

# Israele-Palestina: come la cucina è diventata un obiettivo della conquista coloniale

**Joseph Massad**

14 luglio 2022 - Middle East Eye

Molti arabi si indignano giustamente per la trasformazione, nei Paesi occidentali, dei piatti tipici palestinesi in cucina "israeliana"

Qualche anno fa mi scandalizzai nel constatare che un elegante bar-ristorante che frequentavo nel quartiere del Greenwich Village a Manhattan proponeva come piatto del giorno un "couscous israeliano".

Sconcertato, pretesi che cambiassero immediatamente il nome del piatto. Spiegai al gestore che ciò che definivano couscous "israeliano" era in realtà maftoul palestinese, tradizionalmente preparato a mano.

Mi ricordo che nella mia infanzia una vicina e amica di famiglia, Marie Jou'aneh, che ci ha lasciati, stava seduta per ore a fare il *tiftil*, cioè arrotondare la semola per farne delle palline a forma di perla.

Anche se riferimenti storici indicano che i palestinesi scoprirono il couscous nordafricano nel XVII secolo, forse prima, grazie ai nordafricani arrivati in Palestina con le armate musulmane venute a combattere i crociati e che in seguito si stabilirono a Gerusalemme, la versione moderna del piatto potrebbe essere stata reintrodotta in Palestina e nella Grande Siria [Regione storica del Vicino Oriente, confinante con il mar Mediterraneo a ovest, con il deserto siriano (o arabo) a est, con l'Egitto a sud e con l'Anatolia a nord, ndt.] nella seconda metà del XIX secolo e all'inizio del XX.

Fu a quell'epoca che degli esuli algerini, marocchini, tunisini e libici che fuggivano dal colonialismo francese e italiano vi si stabilirono ed introdussero il couscous nordafricano, i cui grani sono molto più piccoli e che i palestinesi e altri siriani hanno modificato per ottenere il maftoul, dai grani più grandi e a forma di perle.

## La grande e ricca famiglia culinaria siriana

Tuttavia in modo arrogante il gestore del ristorante newyorkese affermò di non conoscere l'origine di questo piatto e che esso era noto a New York col nome di couscous "israeliano". Gli spiegai che questo prodotto veniva venduto a New York anche col nome più "neutro" di "couscous perlato", cosa che lui avrebbe potuto scegliere come alternativa per non contrariare i clienti.

In modo spiccio il gestore rispose con quella che riteneva essere la risposta più intelligente possibile: il ristorante denominava anche le patatine fritte "fritte francesi", anche se sono originarie del Belgio.

Andandomene dal locale, replicai che non erano stati i francesi a rubare le patate fritte "belghe", perché in Francia si chiamano semplicemente "patatine fritte".

Sono stati invece gli americani a chiamarle a torto patatine "francesi" (la storia reale, o apocrifa, vorrebbe che i soldati americani abbiano scoperto le patate fritte durante la prima guerra mondiale nelle regioni francofone del Belgio, prima di chiamarle a torto "francesi" al loro ritorno in patria.)

Nel caso del maftoul, gli israeliani hanno rubato il piatto palestinese e lo hanno venduto come proprio, esattamente come hanno fatto con la patria palestinese e con altri piatti palestinesi. Inutile precisare che non ho mai più messo piede in quel ristorante.

La cucina palestinese fa parte della grande e ricca famiglia culinaria siriana, che comprende due branche principali: la cucina di Damasco e quella di Aleppo.

La maggior parte dei piatti cucinati nella regione che comprende la Siria, il Libano, la Giordania e la Palestina moderni proviene da queste due tradizioni culinarie, con alcune innovazioni che inseriscono coltivazioni locali di ortaggi, cereali ed erbe.

Mentre il falafel, l'hummus, il taboulé, il maftoul, il mix di spezie *zaatar* a base di issopo palestinese, l'insalata contadina (*fallahi*, chiamata negli Stati Uniti insalata "israeliana"), il knafeh nabulsi ed altre specialità sono state riprese, o più esattamente rubate, dai coloni ebrei di Israele per decenni, nella stampa occidentale è nata tutta una gamma di giustificazioni.

Più di recente la shakshuka, una frittata, e il labneh, yoghurt colato, il cui nome è

una forma al femminile del termine arabo *laban*, che significa yoghurt in arabo siriano, sono stati aggiunti al bottino dei piatti rivendicati da Israele.

## **“Un legame con la terra e gli antenati”**

Alcuni potrebbero sostenere con disinvoltura che gli ebrei israeliani fanno ormai parte della regione e che quindi hanno il diritto di mettere mano nella sua cucina, anche se la linea ufficiale israeliana evidenzia che il Paese vive “in un contesto difficile” - sostanzialmente il Medio Oriente, senza tuttavia farne parte.

Mentre il famoso storico israeliano Benny Morris sostiene che Israele è “Roma” e che gli arabi sono i “barbari” che la minacciano, l'ex Primo Ministro israeliano Ehud Barak una volta descrisse Israele come una “villa nella giungla”.

L'ex ambasciatore di Israele in Svezia e in Egitto, Zvi Mazel, da parte sua ha affermato: “Israele è un Paese occidentale che, nonostante il comportamento a volte perfido delle società della sua famiglia occidentale, sul piano culturale, concettuale ed economico si colloca ancora in quel contesto.”

L'autrice ebrea britannica di libri di cucina Claudia Roden, nata Douek (la cui famiglia ebrea egiziana è di origine siriana), sottolinea che molti ebrei europei emigrati in Palestina “volevano dimenticare la loro tradizionale cucina perché gli ricordava le persecuzioni.”

