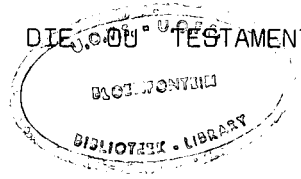


198 3134 06602

DIE BETEKENIS VAN VOEDSEL EN VOEDSELBEREIDING IN DIE OUBOERTESTAMENT



MARTHA MARIA BOTHA

Verhandeling voorgelê ter vervulling van die vereistes vir die graad Magister Artium in die Fakulteit van Lettere en Wysbegeerte (Departement Bybelkunde) aan die Universiteit van die Oranje Vrystaat.

Studieleier: Prof. dr. D.N. Pienaar

Bloemfontein

September 1983

U.O.V.S. - BIBLIOTEK

\*198313406602010000013\*



Universiteit van die Oranje-Vrystaat  
BLOEMFONTEIN

18 -11- 1983

No T 221.83941 BOT  
BIBLIOTEEK

## DIE BETEKENIS VAN VOEDSEL EN VOEDSELBEREIDING IN DIE OU TESTAMENT

"Ek verklaar dat die verhandeling wat hierby vir die graad Magister Artium aan die Universiteit van die Oranje Vrystaat deur my ingedien word, my selfstandige werk is en nie voorheen deur my vir 'n graad aan 'n ander universiteit/fakulteit ingedien is nie".

*M M Botha*

M M BOTHA

By die voltooiing van hierdie verhandeling is dit vir my 'n behoefte van die hart om God al die eer te gee vir die sukses van hierdie studie. Mag die verhandeling lei tot beter insig in sy Woord en tot uitbreiding van Sy Koninkryk.

In die besonder dank en prof. dr. D.N. Pienaar wat as studieleier opgetree het. Met sy simpatieke, bekwame en vriendelike wyse van optrede was hy veel meer as net 'n studieleier.

Besondere dank aan my man, Christie, en die kinders vir hulle aanmoediging deur die jare. Ek besef terdeë dat hulle die afgelope jare groot opofferings en geduld aan die dag moes lê.

Dank aan my ouers en skoonouers vir die liefdevolle belangstelling en getroue aanmoediging deur die jare.

Dank aan Ena wat met soveel geduld en toewyding al die tikwerk gedoen het.

OPGEDRA aan my man, Christie, en vier dogters, Bregitha,  
Esca, Marinda en Christel.

# I N H O U D S O P G A W E

BLADSYE

## HOOFSTUK 1

1 DIE PROBLEEMSTELLING .....	1
2 DOELSTELLING .....	1
3 DIE TERREINAFBAKENING .....	1
4 DIE WERKSWYSE .....	2

## HOOFSTUK 11

DIE VRUGBARE HALFMAAN; EGIPTENARE EN HUL INVLOED OP DIE ISRAELIETE; 'N KORT OPSOMMING VAN DIE HEBREËRS SE BEDRYWIGHEDE OM VOEDSEL TE BEKOM .....	3
2.1 INLEIDING .....	3
2.2 DIE VRUGBARE HALFMAAN .....	4
2.3 DIE GESERKALENDER .....	6
2.4 JAG .....	7
2.5 VIS .....	7
2.6 PLUIMVEE EN VOËLS .....	7
2.7 VEETEELT .....	8
2.8 SAMEVATTING .....	8

## HOOFSTUK 111

VOEDSEL, VOEDSELSTOORTE EN HULLE GEBRUIKE .....	9
3.1.0 INLEIDING .....	9
3.2.1 KORING .....	9
3.2.2 GARSVERBOUING .....	10
3.2.3 SPELT (EMERKORING) .....	10
3.2.4 BROODMANNA .....	11
3.2.5 MANNA .....	11
3.2.6 SESAM .....	12
VRUGTE .....	12
3.3.0 INLEIDING .....	12
3.3.1 OLYWE .....	14
VOORKOMS EN VERBOUING .....	14
3.3.2 BEWERKING EN GEBRUIKE VAN OLYWE .....	15
3.3.3 DADELS .....	16
3.3.4 DRUIWE .....	17
3.3.5 VYE .....	19

3.3.6	WILDEVYE .....	20
3.3.7	GRANATE .....	20
3.3.8	MELOEN (KOMKOMMER/KOLOKWINTE) .....	21
3.3.9	AMANDEL .....	22
3.3.10	APPEL .....	22
3.3.11	NEUTE .....	23
3.3.12	JOHANNESBROODBOOM .....	23
	GROENTE .....	23
3.4.0	INLEIDING .....	23
3.4.1	UI .....	24
3.4.2	PREI .....	25
3.4.3	KNOFFEL .....	25
3.4.4	WAATLEMOEN .....	25
3.4.5	BOONTJIES .....	25
3.4.6	LENSIES .....	26
	KRUIE EN SPESERYE	
3.5.0	INLEIDING .....	26
3.5.1	BITTERKRUID .....	27
3.5.2	SOUT .....	27
3.5.3	KANEEL (KASSIE) .....	29
3.5.4	KOLJANDER .....	29
3.5.5	KOMYN .....	30
3.5.6	SOUTKRUID .....	30
3.5.7	KRUISEMENT .....	30
3.5.8	ANYS .....	31
3.6.0	BLOMME .....	31
3.6.1	"STER-VAN-BETHLEHEM" .....	31
3.6.2	WATERLELIES .....	31
	DIERLIK .....	31
	VEE EN KLEINVEE .....	31
3.7.0	INLEIDING .....	31
3.7.1	SKAAP .....	32
	VETSTERTSKAAP .....	32
3.7.2	BOK .....	33
3.7.3	BEESTE .....	33
3.7.4	WILD .....	34
3.7.5	KWARTELS .....	34

3.8.0	VIS .....	35
3.9.0	INSEKTE .....	35
3.9.1	BYE - HEUNING .....	35
3.9.2	SPRINKANE .....	36
3.10.0	SUIWELPRODUKTE .....	37
3.10.1	SOETMELK .....	37
3.10.2	SUURMELK .....	37
3.10.3	KAAS .....	38
3.10.4	BOTTER .....	38
3.11.0	DRANK .....	38
3.11.1	WATER .....	38
3.11.2	WYN .....	40
3.11.3	BIER .....	40
3.11.4	GRANAAT .....	41
3.11.5	APPEL .....	41
3.11.6	DADELS .....	42
3.11.7	KRUIEWYN EN VRUGTESAP .....	42
3.11.8	ASYN .....	42
3.12.0	LEKKERNYE .....	42
3.13.0	VELDKOS .....	43
3.14.0	SAMEVATTING .....	43
	SKETSE EN BYSKRIFTE .....	45
	JAG EN VISSERY .....	45
	WATER EN MELK .....	47
	KLEIPOTTE .....	49
	WERKTUIE .....	51
	HERDERS .....	52
	VRUGTE .....	53
	VRUGTE .....	54
	VRUGTE .....	55
	GROENTE .....	56
	A. SPRINKANE .....	57
	B. WILD .....	57
	VLEIS .....	58
	SKETSE VAN VAATJIES .....	59
	WINGERD EN OLYFPERS .....	60
	KORING .....	62
	PLOEG EN SAAI .....	64
	LANDBOU .....	66

HOOFSTUK IV

GEBRUIK EN BEREIDING VAN GRAANPRODUKTE .....	68
4.0.0 INLEIDING .....	68
4.1.0 VERSKILLENDE MEULENS .....	68
4.1.1 STAMPBLOK EN STAMPER .....	68
4.1.2 MAALKLIP .....	69
4.1.3 HANDMEUL .....	69
4.1.4 GROOT GRAANMEUL .....	69
4.2.0 BAKVERLOOP .....	70
4.2.1 BAK MET PRIMITIEWE BAKGEREI .....	70
BAK MET MEER GEVORDERDE BAKGEREI .....	72
A. DIE <u>SÄGGEREI</u> -TOESTEL .....	72
a. DIE BAKVERLOOP OP DIE <u>SÄG</u> .....	73
b. GEBAK EN KULTUS .....	75
c. <u>Sägebrood</u> .....	76
B. DIE BAK OP DIE <u>ZANTU</u> .....	77
C. DIE BAK OP DIE <u>TÄBÜN</u> .....	78
a. DIE <u>TÄBÜN</u> SONDER BODEM .....	78
b. DIE <u>TÄBÜN</u> MET BODEM - (suidelike deel van die Transjordaän) .....	79
c. DIE BAKVERLOOP IN DIE <u>TÄBÜN</u> .....	79
d. DIE <u>TÄBÜN</u> BROOD .....	80
D. DIE BAK IN DIE <u>TANNÜR</u> .....	82
a. DIE ONDERGRONDSE <u>TANNÜR</u> .....	82
b. BO-GRONDSE <u>TANNÜR</u> .....	82
c. SILINDRIESE <u>TANNÜR</u> .....	82
d. DIE EIERVORMIGE <u>TANNÜR</u> .....	83
e. DIE REGOP <u>TANNÜR</u> .....	83
f. DIE DORP <u>STANNÜR</u> .....	83
g. DIE BAKVERLOOP IN DIE <u>TANNÜR</u> .....	84
h. KOEKE .....	86
i. DIE <u>TANNÜR</u> BROOD .....	87
E. DIE DORPSBAKOOND .....	88
F. DIE BAK IN DIE <u>ARSA</u> .....	89
4.3.0 DIE BANKETBAKKERY .....	89
4.3.1 BANKETGEBAK .....	89
4.3.2 GELEENTHEIDSHAPPIES .....	90
4.3.3 DIE SIF .....	90
4.4.0 PAP .....	90
4.4.1 GORTPAP .....	91
4.4.2 MEEL .....	91
4.5.0 STYSEL .....	92

4.6.0	BEWARING VAN MEEL .....	92
4.6.1	DIE KLEIN SAK .....	92
4.6.2	DIE KIS .....	93
4.6.3	HOUTKAS .....	93
4.6.4	ERDEKUIKE .....	93
4.7.0	SURDEEG .....	93
4.8.0	BRANDHOUT .....	94
4.9.0	SAMEVATTING .....	94
	SKETSE EN AANTEKENINGE .....	96
	KORING WORD GEMAAL .....	96
	BROODBAK .....	97

