



**YOTAM OTTOLENGHI**

**JERUSALEM**

**SAMI TAMIMI**



**JERUSALEM**

**YOTAM OTTOLENGHI**

# **JERUSALEM**

**SAMI TAMIMI**

 **GIUNTI**

Traduzione di Giancarlo Buzzi

Testi aggiuntivi di Nomi Abeliovich e Noam Bar

Fotografia delle ricette di Jonathan Lovekin

Fotografia delle location di Adam Hinton

# Sommario

Introduzione 8

Il cibo di Gerusalemme 10

Una passione nell'aria 12

Le ricette 15

Infine: un commento sulla proprietà 16

Storia 18

Verdure 24

Legumi & Cereali 94

Zuppe & Minestre 130

Ripieni 150

Carni 172

Pesce 214

Sfoglie salate 240

Dolci & Dessert 256

Condimenti 296

*Indice* 310

*Ringraziamenti* 318











## Introduzione

Una delle nostre ricette preferite di questa raccolta, un semplice cuscus con pomodori e cipolle, trae ispirazione da un piatto che la mamma di Sami, Na'ama, gli cucinava quando era un ragazzino nella zona est, musulmana, di Gerusalemme. Pressappoco negli stessi anni, un piatto molto simile usava prepararlo il babbo di Yotam, Michael, nella zona ovest, ebraica, della città. Michael era italiano e quindi quel piatto era fatto con delle minuscole palline di pasta chiamate *ptitim*. Entrambe le versioni sono molto piacevoli e gustose.

Un piatto identico a quello di Michael si ritrova nella cucina degli ebrei di Libia. Si chiama *shorba* e risente dell'influsso che gli italiani hanno avuto sulla gastronomia libica al tempo del loro governo del paese, nei primi anni del XX secolo. Il *ptitim* di Michael potrebbe dunque essere stato ispirato dalla cucina libica presente a Gerusalemme, a sua volta influenzata dalle origini italiane di Michael. La ciliegina aneddotica sulla torta di questo incrocio di culture è che il prozio di Michael, Aldo Ascoli, era un ammiraglio della flotta italiana che nel 1911 fece incursione a Tripoli e occupò la Libia.

Pare tutto molto complicato ma questa è Gerusalemme: vicende personali e privatissime si intrecciano con grandi tradizioni gastronomiche che spesso si sovrappongono e interagiscono in modi imprevedibili, dando luogo a mescolanze di cibi e a combinazioni





culinarie che, pur appartenendo a comunità specifiche sono patrimonio di tutti.

Questo libro e questo viaggio nella gastronomia gerosolimitana fanno parte di un'odissea privata. Siamo cresciuti entrambi nella città, Sami nella zona est musulmana e Yotam nella parte ovest ebraica, senza conoscerci. A Gerusalemme abbiamo trascorso l'infanzia, negli anni '70 e '80, per trasferirci negli anni '90 a Tel Aviv e poi a Londra. Solo dopo il trasferimento ci siamo incontrati e abbiamo appreso delle nostre vicende parallele. Siamo diventati grandi amici e poi soci in affari e insieme a altri abbiamo dato vita a Ottolenghi.

Ci capitava spesso di parlare di Gerusalemme – era la nostra città – ma della sua cucina non ci interessavamo granché. Recentemente però, forse per via dell'età, ci siamo ritrovati a rimuginare su vecchi sapori e sui piaceri che ci procuravano dei quali ci eravamo totalmente dimenticati. Argomenti come l'*hummus*, di cui non abbiamo praticamente mai parlato prima, adesso sono diventati la nostra ossessione.

---

SONO PIÙ DI VENT'ANNI  
CHE ABBIAMO LASCIATO  
GERUSALEMME,  
UN TEMPO PIÙ LUNGO  
DI QUELLO CHE  
ABBIAMO  
TRASCORSO LÀ

---

Sono più di vent'anni che abbiamo lasciato Gerusalemme, un tempo più lungo di quello che abbiamo trascorso là. Eppure è ancora Gerusalemme che consideriamo casa nostra: non nel senso di luogo in cui si svolge l'esistenza quotidiana, ma a cui sempre ritornare. È casa nostra, quasi contro il nostro volere perché, ci piaccia o no, ci connota.

