

MAROR

Pesach è fatto da una grande storia principale e da tantissime regole da rispettare. Ogni regola è un mondo, pieno di dettagli, ciascuno con i suoi significati. Vale la pena soffermarsi su ognuna di queste regole e andare un po' in profondità. In queste pagine si parla del maror.

Perché il maror?

Il maror, “erba amara”, è uno degli elementi essenziali nella celebrazione del Seder, la cena pasquale. L'origine di questa presenza è nel comando biblico rivolto a Mosè, da trasmettere a tutti gli ebrei egiziani: la notte del 15 di Nisan tutti dovranno riunirsi in casa per consumare un pasto in cui l'alimento essenziale è il pesach (*pesach Mitzraim*), l'agnello scannato poco prima e con il cui sangue sono stati dipinti gli stipiti e l'architrave delle porte. L'agnello arrostito dovrà essere mangiato insieme a pane azzimo e *merorim*, letteralmente “cose amare” (Shemot 12:8). Una volta istituito il rito di pesach per le generazioni future (*pesach dorot*) questo dovrà parimenti essere mangiato insieme ad azzime e *merorim* (Bamidbar 9:11).

L'uso dei *merorim* origina quindi da una prescrizione della Torà; ma il sacrificio pasquale non è più possibile da quando è stato distrutto il Tempio. Da allora il consumo di *merorim* nella cena pasquale rimane obbligatorio, ma come norma rabbinica; prima di mangiarli, in un momento preciso della cerimonia, si reciterà la benedizione *'al akhilat maror*, “di mangiare il maror”.

Il motivo di questo uso traspare dal racconto della Torà ed è confermato dall'interpretazione rabbinica che leggiamo a chiare lettere nella haggadà: “Questo maror che mangiamo, perché? Perché gli egiziani amareggiarono (*waimarererù*) la vita dei nostri padri (Shemot.1:14), imponendo loro duri lavori...” La spiegazione rabbinica coglie l'allusione del testo della Torà, dove il *merorim* di Shemot 12:8 riprende il *waimarerù* di Shemot 1:14.. Le erbe amare ricordano l'amara vita in Egitto.

A questa spiegazione basilare se ne possono aggiungere altre. Ad esempio Rabbi Zadoq haKohen trova delle allusioni più antiche, nel racconto della colpa di Adamo (che fu formalmente una trasgressione di un divieto alimentare: “non mangiare quell'albero...” Bereshit 2:16) e nella conseguente punizione, anch'essa espressa in termini di alimentazione. Cacciato dall'Eden Adamo fu condannato a mangiare non più da ogni frutto del giardino, ma la verdura dei campi, come gli animali (Bereshit 3:19); il pane l'avrebbe mangiato solo con il sudore della fronte (v.19); la carne sarebbe stata permessa solo dieci generazioni dopo, in seguito al diluvio (cap. 9). Secondo Rabbi Zadoq gli alimenti del Seder sono anche un ricordo di questa situazione e una riparazione del danno primordiale; c'è la carne insieme a un pane speciale che è segno di libertà e c'è l'erba che si mangia con una benedizione che significa la fine delle amarezze.

Che cosa è il maror?

Il problema che si pone la tradizione è quello di identificare cosa si intenda per *merorim*. Le domande sono varie e le risposte precise, come spiega una pagina di Talmud Babilonese (Pesachim 39a):

- Va bene una qualsiasi cosa amara? No, deve essere vegetale, come l'azzima è vegetale.
- Tra i vegetali possono andare bene anche gli alberi? No, devono essere piante annuali o al massimo biennali, come i cereali con cui si fanno le azzime.
- Deve essere utilizzata una sola specie (come ad esempio avviene per i quattro vegetali di Sukkot, ognuno dei quali corrisponde a una pianta specifica)? No, possono essere utilizzate più specie, come del resto indica l'espressione *merorim*, che è al plurale; anche qui vale il confronto con i cereali delle azzime, che sono cinque. Ed effettivamente la Mishnà indica cinque specie di erbe amare.
- Che cosa si può utilizzare della pianta? Le foglie e le costole, ma non le radici. La tradizione ashkenazita spiega che le radici da non usare sono quelle lunghe e sottili, non gli eventuali tuberi. La parte utilizzabile deve essere cruda, eventualmente secca (le costole) ma non cotta in alcun modo.

