



Orice călătorie la Ierusalim e, inevitabil, un voiaj în viitor

Un reportaj obiectiv, în 14 opriri sentimentale, din anul 5773 (III)

8. În sfârșit, cu fața la Zid

Istoria Zidului este extrem de sinuoasă. Ca să ne referim doar la epoca recentă, după războiul din 1848, cartierul în care se afla Zidul a căzut în mâinile iordanienilor și a fost, în mare parte, distrus. După negocieri tensionate între o delegație de rabini evrei și iordanieni s-a acceptat o încetare a focului pentru două ore. A fost un timp extrem de scurt în care 1.300 de evrei civili au putut fi evacuați. În principiu, acordul de armistițiu garanta evreilor accesul la Zid, dar iordanienii nu l-au respectat și au mers până acolo încât au amplasat un WC public în apropierea locului de rugăciune. Israelul a preluat zona după războiul din 1967. La o lună după război, evreii au acordat rezidenților din cartierul arab aflat în fața Zidului trei ore pentru a evacua, la rândul lor, zona. Apoi au trecut prin lama buldozerului cartierul Magharba ce data din secolul XII. Acum, în fața zidului este o enormă esplanadă pe măsura importanței zonei pentru religia oficială. Zona pentru rugăciuni este tratată ca o sinagogă și este împărțită în două. Partea din dreapta, mai mică, este rezervată femeilor iar cea din dreapta - bărbaților. Ultrareligioșii susțin că onoarea de a te ruga lui Dumnezeu trebuie să fie doar a bărbaților și prin urmare se opun prezenței femeilor la Zid. Se spune că, uneori, din această pricină, au loc și conflicte. Când am fost noi acolo, am sesizat doar prezența unei zone tampon, la fel ca la aeroport, în care îți sunt controlate bagajele după care trebuie să treci printr-un filtru de securitate. Apoi te poți bucura de imensitatea pieții și a lumii care se află în prezența lui Dumnezeu. După război au fost infuzii mari de capital privat și guvernamental care au permis repopularea zonei cu rezidenți evrei. Apartamentele din această zonă sunt foarte scumpe și au fost achiziționate de evrei americani, de ultrareligioși și de sioniști. Curtea Supremă a hotărât în 1981 ca palestinienii și toți cetățenii care nu au origine evreiască să nu poată achiziționa proprietăți în cartierul evreiesc.

9. Via Dolorosa trece, azi, printr-o mare. De oameni și mașini

Ca să ajungi pe Via Dolorosa (Drumul Durerii), obiectivul cel mai important al pelerinilor creștini ce vizitează Ierusalimul, trebuie să intri pe Poarta Leilor. Via Dolorosa reprezintă, cu aproximație, Drumul Crucii pe care l-a parcurs Iisus în urmă cu 2.000 de ani. Acum, limba vorbită de-a lungul acestui traseu este araba, iar locuitorii cartierului sunt palestinieni. Pelerinii se amestecă cu localnicii într-o aglomerație aproape sufocantă. Pe anumite porțiuni circulă mașini, microbuze și tractoare care trag după ele remorci încărcate fie cu marfă, fie cu resturi menajere. Aici s-a văzut că fără umbrela tricoloră a doamnei Ruth și fără șepcile albastre ale domnului Yacov ne-am fi rătăcit definitiv în marea de pelerini și localnici. Drumul are 500 metri, dar din cauza aglomerației pare mult mai lung. De-a lungul lui se înșiră cele 14 stații, marcate cu plăci de fier negru pe care este indicat numărul cu cifre romane. Traseul acestui drum a fost, în timp, subiect de mare și prelungită dispută între biserici. Între secolele XIV și XVI, pelerinii au urmat drumul propus de călugării franciscani care avea, însă, doar opt opriri. Cum în Europa exista, potrivit Evangheliilor, o tradiție a celor 14 stații, Ierusalimul s-a conformat și el scrierilor sfinte pentru a nu-și dezamăgi pe milioanele de pelerini sosiți de pe Bătrânul Continent.

Grupurile de pelerini catolici se opresc la fiecare stație a drumului crucii și intonează imnuri de slavă dedicate Mântuitorului. Din acest punct de vedere, dacă se rătăcește vreun italian în furnicarul de pe Via Dolorosa are mai multe șanse, dacă are ureche muzicală, să-și regăsească grupul decât un român ortodox

Drumul este înțesat, pe o distanță apreciabilă, de tot felul de magazine cu suveniruri creștine, ținute de palestinieni. Produsele expuse în magazinele lor nu au preț. Nimeni, în afara patronului, nu cunoaște prețul exact al fiecărui produs. Nici băieții de prăvălie nu-ți pot indica prețul la care poate fi vândut un produs, chiar după negocieri intense, până nu îl întreabă pe patron. Ultimul preț îl fixează el. Cumpărătorul trebuie să mimeze, la sfârșitul discuțiilor despre prețul exact, dezinteresul față de ceea ce tocmai negociase până atunci, dacă nu a obținut prețul pe care l-a propus el. Atunci e marele moment psihologic. Ca să nu te piardă de mușteriu, patronul se face că lasă de la el și părțile se despart amical. Fiecare e convins că, în ceea ce îl privește, a făcut o afacere bună. De fapt, zic manualele de comerț, o afacere este bună abia atunci când câștigă ambele părți.

Dacă toate denumirile obiectivelor turistice din Ierusalim au cel puțin două variante, Poarta Leilor se poate mândri cu patru. Arabii îi spun Bab al Ghor (Poarta Văii Iordanului) sau Bab Sittna Maryam (Poarta Maicii Domnului), iar creștinii i-au spus și Poarta Sfântului Ștefan, după numele primului martir creștin, alungat din oraș și omorât cu pietre după ce fusese acuzat, pe nedrept, de blasfemie. Toate porțile cetății sunt deschise cu excepția uneia singură. Pe această poartă se spune că va intra Mesia în Cetatea Sfântă, la a doua sa venire pe Pământ. Atunci se vor scula toți morții din morminte și îl vor urma. Din acest motiv, ne-a mărturisit d-na Ruth,

locurile din cimitirul de lângă această poartă sunt foarte căutate. Magnatul presei britanice, Robert Maxwell, a ținut să fie îngropat acolo. Poate va pune o vorbă bună și pentru ceilalți membri ai breslei care nu-și vor trăi somnul de veci în Pământul Sfânt...

10. Rețetele de la Marea Moartă. Din anul 5773

La Marea Moartă am ajuns la minus 416 metri sub nivelul oceanului planetar. Este apa cea mai sărată din lume, având o salinitate de opt ori mai mare decât orice mare sau ocean de pe glob. Nu poți înota decât pe spate. Dacă înoți cu fața riști să-ți intre apa în ochi și în gură și nu mai poți reveni, decât cu greu, la poziția bipedă. În apă am stat de vorbă cu o doamnă care ne-a întrebat de unde suntem. Ea ne-a mărturisit că era din Galați și că soțul ei, răposat de curând, era din Constanța. A venit în Israel în anul 1958, pe când abia terminase clasa a doua primară. Vorbea foarte bine românește pentru că asta era limba pe care o foloseau părinții acasă. Așa se face că, la rândul ei, i-a învățat și pe cei doi copii ai săi limba română. Când aceștia au vizitat țara părinților i-au fost recunoscători pentru că au putut intra în vorbă cu lumea românească. De la d-na Luiza Tuberman, din Orașul Soarelui, am aflat trei dintre rețetele pe care gospodinele din Țara Sfântă le fac de Anul Nou. Prima rețetă se referă la mâncarea lor națională, Falafelul. Aceasta are la bază năutul. Se pun două pahare de năut în apă și îl lași, peste noapte, să se înmoaie. Înainte de a te culca e bine să schimbi apa care a devenit maro-bej. („Să nu puneți bicarbonat în apă pentru că distruge vitamina B!”) Dimineața îl speli bine și îl pui în blender împreună cu 4-5 căței de usturoi și o legătură de pătrunjel, bine spălată și fără cozi. Se mai adaugă sare, piper negru și o linguriță rasă de praf de supă. Apoi faci din acest amestec găluște rotunde mult mai mari decât chiftelele. Le prăjești bine, pe o parte și pe alta, în ulei bine încins de floarea soarelui sau de soia. După ce le scoți din tigaie



Zidul plângerii (pentru bărbați)

le pui în pită. Se adaugă trina, care e ca un sos făcut din susan, lămâie, apă și usturoi. În pită mai introduci, după gust, salată, castraveți murați, roșii, ceapă, măsline verzi și negre.

Orice evreu care se respectă va mânca de Anul Nou un pește. Cumperi un crap, îi scoți oasele, dai deoparte capul și coada apoi îl dai, de două ori, prin mașina de carne. Prăjești o ceapă mare până se rumenește. Jumătate o pui în amestec, iar jumătate în oala în care fierb, în două pahare de apă, coada peștelui, dafinul, boabe de piper negru împreună cu sarea și cu puțin zahăr. Capul se adaugă abia la final. În pasta de pește mai amesteci două ouă proaspete, mai pui, după gust, sare și piper și îți ies niște chiftele pe cinste. Le fierbi apoi alături de niște cartofi tăiați în sferturi. La masă, găluștele de pește le așezi pe o tavă iar capul și coada pe o alta. Nu se amestecă. D-na Tuberman avertizează pe cei care vor să gătească peștele după rețeta originală să scoată din capul peștelui un mic triunghi alb, mic cât unghia și să-l arunce la gunoi. În caz contrar, riscați ca acest mic triunghi să vă amărească tot peștele...

De Anul Nou, în Israel, se mai mănâncă, neapărat, o prăjitură cu miere. Se face un chec din trei pahare și jumătate de făină, patru ouă, o jumătate pahar de ulei, un pahar de zahăr, un pahar de miere și un pahar de cafea neagră. Albușul îl pui în blender împreună cu uleiul, zahărul și scorțișoara. Ca să se lege spuma se adaugă și un strop de sare. Trebuie să avem grijă să nu se facă niscaiva cocoloașe, așa că, folosindu-ne de dosul unei linguri de lemn, amestecăm lent și, în același timp, le distrugem pe toate. Punem totul în cuptor și lăsam să se coacă, la 160 grade Celsius, timp de o oră. Dacă înfigem în chec un chibrit sau o scobitoare ne vom da seama imediat că prăjitura noastră e gata. Atunci lemnul chibritului sau al scobitorii e perfect uscat.

(va urma)