

## ***Testo, rito, pasto nella Pasqua caraita: trasformazioni tra i caraiti d'oriente e d'occidente<sup>1</sup>***

Emanuela Trevisan Semi

RESUMÉ: L'article traite des transformations du rituel de Pâque parmi les caraites. Le texte en usage, le *Hallel qatan*, très différent de la *Haggadah* lue par les Juifs rabbanites, aussi bien que le repas rituel y jouent un rôle qui est ici objet d'analyse. Le rituel est étudié dans le contexte des caraites égypto-israéliens actuellement résidents dans le *moshav* de Mazliah (Israël) et parmi les caraites de Troki (Lithuanie). Une comparaison est faite entre les deux groupes. En particulier, le processus de *déjudaïsation*, très fort depuis un siècle parmi les caraites d'Europe orientale, est bien évident dans la transformation du rituel en Lithuanie tandis que l'on rabbanittas retrouve les signes d'une tendance à l'intégration dans la société israélienne.

RESUMEN: El artículo trata de las transformaciones del ritual de Pascua entre los caraitas. El texto que se usa, el *Hallel qatan*, muy diferente de la *Haggadah* leída por los judíos rabbanitas, así como la cena ritual desempeñan un papel que aquí es objeto de análisis. Se estudia el ritual en el contexto de los caraitas egipcio-israelíes que residen actualmente en el *moshav* de Mazliah (Israel) y entre los caraitas de Troki (Lituania). Se hace una comparación entre los dos grupos. En particular, el proceso de *desjudaización*, muy fuerte desde hace un siglo entre los caraitas de Europa oriental, es evidente en la transformación del ritual en Lituania, mientras que se encuentran señales de una tendencia a la integración en la sociedad israelita.

Nella cultura caraita il testo, usato durante la celebrazione del rito pasquale, denominato *Haggadah* dai membri appartenenti alle comunità caraita ma *Hallel qatan*<sup>2</sup> dalla letteratura normativo-liturgica, il rito e il pasto rivestono un certo ruolo ma esso non è né quello di strutturare e caratterizzare l'identità caraita né tanto meno quello di unificare le diverse comunità, come invece avviene nella cultura ebraico-rabbanita.

Si tratta innanzitutto di una *Haggadah* e di un pasto rituale assai differenti da quelli in uso nel *minhag* rabbanita.

Le differenze non concernono solo la struttura del testo scritto e del rituale ma investono anche il rapporto che è venuto a costituirsi nei secoli tra il rito pasquale, il testo che lo giustifica, lo integra e lo spiega e il pasto. Nel Caraismo vi sono (o vi erano) diversi testi in uso e i pasti rituali presentano maggiori varianti —pur nel

---

<sup>1</sup> Questo testo è stato presentato in forma leggermente differente al I° Congresso di studi caraiti di Parigi (2-4 settembre 1990).

<sup>2</sup> Sh. Zucker "Hallel: Handwritten and Printed Haggadot according to the Karaite rite", *Books and People* 8 (1994) pp. 10-13 ha spiegato l'uso del termine *Hallel ha-qatan*, da intendersi come *Hallel* corto da recitarsi in casa, per distinguerlo dal *Hallel ha-gadol*, ovvero *Hallel* lungo, da recitarsi in sinagoga il *shabbat ha-gadol*, il sabato che precede la Pasqua. La tradizione rabbanita ha conservato il ricordo della lettura del *Hallel* alla vigilia della Pasqua nella sinagoga ( *Tosefta*, *Pessahim* 10,8).

rispetto di certe regole comuni— e risultano meno codificati dei rituali rabbaniti. Il rapporto stabilito tra testi, riti e comunità caraita è molto più variegato e intricato di quanto non avvenga per le comunità rabbanite.

In breve: se testo, rito e pasto costituiscono un tutt'uno —e un tutt'uno sostanzialmente stabile— per gli ebrei rabbaniti, per i caraiti le cose vanno diversamente.

Per quanto riguarda la mia ricerca, si tratta di un rito che proprio per queste caratteristiche e per l'impressione di ambiguità che suscita nell'osservatore può costituire un buon punto d'osservazione per comprendere ed interpretare il processo di trasformazione in atto nelle comunità caraita contemporanee. Forse consente anche di illuminare un poco, in quanto modello paradigmatico, le trasformazioni culturali avvenute nel passato.

Sfortunatamente, l'effettuazione pratica del rito pasquale non è mai stata studiata a livello scientifico e dunque posso solo basarmi sulle mie osservazioni, raccolte passando la Pasqua tra i caraiti egizio-israeliani di Mazliah e tra quelli lituani di Troki. E' un peccato che non ci siano studi precedenti proprio perché il rapporto tra *seder* di *Pesah* e *Haggadah* è diverso tra i caraiti e tra i rabbaniti e se non lo si sa c'è il rischio di leggere i testi caraiti con occhi rabbaniti. In altre parole, un lettore della *Haggadah* rabbanita può immaginarsi lo svolgimento della cena pasquale, mentre lo stesso lettore non potrebbe costruirsi un'immagine realistica del *seder* caraita dalla lettura della *Haggadah* dei caraiti.

Il Caraismo, che sul piano teorico si contraddistingue per il rifiuto dell'interpretazione rabbinica contenuta nel *Talmud*, rivendicando la possibilità per il singolo d'interpretare direttamente e letteralmente la normativa biblica, si è venuto di conseguenza caratterizzando sul piano pratico come un movimento che rifiuta l'utilizzo concreto di segni esterni precisi o luoghi speciali, utilizzati invece dagli ebrei rabbaniti per motivi culturali.