Secondo un articolo del *New York Times*, “tramite la cucina dei loro vicini palestinesi (gli ebrei israeliani) hanno ritrovato un legame con la terra e i loro antenati.”

Il problema è che i palestinesi non sono i vicini degli ebrei israeliani, bensì il popolo che i coloni israeliani hanno conquistato e di cui hanno rubato le terre e la cucina.

Lo chef e autore di libri di cucina israeliano Yotam Ottolenghi ed il suo coautore palestinese, Sami Tamimi, vogliono liberarsi della questione imbarazzante della “proprietà” culinaria e del furto coloniale.

Affermano esplicitamente: “L'hummus, per esempio, argomento altamente esplosivo, è innegabilmente un alimento fondamentale della popolazione palestinese locale, ma era anche una costante sulla tavola da pranzo degli ebrei di Aleppo che hanno vissuto in Siria per millenni e sono poi arrivati a Gerusalemme

negli anni 1950-60. Chi merita maggiormente di appropriarsi dell'hummus? Nessuno. Nessuno 'possiede' un piatto, perché è molto probabile che qualcun altro lo abbia preparato prima e qualcun altro prima ancora."

Il problema di questa spiegazione sta nel fatto che gli ebrei di Aleppo non erano i soli a mangiare l'hummus: la maggior parte della popolazione musulmana e cristiana di Aleppo, come anche altri siriani, ne faceva parimenti un alimento di base.

Il problema non è che gli ebrei di Aleppo non ne mangiassero, ma che oggi esso venga identificato come alimento "ebraico" o "israeliano", attraverso questa argomentazione surrettizia.

Yotam Ottolenghi e Sami Tamimi affermano che i tentativi di rivendicare la cucina e i piatti "sono futili perché ciò non ha veramente importanza."

Ma per chi questo non ha importanza? Per gli israeliani che vendono una cucina palestinese rubata come se fosse la loro, o per i palestinesi che sono privati della possibilità di rivendicare i propri piatti in un contesto occidentale favorevole a Israele?

## **Intimidazioni**

Il furto della cucina palestinese e siriana da parte degli israeliani è diventato un fenomeno talmente normale, tenendo conto della sua proliferazione nei libri di cucina mediorientale e nei ristoranti "israeliani" in Europa e in Nordamerica, che i palestinesi subiscono intimidazioni se aprono dei ristoranti che identificano la loro cucina come palestinese.

Un grande ristorante palestinese di Brooklyn si è recentemente lamentato delle molestie online da parte di persone che non erano mai venute al ristorante, ma erano spinte da ostilità anti-palestinese.

Il proprietario ha dichiarato in un'intervista che il semplice fatto di qualificare il suo ristorante come "palestinese" lo esponeva a potenziali intimidazioni.

E poi c'è l'affermazione secondo cui gli ebrei originari dei Paesi arabi costituiscono la metà della popolazione di Israele e dunque hanno lo stesso diritto dei palestinesi di rivendicare la cucina regionale.

Ma ciò si basa sulla presunzione razzista secondo cui tutta la regione araba, dal Marocco all'Iraq, passando per lo Yemen, ha un'unica identica cucina. Di fatto la gran maggioranza degli ebrei arabi di Israele sono originari del Marocco, dello Yemen e dell'Iraq, regioni del mondo arabo che hanno una propria cucina regionale.

Esiste un numero esiguo di ebrei siriani e libanesi che vivono in Israele, costituendo "uno dei più piccoli gruppi etnici" del Paese. E anche se la maggioranza degli ebrei israeliani provenisse dalla Grande Siria, come potrebbe questo permettere loro di definire la cucina siriana o palestinese come "ebrea" e tanto meno "israeliana", senza ricorrere ad un furto coloniale?

Yotam Ottolenghi ringrazia Claudia Roden per aver aperto la strada a chef come lui. Secondo un recente articolo del *New York Times* dedicato a quest'ultima, lei "descrive la cucina degli ebrei siriani come sofisticata, abbondante, varia - e volutamente complessa e lunga da preparare", come se gli ebrei siriani avessero una cucina diversa da quella dei cristiani o dei musulmani siriani, cosa non vera.

Se gli ebrei originari della Grande Siria, come i musulmani e i cristiani, hanno assolutamente il diritto di appropriarsi dei piatti siriani a livello della Siria o della regione, non hanno però il diritto di rivendicarli come piatti appartenenti agli ebrei e poi di venderli come tali, mentre questi furti vengono in seguito celebrati dai media europei e americani che parlano di una cucina nazionale "israeliana".

Israele è diventato parte della regione grazie a una conquista coloniale. La maggior parte degli arabi si indigna giustamente nel vedere le proprie specialità e la propria cucina fare parte integrante degli sforzi di colonizzazione israeliani.

**Joseph Massad** è docente di storia politica e intellettuale araba moderna alla Columbia University di New York. È autore di diversi libri e articoli, sia accademici che giornalistici. In particolare ha scritto: 'Colonial effects: the making of national identity in Jordan', 'Desiring Arabs' e, pubblicato in francese, 'La persistence de la question palestinienne' (*La Fabrique*, 2009). Più di recente ha pubblicato 'Islam in Liberalism'. I suoi libri e articoli sono stati tradotti in una decina di lingue.

*Le opinioni espresse in questo articolo appartengono solo all'autore e non riflettono necessariamente la politica editoriale di Middle East Eye.*

*(Traduzione dal francese di Cristiana Cavagna)*