

**Religioni e cibo: le prescrizioni alimentari di tipo
religioso come mezzo di definizione identitaria**
(Food and Religions: Religious Dietary Precepts as a Means
of Identity Definition)

Cristiano Marasca

“Leonardo da Vinci” Scientific High School, Jesi - IT

Abstract

The purpose of this essay is to analyze religious food prescriptions and avoidances, to show, through a cross-cultural and comparative approach, the inner reason underlying such a wide range of different biases and rules sedimented through millennia of religious practices. Since food also transmits meanings, any food performs a semiotic power and shows how religious identities are embedded in everyday life. As a result, "we are what we eat," not only organically but in terms of beliefs and representations. For these reasons, food often functions as an identity marker that traces invisible borders between an in-group of people sharing the same religious identity or background, and an out-group of people with different identities. Therefore, in acquiring personal or social identity inside a larger community, food plays a relevant part in linking cultivation, culture, and worship, which is why this project highlights the relationship between religious food prescriptions and identity. People connect to their religious group through food patterns, and religious rules concerning food are often used to retain cultic and cultural identity.

Keywords: Food, religions, identity, community, prescriptions

Abstract

Lo scopo di questo saggio è quello di prendere in esame le prescrizioni ed i tabù religiosi relativi al cibo in modo tale da mostrare, attraverso un approccio interculturale e comparativo, la ragione profonda che sottende ad una così ampio spettro di divieti e regole che venutisi sedimentando nell'arco di millenni di pratica religiosa. Giacché il cibo è latore di significati, esso mette in atto una sua capacità semiotica e mostra come le identità religiosi siano ad esso implicate nel vissuto più quotidiano. Il risultato è che "siamo quel che mangiamo", non soltanto in termini organici, ma anche a livello di credenze e rappresentazioni. Per tali ragioni, il cibo spesso agisce come marker identitario e traccia confini invisibili tra un endogrupo di persone che condividono la medesima identità religiosa, ed un esogrupo con identità differenti. Questo progetto intende studiare la relazione tra le prescrizioni alimentari di tipo religioso e l'identità. L'essere umano si lega al proprio gruppo di appartenenza religiosa attraverso schemi legati al cibo, e le regole religiose che riguardano il cibo vengono spesso ad essere utilizzate come mezzo per salvaguardare l'identità culturale e culturale.

Parole chiave: cibo, religioni, identità, comunità, prescrizioni

1. Introduzione

Abele divenne pastore di greggi e Caino coltivatore della terra. Qualche tempo dopo, Caino portò come offerta al Signore alcuni prodotti della terra. Abele, a sua volta, portò primogeniti del suo gregge e ne offrì al Signore le parti migliori. Il Signore guardò con favore Abele e la sua offerta, ma non prestò attenzione a Caino e alla sua offerta. Caino si irritò e rimase col volto abbattuto (Genesi 4: 2b-6).

Le scarse parole con cui il racconto biblico descrive il vorticoso precipitare della condizione umana, in una progressione di alienazioni che la conducono allo stato attuale, ruotano attorno ad un potente espediente simbolico e narrativo che traccia una netta linea di separazione tra i

due fratelli, tra l'agricoltore e il pastore, tra il sedentario ed il nomade. Il linguaggio del mito si offre come una lettura eziologica di quei confini invisibili, ma universalmente presenti, che si rendono a volte percettibili proprio attraverso la valenza simbolica del cibo. La vicenda è ricordata anche dal testo del Corano (V, 27-32), in una sura che, non casualmente, porta il nome di *Surat Al-Mâ'ida*, la "sura della tavola". È poi la tradizione islamica a identificare il luogo del fratricidio, custodito da una piccola moschea, che ingloba la grotta di *Al-Damm*, del sangue, sulle pendici montuose della periferia di Damasco (vedi Ibn Battuta: 115–116). In quel luogo, la tensione da cui scaturisce il fratricidio si qualifica come squisitamente identitaria:

Caino e Abele rappresentano due diversi atteggiamenti, due schemi comportamentali, due modi di essere l'uno opposto all'altro... sono i precursori di tutti gli esseri umani delle loro prospettive e dei loro opposti modi di essere messi ora in atto in forme diverse e particolari da ogni individuo vivente (Peterson 2007: 109).

L'identità a sua volta è espressa da un orientamento esistenziale, economico e produttivo, che trova la sua più completa rappresentazione semiotica nel cibo, e, nello specifico, nel cibo offerto a Dio, in un atto che realizza la sintesi perfetta della stretta interrelazione che sussiste tra coltura, culto e cultura. Caino e Abele sono dunque icona di un conflitto ancestrale che la storiografia più recente colloca dentro i confini della "rivoluzione neolitica", e che ha per teatro proprio l'area del Vicino Oriente tra l'undicesimo ed il settimo millennio avanti Cristo (vedi Liverani: 50–59). La separazione o alienazione che la vicenda fotografa, attraversa l'intera storia umana, sin dai suoi primordi, dalle più primitive opposizioni tra raccoglitori e cacciatori, tra pastori e agricoltori, tra società stanziali di tipo agricolo e società pastorali

seminomadi: attività antitetiche che permeano l'identità stessa delle persone, la loro mentalità, configurando abitudini, relazioni di potere, religioni e regimi alimentari per forza di cose radicalmente diversi (vedi Peterson 2007: 111; Von Rad 1978: 128–137; Angelini: 36–43). Questa primordiale differenza identitaria tra Caino e Abele si rispecchia nell'opposizione binaria della natura (vegetale / animale, coltivata / allevata) delle offerte da essi presentata alla divinità, (Crownfield 1973: 60; Ochs 1976: 57–58). Il medesimo contrasto rivela avere però radici in realtà ben più profonde, ampiamente documentate anche in testi della letteratura Sumera quali la *Tenzione tra la Pecora e il Grano* (vedi Pettinato 2001: 427–429) laddove si sanciva la superiorità del sacrificio animale sulle offerte vegetali, o quantomeno, una subordinazione delle seconde rispetto alle prime (Maccoby 1982: 25). Ciò che affiora, al di là dell'aspetto culturale, è una mentalità che attribuisce una rilevante valenza semiotica al cibo. Basti pensare alle implicazioni della ben più classica vicenda della morte di Pitagora tramandata da Diogene Laerzio in *Vite dei filosofi* (VIII, I).