HOOFSTUK V

5.1.0	INLEIDING .....	100
5.1.1	OLYWE .....	100
5.1.2	OLYWE AS VOEDSEL .....	101
5.1.3	ANDER GEBRUIKE VAN OLYFOLIE .....	102
5.2.0	DRUIWE EN WYN .....	104
5.2.1	DRUIWE EN BLARE MET HULLE GEBRUIKE .....	104
5.2.2	DIE ROSYN EN SY VERWERKING .....	105
5.2.3	DIE DRUIWESAP EN SY GEBRUIKE .....	106
5.2.4	WYN AS GENOT- EN GENEESMIDDEL .....	107
5.2.5	DIE BEREIDING VAN MOS, WYN EN ASYN .....	108
5.2.6	DIE VERSKILLENDE SOORTE DRANK .....	110
5.2.7	DRUIWEHEUNING .....	113
5.3.0	VYE .....	114
5.3.1	WILDEVYE .....	114
5.4.0	GRANATE .....	115
5.5.0	SAMEVATTING .....	115
	PLAN VAN DIE OLYFPARS BY TEL DAN, AREA I (1980b: 96, fig. 5). .....	116
	PROSES: OLIE UIT OLYWE .....	117
	GEBRUIKE VAN DIE FYN-SUIWER OLIE .....	117

HOOFSTUK VI

REIN: EN ONREIN

6.0.0	INLEIDING .....	118
6.1	REIN .....	118

6.1.1	ONREIN .....	119
6.2.0	VERSKILLENDE VERKLARINGS VIR REIN EN ONREIN :.....	119
6.2.1	DIE ARBITRERE ONDERSKEIDING .....	119
6.2.2	DIE KULTIESE VERDUIDELIKING .....	120
6.2.3	DIE HIGIENIESE INTERPRETASIE .....	120
6.2.4	DIE SIMBOLIESE INTERPRETASIE .....	122
6.3.0	WAT IS ALLES REIN? .....	123
6.4	VOEDSELTABOES .....	124
6.4.1	FAKTORE WAT ONREINHEID KAN VEROORSAAK .....	125
6.4.2	DELE WAT VERBODE IS EN REËLS IN VERBAND DAAR- MEE .....	126
6.4.3	BLOED .....	126
6.5	VET, NIERE EN LEWERLAP .....	127
6.5.1	HEUPSENING .....	127
6.6	RITUELE SLAGTING .....	127
6.7	HOE RAAK DIE OU-TESTAMENTIESE WETTE ONS VANDAG? .....	128
6.8	SAMEVATTING .....	129

HOOFSTUK VII

DIE MAALTYD

7.0.0	INLEIDING .....	130
7.1.0	DIE KOMBUIS .....	131
7.2.0	GAARMAAKMETODES .....	132
7.3.0	MAALTYD .....	132
7.4.0	FEESMALE EN SPESIALE MAALTYE .....	137
7.5.0	DIE OFFERMAALTYD EN FEESTE .....	140
7.6.0	VERBONDSEREMONIES (RITUSSE) .....	142
7.6.1	DIE SLAG VAN DIERE EN DIE VERBONDSMAAL .....	144
7.6.2	DIE VERBONDSKRAG VAN DIE VERDRAG .....	145
7.7.0	VERBREKING VAN VOEDSELWETTE .....	146
7.8.0	VOETNOTA - DIE AVONDMAAL .....	147
7.9.0	SAMEVATTING .....	148
	SKETSE EN AANTEKENINGE	
	MAALTYD .....	150

HOOFSTUK VIII

FEESTE IN ISRAEL		
8.0.0	INLEIDING .....	152
8.1.0	FEESTLIKE GELEENTHEDE .....	152
8.1.1	GEBOORTE, BESNYDENIS EN SPENING .....	152
8.1.2	HUWELIKE .....	154
8.1.3	VAS EN ONTHOUDING .....	154
8.2.0	ROUDAE .....	156
8.2.1	DIE VYF ALGEMENE VASDAE .....	157
8.3.0	FEESTE IN ISRAEL .....	158
8.3.1	OES- EN NATUURFEESTE .....	158
8.3.2	DIE SKAAPSKEERDERSFEES .....	158
8.3.3	FEES VAN DIE WINGERD .....	158
8.3.4	NUWEMAANFEES .....	158
8.3.5	DIE SABBAT .....	159
8.3.6	DIE SABBATJAAR .....	159
8.3.7	JUBELJAAR .....	160
8.3.8	DIE NUWEJAARSFEES .....	160
8.3.9	BEGRAFNISFEES .....	160
8.4.0	DIE DRIE GROOT FEESTE .....	161
8.4.1	PAASFEES .....	161
	a. GESUURDE EN ONGESUURDE BRODE .....	165
	DIE FEES VAN DIE ONGESUURDE BRODE .....	165
	. DIE <u>SEDERTAFEL</u> .....	165
	. DIE <u>SEDER</u> .....	167
8.4.2	PINKSTERFEES .....	168
8.4.3	DIE LOOFHUTTEFEES .....	169
8.5	EEN VAN DIE KLEINER FEESTE - PURIMFEES .....	170
8.6	SAMEVATTING .....	170
	SKETSE EN AANTEKENINGE .....	172
SLOTHOOFSTUK	.....	173
BRONNELYS	.....	176

## HOOFSTUK I

### 1 DIE PROBLEEMSTELLING

Dat voedsel, die verbouing en die bereiding daarvan, 'n belangrike rol gespeel het in die daaglikse bedrywighede van die Ou-Testamentiese Hebreërs, is ongetwyfeld waar. Daarvan getuig die Bybel immers.

Oor wat verbou is, hoe die voedsel voorberei is en hoe dit geëet is, is egter minder bekend; trouens, behalwe die gegewens uit die Bybel, bestaan daar vir die Afrikaanssprekende student weinig, indien enige, gesaghebbende bron wat geraadpleeg kan word.

Ander vrae wat opduik is: watter rol het voedsel en voedselbereiding bv. in die ou Hebreërs se godsdienste gespeel? Hoe is hul regstelsel (of wette) daardeur beïnvloed? Het voedselverbouing enige rol gespeel in die plekke waar hulle hulle gevestig het?

### 2 DOELSTELLING

In hierdie verhandeling word 'n beskeie poging aangewend om ondersoek in te stel na

- . die voedsel wat in die Ou-Testamentiese tyd deur die Hebreërs geëet is;
- . die verbouing van sekere gewasse vir voedsel;
- . die betekenis van sekere gebruike wat ontwikkel het rondom voedselverbouing, -inname en-bereiding;
- . die rol wat voedsel gespeel het in die godsdienstebeoefening en feeste van die Hebreërs.

### 3 DIE TERREINAFBAKENING

In hierdie studie word gepoog om 'n beeld te gee van die voedsel, verbouing en bereiding daarvan in die tydperk 1900 v.C., m.a.w. gedurende die tydperk van Abraham tot en met die val van Jerusalem in 585 v.C. Die vryheid word egter geneem om Skrifgedeeltes en gebruike uit 'n latere tydperk ook ter sprake te bring indien dit moontlik 'n baie ou gebruik weerspieël.

#### 4 DIE WERKSWYSE

- . Daar sal ingegaan word op gegewens wat d.m.v. die argeologie en die oudheidkunde aan die lig gebring is;
- . persoonlike besoeke aan tersaaklike plekke soos museums, plekke van argeologiese belang e.d.m.;
- . die Bybel self is die hoofbron van inligting en verder sal ander relevante bronne soos bv. kommentare, tydskrifartikels, die Ou-Testamentiese Apokriewe boeke, rabbynse literatuur e.d.m. geraadpleeg word;
- . die steeds toenemende kennis oor Israel se Umwelt is van groot betekenis vir die beter verstaan van voedsel en voedselvoorbereiding in die Ou Testament, maar dan sal daar deurgaans gesorg word dat die analogieë tussen Ou Israel en sy buurvolkere (hier is veral die Bedoeïne ter sprake) op 'n stewige wetenskaplike fondament berus. Anders gestel: alleenlik tersaaklike en wetenskaplik-verantwoorde parallele sal getrek word.

## HOOFSTUK II

DIE VRUGBARE HALFMAAN; EGIPTENARE EN HUL INVLOED OP DIE ISRAELIETE; 'N KORT OPSOMMING VAN DIE HEBREËRS SE BEDRYWIGHEDE OM VOEDSEL TE BEKOM.

### 2.1 INLEIDING

Uit getuienis uit die Bybel blyk dit dat die vroegste bedrywighede van die mens verband hou met die landbou, vgl. Gn 2:15: "Toe het die Here God die mens geneem en hom in die tuin van Eden gestel om te bewerk en te bewaak." Ook nadat die mens uit die Paradys verdryf is, moes hy die grond bewerk: "Toe stuur die Here God hom weg uit die tuin van Eden om die grond te bewerk waaruit hy geneem is" (Gn 2:15).

Profetiese en Wysheidsboeke maak dikwels gebruik van beeldspraak wat verband hou met die landbou, bv. die wingerd in Jes 5:1-7, die tuin in Hs 10:1 en Jr 31:12 en weer in Spr 20:26.

Volgens Gn 4:2 was Abel 'n skaapherder en Kaïn 'n landbouer. Jabal was die vader van die tentbewoners en die veeboere (Gn 4:20). Uit lg. teks verneem ons dat veeboerdery by uitstek 'n nomadiese bedryf was. Die aartsvaders het 'n halfnomadiese leefwyse gevoer. Hulle het groot- en kleinvee aangehou (Gn 12:16; 13:5; 26:14; 32:5). Volgens Gn 26:12 het hierdie halfnomade van tyd tot tyd gesaai. Hulle verblyf op 'n bepaalde plek was egter afhanklik van die beskikbaarheid van weiding en water.<sup>1</sup>

As gevolg van hul verblyf in Egipte - die koringskuur van die Ou Wêreld - het die Israëliete kennis opgedoen van die landbou en vrugtekwekery (Dt 11:10-12). Hierdie kennis het hul prakties toegepas nadat hulle die landbouvolke uit Kanaän verdryf en die land beset het.

