

Đọc sách *All is in the Bible* **ẨM THỰC TRONG KINH THÁNH**

● Ngữ Yên SB67

Công việc chính của phụ nữ là chuẩn bị thức ăn cho gia đình. Phần lớn việc chăm sóc và giết mổ động vật rơi vào tay đàn ông, là những người chăn cừu, thợ săn và thầy tế lễ. Thông thường, những người đàn ông cũng đảm nhận các công việc nấu ăn công cộng hoặc thương mại, chẳng hạn như nướng bánh mì trong các lò lớn cho cộng đồng hoặc cho gia đình của nhà vua. Việc nấu ăn rất phức tạp trong những thời kỳ khác nhau vì những lý do khác nhau: trong những ngày đầu, giới hạn của thực phẩm và dụng cụ nấu ăn đã hạn chế chế độ ăn. Sau đó, sau khi luật Môisen ra đời, các loại thực phẩm – sạch và không sạch – cũng như các quy tắc về việc xử lý chúng đã làm cho công việc đầu bếp trở nên phức tạp và quan trọng đối với đời sống tinh thần và thể chất của gia đình. Đặc biệt là đối với việc chế biến các món ăn từ

thịt, việc cấm ăn tiết canh và các quy định về giết mổ và xử lý đã khiến điều này trở thành một quy định được quản lý chặt chẽ. Rau và trái cây bị hạn chế bởi năng suất của vườn và ruộng mà người dân có thể tiếp cận được, và các loại gia vị được xác định bởi thương mại. Việc chế biến thực phẩm đã thay đổi khi các dụng cụ trở nên phức tạp hơn và những người phụ nữ học được các kỹ thuật và công thức nấu ăn từ các dân tộc khác. Bản thân các bữa ăn, khi các lễ hội gia tăng và luật lệ được nhân lên, trở nên phức tạp hơn và được quy định chặt chẽ hơn. Có một thể giới khác biệt giữa bữa ăn mà Abraham đãi khách lạ trong sách Sáng thế ký và bữa tiệc mà Daniel đã từ chối trong triều đình Nebuchadnezzar.

Trong thời cổ đại, người Do Thái ăn bánh mì, ô liu, dầu, cũng như “sữa bơ và pho mát từ các đàn gia súc của họ; trái cây và rau quả từ vườn cây ăn quả và vườn rau của họ; và thịt trong những dịp hiếm hoi” (Fred H. Wight 1953, 43). Là những người du mục và chăn gia súc, họ có rất nhiều thịt để cung cấp các bữa tiệc cho du khách. Khi họ ổn định hơn, các con của Abraham phải có vườn cây ăn quả, vườn nho và vườn rau để mở rộng khẩu phần ăn, cung cấp cho họ trái cây, rau củ. Họ cũng có quyền tiếp cận thịt rừng: Esau yêu thích món thịt mà anh ta giết được trong các chuyến săn bắn của mình và các món hầm mặn làm từ đậu lăng mà anh ta thấy rất ngon, anh ta sẵn sàng đánh đổi một đồng đồ gốm nấu ăn (Sáng Thế Ký 25:33, 34) lấy quyền khai sinh.

Trong thời gian lưu trú ở Ai Cập, người Do Thái đã khám phá ra loại gia vị yêu thích của họ là tỏi tây, hành tây và tỏi (Dân số 11: 5), những thứ làm cho đời sống ẩm thực mặn mà hơn. Vào thời các vua và các tiên tri, các khu vườn trồng dưa chuột (Isa. 1: 8) và nhiều loại rau. Tỏi tây và hành tây dường như được ăn sống phần lớn với bánh mì. Dưa chuột



Lượm Manna, James Tissot, Bảo tàng Do Thái, c. 1596-1902.

cũng được ăn sống và đôi khi kết hợp với các loại rau khác thành món salad. Dưa hấu có lẽ cũng là một phần trong chế độ ăn của họ. Trong thời kỳ lưu đày, Daniel và những người bạn của ông thích các món ăn bổ dưỡng này hơn là thức ăn phong phú hơn sẵn có trong gia đình hoàng gia (Dan. 1:12).