Prendendo quindi le mosse dalla considerazione che in ogni ambito culturale e culturale il cibo è spesso latore di un significato e di una valenza che va ben oltre l'aspetto materiale del nutrimento, il presente saggio intende offrire un sommario resoconto delle principali prescrizioni alimentari delle cinque più rappresentative tradizioni religiose a livello planetario, e rintracciare, attraverso un approccio che si avvale del contributo degli studi culturali, della semiotica, dell'antropologia culturale, e delle scienze religiose, il senso più profondo del loro essere. L'intento è quello di evidenziare l'ideologia soggiacente a questi caratteri distintivi, mostrando l'ambiguità dei significati che ad esse spesso sottostanno, e la dimensione, specificamente semiotica, di gran parte di questi tabù e prescrizioni alimentari, interpretandoli come dispositivi adottati per contribuire alla costruzione dell'identità collettiva degli aderenti ad uno specifico credo.

2. Il ruolo dei tabù alimentari: dagli approcci storici ad una visione olistico – semiotica

La vicenda da cui la riflessione prende le mosse, quella di Caino e Abele, va dunque letta come un conflitto che porta in sé tracce identitarie di natura culturale, determinate da specifiche abitudini relative al sostentamento, al tipo di coltura, ma anche alla cultura e al culto, e legge il cibo come segno visibile che marca i confini tra mondi diversi. Tale ipotesi trova conferma in una vasta gamma di riflessioni di tipo sociale ed antropologico specifiche della nostra contemporaneità. L'inizio del secolo presente si caratterizza, per la "cibomania" contemporanea, e numerose pietanze sono entrate di fatto a far parte del "patrimonio culturale intangibile" dell'umanità (Palmiè 2009). Ciononostante, è ancora presente una certa avversione per un'ermeneutica degli alimenti che colga in essi valori diversi da quelli specifici di gusto e sapidità, ascrivendo i tabù alimentari soltanto a fattori ambientali e di disponibilità di risorse (Harris 2015). Quello che ha via via attribuito al cibo un ruolo ed un significato che va ben al di là della sua funzione biologica, è un percorso dalle radici profonde. Già due secoli fa, Depping (1826) a proposito del paragone tra le diverse culture materiali, riguardo a quella alimentare affermava: "Ce serait un des plus beaux sujets que l'on pût présenter à la méditation du philosophe; car le génie de l'homme, sa force et sa faiblesse, ses vertus et ses vices, s'y montraient tout entiers" (1).

Di lì a poco, Feuerbach, con il suo tanto noto quanto male interpretato aforisma "l'uomo è ciò che mangia" (1862) sottolinea l'inscindibile legame tra natura e cultura. Mangiare e vivere vengono per certi versi a coincidere: bios in greco antico significa allo stesso tempo vita, ma anche generi di sopravvivenza, e analogamente il termine latino *victum*, vitto, è una derivazione del verbo vivere, anche in italiano, termini come vivande, viveri e vettovaglie, mantengono chiaramente

la stessa radice (Niola, 2008). Che il cibo sia un elemento imprescindibile del “sistema culturale” è ormai un pacifico dato di fatto. Le intuizioni di Lévi-Strauss hanno notevolmente contribuito al riconoscimento di questa spiccata capacità di codifica (1966). Se dunque il cibo, diventa sineddoche della vita e dell’essere in quanto tale, questo diventa anche depositario di una specifica capacità semiotica e veicolatrice di messaggi quali quelli di: identità, esclusione, rivalità, distanza, comunità, appartenenza (Firth 1973, Ortner 1978, Strathern 1973, Young 1971). In tal senso affermava Lévi-Strauss (1999):

si può così sperare di scoprire, per ogni caso particolare, come la cucina di una società costituisca un linguaggio nel quale questa società traduce inconsciamente la propria struttura o addirittura rivela, sempre senza saperlo, le proprie contraddizioni (444).

Dentro questa prospettiva, quindi, prescrizioni e tabù alimentari potrebbero essere visti come un espediente semiotico portatore di specifici significati culturali, contrassegni identitarii che delimitano i confini tra endogruppo ed esogruppo.

È quantomai opportuno ricordare alcuni approcci alternativi a questa visione: il materialismo culturale o economico razionale di Marvin Harris (2015), più che i significati, considera come radice della questione un’analisi costi benefici, e l’ottimizzazione della ricerca di fonti di sostentamento. A suo vedere, ogni gruppo sociale sviluppa abitudini alimentari che sono ecologicamente ed economicamente spiegabili analizzando le condizioni ambientali. In tal senso, le mucche in India vengono stimate come importanti da vive, più che macellate, e da qui nascerebbe la loro sacralità. In tempi più recenti, però, anche il materialismo ha via via riconosciuto, accanto alla funzione materiale, anche una dimensione simbolica legata al cibo, (Voss 1987; Trapper e

Trapper 1986; Harris 1987; Auger 1994b, Fabre-Vassas 1997; Whithead 2000) o di messa in discussione delle strutture di potere o di accesso alla dimensione del sacro (Lindenbaum 1986).

Nell'approccio strutturalista spicca l'enorme riflessione condotta da Claude Lévi-Strauss e dai suoi seguaci. Agli loro occhi, gli alimenti appaiono come simboli adottati col fine di costruire una sorta di paradigma classificatorio e mezzo di interpretazione del vissuto. In questo sistema, si stabiliscono così confini e categorie quali quella del puro e dell'impuro, del sacro e del profano. Tale approccio, però, sebbene colga l'importanza del valore simbolico del cibo, è carente nell'interpretarne la valenza, perché non si allarga all'orizzonte semiotico, e quindi a prospettive ermeneutiche di notevole portata.

Accanto agli orientamenti sopra citati esistono poi altre varianti, od approcci minoritari, ma comunque degni di nota. Spicca tra queste la ricerca etnosociologica di Leach (1976) secondo cui, analogamente ai tabù legati all'incesto, animali percepiti come troppo diversi o troppo vicini non sono giudicati commestibili, ad esempio predatori, scimmie o cani. A Fessler e Navarrete, si deve l'approccio della psicologia dell'evoluzione che identifica nelle emozioni l'origine dei tabù alimentari. Questi ricercatori presumono che alla base dei tabù alimentari vadano identificate sensazioni ed emozioni: il disgusto ha reso nel tempo più facili le scelte alimentari, riducendo al minimo il rischio di morire a causa dei cibi sbagliati. Dalle emozioni primitive si sarebbe via via passati ad una "moralizzazione normativa" (Fessler, Navarrete 2003: 22-23). Va da sé che a molte di queste spiegazioni manca una capacità argomentativa che accomuni, se non tutti, almeno la maggior parte dei tabù alimentari. Contrariamente a quanto sostenuto da Eva Barlösius (1999: 104) che ritiene improbabile la possibilità di un'unica chiave interpretativa a fronte di una realtà così variegata, non è certamente un approccio "aut-aut" quello che può dar ragione di una tale complessità, quanto piuttosto uno di tipo olistico e complessivo, che