1. Oberholzer, J.P., "Bybelse Oudheidkunde", in Bybelse aardrykskunde, oudheidkunde en opgrawings, p. 128.

Nadat hulle in Kanaän gevestig was, het die Israëliete mettertyd oorgeslaan van 'n herdersvolk na 'n landbouvolk. Hulle het egter nog steeds die veeteelt beoefen (Gn 45:10), veral in Juda.

Die landbouer is nog meer as die herder afhanklik van die grond en klimaat - veral in 'n landstreek soos Palestina waar die klimaat en natuurlike plaë daartoe bygedra het dat die Israëliete hul brood geëet het in die sweet van hul aanskyn, soos God dan ook in Gn 3:19 gesê het.

## 2.2 DIE VRUGBARE HALFMAAN

Ongeveer 2000 v.C. is daar langs die Nyloewer en in die vallei tussen die Tigris en die Eufraat graan, groente en vrugte geproduseer. Hierdie gebied lê in die sg. "Vrugbare Halfmaan" waar die vroegste beskawings hul ontstaan gehad het.<sup>1</sup>

Vir hierdie studie word die ou Egiptiese beskawing as vertrekpunt geneem omdat Abram in ongeveer 1800-1900 v.C. as gevolg van 'n groot droogte na Egipte gegaan het en daar tydelik vertoef het (Gn 12:10). Van hierdie tyd af was daar dikwels kontak tussen die Hebreërs en Egiptenare.<sup>2</sup> Die geskiedenis van Josef en die verknegting van Israel speel ook in Egipte af.

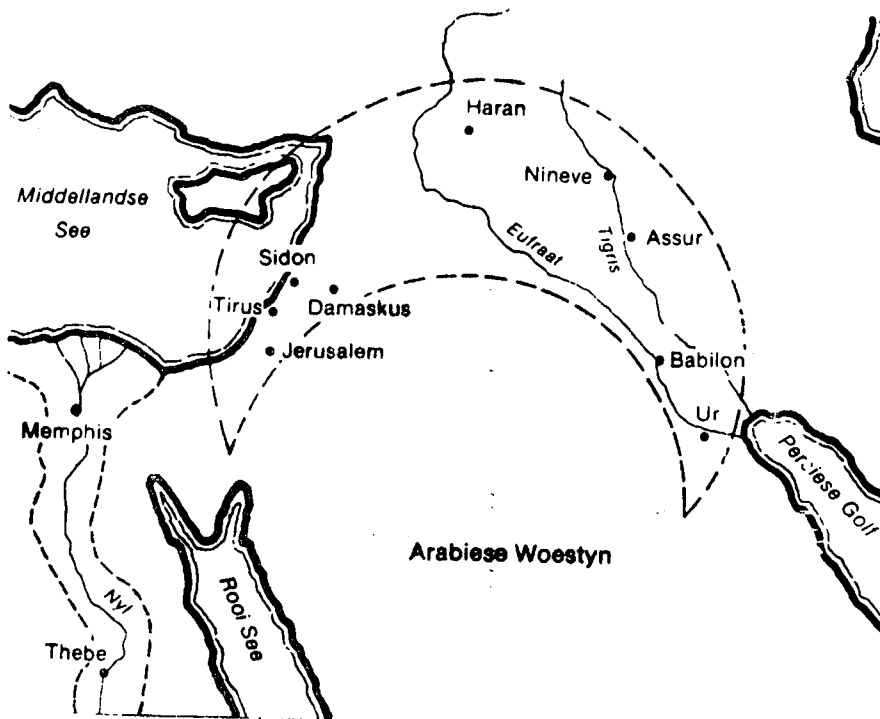
As gevolg van reëns en die sneeu wat smelt op die hoë berge waar die Nyl van sy water vandaan kry, is daar jaarliks oorstromings in die Nyldal. Die ryk slikgrond word dan deur die Nyl op sy oewers agtergelaat. Die Egiptenare benut dit om hul landerye daarmee te besproei; gevolglik was die Egiptenare nooit van direkte reënval afhanklik nie - al het daar ook tye van hongersnood aangebreek (vgl. die geskiedenis van Josef).

1. Keller, W., Die Bybel is tog reg, p. 18.
2. Oberholzer, op.cit., p. 94; cf. ook Dalman, G., Arbeit und Sitte in Palästina, Vol. II, pp. 36-46; Cornfeld, G. und Botterwek, G.J., Die Bibel und ihre Welt, pp. 1092-110; Wegener, G.S., In die begin was die woord, p. 23.

Voordat die Israëliete hulle in Palestina gevestig het, het hulle 'n nomadiese bestaan gevoer. Hul voedsel het bestaan uit roosterkoeke, die produkte van die kudde en heuning (Gn 18:6; Rgt 5:25; 14:8).

Nadat hulle in Kanaän gevestig was, is hulle voedsel aangevul met die opbrengs van die tuine, vrugteboorde en wingerde. Lensies, komkommers, boontjies, granate, vye en olywe was van die opbrengste van hul landerye (Nm 11:5; 12:23; 17:28). Vis, ganse, wildsvleis en beeste was van hul vleisgeregte (1 Kon 4:23; Am 4:2).<sup>1</sup>

'n Uiteensetting van hul landboubedrywighede, die soorte voedsel en hoe dit berei is, volg in hierdie en daaropvolgende hoofstukke.



2)

1. Gispén, W.H. et al, Bybelse Ensiklopedie, p. 429.
2. Keller, W. op.cit., p. 19

### 2.3 DIE GESERKALENDER

Bewyse dat die Israeliete reeds in die 10e eeu v.C. (d.w.s. ongeveer in Salomo se tyd) sekere vasgestelde tye vir plant en oes gehad het, word gevind in die sg. Geserkalender, 'n leikliptablet wat in 1908 in die antieke stad van Geser opgegrawe is. Dit lui:

"His two months are (olive) harvest;  
His two months are grainplanting;  
His two months are late planting;  
His month is hoeing up of flax;  
His month is barley harvest;  
His month is harvest and festivity;  
His two months are vine tending;  
His month is summer fruit."<sup>1</sup>



Volgens die kalender wy die Israelitiese landbouer November/Desember en Desember/Januarie aan landbou. Die tydperk tussen Januarie en April word gewy aan die saai van laatsomergewasse. In die daaropvolgende drie maande word die belangrikste gewasse geoes.

Die volgende maand word gewy aan die oesfees. Sewe weke na die begin van die oes, dus ongeveer teen die einde van die graanoes, moes 'n pelgrimstog onderneem word na 'n sentrale heilige plak waar die eerste vrugte van die land feestelik geoffer moes word (vgl. Dt 16:9 en Eks 23:16).

Die maande Junie/Julie en Julie/Augustus, nadat die oes dus ingesamel is en daar op die landerye weinig te doen was, was die aangewese tyd om die wingerd te versorg. In die laaste kalendermaand, Augustus/September, is die somervrugte, vye, druiwe en granate geoes.<sup>2</sup>

1. Pritchard, J., ANET, p. 320.
2. Wright, G.E., Bulletin of the American Schools of Oriental Research, No. 92, p. 47; Baly, D., Geography of the Bible, pp. 99-103; Soley, R.W., Primitive methods of measuring time, pp. 166-178; de Vaux, R., Ancient Israel, pp. 319-325; Gispén, W.H. et al, op.cit., Vol. II, p. 244.

## 2.4 JAG

Landbou was egter nie die enigste voedselbron van die ou Hebreërs nie; trouens, omdat die vroegste Hebreërs nomade was, kan met sekerheid aangeneem word dat daar ook gejag was vir die pot.

Esau was 'n jagter (Gn 25:27); Nimrod word 'n geweldige jagter voor die aangesig van die Here genoem (Gn 10:9). Dat die jag in Israel beoefen is, blyk verder uit die bepalinge in die Mosaïese wette met betrekking tot 'n dier wat op die jag gedood is (bv. Lv 17:13; Dt 12:15). Die mense het ongediertes gedood uit selfverdediging (Eks 23:29), maar ook om wildsvleis te verkry (Eks 23:29).

Baie diere wat net deur die jag in die hande gekry kon word, was, volgens die seremoniële wette, rein. Op die jag is gebruik gemaak van pyl en boog, spies, slinger, valstrikke, vanggate, vanghok, vangnet, vangkuil, tou en wip (vgl. Job 18:8-10; Jes 7:24; Jr 5:26,27; Esg 19:4,8; Am 3:5).<sup>1</sup>

## 2.5 VIS

Volgens Neh 13:16 het die Tiriërs vis in Jerusalem verkoop. By Jerusalem en dwarsdeur die land versprei, het visdamme gelê, maar die eintlike visgebied was die meer van Gennésaret en die Jordaan met sy takriviere.<sup>2</sup>

## 2.6 PLUIMVEE EN VOELS

Volgens Eks 16:13 en Nm 11:31 het die Here die kwartel gebruik om die volk van Israel in die woestyn te voed.<sup>3</sup>

Uit Jes 60:8 kan ons aflei dat duiwe in hokke aangehou is en uit afbeeldings van hoenders wat opgegrawe is, kan afgelei word dat hoenders reeds in die Ou-Testamentiese tyd bekend was.

1. Cf. Cornfeld, G. und Botterweck, G.J., op.cit. p. 314; Gispén, et al, op.cit., Vol. II, p. 319.
2. Gispén, et al, Vol. II, pp. 662-3.
3. Cf. ibid., p. 666.

Salomo het volgens 1 Kon 4:23 vetgemaakte ganse op sy tafel gehad; dit kan egter ook wilde voëls wees wat gevang en vetgemaak is.<sup>1</sup>

## 2.7 VEETEELT

Abel was 'n herder (Gn 4:2) en van Jabal word gesê dat hy die vader van die tentbewoners en die veeboere was (Gn 4:20). Ook verneem ons dat die aartsvaders groot- en kleinvee gehad het (Gn 12:16; 13:5; 26:14; 32:5).

