La Taieddhra di riso patate e spigola. Sull’influenza ebraica sulla cucina pugliese

La Taieddhra di riso patate e spigola. Sull’influenza ebraica sulla cucina pugliese

Eccomi di nuovo con voi. E oggi ho da fare una piccola premessa per coloro che seguono il mio blog ma che son distanti dal mondo dei blogger, con il fine di far capire meglio il post di oggi.

Questo blog, come tanti altri, più di un centinaio, partecipa ogni mese a una sfida culinaria, il **Menù Turistico Challenge (MTC)**, il cui vincitore ogni mese non riceve altro premio che scegliere la ricetta del mese seguente e far parte della giuria per scegliere il prossimo.

In ogni sfida, si devono seguire regole determinate dagli organizzatori e ci sono sempre ingredienti e/o tecniche obbligatorie che permettono di imparare ogni volta, perchè la sfida, lasciatemelo dire, non è tra cento e passa blog, ma con sé stessi e con la voglia di imparare, di perfezionarsi, di conoscere di più in questo vasto mondo che è la cucina.

Aldilà delle regole ferree e ingredienti obbligatori, gli organizzatori tengono sempre in conto qualsiasi problema di intolleranze, allergie, questioni religiose, e altro, dando una flessibilità umana a chi, per ragioni importanti e non di gusto, non può usare o mangiare determinato ingrediente, anche se figurasse tra quelli imposti.

Quando le ricette proposte sono state preparazioni di tradizione italiana di qualsiasi regione, ho sempre cercato di tenere a bada la mia fantasia, replicando la ricetta uguale alla proposta, sempre in chiave kasher, come nel caso del risi e bisi e le arancine, o cambiandola vagamente per seguire un proposito, come nel caso della Pasqualina, senza mai alterare la natura del piatto stesso. Perchè le tradizioni vanno rispettate e fin lì, non posso che essere daccordo, visto che il popolo ebraico vive di queste ogni giorno, ogni festa, ogni venerdì sera.

Questo mese la ricetta proposta da **Cristian**, vincitore della sfida sul chili con carne, è la Taieddhra pugliese di riso patate e cozze. Cozze. sì, avete letto bene. Potete immaginare una ricetta con le cozze nella nuova vita di questo blog, diventato kasher un anno fa, dopo cambiamenti profondi interni? Di certo, non avrei potuto partecipare, se non fosse stato appunto per la flessibilità degli organizzatori.

Un piccolo gruppo di pugliesi, tuttavia, si è scagliato in una guerra santa contro il blog organizzatore del MTC e tutti i suoi partecipanti, con la bandiera del rispetto alle tradizioni, allegando che, se cambi il riso stai contaminando, ma se non metti le cozze stai commettendo uno scempio immane e puoi chiamre il piatto come vuoi, ma non taieddhra, quella, con quel nome, solo si fa con le cozze. E con questi principi hanno iniziato una vera e propria Jihad della Tahieddhra, come veri e propri terroristi, con bombe di insulti e missili di parole inutili. Una discussione che sarebbe stata pure interessante e arricchente, se fosse stata intavolata in modo più civile, con toni diversi.

Ma il nostro popolo si sa, ai terroristi ci è abituato e più di parlare di cosa ho tolto leggitimamente alla Taieddhra, vorrei parlarvi piuttosto di quanto la cucina ebraica abbia regalato a quella pugliese odierna. E per questo ringrazio lo storico **Ariel Toaff***, uno dei maggiori esperti di storia della gastronomia ebraica e mediterranea al mondo, al quale ho

rubato preziosi minuti del suo tempo per dare fondamento storico a questo post. Tra virgolette e in corsivo troverete riportate testualmente le sue parole.

Cosa avrebbe dato la cucina ebraica a quella pugliese di oggi? Più di quanto pensiamo.

"A parte le orecchiette, la cui origine medievale e giudeo-provenzale mi sembra accertata, l'ampio e particolare uso della melanzana nella cucina ebraica piu' antica ha lasciato segni evidenti nella gastronomia tradizionale pugliese. Piatti ebraici presenti nei ricettari del Rinascimento sono infatti le melanzane ripiene (farcite con uova, pecorino e pangrattato), le cosiddette melanzane alla tarantina (riempite con un composto di cacio grattugiato, olive nere, capperi, menta e basilico) e naturalmente la celebre "caponata".

Ne' va dimenticata la predilezione ebraica nei confronti dello "scapece", il pesce fritto o bollito per essere poi marinato in aceto, con spezie e aromi. In tale contesto un piatto tipico ebraico, che compare inalterato nella cucina pugliese, sono le cosiddette alici "arraganate", cioe' ricoperte di pangrattato, con l'aggiunta di aglio e menta, origano e caperi, olio d'oliva e aceto, per poi essere cotteal forno. Nei libri di cucina ebraici piu' antichi questa preparazione tipica va sotto il nome di "tortino di alici al forno alla giudia"."

