

*Eleonora Conti*

## RITI DEL CIBO E COSTRUZIONE DELL'IDENTITÀ IN NATALIA GINZBURG, PRIMO LEVI, ALDO ZARGANI

La cultura materiale può rappresentare un buon punto d'osservazione per illuminare una civiltà letteraria, e ciò vale anche per il cibo e la cucina, come afferma lo storico Massimo Montanari:

Esattamente come il linguaggio, la cucina contiene ed esprime la cultura di chi la pratica, è depositaria delle tradizioni e dell'identità di gruppo. Costituisce pertanto uno straordinario veicolo di autorappresentazione e di comunicazione: non solo è strumento di identità culturale, ma il primo modo, forse, per entrare in contatto con culture diverse, giacché mangiare il cibo altrui sembra più facile – anche se solo all'apparenza – che decodificarne la lingua. Più ancora della parola, il cibo si presta a mediare fra culture diverse, aprendo i sistemi di cucina a ogni sorta di invenzioni, incroci e contaminazioni.<sup>1</sup>

Tali considerazioni si rivelano particolarmente vere per un paese come l'Italia, patria della buona tavola, e per un filone della letteratura italiana che coincide con il prodotto di una comunità numerosa e vitale, come quella degli scrittori ebrei italiani.

Il valore conoscitivo del cibo, presente in molte culture, antiche e moderne, è codificata presso gli ebrei da una sorta di precetto che invita a “conoscere prima con la bocca che col pensiero”, come attesta

<sup>1</sup> Massimo Montanari, *La cucina, luogo dell'identità e dello scambio, Introduzione a Id, (a cura di) Il mondo in cucina. Storia, identità, scambi*, Laterza, Roma-Bari 2006, p. VII. Un grazie speciale per i suggerimenti e i consigli, nella redazione di questo saggio, a Natalie Dupré, Stefano Visani, Aldo Zargani.

la *Genesi*: “Mangia pure di qualsiasi albero del giardino; ma non mangiare dell’albero della conoscenza del bene e del male” (2, 16-17). Al primo ordine divino fece poi seguito anche la prima trasgressione, che fu di conseguenza un’infrazione alimentare (3, 6). Di questo valore conoscitivo e di testimonianza del cibo parlano i riti legati alle feste tradizionali, in primis il *Séder* di *Pesach*, la cena rituale che ricorda la Pasqua ebraica, ossia la fuga dalla schiavitù dell’Egitto.<sup>2</sup>

La tradizione rabbinica ci informa che era poi un’usanza ebraica cospargere di miele le forme delle lettere dell’alfabeto perché i bambini, assaggiandole e gustandole, memorizzassero con maggior facilità tali forme e si avvicinassero in modo “dolce” (in tutti i sensi) alla Legge. In particolare – come ricorda William Barclay – il primo giorno di scuola ai bambini veniva mostrata una lavagnetta con le lettere dell’alfabeto, due versetti della Scrittura (*Levitico* 1, 1; *Deuteronomio* 33,4) e la frase “La Torah sarà la mia chiamata”. Dopo la lettura da parte dell’insegnante, veniva chiesto loro di ripetere le frasi e infine la lavagna veniva cosparsa di miele che i bambini leccavano, in ricordo di Ezechiele che aveva mangiato il rolo della *Torah* e poi aveva commentato: “Io mangiai, e mi fu dolce in bocca, come del miele” (*Ezechiele*, 3, 3). Dopo questa cerimonia, ai bambini venivano offerti dei dolci che recavano versi tratti dalla *Torah* perché li mangiassero.<sup>3</sup> In questa antica usanza era insita l’idea che l’educazione dovesse spingere a gustare la dolcezza delle verità divine. Altri passi delle Scritture insistono sulla dolcezza di miele delle parole divine (*Salmi*, 19, 10; 118, 103; *Proverbi*, 23, 13-14 a) e appare importante il collegamento etimologico che le Scritture stesse istituiscono fra la parola *chek* (palato, *gengive*) e *chanok* (educazione).<sup>4</sup>

<sup>2</sup> Sandra Di Segni, in *L’ebraismo vien mangiando*, Giuntina, Firenze 1999, sottolinea come spesso le tradizioni religiose si siano conservate, di generazione in generazione, proprio grazie al tramandarsi di ricette di famiglia legate alle grandi feste religiose. Cfr. p. 12.

<sup>3</sup> Cfr. William Barclay, *Education among the Jews*, in *Educational Ideals in the Ancient World*, Collins, London 1959, pp. 12-13. Anche Giulio Busi ricorda tale usanza legata al miele in *Simboli del pensiero ebraico* (Einaudi, Torino 1999) e indica le fonti di tale pratica alla p. VII, nota 1.

<sup>4</sup> Mentre l’ebraico definisce le altre lingue “safà” (da “pè”, cioè “bocca”), come a dire che esse sono le lingue che abbiamo sulla bocca, le lingue della comunicazione, esso definisce se stesso “lashon ha kodesh” (la lingua del santo). La lingua è l’organo che sta dentro la bocca e l’ebraico si configura così come il linguaggio dell’interiorità. Del resto, la parola “senso, significato” si dice “tam”, che significa anche “gusto”:

Sembra dunque una chiave di lettura interessante quella che intende ricostruire l'identità degli scrittori ebrei italiani a partire dalla presenza, nella loro opera, del cibo tradizionale *kasber*.

Dare agli scrittori ebrei italiani un'etichetta definitoria univoca però non è semplice. Anche solo a un primo sguardo si resta stupiti dall'alto numero di presenze tra i maggiori nomi del nostro Novecento: da Primo Levi a Giorgio Bassani, da Alberto Moravia a Natalia Ginzburg, da Umberto Saba a Elsa Morante, da Carlo Levi ad Arturo Loria, per non contare il precursore di tutti costoro, Italo Svevo, il quale, pur non essendo "neanche del tutto sicuro che gli piacesse essere ebreo", si impose all'attenzione dei critici, segnando una sorta di spartiacque: infatti, come ricorda Henry Stuart Hugues nel suo *Prigionieri della speranza*, "da questo momento in avanti e per circa mezzo secolo, gli scrittori di origine ebraica si sarebbero imposti, in massa, sulla scena letteraria italiana".<sup>5</sup>

L'idea di indagare la costruzione dell'identità di alcuni di questi scrittori attraverso la presenza del cibo tradizionale nella loro opera è nata lavorando al volume *Banchetti letterari. Cibi, pietanze e ricette nella letteratura italiana da Dante a Camilleri*: nel capitolo dedicato a *Cucina ebraica e cibo kasber*<sup>6</sup> ho cercato di servirmi della presenza del cibo come di una cartina di tornasole per definire l'identità degli scrittori ebrei italiani presi in esame. La presenza o assenza del cibo tradizionale, infatti, mi pareva molto eloquente per misurare il grado di integrazione degli intellettuali ebrei italiani nel nostro paese ma anche l'apporto che essi stessi hanno dato al costituirsi dell'identità italiana. Ciò che più mi ha colpito è stata la difficoltà, a una prima lettura, di rintracciare tale presenza, soprattutto nei maggiori autori italiani del Novecento. Cercherò dunque di offrirvi qualche spunto di riflessione, coerentemente con il tema di questo convegno che si occupa di "metticiati, relazioni, attraversamenti".

il significato di una parola sta nel gusto che ci lascia in bocca. Ringrazio Umberto Pavoncello per i preziosi suggerimenti linguistici.