Không có bằng chứng nào trong Kinh thánh cho thấy người Do Thái ăn sáng cả nhà, mặc dù họ có thể nhấm nháp trái cây hoặc ngũ cốc khô trong khi chờ đến bữa ăn trưa. Hạt thô, được gặt hái từ đồng ruộng và chà trong tay họ (Luca 6: 1, Matthêu 12: 1, Mác-cô 2:23) hoặc bắp khô (1 Sam. 17:17) là một loại lương thực phổ biến, dễ kiếm và dễ dàng để ăn — như thức ăn nhẹ của chúng tôi. Trong câu chuyện về Ruth, Boaz bảo người phụ nữ đến gặp ông vào giờ ăn — có lẽ vào giờ trưa — khi bà ấy được mời “ăn bánh mì và nhúng miếng bánh mì vào giấm. Bà ấy ngồi bên cạnh những thợ gặt: và ông ấy nhận lấy bắp khô của bà ấy, bà ấy đã ăn no rồi rời đi ”(Ruth 2:14).

Tuy nhiên, bữa ăn chính trong ngày được phục vụ vào buổi tối. Chúa Giê-su và các môn đồ thường được

Bữa ăn chính trong ngày được phục vụ vào buổi tối. Chúa Giê-su và các môn đồ thường được mời dùng bữa với bạn bè — tại nhà của Lêvi hoặc Mari và Matta hoặc Phê-rô — nơi họ dùng bữa với gia đình và mời bạn bè.

mời dùng bữa với bạn bè — tại nhà của Lêvi hoặc Mari và Matta hoặc Phêrô — nơi họ dùng bữa với gia đình và mời bạn bè. Trong số những người theo Kytô giáo thời sơ khai, “lễ tiệc tình yêu” là phổ biến, dường như sau các buổi thờ phượng. Đây có lẽ là những bữa ăn chung, nơi những người theo đạo Thiên Chúa chia sẻ thức ăn của họ, giống như một bữa ăn tối *potluck*.¹

Ngoại trừ những dịp lễ trọng hoặc những dịp đặc biệt, người Do Thái cổ đại rất hiếm khi ăn thịt. Bánh mì làm từ lúa mì hoặc lúa mạch là thực phẩm phổ biến nhất, có mặt trong mọi bữa ăn. Những vị khách, ngay từ thời Abraham, đã được tặng “bánh mì mới nướng như một dấu hiệu của lòng hiếu khách và như một cách để tôn trọng vị khách. Bánh mì không được cắt ra mà luôn bị bẻ thành nhiều mảnh” (Philip J. King và Lawrence E. Stager 2001, 62). Trong câu chuyện của Elijah và bà góa thành Zarephath, tiên tri yêu cầu một “tám bánh” (1 Các Vua 17: 10–11). Bà ấy làm một “chiếc bánh nhỏ” cho ông ấy - bằng cách khuấy dầu vào bột mì, nặn thành một chiếc bánh trước khi nướng trong lò. Bánh mì dẹp là một “pita.” Làm bánh mì là một công việc hàng ngày, đôi khi có thể sử dụng men, nhào trộn, hoặc làm ngọt bằng mật ong hoặc trái vả. Bánh giống như bánh đồ khuôn của chúng ta, khá khác với bánh ngọt hiện đại. Để có thêm vị ngon, người nấu có thể thêm muối hoặc mật ong. Ngoài ra còn có xi-rô được làm từ nước ép của nho, quả chà là và vả (Các vua, 66).

1. Hình thức ăn cộng đồng ai nấy đều góp phần.

Mật ong là chất tạo ngọt yêu thích cho các món ăn, và trái cây cũng là một món ngọt yêu thích. Chẳng hạn, quả sung có thể được sấy khô và ép thành những chiếc bánh hình vuông hoặc tròn để sử dụng trong mùa khi chúng chín (1 Samuel 25:18, 30:12). Nho, tươi hoặc phơi nắng như nho khô, là món ăn bình thường. Nho khô cũng có thể được ép thành bánh: “Người Israel có biết xi-rô nho hay không, mặc dù thực tế là từ ‘dibs’ trong tiếng Ả Rập, tương ứng với ‘debash’ trong tiếng Do Thái, được dùng để chỉ mật ong tự nhiên và mật ong nhân tạo này còn gọi là xi-rô, cho thấy có lẽ họ đã biết làm xi-rô” (Ezek. 27:17; Emil G. Hirsch, Wilhelm Nowack, Solomon Schechter, và Samuel Krauss 2004).

