DOPPIOZERO

Israele. Il back yard di Tel Aviv

Anna Stefi

30 Dicembre 2011

Sono le otto del mattino. Dizengoff Street: la via del divertimento e dello shopping sfrenato, un susseguirsi di boutique, yogurterie, sushi bar e chioschi ricoperti di frutta dove gustare centrifughe giganti che aiutano a fare pace con il mondo, o per lo meno questo è l'effetto che ha su di me il mezzo litro di mango, frutto della passione e arancia che stringo tra le mani in questa calda, ancorché piovosa, giornata di dicembre.

Quando sono stata qui l'ultima volta, in luglio, questo *bubble tea* con le sedie colorate di verde e arancione non c'era (ndr. the freddi riempiti di bolle di gelatina vegetale dal cuore di succo di frutta), e nemmeno i due negozi di scarpe da sposa distanti pochi passi l'uno dall'altro, né ricordo di avere già visto il piccolo rivenditore di accessori per iPhone. Le attività si succedono a un ritmo sconcertante, *café* si rinnovano e nuovi negozi di abiti firmati o prodotti tecnologici di ultima generazione si giocano lo spazio attorno agli innumerevoli supermercati della catena AM:PM, aperti ventiquattro ore su ventiquattro persino durante lo *Shabbat*, quando attorno tutto è silenzio.

Dizengoff non è solo una delle vie principali di Tel Aviv, ma è il cuore della sua anima occidentale, il centro e motore della sua rinascita. Nel 1979 è stato persino girato un film, *Dizengoff 99*, un *cult movie* israeliano che ha messo in scena la vita attorno alla via e i cambiamenti subiti nel corso degli anni.

Aspetto il bus 172. Il biglietto mi costa 6 shekel, poco più di un euro.

Procedo verso il sud della città, verso i quartieri periferici: Neve Tzedek, Florentine, Neve Sha'anan. Florentine fondato nel 1927 da una famiglia di ebrei sefarditi provenienti da Salonicco, avrebbe dovuto essere il quartiere residenziale di quella classe media di artigiani e commercianti provenienti dalla Grecia, dalla Turchia e dalla Bulgaria. In verità le cose andarono diversamente e il quartiere

non è mai riuscito a superare le difficoltà finanziarie: negli anni ’60 divenne un malfamato *slum* di periferia.

La povertà e il degrado sono palpabili e nonostante siano stati fatti in anni passati alcuni tentativi di recupero dell’area, le cose non sono mai cambiate in maniera significativa. A occupare queste case fatiscenti sono per lo più studenti, lavoratori immigrati e residenti da lungo tempo che qui hanno avviato la loro attività e ora ne costituiscono l’anima e la ricchezza.



Grazie al fascino *bohemien* che un po’ dappertutto esercitano le zone dimesse imbevute dello spirito di una cultura e di una tradizione fortemente radicata (il quartiere di Notting Hill a Londra e la storia che lo connette alla comunità jamaicana e al suo progressivo allontanamento è uno degli esempi più significativi di questa rapida trasformazione di un quartiere da periferia degradata a località alla moda), e grazie anche al successo di una fortunata serie televisiva degli anni Novanta che ne ha mostrato il lato seducente, negli ultimi anni quest’area ha subito un’inversione di rotta, ancora precaria e instabile tuttavia, soprattutto perché non supportata da un appropriato investimento in infrastrutture.



Cammino per Lewinsky Street e attraverso il cuore palpitante di questa periferia, il Lewinsky Market: il posto migliore di Tel Aviv per comprare spezie e frutta secca, legumi e miscele per il the; per gustare le *burekas* turche oassaporare la tradizionale cucina persiana, come recitano le guide turistiche.

La maggior parte dei mercanti qui è ebrea, proveniente dal Mediterraneo: sefarditi, mizrahim, soprattutto balcanici, ma non mancano famiglie aschenazite. Molte delle attività sono passate da una generazione all’altra e il risultato è una

cultura di contaminazioni e stratificazioni successive, dove anche il linguaggio suona differente, molto più faticosamente definibile, poiché ai suoni duri dell'ebraico si mescolano quelli altrettanto duri ma gutturali dell'arabo.