<sup>5</sup> Henry Stuart Hugues, *Prigionieri della speranza. Alla ricerca dell'identità ebraica nella letteratura italiana contemporanea*, Il Mulino, Bologna 1983, p. 35.

<sup>6</sup> Eleonora Conti, *Cucina ebraica e cibo kasber*, in Gian Mario Anselmi-Gino Ruozi (a cura di), *Banchetti letterari. Cibi, pietanze e ricette nella letteratura italiana da Dante a Camilleri*, Carocci, Roma 2011, pp. 159-171.

### 1. Fra rigidi precetti e umorismo

L'insieme delle prescrizioni ebraiche sul cibo è detto *kasherut*. L'aggettivo *kasher* o *kosher*, che significa adatto, opportuno, indica quei cibi che si possono consumare appunto perché conformi alle regole. Il contrario di *kasher* è *taref*. Le regole della *Kasherut*, piuttosto rigide e complicate, sono stabilite dai rabbini, seguendo le indicazioni della *Torah*.

Nel suo recente *Il conto dell'ultima cena*, Moni Ovadia – bulgaro sefardita, autore in yiddish e italiano – sottolinea la vocazione vegetariana dell'ebraismo ed elenca i numerosi alimenti prescritti dall'Antico Testamento, a dimostrazione che l'uomo può vivere anche senza uccidere. Al contrario, gli animali compaiono spesso nella Bibbia con funzione salvifica e, mentre non esistono benedizioni da recitare per la carne e il pesce, ne esistono per il pane, i dolci, il vino, la frutta e la verdura. Così, se un ebreo vuol nutrirsi di carne e pesce, dovrà astenersi da precisi animali indicati nel *Pentateuco*.<sup>7</sup> Inoltre, le regole della *kasherut* impongono che la macellazione avvenga secondo la tecnica dello *shechitah*, ossia la rescissione della trachea e dell'esofago dell'animale perché il sangue ne fuoriesca completamente. Le regole della *kasherut* riguardano poi anche la produzione di vino e formaggio ed uno dei divieti più severi riguarda il mescolare carne e latte, dovuto all'idea che il latte rappresenti il simbolo della vita che viene donata mentre la carne può essere mangiata solo dopo l'uccisione di un animale. Gli ebrei osservanti hanno due servizi di posate distinti, per la carne e per i formaggi, per evitare contaminazioni.

Ma se prevede regole tanto restrittive, la cultura ebraica possiede anche l'antidoto psicologico per alleggerirne il peso, l'umorismo, come dimostrano le divertenti storielle a cui ci ha abituato Moni Ovadia nei suoi spettacoli e libri. Anche i rabbini, infatti, sognano talora macchinose vie d'uscita alle restrizioni che essi stessi hanno imposto alla comunità:

Rabbi Landau ha sempre sofferto in segreto per non aver mai potuto mangiare carne di maiale. Così un giorno sale su un aereo e vola verso una remota isola tropicale.

<sup>7</sup> Moni Ovadia (con Gianni Di Santo), *Il conto dell'ultima cena. Il cibo, lo spirito e l'umorismo ebraico*, Einaudi "Stile libero", Torino 2010. Cfr. in particolare il cap. *La vocazione vegetariana dell'ebraismo*, pp. 94-105. Il volume si apre con la descrizione dell'ultima cena di Cristo e con la spiegazione della sua complessa ritualità.

“Nessuno lo potrà mai qvi trovare”, pensa.

A sera, va a chiudersi nel miglior ristorante del luogo e ordina del maiale arrosto. Mentre aspetta che lo servano, sente una voce chiamarlo per nome: solleva gli occhi e vede venirgli incontro Moyshele, uno dei membri della sua sinagoga. Proprio in quel momento il cameriere poggia sul suo tavolo un vassoio con un intero maialino arrosto con una mela in bocca.

– Il suo maiale, signore.

Rabbi Landau è imbarazzatissimo.

– No lo è incredibile? – si rivolge a Moyshele. – Tu lo ordini una mela, e guarda qvi come ti lo portano!<sup>8</sup>

## 2. Il mosaico italiano: *prelibatezze kasher*

Tuttavia, come conclude Ariel Toaff nel suo *Mangiare alla giudia*,<sup>9</sup> d'accordo con Jean-Louis Flandrin, la cucina ebraica italiana non si determina solo in negativo, sulla base dei suoi rigidi precetti religiosi, ma anche in positivo, con scelte legate al gusto, alla tradizione e alla cultura delle numerose comunità che si sono stanziate nella penisola, sia dall'antichità (gli ebrei italiani), sia in seguito alle numerose diaspore avvenute in età moderna (ebrei sefarditi dalla penisola iberica in seguito alla *Reconquista*, ashkenaziti dalla Germania e dall'Europa centro-orientale, levantini e nordafricani) che hanno caratterizzato la Penisola anche con i loro usi alimentari.

Al di là delle regole e dei precetti religiosi, la cucina *kasher* si è sposata dunque così bene con le peculiarità del territorio italiano che i ristoranti e le botteghe degli antichi ghetti delle principali città italiane offrono da sempre occasioni da veri *gourmets*, come non manca di ricordare Giorgio Bassani descrivendo le raffinate merende (*kasher* solo in parte) offerte nel giardino dei Finzi-Contini:

Era stracolmo, il vassoio: di panini imburrati all'acciuga, al salmone affumicato, al caviale, al fegato d'oca, al prosciutto di maiale; di piccoli *vol-au-vents* ripieni di battuto di pollo misto a besciamella; di minuscoli *buricchi* usciti di certo dal prestigioso negozietto *cascèr* che la signora Betsabea (Da Fano) conduceva da decenni in via Mazzini a delizia e gloria dell'intera cittadinanza. E non era finita.<sup>10</sup>

<sup>8</sup> Moni Ovadia (con Gianni Di Santo), *Il conto dell'ultima cena*, op. cit., pp. 66-67.

<sup>9</sup> Ariel Toaff, *Mangiare alla giudia*, Il Mulino, Bologna 2000, p. 10. Il saggio è stato rieditato nel 2011.

