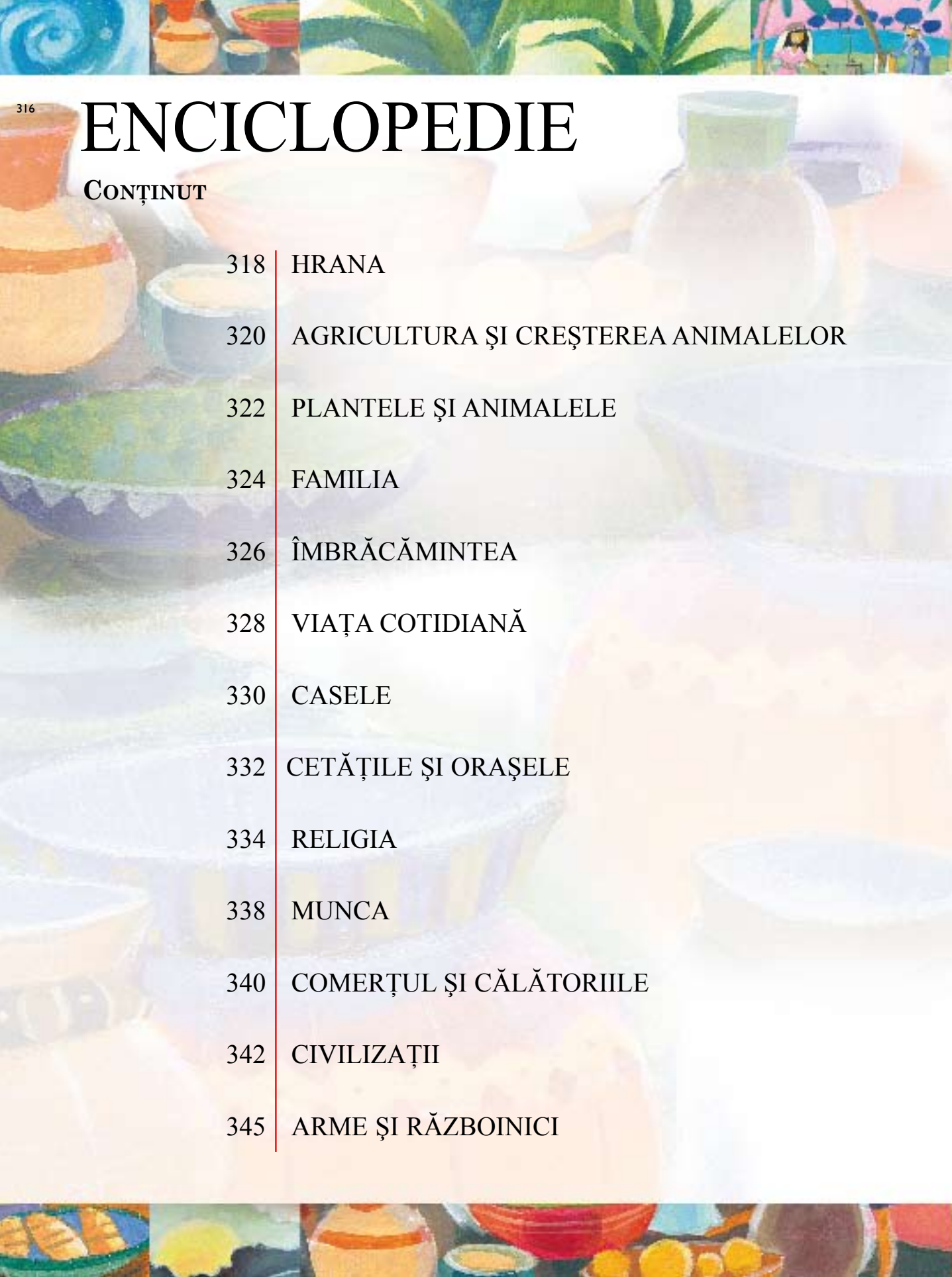


ENCICLOPEDIA

CONȚINUT

- 
- 318 HRANA
- 320 AGRICULTURA ȘI CREȘTEREA ANIMALELOR
- 322 PLANTELE ȘI ANIMALELE
- 324 FAMILIA
- 326 ÎMBRĂCĂMINTEA
- 328 VIAȚA COTIDIANĂ
- 330 CASELE
- 332 CETĂȚILE ȘI ORAȘELE
- 334 RELIGIA
- 338 MUNCA
- 340 COMERȚUL ȘI CĂLĂTORIILE
- 342 CIVILIZAȚII
- 345 ARME ȘI RĂZBOINICI

Oamenii Bibliei au trăit în alte vremuri și în alte locuri decât trăim noi, cei din secolul al XXI-lea. Această parte a cărții te va ajuta să le înțelegi obiceiurile, modul de viață și credințele, adică felul în care trăiau și ce credeau despre viață. Vei găsi explicații simple despre cum și de ce au făcut lucrurile pe care le găsim scrise pe paginile Bibliei.

