

**EBRAISMO**

# Le ricette “talmudiche” di Camerini

BARBARA UGLIETTI

**N**on ci si pensa, ma il primo comandamento è un comandamento alimentare: non mangiare da quell'albero. Non ci si pensa, ma le regole alimentari “fanno” la religione, attraversando ogni giorno millenni di storia – ebraica, cristiana, musulmana – per uscire dal nostro frigorifero e finire in padella (o il contrario, dipende). Non ci si pensa, ma il cibo è uno dei modi più frequentati per conoscere e incontrare l'altro, come quando si è in viaggio. Miriam Camerini ci ha pensato, e nel suo *Ricette e precetti* (Giuntina, pagine 220, euro 18,00), in uscita l'11 aprile, ripercorre la storia biblica con una semplicità tutta sua, “cucinando” i precetti, i divieti, le ricorrenze e le tradizioni che danno sapore alla nostra storia e alla nostra fede, definendole. Lei è un'attrice, studiosa di ebraismo. Chi la conosce è abituato a vederla su un palco, sicura e ironica, a spiegare l'inspiegabile: complicate discussioni talmudiche, lontane secoli, riconsegnate con un'attualità vivissima; così, come fosse ieri. Nel libro la si incontra bambina. Nel mercato di un paese, di fronte al banco del pesce con mamma, papà e la nonna, a cominciare, da lì, da allora, la spiegazione di una delle norme più concettuali dello Shabbat: quella del *borer* (separazione) che prevede si distingua la parte edibile di un cibo dal suo scarto. Questo il precetto. Segue la ricetta (la prima), quella del *gefilte fish*. Che è una ricetta davvero, con porzioni, ingredienti, grammature e procedimento. Il libro è questo: ogni piatto (45 in tutto) è una scoperta o una conferma. La maggior parte delle ricette appartengono alla cultura ebraica, ma tante sono quelle cristiane o musulmane. Parabole, brani biblici, versetti “pas-

sano” attraverso il cibo. Gli ingredienti a volte diventano attori di una rappresentazione. A volte tempi e modalità di cottura scandiscono e risolvono la sacralità di una festa (per esempio ricomponendo le due anime dello Shabbat nella ricetta del Cholent, che permette di rispettare, insieme, la prescrizione di mangiare in modo festivo per ricordare la creazione del mondo e il divieto di cucinare nel giorno dedicato al riposo). A volte, leggendo, ci si può anche ritrovare di fronte allo “specchio” di una marmellata. La storia è quella di Sukkot, il precetto quello del Lulav: un mazzo di rami in cui ci sono una palma, che ha un buon sapore (quello del dattero) ma nessun odore, come una persona buona ma ignorante; il mirto, che profuma ma non dà frutto, come un sapiente ma egoista; il salice, che né profuma né ha sapore, come un malvagio ignorante. Poi, a parte, c'è un cedro (*etrog*) che ha un buon sapore e un buon odore, e ci sprona a seguire saggezza e bontà. E a “mangiarle”, preparando, e spalmando, marmellata di cedro.

**L'attrice, studiosa di ebraismo, ripercorre precetti, divieti, ricorrenze e tradizioni attraverso il cibo. Ne è venuto fuori un libro un po' prontuario, un po' esegesi, un po' giro del mondo**

L'autrice spiega di aver costruito *Ricette e precetti* nelle biblioteche, nei mercati, nei suq, nei paesi e nelle metropoli di mezzo mondo, da Venezia a New York, da Sarajevo a Istanbul. Il percorso (che spesso si fa diario di viaggio), approda a Gerusalemme, dove Camerini è nata, per poi trasferirsi e crescere a Milano. Nel libro, il suo primo, l'autrice non ha paura a esporsi, come chi vuole davvero bene alle cose che fa. Ci mette molto di sé. Benedetta Jasmine Guetta e Manuel Kanah ci hanno messo le ricette, Jean Blanchaert le illustrazioni, Paolo Rumiz la prefazione. Il lettore ci potrà mettere del suo: il volume sul ripiano della cucina; leggere e impastare. Come per il pane. Che «richiede un po' di pazienza», precisa Camerini, «ma il successo è quasi assicurato».

L'autrice spiega di aver costruito *Ricette e precetti* nelle biblioteche, nei mercati, nei suq, nei paesi e nelle metropoli di mezzo mondo, da Venezia a New York, da Sarajevo a Istanbul. Il percorso

(che spesso si fa diario di viaggio), approda a Gerusalemme, dove Camerini è nata, per poi trasferirsi e crescere a Milano. Nel libro, il suo primo, l'autrice non ha paura a esporsi, come chi vuole davvero bene alle cose che fa. Ci mette molto di sé. Benedetta Jasmine Guetta e Manuel Kanah ci hanno messo le ricette, Jean Blanchaert le illustrazioni, Paolo Rumiz la prefazione. Il lettore ci potrà mettere del suo: il volume sul ripiano della cucina; leggere e impastare. Come per il pane. Che «richiede un po' di pazienza», precisa Camerini, «ma il successo è quasi assicurato».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