Così nella Pasqua caraita mancano gli elementi che nel rito rabbanita, in un certo qual modo, *concretizzano* l'interpretazione rabbinica ovvero concretizzano la trasposizione simbolica di significati in origine attribuiti ad altri elementi, come l'*afikoman*, le tre *massot* sovrapposte, la *bediqat ha-hames* (la ricerca del lievito) o la *mekirat ha-hames* (la vendita del lievito) ma manca soprattutto quella parte fondamentale nel *seder* rabbanita costituita dal gran piatto centrale e dagli alimenti disposti anch'essi, secondo un ordine ben stabilito, su di esso. Si tratta di una caratteristica fondamentale che distingue il Caraismo dal Rabbanismo e che manifesta il rifiuto di ritualizzare eccessivamente e l'invito a ritrovare direttamente il significato della prescrizione vincolando i propri membri ad una sorta di esercizio rielaborativo continuo del motivo specificamente religioso che sta alla base di un gesto comune. Durante la cena pasquale caraita, che si svolge solo la prima sera, un pasto che differisce per pochi elementi da una cena familiare ordinaria, questa caratteristica di rito-non-rito e di festa-non-festa è particolarmente accentuata.

Le conseguenze di questo insieme di atteggiamenti culturali ebbero come effetto che questo gruppo venne accettato più facilmente dalle società ospitanti e dunque esso divenne nel corso dei secoli sempre più mimetico e, in un certo senso, *segreto*, mettendo in atto una possibilità, evidentemente inerente al Caraismo, di fornire delle immagini di sé parziali, presentandosi come ebreo con i Rabbaniti o russo con i

russi e giocando sempre il ruolo di *facente parte* di rispetto alla cultura maggioritaria<sup>3</sup>.

Privilegerò nel corso di questa esposizione l'analisi degli elementi presenti nel corso del pasto rituale tralasciando invece la discussione delle questioni più a lungo dibattute, come quelle relative alla determinazione della data della Pasqua, alla supremazia del sabato sulla Pasqua e all'ora precisa in cui andasse macellato l'agnello destinato al pasto pasquale<sup>4</sup>. Porrò dunque al centro di questo articolo il ruolo assunto dagli alimenti base, caratterizzanti la cena di Pasqua, e dalle benedizioni pronunciate su alcune di essi. Innanzitutto illustrerò l'esecuzione pratica della cena pasquale, in secondo luogo le differenze nel testo delle *haggadot* e in terzo luogo il sistema normativo relativo alla Pasqua.

Venendo ora al primo punto, le mie osservazioni si riferiscono alle cene pasquali cui ho partecipato in due comunità caraita diverse.

I dati sul rito pasquale a Mazliah ( si trattava del caso in cui la prima sera di *Pesah* coincide con lo *shabbat* ) li ho raccolti nel corso di un'indagine sul campo nel 1988 mentre quelli su Troki, in Lituania, nel 1989.

Le date della Pasqua caraita non coincidono con quelle della Pasqua rabbanita per le differenze dei rispettivi lunari.

Noterò a questo proposito, e solo per inciso, che il lunario caraita è uguale per tutte le comunità caraita, benché talora queste neghino qualsiasi parentela tra loro. L'esistenza d'un lunario unico e di uno scambio matrimoniale tra comunità distantissime e che sostengono tesi opposte circa la natura e i miti delle origini del proprio gruppo, sono i due elementi più palesi della anche attuale unicità e unitarietà del Caraismo.

Mazliah, un *moshav* israeliano a pochi chilometri da Ramleh, inizialmente abitato solo da caraiti è particolarmente interessante perché inserito nel contesto della cultura ebraico-israeliana nei confronti della quale i caraiti di provenienza egiziana, e che si ritengono gli eredi della pura tradizione ebraica, hanno posto in atto complesse

<sup>3</sup> Cfr. Trevisan Semi, *Gli ebrei caraiti tra etnia e religione*, Roma, 1984, p. 221 e *Idem*, *Les caraites: un autre judaïsme*, Paris, 1992, pp. 102-125.

<sup>4</sup> In particolare Anan ben Dawid affrontò i temi riguardanti l'interpretazione dell'espressione biblica *ben 'arbayim* (al crepuscolo) e la postposizione della celebrazione della festa nel caso in cui essa cadesse di *shabbat*, cfr. Anan ben Dawid, *Sefer ha-miswot* in A.Harkavy, *Liqqute qadmoniyot 2* (Studien und Mittheilungen aus der Kaiserlichen öffentlichen Bibliothek zu St. Petersburg) St. Petersburg. 1903, p. 72. Sulla questione della posposizione della festa si è soffermata successivamente la critica, cfr. S.Poznanski, "Karaitic Feasts and Fasts", *The Jewish Quarterly Review* 17 (1905) p. 595; J.Mann, *Anan's Liturgy and his half-Yearly Cycle of the Reading of the Law* in Ph. Bimbaum, *Karaite Studies*, New York, 1971, p. 289 (originamente pubblicato in *Journal of Jewish Lore and Philosophy* 1 (1919); Z. Cohen (Cahn), *The Halakah of the Karaites*, New York, 1936, pp. 35, 63; lo studio recente di Y. Erder, "Ha taqdinim le-dehiyyat zevah Pesah mipne 'erev shabbat be-shitat Anan", *Zion* 52 (1987) pp. 153-175 illustra le influenze della letteratura zadokita-qumranica sulla normativa di Anan ben Dawid. Una esposizione della normativa di Shemuel al Magribi (sec. XIV) relativamente a *Pesah*, in cui si mette in rilievo l'interesse per la *purità* degli oggetti è stata pubblicata da H. Leshem, "Dine Pesah ba-halakah ha-qarait", *Davar* (9 aprile 1971) p. 21.

dinamiche di integrazione nella differenziazione.

