

Piccola storia della cucina ebraico-romanesca

È a Roma, più che in qualunque altro luogo, che la continua e millenaria interazione tra la comunità ebraica ed il resto della cittadinanza ha avuto molteplici e proficue forme di espressione. Il rapporto e l'incontro tra le due culture infatti ha origini antichissime.

Proprio a Roma, infatti, viveva una comunità ebraica, che aveva ad Ostia persino una sinagoga, già prima della nascita di Cristo. I mercanti e gli artigiani si erano stabiliti a Roma nel X secolo nelle vicinanze del ponte *Fabricio*, che in seguito venne chiamato *pons judeorum*. Nel Medioevo il quartiere crebbe così tanto da estendersi fino ai quartieri Regola e Sant'Angelo.

Dall'epoca imperiale fino ai nostri giorni la cucina di Roma è stata in prevalenza una cucina povera e casalinga, fatta di frattaglie ed ortaggi più che di carne e di salsette. Per citare solo alcuni dei piatti tipici, **i carciofi alla giudia gli aliciotti con indivia, i filetti di baccalà, la concia di zucchine, il pollo con i peperoni o il mitico spezzatino alla cacciatore, la cassola, le frittelle con le mele.**

Dal canto suo la cucina ebraica si afferma come cucina e cultura propria, da una parte fedele ai precetti religiosi, e dall'altra influenzata dalle usanze gastronomiche dell'ambiente circostante, in un connubio che è espressione di un gusto fortemente personale. È perciò normale che si sia sviluppata una tradizione gastronomica peculiare ed una preferenza per certi sapori, divenendo espressione di un mondo culinario che rinuncia senza sacrificio a maiale, coniglio, cavallo, lepre e tutte quelle carni di animali che non sono ruminanti e con lo zoccolo bipartito, che fa a meno di molte specie di volatili, di pesci senza pinne e squame, non mischia la carne con il latte, ma si arricchisce di capretto, oca, anatra, tacchino e pollo. L'elenco non è ovviamente esaustivo, ma rende l'idea di quali siano gli ingredienti di base con cui preparare le pietanze ed imbandire la tavola.

La cucina ebraica come quella romanesca è spesso povera fatta degli stessi ingredienti comprati al mercato, che però vengono trattati diversamente e quindi acquistano sapori diversi. La "*concia*" non è altro che zucchine fritte marinate in aceto con aglio e basilico, una sorta di zucchine alla "*scapece*", tali da rendere il pane rafferma gustoso. L'esclusione di alcuni cibi vietati dalla normativa religiosa, non ha indebolito tale legame che, invece sotto certi aspetti, è andato via via rafforzandosi. Il valore delle tante ricette di antiche tradizioni culinarie non risiede, infatti solo nel loro sapore, ma anche nel loro significato intrinseco quali ricette di casa ad uso e consumo del nucleo familiare, che proprio attorno alla tavola e alla sua preparazione costruisce la propria solidità. La cucina ebraico-romanesca, straordinariamente ghiotta è il frutto di un'arte nuova, dell'abile combinazione di alimenti e dell'originale rielaborazione di piatti, dove l'uso esclusivo dell'olio di oliva rende i piatti inconfondibili.

La cucina ebraica dunque, non solo è estremamente originale, ma è anche varia nella sua estensione storica e geografica. Lo studio delle antiche fonti e delle ancora più antiche usanze familiari, esplorate in cerca dei piatti tipici dell'ebraismo, non ha impedito, bensì ha esaltato la ricerca dell'equilibrio fra i sapori, le spezie, gli ingredienti di un patrimonio secolare.