

## Rav Scialom Bahbout - L'attualità letta ebraicamente



L'osservanza di molte mizvoth ha subito trasformazioni a seguito dei cambiamenti dovuti allo sviluppo tecnologico e alla scoperta di nuovi alimenti: si pensi ai Qinoa e al problema se possono essere considerati cereali permessi per Pèsach secondo l'uso delle comunità ashkenazite. Ora non c'è dubbio che il mondo dell'alimentazione si sia modificato nell'ultimo secolo e chi ha dovuto certificarne l'uso per la cucina kasher ha dovuto fare studi approfonditi e trovare spesso delle alternative valide secondo la Halakhà per proporre dei prodotti che potessero competere con quelli non kasher presenti sul mercato.

Un esempio di un nuovo trend con cui dovremo confrontarci è l'alimentazione a base di insetti: una cosa che cozza con la nostra sensibilità e le tradizioni ebraiche. E' un fatto che per circa due miliardi di persone gli insetti sono la principale fonte di proteine animali, anche se non sono sempre consapevoli di cosa contengono gli alimenti di cui si nutrono, perché a differenza dei prodotti kasher, non è richiesta una dichiarazione specifica. Il loro uso costituisce una nuova fonte di proteine a basso costo con molti vantaggi (consumano poca acqua, hanno bisogno di spazi limitati, si cibano di residui organici e quindi la loro produzione può essere inserita nell'economia circolare). Ne scrive Loretta Napoleoni (*Insetti nel piatto*, Venerdì di Repubblica 31.12.21) che cita anche *l'Impossibile food* di cui abbiamo già parlato. Gli insetti assorbono il gusto di qualsiasi cibo venga loro fornito (quasi si trattasse della manna che gli ebrei mangiavano nel deserto e che aveva il sapore che ognuno desiderava): si fanno già hamburger a base di polvere di insetti, anche se non sono ancora nel mercato italiano e se manca una informazione trasparente: infatti si vuole evitare di suscitare opposizione da parte del pubblico. E' lecito chiedersi: se e quando avremo Hamburger a base di cavallette permesse? Una decisione difficile da parte di chi dovrà prendere le decisioni halakhiche in merito.

Anni fa fui invitato in Israele a una "Se'udat halakhà" cioè un pranzo fatto a base di alimenti che erano kasher secondo la Torà, ma che per vari motivi non si usava mangiare più. Anche se non vi partecipai, mi fu detto che tra le *prelibatezze* del menù c'erano "cavallette fritte". La storia delle

cavallette permesse mi era nota, perché a Tripoli proprio sotto la nostra abitazione c'era una famiglia di Garian, una zona dell'interno della Libia, e Muna - la padrona di casa - sapeva riconoscere le cavallette e le mangiava. Lo scopo dichiarato degli organizzatori della seudat halakhà era quello di evitare che determinate tradizioni relative a certi alimenti potessero essere dimenticate: pertanto si proponevano di tornare ad organizzare eventi simili anche altre volte.

Nel libro **Sefer hakashruth kahalakhà** ('Amram Edre'ì, Gerusalemme 5761) alla voce *Hagav Tahor* troviamo:

Hagav è la cavalletta pura che la Torà ha permesso di mangiare. E' un insetto della specie delle cavallette che ha molti nomi, diversi l'uno dall'altro, dei quali alcuni è permesso mangiare e si chiamano *Haggavim Tehorim*. I maestri hanno stabilito delle regole per riconoscerle: 4 zampe, 4 ali, le ali devono ricoprire la maggior parte del corpo in lungo e in largo e hanno ginocchia per saltare. Come per i pesci non devono essere sottoposte a Shekhità, ma è proibito mangiarle vive per non contravvenire il principio "Al teshaketzù", cioè non farete cose abbominevoli. Al giorno d'oggi gli ultimi decisori hanno scritto che non si usa mangiarle, perfino se hanno tutte le caratteristiche che li rendono permessi.

Le cavallette erano insetti particolarmente diffuso nel Nord Africa e nel Medio oriente. Nel Talmud è scritto che c'erano persone che ne conoscevano le caratteristiche, così come risulta che fossero ben note anche nel Nord Africa e nello Yemen. Di recente (nel 2021) c'è stata una invasione di cavallette che ha distrutto gran parte dei raccolti nei paesi del Medio Oriente, in Sardegna e negli USA.

L'effetto delle invasioni di cavallette è ben descritto nella Bibbia per quanto accaduto in Egitto e per come viene descritto nella profezia di Yoel: *Raccontatelo ai vostri figli, e i vostri figli ai loro figli, e i loro figli alla generazione seguente. Quello che ha lasciato la cavalletta l'ha divorato la locusta; quello che ha lasciato la locusta l'ha divorato il bruco; quello che ha lasciato il bruco l'ha divorato il grillo* (1: 3-4).