I sapori e gli odori di questa città sono la nostra madrelingua. Popolano la nostra immaginazione e i nostri sogni, anche se abbiamo adottato alcuni linguaggi nuovi e forse più sofisticati. Per noi significano conforto, eccitazione, gioia e serena beatitudine. Tutto ciò che assaggiamo e cuciniamo passa attraverso il filtro delle nostre esperienze d'infanzia: il cibo che ci preparavano le nostre madri, le erbe selvatiche che raccoglievamo durante le gite scolastiche, le giornate nei mercati, l'odore della terra secca nei giorni d'estate, le capre e le pecore che razzolavano sui pendii, *pita* appena sfornate con carne di agnello macinata, prezzemolo tritato, pasticcio di fegato, fichi neri, bracioline annerite dal fumo, torte allo sciroppo, biscotti friabili. L'elenco potrebbe proseguire, ma sarebbe troppo lungo da ricordare e troppo complesso da redigere. La maggior parte delle nostre immagini relative al cibo si collocano ben al di là della sfera della consapevolezza: cuciniamo e mangiamo, obbedendo a impulsi che ci spingono verso ciò che ci sembra giusto, ci appare bello e che avvertiamo come gustoso.

E è questo che ci accingiamo a approfondire nel nostro libro. Vogliamo offrire ai lettori un rapido sguardo su un tesoro ben celato e al tempo stesso esplorare il nostro DNA culinario, svelare le sensazioni e l'alfabeto della città che ha fatto di noi le creature gastronomiche che siamo.

A esser sinceri si tratta anche di un gratificante viaggio nostalgico nel passato di entrambi. Fondamentalmente compiamo un percorso a ritroso per soddisfare il desiderio di molti adulti di rivivere le prime esperienze alimentari che non trovano pari nell'età avanzata. Vogliamo mangiare, cucinare e lasciarci ispirare dall'immenso patrimonio di una città che vanta quattromila anni di storia, che ha cambiato un padrone dopo l'altro e che adesso è il centro di tre importantissime fedi e ospita genti di tale diversità da far sfigurare l'antica torre di Babele.

## Il cibo di Gerusalemme

Ma esiste qualcosa che si possa chiamare cibo di Gerusalemme? Si consideri che in questa città ci sono monaci ortodossi greci; preti ortodossi russi; ebrei hassidici di provenienza polacca; ebrei non ortodossi provenienti dalla Tunisia, dalla Libia, dalla Francia e dall'Inghilterra; ebrei sefarditi, che vivono qui da generazioni; musulmani palestinesi della Cisgiordania oltre a molti altri, originari della città stessa o di località lontane; ebrei ashkenaziti provenienti dalla Romania, dalla Germania, dalla Lituania e ebrei sefarditi venuti più di recente dal Marocco, dall'Iran, dall'Iraq e dalla Turchia; arabi cristiani e armeni ortodossi; ebrei yemeniti, ebrei etiopi (ma anche etiopi copti); ebrei di provenienza argentina ma anche oriundi dell'India meridionale; monache russe che si prendono cura di monasteri e una quantità di ebrei di Bukhara (Uzbekistan).

---

TUTTI,  
ASSOLUTAMENTE  
TUTTI A GERUSALEMME  
USANO CETRIOLI  
E POMODORI A PEZZETTI  
PER FARE UN'INSALATA  
CHE VIENE DEFINITA  
ARABA O ISRAELIANA  
A SECONDA DEI PUNTI  
DI VISTA

---

Tutti costoro e moltissimi altri danno vita a un enorme intreccio di cucine. Non si contano le culture e subculture che hanno sede a Gerusalemme. La città è un intricato, complesso mosaico di popoli. Si è dunque fortemente tentati di dire che una cucina locale a Gerusalemme non c'è. E in verità, se vi recate nell'ultraortodosso quartiere di Me'ah She'arim e paragonate i cibi pronti che si vendono lì nei negozi di generi alimentari ai piatti che prepara una madre palestinese per i suoi figli nel quartiere di A-Tur a Gerusalemme est, nessuno potrà rimproverarvi di considerare questi due gruppi di popolazione come appartenenti a due pianeti culinari diversi.

Tuttavia, con una prospettiva diversa e in un'ottica più ampia, girando per la città noterete alcuni elementi tipici facilmente riscontrabili nella maggior parte delle cucine locali. Tutti, assolutamente tutti a Gerusalemme usano cetrioli e pomodori a pezzetti per fare un'insalata che viene definita araba o israeliana a seconda dei punti di vista. Verdure ripiene di riso o di riso e carne compaiono su quasi tutte le tavole, come pure una grande varietà di verdure sotto sale. Diffuso è anche l'ampio utilizzo di olio d'oliva, succo di limone e olive. Le sfoglie al forno con svariati ripieni di formaggio sono quasi sempre presenti.