Lựu được trân trọng cho cả trái và nước cốt, từ đó có thể làm rượu (Đệ Nhị Luật 8: 8; Nhã Ca 4: 3). Thúc uống yêu thích, có mặt trong hầu hết mọi bữa ăn, là rượu vang. Chất này có thể được pha loãng với nước, có thêm gia vị, hoặc đổ vào bát hoặc cốc ở dạng nguyên chất, với người phục vụ để rót từ từ, cẩn thận để tránh khuấy cạn và vón cục chất lỏng. Quả của cây carob gần chín được dùng để lấy nước.

Người Israel cũng có thể biết đến quả táo, mặc dù từ *tappuah* có ý nghĩa đáng nghi ngờ. Quả của cây dâu tằm có thể đã bị người nghèo ăn mất; họ cũng ăn quả chà là, thứ mà họ coi như trái cây và nho. Ngoài ra, hạt hồ trăn, hạnh nhân và óc chó cũng có sẵn.

Đậu hoặc đậu lăng là những loại rau điển hình, hữu ích ngay cả trong các món hầm. Chúng thường

được nấu với các loại thảo mộc và gia vị, và được phục vụ với bánh mì, được dùng để nhúng đậu, vì muối và nĩa không có sẵn. Ezekiel được hướng dẫn trộn lúa mì và lúa mạch, đậu fava và đậu lăng, kê và emmer để làm bánh mì cho chính mình (Ezekiel 4: 9). Sách Các Vua lưu ý rằng đây là một hỗn hợp thực phẩm bất thường, không sạch về mặt pháp lý, có thể cho thấy sự khan hiếm thực phẩm.

Gia vị có sẵn bao gồm bột thì là, lá thì là, bạc hà, mù tạt và muối. Theo thời gian, với việc nhập khẩu từ các nước khác, mảng này đã được mở rộng đáng kể. Muối được sử dụng để làm gia vị và bảo quản, đóng vai trò như một yếu tố thiết yếu trong các cửa hàng gia dụng. Khi Chúa Giêsu gọi các môn đồ là “muối của thế gian”, có lẽ ngài đã nghĩ đến cả hai cách sử dụng.

Sữa bò, cừu và dê luôn có sẵn, chưa kể đến lạc đà. Với thời tiết nắng nóng, sữa sớm chuyển thành sữa bơ. *Leben* hoặc sữa đông chua là một thực phẩm phổ biến. Nó được làm bằng cách đổ sữa vào một cái đĩa có men, phủ nó bằng một miếng vải ẩm và đợi khoảng một ngày cho đến khi nó đông kết. Đây là thức ăn mà Abraham đãi khách của ông (Sáng Thế Ký 18: 8) và Jael mời Sisera (Thủ Lãnh 4:19, 5:15) (Fred H. Wight 1953, 49–50). Người Do Thái cổ đại cũng biết cách đánh bơ (Châm Ngôn 30:33) và làm pho mát (1 Samuel 17:18, 2 Samuel 17:29). Kem thường được cung cấp như một món quà, được đựng trong các bình gỗ hình trụ và rắc đường. Nó được dùng để ăn trong những đĩa nhỏ bằng thìa gỗ (Hirsch et al. 2004).

Người cổ đại ăn thịt ít thường xuyên hơn nhiều so với người hiện đại. Chỉ có nhà vua mới ăn thịt hàng ngày. Khi một người khách hoặc một người lạ – hoặc một đứa con hoang đang đã mất tích từ lâu – xuất hiện, người Do Thái đã biến bữa ăn tối thành một bữa tiệc. Vì vậy, họ thường nuôi một “con bê được vỗ béo”, một con vật được nuôi trong chuồng và được cho ăn tốt hơn những con ở ngoài đồng, và ít vận động hơn. Chỉ những động vật sạch mới được sử dụng làm thực phẩm, và những động vật non, mềm được coi là thích hợp hơn những động vật già hơn. Abraham dọn thịt bê cho khách của ông (Sáng Thế Ký 18: 7), và Gideon được cung cấp một con bê (Thủ Lãnh 6:19).