Citește toată această parte a cărții pentru a avea o idee generală despre contextul în care s-au întâmplat evenimentele sau consultă doar o anumită temă care apare în textul Bibliei. Temele principale explică ideile generale, iar exemple concrete se găsesc pe margini în textele biblice indicate.

HRANA

Israeliiților le plăceau peștii, castraveții, pepenii, prazul, ceapa și usturoiul pe care le mâncau în Egipt

Numeri, 11:5

Când cei trei străini l-au vizitat pe Avraam, el le-a pregătit o masă gustoasă.

Geneza, 18:1-8

Isus a spus o povestire despre un fiu care s-a întors acasă; tatăl său a organizat o sărbătoare ca să se bucure de întoarcerea lui.

Luca, 15:11-24

APA

Când era scoasă dintr-o fântână, apa era bună pentru gătit, dar nu pentru băut.

BOABELE

Boabele de fasole, linte și mazăre, care asigurau un plus de proteine, erau folosite pentru îngroșarea ciorbelor și supelor.

BRÂNZA

Era făcută din lapte de oaie.

CARNEA

De obicei era rezervată sărbătorilor sau ocaziilor speciale. Nu era consumată zilnic. Carnea de oaie și de capră era foarte accesibilă și, de asemenea, vânatul: păsări și căprioare. Carnea era de obicei fiartă, cu excepția mielului de Paște.

CASTRAVEȚII

Israeliiții au mâncat castraveți când erau sclavi în Egipt. Când

au rătăcit prin pustie au dus dorul castraveților succulenți din Egipt.

CIORBA DE LINTE

După încheierea muncii zilei, familia se strângea pentru a mânca o ciorbă de linte sau de legume, condimentată cu ierburi și alte condimente.

Ciorba era servită direct dintr-un vas mare, fiecare folosind o bucată de pâine pe care o muia în ciorbă.

CONDIMENTELE

Caravanele de negustori transportau bunuri exotice, cum ar fi ierburi și condimente care nu creșteau în țările prezentate în Biblie. Erau folosite mărarul, chimionul, scorțișoara și menta pentru mâncăruri și vin; casia, nardul și aloe erau folosite ca produse cosmetice; tămâia era folosită la închinare, iar smirna la ungerea trupurilor pentru îngropare.

FRUCTELE

Se consumau smochine, curmale, rodii, duche, migdale și fistic.

LAPTELE

Era folosit lapte de oaie și de capră, cel din urmă fiind utilizat mai des pentru a fi băut sau pentru iaurt și brânză.

LEGUMELE

Anghinarea, măcrișul și nalba erau cultivate pentru ca frunzele verzi să fie gătite sau mâncate. Alte legume, cum ar fi ceapa, prazul și castraveții erau consumate fie crude, fie gătite.

MASA DE PAȘTE

La Paște se mânca pâine nedospită (adică fără aluat), miel fript, ierburi amare (pentru a-și aminti de suferințele din Egipt) și un sos special. Se bea vin.

MĂSLINELE

Măslinile erau fie mâncate proaspete, fie

conservate, dar cele mai multe erau folosite pentru uleiul de măsline.

MICUL DEJUN

Era o masă simplă, compusă din pâine, măsline și brânză sau fructe.

MIEREA

Cea mai mare parte din miere era produsă de albinele sălbatice care își făceau roiurile în scorburile copacilor și în crăpăturile din stânci. Era un aliment binevenit alimentației obișnuite pentru că nu exista zahărul.

PÂINEA

Era alimentul de bază al oamenilor. Era aproape numai din grâu. Săracii mâncau pâine de orz, iar pâinea făcută din mei era mâncată numai în perioade de foamete.