A Mazliah dunque, dopo accuratissime pulizie pasquali che vedono l'intero *moshav* sossopra e l'eliminazione del lievito dalle case, è compito dello *shohet* procedere alla macellazione degli agnelli allevati nelle famiglie. La famiglia caraita che mi ospitava, di media osservanza religiosa, aveva fatto macellare due agnelli per la cena alla quale avrebbero partecipato diversi membri della famiglia estesa, in particolare appartenenti alla famiglia paterna. Mi fu specificato che quell'anno non si presentava in quella famiglia il problema di avere donne mestruate: ciò avrebbe complicato le cose costringendo all'uso di un altro tavolo separato per timore dell'impurità<sup>5</sup>.

Si usa preparare tutti i piatti all'ultimo momento e informarli subito per timore di fermentazione. Così avviene anche per un piatto tradizionale che consiste in foglie di vite ripiene di riso e carne (*'alim shel gefen*)<sup>6</sup>. Le *massot* un tempo sempre preparate in casa, in Israele vengono oggi generalmente acquistate. In Egitto si usavano due tipi di azzime e una di queste, quella usata per la prima sera, molto grande e tonda, era simile —mi venne riferito— a quella preparata dagli ebrei yemeniti. Il succo d'uva preparato giornalmente, pressando un tipo di uva secca molto grossa, viene utilizzato come vino ed è probabilmente simile al *tirosh* descritto dai testi qumranici. Per preparare le erbe amare si utilizza il rafano grattugiato e spezzettato (il *maror*) con l'aggiunta di rametti verdi di finocchio, polpa di limone spezzettata, insalata e sedano. Tutte le pietanze devono essere consumate la sera stessa e i resti gettati via perché non possono restare per l'indomani.

Alcune famiglie caraita più osservanti avevano iniziato la cottura dell'agnello al fuoco prima dell'inizio dello *shabbat*.

Sulla tavola, apparecchiata con servizi e tovaglia tenuti appositamente a parte per *Pesah*, erano state poste caraffe di succo d'uva coperte con una salvietta. Un bicchiere pieno fino all'orlo di succo d'uva, di foggia differente era al centro della tavola. Si trattava della coppa per Elia che alla fine del pasto sarebbe stata portata in cucina e lasciata per tutta la settimana fino a quando il padre, di nascosto dai bambini, l'avrebbe bevuta lasciando intendere che fosse venuto a berla Elia in persona. Questo uso —non menzionato da nessuna fonte né presente a Troki— ritengo sia un prestito recente. Diversi piatti di *maror* e patate fritte, preparate al momento, erano stati disposti sulla tavola accanto ad ogni piatto infine si trovava il testo della *Haggadah*. Quelle usate erano edizioni recenti stampate in Israele che riproducono sostanzialmente l'edizione di Budapest del 1903<sup>7</sup>. Tuttavia il titolo risulta diverso a seconda dell'anno

<sup>5</sup> Sull'impurità della donna caraita cfr. E. Trevisan Semi, *Gli ebrei caraiti tra etnia e religione*, op.cit. pp. 115-140.

<sup>6</sup> J. El Gamil, *Ha-Yahadut ha-qarait be-Misrayim ba-'et ha-hadashah*, Ramle, 1985 menziona l'uso del riso per la *hag ha-massot* specificando che le caraita egiziane avevano anche l'avvertenza di scartare i chicchi rotti.

<sup>7</sup> Il testo della *Haggadah* di Budapest (12 pagine), *Seder Haggadah shel hag ha-Pesah kefi minhag ha-yisraelim ha-qaraim Y.S.M. (nidpas be-hosaot q.h.q. Misrayim)* Budapest, 1903, si trova alla fine del *Siddur tefillah*, Budapest, 1903. La prima edizione stampata in Israele

di stampa: ad esempio l'edizione del 1973 *Seder Haggadah shel hag ha-Pesah kefi minhag ha-yehudim ha-qaraim* fa espresso riferimento all'uso della terminologia «caraiti ebrei» *ha-yehudim ha-qaraim*, mentre tanto quella di Budapest (1903) quanto l'israeliana del 1953 che è anche la prima, usavano l'espressione «caraiti israeliti» *kefi minhag ha-yisraelim ha-qaraim*. Si potrebbe dunque sostenere che si sia voluto, nell'edizione più recente, riaffermare in modo ancora più esplicito il sentimento d'appartenenza dei caraiti israeliani all'universo ebraico.

Il rito iniziò con la recitazione collettiva e cantilenata dell'*Haggadah* continuata fino alle benedizioni, la prima sul vino, la seconda su *massah u-maror* e la terza su *lehem 'oni* (cadendo *shabbat* proprio di *Pesah* vi fu anche una quarta benedizione sullo *shabbat*). Alle benedizioni venne fatto seguire l'assaggio dei rispettivi alimenti e subito dopo ebbe inizio la distribuzione della carne d'agnello sotto forma di costicine, spiedini e fegato arrostito. La carne venne mangiata assieme alle erbe amare e agli involtini di riso. Era assente il *haroset*, un alimento che per i rabbaniti assieme al *maror* ricorda la condizione di schiavitù in Egitto ma che risulta assolutamente estraneo alla cultura caraita in quanto elemento simbolico concretizzato, alla stregua dei *tefillin* o della *mezuzah*. Tanto più che a differenza del *maror* non è nominato nel testo biblico.

Era assente dal rito caraita egizio-israeliano anche l'uovo sodo, alimento invece presente nel rito lituano e alla fine del pasto non venne servito un *dessert*.

E' interessante il fatto che tutta la cena si svolse in fretta. In poco più di un'ora la celebrazione della Pasqua era terminata e la tavola veniva sparecchiata con altrettanta rapidità. Anche questo —senza che venisse minimamente detto— che era aderente al testo biblico (*Es.* 12,11) tant'è vero che, subito dopo, in clima di generale rilassatezza e calma, vennero serviti i dolci.