Altre affinità sono meno frequenti e sono condivise solo da alcune cucine: polpette di *bulgur* o di





semola con ripieno di carne (*kibbeh*), insalata di melanzane passate sulla fiamma, zuppa di fagioli cannellini, misto di carne e frutta secca. E questi singoli legami fra i diversi gruppi finiscono per collegarli uno all'altro, dando forma a una cucina gerosolimitana chiara e contraddistinta.

E poi ci sono gli ingredienti locali. In linea di massima gli abitanti di Gerusalemme consumano prodotti di stagione e cucinano con ciò che cresce in loco. L'elenco è infinito. Ci sono le verdure: pomodori, gombo, fagiolini, cavolfiori, carciofi, barbabietole, carote, peperoni, cetrioli, sedani, cavoli rapa, zucchine, melanzane. E la frutta: fichi, limoni, pesche, pere, fragole, melagrane, prugne, albicocche. Infine: erbe aromatiche, noci, latticini, cereali, legumi, agnello, pollo.



## Una passione nell'aria

La varietà e la ricchezza che caratterizzano Gerusalemme sia per i cuochi dai background più disparati, sia per gli ingredienti che vengono utilizzati, conferiscono alla città un fascino irresistibile per chiunque arrivi da fuori. Ma quel che la rende doppiamente avvincente è l'energia emotiva e spirituale che la pervade: in termini di emozioni, è difficile esagerare descrivendo la peculiarità di questa città.

Impossibile dimenticare quattromila anni di lotte politiche e religiose (VEDERE P. 18). Ovunque andiate – nei quartieri ebraici del centro o fra le mura della città vecchia – vi accorgete che tutti si danno ostinatamente da fare per tutelare e conservare ciò che considerano la terra di loro appartenenza, la loro cultura in pericolo, il loro diritto a un certo tipo di vita. Il più delle volte questo risulta alquanto sgradevole. L'intolleranza e la mancanza di rispetto per i diritti fondamentali degli altri sono all'ordine del giorno in questa città. Attualmente la minoranza palestinese è quella che più risente di questa situazione e non mostra segni di voler riprendere il controllo del proprio destino. Dal canto loro gli ebrei laici vedono il loro sistema di vita gradualmente marginalizzato da una crescita della popolazione ortodossa.

L'altra faccia della medaglia, ben più positiva, è che la passione e l'energia che Gerusalemme possiede in abbondanza danno luogo a una creatività culinaria e a piatti superlativi. I migliori locali dove gustare la crema di ceci chiamata *hummus*, che hanno perfezionato i loro metodi nel corso di generazioni, sono a Gerusalemme (e la gente si compiace di discutere animatamente su quale merita il primo posto), e a Gerusalemme sono anche alcuni dei più creativi ristoranti moderni del paese. C'è qualcosa dello spirito caloroso e molto vivace dei cittadini gerosolimitani alla radice di preparazioni culinarie di un gusto incomparabile. Questo spirito ha anche un influsso del tutto ovvio sui sapori, che sono forti e audaci, con una importante presenza del dolce e dell'agro. L'*hummus* palestinese/gerosolimitano è palesemente intenso, come del resto le zuppe del venerdì dei sefarditi.

Oltre a tutto questo ci sono un calore e una generosità che rischiano qualche volta di risultare oberanti. Agli ospiti si servono sempre montagne di cibo, niente è mai fatto con moderazione. "Prendete ancora qualcosa", è un motto del posto. Non mangiare tutto ciò che vi viene messo davanti è inconcepibile. Se andate nel ristorante di un amico o di un amico di un amico, non presentarvi il conto è la regola. È un misto tra la famosa ospitalità del Medio Oriente, che risale ai tempi di Abramo, e il tipico modo in cui ebrei e arabi sommergono con squisitezze ospiti e parenti, per evitare – il cielo non voglia! – che tornino a casa affamati.