PEȘTELE

Pescuitul era o ocupație importantă în Galilea,

dar nu în alte părți din regiune. Se spune că în Lacul Galilea trăiau douăzeci și patru de specii de pești. Peștii care nu erau consumați proaspeți sau exportați erau conservați prin sărare sau uscare.

SĂRBĂTORILE

Sărbătorile se țineau de obicei în semn de recunoștință pentru unele evenimente, cum ar fi nunțile sau nașterea copiilor.

SMOCHINELE

Smochinii creșteau de obicei lângă casă. Smochinele erau mâncate proaspete sau conservate, zdrobite într-un fel de plăcinte. De asemenea, smochinele erau folosite ca medicamente.

STRUGURII

Cei mai mulți struguri erau folosiți pentru prepararea vinului, dar, de asemenea, se uscau struguri la soare pentru

a obține stafidele. O altă metodă era fierberea boabelor pentru obținerea „sucului de miere“, o substanță groasă, folosită ca îndulcitor.

VINUL

Făcut din struguri, a căror creștere era favorizată de clima caldă, vinul era băutura cea mai obișnuită pentru că nu se strica la căldurile ridicate, cum se întâmpla cu laptele, și era mai sigură decât apa, care putea fi infestată.

VIȚELUL ÎNGRĂȘAT

Era obiceiul de a-i primi pe străinii care treceau prin sat și de a le oferi hrană, băutură și un loc de odihnă. Vițelul îngrășat era pregătit pentru oaspeții deosebiți.

Regele Ezechia a pus o turtă de smochine pe o bubă și s-a vindecat.

Isaia, 38:21

Isus a hrănit peste 5.000 de oameni când un băiat i-a dat pachetul lui cu mâncare: cinci pâini și doi peștișori.

Ioan, 6:1-13

Ioan Botezătorul s-a hrănit cu lăcuste și miere sălbatică.

Marcu, 1:4-6

Samson a găsit albine care făceau miere în cadavrul unui leu.

Judecători, 14:8-10

Esau și-a vândut dreptul de întâi născut pentru o farfurie de ciorbă de linte.

Geneza, 25:27-34

Isus S-a întâlnit cu ucenicii Săi la o cină cu puțin timp înainte de moartea Sa.

Matei, 26:17-29

Petru a avut o viziune cu „hrană necurată“ și Dumnezeu i-a spus că tot ceea ce a făcut Dumnezeu curat este curat și nu mai trebuie considerat necurat.

Fapte, 10:10-16

AGRICULTURA ȘI

Tămâia și smirna au fost două dintre darurile aduse de magi la nașterea lui Isus.

Matei, 2:11

Isus a transformat apa în vin când s-a terminat vinul la o nuntă.

Ioan, 2:1-11

Elisei ara un câmp cu ajutorul boilor când a fost chemat să fie profet.

1 Regi, 19:19

Rahav i-a ascuns pe spionii israeliți sub niște mănunchiuri de in puse la uscat pe acoperiș.

Iosua, 2:6

Rut strângea boabele rămase în urma culegătorilor de pe terenurile lui Boaz.

Rut, 2

Moise, fratele Mariei, a fost așezat într-un coșuleț făcut din trestii culese de pe malul fluviului Nil.

Exodul, 2

Isus a spus despre Sine că era Păstorul ucenicilor Săi.

Ioan, 10:14-16

ARATUL

Agricultorii arau câmpiile pentru a îndepărta buruienile. Plugul era din lemn cu o muchie din fier și era tras de un bou sau de o pereche de boi înjugați.

CAPRELE

Cele mai multe familii aveau capre, care erau crescute pentru lapte și carne. Părul și pieile de capră erau folosite pentru confecționarea corturilor și a burdufurilor de vin. În timpurile Vechiului Testament, bogăția unui om era evaluată după numărul de oi sau capre.

GRÂUL

Grâul era cultivat în zonele joase fertile din câmpiile Văii Iordanului. Semințele erau semănate la sfârșitul toamnei, după ce ploile din octombrie muiau pământul, iar recoltarea avea loc în primăvara următoare. Se producea făina de grâu și pâinile făcute din această făină erau aduse în dar lui Dumnezeu de către preoți.

INUL

Inul creștea până la un metru înălțime, având flori albastre foarte frumoase și semințe strălucitoare. Era recoltat în martie sau aprilie, tăindu-se planta la

nivelul solului, iar fibrele erau înmuiate în apă. Inul era lăsat la soare să se usuce, de multe ori pe acoperișuri, care erau plate. Fibrele erau separate în fire pentru ca apoi să se confecționeze pânza de in pentru haine. Inul mai era folosit pentru confecționarea sforii, a plaselor, a pânzelor de corabie și a fitilelor pentru lămpile de ulei.

