

MODULO 1

PERCORSO INTERRELIGIOSO

APPROFONDIMENTI

Tutte le religioni, ad eccezione del cristianesimo e delle realtà molto complesse che caratterizzano le religioni della Cina e dell'est del mondo, collocano la carne di maiale tra ciò che più danneggia e perciò la proibiscono.

Ebraismo

La Torah è perentoria nel vietare il consumo della carne di maiale: nessuna concessione è ammessa. Tutta la Bibbia ebraica ed altri testi del giudaismo, come il Talmud, confermano l'avversione nei confronti del suino.

A pagina 6 del Manuale è citato il testo di Pr 11,22: un'immagine forte e al tempo stesso chiarificatrice di come il maiale sia incompatibile con la logica purificatrice della *kashrut*. L'anello d'oro nell'Antico Testamento è un ornamento assai prezioso riservato alla donna. Ma solo la donna saggia e non stolta può vantarsi di tale pregio.

Il maiale ornato di un anello d'oro rappresenta la palese contraddizione di un animale che usa il muso per grufolare (quindi rivolto verso il basso, legato com'è alla terra), incapace di esibire la bellezza dell'oro (che in quanto tale deve essere vista, quindi rivolta verso l'alto).

E non dimentichiamo la lezione che dobbiamo ricavare dai due libri dei Maccabei, dove lo sforzo di ellenizzare il popolo che risiedeva nella terra promessa aveva condotto il regnante di turno, ad esempio, non solo a perseguitare fisicamente gli ebrei come già precisato nel Manuale a pagina 15, ma, secondo lo storico Giuseppe Flavio in *Antichità giudaiche* 11,253 a offrire maiali in sacrificio nello stesso tempio dove gli ebrei lo rifiutavano e forse a imbrattare con il lardo di maiale i libri sacri.

Il rifiuto del maiale, così, assume contorni tali da impedire una lettura solo alimentare: basti pensare che il Talmud non cita il nome dell'animale, ma preferisce l'espressione *davar acher*, «altra cosa»: talmente impuro da evitarne anche la sola pronuncia.

Cristianesimo

Tra le religioni che non colpiscono con divieti la carne di maiale, il cristianesimo, pur con la sua libertà alimentare, registra comunque un'ambivalenza di valori marcata soprattutto nei primi secoli. Ne è prova la stessa parola di Dio quando in 2Pt 2,22 riporta un proverbio probabilmente diffuso all'epoca: *Il cane è tornato al suo vomito e la scrofa lavata è tornata a rotolarsi nel fango*. La libertà, anche alimentare, introdotta da Gesù non è accettata ancora completamente, al punto, questo il significato del detto neotestamentario, che ai primi entusiasmi sono seguiti ripensamenti e ritorni al passato.

Classificare «cani» e «maiali» quanti si sono allontanati dal messaggio del Figlio di Dio testimonia la prudenza nei confronti (anche) del suino. La scrofa lavata testimonia una consapevolezza religiosa assai lontana dalla condizione di partenza.

Un atteggiamento affatto isolato: un testo proveniente dall'ambito babilonese, *Ahiqvar*, presenta diversi punti in comune con il testo attribuito a Pietro: «Tu eri, figlio mio, come un maiale, che dopo aver fatto un bagno, quando vide una fossa fangosa, vi entrò e vi si immerse. E disse ai suoi compagni: «Venite, immergetevi»». Una prudenza, come abbiamo visto, che caratterizza anche i consumatori della carne del maiale.

Il cristianesimo, dopo un lungo arco di tempo, si è forse liberato del tutto da ogni tabù gastronomico, collocando il maiale nel suo legittimo spazio: quello di essere un animale tra i tanti

altri e perciò non penalizzato direttamente, ma colpito solo, insieme ad altre carni, durante i periodi comandati di astinenza e di digiuno. Alcune ricette dimostreranno quanto questo sia vero a tavola!

Islamismo

Il libro sacro dell'islam, il Corano, non ammette dubbi: la carne suina è colpita chiaramente da un tabù, ed è perciò *haram*, proibita. È però il caso di precisare un aspetto già citato a pagina 8 del Manuale: il Corano contempla il «caso di necessità», detto *darura*. Viene continuamente sottolineato, giustamente, che il musulmano che involontariamente oppure inavvertitamente ingerisce carne di maiale (e più generalmente contravviene alla normativa islamica) non è di fatto responsabile del gesto. La sua alimentazione rimane perciò *halal*, lecita, corretta, pura.

La presenza in Italia di persone di fede musulmana, seconda come numero di appartenenza solo a quella cattolica, e quindi anche di alunne e alunni nelle scuole, porta con sé la necessità di alcune riflessioni.

