

Referat despre alimentatia evreilor

In epoca nomadismului baza alimentatiei evreilor o formau piinea de orz nedospita, brinza si laptele acidulat care potolea setea: mai putin carnea de capra si de oaie.

Cand evreii au devenit sedentari alimentatia lor a fost mai variata, mai consistenta si mai bine preparata. Piinile mici de orz (griul, era mai rar, deci si mai scump) erau facute din aluat dospit si cu sare, coapte in fiecare zi pe un cuptor primitiv o simpla lespede de argila pusa deasupra flacarii, aco perite cu cenusa fierbinte.

Faina era macinata cu pisalogul intr-o piua. (Moara de piatra, de forma cea mai simpla, dateaza la evrei abia din secolul al IV-lea i.e.n.). O alta munca istovitoare pe care o facea zilnic tot femeia era caratul apei de baut marea problema a palestinienilor; drept care, se bea in schimb mult zer, din lapte de oaie sau de capra. Adusa de la mari distante, rea la gust, apa era scoasa din put cu o vadra confecionata din piele de capra si carata acasa in burdufuri. Evreii consumau multe fructe principala lor masa de seara. Beau si vin de rodii sau de curmale (iar filistenii si bere de orz); iar vinul de struguri il beau curat, sau, ca asirienii, adaugandu-i miro denii.

In privinta consumului de carne, legea evreilor prevedea clar anumite interdictii. Puteau minca "orice dobitoc dintre cele cu patru picioare, care are copita despicata... si care si rumega". De unde rezulta ca era permis consumul carnilor de oaie, capra, bou, cerb, caprioara, bivol, zimbru, capra neagra si girafa; precum si carnea acelor vietati "care sunt in ape, cate au aripioare de inotat si solzi", precum si "orice pasare curata".

De asemenea, "lacusta si soiurile ei" Interzisa de lege era carnea de porc; de camila sau de iepure; precum si carnea oricarui animal, chiar "curat", daca a fost omorit de o fiara. Oprita, in sfirsit, era si carnea pasarilor "spurcate", vultur, corb, gaie, bufnita, cocostirc, pupaza, lebada, strut, si altele asemanatoare, enumerate de pre scriptii.