MĂSLINII

Măslinii erau de obicei cultivați în grădini sau livezi. Măslinile erau culese toamna scuturând pomii sau bătând ramurile cu o prăjină lungă pentru ca fructele să cadă.

MEIUL

Făina obținută din mei era folosită pentru pâinile celor mai săraci.

OILE

Cele mai multe familii aveau oi, iar lâna era toarsă pentru a se face țesături folosite la confecționarea hainelor. Lâna oilor era purtată pentru că ținea de cald, iar coarnele oilor erau folosite ca recipiente pentru uleiul de măsline.

ORZUL

Orzul creștea în zonele centrale deluroase, unde este puțin pământ și

CREȘTEREA ANIMALELOR

multe pietre. Făina din orz era folosită pentru pâinile de orz.

PAPIRUSUL

Papirusul creștea în zonele mlăștinoase, mai ales pe malurile râului Nil. Creștea până la o înălțime de aproape trei metri, având flori verzi, asemănătoare cu frunzele. Tulpina cu trei muchii era tăiată în fâșii și două straturi erau bătute până se forma hârtia.

PĂSTORII

Acești bărbați își conduceau turmele de la o pășune la alta. Păstorul dădea nume oilor sale și le apăra de atacurile animalelor sălbatice. Avea un toiag lung de aproape doi metri, având capătul curbat și îl folosea pentru a conduce oile sau pentru a le scoate din locurile periculoase.

PESCUITUL

Se pescuia seara sau devreme dimineața, când peștii urcă mai aproape de suprafață. Pescarii aruncau năvoade din bărci sau intrau în apa mai puțin adâncă cu plase mari pentru a aduna peștii mai mici care se hrăneau aproape de mal.

PLANTAREA

La începutul anului agricol, agricultorul mergea de-a lungul câmpului cu un sac de semințe și le arunca pe pământ.

PRESELE DE ULEI

Măslinile erau puse în vasul preseii și zdrobite prin rotirea unei pietre rotunde. Uleiul curgea printr-un orificiu al vasului și era folosit la gătit și la luminat.

SPICELE

Israelii trebuia prin Lege să lase o parte din recoltele lor de cereale, măslinile sau strugurii pentru săracii care veneau să le adune după ce muncitorii au recoltat terenurile respective.

SPINII ȘI BURUIENILE

În regiunile aride, singurele plante care creșteau erau spinii și buruienile, existând peste o sută de specii de buruieni.

TREIERATUL

După ce se culegeau spicele, erau transportate cu ajutorul carelor la aria de treierat. Snopii erau împrăștiați pe pământ și loviți cu bastoane sau călcați în picioare de boi pentru a separa boabele de lujerul plantei.

VÂNTURAREA

După treierare, boabele erau aruncate în aer cu ajutorul unei furci de vânturare, un mâner lung de lemn la capătul căruia se afla o furcă de lemn. Vântul îndepărta pleava, iar boabele, fiind mai grele cădeau pe aria de treierat, fiind apoi adunate și depozitate.

VIILE

Viile erau curățate primăvara pentru a da recolte bogate de struguri. Recoltarea, care începea la sfârșitul primăverii și dura toată vara, trebuia făcută repede, înainte ca fructele să se strice. De multe ori întreaga familie lucra împreună și uneori locuia în mici adăposturi din vie în timpul recoltei.

VITELE

Boii erau animale folosite mai mult la agricultură decât ca hrană. Ei trăgeau plugurile sau cărau poveri grele.

ZECIUIALA

Israelii dădeau zeciuială, adică a zecea parte din hrana pe care o produceau, lui Dumnezeu.

Spinii și măcăcinii au fost imagini folosite de Isus pentru a-i ilustra pe oamenii care nu sunt interesați de Dumnezeu.

Matei, 7:16-20

Noe a fost primul om care a cultivat vița de vie după potop.

Geneza, 9:20

Ghedeon treiera grâul în presa de struguri, ascunzându-se de dușmanii lui.

Judecători, 6

Oamenii din Biblie au depins în totalitate de Dumnezeu ca să le dea recolte bune.

Psalmul, 67

