è fatto divieto di uccidere qualsiasi animale. Ma non sarà sempre così nel divenire della storia, Dio concederà a Noè, e alla sua discendenza, la possibilità di cibarsi di carne di animali, sia allevati che selvaggi. Farà ciò perché Dio, dopo la cacciata di Adamo ed Eva, vedrà nel mondo una dilagante corruzione. Così Dio, prima del diluvio, dirà a Noè di prendere sette coppie di animali puri e uno di animali non puri e, una volta terminato il diluvio, Noè stesso sacrificherà a Dio gli animali puri lasciando così intravedere il binomio puro-impuro come dinamica legata non al cibo ma alla sacralità dell'atto stesso. Questa dimensione sacrale si trasla nella tavola imbandita quando Dio donerà sul monte Sinai la Torà ai figli di Israele rendendo così sacro anche il momento del pasto (Ez 41, 22: "Questa è la tavola che sta al cospetto del Signore"). La tavola, quindi, si fa altare per due ordini di motivi: per la preghiera che precede e segue l'atto e per il godimento di frutti che promanano direttamente da Dio.

Molto importante, come rileva l'autore, per la tradizione culinaria ebraica è anche l'*animus* con il quale ci si appresta a consumare i pasti. All'interno de "Il cibo

nella Bibbia e nella tradizione ebraica" troviamo un'interessante piccolo racconto nel quale partecipano Rabbi Levi Isacco e l'acquiolo. Questo aneddoto, tramandato dalla tradizione ebraica, ci fa capire come il rispetto delle prescrizioni religiose sia necessario ma non sufficiente ad apprezzare veramente i doni concessi da Dio, che preferirà un'interpretazione che si allontana dall'ortoprassi.

Infatti, ricorda correttamente Anderlini, che determinati precetti imposti dal *kashrùt* possono essere disattesi (*piquàch ha-nèfesh*) quando è in gioco la vita umana. Questo principio si accosta a quello di *darura* per i musulmani. Il senso generale è che ci si può affrancare temporaneamente dalle prescrizioni religiose se queste conducono alla morte del soggetto che le segue. Ritroviamo comparativamente questo principio anche nella dispensa che viene data dal parroco al credente cattolico che, per motivi di salute o per giusta causa, non rispetta il digiuno ecclesiastico del mercoledì delle ceneri e del venerdì santo.

La tradizione ebraica suddivide gli alimenti in: *tarèf* (proibiti), *parvé* (neutri) e *kashèr*. Questa divisione è il riflesso di pratiche e tradizioni sedimentate nel corso dei secoli. Come abbiamo detto sopra, agli inizi della storia dell'umanità, l'essere umano non poteva cibarsi di animali di qualsivoglia specie. Erano infatti concesse solamente le erbe che Dio aveva prestabilito come nutrimento per ogni essere vivente. Successivamente però Dio concesse all'uomo di cibarsi anche degli animali e così arrivarono le prime prescrizioni di natura alimentare rispetto agli animali.

Ma rimarrà sempre l'idea che il cibarsi di erbe mette in comunione l'anima con Dio, infatti, animali considerati puri hanno la caratteristica comune di essere erbivori, vengono esclusi quindi gli onnivori come il maiale o i predatori come la volpe o il falco. Poiché il cibarsi d'erba rappresenta la pace interiore di un essere

creato da Dio che, a sua volta, ha creato l'erba e i frutti per sfamare ogni creatura. Così facendo l'uomo, nell'atto di consumare l'animale, non assimila l'egoismo e la ferocia del predatore che sbrana e dilania la carne della sua preda.

Nel tempo si sono affermate diverse interpretazioni sul perché la carne di maiale fosse vietata agli ebrei, il Maimonide, ad esempio, commenta dicendo che ciò avviene per un motivo prettamente igienico, mentre altri studiosi, ugualmente dotti, pongono l'accento sulla fuga da abitudini alimentari considerate insalubri e devianti, come quelle degli Egiziani.

Inoltre, rileva l'Autore, non ci si può cibare del grasso degli animali sacrificabili a Dio (quindi puri), ma può invece essere consumato quello degli animali selvatici. Questo perché nella gran parte delle tradizioni religiose del mondo a Dio deve essere offerta la parte migliore dell'animale² ed il resto deve spartito tra i commensali.

Quel che rileva di più è che i precetti della Torà non sono consigli da seguire solo per vivere una vita sana, ma veri e propri precetti che promanano direttamente da Dio. Questo va in contrasto con la recente "moda", tutta *newyorkese*, di mangiare cibo *kashèr* anche se non si è ebrei. Dirà infatti il rabbino Toaff che l'ebreo praticante non solo deve mangiare *kashèr*, ma che deve farlo anche in compagnia di altri ebrei; ancora, il mangiare cibi puri crea una separazione tra coloro che seguono i precetti della Torà e coloro

che non lo fanno, infatti, chi si nutre della Torà vive nella Torà e per la Torà. Il recente costume, che non ha nulla a che vedere con queste tradizioni, risulta certamente utile per portare alla conoscenza di tutti una tradizione culinaria che affonda le sue radici nell'antichità.

L'autore prosegue spiegando nello specifico le classificazioni di animali da considerarsi puri come, ad esempio, gli uccelli, che sono tali quando non sono rapaci (predatori), quando il "*dito della zampa è diretto posteriormente*" e ha il gozzo e il ventricolo è avvolto da una membrana sottile³. Ma anche qualora l'ebreo si cibi di animali puri dovrà compiere tutta una serie di passi per renderlo edibile, descritti nella *shechità* (macellazione rituale). Questo processo servirà per ristabilire l'ordine naturale delle cose che è stato alterato con l'uccisione di quell'animale.

In un mondo dove sempre più spesso si usano concetti come globalizzazione e multiculturalismo come schermo per attutire le implicazioni legate alle richieste dell'alterità, il bel libro di Gianpaolo Anderlini ci riporta allo sforzo, non facile, di comprendere veramente l'altro da sé e fare tesoro della sua differenza per una convivenza pacifica.

In conclusione, il cibo nella Bibbia e nella tradizione ebraica è un libro destinato a soddisfare non solo i "palati più specialistici", come quelli di chi studia le confessioni religiose ma anche di chi, per la prima volta, si appresta a scoprire che cibi come i carciofi alla giudia o il castagnaccio sono cibi *kashèr*.

Filippo Maria Triccoli

² Nella Teogonia di Esiodo troviamo: "Infatti, quando separarono dèi e uomini mortali a Mecone, allora un grande bue, con animo consapevole, offrì, dopo averlo spartito, volendo ingannare la mente di Zeus; per la stirpe degli uomini, infatti, carni e interiora ricche di grasso pose in una pelle, nascostele nel ventre del bue, per la stirpe degli dèi, poi, ossa bianche di bue, per perfido inganno, con arte dispose, nascoste nel bianco grasso [...]".

³ Catalogazione elaborata dal Rav Riccardo di Segni.