Tuttavia, benché i gerosolimitani abbiano tanto in comune, sembra che in questo momento il cibo sia l'unica forza unificatrice in questo luogo così lacerato. Il dialogo tra ebrei e arabi, e spesso



---

CI VUOLE UN ATTO  
DI FEDE ENORME  
MA CI PIACE  
IMMAGINARE CHE,  
SE NON CI RIUSCIRÀ  
QUALCOS'ALTRO,  
ALLA FINE SARÀ  
L'*HUMMUS* A  
CREARE UNITÀ  
FRA I GEROSOLIMITANI

---



degli ebrei tra di loro, è pressoché inesistente. È triste constatare quanto scarsa sia l'interazione quotidiana tra le varie comunità e come l'aggregazione tra le persone avvenga solo nell'ambito di gruppi chiusi, omogenei. Sembra comunque che il cibo, occasionalmente, sia in grado di infrangere queste divisioni. Si vedono persone che fanno la spesa insieme nei mercati o che mangiano in ristoranti gestiti da gente di gruppi diversi dal loro. In rare circostanze sono soci in stabilimenti alimentari. Ci vuole un atto di fede enorme ma ci piace immaginare – che cosa rischiamo? – che, se non ci riuscirà qualcos'altro, alla fine sarà l'*hummus* a creare unità fra i gerosolimitani.





## Le ricette

La nostra scelta comprende vecchi piatti tradizionali, da cucinare come si dovrebbe, senza cambiare nulla, senza aggiungervi tocchi di modernità. Per altri, anch'essi tradizionali, ci consentiamo delle licenze poetiche e li modernizziamo, per adattarli ai tempi e alle nostre esigenze. Ci sono poi ricette che si ispirano liberamente ai gusti di Gerusalemme, invenzioni deliziose che avrebbero felicemente potuto trovare posto su molte tavole cittadine ma che devono ancora acquistare una patente di classicità locale.

---

ABBIAMO TRATTO  
GRANDE ISPIRAZIONE  
DA GERUSALEMME  
E DALLA SUA CUCINA,  
MA NON STIAMO  
ASSOLUTAMENTE  
CERCANDO DI DARE  
UN QUADRO  
DI CIÒ CHE ESSA  
EFFETTIVAMENTE È

---

Non vogliamo coprire tutte le voci della gastronomia cittadina e nemmeno parti sostanziali di essa, né occuparci di tutte le comunità di Gerusalemme. Non è possibile. Persone più brave di noi si sono dedicate a fondo alle cucine ebraica e araba, e le hanno documentate ampiamente. Anche dei piatti di altre comunità cittadine si è già scritto. Molte cose noi le abbiamo dunque omesse. Per esempio, certi tipici piatti locali come: il *kugel* (torta di pasta all'uovo a lenta cottura); il *bagel* (un tipo di pane arabo o ebraico a forma di ciambellina); la *pashtida* (una specie di frittata); i *pasteliko* (fagottini sefarditi ripieni di carne); il *tehulent* o l'*hamin* (qualsiasi cibo cotto durante la notte in pentola, per lo Shabbat); lo strudel; la *challah* (pane dolce da mangiare durante lo Shabbat). Particolarmente sottorappresentati sono qui i piatti ashkenaziti. Ciò si deve ai nostri background personali e ai gusti a cui puntiamo quando cuciniamo e mangiamo.

Abbiamo tratto grande ispirazione da Gerusalemme e dalla sua cucina, ma non stiamo assolutamente cercando di dare un quadro di ciò che essa effettivamente è: alla base di questo ricettario ci sono le preferenze e le abitudini culinarie nostre e dei nostri lettori. I cuochi che apprezzano il nostro stile e le nostre combinazioni di sapori conducono (in genere) uno stile di vita occidentale e moderno. Possono contare sulla disponibilità di un certo numero di ingredienti e hanno un atteggiamento da gente del XXI secolo (usare meno olio nella preparazione dei cibi, passare meno tempo in cucina ecc.). Noi possiamo solo sperare di essere riusciti – con il nostro lavoro di selezione fatto un po' avventurosamente, spesso eccentrico, e con le nostre innovazioni culinarie – a mettere in evidenza lo spirito del luogo dove siamo nati e che ci ha formati.

## Infine: un commento sulla proprietà

Nella parte del mondo di cui ci stiamo occupando ciascuno vuol essere padrone di tutto. Così incerta è l'esistenza e così fragile che la gente lotta duramente e con passione per tenersi aggrappata alle cose: terra, cultura, simboli religiosi, cibo – tutto rischia di esserti strappato o di sparire. Il risultato sono aspri diverbi sul possesso, sulla provenienza, su chi e che cosa è venuto prima.

Come abbiamo constatato con le nostre ricerche e come risulterà clamorosamente evidente a chiunque ci leggerà e cucinerà seguendo queste nostre ricette, quelli di cui sopra sono solo futili diverbi.

Futili in primo luogo perché non hanno importanza.