parta dalla logica dell' "et-et", dentro una visione che riconosca quanto di buono è presente in ciascuna delle intuizioni fin qui presentate, per cogliere, attraverso una molteplicità di criteri, il significato di differenze così profonde. L'ermeneutica delle prescrizioni religiose di tipo alimentare costituisce oggi lo strumento chiave, soprattutto in ambito antropologico, per prendere in esame una serie di questioni di ben più ampio respiro, persino di natura teorica ed epistemologica (Minz – Dubois, 2002: 100). Attorno all'atto esistenziale del cibarsi si sviluppa una peculiare e quotidiana connessione tra partecipanti, visibili e no, consapevoli o meno che da adito ad osservazioni ad amplissimo spettro: storiche, antropologiche, religiose, degli studi culturali, psicologiche e semiotiche (Brown 1995, Muinn 1986, Murphy 1986, Buitelaar 1993, Feeley-Harnik 1994). Preso atto che c'è un fondamento di verità in ciascuno degli approcci sopra esposti, e che nessuno di essi possa essere assolutizzato, si rende necessario un ulteriore approfondimento relativo a quella specifica attribuzione di valore, simbolica e semiotica che è caratteristica delle prescrizioni alimentari di tipo religioso. L'unico effetto che del resto è possibile osservare, e che accomuna tutte le prescrizioni, è che tali riti e credenze sul cibo, non fanno in fin dei conti che rafforzare i confini religiosi ed etnici, definiscono l'identità di chi sente di appartenere ad un credo, e allo stesso tempo definiscono l'identità di chi ne è estraneo (Mahias 1985, Bahloul 1989, Fabre-Vassas 1997). Se è vero che è al rito, e non ad altro, che vada ascritta la creazione dei tabù alimentari (Simmons 1988: 215), è proprio nella valenza semiotica attribuita ad esso, ai cibi ed ai tabù ad essi relativi che va identificata la loro comune chiave interpretativa. È emerso fin qui come un dato di fatto che, al di là degli specifici approcci che si voglia seguire, l'alimentazione assurge a valore di paradigma sociocostruttivo. Pertanto, i comportamenti alimentari, specialmente quando diventano latori di senso e si caricano di un valore simbolico, si offrono come oggetto ideale di indagine della psicologia interculturale (Berry,

Poortinga, Pandey, 1997: XII). Lo scopo di questo saggio, quindi, piuttosto che sottolineare le differenze, pur evidenti, tra le diverse culture, sarà quello di identificare la comune valenza semiotica dei diversi regimi e tabù alimentari. Risulterà pertanto utile passare brevemente in rassegna le principali prescrizioni normative in tal senso al fine di identificare in esse un comune elemento denominatore.

3. Le religioni monoteiste: l'Ebraismo e l'Islam e Cristianesimo

Nelle conclusioni alla sua magistrale opera di indagine sui tabù alimentari Friedrich Simmons (1994: 299-300), cita come esempio letterario di abitudini alimentari che causano disgusto una famosa scena, dal Macbeth di Shakespeare, (atto IV, scena 1), laddove le tre streghe sono intente, attorno al calderone, a realizzare una incantesimo per il protagonista, un intruglio per lo più composto proprio di ingredienti che costituiscono tabù alimentari ebraici ed islamici, o che sono comunque giudicati rivoltanti nella comune sensibilità occidentale.

3.1. Ebraismo: norme alimentari e salvaguardia dell'integrità del popolo eletto

La prima delle tre streghe compare in scena pronunciando le parole "Thrice the brinded cat hath mewed", laddove il gatto (chiazzato o meno che sia) è senza ombra di dubbio un animale considerato impuro (non kosher) dalla tradizione ebraica, in quanto appartenente alla categoria dei predatori. Quand'anche non lo si volesse considerare tale, in quanto mammifero, dovrebbe allo stesso tempo anche ruminare ed avere lo zoccolo con l'unghia divisa per poter essere considerato puro. La sequenza di improbabili ingredienti, continua poi "Round about the cauldron go; in the poison'd entrails throw; toad, that under cold stone days and nights has thirty-on; swelt' red venom sleeping got, boil thou first i 'th 'charmed pot", tutte cose che, se mangiate, causano impurità rituale e quindi l'esclusione dalla vita eterna: le interiora in quanto

includono facilmente anche lo *helev*, il grasso addominale proibito dalle prescrizioni bibliche (Levitico 7: 23 e 25), parimenti impuro è anche il rospo così come qualsiasi rettile ed anfibio.

Questo inusuale approccio ai divieti alimentari giudaici sfata la diffusa credenza che associa tali prescrizioni unicamente alla carne di maiale: una proibizione che accomuna Ebraismo ed Islàm, e coinvolge in realtà anche le frange più osservanti dell'Induismo e del Buddhismo, dove è attestata la diffusione di sentimenti avversi in tal senso già a partire dal secondo millennio avanti Cristo. Sull'origine sono state formulate diverse ipotesi, arbitraria, igienico sanitaria, a scopi simbolici, come rifiuto di pratiche culturali di altri popoli, o di tipo economico ambientale (Simoons 1994: 13–56). Come appurato da Douglas le restrizioni dietetiche della bibbia erano segni che ispiravano la meditazione sull'unicità, la purezza e la completezza di Dio (1984: 57), ed è quindi dentro l'alveo religioso che va cercato il loro senso più profondo. Tali norme, sebbene attribuite a Mosè, sono di fatto frutto di un lungo processo di redazione molto più tardivo, collocabile attorno al VII-VI secolo a.C., in epoca postesilica, e sono caratterizzate da forti sentimenti di rivendicazione identitaria, dopo la tragica esperienza della deportazione babilonese. Ecco dunque perché:

Il cibo, nella tradizione religiosa ebraica, costituisce non solo uno strumento di elevazione religiosa bensì anche un fattore di identità, poiché il popolo di Israele rispettando le prescrizioni alimentari rinsalda le proprie radici culturali, adegua la propria vita ai precetti biblici e partecipa al progetto esistenziale cui è chiamato (Scopel 2016: 16).