Sebbene Claudia Roden menziona nel suo libro Cucina Ebraica che furono gli ebrei Levantini ad introdurre il riso pilaf in Italia, Toaff dubita che la Tiella, Taieddhra, Tiedd, che dir si voglia, seppure con ingredienti modificati, abbia in sé un'origine ebraica propria. *"E questo non soltanto per la presenza delle cozze, bandite dalle regole ebraiche della kasherut. Infatti come e' noto, le patate sono una pianta di origine americana, apparsa in epoca relativamente tarda sulle tavole degli italiani (come del resto i pomodori e il mais). Gli ebrei poi hanno adottato le patate nelle loro ricette*

soltanto nell'Ottocento inoltrato, quando ormai da secoli le loro comunita' nel meridione d'Italia si erano dissolte."
La cucina pugliese odierna, così come quelle del mondo intero, non è che frutto di una fusione di tradizioni e ingredienti locali con quelli di altri popoli e latitudini, che si è evoluta con il passare dei secoli e continua ad evolversi ogni giorno a passi impercettibili, come accade con tutte le gastronomie intorno al globo. Essere conservatori è comprensibile, siamo noi i primi ad esserlo con i nostri usi e costumi, ma anche l'innovazione con rispetto va ormai accettata.
Perchè *"in gastronomia, e in quella ebraica in particolare, gli elementi tradizionali e un atteggiamento tendente al conservatorismo sono tratti distintivi e peculiari. Cio' non toglie che in anni recenti i ricettari ebraici abbiano adottato piatti, la cui origine giudaica appare molto dubbia, per tradurli in ricette kasher mediante la modifica degli ingredienti inconciliabili con le regole dell'alimentazione ebraica. In questo senso si puo' parlare legittimamente di innovazione, cioe' quando le modifiche dettate dall'adeguamento della gastronomia tradizionale alle regole del mangiare "alla giudia", non snaturano e inquinano la natura del piatto, mantenendone le caratteristiche e i tratti distintivi. Per fare un esempio significativo, voglio sottolineare che la cucina "di fusione", che e' in auge in Israele, e' riuscita spesso nel suo intento di sposare in maniera innovativa la cucina internazionale a quella ebraica tradizionale."*

Fusione e innovazione legittime, hanno dato vita a questa Taieddhra che vi propongo oggi.
Del resto, se abbiamo dato tanto alla cucina pugliese, perchè non dovremmo poter prendere e cambiare qualcosa, per renderlo kasher?

***Ariel Toaff** è professore emerito di storia del Medioevo e del Rinascimento presso la Bar Ilan University, in Israele. Si

occupa di storia della civiltà materiale e dell'alimentazione presso gli ebrei delle comunità europee nel Medioevo e nel Rinascimento ed è ritenuto uno dei maggiori esperti di storia della gastronomia ebraica e mediterranea.

Taieddhra di riso patate e spigola
Per 6 persone

1 spigola di 1,4 kg
2 patate grandi
1 pomodoro profumato (i ciliegini non si trovano ancora qui)
1 cipolla media
30 gr di pecorino grattuggiato
30 gr di parmigiano
200 gr di riso superfino (il più fino che mi offre il mercato marocchino)
prezzemolo tritato
pepe nero, macinato al momento
abbondante olio d'oliva extra vergine (di eccellente produzione locale)
400 gr di fumetto, circa

per il fumetto:
da Le Grand Larousse Gastronomique
2,5 kg di teste e lische di spigola (grazie al pescivendolo!)
100 gr di cipolla
1 scalogno
150 gr di funghi (non li ho messi)
il succo di mezzo limone + un cucchiaio
25 gr di gambi di prezzemolo
1 rametto di timo
1 foglia di alloro
10 gr di sale grosso

Per il fumetto: pulire, sciacquare e fare a pezzi le lische e teste del pesce che si utilizzerà per la ricetta, in questo

caso, spigola. Sbucciare e tritare la cipolla e lo scalogno e mettere il tutto in pentola, insieme al succo di mezzo limone, il prezzemolo legato e i funghi, se li usate. Fate cuocere a fuoco moderato, aggiungere il timo e l'alloro, un cucchiaio di succo di limone e il sale grosso. Bagnare il tutto di acqua non salata fino a coprire. Portare ad ebollizione ed eliminare la schiuma ogni tanto. Lasciar bollire 20 minuti con la pentola scoperta, dopodiché colare il fumetto, facendo pressione sulle lische e teste per estrarne più liquido possibile. Lasciar raffreddare.
Per la taieddhra: affettare finemente le patate e la cipolla, stendere circa la metà delle patate sul fondo della teglia di coccio unta di olio e sparpagliarci le fette di cipolla, condire con il pepe e prezzemolo tritato e versarci un abbondante filo d'olio. Tagliare a pezzi i filetti della spigola e adagiarli sulle patate e la cipolla. Spargere il riso sul pesce, giusto fino a coprirlo e metterci sopra il pomodoro affettato. Cospargere con la metà del misto dei due formaggi. Ricoprire il tutto con le fette di patate restanti, versare il fumetto fino ad arrivare al filo dello strato di patate, condire con pepe, olio abbondante e finire con il resto del formaggio.
Infornare in forno già caldo a 160°C per circa un'ora. Da mangiare tiepida.

con questa ricetta partecipo al MTC di maggio 2013