Guardare al passato o a terre lontane non fa che creare confusione. Ciò che fa la bellezza del cibo e del mangiare è il loro essere radicati nel presente. Il cibo è un piacere basilare, edonistico, soddisfa un istinto sensuale che ci concerne tutti, di cui ci deliziamo, e sciuparlo è una vergogna.

In secondo luogo, cercare più indietro nel tempo è sempre possibile. L'*hummus*, per esempio, è un argomento esplosivo: indubbiamente è un prodotto tipico della cucina palestinese, ma era anche un elemento culinario caratteristico che compariva assiduamente sulle tavole degli ebrei di Aleppo, vissuti in Siria per millenni e immigrati a Gerusalemme negli anni '50 e '60 del secolo scorso. Chi ha più ragione di attribuirsi la paternità dell' *hummus*? Nessuno. Nessuno è "padrone" di un piatto, perché è molto probabile che qualcuno lo abbia cucinato prima di lui e qualcun altro prima ancora.

In terzo luogo, e questo è il punto cruciale, in questo marasma di città è del tutto impossibile scoprire chi abbia inventato una particolare squisitezza e chi ne abbia portata un'altra con sé dalla sua terra di origine. Le culture culinarie sono mischiate, fuse in un modo per cui è impossibile districarle. Interagiscono e si influenzano vicendevolmente di continuo, tanto che ormai di puro non c'è più nulla. A dire il vero, non c'è mai stato. Gerusalemme non è mai stata una roccaforte isolata. Per millenni ha visto innumerevoli immigranti, occupanti, visitatori, mercanti – e tutti portavano con sé cibi e ricette da tutti gli angoli della terra.

Di conseguenza, per quanto cerchiamo di abbinare cibi e paesi e di accertare l'origine di ciascun piatto, spesso finiamo per scoprirne un'altra dozzina, estremamente simili, che usano gli stessi ingredienti e gli stessi metodi per ottenere un risultato finale che presenta una differenza talmente lieve da farlo apparire una variazione sul tema.

---

IL CIBO È UN  
PIACERE BASILARE,  
EDONISTICO,  
SODDISFA UN ISTINTO  
SENSUALE CHE  
CI CONCERNE TUTTI,  
DI CUI CI DELIZIAMO,  
E SCIUPARLO  
È UNA VERGOGNA

---





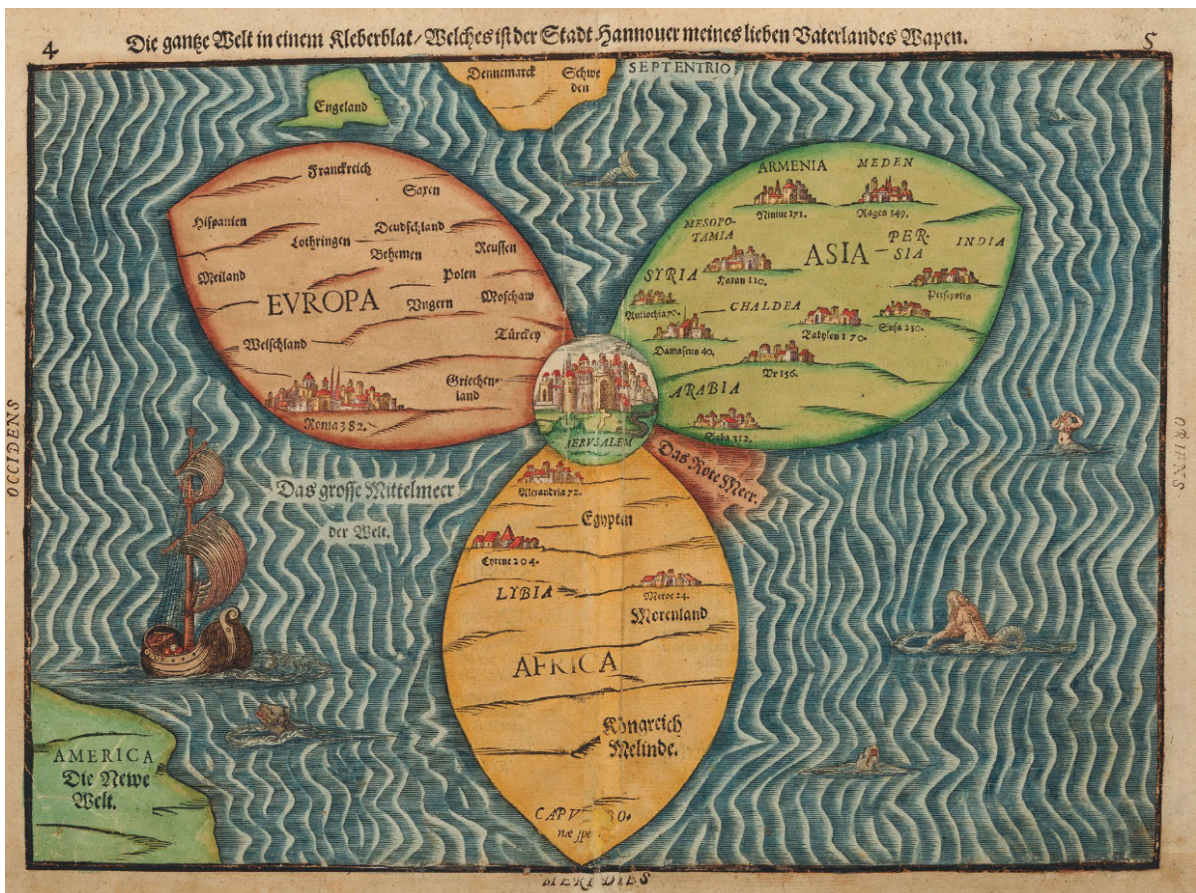


# Storia

La complessità e la vivacità del cibo a Gerusalemme derivano dall'ubicazione della città che è un punto d'incontro fra Europa, Asia e Africa e dall'incredibile ricchezza della sua storia. Gerusalemme era generalmente raffigurata come nella sottostante mappa medievale: il centro dell'universo, circondata da tre continenti. In verità, pochi posti al mondo possono competere con la sua importanza. Con tutto ciò, Gerusalemme non è mai diventata una grande metropoli. Non ha mai avuto templi grandi come quelli di Luxor, un'arte raffinata come quella greca, edifici pubblici magnifici come quelli di Roma. Non ha mai avuto corti importanti come quelle cinesi o indiane, né attivissimi centri commerciali come quelli dell'Asia centrale. È sempre stata una città piuttosto piccola e affollata, costruita con le pietre delle colline circostanti.

L'energia di Gerusalemme è un fatto interno. Deriva da un'interazione e da un viavai di popoli durati millenni e da uno spirito che sembra librarsi fra gli ulivi, sulle colline e nelle valli. Non è grazie a qualcosa di materiale, ma per la fede, per lo studio, per la devozione e (purtroppo) per il fanatismo che Gerusalemme ha acquistato la sua importanza.

Quando re Davide ne fece la sua capitale, intorno al 1.000 a.C., essa





---

... NEL 587 A.C., QUANDO  
BABILONIA ASSALÌ  
GERUSALEMME, DETTE  
ALLE FIAMME LA CITTÀ  
CON IL SUO TEMPIO E NE  
DISPERSE GLI ABITANTI.  
È ALLORA CHE NASCE  
UNO DEI MAGGIORI  
SENTIMENTI CHE  
CONTRADDISTINGUONO  
GERUSALEMME –  
LA NOSTALGIA

---

era – e tuttora è – un ammasso di accidentate colline, con scarsa vegetazione e povere d'acqua. Davide era un guerriero e fondò lì la sua capitale, al centro del suo regno, per ragioni strategiche. Suo figlio Salomone, il più glorioso dei re giudei, fece edificare il primo tempio a Gerusalemme e lo consacrò con il nome di Monte del Tempio. Dopo la morte di Salomone, il giovane regno ebraico fu lacerato da lotte interne alla famiglia e subì numerosi attacchi da nord. Le aggressioni culminarono nel 587 a.C., quando Babilonia assalì Gerusalemme, dette alle fiamme la città con il suo tempio e ne disperse gli abitanti.

È allora che nasce uno dei maggiori sentimenti che contraddistinguono Gerusalemme – la nostalgia. Si narra di due importanti figure ebraiche, Esdra e Neemia, che si dettero come missione della loro vita la ricostruzione del tempio di Gerusalemme e il ritorno del popolo ebraico nella sua terra, riuscendo nell'intento. La nostalgia ha continuato a rivestire un ruolo fondamentale per gli ebrei, i musulmani e i cristiani d'ogni parte del mondo. È un sentimento così intenso che gli psichiatri hanno definito "sindrome di Gerusalemme" quella dei pellegrini che hanno un crollo psicologico quando considerano compiuta la loro missione vitale portando a termine il viaggio alla Città Santa che hanno programmato da tempo.

Nel 332 a. C. l'impero persiano cadde nelle mani di Alessandro Magno e ne seguirono alcuni secoli di influsso ellenistico. Un lungo conflitto di culture si svolse fra i moderni ebrei ellenizzati, molto più frivoli e propensi ai matrimoni misti, e gli ebrei più tradizionalisti. Per un certo periodo, ribellandosi contro i re di Siria che volevano ellenizzare a forza gli ebrei e indurli a violare i precetti della loro fede, i tradizionalisti, guidati dalla famiglia dei Maccabei, ebbero il sopravvento e riuscirono a riprendere il controllo della vita religiosa. Dalla rivolta in questione è nata la nostra Hanukkah, la "festa delle luci", il cui nome deriva da quel che si raccontava a proposito del ritorno del tempio alle tradizioni ebraiche: un piccolissimo orchetto di olio miracolosamente bastò a alimentare il candelabro sacro per otto giorni.

Per molti la vicenda della rivolta dei Maccabei è una storia di liberazione e di ispirazione, anche se alcuni studiosi la vedono come l'ennesimo episodio della lotta plurisecolare fra ebrei tradizionalisti e cosmopoliti. È un altro degli schemi ricorrenti a Gerusalemme, che attualmente si manifesta nella lotta fra ebrei ortodossi e laici.

I romani fecero la loro comparsa a Gerusalemme nel 63 a. C., subito dopo il periodo dell'influsso ellenistico, a poco a poco ebbero ragione della resistenza ebraica e affermarono la loro autorità. La resistenza culminò in una rivolta fallita nel 70 a. C., e fu in tale occasione che venne distrutto il secondo e ultimo tempio. Questo avvenimento ha lasciato traccia dolorosa nella storia ebraica, come l'avvio di un lento processo di decadenza che non sarebbe terminato fino all'avvento del sionismo.

Gesù Cristo visse alcuni decenni prima di questo evento di importanza capitale, che corrispose a un grande rivolgimento politico, militare, culturale, spirituale. Naturalmente la sua presenza è ancora evidente in molti monumenti gerosolimitani, prima tra tutti la chiesa del Santo Sepolcro. Questo è il luogo dove avvenne la resurrezione. Si tratta di una serie di grotte fiocamente illuminate,

di edifici e di chiese che abbracciano diciassette secoli: ognuno di questi elementi è riferito a un diverso credo della cristianità, ma fra tutti c'è un legame. Come sempre succede a Gerusalemme, non c'è sfarzo in questo luogo. C'è però nelle folle di pellegrini, negli angoli appartati dove la gente si inginocchia a pregare al lume di una candela, negli esempi di arte squisita che si offrono allo sguardo, nel significato che si coglie in ogni pietra. Un'esperienza davvero commovente, forse addirittura trascendentale.

Durante il lento sviluppo della nascente religione, il conflitto tra romani e ebrei continuò a ribollire e arrivò al culmine con un'altra rivolta, scoppiata nel 132. Fra le conseguenze ci fu il bando dei giudei dalla città per molti secoli, con il permesso di rientrarvi per un solo giorno all'anno per piangere alcune grandi calamità della storia ebraica. Gerusalemme fu ridenominata Aelia Capitolina e con la cristianizzazione dell'impero bizantino si arricchì di chiese cristiane, diventando una vera città cristiana, privata d'ogni presenza ebraica.

Questo e simili periodi sono considerati dagli storici palestinesi una prova che non solo gli ebrei, ma anche i palestinesi (dei quali molti sono cristiani) possono vantare diritti su Gerusalemme. In effetti, alcuni palestinesi pretendono di discendere dai Gebusei, i primi abitanti della città successivamente conquistata da Davide.

L'Islam nacque nel VII secolo d. C. e avanzò una nuova pretesa su Gerusalemme (in arabo al-Quds, "la Santa"). La città è il terzo maggior luogo sacro per i musulmani sunniti: è da qui che, secondo i musulmani, il profeta Maometto salì al cielo. Morto il profeta, i musulmani si dedicarono a una frenetica attività di conquista su vasta scala (Gerusalemme compresa). Il Monte del Tempio, il sito del tempio ebraico più volte abbattuto, fu consacrato dagli islamici con la costruzione di due grandi moschee, delle quali una, dorata, detta Cupola della Roccia, domina ancora lo skyline della città vecchia. Il Monte del Tempio resta esclusivamente musulmano e gli ebrei usano soltanto il muro occidentale, chiamato anche Muro del Pianto, resto dell'antico muro che circondava il cortile del tempio e luogo dove alcuni continuano a piangere sul sacro edificio perso duemila anni or sono.