Bởi vì dân Israel bị cấm ăn máu của bất kỳ con vật nào, nên việc giết mổ phải được thực hiện một cách chính xác, lấy máu chảy ra và dâng cho thầy tế lễ, rồi ướp muối và rửa sạch. Những phần thịt không thể loại bỏ máu, như gan và óc, được nướng qua một lần nữa để làm sạch chúng. Mặc dù chiên là cách nấu thịt cổ điển điển hình hơn, nhưng việc luộc đã trở nên phổ biến. Ezekiel đã dùng nồi thịt đang sôi, có váng nổi lên trên, như một hình ảnh về dân Chúa: “Hãy đặt một cái nồi... và cũng đổ nước vào đó. Gom các mảnh thịt của chúng vào đó, thậm chí những mảnh ngon, đùi và vai; cho vào nồi những cái xương chọn lọc. Hãy chọn con rất tốt trong bầy, và vì xương chất củi dưới nồi. Hãy làm cho sôi sục sục lên, để nấu xương trong nồi... Khốn cho thành phố đắm máu,

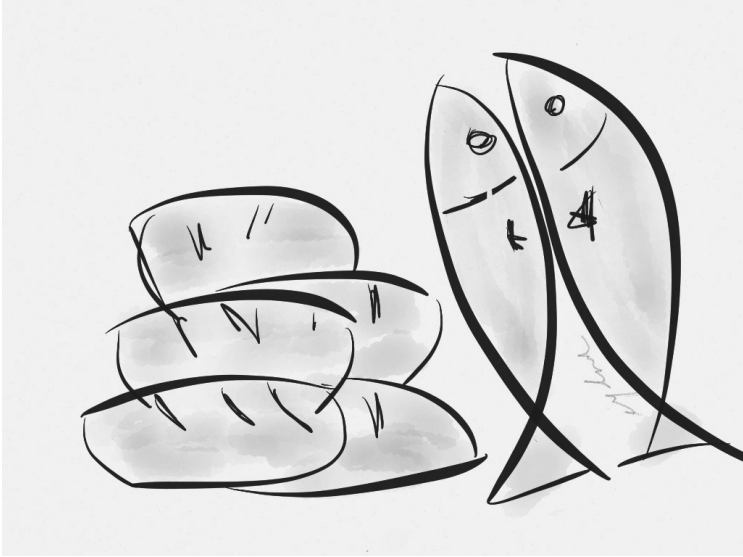
cho cái nồi có váng bọt trong đó và khốn cho váng bọt không vớt ra hết !... Hãy chất đồng gỗ, đốt củi, ăn thịt và nêm nếm gia vị cho ngon ”(Ezekiel 24: 4-11). Chất lỏng còn lại trong nồi sau khi thịt được nấu chín và cắt thành từng miếng vừa ăn, được dùng làm nước cốt để hầm rau củ, có thể đổ lên thịt.

Gà được đề cập chủ yếu liên quan đến lễ hiến tế, không phải trong các mô tả về bữa ăn. Trứng của chúng, chỉ được nhắc đến một lần (Luca 11:12), có thể đã được ăn, nhưng không được coi là món ăn ngon (Job 6: 6). Các tài liệu tham khảo cho rằng trứng là một loại thực phẩm có sẵn, nhưng không được đánh giá cao hoặc thích hợp cho các bữa ăn lễ hội.

Cá, ngoại trừ loài có vỏ, được mô tả rõ ràng trong luật, và phải được dùng làm thực phẩm, đặc biệt là đối với những người nghèo. Câu chuyện về Tobias và phép lạ về cá của ông và các Môn đệ và cách ăn uống thường xuyên của họ cho thấy rằng đây là một loại thực phẩm khá phổ biến vào cuối lịch sử của Israel. Một số cá có thể được ăn tươi, thường là chiên, nhưng phần lớn cá đánh bắt được phơi khô dưới ánh nắng mặt trời hoặc muối hoặc ngâm và bảo quản để sử dụng trong tương lai (Neh. 3: 3, 12:39; 2 Sử ký 33:14). Chúa Giêsu cho năm nghìn người ăn bằng cách biến ra nhiều từ năm ổ bánh và hai con cá mà một thanh niên giở theo khi dành cả ngày để nghe Chúa Giêsu rao giảng. Cá như vậy phải được bảo quản để hữu dụng cho việc ăn uống vào ban ngày trong khí hậu nóng. Một trong những cảnh cuối cùng

của Chúa Giêsu phục sinh cho thấy ngài đang ở trên bờ biển hồ Galilê, cùng với các môn đồ, đang nấu ăn.

