

# Il pane, l'olio e il vino

(al tempo di Gesù)

Il pane e l'olio sono da sempre la base dell'alimentazione dei popoli mediterranei. In ogni famiglia ebraica la mattina si prepara il pane per la giornata. La fatica di macinare spetta alle donne che si alzano prima dell'alba per trasformare il **grano** in farina. La **farina** poteva essere fatta anche con l'orzo, molto meno caro. La farina si impasta con sale e acqua. Si aggiunge un po' di pasta fermentata dal giorno precedente e si lascia riposare. Si modella l'impasto e si cuoce al **forno**. C'erano diversi tipi di forno. Nella Bibbia sono citati diversi tipi di pane: lievitato, non lievitato, condito con olio, focacce, frittelle...



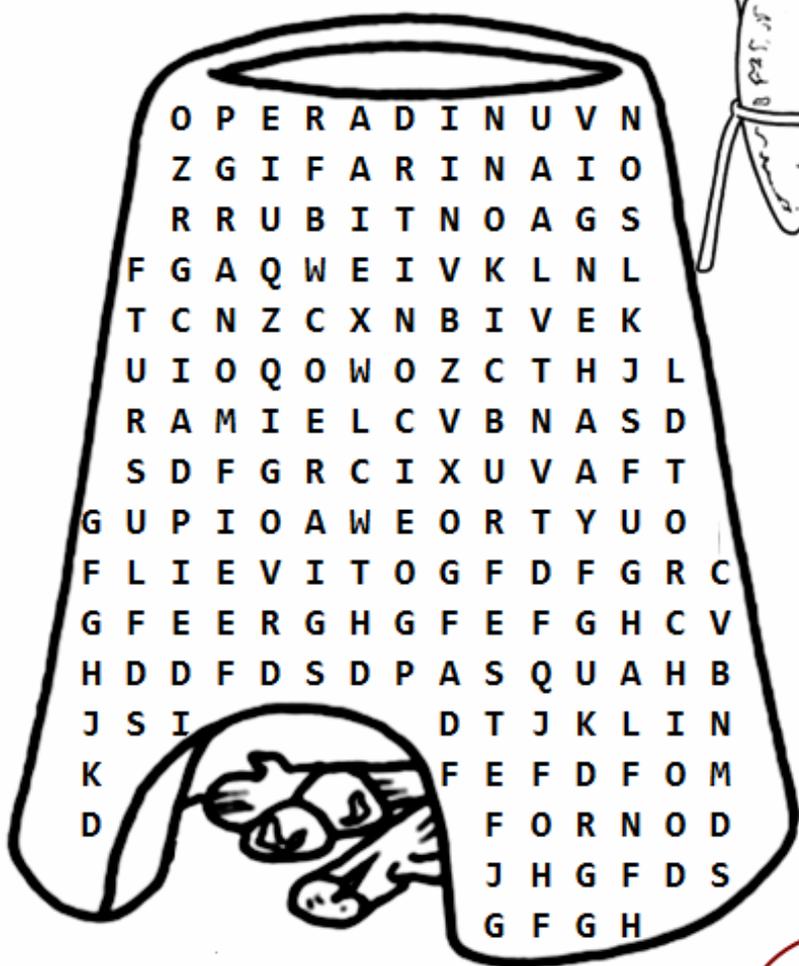
Il pane viene offerto al tempio come sacrificio, ma per questo scopo è ammesso solo il pane non lievitato, fatto con farina finissima. Anche il pane azzimo che si mangia a Pasqua è senza **lievito**.

Per la scarsità di piogge spesso la popolazione viene colpita dalla carestia. La fame è spesso presente nei racconti dell'Antico e del Nuovo Testamento. Per questo in tanti passi biblici il pane è il simbolo della **vita** ed è assicurato da Dio. Gesù usa spesso nelle sue parabole l'immagine del pane e parla di sé come del "pane della vita."



All'epoca di Gesù la vendemmia iniziava a luglio e durava fino a settembre. Tutti si spostano dal villaggio nelle **vigne**, perché c'è tanto lavoro. Malgrado la fatica, la raccolta dell'uva è accompagnata da canti, danze, feste.

Alcuni grappoli vengono mangiati freschi, oppure vengono spremuti per ottenere succo d'uva. Una parte dell'**uva** viene essiccata. Una parte del succo viene bollito per ottenere uno sciroppo denso e dolce. Il vino è una bevanda molto diffusa: accompagna i pasti e non manca mai nelle **feste**. La Bibbia condanna gli eccessi ma mai il consumo del vino.



I contenuti di questa scheda mi sono stati gentilmente forniti da Fabio Veilua!

Cerca le parole sottolineate in neretto!



L'ulivo è molto comune in Palestina. In ottobre si fanno cadere le olive battendo i **rami** con delle canne.

Nell'uliveto stesso le olive vengono compresse (= schiacciate) in un **torchio**.

La poltiglia viene poi spremuta per ricavarne l'**olio**.

Questo viene travasato in **giare**

(= contenitori) di terracotta e conservato in un luogo fresco.

La pigiatura avviene nel **tino**, una vasca scavata nella roccia, con un foro che permette al succo d'uva di raccogliersi in una vasca inferiore. Diverse persone stanno contemporaneamente nel tino e pigiano l'uva con i **piedi** fra grandi risate e allegria generale.

Per ottenere il vino, il succo d'uva viene lasciato fermentare per circa sei settimane. Il vino viene poi travasato delicatamente in vasi d'argilla ben sigillati.

Accanto al manico si lascia un piccolo foro per permettere che i gas della residua fermentazione possano uscire. Quando la fermentazione è terminata si chiude il vaso con un po' d'argilla fresca.

Nella celebrazione della **Pasqua** le coppe di vino segnano i momenti in cui si rende grazie a Dio che ha liberato il suo popolo. All'inizio della cena del sabato, il capofamiglia alza una coppa di vino e benedice il giorno del Signore Dio.