

Tan sencilla como Cristo

El Norte

(06-Abr-2007).-

En la época de Jesús, las técnicas de cocina eran simples: asaban, hervían, freían en aceite de oliva o se inclinaban por el estofado.

Los jugos y las infusiones eran bebidas importantes; la granada, por ejemplo, una de las frutas que provenían del Medio Oriente, cultivada durante miles de años, era uno de los alimentos más degustados por los israelitas, quienes lo extrañaron después de su salida de Egipto, afirma Joanne Asala en el libro *Foods From the Bible* (Alimentos de la Biblia), de la editorial norteamericana Globe.

"El rey Salomón tenía una huerta entera de árboles de la granada, y los pilares de su templo fueron adornados con las tallas de lirios y de granadas. Las granadas crecieron en abundancia en Galilea, así que Jesús, sin duda alguna, las habría comido", indica el texto.

Aunque existía una importante tradición en el consumo del vino desde los inicios de la era cristiana, la cerveza era también parte de las bebidas más comunes.

"La cerveza era la bebida de la gente, mientras que el vino fue gozado por la élite".

Lácteos como la mantequilla, el queso y el leben, un tipo de yogur acuoso, eran también parte de la dieta, pero la leche no se consumía demasiado debido a la dificultad de mantenerla fresca, menciona el libro *Foods From the Bible*.

El consumo de carne en la época no era mucho; se optaba por alimentarse con animales pequeños como las cabras o las ovejas en ocasiones especiales, reservando los grandes para las celebraciones en donde se comían en su totalidad.

El pan, símbolo del cuerpo de Cristo en la Última Cena, quizá fue preparado por vez primera 12 mil años atrás o más, combinando el grano macerado con el agua, afirma Asala.

Los pescados, aparte de ser un símbolo para Cristo, eran consumidos por los moradores de los alrededores del Río Jordán y del Mar de Galilea, en donde muchos se dedicaban a la pesca.

La miel es otro alimento que se consumía en la época y era considerada una fuente de gran alcance de la gloria de la Resurrección. Las tribus paganas en el Mediterráneo, una vez que colocaban a sus muertos en una posición fetal y los embalsamaban, les ponían un tarro de miel para que pudieran esperar el renacimiento en el cielo, indica el libro de Asala.

Normas del buen comer

En la Biblia se describe una normatividad de la alimentación, conocida como Kashrut, cuyo significado es puro, apropiado y adecuado.

"El capítulo 11 del libro de Levítico establece que el principio fundamental es diferenciar entre inmundo y puro, y entre los animales que se pueden comer y los que no", explica Ana Berner, historiadora de origen judío.

En el judaísmo, religión de Jesucristo, aún se conservan parte de estas costumbres.

"Los mamíferos que van a comer tienen que ser rumiantes con la pezuña hendida; son animales domesticados como la res, la cabra, la oveja y el cordero; de las aves sólo las de corral.

"No se puede comer la sangre del animal porque es señal de vida, y la carne se tiene que lavar muy bien y salar para que arroje toda la sangre".

Es por esta razón que en la religión católica se instituyó el consumo de pescado en los días santos, pues en el sacrificio de estos animales no existe derramamiento de sangre.

Berner agrega que el consumo de pescado en la Cuaresma se manejó como un sacrificio al abstenerse de comer todo lo que se desea, refiriéndose específicamente a la carne roja.

Una botella con historia

Uno de los símbolos más importantes de la celebración de la Última Cena es el vino, símbolo de la sangre de Cristo que se hizo presente cuando Jesús levantó su copa y ofreció el fruto de la vida a sus discípulos al exclamar: "Tomad y bebed todos de él...".

Muchos otros episodios pusieron al vino en la historia de la vida del Hijo de Dios en la tierra, y al parecer esta bebida se produjo con la cepa más antigua de la que se tienen datos, conocida como uva shiraz o syrah.

Alguna información indica que con esta cepa se elaboró el vino que compartió Jesús con los Apóstoles la noche anterior a su captura, debido a que el origen de esta uva se ubica en Persia, conocida en la actualidad como Tierra Santa, en un pueblo llamado Shiraz, señala el sommelier Pedro Poncelis.

"Según algunos estudios, esta variedad data del año 1450 antes de Cristo, y por su abundancia en la región existe una teoría que indica que muy probablemente haya sido la uva utilizada para elaborar el vino que Jesús bebió en la Última Cena", agrega.

Aunque en la época el concepto de maduración del vino no se había estudiado lo suficiente como en la actualidad, se podía determinar la calidad hacia el año 6000 antes de Cristo, cuando los egipcios producían vino, se hacían diferencias y los mejores eran separados para los faraones, que hasta eran incluidos en sus tumbas.

Delicias del pasado y presente

Éstos son algunos alimentos mencionados en la Biblia, que en la actualidad siguen vigentes en la dieta diaria:

- Manzanas
- Lentejas

grupo reforma

- Almendras
- Pescado
- Leche, requesón, jocoque y quesos
- Miel de abeja
- Sal
- Legumbres
- Carnes de res, oveja, cabra y cordero
- Pepinos
- Melones
- Poros
- Ajo
- Pistaches
- Cebollas
- Especias (cilantro, menta, eneldo y comino)

Información proporcionada por la historiadora Ana Berner.

La Última Cena de Jesucristo

- Con base en la tradición gastronómica existente en la cultura judía y algunas investigaciones realizadas por especialistas, se cree que la Última Cena servida la noche en que Jesús fue capturado pudo estar compuesta de los siguientes platillos:

- Huevos duros hervidos: símbolo del sufrimiento y de la opresión en Egipto.

Mientras que la mayoría de los alimentos llegan a ser suaves en agua hirviendo, los huevos llegan a ser más resistentes, como los israelitas. Es símbolo de vida eterna y renacimiento.

- Cordero: en recuerdo de la sangre sacrificada. Era la comida tradicional porque, de acuerdo a la revelación de Dios a Moisés el día antes de salir de Egipto, tenían que preparar una comida en la que se degustara esta carne.

- Hierbas amargas: éstas son un recordatorio de la esclavitud de la gente de Israel.

- Legumbres: es el símbolo de la primavera y la nueva esperanza; significan el renacer de los campos.

- Agua salada: es simbólica; forma parte de la comida en memoria de las lágrimas derramadas en Egipto.

- Pan ácimo: es un pan sin levadura que, desde el momento en que la harina entra en contacto con el agua, hasta el momento en el que el pan se saca del horno, no deben pasar 18 minutos. Se come para recordar cómo los israelitas se vieron forzados a salir rápido de Egipto.

- Haroset: esta mezcla de nueces, fruta, canela y vino tenía la apariencia del adobe. Esto representa el ladrillo usado para construir las pirámides de Egipto; el pueblo judío las construía.

Con información proporcionada por Ana Berner y el libro "Foods From the Bible" ("Alimentos de la Biblia").

Copyright © Grupo Reforma Servicio Informativo

ESTA NOTA PUEDES ENCONTRARLA EN:

<http://busquedas.gruporeforma.com/elnorte/Documentos/DocumentoImpresa.aspx?DocId=605593-325&strr=poncelis>

© Editora El Sol, S.A. de C.V. 2000 - 2006