Il termine che descrive il cibo idoneo all'alimentazione del credente è "kosher" che letteralmente significa idoneità. Senza addentrarsi nella sorprendente vastità e complessità delle prescrizioni rabbiniche che

reinterpretano ed attualizzano le generiche indicazioni del Levitico e del Deuteronomio, risultano emblematiche le vicende narrate nel Primo e Secondo Libro dei Maccabei. Il testo, rimasto soltanto nella sua versione greca, risale alla fine del II secolo a.C., e racconta la strenua opposizione dei membri della famiglia dei Maccabei contro la politica di colonizzazione culturale di stampo ellenistico messa in atto dai Seleucidi, ed in particolare da Antioco IV. Per costoro, il rifiuto di cibarsi di carni proibite, anche a fronte di torture e martirio, diventa una rivendicazione identitaria straordinariamente efficace. La questione alimentare diventa nei due libri un vessillo con cui rivendicare la volontà di rimanere saldi nei propri costumi e nelle proprie tradizioni, il tradimento delle quali equivale ad un tradimento dell'io più profondo.

Gli elenchi offerti dal testo biblico, in particolare in Deuteronomio 13: 4-8, e Levitico 11:9-23, si soffermano comunque per lo più sulle carni. Principio cardine per la liceità della consumazione degli animali è quello della corretta macellazione, e del completo dissanguamento. Ai divieti relativi a specifici generi e categorie vengono poi ad aggregarsi quelli relativi alle parti del corpo: vengono identificate parti che non sono ritenute come kosher: nervo sciatico, solitamente esteso agli arti posteriori nella loro interezza, il già citato grasso dello stomaco e dell'intestino e di altre parti a protezione dei reni e della spina dorsale. Le prescrizioni rabbiniche, in sintonia col dettato biblico proibiscono inoltre di cucinare e mangiare insieme carne e latte o suoi derivati, per i quali debbono essere preposti pentole ed utensili specifici e ben distinti.

La complessa normativa alimentare della cucina kosher corre in parallelo con il divieto di sposare persone non appartenenti al popolo eletto, i *goyim*, per evitare la compromissione della purezza del popolo che Dio si è scelto. In modo analogo, le prescrizioni di tipo alimentare costituiscono dunque un baluardo di protezione simbolica, volto ad impedire l'ibridizzazione di quel popolo (*ethnos*) e dei suoi costumi

(*ethos*), costumi peraltro difficili da imparare e da adottare se non vi si è nati e cresciuti dentro. Prescrizioni sessuali e prescrizioni alimentari diventano un marker identitario avente per oggetto la protezione dello stesso bene immateriale: la salvaguardia dell'identità culturale e culturale (Soler 1973: 953). Del resto, "la cucina di una società" costituisce "un linguaggio nel quale questa società traduce inconsciamente la propria struttura o addirittura rivela, sempre senza saperlo, le proprie contraddizioni" (Lévi-Strauss 2010: 445).

3.2 L'Islam, le sue prescrizioni e la salvaguardia dell'identità della Umma

Dal punto di vista della normativa religiosa ed alimentare, è utile avvicinare l'Islam all'ebraismo, per la comune matrice linguistico culturale che accomuna le due esperienze religiose. Il termine islam indica l'atteggiamento fondamentale del credente, la sottomissione, il sottostare cioè ad una regola esistenziale che abbraccia ogni aspetto della vita quotidiana. Le regole alimentari diventano pertanto simbolo e segno di tale sudditanza alla volontà di Dio.

Anche qui, come per l'ebraismo ci avvicineremo ai principi islamici passando per un confronto con la rivoltante ricetta delle tre "Weired Sisters" del Macbeth. Di queste, la seconda compare in scena dicendo: "Thrice, and once the hedge-pig whin'd". Cita il porcospino, un animale che, secondo la dottrina maggioritaria islamica, appartenendo ad una categoria considerata infestante o nociva, e che porta malattie, è considerato non halal, quindi impuro. Prosegue quindi con una lista di elementi tutti impuri per l'islam

"Fillet of a fenny snake, in the cauldron boil and bake; eye of newt and toe of frog, Wool of bat and tongue of dog, Adder's fork and blind-worm's sting, Lizard's leg and howlet's wing,

For a charm of pow'rful trouble, Like a hell-broth boil and bubble." (Macbeth a. IV, sc. 1)

Tutti i rettili, se mangiati, sono considerati *haram*, causa di peccato, e, allo stesso modo impuri sono anche gli anfibi, sono quindi cibi proibiti i tre ingredienti: serpente, vipera e rana, orbettino e lucertola. Cibo *haram* è ovviamente anche il pipistrello, così come tutti gli animali che hanno incisivi e canini, anche quando non sono carnivori. Per lo stesso motivo, stessa sorte ha anche il cane. Parimenti proibito è anche cibarsi di uccelli rapaci come la civetta, altro ingrediente della pozione. Principio cardine della dottrina alimentare islamica è la suddivisione nelle due categorie sopra citate: quella del lecito, *halal*, e dell'illecito *haram*.

Teologicamente parlando, la funzione delle proibizioni alimentari del Corano (III: 35; II:168, VI:142, V:60) coincide con quella originaria del paradiso terrestre: testano l'effettiva sottomissione del credente. Le principali prescrizioni sono contenute nella già citata *Surat Al-Ma'ida*, della tavola, e nei i due più accreditati commentari che sono quello di Ibn Kathir e quello di Al-Tabari. Sostanzialmente vengono elencati come *haram*: le carogne, dentro il termine vanno inclusi gli animali soffocati, quelli percossi a morte, uccisi da una caduta, incornati o colpiti da una zanna, feriti da predatori eccezion fatta per il caso in cui questi, ancora vivi, vengano sgozzati in maniera lecita, il sangue (con l'eccezione di quello contenuto in alcuni organi come il fegato), la milza, organi specifici che contrastano il principio della purità rituale come le gonadi e ghiandole in genere, vescica e cistifellea, la carne di maiale, di primati, rettili (ad eccezione di un tipo particolare di lucertola, la *Uromastyx aegyptia*) e ogni carne consacrata agli idoli. Legittima era invece la consumazione di carni lecite macellate da cristiani ed ebrei (Francesca 2010: 35; Bausani 1999: 66). Le proibizioni relative al maiale, stando Al-Tabari, includono qualsiasi sua parte (1999:

XIII, 190–191). Va fatto notare che la divieto relativo a queste categorie di cibi si attenua laddove si sia mossi dalla fame, in pericolo di morte (Corano V: 3; II, 173; VI, 145). Ben più complessa è la proibizione relativa al vino (e agli alcolici in genere), subentrata nella dottrina coranica in un secondo momento. Viene ascritta a tale categoria ogni sostanza che obnubila la mente, e quindi rende dimentichi di Dio (Al-Tabari 1999: IV, 320–321). La logica di tali norme è quella di contribuire alla realizzazione di uno dei temi chiave del Corano stesso, quello della *umma*: la comunità. La sequela dei principi alimentari, in questa prospettiva, diviene la rappresentazione visibile e quotidiana della comune sottomissione a Dio, e della coesione dentro la comunità rispetto a coloro che vivono nell'ignoranza, nella *jahilia*. Va tenuto presente che quando si parla di *umma*, anche gli animali sono considerati dal Corano come suoi membri di fatto, ed in ragione di ciò, perché possano essere macellati, tutto deve avvenire secondo le rigide regole prescritte dal Profeta, in maniera quanto più possibile indolore, cioè per dissanguamento, e invocando il nome di Dio rivolti verso la Mecca.

Come accennato per l'ebraismo, la vulgata comune riduce la complessità di tali prescrizioni unicamente al divieto relativo all'alcol e alle carni suine. Queste ultime meritano però un ulteriore approfondimento: la percezione del maiale da parte delle culture del vicino oriente è un argomento notevolmente studiato, e a cui sono state date molteplici interpretazioni che spaziano dalle problematiche sanitarie, dinastiche e religiose. Evidenze archeologiche certe confermano l'uso di carne di maiale nell'antica Mesopotamia, nel tempo si è diffusa però, in quasi tutte le culture di area semitica, una sorta di repulsione verso i suini (Simoons 1994: 13–21) attestata anche da Erodoto in contesto egizio (2001: II, 47). Nonostante la comune prescrizione relativa al maiale, tra ebraismo ed islam vigono però anche differenze notevoli: nell'islam è lecita la consumazione di carne di cammello (ma non di cavallo, quantomeno secondo alcune importanti scuole coraniche come quella

Anafita) ciò probabilmente anche per un desiderio di differenziazione rispetto alla legislazione giudaico biblica (Salani 2014: 31). Il complesso rapporto di comune appartenenza, e di volontà di distinguersi emerge nelle pagine del resoconto ottocentesco di Rifa'a Rafi 'al-Tah-tawi (2011), laddove, analizzando le tecniche di macellazione europee in Francia, lamenta la loro disumanità, soprattutto verso i bovini (223). Dietro le sue riflessioni, tipiche della letteratura di viaggio, nell'incontro tra culture ed abitudini diverse si fa strada un desiderio di comprensione ed un sapere che è oggi specifico dell'antropologia e della sociologia alimentare, nelle cui indagini, il cibo è strettamente connesso a riti simboli e sistemi di credenziali, e diventa un contrassegno, anche per l'islam, capace di distinguere una comunità religiosa dalle altre (Waines 2002: 219).

3.3. L'eccezione che conferma la regola: universalismo cristiano ed assenza di tabù alimentari

Tra le Religioni del Libro, il cristianesimo, rispetto alle due precedenti, costituisce un caso a parte al quale ci lasciamo introdurre, come nei due paragrafi precedenti dalle parole della terza strega del Macbeth. Questa si presenta affermando "Harpier cries: - 'Tis time, 'tis time", cita un essere dell'immaginario mitologico greco-romano, l'arpia, che racchiude in sé una serie di elementi che fanno comunemente orrore e ribrezzo al comune occidentale. Prosegue poi:

Scale of dragon, tooth of wolf, witch's mummy, maw and gulf
of the ravin'd salt-sea shark, Root of hemlock digg'd i 'th '
dark, Liver of blaspheming Jew, Gall of goat, and slips of yew
Sliver'd in the moon's eclipse, Nose of Turk and Tartar's lips,
Finger of birth-strangled babe Ditch-deliver'd by a drab, Make
the gruel thick and slab. Add thereto a tiger's chawdron, For
th 'ingredience of our cau'dron (*Macbeth*, Atto IV, scena 1).

Il contenuto si distingue dai due precedenti, in quanto, come per l'arpia, gioca sulla commistione tra reale ed immaginario (squama di drago, dente di lupo, mummia di strega, squalo marino, radice di cicuta, bile di capra etc...) lasciando però affiorare riferimenti, tutt'altro che ispirati al dialogo e alla tolleranza relativi alle due precedenti religioni: "fegato di ebreo blasfemo", "naso di turco" e "labbra di tartaro" uniti ancora una volta ad elementi dell'orrido: dito di bambino strangolato alla nascita. Di fronte a questi improbabili ingredienti sorge però spontanea la domanda: a quale tabù alimentare si farà mai qui riferimento? Le categorie presenti nel testo sono due, o si tratta di elementi considerati come inopportuni dal senso comune (occidentale): sostanze tossiche (bacche di tasso, cicuta e bile), cadaveri, o di elementi che appartengono all'immaginario o all'esotico (interiora di tigre). Dal punto di vista cristiano il vero tabù non è tanto il singolo ingrediente, quanto piuttosto l'intruglio nel suo insieme: un "sacrificio" rituale offerto ad un idolo, l'orgoglio, o il Diavolo a seconda delle interpretazioni, che porterà Macbeth alla follia e alla rovina.

La peculiarità e la novità cristiana nel panorama religioso fin qui preso in esame sta nel fatto che il cristianesimo si caratterizza per l'assenza pressoché totale di tabù di tipo alimentare, con una sola eccezione, che ha avuto inizialmente senso durante la convivenza del cristianesimo con la religione greco-romana: la carne offerta agli idoli. Il cristianesimo, abbattendo le barriere identitarie e culturali, si propone come fede "cattolica" cioè universale, aperta a tutti. Emerge in esso una "libertà alimentare che si presenta come carattere peculiare e importante novità che distingue le chiese cristiane" (De Gregorio 2010: 153), la cui novità è quella, sin dal primo atto normativo, il Concilio di Gerusalemme del 49 d. C., con il famoso sogno di Pietro, di sollevare qualsiasi tipo di tabù relativo al cibo (Atti 10, 10-16). Le uniche disposizioni che permangono sono quelle concernenti i periodi di

astinenza e digiuno, e che per certi versi sono comunque un tratto comune a tutte le esperienze religiose. La fede ed il battesimo diventano l'unico criterio di appartenenza. L'assenza di prescrizioni conferma però l'ipotesi interpretativa fin qui adottata: se tutte le altre religioni si propongono come percorso elettivo e diverso dagli altri per giungere alla salvezza, il cristianesimo, coerentemente alla sua vocazione all'universalismo, rinuncia all'adozione di strategie di differenziazione profonda, quali sono quelle di tipo alimentare, mettendo al centro del proprio culto un pasto rituale che si svolge attorno ad un pane condiviso che crea comunione, ed abbatte le barriere piuttosto che crearne.