<sup>10</sup> Giorgio Bassani, *Il giardino dei Finzi-Contini* (1962), in Id., *Il romanzo di Ferrara*, vol. I, Mondadori, Milano 1991, p. 418.

Anche Primo Levi, nel racconto *Argon*, che apre *Il sistema periodico* (1975), in cui si sofferma sulle tradizioni alimentari ebraiche in uso nella sua famiglia e presso i suoi antenati, rievoca un episodio che ruota intorno ad una rinomata ricetta di salami d'oca:

Marchìn [...] si era innamorato di Susanna [...], depositaria di una secolare ricetta per la confezione dei salami d'oca: questi salami si fanno utilizzando come involucri il collo stesso del volatile [...]. Susanna lo rifiutò, e Marchìn si vendicò abominevolmente vendendo a un gòì la ricetta dei salami. È da pensare che questo gòì non ne abbia apprezzato il valore, dal momento che dopo la morte di Susanna (avvenuta in epoca storica) non è più stato possibile trovare in commercio salame d'oca degno del nome e della tradizione. Per questa spregevole ritorsione lo zio Marchìn perdette il diritto ad essere chiamato zio.<sup>11</sup>

Nel 1931, poi, il poeta futurista Luciano Folgore fu addirittura invitato dal Touring Club a comporre una lirica da inserire in una guida gastronomica, che celebrasse i "carciofi alla giudia", punta di diamante della cucina ebraico-romanesca; eccone un passo:

A questo punto il piatto è bello a posto  
pronto a dar molti punti al pollo arrosto,  
al timballo, al budino, allo sformato,  
ed ogni morto appetito  
verrà rimesso a nuovo e invigorito  
ché tale piatto è (chi lo nega ha torto)  
roba da far risuscitare un morto.  
Questi sono i carciofi alla giudia  
dal torso snello e dal sapor gustoso  
chiamati in romanesco sciccheria.<sup>12</sup>

Ma già Pellegrino Artusi, nel suo *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* (1891) notava la raffinatezza delle scelte alimentari degli ebrei, per lungo tempo unici estimatori di verdure considerate povere dalla borghesia, come le melanzane (o petonciani, come venivano chiama-

<sup>11</sup> Primo Levi, *Argon*, in Id., *Il sistema periodico*, Einaudi, Torino 1975, p. 16.

<sup>12</sup> Il testo, che appare in versione più o meno completa in vari siti on line, appartiene a un libro ormai introvabile, *Romani a tavola*, di cui non ho trovato ulteriori notizie. Per il testo completo della poesia, cfr. <http://recensione.blogspot.com/search?updated-min=2011-01-01T00%3A00%3A00%2B01%3A00&updated-max=2012-01-01T00%3A00%3A00%2B01%3A00&max-results=50> (consultato il 25 ottobre 2011).

te in Toscana) e di prelibati prodotti poco diffusi in Italia (come il couscous o l'oca, considerata l'equivalente del maiale – proibito agli ebrei –, per la sua carne nutriente e gustosa). Alcune regole *kasber* vi sono esplicitamente ricordate. Le sue osservazioni sugli usi alimentari ebraici costituiscono testimonianza importante del valore attribuito loro nell'ambito del canone della cucina italiana che proprio Artusi andava diffondendo col suo manuale. Eccone un esempio, a commento della ricetta numero 399:

Petonciani e finocchi, quarant'anni or sono, si vedevano appena sul mercato di Firenze; vi erano tenuti a vile come cibo da ebrei, i quali dimostrerebbero in questo, come in altre cose di maggior rilievo, che hanno sempre avuto buon naso più de' cristiani.<sup>13</sup>

È amaro però ricordare, come sottolinea Piero Camporesi nelle note al testo, che l'elogio al gusto ebraico in cucina venne espunto dalle edizioni successive del libro dell'Artusi, a partire dagli anni del regime fascista, e mai più reintegrato. L'entusiasmo di Folgore per i carciofi alla giudia sarebbe stato impensabile nel 1938, all'emanazione delle leggi razziali.

### 3. *Scrittori italiani ebrei del Novecento, fra elusione e testimonianza*

Ma veniamo alla presenza del cibo nelle pagine dei nostri scrittori.

Gli studiosi di letteratura italiana ebraica, per quanto riguarda il Novecento, distinguono due filoni narrativi: in effetti, dopo l'ondata di testi pubblicati subito dopo la guerra, al ritorno dai campi di sterminio, opera dei pochi sopravvissuti, che si propongono come vittime e testimoni, il filone che nasce dagli anni Ottanta e Novanta è opera di scrittori che spesso sono scampati alla deportazione e che si fanno portavoce dell'identità ebraica, una volta che hanno riconquistato stabilmente una collocazione nella società e hanno smesso di percepirsi solo come vittime, maturando una consapevolezza che

<sup>13</sup> Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, Introduzione e note di Piero Camporesi, Einaudi, Torino 1970, p. 363.

si sposa talora con le posizioni del sionismo.<sup>14</sup> Ne consegue che anche al cibo tradizionale viene assegnato un ruolo diverso nelle opere degli uni e degli altri.

Nella produzione letteraria degli anni Cinquanta e Sessanta gli scrittori di origine ebraica, per lo più appartenenti alla ricca borghesia italiana, danno poco spazio alla costruzione dell'identità giudaica dei loro personaggi e sembrano piuttosto voler porre l'accento sull'italianità, come nota Henry Stuart Hugues nel suo *Prigionieri della speranza*. In Moravia non compaiono personaggi ebrei; compaiono in misura limitata in Carlo Levi – per esempio nel secondo romanzo *L'orologio* (1950), dove però hanno un ruolo secondario.<sup>15</sup> Erano una presenza fantomatica già in Svevo, criticato per aver oscurato le proprie radici ebraiche da Giacomo Debenedetti nel saggio *Svevo e Schmitz*, del 1929. Le cose cambiano invece nei testi più recenti, in cui l'ebraismo è una componente identitaria ben evidenziata e in quanto manifestazione di tale identità, anche il cibo tradizionale acquista una certa rilevanza. Penso ai romanzi di Clara Sereni, di Elena Loewenthal, di Lia Levi, di Giacomina Limentani e ai due libri di memorie di Aldo Zargani, *Per violino solo* e *Certe promesse d'amore*.<sup>16</sup>

La tendenza comune degli scrittori della prima metà del Novecento a sentirsi prima di tutto italiani che ebrei fa sì che anche le loro usanze siano talora rispettate solo se strettamente necessario, ma più spesso trasgredite. Il ritratto del padre di Primo Levi, tracciato dallo scrittore nel primo racconto del *Sistema periodico*, *Argon*, si condensa intorno alla sua passione per il prosciutto, leccornia proibita e agognata:

Mio padre era l'Ingegné, dalle tasche sempre gonfie di libri, noto a tutti i salumai perché verificava con il regolo logaritmico la moltiplica del conto del prosciutto. Non che comprasse quest'ultimo a cuor leggero: piuttosto superstizioso che religioso, provava disagio nell'infrangere le regole della Kasherùt, ma il prosciutto gli piaceva talmente che, davanti alla tentazione delle vetrine,

<sup>14</sup> Raniero Speelman, *Fuori dei Lager. L'"altra" memorialistica ebraica*, in *Tempo e memoria nella lingua e nella letteratura italiana, Civiltà italiana*, n. s. 5, 2009, pp. 297-310 (consultabile on line: [http://www.infoaipei.org/attion/ascoli\\_vol\\_4.pdf](http://www.infoaipei.org/attion/ascoli_vol_4.pdf)).