Die talle beelde met 'n herdermotief wat ons in die Bybel aantref, herinner ons aan die belangrike rol wat die veeboerdery in die lewe van Israel gespeel het (Ps 23; Joh 10 ens.).<sup>2</sup>

## 2.8 SAMEVATTING

Dit is duidelik dat die bewerking van die grond, saai en oes, reeds in die 10de eeu v.C. 'n vaste patroon gevolg het en dat die beoefening van die landbou tóé al reeds 'n belangrike deel van die Israeliet se daaglikse bestaan was. Dit is ook duidelik dat die Israeliete baie van hul kennis in verband met landbou in Egipte opgedoen het weens hul verbintenis met daardie land.

Voedsel is ook verkry deur jag, visvang en deur die aanhou van vee.

1. Oberholzer, op.cit., p. 130.  
2. cf. ibid., pp. 125-130.

### HOOFSTUK III

#### VOEDSEL, VOEDSELSTOORTE EN HULLE GEBRUIKE

##### 3.1.0 INLEIDING

In die tydperk toe die Israelitiese aartsvaders nog in Palestina gewoon het, is daar graan verbou, skynbaar is dit op kleinskaal bedryf. Gn 26:12 leer dat Isak gesaai het.

Toe die Israeliete egter in Palestina gevestig geraak het, het hulle, onder invloed van die oorspronklike bewoners, langsaam- hand hulle ook meer en meer op die landbou begin toelê (Dt 8:8). "Koring en mos" word gebruik as beeld van al die landbouproduksie van die land (vgl. Gn 27:28; Dt 7:13).

Die vernaamste graansoort wat in Palestina verbou is, was koring.<sup>1</sup>

##### 3.2.0 GRAANVERBOUING

##### 3.2.1 KORING

Die landbouseisoen neem 'n aanvang gedurende die herfstyd. Nadat die vroeë reën geval het, is dit ploegtyd en saai tyd vir die wintergewasse (Eks 34:21; 1 Sm 8:12; Jes 28:24). Koring is eerste gesaai omdat dit meer vogtigheid benodig en stadiger groei as gars. Verskillende soorte graan moes egter nooit deurmekaar gesaai word nie, maar op verskillende plekke in die landerye.

Koring is op verskillende maniere voorberei as voedsel. Gedurende oestyd is geroosterde koring geëet. Die are wat amper ryp was, is in die son gedroog of oor kole gerooster.<sup>2</sup> Rou of halfryp korrels is geëet nadat die korrels met die hande uitgevryf is (Dt 23:25).

1. cf. Mendelsohn, I., The Family in the Ancient Near East, pp.24-40; Nel, A. en Fenshan, F.C., Palestina die heilige land, pp. 129-130; Kitchen, K.A., Food in The Illustrated Bible Dictionary, p. 515.
2. van Katwijk, D.J. en Meima, G., Bybelse Oudheidkunde, p. 23; cf. ook van Deursen, A., Illustrated Dictionary of Bible Manners and Customs, p. 28.

Die gebraaide of geroosterde koring was die padkos van reisigers en soldate (1 Sm 25:18; 2 Sm 17:28).<sup>1</sup>

Koring het ook 'n baie belangrike rol by feeste en offers gespeel.<sup>2</sup>

### 3.2.2 GARSVERBOUING

Die gars is na die vroeë reën in Oktober gesaai. Dit was dan ook in die voorjaar, gedurende Maart, eerste ryp van al die ander wintergewasse (Eks 9:31; 2 Sm 21:9). Die oestyd het geduur van Paasfees tot Pinksterfees.

Gars was van die vroegste tye af as plaasvervanger vir koring in tye van skaarste gebruik (1 Kon 4:28).

Omdat gars die helfte goedkoper as koring was, was dit 'n belangrike bron van voedsel vir veral die armes (2 Kon 7:1).

Spr 27:22 en 2 Sm 17:19 verwys na gort. Volgens die eerste teks is dit in 'n vysel fyngestamp nadat dit natgemaak is. Daarna is dit weer gedroog volgens die tweede vers.<sup>3</sup> Net soos koring is daarvan brood gebak.

### 3.2.3 SPELT (EMERKORING)

Spelt was 'n growwe koring waarvan brood gebak is.<sup>4</sup> Naas koring was spelt ook as 'n graansoort verbou (Jes 28:25; Esg 4:9). Spelt was ook in Egipte en Babilonië bekend (Eks 9:32).

Volgens Esg 4 moes Eségiël 'n brood van koring, gars, boontjies, lensies, broodmanna en spelt, wat alles in een skottel gemeng moes word, bak. Spelt is dikwels in Egiptiese grafte aangetref. Dit moes blykbaar dien as voedsel vir die

1. Wight, F.H., Manners and Customs of Bible Lands, p. 44; Cornfeld und Botterweck, op.cit., pp. 1092-1093; Wright, G.E., Great People of the Bible, pp. 131, 196, 197, 258.
2. Oberholzer, op.cit., p. 132. Vir verdere inligting oor die rol van koring by feeste en offers cf. infra, pp
3. Calcott, D., Barley, in Douglas, J.D. (ed) NBD, p. 133.
4. Die Bybel met verklarende aantekeninge, Vol. I, p. 138; Dahlby F., Bijbels Woordenboek, p. 74; Harrison, R.K., Spelt, in Douglas, J.D., NBD, p. 1209.

gestorwenes. Volgens Jes 28:25 is spelt langs die kant van die landerye gesaai.<sup>1</sup>

#### 3.2.4 BROODMANNA

Broodmanna is 'n hooggroeiende graansoort wat ook aangewend is vir die bak van brood. Dit was ook pluim-manna genoem. Teenswoordig word dit nie meer in Palestina verbou nie. In Esg 4:9 word o.a. verwys na broodmanna.

#### 3.2.5 MANNA

Toe die Israëliete in die woestyn Sin kla en murmureer, het die Here belowe: "Kyk, ek sal vir julle brood uit die hemel laat reën, dan kan die volk uitgaan en die dagmaat van elke dag versamel" (Eks 16:4). Hy het hulle honger gestil met brood uit die hemel. Die manna wat die Here aan Israel verskaf het, het soos heuningkoek of oliekoek gesmaak. So het Israel dan die manna tydens hul woestyntog tot met hul intog in Kanaän gebruik (Eks 16:35). Die manna het net geval waar die volk was, 'n gomer per dag per hoof (Eks 16:16). Elke dag se rantsoen moes opgeëet word anders het wurms dit bedorwe (Eks 16:20).<sup>2</sup>

Op die 6de dag kon elkeen 'n rantsoen vir twee dae insamel. Moses het aan die volk gesê: "Môre is dit rusdag, 'n heilige sabbat van die Here. Wat julle wil bak, bak dit, en wat julle wil kook, kook dit; en bêre vir julle alles wat oor is, om dit te bewaar tot die môre toe" (Eks 16:23).<sup>3</sup>

Volgens vers 31 het die volk dit man genoem. Volgens Gispen<sup>4</sup> word die Hebreeuse woord man verklaar deur die vraag van die Israëliete: Man-hoe? ("Wat is dit"? "Is dit man"?).

1. Gispen, et al., op.cit., p. 613.
2. Ibid., p. 126.
3. cf. ook Forbes, R.J., Studies in Ancient Technology, Vol. III, p. 95; Alexander, P. and D., The Lion Handbook to the Bible, p. 189.
4. Gispen et al., Vol. II, p. 435.

Op die tamariskstruik van die Sinaïskiereiland kom twee soorte skildluise voor, Trabutina en Najacoccus. Hulle suig die sap uit die takke van die tamarisk. Hierdie sap word dan in die liggame van die insekte omgesit in 'n suikerhoudende stof. Na afskeiding word hierdie stof as "mannakorrels" op die tamarisk gevind. Hierdie manna is duursamer as die "hemelse manna" en kan langer as een dag vars bly.<sup>1</sup>

### 3.2.6 SESAM

Sesam word geplant van die middelwinter tot in die lente. Dit is 'n oliehoudende soort rissiesaad waaruit 'n helder soetolie gepars word.

Die sesam word eers in 'n bak met water geweek. Daarna word dit op die vloer uitgegooi en met 'n houthamer fyngeslaan. Hierna word die sesam in 'n tweede bak met pekel gegooi. Vervolgens word dit in 'n derde bak met skoon water afgespoel waarna dit in 'n oond gerooster word. Daarna word dit tot meel gemaal. Die bruin papperige vloeistof word as soetmaakmiddel gebruik. Ook die sesamolie word daaruit berei. Die pappery word in groot erdekruike gegooi wat bokant 'n gemesselde ketel opgestel is. Na die byvoeging van water, word dit met die voete getrap totdat die olie na bo styg waarna dit afgeskep word. Die afsaksel wat in die ketel agterbly, is met die hande uitgedruk en dan geëet.<sup>2</sup>

Sesamolie was baie geskik vir bak en braai. Dit is baie duurder as olyfolie. Dit is ook as plaasvervanger vir olyfolie in lampe gebruik.

### VRUGTE

### 3.3.0 INLEIDING

Gedurende Augustus tot Oktober is die oestyd vir die boomvrugte. Die druiweoes begin reeds in Augustus, gelyktydig met die oes van die laatvye. Die vroeë vye wat reeds in Junie ryp is, is nie verwerk nie omdat hulle dadelik by rypwording geëet is.

1. Ibid.

2. Wright, op.cit., pp. 196,258; Dalman, op.cit., Vol. IV, p. 302.

Die appelopbrengs was, as gevolg van die klein getal bome, nie noemenswaardig nie.

Die insameling van die druiwe- en vyeoes word in September voortgesit. Terselfdertyd word die granate, amandels en olywe ook ryp.<sup>1</sup>

Onder die boere was groente en vrugte die vernaamste bykos by die brood. Die land het 'n redelike verskeidenheid vrugte gehad.

Gedroogde vrugte was gewoonlik in koeke saamgepers en bewaar. In 1 Sm 25:18 word melding gemaak van honderd rosynkoeke en tweehonderd vyekoeke.