4. Le grandi religioni dell'Asia, Induismo e Buddhismo ed il principio dell'ahimsa.

Le grandi religioni orientali vantano origini più antiche anche rispetto all'ebraismo, e sono frutto di una millenaria evoluzione. Sarà utile applicare lo stesso spettro di indagine, e vedere come operano i tabù alimentari se interpretati come marker identitari, anche in un contesto storico, culturale e religioso così diverso rispetto ai precedenti.

4.1. L'Induismo

Con radici che affondano al sesto millennio avanti Cristo, l'induismo possiede tra le norme religiose e culturali, prescrizioni relative all'alimentazione che costituiscono uno dei capitoli più corposi della dottrina morale, con un vasto apparato di regole, complessi simbolismi alimentari, e rigorose procedure da rispettare, nella preparazione dei pasti, che non conoscono uguali in nessuna altra religione. La complessità delle imposizioni non riguarda soltanto la scelta degli alimenti, consentiti e non, ma anche la scelta delle tecniche di cottura, e del tipo di stoviglie da utilizzare perché un pasto sia conforme alle prescrizioni di purezza prefisse (Singer 1984, Khare 1992, Toomey 1994, Appadurai,

1981). Principio cardine che accomuna l'induismo al buddhismo ed al jainismo è la ferma condanna della violenza e della crudeltà, anche nel processo di produzione del cibo. I fondamentali testi sacri, i *Veda*, esprimono un generico divieto relativo al consumo di carne, tollerato unicamente per le caste più basse della complessa società indiana, come quella dei paria. La dieta vegetariana è senz'altro quella più raccomandata e tenuta in maggior stima, non tanto, o quantomeno, non semplicemente per motivi salutistici, ma innanzitutto, perché tutte le divinità positive e di più alto grado, al contrario di quelle del male o ctonie, si qualificano come vegetariane e destinatarie di offerte di natura vegetale (Simoons 1994: 9). In secondo luogo, perché l'alimentazione vegetariana non comporta la soppressione totale della vita, qualificandosi perciò come in maggior sintonia con il sopra citato principio dell'*ahimsa* (non violenza, o più letteralmente soppressione del desiderio di uccidere). Il concetto di *ahimsa* appare per la prima volta in India, intorno alla metà del primo millennio avanti Cristo, ed arriva ad occupare, in breve tempo, un ruolo cruciale per tutte le religioni più tradizionali dell'India. Tra i più osservanti di tale principio si troverà ad esempio chi rifiuta di mangiare persino alcuni vegetali come cipolle, porri, carote, aglio e rape, anche questi vengono infatti considerati viventi, al pari degli animali. Il loro sacrificio è tollerato in quanto, ad eccezione dei casi sopra esposti, permette comunque una ricrescita nella maggior parte dei casi. L'attenersi ad una dieta strettamente vegetariana è considerato, nell'ambito dell'induismo, è un vero e proprio status symbol o "contrassegno sociale", appannaggio soltanto delle classi più elevate, quella dei brahmani, e neppure nella loro totalità (Guha 1985: 146–148). Sempre in base al principio dell'*ahimsa*, per gli induisti è considerato non accettabile il consumo di bevande alcoliche, in quanto la fermentazione sarebbe causa di morte di esseri viventi. Il più conosciuto tra i tabù alimentari dell'induismo è quello verso i bovini, in questo caso per una sorta di "eccesso di sacralità". Il loro culto è un

pilastro fondamentale dell'induismo, al punto di godere di una tutela legale sancita nientemeno che dalla costituzione federale indiana all'articolo 48, le vacche vengono comunemente trattate con venerazione e rispetto (Harris 2015; Francavilla 2014; Heston 1971). Ma l'India è anche un paese scosso da violente lotte interne di tipo intersettario ed intrasettario (Shrimali 2017: 15), e spesso le politiche legate ai tabù alimentari diventano terreno di facile affermazione di peculiarismi identitari che portano a rappresaglie e ritorsioni verso individui di altre religioni che violano le prescrizioni in questo ambito.

Come già emerso nell'analisi delle precedenti religioni anche qui risulta evidente come la dieta diventi un contrassegno dell'appartenenza e della propria identificazione con un determinato e specifico gruppo, per cui, ad un determinato regime alimentare, corrisponde ad uno specifico posto o ruolo prestabilito all'interno della società (vedi Salani 2014a: 35; Harris 2015, Pelissero 2014, 67).

4.2. *Buddhismo*

Il Buddhismo, nato nel solco della tradizione indù, condivide con questa e con il jainismo, una netta presa di posizione contro ogni forma di violenza e crudeltà. Pur nella varietà delle specifiche declinazioni geografiche, in linea di principio, il buddhismo permette l'utilizzo della carne solo se il consumatore finale non si è reso partecipe dell'uccisione dell'animale o non è stato quantomeno la persona per cui l'uccisione è stata designata e realizzata. In ragione di ciò, i monaci possono mangiare carne solo se questa viene loro offerta in elemosina. Solo successivamente si è venuta diffondendo una forma di vegetarianismo più stretto, a partire dal I secolo d. C. circa, con l'espansione della corrente mahayana in Cina, quando i monaci smettono di seguire il comandamento del Buddha di elemosinare il cibo, e iniziano a prepararlo autonomamente nelle cucine del monastero. Fu questo cambiamento pratico, ad avvicinare il buddhismo ad un vegetarianismo stretto,

finalizzato al rispetto della vita, e senz'altro più corrispondente allo status monastico (Greene 2016: 1–6). Tra le altre prescrizioni che spiccano maggiormente, e che sono tra le più conosciute, c'è quella del non uso o dell'uso limitato di sale e delle spezie, come forma di controllo di sé e del desiderio relativo al gusto. Vale per il buddhismo quanto esposto anche per l'induismo: la scelta vegetariana diventa un segno di appartenenza radicale al *sangha*, al gruppo dei seguaci del Buddha, e quindi un parametro di distinzione rispetto agli altri che colloca i singoli, in particolare i monaci, in una condizione di particolare coerenza fungendo anche qui, come nell'induismo, da marker identitario.