Mi soffermo ora in particolare sul rituale dell'*afiqoman* assente nel rito caraita ma la cui mancanza fu particolarmente avvertita dai numerosi bambini partecipanti alla cena caraita che probabilmente ne avevano appreso l'esistenza a scuola, durante la preparazione al *seder* (rabbanita perché non ci sono oggi scuole caraiti). Il rituale dell'*Afiqoman*, declinato con modalità diverse nelle tradizioni ebraiche rabbanite, vede la partecipazione attiva dei bambini chiamati a nascondere sotto la tovaglia o in altro luogo una parte della *massah* di mezzo, denominata *Levi*, in attesa che alla fine del pasto, al momento detto appunto dell'*afikoman*, del *dessert*, il capofamiglia la ritrovi. Ora i bambini presenti alla cena pasquale tentarono a più riprese di introdurre questo rito-gioco ma gli adulti non prestarono soverchia attenzione alla richiesta lasciandola cadere, non senza un certo imbarazzo.

Ma quali erano i sentimenti di identificazione di quei caraiti con i caraiti disseminati in altre aree e che ruolo aveva il riferimento, esplicitato dal testo recitato e da alcuni cibi rituali, al popolo ebraico esiliato in Egitto, nel complesso gioco di rapporti esistenti tra caraiti e rabbaniti?

---

(condotta su quella di Budapest) *Seder Haggadah shel hag ha-Pesah kefi minhag ha-Yisraelim ha-qaraim* Y.S.W., Yerusalayim, 1953, è invece di 18 pagine perché contiene anche la *Birkat ha-mazon*. Questa edizione è stata ristampata successivamente con la prefazione di Z. Ankory nel 1961 e nel 1973. cfr. anche Zucker, *op. cit.* 11.

Per ciò che concerne l'identificazione dei caraiti egizio-israeliani con il resto dei membri appartenenti allo stesso gruppo è da segnalare che durante la cena non vengono fatti accenni particolari né alla storia dei caraiti nel loro insieme né alle vicende di altri gruppi caraiti; basti pensare, per contrasto, al ruolo che giocano nel *seder* rabbanita le vicissitudini degli ebrei in epoca contemporanea, ricordate nella commemorazione delle vittime della *Shoah*. Del resto, nel testo dell'*Haggadah* non compare la celebre frase *le-shanah ha-baah b-Yrushalayim*: non compare dunque quella frase che sottolinea il desiderio di tornare ad una comune sede originaria e, soprattutto, che indica una attuale unità.

Se si vuole ora guardare al complesso gioco di rapporti esistente tra caraiti e rabbaniti bisogna innanzitutto considerare che i caraiti riconoscono come propri progenitori gli ebrei schiavi in Egitto e, in questo senso, la modifica, che ho segnalato più sopra, nel titolo della *Haggadah* è una conferma dell'importanza attribuibile al sentimento d'appartenenza all'Ebraismo.

La tesi di fondo che caratterizzò le conversazioni sugli usi pasquali nel *moshav* tendeva a illustrare le peculiarità caraiti vedendole come quelle proprie di una qualsiasi 'edah in Israele; i caraiti (pur definendosi sempre «noi» i caraiti nei confronti di «loro» i rabbaniti) ci tenevano però a considerarsi e a voler essere considerati alla stregua di una qualsiasi comunità ebraica come la marocchina o la yemenita. Il meccanismo culturale che agli inizi avevo citato come proprio del Caraismo, di porsi sempre come *parte di* all'interno di una cultura maggioritaria, era stato elaborato nuovamente e questa volta risolto con il porsi come 'edah all'interno di un universo ebraico composto da molte —e assai diverse tra loro— 'edot. In tal modo potevano essere accettati come una delle componenti la società ebraica rabbanita, tradizionalmente ostile nei riguardi delle comunità caraiti. Dal momento che in Israele la difesa delle caratteristiche e delle peculiarità delle diverse 'edot è largamente condivisa, i caraiti, come sempre, si sono posti in una situazione non conflittuale rispetto alla società ospitante.

Diversamente si pone la questione tra i caraiti di Lituania.

Troki, antichissimo centro caraita di Lituania, a pochi chilometri da Vilna è ancora abitato da numerose famiglie caraiti e in una di queste, i cui avi erano colti rappresentanti del Caraismo dell'Europa orientale, ho potuto raccogliere i dati che qui espongo. Altre informazioni ho potuto attingerle intervistando esponenti caraiti, rappresentativi del Caraismo europeo, sia in Italia che a Varsavia e a Vilna.

Sarà opportuno premettere che i caraiti di Lituania si definivano, in primo luogo, come discendenti dei cazari, di religione caraita e non come ebrei e sostenevano di essere una minoranza etnica —e non religiosa— all'interno dell'URSS<sup>8</sup>. Questo sentimento di continuità etnica è inteso anzi in senso quasi soltanto biologico, dal momento che l'orgoglio d'appartenenza viene manifestato innanzitutto per il fatto di avere ancora dei discendenti caraiti «puri» e, secondariamente, per quello di possedere

---

<sup>8</sup> Su questo tema *cfr.* Trevisan Semi, *Les caraites: un autre judaïsme*, *op.cit.* pp. 15-25; M. El-Kodsi, *The Karaite Communities in Poland, Lithuania, Russia and Crimea*, New York, 1993 e T. Harviainen, "Revival Trends among the Karaims in Eastern Europe", *Mogilany*, 1991, Krakow, 1994, pp. 89-100.

una propria tradizione linguistica<sup>9</sup>.

Come si ricorderà, avevo segnalato più sopra che il testo usato dai caraiti durante la cena pasquale è chiamato con i nomi *Haggadah* e *Hallel qatan*; ora una peculiarità della cena rituale dei caraiti polacco-lituani è che, a fronte della scomparsa di qualsiasi testo che accompagni il pasto, la cerimonia ha assunto il nome di *Haggadah*. Si continua cioè a definire — pur utilizzando lingue diverse — il pasto con il nome del libro che un tempo lo accompagnava e spiegava. Non è facile distinguere quanto l'assenza di un testo sia dovuta a effettiva ignoranza e quanto ciò sia dovuto invece al desiderio di dimostrarsi turco-cazari. Le due cose, naturalmente, si potenziano a vicenda. Ad esempio se in Lituania non c'è più traccia del testo e si sostiene anche di aver dimenticato che un tempo vi fosse, in un Paese che presenta una situazione politica diversa come la Polonia, si trovano ancora delle *Haggadot*, ad esempio l'edizione di Vilna del 1900 con la traduzione in caraimo<sup>10</sup>, ma non vengono più lette per l'ignoranza soprattutto dell'alfabeto ebraico. Anche il testo biblico non è più conosciuto tra i caraiti di Lituania.

Descrivo brevemente ora quella che è solo una ricostruzione della cerimonia denominata *Haggadah*, basata sui ricordi di chi la celebrava un tempo, dal momento che oggi essa ha perso gran parte di quelle caratteristiche a causa dell'impovertimento della cultura tradizionale caraita in Europa orientale.

La cena rituale veniva celebrata all'interno della famiglia ristretta e conservava il carattere di cerimonia intima, riservata a genitori e figli, nella quale non era lecito cibarsi più del dovuto e in cui la quantità di cibo era stato calcolata perché non dovessero rimanere degli avanzi. E quello che comunque avanzava, come gli ossi e le bucce, veniva bruciato. Un uso assolutamente peculiare stabiliva che nessuno dei partecipanti alla cerimonia potesse lasciare la casa quella sera, in ricordo - ritengo - della prescrizione biblica di *Es. 12, 2* («nessuno di voi uscirà dalla porta della propria casa fino al mattino») e della minaccia dell'angelo sterminatore.

Le donne mestruate non potevano partecipare al pasto, né alle preghiere e neppure, mi fu riferito, ai digiuni. La tavola veniva preparata all'apparire della prima stella. Il testo della *Haggadah* lo aveva solo il capofamiglia perché pochi erano in grado di leggere l'alfabeto ebraico.

Il rito come ho potuto osservarlo a Troki è celebrato da pochi e consiste ormai solo nella preparazione del pasto. Si conosce però la data della Pasqua.

L'elemento più importante da osservare è che assieme al testo scritto e al suo messaggio è andato perso anche il senso del pasto rituale. Nulla si ricorda di quello che recitava il testo biblico relativamente alla Pasqua neppure si riconosce il fatto che esso comunque contenesse dei riferimenti alla storia ebraica. Sono rimasti soltanto alcuni piatti tradizionali tutti sprovvisti del loro significato. L'esempio più clamoroso è costituito dall'uso delle erbe amare: preparate con rafano, pepe, cipolline e ravanelli e mescolate con rape rosse, esse sono poste sulla tavola e note per essere caratterizzate

<sup>9</sup> Cfr. Trevisan Semi, "A Brief Survey of Present-Day Karaite Communities in Europe", *The Jewish Journal of Sociology*, 33 (1991), pp. 97-106.

<sup>10</sup> *Seder hallel ha-qatan ke-minhag bene miqra qadosh (meturgam le-lashon qedar ha-nehugah esel ha-qaraim ha-darim be-medinot ha-ma'araviyyot Russia y.r.h.)* Wilna 1900.

dal gusto amaro senza che se ne intraveda il significato metaforico. E la curiosità spinse i caraiti locali fino a chiedermi delucidazioni. Lo stesso dicasi per un pane azzimo particolare che ancora continua a esser fatto in casa. Noto ancora a qualcuno come *massah* ma più conosciuto col termine di *tinbil* (pl. *tinbilar*)<sup>11</sup>. Ha la forma di piccole azzime fine e tonde, che un tempo pare fossero grandi, leggermente bucherellate.

Sulla tavola di Troki erano disposti diversi piatti, alcuni contenevano erbe amare, un altro, *timbilar* e altri due, pietanze preparate con l'impasto dell'azzima.

Per ironia della sorte l'impasto di cui sconsigliava l'uso Basyaci nel sec. XV —e di cui riferirò più avanti— è rimasto ancora nella tradizione dei caraiti d'Europa orientale, mentre la maggior parte delle altre prescrizioni sono scomparse. Si tratta del *Bioktinbildan* (pasta di *tinbil* ammolata in acqua con l'aggiunta di uova, zucchero, sale, burro e prugne secche e infornato), servito come *dessert* e del *koptalar* (lo stesso impasto ma macinato e con l'aggiunta di uova, burro, sale e carne, generalmente pollo a pezzetti e infornato) come piatto centrale<sup>12</sup>.

Le uova sode sono parte integrante del pasto caraita europeo-orientale e due sono le tradizioni di cottura, una di Lituania e una di Halich e Crimea. La carne, di vitello e pollo (un tempo si usava il montone e si cucinava sul fuoco vivo ma oggi non più) arrostita venne servita affettata. Fu rispettata la tradizione secondo la quale in tavola ci deve essere comunque della carne attaccata all'osso ed era carne di pollo. Il vino servito non era speciale per Pasqua. Si ricordò tuttavia che un tempo, il vino speciale per *Pasha*, si faceva in casa facendo un succo con le prugne secche senza nocciolo.

Agli inizi del pasto non venne recitata alcuna benedizione ma tutti furono invitati, dopo aver brindato con il vino in onore dell'ospite, a mangiare prima *tinbil* (e cioè *massah*), uova e erbe amare con l'aggiunta di sale e solo successivamente quello che si voleva. Come dolce fu offerto il *bioktinbilar* e della composta di frutta secca. Un tempo si usava servire una composta di sette tipi di frutta secca. Non c'è invece nessuna pietanza a base di riso e nessuno ricordava che mai fosse stato usato in Lituania mentre era noto ad alcuni dei partecipanti che i caraiti di Crimea ne facessero uso.