Minder smaaklike vrugte soos wildevye is soms deur die armes geëet. Vrugte soos druiwe, vye en dadels is sowel vars as gedroog geëet.<sup>2</sup>

God het aan Moses die volgende opdrag gegee: "En as julle die opbrengs van julle land oes, moet jy die kant van jou land en die are wat val, nie versamel nie. Jou wingerd moet jy ook nie skoon afoes nie, en die trossies wat van jou wingerd val, nie versamel nie. Vir die arme en die vreemdeling moet jy dit laat oorbly" (Lv 19:9-10).

Vervolgens beveel die Here Moses: "En as julle in die land inkom en allerhande vrugtebome plant, moet julle hulle vrugte as verbode beskou; drie jaar lank moet hulle vir julle verbode wees; daar mag nie van geëet word nie.

Maar in die vierde jaar moet al hulle vrugte 'n heilige feesgawe aan die Here wees.

En in die vyfde jaar mag julle hulle vrugte eet - dit alles om hulle opbrings vir julle meer te maak" (Lv 19:23-25).

Getuienis dat tuine aangelê en besproeiing toegepas is, vind ons in Pred 1:5-6. Dit lui: "Ek het vir my tuine en parke aangelê en daar allerhande vrugtebome in geplant.

Ek het vir my damme gemaak om daaruit 'n bos met jong bome te besproei".

1. Gispen, et al., Vol. II, p. 670; Cornfeld und Botterweck, op.cit., p. 1096; Cornfeld, G., Pictorial Bible Encyclopedia, p. 334.
2. Oberholzer, op.cit., p. 15.

### 3.3.1 OLYWE

#### VOORKOMS EN VERBOUING

Volgens Dt 6:10-11 was daar olyfbome in Palestina nog voordat die Israëliete daar kom woon het:

"En as die Here, jou God jou inbring in die land wat Hy aan jou vaders, Abraham, Isak en Jakob, met 'n eed beloof het om jou te gee...

wingerde en olyfbome wat jy nie geplant het nie...neem jou dan in ag".

Die olyfboom word aangetref in byna alle dele van Palestina (Dt 28:40). Dit is dus 'n geharde boom en nie afhanklik van baie water nie. Die hele oes kan egter verlore gaan as gevolg van die warm oostewind - die Sirocco (Job 15:30).

Die olyfboom was voortgeplant en veredel deur inenting op die olyfboom se wortelspruite. 'n Gevestigde olyfboom het weinig sorg nodig en kan honderde jare oud word sonder noemenswaardige afname in produksie.

Die olyfboom dra eers na 10 jaar en na 30 jaar dra dit eers 'n volle oes.<sup>1</sup> Gewoonlik lewer 'n olyfboom elke tweede jaar 'n volle drag, maar dan is die drag besonder groot.<sup>2</sup> Die onryp vrug is liggroen van kleur en verander dan na donkergroen of donkerblou na gelang dit ryp word. Volgens Dt 24:20 word die olyfvrug afgeslaan, maar dit kan ook afgeskud of afgepluk word.<sup>3</sup> T.o.v. die oes van die olywe, geld die volgende opdrag van God: "As jy jou olywe afslaan, moet jy nie agter jou in die takke rondsoek nie; vir die vreemdeling, die wees en die weduwee moet dit wees" (Dt 24:20).

1. Benziger, I., Fruit trees, in Schaff-Herzog, ed. The Encyclopedia of religious knowledge, pp. 403-405; Cornfeld und Botterweck, op.cit., p. 1096; Wright, Great People, pp. 251, 372.
2. Harrison, R.K., "Olive oil", in NBD, pp. 905-7.
3. Oberholzer, op.cit., p. 124.

Talle vergelykings met en verwysings na die olyfboom kom voor en dit lewer 'n bewys van die belangrike rol wat die olyf gespeel het in die destydse daaglikse lewe van die Israeliet (vgl. Rgt 9:8,9; Ps 128:3; Hs 14:7).<sup>1</sup>

### 3.3.2 BEWERKING EN GEBRUIKE VAN OLYWE

Gedurende Oktober word met die insameling van die oes begin. Die beste vrugte word uitgesoek, in 'n klipstampblok gekneus en in 'n mandjie gegooi. Die olie wat dan deursyfer, is suiwer olyfolie of fynolie (Eks 27:20; Lv 24:2).

Deur swaar klippe of 'n balk op die inhoud van die mandjie te plaas, word 'n tweedegraadse, uitgestampte olie verkry (Eks 29:40; Nm 28:5). Hierdie uitgestampte olie het groot waarde gehad (1 Kon 5:11). Vir daaglikse gebruik is die olie verder in 'n parsbak uitgedruk en hierdie olie is saam met stukkies van die vleis en pitte van die vrug gemeng en in erdevate gebêre (2 Kon 4:3-6).<sup>2</sup>

Aanvanklik was kuipe vir die parswerk gebruik, maar later is die olyfpers vir die doel gebruik (Jl 1:24; Mg 6:15).<sup>3</sup>

Behalwe as voedsel is olyfolie ook gebruik:

- . as brandstof vir die lampe van die kandelaar in die tabernakel en die tempel. Dit was suiwer, uitgestampte olyfolie (Eks 27:20; Lv 24:2).
- . Suiwer olyfolie is ook gebruik by die inwyding van die priesters. Die eerste konings is ook op Godsbevel met olie gesalf (1 Sm 10:1; 16:13).<sup>4</sup>
- . Die daaglikse spysoffer moes ook met suiwer olie voorberei word (Eks 29:40; Nm 28:5).<sup>5</sup>

1. Van der Meiden, L.H., Commentaar het Hooglied, p.56; cf. ook Dahlby, op.cit., p. 56.
2. Gispen, et al., op.cit., Vol, II, p. 485; cf. ook Ons Lewende Bybel, pp. 179-180.
3. Oberholzer, op.cit., pp. 123-124.
4. Gispen, et al., op.cit., Vol. II, p. 485.
5. Stager, L.E. & Wolff, Production and Commerce in Temple Courtyards.

### 3.3.3 DADELS

Die dadelpalm is nie inheems aan Palestina nie, maar afkomstig uit Arabië en Egipte en is later aangeplant in Palestina en Fenicië.

Die dadelpalm groei gewoonlik 10-20 meter hoog, soms selfs tot 50 meter. Die bome bestaan uit manlike en vroulike bome. Hulle bloei in die voorjaar en dra vrugte in die najaar. 'n Volgroeide palmboom kan maklik tussen 160-180 kg dadels dra.

Die dadelvrug is ongeveer so groot soos 'n mens se duim; dit is liggeel van kleur en verander na rooi of rooibruin na mate dit ryp word. Die vleis van die vrug is soet, voedsaam en bevat 'n hoë suikergehalte. Dit kan vars geëet word of gedroog word. Soms is dit tot dadelkoeke verwerk.<sup>1</sup> "Heuning" is ook verkry van die dadelvrug wat gekook is.

Volgens Dt 34:3 en Rgt 1:16 was Jerigo die palmstad.

Die palmboom het 'n vernane plek in die lewe van die Israëliete ingeneem, veral omdat feitlik die hele boom bruikbaar was.<sup>2</sup> Die blare was gebruik as dekmateriaal vir dakke; die stam van die boom is gebruik vir hout of balke; die jong boomstede is gebruik in 'n drankbrousel en van die vesels van die blare is klere geweef.

Die palmboom was simbool van trots en bekoorlikheid en mense en plekke is daarna vernoem, bv. Tamar wat moontlik verwys na die slankheid van die boom.<sup>3</sup> En in Hooglied word van die bruid gesê: "U hoë gestalte lyk soos 'n dadelpalm".

1. Gispén, et al., op.cit., Vol. II, p. 678; Arundale, R.L., Palestine the land and its people, p. 173; Benziger, I., Dates, in Schaff-Herzog, ed. Encyclopedia of religious knowledge, p. 405.
2. Heaton, E.W. Everyday life in Old Testament times, p. 98; Gispén, et al., op.cit., Vol. I, pp. 146-291.
3. Dry, D.H., Bome en struik van die Bybel, in Parke Administrasie, Amptelike joernaal van die Instituut vir parke en ontspanningsadministrasie, pp. 17-23.

Die palmboom is ook as versieringsmotief gebruik. In 1 Kon 6:29 lees ons: "En aan al die mure van die huis rondom, van die binneste en die buitenste vertrek, het hy die figure van gérubs en palmbome en oop blomknoppe laat uitsny". In Ps 92:13 word die palmboom voorgehou as simbool van die regverdige en edele. Dit lui: "Die regverdige sal groei soos 'n palmboom."<sup>1</sup>

### 3.3.4 DRUIWE

Die bergland tussen Klein-Asië en Mesopotamië word as die oorsprongsgebied van die wingerdstok beskou, dit wil sê die gebied waar Noag na die Sondvloed gewoon het. Daar het hy as landbouer 'n wingerd geplant (Gn 9:20), met ander woorde hy het die eerste wingerdstok geplant na die sondvloed en vandaar het dit na ander lande versprei, onder andere na Fenicië.<sup>2</sup>

Voortplanting geskied deur die inlê van stiggies in grond wat goed voorberei, ommuur en van 'n uitkyktoring voorsien is (Jes 5:1-7).

Ranke is nie opgelei nie, maar teruggesnoei sodat die stok laag op die grond gebly het. Trosse is soms gestut om hulle van die grond af weg te hou.<sup>3</sup> In Esg 19:10 lees ons van 'n wingerdstok wat in 'n boom opgerank het.

Wynbou was een van die vroegste bedrywe in Palestina. Sinuhe, 'n Egiptiese vlugteling uit die tyd van Abraham (ongeveer 1870 v.C.), vertel van die mooi druiwe en vrugte van die land.

Ons weet uit verskeie ou bronne dat die Kanaäniete hulle veral toegelê het op die wynbou.<sup>4</sup>

1. Die boom-van-die-lewe, soos voorgestel in die Ou Ooste, was 'n palmboom.
2. Gispén, et al., op.cit., Vol II, p. 678.
3. Oberholzer, op.cit., pp. 124, 125.
4. Nel en Fensham, op.cit., pp. 131-132; Van der Meiden, op.cit., p. 87.