5. Conclusione

Se al termine di questo breve excursus si vuole identificare una *ratio legis* che soggiaccia alle svariate prescrizioni alimentari in ambito religioso, questa va probabilmente identificata nella volontà costituire, o rafforzare, un'identità atta a distinguere l'endogrupo dall'esogrupo. Il cibo diventa pertanto un elemento chiave di quella serie di "atteggiamenti che contraddistingue il far parte di un gruppo o di una istituzione di tipo religioso" dentro quel "complesso di meccanismi di affiliazione, coinvolgimento e partecipazione" che portano all'identificazione con una specifica comunità religiosa (Acquaviva e Pace 1998: 107). Tali elementi tendono a replicare quello che in natura si realizza nella stretta correlazione tra *ethos* ed *ethnos*, laddove però, nel caso delle religioni, l'appartenenza è tale non per nascita, o quantomeno non solo per essa, ma per scelta, ed il permanervi dentro si realizza attraverso l'assunzione di un costume, *ethos*, anche di tipo alimentare (vedi Acquaviva e Pace 1998: 182–184). Una *ratio legis* che costituisca un vero comune denominatore a prescrizioni così disparate tra loro può dunque essere riscontrata nel tentativo di creare, o quantomeno rafforzare, l'identità come *ethnos* (popolo, *umma*, casta, *sangha*) a partire dall'*ethos*, dalle pratiche quotidiane e della più ordinaria tra esse: il

nutrirsi. Le moderne teorie sociali pongono infatti accanto al concetto di percezione di un sé individuale, anche quello di una percezione di sé di tipo sociale, una percezione non tanto basata sulle relazioni, quanto sull'appartenenza ad una categoria (Brewer e Gardner 1996), e gli elementi costitutivi di tale appartenenza sono, non soltanto le credenze e i valori, ma anche pratiche ordinarie più usuali (Turner 1985) come la scelta, la preparazione e la consumazione del cibo secondo modalità codificate e prestabilite. È così che si realizza il senso di appartenenza ad una comunità che non sia "di vita e destino", attraverso una stretta connessione tra il senso del gruppo e l'idea che lo rappresenta (Kracauer 1995: 144–145). I Tabù alimentari religiosi trasmettono ai membri un senso di appartenenza, e contribuiscono, in maniera molto semplice ed efficace, alla fabbricazione dell'identità. Dentro le comunità religiose le prescrizioni alimentari vengono accolte perché rispondono alla voglia di identità e al sentimento di sicurezza tipico delle società umane, e tali norme finiscono per costituirsi come potente fattore di stratificazione e di differenziazione rispetto alle culture e alle appartenenze altre o più lievi (Bauman 2003: 25–54; Appiah 2019: 59). "La cucina di una società costituisca un linguaggio nel quale questa società traduce inconsciamente la propria struttura o addirittura rivela, sempre senza saperlo, le proprie contraddizioni", affermava Lévi-Strauss (1999: 445). Se dunque il cibo nei contesti sopra descritti assurge alla funzione di linguaggio, le prescrizioni ed i tabù alimentari di tipo religioso acquisiscono una dimensione squisitamente semiotica. L'alimentazione è dunque il luogo in cui si classificano gli esseri viventi nella disponibilità dell'uomo che li divide in specifiche categorie. Nella dinamica del gusto il processo percettivo si qualifica anche come attribuzione di valore in cui significazione e sensazione si realizzano allo stesso istante, è esperienza intima e personale e allo stesso tempo collettiva e condivisa (Marrone 2016: 40–41). Procedendo su questa linea possiamo dunque affermare che l'adeguarsi alle prescrizioni

alimentari del proprio credo, costituisce una tra le tante etichette, di particolare rilievo, in quanto “possedere un’identità dà un senso di appartenenza a livello sociale: ogni identità rende possibile parlare di un ‘io’ in mezzo a dei noi”. L’assunzione di questo marker, o etichetta esistenziale, evidenzia, l’appartenenza a un “noi”, ma non si limita a questo, attribuisce all’appartenenza al proprio gruppo un “significato normativo” che porta, attraverso la comune identità, a provare un senso di solidarietà con gli altri membri col tramite delle “norme di identificazione: regole su come comportarsi, alla luce della propria identità” (Appiah 2019: 25–26). La consapevolezza di questi meccanismi, in un orizzonte interculturale ed interreligioso è particolarmente importante, come afferma Appiah: “le nostre più ampie identità culturali possono renderci liberi soltanto se ci prefiggiamo di elaborare il loro significato tutti insieme e con consapevolezza (2019: 238).

Bibliografia

- Acquaviva S., Pace E. (1998). *Sociologia delle Religioni; problemi e prospettive*. Roma: Carocci.
- Al-Tabari (1999). *Tafsîr Al-Tabarî* (13 voll.). Beirut: Dar Al-Kutub Al-'Ilmiyya.
- Al-Tahtawi Rifa'a, R. (2011). *An Imam in Paris: Account of a Stay in France by an Egyptian Cleric (1826-1831)*. Londra: Saqi Books.
- Angelini, M. (2017). *Ecologia della parola. Il sale, gli occhi, le stelle, l'aratro, il dono ... conversazioni per un altro modo di guardare la realtà*. Savona: Pentagora.
- Appadurai, A. (1981). Gastro-Politics in Hindu South Asia. *American Ethnologist*, 8(3): 494–511.
- Appiah, K. A. (2019). *La menzogna dell'identità: come riconoscere le false verità che ci dividono in tribù*. Milano: Feltrinelli.