Quanto alle specie utilizzabili, qui si apre la questione più complessa. La Mishnà fa cinque nomi, la Ghemarà li spiega in traduzione aramaica e poi porta altre fonti che aggiungono alla lista anche le varianti di una stessa specie o i nomi di altre specie. Come regolarsi rispetto a queste liste? Qui le opinioni dei decisori divergono. Per alcuni si possono usare indifferentemente ognuna delle cinque specie della Mishnà. Per altri l'ordine della lista è importante e indica l'ordine di preferenza; alla seconda specie, e così di seguito, si fa ricorso solo se la prima, o la precedente, è irreperibile.

Ma il primo problema è quello dell'identificazione delle specie oggi, come lo era già nei secoli passati. Solo la prima specie è identificata senza dubbi, per le altre esistono diverse proposte. Le spiegazioni da cui dipendiamo vengono in gran parte da autori medievali (Alfassi, Rashi, Rabbi Natan di Roma, autori di area ashkenazita). Questo fatto, unito alla difficoltà di reperimento di certe specie in climi diversi da quelli dell'area del Vicino Oriente, almeno all'inizio della primavera quando viene Pesach, ha creato delle tradizioni differenti. Ma vediamo i nomi e le proposte principali di spiegazioni, con i problemi che ne derivano.

Chazeret: è identificata praticamente da tutti con la lattuga (*lactuca sativa*), nelle sue varietà (a cappuccio, romana, da taglio, a stelo); si tende a preferire la lattuga romana. Gli autori sefarditi del bacino mediterraneo talvolta la chiamano "salat", come l'ingrediente principale della nostra insalata.

Il problema della lattuga è che non è poi così amara, forse non lo è per niente. Qualcuno per questo pensa che la tradizione si è confusa o che anticamente la specie fosse più amara di quanto non lo sia oggi. Ma la domanda si poneva già ai tempi del Talmud, quando c'erano dei Maestri che volevano adempiere letteralmente al precetto dell'erba amara, e cercavano qualcosa di veramente amaro al posto della lattuga; a loro si rispondeva in due modi: il termine comune per indicare la lattuga (in aramaico, oggi in ebraico) è *chasa*, che ha una radice in comune con *chus*, essere misericordiosi; nel senso che il Signore ha avuto misericordia di noi e non ci ha imposto un'ulteriore sofferenza la sera del Seder dandoci da mangiare cose cattive. L'altra spiegazione è che con la lattuga succede

quello che successe con la schiavitù in Egitto, “prima morbida e alla fine dura”; riferito alla lattuga significa che durante la crescita la pianta si indurisce e/o diventa amara.

Il termine lattuga è collegabile al liquido lattescente che esce quando si incide il tronco; la presenza di questo liquido è considerata come criterio di riferimento per considerare una specie adatta all'uso come maror. Ma non tutte le specie poi elencate rispondono a questa caratteristica.

Sulla lattuga si può aggiungere un altro dato interessante, che non si trova nei libri di halakhà. Nell'antichità greca e romana alla lattuga, diffusissima, si attribuivano effetti sedativi, in particolari antiafrodisiaci. Tuttora nella medicina popolare o domestica si pensa alla lattuga come sedativo. Ma in tempi più antichi, proprio in Egitto, alla lattuga venivano attribuiti effetti opposti, ed era l'erba che veniva offerta a Min, il dio della fertilità. Dal punto di vista farmacologico c'è chi spiega la contraddizione dicendo che a piccole dosi l'effetto è sedativo, ma aumentando la dose prevalgono gli alcaloidi eccitanti; e si ricordi che la quantità di maror da consumare non è piccola (*kezait*, 28 g).

Dal punto di vista storico l'antico uso egiziano potrebbe dimostrare l'antichità della scelta della lattuga come erba amara e dare un senso in più all'istituzione del *pesach Mitzraim* che in tutte le sue parti è una critica alla cultura e alla religione egiziana: mangiare agnello era per gli egiziani uno sfregio, le azzime rappresentano un rifiuto dell'invenzione egiziana del pane lievitato, e in aggiunta a questo la lattuga, che viene sottratta all'uso pagano e inserita in un rito differente.

