

# Quest'anno, neanche le stagioni passano da Gaza

scritto da Silvia Chiarantini

In autunno, a Gaza, si cucina la rummaniya.

Quando si colgono le prime melagrane e si raccolgono le ultime melanzane.

Quest'anno, neanche le stagioni passano da Gaza.

La popolazione di Gaza è fatta di profughi palestinesi del '48, anno in cui fu creato lo stato d'Israele.



La striscia di Gaza è un campo profughi, abitato da persone che, se guardano al di là del muro, possono ancora vedere dove era la propria casa, o quella dei loro nonni.

Ma non è un campo profughi, è un campo di concentramento, dove si vive da ostaggi.

Israele decide quanta corrente, quanta acqua potabile, quante e quali merci possono entrare nella Striscia.

Non si esce e non si entra dalla Striscia; intorno il muro e nel mare un altro muro fatto di navi militari israeliane.

Il valico al confine con l'Egitto è a controllo congiunto egiziano-israeliano e così, rimane chiuso”.

La ricetta della rummaniya me l'ha data Majd, nata a Jabalia, uno dei campi profughi più densamente popolati della Striscia. Così aveva descritto Majd la sua terra e la sua cucina:

“Nella Striscia di Gaza si cucinano i prodotti della nostra terra e del nostro mare, anche se l'assedio e le restrizioni ai valichi ci rendono sempre meno autosufficienti e sempre più dipendenti dai prodotti israeliani che riempiono i nostri mercati. Viste le nostre precarie condizioni può sembrare quasi ironico da dire, ma la terra di Gaza è fertile, il clima è adatto all'agricoltura e il mare è generoso di pesce. Quello che manca è il diritto e la libertà di sfruttare tutte queste risorse. L'embargo, i confini spesso inibiti al passaggio di merci e persone e le incursioni militari israeliane per mare e per terra non permettono alcuno sviluppo. Nonostante questo assedio soffocante e le sue conseguenze, il nostro popolo cerca sempre di condurre una vita normale.

La zona intorno a Beit-Lahia è molto conosciuta per la coltivazione delle fragole. Un frutto che qui cresce bene, ha un sapore delizioso ed è apprezzato nei Paesi arabi vicini e, apertura dei valichi permettendo, gli agricoltori riescono anche a fare delle piccole esportazioni. Il 45% dei terreni coltivabili è coperto da oliveti: l'olivo è il re della nostra terra. A fine ottobre, quando comincia la stagione della raccolta delle olive, la maggior parte delle famiglie si dedica a questa attività. Quasi tutti i palestinesi hanno almeno un albero di ulivo piantato intorno alla loro casa.

Molti terreni agricoli, anche nella buffer zone, la zona cuscinetto in prossimità del confine, sono coltivati a grano, che è fondamentale, non solo per la farina, ma anche per friekkeh, burgul e duqqa, alimenti importanti nella nostra gastronomia. Anche la frutta cresce bene a Gaza: di guava, uva e datteri ce ne sono in quantità. La rummaniya è un piatto che segna l'inizio dell'autunno, quando arrivano le prime melagrane e si raccolgono le ultime melanzane.

Per questa ricetta andrebbe usato un tipo di melagrana piccola, aspra e acidula, tipica di Gaza.

5 melanzane

1 tazza di lenticchie verdi

3 bicchieri di succo di melagrana

½ bicchiere di succo di limone fresco

1 cucchiaino di cumino

1 cucchiaino di peperoncino

2 cucchiai di farina

2 cucchiai di semi di aneto 2 cucchiai di tahine

5 spicchi d'aglio olio d'oliva

sale

qualche fogliolina di prezzemolo, chicchi di melagrana o cipolla caramellata per guarnire



Mescolare con una frusta il succo di melagrana con il succo di limone e 2 cucchiaini di farina. In un mortaio pestare sale, aneto, cumino, peperoncino e aglio. Aggiungere infine dell'olio d'oliva per ottenere una pasta densa. Cuocere le lenticchie in 5 tazze d'acqua per una ventina di minuti a fuoco lento, dopodiché aggiungere le melanzane sbucciate e tagliate a quadratini e mezzo bicchiere d'olio. Far andare ancora per altri venti minuti. Unire pian piano la pastella di limone e melagrana, l'impasto di spezie e far andare ancora per altri 8/10 minuti finché non si ottiene un amalgama denso. Alla fine aggiungere la tahine e mescolare. Guarnire il piatto con cipolla caramellata oppure prezzemolo tritato e semi di melagrana.