Opgrawings by Gibeon bewys dat in die ou stad 'n winsgewende wynindustrie bedryf is en dat dié stad die middelpunt van wynbou in Palestina was. Daar is 60 kruikhandvatsels van wynkruike blootgelê waarop die stempel "Gibeon" in Oud-Hebreeus verskyn. Op ander handvatsels weer was die name van Ou-Testamentiese stede soos Jerigo, Sukkot en Sif aangebring, waarheen besondere wynaflowerings gestuur is.

In die nabyheid van die dam van Gibeon is 'n groep kelders ontdek, 63 ronde holtes van twee meter diep en twee meter in deursnee wat met ronde "klipdeksels" gesluit kon word. Die kelders was bewaarplekke waar wyn teen 18°C bewaar kon word. Ander holtes is gebruik om druiwe in te pars. Kelders wat met 'n vogwerende laag uitgepleister is, is geïdentifiseer as giskuipe.<sup>1</sup>

Jos 9:3-4 vertel van die slinkse set waarmee die Gibeoniete Josua om die bos gelei het: "Maar toe die inwoners van Gibeon hoor wat Josua met Jerigo en met Ai gedoen het, het hulle ook met lis gehandel: hulle het gegaan en hulle as boodskappers aangestel en verslyte sakke op hulle esels geneem en verslyte wynsakke wat geskeur en weer toegebind was". Wat tot nou toe as 'n onbeduidende Bybelse opmerking beskou is, verkry in die lig van die nuwe getuienis oor 'n destydse florerende wynbedryf by Gibeon eers werklik betekenis.

Die Bybel maak dikwels van wyn melding. Soms word die misbruik daarvan sterk veroordeel en soms word die waarde en genesende krag daarvan aanbeveel (2 Kon 20:7; Spr 31:6; Luk 10:34; Tm 5:23). Daar was 'n hele aantal plekke in Palestina wat bekend gestaan het vir die hoë gehalte van druiwe en wyn bv. Eskol, wat druiwetros beteken (Nm 13:24), die wyn van Helbon (Esg 27:18), die wyn van Timna (Rgt 14:5) en Silo (Rgt 21:21). In Jes 5:1 word aan ons beskrywe waar 'n wingerd aangelê is.<sup>2</sup>

1. Pritchard, J.B., Winery, defenses and soundings at Gibeon, p.25
2. Nel en Fensham, op.cit., p. 132.

Druive wat nie vars geëet is nie, is verwerk tot rosyne of wyn. Vir rosyne is die druive in soutwater en olie gelê en daarna in die son gedroog. Rosynkoeke is gevorm deur rosyne in koeke saam te pers.

Wynbereiding het begin met die pers van druive in kuipe wat in klip uitgekap is. 'n Verdere produk van druive is asyn wat gevorm is deur oorfermentering. Druive is ook tot druwestroop gekook.

Druiveheuning was 'n klipharde produk wat verkry is deur druivesap te laat dik word. Dit was lank 'n belangrike uitvoerartikel: 200 jaar lank is jaarliks driehonderd kameelvrugte druiveheuning na Egipte uitgevoer.<sup>1</sup>

### 3.3.5 VYE

Die vyeboom behoort tot dieselfde familie as die moerbeiboom en kom in die hele Middellandse Seegebied voor. In Palestina en die hele Sirië groei dit uitstekend. In Palestina dra die boom drie keer per jaar en die eerste vye verskyn reeds in Maart. Die voorvye van April dui aan dat die winter verby is. (Hl 2:13). Dit is gewoonlik 5 cm lank en 3 cm in omtrek maar bevat so te sê geen sap nie, tog word hulle geëet omdat daar gedurende hierdie tyd geen ander vrugte is nie.<sup>2</sup>

In die voorsomer, ongeveer op dieselfde plekke as die voorvye van die vorige jaar, ontwikkel vroeë vye (Hs 9:10). Einde Mei en begin Junie is die vye ryp en word hulle graag om hulle besondere sappigheid geëet (Jes 28:4), maar hulle draperiode is kort. Die lote wat gedurende die vroeë voorjaar ontwikkel het, het intussen uitgegroeï en begin nou ook vrugte dra; hulle lewer die derde drag vye en is daarby ook die beste laatvye. Gedurende Augustus begin die vye-oes. Dit moet baie versigtig en met oorleg geoes word aangesien die vye baie maklik afval. Dié vye is sappig en buitengewoon soet en bevat ongeveer 60% suiker. Die vye word in mandjies gepluk en vars geëet (Jr 24:1). Vye wat nie vars geëet is nie, is gedroog en vyekoeke is gevorm deur gedroogde vye saam te pers.<sup>3</sup>

1. Gispen, et al., op.cit., Vol I, p. 291; Van den Born, J.J., Romans woorden buchen, p. 324; Murray, R., New Wine in old wineskins, pp. 164-168.
2. Douglas, J.D., "Fig, Figtree", in NBD, p. 422.
3. Gispen, et al., op.cit., Vol. II, p. 677.

Die vyeboom, as vrugteboom, word saam met die wingerdstok en olyfboom hooggeag. Die Kanaänitiese volk het reeds voor die intog van die Israëliete vyeboome aangeplant (Nm 13:23) Oor die algemeen is die Palestynse vye nie baie groot nie.<sup>1</sup> In die Ou Testament is daar sprake van drie dragte.

- . vroeë vye wat gedurende Junie ryp word;
- . laatvye wat eers in Augustus begin ryp word; en
- . laatvye wat in die herfs nog groen is en die hele winter aan die boom bly hang en eers in die lente ryp word.

Die helende krag van vye was in die Ou Testament bekend: "Verder sê Jesaja: Bring 'n vyekoek; en hulle het dit gaan haal en op die sweer gesit, en hy het gesond geword" (2 Kon 20:7).

### 3.3.6 WILDEVYE

Die vrugte van die wildevyeboom is geel, dit smaak effens soeterig, amper soos moerbeï. Die vrugte sit in trosse aan die ouer takke vas. Dit is sowel 'n taamlik smaaklose as 'n moeilik verteerbare vrug.<sup>2</sup>

Die wildevyeboom kom algemeen in Palestina en Sirië voor (1 Kon 1:15; 27:28; Ps 78:47). Die huidige Haifa was voorheen "die stad van die wildevyeboom" genoem. Arm mense het die vrug geëet, maar eers nadat daar (net voordat dit ryp geword het) 'n gat ingedruk was sodat deel van die sap kon uitloop.<sup>3</sup>

### 3.3.7 GRANATE

Onder die vrugteboome wat in Palestina aanwesig was nog voor Israel daar gewoon het, was die granaatboom alreeds daar, (Dt 8:8). Die lande van sy herkoms is Persië en omliggende lande. Uit vondste aangetref in piramides, blyk dit dat die granaat van reeds van die vroegste tye bekend was. In Palestina het die granaat baie algemeen voorgekom (Nm 13:23; 20:5; Dt 8:8; ens.) Die feit dat die woord rimmōn (granaatappel) meermale as plekname voorkom, (Jos 15:32; 19:45; 21:25) dui op sy algemeenheid.

1. Dry, op.cit., p. 16.
2. Douglās, J.D., Fig, Figtree, NBD, p. 422.
3. Benziger, I., op.cit., p. 404; Gispén, et al, op.cit., p. 256.

Omdat die boom baie sorg vereis en baie water nodig het, word dit veral in vrugteboorde en by fonteine aangetref.

Die vrugte is rooi en word taamlik groot. Dit bestaan uit 'n dik, leeragtige skil, terwyl die inhoud in baie vakkies verdeel is waarin die sade so groot soos koringkorrels lê. Dit is omring deur 'n helderrooi soet of effens suursmakende vrugtevelleis. 'n Verfrissende drankie, "granaatmos", is uit die vrug gemaak.<sup>1</sup>

In die Heilige Skrif word die granaat 'n besondere gawe van God genoem en die onderhouding van Sy geboorte dien as voorwaarde vir die verkryging daarvan. Die afwesigheid daarvan word as 'n straf beskou. (Eks 28:33; 1 Kon 7:18).<sup>2</sup> Van die granaat lees ons dikwels, soos van die wingerdstokke, vye- en olyfbome, dat dit 'n teken is van die oorvloed wat die beloofde land sou lewer (Nm 13:23; Dt 8:8).

Die mooi voorkoms van die vrug het hom geleen tot die versieringsmotiewe aan die mantel van die hoëpriester (Eks 28:31, 34), en op die kapitale van die twee suile van die tempel (1 Kon 7:15-21).<sup>3</sup>

### 3.3.8 MELOEN (KOMKOMMER/KOLOKWINTE)

In Palestina is meloen en agurkies somervrugte. Gedurende die laat reëns (einde April) word hulle gesaai en reeds in Junie kan mens hier en daar oes. Hulle groei dus in die heeltemal reënlose tyd, danksy die dou wat in so 'n ruim mate die grond bevogtig.

Meloenlanderye is in verskillende dele van die land te vinde. Die plante moes teen die diere wat die landerye omdolwe om die gesaaide pitte te vreet en wat later aan die vrugte self vreet, beskerm word. Die kweek van meloen, ook komkommer en agurkie genoem, het in Egipte in die Nyldal begin. Dit was 'n soort met 'n klein vrugte, niks groter as 'n hoendereier nie. Dit is die stamsort van Cucumis meloe, die suikerspanspek. Die Israëliete het hierdie soort as gisjoe, komkommer, geken (Nm 11:5). In dieselfde teksvers kla hulle oor die gemis aan waterlemoene.<sup>4</sup>

1. Gispén, et al., op.cit., Vol. I, p. 256.
2. Gispén, et al., op.cit., Vol. I, p. 256;
3. Oberholzer, op.cit., p. 125; Dahlby, op.cit., p. 84; Wright, Great People, p. 263; Buijél, F.J., et al., Tyden en jare, p. 164.
4. Wright, Great People, pp. 42, 66, 82, 196; Gispén, et al., op.cit., Vol. II, p. 446.

Die Israëliete het dit in Kanaän gekweek, maar dit is moeilik om vas te stel watter soort hulle gekweek het. Dit is baie waarskynlik dat die huidige komkommer soos on dit vandag ken, toe nog heeltemal onbekend was.

Onder die wilde karkoere van 2 Kon 4:39-41 moet ons die vrugte van 'n wilde soort meloen verstaan. Die blare toon groot ooreenkoms met dié van die wingerdstok, terwyl die pragtige geel vrug, so groot soos 'n appel, baie aantreklik voorkom. Hulle is egter baie bitter. Dit is 'n baie sterk purgeermiddel. Die plant kom net in die Jordaanvallei en die kus voor. Ons vind kolokwinte as versieringsmotief in die tempel van Salomo (1 Kon 6:18; 7:24).<sup>1</sup>

### 3.3.9 AMANDEL

Die amandel is inheems aan die hele Klein-Asië, Sirië en Mesopotamië. In die vroeë voorjaar is dit oortrek met groot hangende sneeuwit blomme (Pred 12:5). Dis die eerste vrugteboom wat in Palestina in die lente bloei (Jr 1:11,12). Die amandel kom ook in die omgewing van Sinaï en ander dele van die woestyn voor (Nm 17:6-8). Die vrugte was in die ou tyd 'n waardevolle handelsartikel (Gn 43:11). Amandelboom beteken "om wakker te wees", afgelei van die Hebreeuse naam sjaqed.<sup>2</sup> Die amandel was een van die gesogte neutsoorte in die ou dae.

#### APPEL

3.3.10 Die appel is 'n soet vrug wat voor die intog van Israel reeds algemeen voorgekom het. Verskillende plekname word daarmee in verband gebring (Jos 15:34, 53; 17:7). Ook noem Joël dit later 'n boom van die land (Jl 1:12).<sup>3</sup>

Heelwaarskynlik verwys die Hebreeuse woord tappuah na die appel (Jl 1:12). Name van stede verbind aan tappuah dui aan dat die vrugte geredelik verbou is. Soms word die woord as kweper, appelkoos of sitroen vertaal.<sup>4</sup>

Die appelboom en sy vrug word in Hooglied genoem (2:3; 7:8; 8:5). In Spr 25:11 word die appel as beeld gebruik.

1. Gispén, et al., op.cit., Vol. II, p. 446.

2. Nel en Fensham, op.cit., p. 133.

3. cf. Gispén, et al., op.cit., Vol. I, p. 51.

4. Gispén, et al., op.cit., Vol. I, p. 51; Van der Meiden, op.cit., p. 85.

### 3.3.11 NEUTE

Hiermee word die okkerneut bedoel. Die bome word aangetref langs vogtige plekke soos die Gennésaretmeer en langs die boloop van die Jabbokrivier, maar is ook in tuine geplant (Gn 43:11): "Ek het afgeloop na die neutetuin om te kyk na die uitspruitsels in die dal, ..." (Hl 6:11).<sup>1</sup>

Hierdie amandelagtige vruggies is vars of gebraai geëet. Dit is ook as speserye gebruik.

### 3.3.12 JOHANNESBROODBOOM

Kom oral in Palestina voor en verg ook kundigheid en inspanning soos by die olyf en dadelpalm, want alleen deur okkulering word eetbare vrugte voortgebring. Die vrugte is peule wat ± 15 cm lank word. Dit bevat 'n soeterige murg, met 4-6 sade. Wanneer die peule uitgedruk word, kom 'n soet heuning, kaftan, uit wat heelwat ooreenkoms met suikerstroop toon en algemeen gebruik word vir die voorbereiding van gebak en wat ook op brood geëet kan word. Vroeër was gemeen dat dit die wilde heuning was wat Johannes die Doper geëet het (Mark 1:6). Dis ook die peule wat die Verlore Seun verlang het om te eet (Luk 15:16).<sup>2</sup>

### GROENTE

### 3.4.0 INLEIDING

Die woord moes (kruid) kom in die Statevertaling herhaaldelik voor in die Ou Testament. Daarmee word allerhande groen, baie jong en sappige plante wat geëet kan word, bedoel; dit kan "gekweekte" of veldplante wees (2 Kon 4:38-40). By die laasgenoemde teks staan dit op wilde plante wat die mense uit ervaring geweet het, geëet kon word. Die kweek van groente het nie op groot skaal in Ou Israel plaasgevind nie.<sup>3</sup>

1. Gispen, et al., op.cit., p. 51; Oberholzer, op.cit., p. 125; Arunaale, op.cit., p. 162.
2. Gispen, et al., op.cit., Vol. II. p. 352; Dry, op.cit., p. 16
3. Gispen, et al., op.cit., Vol. II, p. 457; Van Deursen, op.cit., p. 90.

Agab wou die wingerd van Nabot met 'n groentetuin vir homself vervang (1 Kon 21:2). Palestina was nie so geskik vir besproeiing soos Egipte wat "jy met jou saad besaai en met jou voet, soos 'n groentetuin, natgelei het" nie (Dt 11:10), maar ons verneem van 'n komkommertuin (Jes 1:8; Jr 10:5) en van groente (Spr 15:17). Ons kan aanneem dat die Israëliete naas komkommers ook nog waatlemoene, uie, preie, lensies, boontjies en knoffel gekweek het (vgl Nm 11:5). In Jr 10:5 lees ons van 'n voëlverskrikker in 'n komkommertuin.<sup>1</sup> Groente is gewoonlik vars geëet. Jong druiweblare was as groente gebruik.<sup>2</sup>

. Israelitiese tuine

Die woord "tuin" kan dui op òf 'n groentetuin (1 Kon 21:2) òf vrugteboord (Jr 29:5; Am 4:9). In die groentetuine het hulle uie, knoffel, komkommers en waatlemoene gekweek (wat saam met brood geëet is en 'n belangrike deel van die dieet was), asook geurige kruie soos kruisement en karwy.<sup>3</sup>

. Koninklike tuine

Die koninklike tuin was 'n oop ruimte buite Jersusalem (2 Kon 25:4; Jr 39:4; 52:7). Die tuin moes sy water uit die fontein Gihon gekry het. Die groente en vrugte vir die koninklike hof is in die tuin gekweek.<sup>4</sup>

### 3.4.1 UI

Die Israëliete het uie in die woestyn baie gemis (Nm 11:5). As toespys was uie by veral lensiegeregte onmisbaar. Verla in Egipte het die uie goed gegroei. Dis dikwels rou geëet, soms ook as groente gebraai of gekook. Dit het ook gedien as geurmiddel.<sup>5</sup>

1. Oberholzer, op.cit., p. 126.
2. Powell, R.E., in Pfeiffer, et al., Wycliffe Bible Encyclopedia, p. 619.
3. Wright, Great People, p. 96; Benziger, I., op.cit., p. 429.
4. Gispén, et al., op.cit., Vol. II, p. 396.
5. Ibid., p. 650; Yeivin, Z., Food - The Biblical period in Roth, C., ed., Encyclopedia Judaica, p. 1416.

#### 3.4.2 PREI

Die Israëliete het prei in Egipte leer ken (Nm 11:5) waar dit as slaai en as groente geëet is. Die kweek daarvan is in Palestina voortgesit en volgens Egiptiese voorbeelde is die prei dig opmekaar gesaai en as snyprei afgesny vir toespys. Ook is die jong plantjies uitgeplant. Die dik stingels is fyngemaak en by visgeregte gebruik.<sup>1</sup>

#### 3.4.3 KNOFFEL

Hierdie uiesoort wat waarskynlik uit die Kirgiese vlakte afkomstig was, was reeds in die oudheid baie gesog en word in sewe spesies aangetref. Saam met ander uiesoorte was dit 'n belangrike bestanddeel van die voedsel van die Israëliete in Egipte toe hulle dwangarbeid moes verrig. Die huisies van die knoffel is klein en met dun velletjies omring. Hulle is in stringe inmekaar gevleg, in 'n stampblok gestamp en met olie fyn gevrywe. Ook is hulle soms rou saam met brood geëet. Die skerp, eienaardige geur word veroorsaak deur die olie, 'n swavelhoudende stof wat in die selle van die bol voorkom. Van ouds af is 'n opwekkende werking aan hierdie olie toegeskrywe en dit is teen neerslagtigheid, asook 'n middel teen wurms gebruik (Nm 11:5) gebruik.<sup>2</sup>

#### 3.4.4 WAATLEMOEN

Die Israëliete het waatlemoen in Egipte geëet (Nm 11:5). Dit kan aanvaar word dat dit ook in die Beloofde Land aangeplant is.

#### 3.4.5 BOONTJIES

Ons dink hier aan die tuinboontjie. Vars boontjies is gekook en gedroog. Dan is dit in 'n handmeul grof gemaal en as gestampde of as gruisboontjies met knoffel gaargemaak en geëet. Ook is koeie en kamele daarop gevoer (2 Sm 17:28).

1. Gispen, et al., op.cit., Vol. II, p. 528.
2. Gispen, et al., op.cit., Vol. II, p. 391; Harrison, R.K. Plants, in Douglas, op.cit., p. 1004.

Uit Esg 4:9 blyk dit dat dit in noodgevalle vir die bak van brood gebruik is. Volgens die Talmud is die hoëpriester nie toegelaat om op die vooraand van die Groot Versoendag bone te eet nie.<sup>1</sup>

### 3.4.6 LENSIES

Onder die peulvrugte wat op die lande geplant is, het die lensie van ouds af voorgekom (Gn 25:34), veral in Egipte en Palestina. Dis 'n klein plant met vinvormige, saamgestelde, rankende blare wat geel peule met twee sade dra. Die sade is rond bo en onder afgeplat. Daar was twee soorte: een met wit of grys sade en die gewilde een met rooibruin sade wat baie geplant is. Lensies was 'n belangrike voedselsoort (2 Sm 17:28; 23:11). Lensies is fyngekook en dan geëet (Gn 25:34); ook gerooster en dan gemaal, met heuning gemeng en in plat koeke gebak. In die tye van nood is die lensies selfs by broodmeel gevoeg (Esg 4:9).