Sappiamo del divieto coranico: è necessario evitare il consumo volontario della carne di maiale (*cotto e fontina*, uno snack particolarmente diffuso, è bandito dalla merenda scolastica). Ma che dire delle difficoltà che potrebbero sorgere da parte di una sempre più importante risorsa umana, di fede musulmana, che si collocherà, prima o poi, in ambito ristorativo?

Possono, ad esempio, alunne e alunni dell'alberghiero «manipolare» carne di maiale durante le esercitazioni in laboratorio? E potranno farlo come chef nei ristoranti dove la carne di maiale difficilmente sarà assente nei menù? E se trovassero lavoro in un bar, in catering, o in altre realtà ristorative, come rispettare un tabù così pressante? Sono tutti destinati, forse, solo in locali per clienti che praticano la stessa religione?

Molte *fatwa* autorizzano a manipolare la carne di maiale purché non la si consumi (fatto salvo il valore di *darura*). Del resto, anche questa è una realtà di cui tenere conto, sempre più locali ristorativi sono gestiti direttamente da musulmani. Non solo kebab, ma veri ristoranti: e se il cliente chiedesse carne di maiale? Il Corano è preciso nel vietarne il consumo volontario ma lascia aperta la porta perché non costituisca un elemento discriminante e discriminatorio a scuola come nella società.

RICETTE

Pellegrino Artusi, nel suo *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, alla ricetta n. 225 (cervello, animelle, schienali, testicciuola ecc.) che rinvia alla ricetta n. 157 (pastella per fritti di carne) conferma come la cucina italiana, nata in ambito cristiano, non conosce tabù sulla carne di suino.

Non dimentichiamo poi che la *piadina romagnola* e la *coppia ferrarese* (marcata, per non scordarcelo, I.G.P.) si caratterizzano per l'uso dello strutto.

Insomma, del maiale non si butta via nulla. È proprio vero.

PERCORSO INTERDISCIPLINARE

APPROFONDIMENTI

La carne dei suini, e quella del maiale in particolare, è sempre stata oggetto di discussione, di rifiuto o di consumo. La polisemia dei significati attribuiti alla sua carne non è una nota moderna: essa, piuttosto, risale fine ai tempi in cui il cinghiale divenne un animale addomesticato.

Tabù e importanza sono riscontrabili fin dalle prime tracce che la storia ci consegna: già il Manuale a p. 20 precisava come due antichi miti, giustamente noti, presentavano il suino offrendo immagini del tutto diverse.

Nei *Testi dei Sarcofagi* possiamo notare un «taglio» decisamente negativo. Osiri è ucciso dal fratello Seth che ne disperde il corpo frantumandolo. Horo vendica il padre ma nello scontro perde un occhio. Seth viene trasformato in un porco di colore nero e il dio Ra certifica che il porco è abominevole per Horo, al quale si dovrà rendere culto sacrificando, appunto, carne di maiale.

Nel *Libro dei Morti* registriamo invece un giudizio sull'animale del tutto diverso. Nel cenotafio del faraone Seth I la divinità celeste (astrale) è raffigurata come una scrofa che partorisce un gran numero di stelle. La fertilità del suino spiega nel mito la capacità divina di generare il cosmo: l'autore, quindi, si serve di quell'animale, impuro nel mito precedente, per rendere intelligibile alla creature l'opera del Creatore.

Due interpretazioni decisamente diverse!

Il ruolo negativo nel primo mito e il ruolo positivo nel secondo racconto, entrambi appartenenti a una stessa cultura, cioè quella dell'Egitto antico, costituiscono un valido banco di prova dove registrare ieri come oggi la necessità di indagare le ragioni degli uni e degli altri intorno a una carne che da sempre ha registrato perplessità e rifiuti nei più, come entusiasmi accompagnati però da prudenze dagli altri.

CURIOSITÀ

La carne di maiale, dunque, si pone su un piano «altro»: ogni carne di animale presenta una sua caratteristica precisa, ma nessuna si presta a tanti giudizi come questa. Difficilmente, infatti, si conoscono altri cibi di origine animale che di volta in volta sono percepiti come pericolosi (un deciso e netto rifiuto anche culinario), oppure di compagnia (quanti collocano il maiale tra gli animali domestici alla pari del gatto e del cane) e decisamente gustosa (una carne prelibata destinata alla tavola). Il maiale è tutto questo.

Come abbiamo visto nel Percorso interreligioso, quasi tutte le religioni colpiscono la carne di suino con un tabù alimentare. Ricordiamo qui, tuttavia, come sia veramente radicata la cultura del maiale nel passato come nel presente, nell'occidente come in oriente. Nel volume sono stati forniti numerosi esempi. Ma è bene non dimenticare che grandi personaggi come Aristotele e Plinio, così come le culture dei popoli della Melanesia, segnalino un'attenzione verso il maiale che supera la tavola e l'alimentazione.