Cá trong Kinh Thánh



(Đệ Nhị Luật 14: 9) Cá là nguồn cung cấp thực phẩm dồi dào và sẵn có trong thời cổ đại, tuy nhiên, có điều kỳ lạ là hầu hết món cá hầu như không được nhắc đến trong các bài chú giải Cựu Ước về thực phẩm. Trong thực tế, Kinh Thánh không đề cập đến bất kỳ tên con cá nào, mà chỉ dùng những từ *dug* và *nun* như là những thuật ngữ chung chung. (Emil G. Hirsch 2004). Sông rạch và hồ bên Palestine đã được đánh cá từ những thời kỳ sớm nhất nhưng thứ thực phẩm phong phú này đã không được đề cập đến trước khi xảy ra cuộc tù đầy ở Ai Cập.

Luật Môisen (Đệ Nhị Luật 14: 9, 10) cho phép “Tất cả những gì có vi và vảy” và không cho phép “bất cứ thứ gì không có vi và vảy.” Do đó, người Do Thái có thể ăn hầu hết các loài có vảy bơi trong vùng nước ngọt của Canaan, nhưng bị cấm đối với lươn, rắn nước, thần lằn, trai, sò, tôm, cua, tôm hùm, bạch tuộc và mực. Thông thường, các tham chiếu trong Kinh thánh chỉ đơn giản là cá lớn và nhỏ: cá nhỏ được cho là thức ăn đặc biệt lành mạnh. Không có quy định nào chống lại việc ăn trứng cá hoặc sử dụng dầu cá để làm nhiên liệu hoặc trộn nó với dầu ô liu, tất cả đều là những thói quen phổ biến.

Dân Israel tìm thấy nhiều cá trong các vùng nước của Ai Cập, nơi một trong những bệnh dịch đã biến sông Nile thành máu, đến nỗi cá chết và nước bốc mùi hôi thối (Xuất Hành 7: 18-21). Trong thời gian lưu trú dài ngày ở vùng đất xa lạ đó, họ dường như đã học cách đánh cá ở những vùng nước này và thưởng thức những gì họ bắt được, cùng với dưa chuột, dưa hấu, tỏi tây, hành tây và tỏi mà người Ai Cập đưa vào chế độ ăn uống của họ (Đệ Nhị Luật 14: 9-10; JA Thompson 1980, 509). Kinh thánh cho biết dân Israel đã học được nhiều điều về các giống cá và cách chế biến chúng từ người Ai Cập. Sách Dân Số 11: 5 ghi nhận rằng trong những bữa ăn thừa thớt trong sa mạc, dân Israel nuối tiếc thời kỳ mà họ “ăn ở Ai Cập một cách tự do”. Bất chấp hương vị có được này, điều đáng chú ý là “việc ăn cá không bao giờ được đề cập một cách thuận lợi” trong Cựu Ước, mặc dù 25 trong số 26 tài

liệu tham khảo trong Tân Ước đề cập cá dùng làm thức ăn (George Cansdale 1970, 212–213).

Hirsch nêu ra việc các nhà văn bản học Do Thái (Talmudists) đã ghi chú cụ thể rằng cá là món ngon – nấu chín hoặc sống, muối hoặc tươi. Người Do Thái cũng làm và bán thịt cá băm nhỏ, tin rằng thịt cá ngon nhất là khi ươn. Nó được coi là một loại thực phẩm lành mạnh, đặc biệt tốt cho phụ nữ mang thai (Emil Hirsch 2004).

Cá đôi khi được coi là một loại thuốc chữa bệnh, tuyệt vời cho những người bị chảy máu, nuôi dưỡng trẻ em hoặc bị nhiễm trùng mắt. Mặt khác, chế độ ăn kiêng trong tháng Nisan có thể dẫn đến bệnh phong (Emil Hirsch 2004). Trong câu chuyện ngụ ngôn của Sách Tobia, bôi mật cá lên mắt đã chữa được bệnh mù (Tobia 11: 7).