L'impressione è di ritrovarsi nel *back yard* di un'elegante casa di un quartiere residenziale: oggetti si accumulano anno dopo anno e questi strati ricoperti di polvere e ragnatele raccontano di tempi differenti. Nulla va perso, le cose sono sepolte e nascoste, le storie soltanto da tirare fuori trovando la strada tra elettrodomestici da buttare e manufatti che chissà mai che un giorno possano tornare utili. I muri scrostati e la corruzione dei metalli registrano lo scorrere del tempo, e la varietà di colori e profumi è risultato di questa inarrestabile accumulazione.



Ogni giardino perfettamente organizzato che fa bella mostra di sé sul fronte di una casa, il cui decoro e la cui pulizia accolgono l'ospite, la cui neutralità previene qualsiasi disagio o imbarazzo, nasconde un tesoro da qualche parte, come recita la favola che ci raccontavano da bambini. E il tesoro, di luccicante, non ha proprio nulla: un retro polveroso ricco di ancore per i percorsi della memoria, di oggetti che andavi cercando senza saperlo e che di certo soltanto lì avresti potuto trovare, superando un certo disgusto, scavando a fondo senza lasciarti scoraggiare dal disordine e dal senso di abbandono che era nelle cose prima ancora che venissero accumulate in quel modo.



Lewinsky Market, con le sue botteghe, con i rifiuti per le strade e le case che crollano a pezzi, è il *back yard* di Tel Aviv. Qui il tempo si è fermato e non è possibile trovare quello che la città vuole mostrare di sé: niente pulizia per le strade, nessun mito occidentale. Dizengoff non conserva, non lo vuole fare, quella

memoria che qui invece ti investe. Il sud di Tel Aviv è sporco, il rumore è assordante e continuo, le persone per strada ti toccano e ti fermano e gridano e ti raccontano la loro storia. La gente se ne sta seduta nei negozi per giornate intere, indossando vestiti dimessi e ciabatte, e non c'è luogo dove tu possa guardare senza essere guardato, curiosare senza essere accolto. Niente è preconfezionato, grandi vasche o sacchi di iuta contengono spezie, miscele e marmellate: devi solo riempire sacchetti di plastica, appuntarci sopra con un pennarello il nome del prodotto che difficilmente troverai scritto in inglese, e posarlo sulla grossa bilancia precariamente appoggiata sull'asse di legno polveroso, accanto alla piccola scatola di metallo assicurata da un lucchetto che sai ricolma di monete. Le olive non possono essere acquistate senza che tu venga sottoposto all'infinita sequenza di assaggi, e lo stesso vale per i peperoni, le cipolle, le marmellate, i dolcissimi *rachat lokum* e, perché no, il pesce affumicato: in questo preciso ordine e senza alcuna soluzione di continuità.

È in questo quartiere che incontri il *common israeli*. È il lato mediterraneo di questa cultura che ancora mi sfugge: che ne è in queste vie di quell'atmosfera gelida e surreale di silenzio ordine e pulizia, quel candore che tra le strette vie della Città Vecchia di Gerusalemme mi ha consentito di distinguere il quartiere ebraico da quello arabo, così denso di odori colori e rumori e di questa identica calda irruenza?

La sinagoga sefardita, nel mezzo del mercato, mi ricorda l'anima marocchina, iraniana e persiana che è parte della cultura ebraica. Emerge qui la diversità che altrove è nascosta, poiché viene conservato il risultato finale ma non svelata la storia da cui è scaturito, e se chiedi tra queste vie di assaggiare qualcosa di propriamente israeliano, allo sguardo stupito di chi non capisce il senso della tua domanda segue l'unica risposta possibile: gli ebrei che hanno costruito questa città sono arrivati da ogni luogo, ognuno portando la propria cultura, manca una cultura israeliana del cibo, o, detto meglio, questa contaminazione e il modo in cui si è costruita, questo misto di differenze, è la loro identità (*kibbutz galuyot*, un modo di dire che proviene dalla Bibbia e indica l'azione del raccogliere insieme gli ebrei sparsi nelle diverse nazioni).