Un ignorante e non ebreo che osservasse questo pasto, lo potrebbe riconoscere come diverso dagli altri oltre che per la presenza di alcuni alimenti, soprattutto per l'obbligo di consumarne prima alcuni, quelli della benedizione, anche in assenza della benedizione.

Una particolarità interessante degli usi di Troki è rappresentata dall'impiego

<sup>11</sup> B.Tukan, "Luah ha-shanah shel ha-qaraim u-mo'adehem", *Peamim* 32 (1987) p. 65, menziona il termine *tynblyllarnyn xydzy* (festa delle azzime) per denominare la festa di Pasqua.

<sup>12</sup> La *kasherut* dei caraiti differisce da quella dei rabbiniti perché diversa è l'interpretazione della proibizione di *Deut.* 14,21 («Non cucinerai un capretto nel latte di sua madre»). I caraiti non hanno accettato l'estensione in via analogica della proibizione che comprende tutte le carni e tutto il latte e qualsiasi tipo di mescolanza tra i due alimenti. Essi hanno interpretato dunque la proibizione in senso letterale intendendola come un divieto circoscritto all'animale e al latte della medesima specie animale.

dell'uovo e del sale contestualmente agli alimenti rituali di base come il vino, l'azzima e l'erba amara. Data la simbologia dell'uovo nella cultura ebraica, sia rabbanita che caraita, in quanto elemento di riferimento tanto al lutto (l'uovo col sale si usa nella commemorazione e nel pasto funebre caraita) che all'eternità si potrebbe interpretare la presenza di questo elemento, nel contesto più sopra delineato, come un accenno all'evento luttuoso per eccellenza nell'Ebraismo, la distruzione del Tempio e insieme alla speranza di ricostruzione eterna grazie alla venuta del Messia, la cui attesa nel Caraismo non venne mai meno.

Sulla base di questa interpretazione, si potrebbe considerare quindi la composizione del pasto rituale lituano come una traccia simbolica dei passati sentimenti d'identificazione da parte dei caraiti con un percorso storico comune a tutto il popolo ebraico.

E in questa prospettiva l'uso del termine *Haggadah* per denominare il pasto resta comunque l'aspetto forse più rilevante nella manifestazione di un sentimento, ancorché negato, d'appartenenza a quell'universo che si riconosce nella recitazione del testo che porta quel nome.

Al di là del fenomeno di progressiva divaricazione del rito lituano da quello egizio-israeliano che mi pare di aver dimostrato sufficientemente e della testimonianza evidente di un grave processo di deculturazione in atto, mi interessa ora verificare quanto questa trasformazione possa essere ancora considerata compatibile con il meccanismo culturale più sopra evidenziato come tipico della cultura caraita.

Come è noto, la società sovietica, per lo meno fino a tempi recenti, accettava e garantiva l'esistenza delle differenti etnie ma non delle comunità religiose. I caraiti lituani eliminando ogni testo di carattere religioso, ogni benedizione, ogni traccia di passato religioso sono stati accettati in quanto etnia particolare, accomunata per certi versi alla tartara, e dunque come *parte della* società sovietica ma questo meccanismo mimetico che pur aveva funzionato per secoli e aveva permesso la conservazione della cultura caraita, di fronte a una politica, come quella sovietica, di invasione dello spazio *sacro* del nucleo familiare, ha cominciato a vacillare. Non essendo più possibile *nascondere* il Caraismo all'interno dello spazio familiare, si sono perdute, almeno apparentemente, molte tradizioni.

Prendendo ora in esame i testi delle *Haggadot*<sup>13</sup> bisogna innanzi tutto notare come essi siano estremamente semplici e come comprendano esclusivamente testi biblici. Non ci sono parti in aramaico né ovviamente riferimenti a discussioni talmudiche o altre parti più propriamente narrative o prescrittive come ad esempio le domande poste dai bambini, mancano anche raffigurazioni e prescrizioni dell'ordine da seguire. Non si può neppure parlare di un testo unico ma di un insieme di testi biblici che ha subito diversi rimaneggiamenti nel corso del tempo. A partire dalla prima edizione separata del 1879 (Pressburg-Bratislava) (prima il testo era contenuto nel *Siddur*), condotta secondo il rito dei caraiti del Cairo, molte parti sono state abbreviate o spostate d'ordine, anche le tre benedizioni su vino, *massah u-maror* e *lehem 'oni*, nei testi più recenti, sono più brevi e scambiate di ordine. Il racconto delle dieci piaghe

---

<sup>13</sup> Per una breve descrizione delle edizioni delle *Haggadot* come testi separati cfr. S. Poznanski, *Die karaische Literatur der letzten dreißig Jahre 1878-1908*, Frankfurt a. M., 1910, pp. 16-18.

diviene poi solo un'elencazione delle piaghe.

Una particolarità che presentano le nove edizioni comparse tra il 1879 e il 1907 è quella di pubblicare anche delle traduzioni del testo ebraico nelle lingue parlate dai caraiti<sup>14</sup>. Già la prima edizione di Pressburg, a uso dei caraiti egiziani, pubblicava in aggiunta al testo ebraico la traduzione araba in caratteri ebraici vocalizzati. L'edizione di Odessa (1889) aggiungeva la traduzione in russo. Mentre l'edizione di Vilna (1900) eliminava addirittura il testo ebraico (ridotto alle benedizioni e a qualche versetto dei Salmi) e presentava solo la traduzione in lingua caraima di Lituania<sup>15</sup> in caratteri ebraici vocalizzati. Di questa versione ne esisteva anche una precedente pubblicata a Eupatoria in lingua caraima di Crimea<sup>16</sup>.

