

Le motivazioni dei divieti alimentari

Le **motivazioni** dei divieti alimentari sono di difficile interpretazione. Per alcuni le cause di tali proibizioni vanno rintracciate 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. Alcuni hanno ritenuto che le proibizioni trovassero la loro spiegazione negli aspetti igienico-sanitari o economici oppure che si rivestissero di 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 carni. 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.

Altri, invece, concepiscono i divieti alimentari in chiave strumentale rispetto alla collettività ebraica, attribuendo sia un significato pedagogico, di educazione degli individui a un rapporto corretto con i beni da godere, sia una funzione di coesione del gruppo.

Altri, infine, 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.

Animali kasher e animali non-kasher

La Torah 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 proibite. Per ogni categoria permessa (quadrupedi, animali acquatici, volatili, insetti) vengono quindi stabiliti parametri generali differenti, che in qualche caso ammettono eccezioni.

È permesso il consumo della **carne** solo se proveniente da **animali puri**. Questi sono definiti in modo molto preciso per quanto riguarda gli **animali terrestri**, che devono:

- essere ruminanti;
- avere l'unghia bipartita (fessa) ovvero lo zoccolo "spaccato".

Sono quindi considerati alimenti **kasher**, bovini, ovini (pecora, muflone), caprini (capra, stambecco), antilopini (antilope, gazzella, camoscio) e cervidi (cervo, renna), mentre **non-kasher** sono gli equini (cavallo, asino), alce, cammelli, dromedari, lama, suini (in particolare maiali e cinghiali), conigli e lepri, scimmie. La giraffa viene considerata animale **puro** ma **non-kasher**, e quindi sono proibiti: leone, tigre, orso, elefante, rinoceronte, ippopotamo, volpe, lupo, iena, cane, gatto, donnola, scoiattolo e roditori vari. Gli animali nati dall'unione di specie diverse sono vietati.

Il latte e i derivati sono ammessi solo se provengono da animali **kashér**: pertanto il latte di mucca e di capra è permesso mentre il latte di asina è vietato. Gli **animali acquatici** devono avere pinne e squame. Il pesce fa parte dei cibi "neutri" ma va consumato separatamente dalla carne. In pratica sono permesse quasi tutte le specie di pesci teleostei e in particolare la sogliola, lo scorfano, il pesce San Pietro, il muggine, le aringhe, le alici (o acciughe) e le sardine, il salmone, il branzino, la cernia, l'orata, l'occhiata, il dentice, la triglia, la mormora, il pesce persico, la carpa, la trota, il luccio, la platessa, il nasello ed il merluzzo, lo stoccafisso ed il baccalà.

Alcune comunità (in genere quelle di origine mediterranea) considerano puri tonno, pesce spada e sgombero: alcuni tipi di pesce spada sono permessi, altri li considerano tutti generalmente proibiti per il rischio di confondere quelli puri con quelli impuri per la perdita delle squame nel corso del tempo, quindi anche quando puri; quindi eventualmente si fanno eccezioni per alcune specie.

Esistono due specie di rombo, uno permesso (il rombo liscio) e uno proibito (il rombo chiodato). Il sangue e i derivati dei pesci kasher non richiedono proibizioni specifiche per l'alimentazione. Sono, invece, proibiti i pesci selacei (come lo squalo o la razza), lo storione, il lombo, il pesce gatto, l'anguilla e ogni tipo di invertebrato marino, quali frutti di mare (ricci di mare, la capasanta, vongole, cozze, datteri di mare e simili), meduse, polpi, seppie, crostacei come granchi, aragoste e gamberi. Sono proibiti anche i bianchetti, ovvero il *novellame*, anche per la possibile presenza di altri pesci non kasher; si applica quest'ultima regola per pesci piccolissimi "pescati assieme".

Sono proibiti anche le balene, nelle varie specie, il delfino, il pinguino, il beluga e simili e persino l'orca marina e foche, leoni marini e trichechi. È anche proibito cibarsi del caviale e di derivati dei pesci proibiti (è invece concesso il caviale di salmone). Anche lumache, rane e simili sono proibiti.

Divieto di carne e pesce insieme

Il Talmud prescrive il divieto di cibarsi di pietanze preparate con carne e pesce insieme, anche con loro derivati perché ritenuto fonte di malattie, dunque dannoso per la salute, mentre una spiegazione profonda teorizza l'appartenenza di questi due elementi a "mondi" differenti che non possono essere congiunti assieme per l'alimentazione. Un esempio tipico di cibo proibito è quello del vitel tonnè per la presenza contestuale di carne e pesce.

Permane 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 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. 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. In generale perché un volatile sia consumabile non deve essere 'rapace', il che è evidente negli animali con il becco tondeggiante (l'oca) e le zampe unite da una membrana (gallina, gallo, tacchino, anatra); vi sono divergenze in merito alla faraona e al pavone. 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 volo.

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, l'alcione, la cicogna, ogni specie di airone, l'upupa e il pipistrello".

È ammesso il consumo delle uova di tutti gli uccelli consentiti.

Divieto di consumo di carne e latte

La Torah ordina tre volte di *non cuocere il capretto nel latte della madre*.

Non è lecito mescolare la carne di animali terrestri e uccelli con latte e derivati né nella cottura né nello stesso pasto (dalla proibizione resta esclusa la carne di pesce): pertanto la carne non può essere cotta utilizzando latte o burro o panna. Non è permesso porre cibi di carne e latte sulla stessa tavola assieme. Sono inoltre previsti tempi di attesa tra il consumo della carne e del latte e derivati che variano presso i diversi gruppi ebraici da 1 a 6 ore.

Vi sono alcune prescrizioni per una quantità minima di latte, descritta col termine "goccia", se per esempio cade in una definita quantità di carne in minestra. Si consiglia di prestare attenzione all'apertura di bottiglie o cartoncini ed ancora lattine, tubetti e altro (si pensi al "tappo a vite" o a movimenti bruschi) con latticini, latti o derivati quando vi siano carni presso quel medesimo spazio, per esempio in cucina. Non è consentito l'uso misto di stoviglie (pentole, piatti, posate), anche in tempi diversi: alcuni di essi possono passare attraverso un processo di "casherizzazione" e passare da un uso per la carne ad un uso per il latte o viceversa.

La "kasherizzazione" è però un procedimento che si adotta solo in caso di necessità in quanto a priori una mensa ebraica ortodossa deve provvedere ad avere almeno due servizi di stoviglie separati; secondo alcune comunità è tuttavia possibile utilizzare utensili da cucina e stoviglie di vetro sia per latte sia per carne, ovviamente non contemporaneamente, purché risciacquati ogni volta. Per rispettare tale norma, un ebreo osservante avrà quindi necessariamente piatti, pentole e posate *di carne (besari)* e piatti diversi *di latte (halavi)*; spesso avrà due frigoriferi distinti per la conservazione e due armadi distinti, anche se questa è una precauzione più che una regola.

Stoviglie *besari* possono essere usate in momenti o periodi differenti come *halavi*, e viceversa, solo se sottoposti ad un processo di lavaggio particolare in acqua portata ad ebollizione, poi mantenuta attorno ai 100 °C e repentinamente riscaldata e fatta traboccare mediante l'intro-

duzione di un ferro o altro corpo rovente: questa procedura deve avvenire qualora se ne voglia cambiare uso, l'oggetto non sia più *kasher* o per l'utilizzo per *Pesach* (la Pasqua ebraica), in quest'ultimo caso per togliere ogni residuo di alimenti lievitati. Sono materiali idonei alla procedura il legno, il metallo, il vetro e la plastica ma non la terracotta e alcuni tipi di ceramica e porcellana.

Molti gruppi ebraici ortodossi non usano lavare nella stessa lavastoviglie oggetti per carne e latte neanche separatamente. Non possono essere utilizzati forni, anche a microonde, dove si siano cotti latticini per cuocere carni e viceversa per i vapori, anche depositatisi; si consiglia quindi di procedere alla "casherizzazione" per un uso per carne dopo l'utilizzo per latticini e viceversa.

È buon uso utilizzare spugne e stracci differenti per il lavaggio di oggetti per carne e latte.

Non va utilizzata la medesima tovaglia per alimenti di latte e carne, anche separatamente, se non prima lavata. Alcuni non utilizzano lo stesso contenitore di sale per pasti di latte o carne ma almeno due diversi, per evitare che il sale nel contenitore possa essere "macchiato".

Alimenti contenenti un miscuglio di latte o latticini e carne non possono neanche essere forniti ai propri animali.