Cá chắc hẳn đã trở thành một thực phẩm chính trong chế độ ăn uống, bằng chứng là chúng thường xuyên được nhắc đến trong các tác phẩm của các tiên tri và tài liệu thông thái. Sông nước dồi dào là dấu hiệu của sự ban phước của Đức Chúa Trời: “Những bầy sinh vật sẽ sống ở khắp mọi nơi mà sông suối tuôn chảy. Sẽ có một số lượng lớn cá, bởi vì nước chảy ở đó và làm cho nước mặn trở nên

Cá chắc hẳn đã trở thành một thực phẩm chính trong chế độ ăn uống, bằng chứng là chúng thường xuyên được nhắc đến trong các tác phẩm của các tiên tri và tài liệu thông thái.

ngọt ngào; vì vậy nơi con sông chảy qua, mọi thứ sẽ sinh sống ” (Ezékiel 47: 9). Việc làm sạch Biển Muối (Biển Chết) này sẽ mang lại một dấu ấn trong sạch ấn tượng đến mức các ngư dân sẽ sống ven bờ sông nước – suốt chiều dài của vùng đất – khám phá ra nhiều loại cá.

Nhưng chính ở “Biển cả”, các ngư dân đã tìm thấy vô số loại cá. Rõ ràng việc buôn bán cá của những người đàn ông từ thành Tyre (Néhémie 13:16) trở nên ấn tượng đến mức một trong những cổng thành được đặt tên là Cổng Cá. Họ cũng vi phạm ngày Sabát với việc thường xuyên buôn bán cá ở Giêrusalem.

Một sinh vật biển nhỏ có tầm quan trọng đối với ngành công nghiệp quần áo là ốc gai murex. Nhờ loài ốc này người ta thu được màu tía giúp thành Tyre nổi tiếng. Đây là màu, đôi khi được mô tả là màu tía, đôi khi là màu đỏ tươi, được sử dụng để nhuộm len. Chỉ một giọt duy nhất có thể được chiết xuất từ mỗi sinh vật có vỏ gai nhỏ bé này, làm cho loại vải tạo thành rất đắt và hiếm - do đó “màu tím hoàng gia” giúp cho thành Tyre được nhiều người biết đến.

Đối với một dân tộc ở xứ được bao bọc bởi đất liền như người Do Thái, cá to lớn là những sinh vật bí ẩn và nguy hiểm. Sáng thế ký đề cập cụ thể đến việc sáng tạo ra những con cá voi lớn, trong khi xếp phần còn lại của các thủy vật thành “mọi sinh vật sống di chuyển, mà nước sinh ra dồi dào” (Sáng 1: 21). Sau này, Gióp sẽ ngạc nhiên về sự uy nghiêm của thủy quái Leviathan, và tiên tri Giô-na sẽ nằm trong bụng

của một “quái ngư” trong ba ngày ba đêm (Giô-na 1:17). Trong câu chuyện tuyệt vời về Tobia (Tobia 6: 3-6), một con cá nhỏ hơn một chút đã giúp đỡ người anh hùng. Vụ này, một thiên thần biểu ông ta phải mổ cá và loại bỏ mật, tim và gan, “Vì mật, tim và gan của cá thường dùng làm thuốc.”

Chúa Giê-su đã biến sự sợ hãi có thể cảm nhận được về con thủy quái của Giô-na thành hình ảnh cái chết, khi nói rằng “như Giô-na đã ở trong bụng một con cá to lớn ba ngày ba đêm, thì Con Người sẽ ở trong lòng đất ba ngày ba đêm.” (Mat 12:40).

Những con cá nhỏ hơn, có thể ăn được đã được tìm thấy ở vùng nước ngọt của Đất Thánh. Ở biển hồ Galilê, nơi nổi tiếng với nghề cá, người ta tìm thấy 25 loài cá bản địa, nhiều loài trong số đó có thể có từ thời Tân Ước. Cá rô phi, được gọi là cá Phêrô, từ truyền thuyết rằng ông đã tìm thấy một đồng xu trong miệng của một con cá rô phi như vậy, tạo nên một món ăn ngon. Cá mèi hồ, một loài cá ít phổ biến hơn, chỉ được đánh bắt vào ban đêm. Nó có thể là loài cá liên quan đến câu chuyện về các Môn đệ mệt mỏi vì đêm đánh cá của họ. Không ai biết loại cá nhỏ bé nào được một cậu nhỏ giở theo bữa trưa của mình, đã trở thành tâm điểm trong bữa ăn của 5.000 người (Mácô 6:38). Những thứ mà Phêrô và các bạn của ông bắt được trong biển hồ Galilê dường như là một món ăn chủ lực trong thời của Chúa Giêsu. Chàng trai giở theo bữa trưa đến để dành cả ngày nghe nhà tiên tri này có năm ổ bánh mì và hai con cá (Mácô

6:38). Các Môn đệ đánh mẻ lưới đầy cá. Hoạt động liên tục này đã khiến Chúa Giê-su sử dụng hình ảnh đánh cá trong khi ra hiệu cho họ “Hãy đến, hãy theo ta, và ta sẽ làm cho các ngươi trở thành người đánh cá người” (Matthêu 4:19; Máccô 1:17). Ngay cả sau khi chết và Phục sinh, Chúa Giê-su đã nướng cá trên lửa than và đưa chúng cho các môn đồ (Giăng 21: 9). Điều này sẽ giải thích hình ảnh của những Kytô hữu thời kỳ đầu, những người đã sử dụng ký ức của Chúa Giê-su và các chữ cái Hy Lạp tạo thành từ “cá”, cũng là các chữ cái của từ: “Chúa Giê-su Christ, Con của Đức Chúa Trời” (ICHTHUS).



Dê trong Kinh Thánh

(Sáng Thế Ký 15: 9) Dê, thường được chăn cùng với cừu, có nhiều công dụng và phẩm chất giống nhau, và có một số khác biệt đáng kể. Chúng có cùng kích thước và hình dạng, nhưng có một cái đuôi khác, dựng đứng. Mặc dù là “loài nhai lại” như cừu, dê thích những loại cỏ và lá cây non cứng hơn. Chúng



Các dân thiên hạ sẽ được tập hợp trước mặt Người, và Người sẽ tách biệt họ với nhau, như mục tử tách biệt chiên với dê. (Matt. 25, 32. Ảnh: T,L,

đường như không bận tâm đến cái nóng của mùa hè và kiếm ăn trong nắng nóng trong khi những con cừu tìm kiếm bóng râm. Mặc dù, cũng như cừu non, dê non là thú cưng quyến rũ, những con trưởng thành ít âu yếm và thân thiện hơn, với những đặc điểm hiếu động và hung dữ hơn cừu. Mạnh mẽ hơn và tràn đầy năng lượng hơn, chúng cũng ít bị tổn thương hơn, có thể nhảy lên các sườn núi dễ dàng, tránh xa những kẻ săn mồi và tham gia các trận chiến của riêng chúng. Khi được chăn cùng bầy cừu, chúng có xu hướng dẫn đầu đàn cừu. Trong những thời điểm nhất định, khi chăn gia súc, cho ăn, vắt sữa và xén lông, người chăn cừu tách dê ra khỏi cừu. Hầu hết các gia đình đều có ít nhất một con dê để lấy sữa.

Dê là một trong những loài động vật đầu tiên được thuần hóa, có lẽ chỉ đứng sau loài chó. Tất cả các con dê đều là “động vật trên đồi, chắc chắn và có thể sống ở những vùng đất hiểm trở. Theo sự lựa chọn, chúng là những con vật sục sạo chớ không phải là loài gặm” (George Cansdale 1970, 44). Chúng có nhiều màu sắc khác nhau, nhưng Kinh thánh chỉ đề cập đến những con dê có đốm và lang mà Gia-cốp đã nuôi (Sáng thế ký 30). Loại dê được ưa thích ở Canaan cổ đại có sừng rồng lớn. Dê đực có mùi hôi và tính khí hư. Sừng của nó có thể là một mối nguy hiểm thực sự đối với kẻ thù của nó. Như một nhà văn hiểu rõ về dê đã giải thích, “Khi con người thuần hóa dê, họ đã tuyển dụng một trợ lý chỉ đứng sau mình về sức mạnh hủy diệt... Dê rất cứng cáp và có khả năng tự chống chọi tốt” (George Cansdale 1970, 46).

Dê được yêu thích nhất về bộ lông của chúng, vốn đã (và vẫn còn) được sử dụng để làm quần áo và làm lều. Lều lông dê cung cấp nhiều thứ hơn là nơi trú ẩn: nó ấm vào mùa đông và mát mẻ vào mùa hè, cho phép gió thổi qua. Sữa dê, dồi dào và phong phú, là cơ sở cho món sữa chua phổ biến được gọi là leben (Madeleine S. Miller và J. Lane Miller 1961, 229). Một số người tin rằng họ có tư cách là những nhà sản xuất sữa đầu tiên. Thịt dê ít được sử dụng cho các bữa tiệc hơn cừu, nhưng dê non được coi là một món ngon tuyệt vời. Sừng của chúng đóng vai trò như những chiếc bình đựng dầu.

Da của chúng được sử dụng để làm chai nước tiêu

chuẩn cho lữ khách. Da được lấy ra khỏi cơ thể nguyên một mảnh (sau khi cắt bỏ đầu và chân). Sau đó, cổ đóng vai trò là miệng của bình đựng nước, và các lỗ khác được may lại, để lại phân lông bên ngoài da làm lớp đệm. Toàn bộ da sau đó được tẩm chất lỏng thuộc da và uốn da theo hình dạng mong muốn. “Những thùng chứa này đã được sử dụng để đựng sữa và rượu vang từ thời sơ khai; bầu rượu vang có trong một câu chuyện ngụ

“Những thùng chứa này đã được sử dụng để đựng sữa và rượu vang từ thời sơ khai; bầu rượu vang có trong một câu chuyện ngụ ngôn của Chúa chúng ta (Mác-cô 2:22)”(George Cansdale 1970, 45).

ngôn của Chúa chúng ta (Mác-cô 2:22)”(George Cansdale 1970, 45). Bởi vì những bình như vậy không thể rửa hoặc tiệt trùng, chúng tốt cho rượu hoặc nước hơn là sữa, sẽ nhanh chóng đông lại trong bầu. Da cũng như lông được dùng làm quần áo (Heb. 11:37).

Các tài liệu tham khảo trong Kinh thánh phân biệt giữa các loại: dê đực, dê cái và dê đực đầu đàn — thú linh (Isa.14: 9). Con này có xu hướng là lễ vật hiến tế hoặc lễ vật xóa tội lỗi. Dê non, chỉ mới vài tháng tuổi, còn quá nhỏ để làm lễ tế nói chung, nhưng được dùng một lần như một của lễ toàn thiêu đặc biệt (Judg.13: 19). Đây cũng là sinh vật mà người Do Thái cấm nấu trong sữa mẹ của nó, dường như là một cách chế biến điển hình. Đây dường như là nguồn gốc của việc

người Do Thái tách các sản phẩm thịt khỏi các sản phẩm sữa trong nấu ăn. Đề cập đến “đàn” thường có nghĩa là cả cừu và dê.

Trong một số lễ cúng tế, dê bắt buộc phải có, thường là dê non và với số lượng ít hơn cừu. Một trong những công dụng tôn giáo khác biệt nhất của con dê là “vật tế thần” vào Ngày Lễ Chuộc Tội. Một con dê non đã phải gánh chịu những tội lỗi của cộng đồng và bị lừa vào vùng hoang dã - đôi khi vượt qua một vách đá - để chết vì tội lỗi của nhiều người.

Có lẽ vì bản chất của chúng, có lẽ vì cách cứng đầu



của chúng, chúng trở nên gắn liền với tội lỗi. Isaiah gọi chúng là là “satyrs” (đương thần) (Lev. 13:21, 34:14) và ở những nơi khác, chúng được gọi là “quỷ” (Lev. 17: 7; 2 Sử 11: 15). Những đặc điểm hung dữ và độc lập, ham muốn tình dục mạnh mẽ và sức mạnh, đặc biệt là khi chúng trưởng thành, khiến chúng trở thành biểu tượng trong thần thoại về dục tính quá mức - chính là hình ảnh của satyr, một loài thú nửa dê nửa người. Pan là thần rừng Hy Lạp, người thổi sáo và vui đùa với những người bị bỏ rơi trong nơi hoang dã, buông thả các giác quan của mình giống như “Con người rừng”. Vì vậy, “tách cừu khỏi dê” có nghĩa là tách người được cứu khỏi kẻ bị kết án.Ω