<sup>15</sup> Henry Stuart Hugues, *Prigionieri della speranza*, op. cit., p. 80.

<sup>16</sup> Si vedano per esempio: Lia Levi, *Una bambina e basta*, e/o, Roma 1994; Giacomina Limentani, *Dentro la D*, Marietti, Genova 1992; Elena Loewenthal, *Conta le stelle, se puoi*, Einaudi, Torino 2008; Clara Sereni, *Casalinghitudine*, Einaudi, Torino 1987; Ead., *Il gioco dei regni*, Giunti, Firenze 1993; Aldo Zargani, *Per violino solo*, Il Mulino, Bologna 1995; Id., *Certe promesse d'amore*, Il Mulino, Bologna 1997.



cedeva ogni volta, sospirando, imprecando sotto voce, e guardandomi di sottococchi, come se temesse un mio giudizio o sperasse in una mia complicità.<sup>17</sup>

Lo scrittore contemporaneo Aldo Zargani, nel suo primo libro *Per violino solo* (1995), che racconta gli anni drammatici 1938–1945, coincidenti con la sua infanzia a Torino e in fuga tra Asti e le montagne circostanti, ricorda:

A Torino, gli ebrei [...] raramente, o comunque non tutti, rispettavano le prescrizioni alimentari ebraiche – a casa mia il prosciutto, permesso nei giorni feriali, non si mangiava di Sabato.<sup>18</sup>

Anche Bassani, ne *Il giardino dei Finzi-Contini* (1962), mettendo in scena l'incontro-scontro fra un io narrante ebreo e piccolo borghese e una famiglia dell'altissima borghesia ferrarese, i Finzi-Contini, aveva talora fatto ricorso alla trasgressione alimentare per mostrare l'atteggiamento di superiore indifferenza di questi ultimi rispetto ai precetti religiosi dell'ebraismo ortodosso (come chiosa il padre del protagonista: sono "gente diversa...non sembrano neanche dei *judim*..."), elemento che rafforza la loro diversità, intesa come superiorità, rispetto ai loro concittadini, da cui vivono separati grazie ai muri del mitico giardino. L'atteggiamento di Micòl è esemplare in questo senso e il narratore la coglie mentre, "nelle pause di gioco, [...] addenta [...] qualche panino che sempre, non senza ostentazione di anticonformismo religioso, sceglieva tra quelli al prosciutto di maiale".<sup>19</sup>

Che la ragazza poi provveda con le sue mani a *sciachtare* il pollame in cucina, cioè a scannare polli secondo la tradizione *kasber*, affascina Giorgio non tanto per il suo valore tradizionale, quanto piuttosto per l'anticonformismo che comporta tale gesto, così lontano dall'altero comportamento della giovane. Allo stesso modo, nelle peregrinazioni serali di Giorgio e del Malnate, capita che i due ragazzi si spingano fino a Pontelagoscuro in una locanda celebre per l'anguilla fritta, cibo proibito agli ebrei.

Nel più recente *Certe promesse d'amore* (1997), secondo libro di memorie di Aldo Zargani (dedicato ad una importante storia d'amore

<sup>17</sup> Primo Levi, *Argon*, op. cit., p. 20.

<sup>18</sup> Aldo Zargani, *Per violino solo*, op. cit., p. 85.

<sup>19</sup> Giorgio Bassani, *Il giardino dei Finzi-Contini*, op. cit., p. 419.

giovanile che lo mette a contatto con l'ambiente dell'ebraismo ortodosso triestino), il tema della trasgressione delle regole si associa alla trasgressione sessuale: i due protagonisti adolescenti hanno l'occasione di passare una notte insieme e la scarsa disponibilità di denaro li spinge per la cena a dividere un piatto di salame finocchiona (cibo proibito per lei, ebrea ortodossa). Ma le cose si risolvono a tutto vantaggio di una inaspettata iniziazione alimentare:

Il seguito, quando mangiammo, mi deluse non poco, perché alla prima fetta non solo dimenticò del tutto la sacralità del crimine scellerato ma dispense ogni rovello d'amore per soffermarsi a considerazioni entusiastiche sul sapore di quel cibo [...]. Non divenne mia, la sera della finocchiona, si convertì "ebrea secolare", ecco tutto, nel breve giro di un antipasto.<sup>20</sup>

Molto diversa l'esperienza di una scrittrice come la contemporanea Edith Bruck, appartenente a una famiglia numerosa e molto povera, cresciuta in un villaggio ungherese e trasferitasi poi a Roma negli anni Cinquanta, dopo la deportazione ad Auschwitz. Benché autrice in lingua italiana, nel suo bagaglio culturale e familiare di ebrea dell'Europa orientale occupa un posto centrale la tradizione alimentare, di cui si fa custode la madre – morta ad Auschwitz –. I riti legati al cibo hanno una chiara valenza religiosa, che perdura anche se la fede non c'è: "Io non sono religiosa, ma lo è il mio palato, il mio stomaco alimentato fin da bambina con cibi kasher", commenta Laura, la protagonista del romanzo *L'amore offeso* (2002). Alla donna è necessario un lungo addomesticamento del proprio palato per poter apprezzare il prosciutto, omaggio dell'uomo italiano che ama e che glielo offre.<sup>21</sup>

#### 4. Il romanzo familiare: Natalia Ginzburg e Aldo Zargani

Il genere del romanzo familiare permette di confermare quanto premesso sul diverso atteggiamento degli scrittori degli anni Cinquanta-Sessanta e dei più recenti. Risulta infatti significativo un confronto

<sup>20</sup> Aldo Zargani, *Certe promesse d'amore*, op. cit., p. 97.

<sup>21</sup> Edith Bruck, *L'amore offeso*, Marsilio, Venezia 2002. Molti temi affrontati in questo romanzo tradiscono la propria radice autobiografica e sono già presenti in *Lettera alla madre*, Garzanti, Milano 1988.

fra le famiglie ebree descritte in *Lessico familiare* (1963) da Natalia Ginzburg e in *Certe promesse d'amore* (1997) da Zargani.