Ci fu poi un millennio di dominio musulmano, con vari gruppi che si contendevano il potere. I cristiani accamparono una nuova pretesa sulla città nel medioevo, quando la chiesa cattolica riuscì a radunare forze d'ogni parte d'Europa per riconquistare la Terra Santa. Con un progetto ambizioso e cavalieri che venivano da paesi lontani come la Norvegia, i crociati tennero la città dal 1099 al 1187 e poi la ripersero. Al tempo del governo dei crociati, un insieme di mercati furono costruiti lungo i tre antichi viali romani, in quel che sopravvive della parte vecchia della città. In ciascuno di questi viali si trovavano merci specifiche: il mercato delle erbe offriva prodotti freschi, piatti pronti si vendevano al *malquisinat* dove potevano rifocillarsi i pellegrini che arrivavano a frotte nella città, e il "mercato coperto" era riservato ai venditori di abbigliamento.

Gerusalemme diventò poi un luogo piuttosto negletto, che cambiava padroni (per lo più musulmani). C'era un andirivieni di governanti: quelli musulmani erano tutto sommato tolleranti, certo più dei cristiani. Gli ebrei potevano stare a Gerusalemme e i cristiani praticare il loro culto. Nel XIX secolo, sotto il governo ottomano, Gerusalemme godeva ancora di un residuo di fama

---

AL TEMPO DEL  
GOVERNO DEI CROCIATI,  
UN INSIEME DI MERCATI  
FURONO COSTRUITI  
LUNGO I TRE ANTICHI  
VIALI ROMANI...  
IL MERCATO DELLE ERBE  
OFFRIVA PRODOTTI  
FRESCHI, PIATTI PRONTI  
SI VENDEVANO  
AL *MALQUISINAT*  
E IL "MERCATO  
COPERTO" ERA  
RISERVATO AI VENDITORI  
DI ABBIGLIAMENTO

---



grazie alle presenze internazionali, anche se limitate. La maggior parte dei visitatori la descrivevano come una cittadina di provincia deprimente, congestionata e squallida.

Gli inglesi la conquistarono nel 1917, durante la prima guerra mondiale, e Gerusalemme diventò una città tutt'altro che sonnacchiosa: si dovette ai conquistatori una decisa spinta per la modernizzazione che andò di pari passo con la crescita dell'identità nazionale della Palestina e con un riaccendersi delle pretese dei sionisti su Israele. Da allora Gerusalemme è stata al centro della fiera lotta fra questi due movimenti nazionalisti e quando nel 1947 le Nazioni Unite decisero di dividere fra loro la Palestina, Gerusalemme fu posta sotto un'amministrazione internazionale. Il risultato di tale decisione non è stato tuttavia una divisione pacifica, ma una guerra, alla quale curiosamente sono stati dati nomi diversi: per gli ebrei è guerra di indipendenza, un atto assertivo e coraggioso dopo il trauma dell'olocausto; per gli arabi è una *nakba*, ovvero una catastrofe. Il giovane Stato di Israele è riuscito a tenersi la parte occidentale della città, ma ha perso quella orientale, antica, densamente popolata poi

dagli arabi. La parte orientale è rimasta sotto il governo giordano fino alla guerra del 1967, in virtù della quale Israele si è impadronita dell'intera Gerusalemme con le aree circostanti.

Nel XX secolo la popolazione è cresciuta rapidamente. Gli arabi si sono felicemente insediati a Gerusalemme inserendosi in un trend di urbanizzazione generalizzata e gli ebrei sono confluiti da tutte le parti del mondo verso quella che viene considerata una patria rifondata. Intere comunità sono immigrate, convergendo generalmente su aree specifiche e conservando le proprie tradizioni. Questa tendenza isolazionistica, unita al fatto che la maggior parte delle famiglie tanto ebreo quanto arabe hanno molte bocche da sfamare, ma dispongono di poche risorse, crea un vero microcosmo di tradizioni.

Per gli israeliani Gerusalemme è "la capitale eterna del popolo ebraico" e per i palestinesi la capitale del loro Stato. È il problema di questa città, il nucleo del conflitto fra israeliani e palestinesi, e la sua soluzione è essenziale per realizzare quello sfuggente sogno di pace che il Medio Oriente coltiva. Forse ingenuamente nutriamo la speranza che Gerusalemme possa essere considerata da tutti parte del patrimonio universale – il che rispecchia senza alcun dubbio la realtà – e che indichi la strada verso la condivisione, l'accettazione e la coesistenza.