Insetti e altri animali

Sono certamente proibiti tutti gli animali striscianti, quali serpenti e rettili in genere, bruchi, lombrichi e vermi di vario tipo, quasi tutti gli insetti anche se con zampe e gli invertebrati, con l'eccezione specifica di alcuni tipi di locuste. Mentre le api sono considerate animali impuri, è concesso comunque il consumo del miele.

Sono proibiti anche loro derivati come per esempio il rosso ricavato dalla cocciniglia, indicato con la sigla *E120* nelle etichette dei prodotti alimentari in cui è presente.

Tra i **derivati animali** si trovano anche additivi alimentari di uso comune come la colla di pesce o le gelatine. Questi seguono la regola generale di essere permessi se provenienti da animali puri. Nei cibi di origine industriale si può avere uso contemporaneo di derivati del latte e della carne (caso tipico l'uso di siero di latte, magari contemporaneo a gelatine animali): ciò pone ad esempio un problema con le capsule usate nella farmaceutica, solitamente di derivazione animale mentre è comune trovare componenti derivati del latte nelle medicine vere e proprie.

L'etichetta di molti preparati alimentari riporta la sigla *E471* che si riferisce ai *mono- e digliceridi degli acidi grassi*: nella preparazione di molti prodotti alimentari essi possono essere di origine vegetale, quindi generalmente permessi, o di origine animale, quindi proibiti se di animali non *casher* o non macellati secondo le norme ebraiche.

Sulla tavola degli ebrei compaiono anche **alimenti 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 del-

l'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 una particolare 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 cibi. I generi alimentari di più largo consumo prodotti da non ebrei sono il pane, il latte e i latticini, il vino e le bevande alcoliche.

Oggi l'acquisto del **pane** viene consentito presso qualsiasi fornaio, purché sia confezionato con ingredienti ammessi e non contenga grasso animale (strutto); tali requisiti possono essere appurati rivolgendosi direttamente al fornaio che sia in grado di fornire le rassicurazioni del caso, ma spetta comunque ai rabbini segnalare alle comunità i rivenditori di maggiore affidamento. Particolare attenzione va riservata pure agli ingredienti presenti negli alimenti: ad esempio il pane preparato con il latte non può assolutamente essere consumato insieme a cibi di carne.

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. Si considera *kashèr* solo il vino prodotto da ebrei osservanti che ne devono seguire l'intero ciclo della produzione, dalla premitura sino alla distribuzione finale, e che 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 osservanti. 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*.

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. 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 vaccina.

Mentre alcuni derivati come la panna e il burro non sono sottoposti alle indicazioni previste per il latte, notevoli restrizioni vigono invece per i **formaggi** prodotti da non ebrei che per secoli, sono stati considerati assolutamente vietati. La riserva maggiore riguardava sia un ingrediente fondamentale del formaggio, il caglio, la sostanza ricavata dallo stomaco di taluni animali (vitelli e capretti), indispensabile per favorire la coagulazione proteica del latte, che sarebbe potuto appartenere a specie animali non *kashèr*, vale a dire ad animali impuri oppure non macellati secondo le regole della *shechitah* (il caglio non viene considerato carne, ma *parve*), sia la procedura di cagliatura: il rischio di impurità e l'assenza di adeguate garanzie

sconsigliavano il consumo di questo alimento. Attualmente 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 manipolazione.

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 rilasciati.

Nel caso tale dichiarazione non sia ritenuta attendibile, vige l'obbligo di interpellare i rabbini delle comunità cui in merito spetta di impartire specifiche direttive.

Per i cibi in scatola e surgelati possono essere richiesti i marchi di certificazione rabbinica che ne specifichino l'idoneità al consumo.

Verdura e frutta

Frutta, verdura e derivati sono considerati "neutri". Le limitazioni nell'uso di vegetali sono esplicitamente catalogate nella Torah. Alcune di esse sono limitate al raccolto della Terra d'Israele: per essere atto al consumo, deve essere sottoposto a una serie di prelievi; altre limitazioni riguardano anche i prodotti coltivati all'infuori della Terra d'Israele: per esempio, il divieto di ottenere i prodotti di innesti. Occorre controllare con precisione frutta e verdura prima del consumo per togliere insetti e vermi che potrebbero essersi depositati sulle stesse ed evitare quindi di ingerirli.