



OyOyOy! Festival internazionale di cultura ebraica LA KASHERUT

La normativa ebraica sul cibo è detta **kasherut**. L'aggettivo **kasher** o **kosher**, che significa adatto, conforme, opportuno, indica quei cibi che si possono consumare appunto perché conformi alle regole; il contrario di kasher è **taref**. In origine questa parola indicava la carne degli animali uccisi da bestie predatrici; in seguito è passata ad indicare tutti quegli animali che, non macellati secondo le regole alimentari ebraiche, restano proibiti. Per estensione, nel linguaggio comune è definito *taref* qualsiasi cibo che non sia *kosher*.

La kasherut è sostanzialmente fondata sulla Torah e sull'interpretazione che di essa i rabbini hanno fornito. Quando D-o creò l'uomo, lo concepì originariamente come un essere vegetariano, pur se sovrano di tutti gli animali. In effetti, la normativa ebraica sul cibo è centrata sulla questione dell'alimentazione carnivora: se non fosse per il **consumo di carni**, in pratica non esisterebbe. La carne entra a far parte dei cibi concessi all'uomo solo dopo il Diluvio, con Noè.

La normativa ebraica rispetto al consumo di carne

Per quanto riguarda i **latticini**, ricordiamo che anche il formaggio deve essere kasher, e cioè sottoposto a controllo rabbinico per accertarsi che sia prodotto da caglio vegetale oppure di animale macellato secondo le regole.

Il **vino** kasher non richiede particolari procedure di preparazione o di invecchiamento, ma è stato semplicemente sorvegliato nel corso delle varie fasi di lavorazione, dalla spremitura all'imbottigliamento, per evitare il contatto con sostanze considerate impure.

Se, come abbiamo detto, la kasherut riguarda essenzialmente il consumo di carne, vi sono però alcune norme relative anche ai **vegetali**; così, ad esempio, in base all'idea che ogni primogenito appartenga al Signore, è proibito cibarsi del primo frutto di un nuovo albero.

Vi è un'altra regola assai complessa. Secondo la *Torah* l'uomo non possiede nulla definitivamente e la terra non è suo esclusivo patrimonio; proprio per ribadire questo, il corso degli anni, a immagine del ciclo settimanale composto di sei giorni lavorativi ed uno di riposo, prevede un anno sabbatico, in cui avviene la remissione dei debiti e la terra viene lasciata a riposo.

Durante questo anno, detto di *shemittah*, gli ebrei osservanti badano a non far uso di vegetali coltivati da ebrei che non seguono questa regola; resta invece lecito ciò che viene prodotto su campi di proprietà non ebraica.

Bisogna infine rimarcare come agli ebrei sia fatto assoluto divieto di consumare sostanze che mettano in pericolo la salute e la vita.

Le regole per il consumo di carne

1. Distinzione tra animali permessi e proibiti: sono lecite le carni di quei quadrupedi che hanno l'unghia fessa e che ruminano (come il vitello, ma non il maiale o il coniglio). I volatili sono quasi tutti leciti, salvo i rapaci, proibiti probabilmente per il loro contatto con il sangue delle prede. Sono illeciti tutti quegli animali che strisciano o hanno contatto stretto con il suolo, come il topo, il serpente, le lucertole e gli insetti, tranne alcuni tipi di cavallette permessi in particolari zone. Per quanto riguarda gli animali acquatici, si possono mangiare tutti quelli che hanno pinne e squame: sono quindi proibiti i molluschi, i crostacei, i frutti di mare e i pesci di dubbia conformazione, come la coda di rospo, che non presenta squame, o l'anguilla.

2. Macellazione rituale degli animali permessi: è la cosiddetta *shechitah*. Colui che esercita il mestiere di macellaio rituale, lo *schochet*, deve avere la competenza per farlo, deve cioè conoscere approfonditamente le regole ed essere dotato della licenza fornita dai rabbini. La macellazione ebraica prevede uccisione dell'animale con un solo taglio alla gola eseguito con un coltello affilatissimo, in modo da provocare l'immediata morte e il completo dissanguamento. Successivamente vengono esaminati gli organi interni dell'animale per controllare che non ci siano difetti o tracce di malattia che lo rendano impuro: questa operazione si chiama *bediqat*, controllo. Ogni animale non macellato secondo le regole è automaticamente impuro, illecito.

3. Divieto di consumare il sangue: oltre che testimone attraverso il sacrificio del patto tra D-o e il popolo d'Israele, il sangue contiene il segreto della vita ed è quindi patrimonio esclusivo del Creatore. Affinché venga spurgato tutto il sangue rimasto dopo la macellazione rituale, sono prescritte la salatura delle carni, per non meno di venti minuti e non più di un'ora, e la scottatura del fegato.

4. Divieto di consumare alcune parti di grasso: un tempo queste parti erano riservate al culto al Tempio di Gerusalemme.

5. Divieto di mangiare il nervo sciatico: si vuole in questo modo ricordare l'episodio biblico di Giacobbe che uscì azzoppato dalla lotta con l'angelo. Dopo questo evento Giacobbe fu chiamato Israele, ovvero "colui che lotta con D-o".

6. Divieto di mangiare parti tratte da animali vivi.

7. Divieto di mangiare un animale permesso e macellato ritualmente qualora presenti malattie o difetti fisici.

8. Divieto di mescolare carne e latticini nello stesso pasto: la Torah in ben tre passi raccomanda di non cuocere "il capretto nel latte di sua madre". Partendo da questa norma, la tradizione rabbinica ha proibito la commistione nello stesso pasto di latte (o dei suoi derivati) e carne di qualunque animale; per questo gli ebrei osservanti hanno due servizi di piatti e stoviglie diversi, scomparti distinti in frigorifero, addirittura lavelli, spugne e lavastoviglie separati.



**Monferrato
Cult**

Monferrato Cult

Corso Indipendenza 63

15030 Casale Monferrato (AL)

tel. 0142 461516 fax 0142 461523

sito web: www.oyoyoy.it e-mail: info@oyoyoy.it

Ufficio Stampa oyoyoy

Alberto Angelino

Cell. 338 6232374