Secondo il commento *D'aat mikrà* a Levitico 11, 24, il motivo per cui è stato permesso di mangiare proprio questi insetti è perché il loro passaggio non lascia quasi niente di commestibile (vedi Esodo 10: 14 - 15): se vengono essiccate, le si possono conservare e poi mangiare nei momenti di crisi. Così come secondo la tradizione si possono mangiare solo i volatili per i quali c'è una tradizione che sono permessi (*Of tahòr neechàl bemassòret* - hullin 63b), lo stesso concetto si dovrebbe applicare alla cavallette. La domanda è se una volta che si prende atto che determinate specie di cavallette sono permesse, cosa accade per esempio nella tradizione degli ebrei dello Yemen e del Nord Africa, questa tradizione può essere ripristinata e poi può essere applicata ad altre Comunità? Nel caso ci sia una carestia provocata dalle cavallette, potrebbe essere universalmente permesso mangiarle? In questo caso, come nelle situazioni in cui si vuole rinnovare o recuperare una tradizione, il problema che si pone è che non si modifica una tradizione, ma si recupera una tradizione che era accettata da tutti in antico. In ogni caso in questo come in tutti gli altri casi è necessaria la

massima cautela.

In generale a questa proposta si incontra quasi sempre una ferma opposizione, ma il paradosso è che così possono essere perdute e dimenticate importanti tradizioni nella Torà.

Un paio di esempi: 1) Il Nikkur: in alcune comunità si è persa la manualità del Nikkur e pertanto non si fa, anche se c'è qualcuno che è ancora in grado di farlo. La Comunità yemenita ha una tradizione molto valida e ha personale in grado di fare il Nikkur e di insegnare a farlo: quando non lo farà più, si perderà una parte della Torà e non sarà più possibile recuperarla. 2) Le cavallette: se non ci saranno persone in grado di identificare quelle considerate "pure", la tradizione potrebbe essere dimenticata. Come potremo dire "*Torat hashem temimà*", la Torà del Signore è integra, quando per noi non lo sarà più? Compito del popolo d'Israele è conservare la Torà e cercare di svilupparla.

Mia madre mi diceva che mia nonna sapeva fare il Nikkur e probabilmente altre donne sapevano farlo! E' chiaro che evitare un problema è la strada più facile: se ci siamo impegnati a portare avanti il messaggio della Torà perché non affrontare il problema a viso aperto? Basandosi sull'idea che non si è mai fatto così, potremmo arrivare a modificare la Torà stessa e qualche mizvà verrebbe a mancare. La probabilità che una tradizione venga trasmessa dipende dalla diffusione della sua conoscenza all'interno della popolazione: una conoscenza da parte di poche persone è una garanzia che verrà dimenticata!

La tentazione è sempre quella di affidarsi alla produzione industriale: questo può essere positivo per diffondere le mizvoth perché può facilitare gli approvvigionamenti di vari alimenti; se la maggior parte degli ebrei hanno una relazione positiva con il mondo del "**fare** le mizvoth", è più facile lasciare al singolo uno spazio "autonomo" nel definire quali sono i valori identitari da difendere nei momenti difficili: durante le discriminazioni nell'Unione Sovietica, quando alle Comunità era proibito produrre e importare le mazzoth, gli ebrei hanno fatto di tutto per produrle e/o procurarsele. In sostanza bisogna essere pronti per i momenti di crisi e per questo in alcune comunità i ragazzi e gli adulti vengono invitati a vedere e a fare le mazzoth, naturalmente sotto il controllo vigile di persone esperte e certificate. Così si trasmettono le mizvoth in maniera corretta.

La stessa esperienza viene fatta fare anche per la scrittura dei sefarim e delle mezuzot allo scopo di rendere consapevoli dell'impegno che comporta la scrittura di un sefer e di suscitare interesse per la "professione" di sofer: in Italia i soferim in passato hanno scritto centinaia di sefarim, mentre oggi scarsi sono i soferim e che hanno la capacità e il titolo per farlo e per lo più i nuovi sefarim arrivano da Israele.

Per capire quanto sia importante l'impegno da investire per procurarsi le mazzot, si racconta:

*Un giovane allievo vide che il proprio rabbino trasportava sulle proprie spalle la farina per fare le*

*mazzoth speciali per il seder pasquale, mentre accanto a loro c'era un asino che procedeva senza alcun carico. L'allievo chiese al rabbino: perché non caricare la farina sull'asino. Il rabbino: Una mizvò che ho l'occasione di fare una volta all'anno, non voglio lasciarla fare all'asino.*

Potrei continuare nel proporre altri esempi: mi sembra che le guide e i consigli delle comunità debbano trovare un giusto equilibrio tra due tendenze: una tendente a far trovare tutto bell'e pronto (in tutti i campi delle mizvot) lasciando poco spazio al singolo, e l'altra impegnata a sviluppare l'azione del singolo in sintonia con la collettività e con la tradizione.

I cibi prodotti dalle industrie alimentari nascondono una serie di problemi e di segreti che spesso poco si confanno con le dichiarazioni nutrizioniste che promettono. Le certificazioni kasher dei maggiori enti di certificazione hanno un livello di affidabilità e di credibilità superiore perché devono rispondere comunque a un'autorità superiore e devono tenere conto anche di molti elementi di sicurezza. Questi elementi hanno avuto un'influenza nello sviluppo dei prodotti certificati kasher perché ritenuti più sicuri.

### **Scialom Bahbout**