La ragione per cui mi trovo qui in quest'ora del mattino è che voglio incontrare un uomo di ottantotto anni che, come mi ha raccontato suo nipote Eithan ieri sera mentre acquistavo una marmellata di rose fatta dal padre, ogni mattina apre il negozio che lui stesso ha fondato da ragazzo.

Il negozio si chiama *Yom Tow*, che significa *Buongiorno*, ed è una gastronomia ormai famosa in tutta Tel Aviv, i cui prezzi stonano un poco con quelli delle altre botteghe attorno, come del resto sorprende l'organizzazione, i mobili e una certa cura nella disposizione dei prodotti.

Che cosa è successo qui? Cosa raccontano questi due metri per quattro di *delicatessen*?

È questa la storia che il nipote mi ha raccontato e che non posso invece ascoltare dal nonno, che come avrei dovuto immaginare non parla inglese e sorride alla mia macchina fotografica proponendomi, come se quelle di ieri non fossero state abbastanza, olive marmellate e prosciutto di manzo affumicato con un mix di spezie di loro invenzione, incurante del fatto che sia mattina e che io stringa ancora tra le mani il mio concentrato di frutta e salute.



È il nonno ad aver costruito questo minuscolo impero. È venuto qui intorno agli anni '40 dalla Turchia e nel 1947 ha avviato l'attività. Poi c'è stato il figlio e infine i nipoti, ed è questa terza generazione a essere la prima davvero israeliana. Il risultato che oggi mi è davanti agli occhi è la perfetta combinazione di queste tre differenti nature ebraiche e della storia che incarnano. I nipoti hanno fatto di quella che era una bottega tra le altre un vero e proprio negozio, hanno reso gastronomia il piccolo magazzino dimesso del nonno, hanno legato i prodotti e la loro storia in un unico nodo, commerciando la tradizione.

Eppure, come mi ha raccontato il ragazzo ieri sera, è ancora "il vecchio" ad aprire ogni mattina ed è lui ad accogliere i primi clienti della giornata: ha borbottato un po' per certi cambiamenti, per un certo investimento di denaro che proprio non vedeva necessario, "era fissato con alcune cose e con una certa maniera di vendere", mi racconta Eithan.



Ma quella maniera di vendere, nonostante le mensole in legno perfettamente levigate, nonostante le scatole di plastica chiuse ermeticamente, la teca di vetro a coprire i salumi e le confezioni di salse fatte in casa riposte in una sorta di vetrina, non è cambiata ed anzi i nipoti la portano avanti, non è dato sapere con quanta consapevolezza della tradizione che incarnano e da cui, nei gesti, forma nonostante, non sanno prescindere: le scatole, in fondo, si aprono; le vetrine anche; il salame, certo, va preso dalla teca e risposto sull'affettatrice e non se ne sta lì tutto il giorno, ma è velocemente pronto per essere tagliato e offerto, magari sulla lama del coltello e non più tra le mani.

Il nonno, ogni giorno, dopo poche ore seduto nel suo piccolo regno, dopo le chiacchiere di rito e l'avvio della giornata, se ne va a riposare.

Attorno soltanto botteghe, ma della bottega questo negozio non conserva soltanto gli odori, ma anche qualcosa che per ora non è andato smarrito: forse perché si è in periferia, forse perché la storia raccontata è così appena nata, o forse perché il suo padre si erge, pilastro e custode.

Ma per quanto ancora? Fino a quando questo legno lucido e questi contenitori in vetro rappresenteranno il valore aggiunto di chi ha intuito la ricchezza di una tradizione e non piuttosto la prima avvisaglia di quello scivolare progressivo verso il negozio in centro, la vetrina scintillante, l'etichetta di tendenza, e il chissenefrega della storia, del nonno, di prendere proprio quella ricetta lì, di seguire quei tempi lunghi e di tutto quell'indugiare?

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO

