**La alimentación en tiempos de Jesús**

*Eduardo de la Serna*



Sabemos que las diferentes dietas son propias de las diferentes culturas. Qué y cómo, con quiénes y cuando se come es diferente en un tiempo o en un lugar y en otro. Es fácil saber que determinada comida o bebida caracteriza una cultura y es desconocida en otra, la cual a su vez tiene sus propias comidas o bebidas.

Precisamente por eso es interesante conocer un pueblo por sus comidas. Y esto aplica también al Israel bíblico

Pensar las comidas de los diferentes tiempos bíblicos con nuestra mentalidad y nuestras dietas es, ciertamente, un anacronismo.

Por supuesto que, lo económico también influye: un campesino que vive aislado o muy lejos de otros, sólo se puede alimentar de lo que la tierra le provee, sea la ganadería y agricultura, o la caza y la pesca (de todos modos, en el Nuevo Testamento – sin duda por dirigirse especialmente a ciudades – el verbo “cazar” se usa solamente en sentido simbólico: “cazarlo en una palabra” (cf. Lc 11,54). Y, es obvio que en tierras casi desérticas, como es el caso de buena parte de Israel, esto afecta ciertamente la dieta. En los ocasionales encuentros con otros, es frecuente el trueque de excedentes de uno con los excedentes de otro, lo cual amplía un poco la dieta, que se complica cuando, en tiempos de sequía o bajas lluvias, no hay excedentes y, por lo tanto, tampoco trueque.

Pero en el caso de los judíos hemos de agregar, además, que, por la legislación, hay una serie de comidas que no se pueden tener (sólo se puede comer lo que es *kosher*, que en hebreo significa lo “correcto”, lo “apropiado”). Hay una serie de prescripciones alimentarias propias del judaísmo (algunas son – con el tiempo – precisadas, más tarde, por los rabinos y, los judíos cumplidores de las costumbres las siguen respetando detalladamente). No es el caso señalar todo lo que se puede o está prohibido comer, algo que es propio, como decimos, de los judíos (ver Lev 11), pero a lo cual los cristianos no se sienten obligados. Señalo unos ejemplos sencillos simplemente para que esto se vislumbre: los judíos deben desangrar la carne antes de comerla (el motivo original tiene que ver con la violencia y con que se entendía que la vida, que es algo sagrado, está en la sangre), pero nosotros comemos morcilla, por ejemplo. Los judíos, por una “estructuración” relacionada con las pezuñas y el alimento del animal, no pueden comer liebre, cerdo o camello. Tampoco se puede cocinar un cabrito (o ternero, o cordero) “en la leche de su madre”. Es decir, por diferentes razones (que hoy, como señalamos, los rabinos explican, amplían, excusan) hay alimentos que, aunque estuvieran al alcance de la mano, no se pueden ingerir; esto tiene que ver con la pureza y la impureza, es decir lo que es o no conforme al orden establecido por la Ley; y son alimentos que, los cristianos, por ejemplo, no tenemos problemas en aceptar.

Pero dejando estas normativas legales, veamos la alimentación en la dieta diaria (y, por supuesto, hablamos de los judíos; los romanos, por ejemplo, no se rigen por estas leyes y comen y beben sin problema lo que aquellos tenían vedado). Es sencillo imaginar que un campesino que tiene unos pocos corderos o cabritos no se alimentará de ellos más que en una circunstancia muy especial, aunque sí recurrirá a la leche. El pan de trigo era bastante más caro que el de cebada, que era “el pan de los pobres”. El vino y la cerveza eran comunes, pero no eran fácilmente accesibles salvo para quien tenía vides en su propiedad. La cerveza, como la moliente de la cebada era rústica se solía tomar con cánulas. La existencia de palomares en muchas regiones revela que también las palomas formaban parte de la alimentación (es interesante que no se han encontrado huesos de cerdo, lo que manifiesta que la prohibición alimentaria era respetada). Aunque no estaba prohibido, parece que el huevo no formaba parte de la dieta. Las frutas eran higos, granadas, dátiles, uvas, manzanas. Las olivas proveían el aceite (que era usado también en la liturgia y para la iluminación). La miel, que era habitual, era utilizada para endulzar (ciertamente no existía el azúcar). La carne - escasamente, como dijimos - (y el pescado, que se proveía en las costas del mar, en el lago de Galilea y en el rio Jordán) solía ser cocinado en un horno o también salado lo que permitía su conservación.

Distinto es el caso en el ambiente romano, por ejemplo. Y en las ciudades. En la Biblia se nos dice de algunos personajes que celebraban frecuentemente banquetes, y, ciertamente, estos se caracterizaban por la abundancia. La imagen del pobre Lázaro que no puede alimentarse de lo que cae de la mesa de los banquetes cotidianos del rico (Lc 16,19.21) revela las desigualdades, expresadas en la alimentación, aunque se hubieran respetado las normas rituales. Es evidente que, en los ambientes más empobrecidos, la pésima alimentación tiene repercusiones en la salud y, también, en la baja expectativa de vida. Sin embargo, no podemos obviar que en la Biblia – y también en la predicación de Jesús – los añorados tiempos finales son imaginados como un gran banquete que todos pueden compartir (salvo quienes se niegan expresamente a participar de él).