'Olshin: secondo la Ghemarà è *Indivi*; Indivi, da cui indivia, è un termine di origine orientale che è stato poi adottato nelle lingue europee per indicare diverse verdure; l'identificazione prevalente è con la cicoria (*Cichorium Intybus*); secondo Rashi è il “crispigno”, quindi è il sonco (*sonchus*); secondo il romano Benjamin Anav, citato dal fratello Zidqia autore del Shibbolè haLeqet, è l'indivia scarola (*Cichorium Endivia*).

Tamkha: è la specie sulla cui identificazione c'è la discussione più grande. Una nota erudita dice che il nome sarebbe la sigla di una frase della tefillà: *tamid mesaprim kevod e-l* (“raccontano sempre la gloria divina”, che a parte la prima parola riprende l'espressione del Salmo 19:2).

Sul piano botanico: secondo il Talmud Yerushalmi è il greco gingidion, che potrebbe identificarsi con pastinaca, pimpinella ecc.; secondo Rashi è il marrubio (*Marrubium vulgare*); secondo Maimonide è l'indivia (quella che per Benjamin Anav erano gli 'Olshin); secondo rabbi Natan di Roma, l'autore del dizionario 'Arukh, è il cardo, secondo Alfassi, il loglio (*lolium temulentum* altrimenti detto zizzania); secondo la tradizione ashkenazita il *meeretich*, più noto con il nome slavo cren, o chrein, horseradish in inglese, che in italiano è la barbaforte (*armoracia latifolia, rusticana, cochlearia armoracoa*). Una pianta analoga diffusa in Giappone è il Wasabi.

Nel mondo ashkenazita è il maror più comune di cui si usa la radice; viene grattato poco prima del consumo per ridurne l'asprezza (in effetti è più aspro/piccante che amaro).

L'uso del cren ha detrattori e difensori: Si obietta che non è amaro, si risponde che neppure la lattuga lo è. Si obietta che è più una spezia che una verdura e non se ne consumano le foglie; si risponde che il tubero è già parte della pianta. Si

obietta ancora che è troppo forte e pericolosa, si risponde che la forza lo protegge dall'invasione di insetti proibiti che invece infestano la lattuga. Infine si dice che bisognerebbe preferire il primo nome della lista della Mishnà, ma si risponde che l'uso è antico e autorevole. Verosimilmente la preferenza nel mondo ashkenazita ha la sua motivazione nelle condizioni ambientali e climatiche, nella difficoltà di trovare lattuga o simili quando è ancora molto freddo.

Charchavina: secondo la Ghemarà è una pianta che cresce intorno alla palma, che Rashi traduce in *Vedela*, forse la *Calistegia*; secondo Alfasi e Maimonide l'eringio (*Eryngium*); per i Gheonim il trifoglio.

Maror: potrebbe essere un nome generico di qualsiasi erba amara da usare in assenza delle precedenti, o una pianta specifica. Per Rashi è *Amirfoil* (foglia amara?) - *Porpriz*, in francese moderno Pourpier, (*Portulaca oleracea*). Per Rabbi Natan e Maimonide la lattuga selvatica (*Lactuca serriola*). Nella tradizione yemenita il sonco (oleraceo). Una tradizione ashkenazita lo identifica con l'assenzio, che però è un albero.

In pratica, secondo le tradizioni italiane e sefardite si deve usare la lattuga, facilmente reperibile, avendo cura che sia abbondante (non basta un assaggio) e accuratamente pulita (attenzione agli insetti!). Con la lattuga si fa la benedizione sul maror e il korekh (maror avvolto su azzima con charoset). Volendo si può usare un altro vegetale per la seconda funzione, in alternativa alla lattuga; potrà andar bene sia la cicoria che la scarola o l'indivia, fresche e ben lavate, su cui esistono tradizioni ben consolidate. Queste stesse verdure possono eventualmente sostituire la lattuga se non è reperibile. Gli ahkenazim prendono il cren e se c'è l'uso di due diversi maror ricorrono per il secondo alla lattuga romana. Il maror non va confuso con il karpas, che deve essere un vegetale differente (sedano o prezzemolo).

Riccardo Shmuel Di Segni

Per questo articolo è stata molto utile la consultazione del libro di Zohar Amar, *Merorim*, 5768.