Ci si può chiedere se questo fenomeno sia dovuto solo a una progressiva ignoranza dell'ebraico o se non sia invece sostenuto dalla tendenza più specificamente caraita a de-ebraicizzarsi nelle regioni in cui ciò era favorevole alla persistenza del gruppo. Come farebbe pensare il fatto che nel titolo di alcune delle edizioni a stampa la parola *ebraico* sia stata sostituita con *caraita* allo «scopo di far scomparire qualsiasi collegamento con gli ebrei rabbaniti» come anche Poznanski fece notare<sup>17</sup>. E' da notare anche come nelle edizioni ad uso delle comunità caraiti del Cairo (quella di Pressburg del 1879 e di Budapest del 1903) compaia nel titolo *Ha-israelim ha-qaraim* ( i caraiti israeliti ) mentre nelle altre, ad uso delle comunità russe, troviamo solo *ke-minhag ha-qaraim* ( secondo l'uso dei caraiti ).

Un altro elemento interessante in queste differenti edizioni ci viene offerto dalle varianti sulle tre benedizioni. Nel *Siddur* stampato a Venezia nel 1528-9 esse erano nell'ordine seguente: la prima sul vino, la seconda su *lehem 'oni* e la terza su *massah* e *maror*.

Le benedizioni, uno dei pochi elementi conservati in ebraico anche nelle traduzioni, hanno mantenuto la stessa sequenza presente nel *Siddur* solo nell'uso concreto lituano (e anche in assenza della benedizione proferita) mentre nei testi delle *Haggadot*, le benedizioni hanno subito modifiche che vanno dalla fusione di *lehem 'oni* e *massah* e *maror* in un'unica benedizione (Vilna 1907) fino all'abolizione della menzione del *maror*, in quella ebraico-russa del 1889 (Odessa).

Ricordando ora che nella *Pesah* dei rabbaniti, secondo la *Mishnah*, occorre verbalizzare i tre elementi base, *Pesah*, *massah* e *maror*, per fare Pasqua e che in

<sup>14</sup> La necessità di una traduzione nella lingua locale delle diverse comunità caraiti era esplicitata da Shelomoh Afeda ha-Kohen, *Sefer Yeri'ot Shelomoh*, Costantinopoli, 1860 (rist. Ramle 1986, p. 35). Shelomoh Afeda, capo spirituale della comunità caraita di Costantinopoli nella seconda metà dell'800 sosteneva che in assenza di una traduzione del *Hallel qatan* veniva meno anche l'osservanza del precetto che imponeva l'obbligo del «narrare».

<sup>15</sup> Poznanski, "Karaisch-Tatarische Literatur", *Keleti szemle-Revue orientale pour les études uralo altaïques* 13 (1912-13) p. 44.

<sup>16</sup> *Idem*, p. 46

<sup>17</sup> Poznanski, *Die Karäische Literatur*, *op.cit.*, p. 18.

questo modo —come giustamente ha rilevato Bokser<sup>18</sup>— era stato compiuto il primo passo per allontanarsi dal significato concreto dei tre alimenti indicati, si può osservare che il Caraismo, invece, non verbalizzando, affidò all'uso la perpetuazione della tradizione e al testo la libertà di interpretazione e di rielaborazione. Resta comunque significativa la non menzione del *maror*, dell'amarezza, nella *Haggadah* di Vilna del 1907, proprio in un testo usato dai caraiti russi in un momento storico caratterizzato dalla volontà di separarsi dall'Ebraismo e dal rifiuto di condividere l'amarezza della diaspora in Europa orientale.

Veniamo ora al terzo punto: il sistema normativo relativo alla celebrazione del rito.

Secondo Anan ben Dawid le *massot* in quanto *lehem 'oni* (= pane misero), secondo la prescrizione biblica, dovevano essere fatte di farina d'avena e soprattutto essere cotte solo sul fuoco, la sera stessa<sup>19</sup>. Anche nel *Gan Eden* (sec. XIV)<sup>20</sup> si ritrovano, precisati, alcuni obblighi pasquali. Viene menzionato l'obbligo di cibarsi della *massah* cotta sul fuoco assieme al *maror* nonostante che —si precisa— il *maror*, a differenza della *massah*, debba essere consumato solo in osservanza del principio normativo noto come *sevel ha-yerushah*, proprio in quanto ricordo dell'amarezza patita dai Padri in Egitto. Nello stesso testo ci si riferisce anche al *narrare l'uscita dall'Egitto* proprio nel momento in cui *massah* e *maror* sono sistemati (*sedurim*)<sup>21</sup>. Ciò significa che esisteva già come uso consolidato tra i caraiti dell'epoca di Aharon di Nicomedia il narrare gli accadimenti avvenuti agli ebrei in Egitto di fronte a una *massah* con *maror*, sistemati in qualche modo davanti o per citare il testo stesso, *sedurim*.

Il grande codificatore caraita Eliyyahu Basyaci (sec. XV) è ricco di informazioni anche su usanze specifiche dell'epoca. Nel *Adderet Eliyyahu* (cap. V *Hag ha-massot*) vengono enumerati —citando Qirqisani— i cinque tipi di cereali (a questi Basyaci aggiungeva anche il miglio) con i quali era consentito preparare la *massah* e che quindi andavano esaminati accuratamente perché non fossero fermentati. Ma il pensatore caraita nominava anche la famiglia delle leguminose —tra esse le fave e il riso— che, secondo l'espressione da lui usata, non fermentano ma si estendono soltanto, un alimento dunque che poteva essere utilizzato come cibo durante la *Hag ha-massot*<sup>22</sup>.

