



I Daienu: una zuppa per la Pasqua ebraica. Alla scoperta di “Ricette e precetti” con EffettoBibbia



BY SANTALESSANDRO ON 21 APRILE 2019

La cucina ha molto a che fare con lo spirito e con la fede. Lo ricorda un bel libro di Miriam Camerini, “Ricette e precetti” (Giuntina) con la prefazione di Paolo Rumiz. Una raccolta di 45 racconti e ricette che attraversa tutta la storia biblica, raccontando il rapporto intricato tra cibo e norme religiose ebraiche, cristiane e islamiche. L'autrice il 24 aprile alle 20,45 sarà al Santuario della Cornabusa (in viale Papa Giovanni XXIII, a 6 Sant’Omobono Terme) per una narrazione dal Primo libro di Samuele, un “Concerto di musica e parole” nell’ambito di EffettoBibbia. Accanto alla Camerini ci sarà il commento musicale di Elisa Balduzzi, soprano, Giovanni Duci controttenore, Bianca Cucita arpa, Laura Crosera organo, Alberto Delasa e Andrea Duci clarinetti, con le letture di Matteo Nicodemo. Pubblichiamo per gentile concessione della casa editrice un racconto e una ricetta estratti dal libro.

Abbiamo già raccontato un cibo che serve a contare le settimane fra le due feste ebraiche di Purim e Pesach. Continuiamo a esplorare il rapporto fra cibo e tempo con una ricetta ebraico-italiana: daienu, ossia una zuppa che prende il nome dal canto durante il quale deve iniziare ad essere cotta perché sia pronta quando è ora di mangiare. Durante la cena rituale di Pesach, la Pasqua ebraica, che capita fra marzo e aprile, si mangiano cibi prescritti mentre si leggono dal libro dell’Hagadà (il racconto per eccellenza) brani di epoca rabbinica (II-III secolo d.C.), citazioni bibliche e canti di varie epoche e tradizioni riguardanti l’uscita degli ebrei dalla schiavitù d’Egitto. La cena prende il nome di séder (in ebraico: “ordine”) poiché – nonostante l’inevitabile caoticità propria di qualunque riunione familiare a qualunque latitudine e in qualsiasi cultura avvenga – si tenta di seguire l’ordine preciso delle letture, dei canti, delle benedizioni e dei cibi. Quando manca circa un quarto d’ora al sospirato momento di togliere temporaneamente di torno i libri per apparecchiare la tavola (si riprenderà dopo cena), si canta un brano che – elencando i prodigi operati dall’Eterno per salvare gli ebrei dall’Egitto, far loro attraversare il Mar Rosso e nutrirli nel deserto – conclude ogni strofa con il ritornello “Daienu” (ci sarebbe bastato) cioè per esempio: “Se anche Dio avesse ‘solo’ aperto per noi il Mar Rosso ma poi non ci avesse mandato la manna per quarant’anni nel deserto... Ci sarebbe bastato”. Davanti alla terribile prospettiva di un’orda di ebrei senza cibo, probabilmente qualcuno inizia ad avvertire i morsi della fame e si ricorda che è ora di mettere a cuocere nel brodo di manzo azzima spessa e uova. Il tempo di cottura per il daienu è esattamente l’intervallo di tempo che intercorre tra il canto omonimo e la fine della prima parte del séder, quando normalmente si mangia. C’è chi aggiunge piselli e cannella, oltre all’uovo crudo versato a creare una sorta di stracciatella. D’altronde l’uovo è il protagonista di tutte le Pasque.

Daienu

Porzioni: a piacere

Tempo: 45 minuti

Ingredienti

cosce di pollo per bollito piselli

uova

pane azzimo

sale

pepe (facoltativo)

Procedimento

Preparate un brodo di pollo, rimuovete la carne e schiumate il brodo con una ramina a maglie fini.

Mettete i piselli a bollire e salate il brodo.

Appena prima di servire il daienu, aggiungete le uova nel brodo bollente e con una frusta a mano fate delle uova una stracciatella.

Aggiungete in ultimo il pane azzimo a pezzettini e servite il piatto ben caldo.