Niente di meglio di un romanzo che contenga la storia di un'intera famiglia, per trovare solidamente rappresentate anche le abitudini alimentari di casa: invece, in *Lessico familiare*, gli accenni al cibo sono pochissimi e quasi nulla si trova di autenticamente *kasher*. Da una parte, ciò si spiega con le rigide abitudini delle famiglie degli anni Venti e Trenta, presso le quali pranzi e cene erano veramente ridotte all'osso, anche in presenza di ospiti: la scrittrice parla solo di minestrine Liebig e frittate. Dall'altra, questo quadro sembra affine alle testimonianze presenti nei testi dei maggiori scrittori ebrei italiani del Novecento, come Levi e Bassani, che dipingono una borghesia a tal punto integrata nella comunità locale, che può permettersi di trasgredire le regole della *kasherut* e ricordarsene solo in occasione delle grandi cerimonie religiose. Del resto, la vera religione in casa di Beppino Levi, padre di Natalia, è da una parte la politica e dall'altra la scienza. Nella descrizione dell'autrice predomina il desiderio di sottolineare il senso di appartenenza della propria famiglia all'*intelligenza* antifascista della Torino degli anni Venti-Quaranta.

La scrittrice, in occasione di una serie di conversazioni radiofoniche raccolte da Marino Sinibaldi per Radio Tre nel 1990, confessa come nei suoi primi romanzi fosse molto restia a dare un cognome ai personaggi per la tendenza naturale a pensare solo cognomi ebrei, quelli con i quali aveva maggiore familiarità e invece, sostiene: "volevo essere mescolata con tutti, non tutti ebrei",<sup>22</sup> come se l'italianità volesse essere l'elemento predominante. Questa idiosincrasia per i cognomi fu superata grazie alla scrittura di *Lessico familiare*, in cui si sentì libera di parlare delle persone che frequentava e conosceva, alle quali, realisticamente, attribuì l'esatto cognome, e dunque l'identità ebraica. Eppure, vien da pensare, è una delle poche concessioni all'appartenenza religiosa del padre (la madre della Ginzburg era cattolica). Nemmeno una festa sacra viene ricordata nella ricostruzione dell'infanzia e della giovinezza narrate in *Lessico familiare*.

Significativo, allora, che si parli esplicitamente di cibo *kasher* solo accennando a due sorelle, amiche di scuola di Natalia, il cui padre cucinava "complicati piatti ebraici che alle figlie non piacevano", ma

<sup>22</sup> Natalia Ginzburg, *È difficile parlare di sé*. Conversazioni a più voci condotta da Marino Sinibaldi, a cura di Cesare Garboli e Lisa Ginzburg, Einaudi, Torino 1999, p. 126.

a cui il vecchio prestava grandissima attenzione, e che vengono condivisi, durante la guerra, con dei profughi ebrei tedeschi, nella casa sempre aperta a tutti, col salottino ingombro di lumi ebraici. “Quelle scure pietanze, che il padre usava cucinare e abbandonare in cucina, in larghi e neri tegami” sono parte inscindibile dell’identità di questo vecchio ebreo piemontese. Egli cerca di portarle con sé fino alla fine: infatti “s’era ammalato ed era entrato all’ospedale israelitico, portandosi dietro un pollo, che sperava gli lasciassero cucinare”.<sup>23</sup>

La presenza di ebrei tedeschi in fuga dal nazismo, in questo passo, sembra invece un accenno interessante all’occasione che permise alla Ginzburg di sentire con forza la propria appartenenza ebraica, ossia l’arrivo a Pizzoli (il paese abruzzese dove era al confino col marito Leone e i figli) di alcuni ebrei tedeschi e polacchi che parlavano della deportazione dei loro parenti e amici e ne erano terrorizzati. La Ginzburg fatica persino a rispondere a Sinibaldi che chiede come si è manifestata in lei e nella sua famiglia al confino la coscienza di essere ebrei, ed usa un’espressione che torna spesso nelle parole dei parenti di deportati, “portati via”:<sup>24</sup>

Poi sono arrivati dei polacchi, dei tedeschi e hanno raccontato delle esperienze tremende che avevano avuto. E allora sì, allora sì è profilata questa idea terribile che gli ebrei...[...] quando l’abbiamo sentito raccontare da questi polacchi, che alcuni sapevano di loro parenti *portati via*, allora l’ho sentito con più forza.<sup>25</sup>

<sup>23</sup> Natalia Ginzburg, *Lessico familiare*, in Ead., *Opere*, raccolte e ordinate dall’autore, Prefazione di Cesare Garboli, Mondadori, *Meridiani*, Milano 1986, vol. I, pp. 1034-1035.

<sup>24</sup> Una riflessione su questo uso linguistico del “portati via” e “li hanno presi”, a lungo diffuso nelle famiglie ebraiche, si trova in Lia Tagliacozzo, *Melagrana. La nuova generazione degli ebrei italiani*, Castelvecchi, Roma 2005, pp. 73-74. Qui viene contestata l’interpretazione che fornisce di questa espressione Alessandro Piperno nel romanzo *Con le peggiori intenzioni* (Mondadori, Milano 2005) di “eufemistica delicatezza”, e si preferisce spiegarla con il bisogno di “tollerare” tale tragica realtà, di rendere pronunciabile – grazie a una omissione, a un’ellissi – ciò che non era spiegabile e dicibile riferito ai propri cari.

<sup>25</sup> Natalia Ginzburg, *È difficile parlare di sé*, op. cit., p. 34 (corsivo mio). Nel 1972, dopo la strage di atleti israeliani durante le olimpiadi di Monaco, la Ginzburg pubblica un articolo sulla *Stampa* che suscita molte aspre critiche, dal titolo *Gli ebrei: “ritengo che non esistano fra gli ebrei delle affinità se non estremamente superficiali, perché penso che gli uomini debbano oltrepassare i confini delle loro origini. Questo è ciò che penso, ma quando incontro un ebreo non riesco a reprimere una strana e buia sensazione di connivenza”* (ora in Natalia Ginzburg, *È difficile parlare di sé*, op. cit., pp. 195-198. La citazione è alle pp. 195-196).