Basyaci ironizzava invece sulla proibizione che giudicava stolta, in voga tra caraiti «sciocchi ma che si credon dotti», relativa alla consumazione di latte fermentato, frutta macerata nell'acqua e legumi in genere, e tra questi specificatamente le fave e il

<sup>18</sup> B. Bokser, "Ritualizing the Seder", *Journal of the American Academy of Religion* 56 (1990) p. 448.

<sup>19</sup> Cohen, *op.cit.* p. 63.

<sup>20</sup> Aharon ben Eliyyahu mi-Nicomedia, *Gan Eden*, Gözlow, 1864 (rist. Israele 1972), p. 48.

<sup>21</sup> *Ibidem*.

<sup>22</sup> Eliyyahu Basyaci, *Adderet Eliyyahu*, Odessa 1870 (rist. Israele 1966), p. 67.

riso. Ma come ho detto più sopra il riso verrà in effetti impiegato sia dalla comunità egiziana che da quella di Crimea.

Dopo aver affrontato il problema interpretativo posto, fin dai tempi di Anan ben Dawid, dal termine *lehem 'oni*, Basyiaci passava a illustrare, scendendo in dettagli concreti, l'impasto e la cottura della *massah*. Leggiamo così che l'impasto andava fatto con acqua fredda dolce o con succo di frutta, (egli usava il termine di *me perot*, acqua di frutta) come il succo d'uva o di melograno o anche con miele avendo tuttavia l'accortezza di non aggiungere al succo di frutta l'acqua perché lo avrebbe fatto fermentare. La *massah* che si mangiava assieme alla carne, arrostita al fuoco, andava anch'essa cotta al fuoco e non in forno perché doveva essere considerata come un arrosto. Molte delle prescrizioni elencate riecheggiano il testo dell'*Esodo*, in particolare quelle che riguardano la carne: esse fanno pensare che questo elemento conservasse, di fatto, agli occhi delle comunità, l'aspetto sacrificale, dal momento che la ritualizzazione della cottura, mediante arrostitimento e non bollitura, di carne di pecora o capra di sesso maschile, di un anno (e cioè presumibilmente prima dell'accoppiamento), macellata nel periodo *ben arbayim* (al crepuscolo, secondo Basyaci) non era stata oggetto di sostituzioni simboliche a differenza di quanto era avvenuto tra i rabbaniti, i quali progressivamente avevano spostato il valore simbolico attribuito in precedenza al sacrificio di un animale, sulla *massah* e quindi sull'*afikoman*.

Per ciò che concerneva l'azzima già cotta egli menzionava — e al contempo sconsigliava perché generatrice di confusione — un'usanza particolare. Era cioè possibile fare un impasto con le azzime cotte e anche preparare con questo delle frittelle ma la gente del luogo avrebbe potuto, equivocando, credere quei cibi preparati con farina normale e prepararne di simili con il rischio dunque che i caraiti non sapessero più discernere le pietanze fatte con *massah* da quelle con farina normale. Questa raccomandazione tuttavia verrà largamente disattesa dal momento che i piatti pasquali noti come *Bioktinbildan* e *Kptalar* in uso tra i caraiti lituani, sono preparati esattamente in questo modo.

Infine l'accenno al fatto che la Pasqua andasse festeggiata in mezzo ai canti, a differenza di quella egiziana che non aveva avuto né *Hallel* (Salmi o lodi) né canti<sup>23</sup>, poteva alludere all'uso di celebrare il pasto rituale in un contesto di allegria.

Dopo aver esposto quanto pertiene al rito pasquale nei principali testi normativi caraiti mi interessa ora far notare l'assenza di un elemento, non nominato neppure nel testo biblico, eppur oggi presente nel rito.

Il vino, nominato per la prima volta nel *Libro dei Giubilei* (sec. II a.D.) per ciò che concerne la tradizione rabbanita diviene l'oggetto della prima benedizione nel *Siddur* caraita stampato a Venezia<sup>24</sup> (alla fine della *tefillat ha-boqer shel Pesah*) accompagnato dalla annotazione «Questa è la benedizione del vino nel momento in cui ognuno siede a casa sua per mangiare» (*We-zeh ha-qiddush al ha-yayyin kshe-yashav kol ish be-veto be-ekol*). Il *Siddur* ricorda che la benedizione sul vino viene fatta perché

<sup>23</sup> *Ibid.* p. 61.

<sup>24</sup> *Seder ha-tefillot ke-minhag qahal ha-qaraim*, 2, Venezia, Daniel Bomberg, 1528-1529.

è scritto (*Salmi* 104, 15) che «il vino rallegrerà il cuore dell'uomo» (*we-yayyin yismah levav enosh*). Ecco dunque che compare nel rito caraita il vino, come elemento fondamentale e non accessorio e la cui funzione socializzante e rallegrante è esplicitata nel testo caraita e diviene l'oggetto della prima benedizione.

Per concludere si è visto che nella comunità più deculturata, quella lituana, la cena pasquale ha conservato taluni elementi del rituale come il nome del testo (anche in assenza di questo), gli elementi base del rito nella loro sequenza e la terminologia dei piatti tipici ma ha perso, almeno apparentemente, ogni consapevolezza del senso della cerimonia, mentre nella comunità egizio-israeliana, in parte acculturata alla società maggioritaria ebraico-rabbanita, sono state aggiunti elementi al rituale, come la coppa per Elia e abbandonati altri, come le *massot* fatte in casa, e ora acquistate dai rabbaniti, ma anche rifiutate modifiche sostanziali come l'introduzione del rito dell'*afikoman*, complessivamente mantenendo un senso ad ogni elemento del rito. E probabilmente nel corso dei secoli l'introduzione — e l'integrazione nel rituale — del vino e delle uova ha seguito processi acculturativi analoghi a quello attualmente in corso nella cultura caraita egizio-israeliana e mantenendo la consapevolezza del significato complessivo della cerimonia ne ha accresciuto il senso.