- Ascanio, L. (2010). Le regole alimentari nel diritto musulmano, in A. Chizzoniti e M. Tallachini (Ed.) *Cibo e religione: diritto e diritti*. Tricase (LE): Libellula Edizioni.
- Barlösius, E. (1999). *Soziologie des Essens. Eine sozial und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. Weinheim/München: Juventa.
- Bauman, Z. (2003). *Intervista sull'identità*. Laterza: Bari.
- Bausani, A. (1999). *L'Islam*. Milano: Garzanti.
- Brewer, M. B.; Gardner, W. (1996) Who is this "we"? Levels of collective identity and self-representations. *Journal of Personality and Social Psychology*, 71: 83–93.
- Brisebarre A. (1988). *La fête du Mouton : un Sacrifice Musulman dans l'Espace Urbain*. Parigi: Éd. CNRS.
- Brown K. M. (1995). Surviving the spirits: the ritual economy of Haitian Vodou. In Cossentino D.J. *Sacred Arts of Haitian Vodou*. Los Angeles: UCLA Fowler Mus. Cult. Hist., 205–223
- Buitelaar M. (1993). *Fasting and Feasting in Morocco: Women's participation in Ramadan*; https://repository.ubn.ru.nl/bitstream/handle/2066/113158/mmubn00001_492421781.pdf (Ultimo accesso: 6 ottobre 2022).
- Crownfield, D. (1973). The Curse of Abel: An Essay in Biblical Ecology. *The North American Review*, 258(2): 58–63.
- De Gregorio, L. (2010). Alimentazione e religione: la prospettiva cristiano-cattolica. *Il Diritto Ecclesiastico*, 121(1/2): 151–163.
- Depping, G. B. (1826), *Aperçu historique sur les mœurs et coutumes des nations par G.B. Depping, terminé par une bibliographie*. Parigi: Bureau de l'Encyclopédie portative / Bachelier-
- Diogene, Laerzio (1962). *Vite dei filosofi*. Tr. t. Marcello Gigante. Bari: Laterza, 1962.
- Douglas, M. (1966). *Purity and Danger*. Londra / New York: Routledge.

Erodoto (2001). *Storie Libri 1.-2: Lidi, Persiani, Egizi*. Tr. It. Barberis F. Milano: Garzanti

Fabre-Vassas, C. (1994). *La bête singulière: les juifs, les chrétiens et le cochon*. Parigi: Gallimard.

Fessler, D. M. T.; Navarrete C. D. (2003). Meat Is Good to Taboo: Dietary Proscriptions as a Product of the Interaction of Psychological Mechanisms and Social Processes. *Journal of Cognition and Culture*, 3 (1): 1–40.

Francavilla, D. (2014). Vacche sacre e pluralismo costituzionale in India. *Quaderni di Diritto e Politica Ecclesiastica*, 22(4): 163–176.

Francesca, E. (1995). *Introduzione alle regole alimentari islamiche*. Roma: Istituto per l'oriente C.A. Nallino.

Greene, E. M. (2016). A Reassessment of the Early History of Chinese Buddhist Vegetarianism. *Asia Major*, 29(1): 1–43.

Guha, D. S. (1985). Food in the Vedic Tradition. *India International Centre Quarterly*, 12(2): 141–152.

Harris, M. (2015). *Buono da mangiare: enigmi del gusto e consuetudini alimentari*. Torino: Einaudi.

Heston, A. (1971). An Approach to the Sacred Cow of India. *Current Anthropology*, 12(2): 191–209.

Ibn, Baṭṭūṭa (2006). *I Viaggi*, Tr. It. C. M. Tresso. Einaudi: Torino.

Kracauer, S. (1995). *The Mass Ornament: Weimar Essays*. Cambridge (MS) / Londra: Harvard University press.

Leach, E. (1976). *Culture and Communication: The Logic by which Symbols Are Connected. An Introduction to the Use of Structuralist Analysis in Social Anthropology*. Cambridge: Cambridge University Press.

Lévi-Strauss, C. (2010). *Le origini delle buone maniere a tavola [1968]*. Tr. It. E. Lucarelli. Milano: Il Saggiatore.

Liverani, M. (2011). *Antico Oriente: Storia, Società Economia*. Bari: Laterza.

- Maccoby, H. (1982). Cain and Abel. *European Judaism: A Journal for the New Europe*, 16(1): 25–27.
- Marrone, G. (2016). *Semiotica del gusto: Linguaggi della cucina, del cibo, della tavola*. Milano - Udine: Mimesis.
- Mintz, S. W.; Du Bois, C. M. (2002). The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review of Anthropology*, 31: 99–119.
- Niola, M. (2016), Così Feuerbach inventò il motto “L’uomo è ciò che mangia”. *La Repubblica*, 23 agosto 2016; <https://www.marino-niola.it/2016/08/30/cosi-feuerbach-invento-il-motto-luomo-e-cio-che-mangia-la-repubblica/> (Ultimo accesso: 20 settembre 2022).
- Ochs, C. (1976). Nomad and Settler in Patriarchal Religion. *Feminist Studies*, 3(3/4): 56–61.
- Palmié, S. (2009). Intangible Cultural Property, Semiotic Ideology, and the Vagaries of Ethnoculinary Recognition. *African Arts*, 42(4): 54–61.
- Pandey, J.; Poortinga, Y. H.; Berry, J. W. (1997). *Handbook of cross-cultural psychology 1: Theory and method*. Boston: Allyn and Bacon.
- Pelissero, A. (2014). Assiologia dell’alimentazione nell’hinduismo. *Quaderni di Diritto e Politica Ecclesiastica*, 22(4): 67–80.
- Peterson, J. B. (2007). A Psycho-ontological Analysis of Genesis 2–6. *Archiv Für Religionspsychologie / Archive for the Psychology of Religion*, 29(1): 87–125.
- Pettinato, G. (2001). *Mitologia Sumerica*. Torino: UTET.
- Remke, K. (2019). The saddest beast? Notes on the pig in Arabic culture. *Quaderni di Studi Arabi, Nuova Serie* (14): 243–261.
- Scopel, L. (2016). *Le prescrizioni alimentari di carattere religioso*. Trieste: Edizioni Università di Trieste.
- Shakespeare, W. (1994), Macbeth. In W. Shakespeare, *The complete works, compact edition*, S. Wells; Gary Taylor (Ed.). Oxford: Clarendon Press, 975–999.
- Shaw, T. A. (1994). The Semiotic Mediation of Identity. *Ethos*, 22(1): 83–119.

Shrimali, K. M. (2017). The Formation of Religious Identities in India. *Social Scientist*, 45(5/6): 3–27.

Simoons, F. J. (1994), *Eat not this flesh: Food Avoidances from Pre-history to the Present*. Madison (WI): The University of Wisconsin Press.

Simoons, F. J. (1994). *Eat Not this Flesh: Food avoidances from Pre-history to the Present*. Madison (WI) - Londra: The University of Wisconsin Press.

Soler, J. (1973). Sémiotique de la nourriture dans la Bible. *Annales. Economies, sociétés, civilisations*, 28(4): 943–955.

Turner, J. C. (1985). Social Categorization and the Self-Concept: A Social Cognitive Theory of Group Behavior. In Lawler, E. (Ed.), *Advances in Group Processes*. Greenwich: JAI Press, 1985, 77–121.

Von Rad, G. (1978). *Genesi: traduzione e commento*. Brescia: Paideia.