L'elemento dell'identità ebraica della Ginzburg emerge però ugualmente e in modo estremamente suggestivo in un giudizio di Cesare Garboli su *La strada che va in città*, primo racconto lungo, scritto al confino e pubblicato nel 1942 con lo pseudonimo di Alessandra Tornimparte proprio per evitare la censura. Il critico, riprendendo la definizione di Silvio Benco secondo cui lo stile di Natalia è "diritto", definisce il passo della Ginzburg:

[un] passo diritto, inflessibile, austero [...], senza civetterie, che non si perde a guardare... che non si distrae,[...] un passo un po' di quelle donne...di tribù, [...] quelle donne che ci sono anche nelle storie ebraiche, della Bibbia, quelle donne con lo scialle e i figli in braccio, che si attendano e non perdono mai – qualunque cosa succeda, guerre, carestie, devastazioni – non perdono mai il senso di camminare con i piedi per terra, appunto perché sono abituate alle grande marce [...] Muoiono i mariti, muoiono le persone attorno a loro, ma loro continuano a camminare, col figlio in braccio, a cucinare, ad attendarsi.<sup>26</sup>

Molto diversa è la ricostruzione dell'ambiente ebraico torinese da parte di Aldo Zargani in *Per violino solo* (1995) e di quello triestino in *Certe promesse d'amore* (1997). Soffermiamoci ora sul secondo romanzo, il più facilmente confrontabile con il *Lessico* della Ginzburg.

La voce narrante (Aldino, portavoce dell'autore, ebreo torinese non osservante, impegnato nelle rivendicazioni sioniste), mette in scena una figura di "patriarca", il padre della sua ragazza, nella Trieste del secondo dopoguerra: si tratta di un medico che condivide col padre della Ginzburg l'origine askhenazita triestina, il carattere burbero e l'amore per la scienza. L'identità dell'uomo passa però prepotentemente attraverso le sue abitudini alimentari di "ungarogiudaico" ortodosso e del cibo si parla molto spesso nel romanzo. Il Sabato, in particolare, diventa la giornata che coagula le maggiori tensioni e scontri col resto della famiglia. Zargani si sofferma a descrivere la lunga preparazione del *goulasch*:

Di Sabato non si può accendere il fuoco né spegnerlo, ma è permesso lasciarlo acceso se è stato acceso al venerdì prima del tramonto, e poi lo si spegne dopo la fine del Sabato. La moglie del dottor Giulia perciò, che aveva messo sotto sale la sera del giovedì un bel pezzo di manzo, passava il venerdì a tritare una parte

<sup>26</sup> Natalia Ginzburg, *È difficile parlare di sé*, op. cit., p. 22. Sul ritardo con cui compaiono tematiche ebraiche nella narrativa della Ginzburg si veda Henry Stuart Hughes, *Prigionieri della speranza*, op. cit., pp. 112-129.

della carne e, con alcuni brandelli, spezie e paprika, a preparare, in una grossa pentola, un goulash portentoso e molto molto liquido, poi, con la carne tritata, patate, farina, pane bagnato e altro non so, preparava uno gnocco, grande quasi come un'anguria, che immergeva, alla sera del venerdì, nel goulash liquido, con sotto la marmitta la fiammella del gas appena appena accesa. [...] al pranzo del Sabato, versato con quel po' di sugo denso rimasto in un piatto da portata, la cuoca-padrone lo serviva fumante sulla tavola imbandita. Lo tagliava di persona il dottor Giulia, pieno di orgoglio ungarogiudaico.<sup>27</sup>

Il rito si ripete identico ogni settimana, senonché, un sabato, la fiammella si spegne inavvertitamente sotto la pentola e la signora, riaccendendola furtivamente, scatena le ire del marito: "il lunatico spalancò una finestra, scaraventando la pentola, col contenuto fumante di sugo e gnoccone, quasi sulle vetrine della libreria antiquaria del perplesso poeta Umberto Saba".<sup>28</sup>

Nel momento in cui lo scrittore ebreo italiano di oggi sente di poter armonizzare in sé tutte le componenti emotive della propria identità, è pronto per accogliere, nel proprio ricettario personale – nella propria personale "casalinghitudine", come la definisce Clara Sereni –, anche quel cibo della tradizione che, pur costituendo una radice importante della sua vita, risulta fino a certe maturazioni personali ed esistenziali, difficile da integrare.<sup>29</sup>

Prima di allora, come accade agli scrittori ebrei italiani degli anni Cinquanta-Sessanta, la letteratura fatica a mettere in scena personaggi legati a tradizioni culinarie che in qualche modo ricordano riti che rimandano a una diversità culturale, segno di un passato di diaspora e persecuzioni. L'assimilazione culturale e alimentare ne rimuove, forse, in qualche modo, la traccia dolorosa.

### *5 Il cibo rituale e quello della deportazione: identità difese, negate e ritrovate*

Non sei una bambina ebrea, hai capito? Hai capito?  
Sei una bambina. Una bambina e basta.

[L. Levi, *Una bambina e basta*]

<sup>27</sup> Aldo Zargani, *Certe promesse d'amore*, op. cit., p. 106.

<sup>28</sup> Aldo Zargani, *Certe promesse d'amore*, op. cit., p.107.

<sup>29</sup> Clara Sereni, *Casalinghitudine*, op. cit., p. 158.

Se c'è però un campo in cui la tradizione alimentare viene valorizzata nella letteratura italiana del Novecento esso è quello del cibo dei riti e delle feste. Sono in particolare le cene di Pasqua (i *Séder* di *Pesach*) l'occorrenza più frequente e la vera eccezione alla scarsa descrizione di cibi *kasher* presso gli scrittori ebrei italiani. Il rispetto della tradizione, in questa occasione, sembra accomunare gli ebrei italiani, a qualunque classe sociale appartengano.

Già in Bassani, sia i Finzi-Contini che la famiglia del protagonista siedono a tavola per la cena tradizionale, triste cena di spettri in cui sono già evidenti i segni della persecuzione razziale, con il "cestro che custodiva insieme coi «bocconi» rituali la terrina del *haròset*, i cespi d'erba amara, il pane azzimo, e l'uovo sodo riservato a me, il primogenito".<sup>30</sup> Ma anche *Il gioco dei regni* (1993) di Clara Sereni si apre con una tavolata di *Pésach*.

In *Conta le stelle, se puoi* (2008) di Elena Loewenthal, saga epico-romanzesca che fa perno sulla vitalissima figura di nonno Moise, straccivendolo diventato ricco venditore di stoffe, la povertà in cui versavano molti ebrei appena usciti dal ghetto a fine Ottocento si riflette anche sul *Séder* di Pasqua:

venne finalmente la cena, in tutto e per tutto un brodo denso con azzima e spinaci a mollo, un agnello con i pezzi contati per commensale, una fritatín di uova, zucchero di misura e azzima pesta.<sup>31</sup>

Ma la cena pasquale più misera e triste è forse quella solo evocata da Lia Levi nel breve romanzo *Una bambina e basta* (1994). La bambina durante la guerra finisce a Roma con la sua famiglia e trova rifugio con la mamma presso un convento di suore:

È arrivata la Pasqua ebraica e siamo tutte tristi perché [...] siamo qui senza azzime e nemmeno un po' di erba amara perché la verdura non si trova.