Ne è prova l'uso del maiale in campo medico secondo alcune credenze popolari (la capacità di guarigione legata al consumo delle sue carni. Oppure la convinzione che certe malattie come il fuoco di sant'Antonio o ergotismo o *herpes zoster* si curassero con parti del maiale) e la sua vera utilità (pensiamo alla presenza di componenti di alcuni organi del maiale in certi trapianti). Oppure l'importanza che riveste, in alcuni casi, il maialino quasi come fosse un animale da classificarsi *pet* (il riferimento è alla *pet therapy* soprattutto nei reparti pediatrici).

RICETTE

Come spesso abbiamo registrato, l'alimentazione diventa paradigma interpretativo di una cultura. Per quanti sostengono a parole e seduti intorno a una tavola che la carne di maiale è particolarmente gustosa, è facile mostrare nei fatti che davvero la sua carne può essere preparata in modi diversi e stimolanti.

«Del maiale non si butta via nulla» ed in effetti la cultura dei nostri nonni sta a ricordarci la bontà dei prosciutti, del lardo, dei salami... Tutti prodotti caratterizzati dalle carni dello stesso animale, ma che, tuttavia, sono anche portatori di una cultura locale che si precisa e si differenzia. C'è salame e salame, lardo e lardo.

Non a caso, solo per rimanere nel campo dei prosciutti, sappiamo dell'esistenza di una gamma davvero notevole: prosciutto di Parma, di San Daniele, Toscano, della Marsica, di Mantova, di Cremona, di Felino. Cosa li differenzia? La cultura locale: l'uso delle spezie, l'importanza del tempo e dell'aria, la mano dell'uomo e i suoi gusti, il valore e il sapore di una cultura e di un'attenzione nei confronti del creato che abbiamo sempre presenti sulle nostre tavole.

«Del maiale non si butta via nulla»: l'antico proverbio permette anche di ricordare che, forse, sulle nostre tavole, in realtà, qualcosa del maiale si butta via. Nel senso che alcune sue parti risultano sempre più assenti nei nostri piatti. Anche per dare un respiro internazionale, riportiamo due ricette non italiane (ma le cucine nostrane non sono da meno!).

Frittata del Sacromonte (Tortilla del Sacromonte)

Ingredienti: 100 gr di cervello di maiale o agnello, 100 gr di testicoli di maiale o agnello, 6 uova, olio extra vergine di oliva, midollo, foglie di alloro, vino bianco e sale.

Preparazione: cuocere per 5 minuti cervello e testicoli precedentemente lavati in un tegame con sale, foglie di alloro e uno spruzzo di vino bianco, Una volta pronti, toglierli dal fuoco, e lasciarli raffreddare. Salare il miscuglio sminuzzato in una padella, Sbattere le uova con sale e midollo. Mescolare il tutto e lasciare che si gelatinizzi nella padella. Girare la *tortilla* e servire. Questa ricetta spagnola, particolarmente nutriente, può essere accompagnata anche dai piselli.

Cervello di maiale appena sgozzato

Ingredienti: quattro cervelli di maiale, sale, pepe, burro, aceto, alloro.

I cervelli di maiale appena macellati, avvolti in uno strato di farina, devono essere fritti al burro e serviti poi con un fondo di cottura agrodolce aromatizzato con alloro fresco. È un piatto decisamente particolare e dalla preparazione piuttosto complicata data la delicatezza dell'ingrediente principale e la difficile reperibilità.

Preparazione: mettete a bagno, per circa 15 minuti, i cervelli appena macellati. Scolateli e metteteli in una casseruola con acqua fredda. Portate a ebollizione. Scolateli e rimetteteli in acqua fredda per qualche minuto. Scolateli ancora e asciugateli. Tagliateli a pezzetti e conditeli con sale e pepe. Infarinateli e rosolateli nel burro fuso in una piccola teglia. Mettete da parte i cervelli. Restringete sul fuoco il fondo di cottura assieme a una noce di burro, l'alloro e un cucchiaino di aceto. Eliminate l'alloro.

Presentazione: sistemate i pezzetti di cervello in un piatto da portata e versatevi sopra la salsina preparata (ancora bollente). Anche questa ricetta non è italiana, perché gli amanti del maiale non conoscono barriere gastronomiche.

VERIFICA

Effettivamente, «del maiale non si butta via nulla».

Cerchiamo, allora, nella cucina tradizionale locale, le ricette che recuperano le parti meno conosciute del maiale e, probabilmente, non più cucinate e presentate sulle nostre tavole, che sono però testimonianze preziose di un passato che dovrebbe essere recuperato.