[...] La madre di Fiamma e Fioretta ha deciso di portare via le figlie per una sera. E cosa è mai una sola sera? Loro vogliono essere di nuovo un attimo tutti insieme per il *Séder*, la cena della Pasqua ebraica.<sup>32</sup>

<sup>30</sup> Giorgio Bassani, *Il giardino dei Finzi-Contini*, op. cit., p. 509.

<sup>31</sup> Elena Loewenthal, *Conta le stelle, se puoi*, op. cit., p. 41.

<sup>32</sup> Lia Levi, *Una bambina e basta*, op. cit., pp. 101-102.

L'episodio ha un epilogo tragico: l'intera famiglia di Fiamma e Fioretta viene catturata dai fascisti e dalle SS, tradita dai vicini di casa. La delazione colpisce sul sicuro, quando la famiglia ebraica si riunisce per celebrare i suoi riti. Si arriva così alla pagina più tragica della letteratura ebraica del Novecento, quella che racconta le vittime della Shoah.

Molta parte della letteratura ebraica più nota del Novecento appartiene, infatti, alla cosiddetta narrativa concentrazionaria. Nel Lager, il tema del cibo si trasforma in tema della fame e della sopravvivenza. Indimenticabili, in tal senso, il blocchetto di pane grigio e duro e la zuppa acquosa evocati da Primo Levi in *Se questo è un uomo* (1947), così come gli stratagemmi dei prigionieri per guadagnarsi una razione in grado di garantire loro anche un solo giorno di sopravvivenza in più.

Eppure, proprio nell'ambito di questa produzione qualche eccezione risulta significativa perché i prigionieri sentono il bisogno di resistere al processo di disumanizzazione messo in atto dai loro carnefici e lo fanno aggrappandosi ai riti legati al cibo e ai digiuni, talora anche contro ogni logica pratica di sopravvivenza.

Primo Levi, in un'intervista rilasciata nel 1978 a Marco Viglino e recentemente pubblicata sul sito "Il primo Amore", rievoca un episodio molto interessante in proposito, successivamente rimasto fuori dai suoi libri ma di cui conservava forte impressione:

C'era con noi un medico ebreo osservante. Lei sa che la religione ebraica prevede dei digiuni molto rigorosi: in quei giorni non si mangia niente e neppure si lavora. Questo medico alla sera – dopo il lavoro – disse al capo-baracca che la zuppa non la voleva, perché era giorno di digiuno e lui non la poteva mangiare. Il capo-baracca era un comunista tedesco, abbastanza indurito dal suo mestiere (aveva dieci anni di Lager alle spalle), però, colpito dalla forza morale del prigioniero, gli conservò la zuppa fino a quando quest'ultimo non terminò il suo digiuno. Questo atto di umanità mi aveva molto impressionato.<sup>33</sup>

Un problema, quello dei digiuni religiosi in circostanze eccezionali come la prigionia, su cui si soffermano anche scrittori ebrei non italiani, come Elie Wiesel, quando narra la propria esperienza di internato ad Auschwitz in *La notte* (1959):

<sup>33</sup> Marco Viglino, *Intervista a Primo Levi* (1978), *Il primo amore*: [http://www.ilprimoamore.com/testo\\_2157.html](http://www.ilprimoamore.com/testo_2157.html).



Yom Kippur. Il giorno del Grande Perdono.

Bisognava digiunare? La questione venne aspramente dibattuta. Digiunare poteva voler dire una morte più certa, più rapida: qui si digiunava tutto l'anno, tutto l'anno era Yom Kippur. Ma altri dicevano che dovevamo digiunare proprio perché farlo era pericoloso; dovevamo dimostrare a Dio che anche qui, in questo inferno, eravamo capaci di cantare le Sue lodi.<sup>34</sup>

Il protagonista-ragazzino de *La notte* decide di obbedire al padre e di mangiare, percependo in ogni boccone di pane e in ogni cucchiata di zuppa un gesto di ribellione al Dio che ha permesso la persecuzione del Lager. Ma anche in *Certe promesse d'amore* di Zargani, l'esigenza di sopravvivere ha la meglio: vi si accenna infatti alla storia di una famiglia romana che, fatta prigioniera durante la guerra, in memoria del padre rabbino finito assassinato, continuò ad astenersi dal cibo non *kasber* anche in cattività. Solo quando si accorse di rischiare la vita, la madre arrivò alla decisione radicale di rinunciare alle regole della *kasberut* per salvarsi: "In nome di vostro padre, rabbino e martire, annullo da ora e per sempre le leggi sull'alimentazione. Mangiate salami rancidi e siate salvi"<sup>35</sup>.

Il cibo conserva dunque anche in cattività (e talora riacquista, *proprio* in cattività) il proprio valore sacrale. Ciò è particolarmente evidente quando si tratta del pane. Nel capitolo *La galera* di *Per violino solo* (1995), Zargani racconta dell'inaspettato incontro con i genitori che, liberati dopo mesi di prigionia, all'approssimarsi dell'equinozio di primavera del 1944, riescono a raggiungere i loro due bambini, rifugiati presso un collegio cattolico. Aldo è colpito dal cambiamento del padre, invecchiato di colpo, con le guance cadenti e scavate e senza più il meraviglioso profumo che normalmente lo avvolgeva. È un passo molto toccante:

Il papà e la mamma [...] non dissero nulla del carcere, ma il papà compì un gesto. Si mise una mano nella tasca dell'impermeabile di guttaperca tutto stazonato e lacero, ne tirò fuori una pagnotta grigiastra, che mia madre guardò stupefatta, la spezzò in due, ne diede metà a me e metà a Roberto e ci disse con lo sguardo allucinato: "È cattiva, ma la dovette mangiare tutta". Il pane sapeva di galera e lui ce l'aveva portato perché conoscessimo, secondo il costume ebraico, con la bocca, prima che col pensiero, quel patimento. C'è riuscito.<sup>36</sup>

<sup>34</sup> Elie Wiesel, *La notte* (1959), trad. it. di Daniel Vogelmann, Giuntina, Firenze 1980, p. 70.

<sup>35</sup> Aldo Zargani, *Certe promesse d'amore*, op. cit., p. 131.

<sup>36</sup> Aldo Zargani, *Per violino solo*, op. cit., p. 110.

Un necessario rito pasquale si cela dietro questo gesto, una forma di liberazione dalla prigionia – dalla schiavitù – che sta dietro ogni *Séder di Pesach*. Una condivisione simbolica della prigionia che permette, allo stesso tempo, di liberare e di non dimenticare: non è un caso che il pane azzimo del *Séder di Pesach* (la *matzà*) venga chiamato anche “pane dell’afflizione”.

Ma tale liberazione non avviene sempre e talora il ricordare è una sorta di condanna, un marchio, un’esigenza quasi fisica che sta oltre la sfera del conscio. Penso alle riflessioni di Helena Janeczek, ebrea polacca di lingua tedesca, ma scrittrice in italiano, che sembra vivere nel proprio corpo l’esperienza della fame di sua madre sopravvissuta al Lager, in un’ambivalente dialettica in cui la madre incarna il polo dell’anoressia e lei quello della bulimia, grazie alla quale l’esperienza “inutile” del Lager, o meglio la “non esperienza” del Lager continua a logorare, opprimere, persistere nei più remoti recessi dell’anima:

Ho [...] una fame atavica, una fame da morti di fame, che lei non ha più. Parlo solo di questo, di questa fame particolare e chiaramente nevrotica che si scatena in certi momenti davanti a un pezzo di pane, pane di qualsiasi tipo, buono, cattivo, fresco, gommoso, secco [...]. Me l’ha insegnato lei che il pane è sacro, che lei, quando vede in strada un pezzo di pane, lo raccoglie e lo mette da qualche altra parte più in alto, per non lasciarlo lì, per terra.<sup>37</sup>

La tragedia della Shoah crea il bisogno di una nuova ritualizzazione, ossia di un nuovo processo narrativo con valore testimoniale, che si confronta con un presente storico e allo stesso tempo getta le basi di un trascendimento di esso, di una nuova mitologia (e ritualità) del ricordo. Essa, per le generazioni future, al venir meno della testimonianza diretta, potrà così andare a integrarsi nel racconto plurimillenario del popolo ebraico, divenendone a tutti gli effetti un nuovo capitolo e rispettandone quindi anche motivi e figure. Il cibo viene quindi di nuovo fortemente investito di senso (si tratta di nuove erbe amare, di nuovi pani azzimi). La vividezza con cui gli scrittori ebrei raccontano queste nuove cerimonie del cibo non può non riconnettersi all’antichissimo legame che il popolo ebraico ha istituito tra cibo e conoscenza, al valore del cibo come fonte di significato profondo, come si diceva all’inizio.

Talora il cibo, soprattutto se associato nel binomio “mangiare-raccontare”, ha un ruolo di principio costruttivo del testo – come ha

<sup>37</sup> Helena Janeczek, *Lezioni di tenebra* (1997), Guanda, Parma 2011, pp. 12-13.

sottolineato Daniele Giglioli parlando di Primo Levi narratore:<sup>38</sup> è proprio il bisogno di raccontare l'eccezionalità di un'esperienza come quella del Lager in cui ha un peso speciale la fame ("Noi non eravamo normali perché avevamo fame", scrive Levi<sup>39</sup>) che fa nascere lo scrittore. Ma poi questo bisogno di offrire al lettore un universo possibile – dove norma ed eccezione possono trovare una sorta di equilibrio – diventa una costante della sua esperienza di scrittore, anche quando non si propone più come testimone e acquista, anche nella società letteraria italiana, il posto di scrittore di grande qualità che gli spetta. Il tema del cibo riveste dunque un peso fondativo imprescindibile per tracciarne l'identità e i contorni, come dimostra, tra gli altri, il frequente ricorso ad esso nel racconto *Argon*, che risale alle origini della propria identità ebraica.

### 7. Conclusioni

Il tema del cibo, dunque, che sia il cibo raffinato della tradizione *kasber* o il cibo della deportazione e della prigionia, permea profondamente la narrativa degli scrittori ebrei italiani o la attraversa sottopelle come una sorta di traccia nascosta; è quindi – a mio avviso – sempre significativo, per la sua presenza ma anche per la sua assenza.

I numerosi rituali ebraici legati ad esso – rappresentati poi in letteratura – hanno un significato non solo religioso, ma anche antropologico, perché sono ricapitolazioni, a volte simboliche – come si è visto –, di quel racconto che costituisce la storia millenaria, e dunque l'identità, di un popolo.

Secondo Ernesto De Martino, il rito risponde alle "crisi della presenza", ossia a quelle situazioni in cui il singolo prova un senso di smarrimento e di anomia causato dal sentir minacciato il proprio essere nel mondo (ad esempio in occasione di calamità naturali, invasioni, diaspore, cambiamenti radicali); esso funziona dunque, fra le altre cose,

<sup>38</sup> Il binomio "mangiare-raccontare" è un nodo generatore di scrittura e assegna al cibo "un ruolo di principio costruttivo del testo, qualcosa che lo fa funzionare, che allestisce intorno a sé una voce narrante, un punto di vista, dei registri lessicali, delle scelte stilistiche, e tutte le attrezzature necessarie per la rappresentazione letteraria". Daniele Giglioli, *Narratore*, in Primo Levi, *Riga*, a cura di Marco Belpoliti, 13, 1997, p. 400.

<sup>39</sup> Primo Levi, *Cerio*, in Id., *Il sistema periodico*, op. cit., p. 143.

anche da difesa rispetto alle minacce identitarie.<sup>40</sup> La centralità del cibo riemerge infatti ogni volta che il popolo ebraico è costretto dalla storia a strapparsi dal territorio in cui si era insediato (la fuga dall'Egitto, la diaspora in seguito alla distruzione del Tempio nel 70 d.C., le deportazioni durante la Shoah) e in tal senso le pratiche legate ad esso (le prescrizioni sui cibi ammessi o proibiti e sui modi e i tempi di mangiarli) possiedono una forza rituale evidente anche perché agiscono come riattivatori di identità, rimettono cioè in circolo un'idea di identità offuscata dallo sradicamento e dalle persecuzioni religiose e razziali.

Se allora gli scrittori ebrei italiani che mettono in scena personaggi vissuti prima e durante la seconda guerra mondiale trascurano nei loro romanzi le tradizioni culinarie, questo potrebbe essere interpretato come spia di un rifiuto non solo della diversità di esse rispetto a quelle italiane, ma anche del valore rituale che esse implicano in termini di definizione dell'identità. Un rifiuto che fa pensare a un bisogno di assimilazione piuttosto che a un desiderio di integrazione nella società italiana del tempo: in una società così poco cosmopolita e così connotata da un punto di vista religioso, essi sembrano respingere l'idea essere "altro", di ammettere la "crisi della presenza".

Sembra naturale invece che le opere che insistono sulle atrocità della Shoah o quelle di autori che si sentono ormai portavoce della loro identità anche culturale, come avviene per gli scrittori più recenti, insistano anche sul valore rituale del cibo tradizionale ebraico, sul suo essere parte integrante di una identità che hanno ben presente e che si manifesta esplicitando la propria differenza, distinguendosi e non più assimilandosi.

<sup>40</sup> Ernesto De Martino, *Morte e pianto rituale nel mondo antico: dal lamento funebre al pianto di Maria* (1958), Introduzione di Clara Gallini, Bollati Boringhieri, Torino 2008.