### KRUIE EN SPESERYE

#### 3.5.0 INLEIDING

Kruie en speserye is die versamelnaam vir verskillende geurige stowwe, vernameelik dié uit die planteryk afkomstig, maar soms ook vir die uit die diereryk. Dit was vir allerhande doeleindes gebruik - heilige salfolie (Eks 30:22-23; Ps 45:9) om lyke mee te balsem (Mk 16:1) Dit was uit verskillende dele van die wêreld ingevoer - Afrika, Arabië, Indië, Sjina. Danksy die karavaanroetes was dit al vroeg in Israel verkrygbaar; eers later is dit deur die skeepvaart van die Feniciërs verder na Europa versprei.

1. Gispén, et.al., op.cit., Vol. II, p. 457; Oberholzer, op.cit., p. 126; Heaton, op.cit., p. 85; Wright, Great People, pp. 66, 204; Stewart, R.A., Beans, in Douglas, op.cit., p. 136; Miller M.S. and J.L., Encyclopedia of Bible life, pp. 202-203.

Kruie vir slaai, bv. kruisement, anys en korn is wel op landerye of in aparte beddings gekweek. In Hl 4:14, 15 word melding gemaak van 'n kruietuin met 'n granaatheining. Die Israëliete het baie van geurige en sterk kosse gehou: knoffel, uie, prei, kruie, sout, koljander, korn, vinkel, kruisement, mostert en anys (Jes 28:25-27; Mt 13:31; 23:23) was gesogte geurmiddels.<sup>1</sup>

### 3.5.1 BITTERKRUID

Die mierikwortel smaak baie bitter en as die loof daarvan gekou word, laat dit die oë traan. Ook 'n surrogaat wat minder bitter was, nl. die radys was gebruik. Ook die doopsous gemaak van 'n mengsel van rosyne, amandels, appels, kaneel, suikerwyn - charoseth - was gewild. Die kleur van die bitter sous moes soos klei lyk omdat die Egiptenare hulle lewens verbitter het met handarbeid en slae. Bitterkruie was dus ter herinnering aan die bitter verdrukking in Egipte - die Israëliete moes hulle pasga met ongesuurde brode en bitter kruie eet (Eks 12:8). Volgens die Misjnatraktaat, Pesachim II 6, was die bitterkruie by die latere pasga: kropslaai, sigorei, waterkers en bitterkruid.<sup>2</sup>

### 3.5.2 SOUT

Sout was inderdaad beskou as een van die hoofbestanddele vir die gebruik van die mens in die wêreld van die Ou Testament - 'n bederfwerende middel en 'n onontbeerlike lewensmiddel in 'n tyd toe voedsel grootliks vegetaries van aard was en die armes nie gereeld vleis of selfs vis geëet het nie. Volgens 'n Romeinse skrywer, Cato, moes 'n slaaf 'n liter sout per jaar ontvang.<sup>3</sup>

1. Gispén, et al, op.cit., Vol. II, pp. 613-614; cf. ook Oberholzer, op.cit., p. 126; Keller, W., The Bible as history, pp. 74, 170, 175, 176.
2. De Vries, S.P.H., Joodse Riten en Symbolen, p. 124.
3. Gispén, et al., op.cit., Vol. I, p. 112, Vol. II, p. 612; cf. ook Appel, A., Farming in biblical times, in Farmers Weekly, 1948, pp. 50-53; Forbes, op.cit., Vol. III, p. 169.

Sout is oorspronklik uit brakmere en soutbronne verkry of as steensout uit die berge gehaal. Later is sout uit rivier- en seewater verkry. Sout is uit die Dooie See by Kashm Usdum - Sodom (Esg 47:10,11; Sf 2:9) en later ook by Magdala aan die meer Gennésaret en Ostrakine, aan die kus van die Middellandse See, gehaal. Die tempel te Jerusalem het bewaarkamers vir sout gehad en 'n spesiale beampte was in beheer daarvan (Esr 6:9; 7:22). Die sout is in klompe of vierkante verhandel en is in klein houtvysels vergruis. Die Dooie See se sout was van swak gehalte, brakkerig en relatief smaakloos in vergelyking met die sout wat uit soutpanne verkry is.<sup>1</sup>

Tafelsout vir elke dag se gebruik was "onsuiwer riviersout". Dit was genoem "sout wat die tong verbreed", "sout van die middel van die rivier", "sout van die mensdom", aldus Gemser.<sup>2</sup>

Sout was gebruik as geursel by voedsel en om gedroogde vis, olywe, groente en vleis in te bewaar of te preserveer.

Rou sout was in vars water gespoel, gesuiwer en dan fyngemaal vir gebruik.<sup>3</sup>

Sout was inderdaad 'n deel van die mens se lewe. Baie uitdrukkings en gebruike waarin sout voorkom, dui op die belangrikheid daarvan. Om iemand se sout te eet, het beteken dat jy sy gasvryheid geniet. Die Israëliete het, volgens ou-Semitiese gebruik, sout oor 'n verowerde gebied gestrooi. Dit was 'n teken van uiterste verwoesting, bv. Abimeleg by Sigem (Rgt 9:45). Dit was gedoen na analogie van die onvrugbare bodem van die woestyn wat met sout deurtrek was (Dt 29:23).

Sout speel ook tydens die erediens by die spysoffers 'n groot rol. Alle spysoffers moes met sout berei word en by baie offers moes sout gevoeg word (Lv 2:13); by die toonbrode (Lv 24:7); die heilige reukwerk (Eks 30:35), en selfs by vleisoffers (Esg 43:24).

1. Gispen, et al., op.cit., Vol. II, p. 372; Harrison, R.K.! Salt, in NBD, p. 233.
2. Gemser et al., Die Bybel met verklarende aantekeninge, I, p. 689.
3. Ibid; cf. ook Forbes, op.cit., pp. 168-187. Barabas, Salt, in Tenney, M.C., ed., Pictorial Bible Dictionary, p. 584.

Alle graanoffers het sout benodig en Eségiël het dit vir sommige offers voorgeskryf (Esg 43:23). Elisa het sout in die water gegooi om dit bruikbaar te maak (2 Kon 2:20, 21). Die Ou Testament verwys na die soutverbond (Nm 18:19; 2 Kron 13:5). Dit is 'n verbond wat gesluit word wanneer die een party die ander van sy sout laat eet en sodoende sy gasheer word.

Die verbond met sout het vriendskap en kameraadskap of broederskap aangedui (Nm 18:19; 2 Kron 13:5; Esr 4:14).<sup>1</sup> Sout was 'n simbool van godvrugtigheid.<sup>2</sup>

Die preserveervermoë (krag) van sout beskryf die vermoëns (kragte) van die dissipels in die wêreld (Mt 5:13; Mk 9:50): "Julle is die sout van die aarde. Maar as die sout verslaan het, hoe kry mens dit weer sout? Dit is niks meer werd nie. Dit word buitekant weggegooi, en die mens vertrap dit".<sup>3</sup>

### 3.5.3 KANEEL (KASSIE)

In die Heilige Skrif in Eks 30:23; Spr 7:17; Hl 4:14, word van kaneel gepraat. Dit was kaneel wat uit Sjina afkomstig was en langs lang karavaanpaaie reeds in die 17de eeu v.C. oor Mesopotamië, Fenicië en Palestina na Egipte vervoer is. Kaneel was in die vorm van gedroogde, opgerolde bas verhandel. Dit het sterk, welriekende olie bevat.

KASSIE: Is net soos kaneel 'n soort boombas.<sup>4</sup>

### 3.5.4 KOLJANDER

Dis 'n eenjarige plant met groot wit blomme en klein ronde vruggies en baie geurig wanneer hulle gedroog is. Die vruggies word gemaal en oor brood en koekies gestrooi. Dit is in Egipte gekweek (Eks 16:31) en ook in Israel gebruik.<sup>5</sup>

1. Ibid.
2. Forbes, op.cit., p. 169.
3. cf. Barabas, op.cit., p. 587; Cornfeld und Botterweck, op.cit., p. 1094.
4. Keller, W., op.cit., p. 175; Gispén, et al., op.cit., Vol. II, p. 372; Oberholzer, op.cit., p. 126; Douglas, J.D., Cinnamon, in NBD, p. 233.
5. Gispén, et al., op.cit., Vol. I, p. 393; Douglas, J.D. Coriander, in NBD, p. 252; Gispén, et al., op.cit., Vol II, p. 468.

### 3.5.5 KOMYN

Komyn is 'n plant met blouerige blomme en swart saadjies van ongeveer 3 mm. Dit is verwant aan die botterblom. In Jes 28:27 word dit swart komyn, genoem en dit word beskryf as saad wat met 'n stok uitgeslaan word. Die sade word, net soos karwy, op deeg gestrooi.<sup>1</sup>

### 3.5.6 SOUTKRUID

Job noem as kos vir die armstes onder die armes die soutkruid wat by (of onder) die bossies groei (Job 30:4). Die Hebreuse naam staan in verband met sout, daarom word gewoonlik met dié woord verstaan: soutbevattende plante, soos dié wat langs die seekuste en in die woestyn en grasvlaktes groei. Hulle is verteenwoordigers van die gansvoetfamilie. Die meeste het sappige blare of stingels wat min water laat verdamp. Ons moet hier o.a. dink aan spinasie en bergspinasie wat ook as 'n soort groente geëet is.<sup>2</sup>

### 3.5.7 KRUISEMENT

Die Palestynse kruisementsoorte is almal half-struik met houterige stamme, dit groei langs spruite en bloei in Oktober; hulle het ligpers blomme met 'n aangename geur. Dit word ook teen hange van heuwels aangetref. 'n Ander soort, Mentha Sativa, is in 'n hoek van 'n bedding of 'n afsonderlike beddinkie gekweek. Die klein saadjies, eintlik vruggies, is fyngestamp en in dikmelk of op komkommerslaai as speserye gebruik. 'n Treksel hiervan is vir maagpyn gebruik. In Egipte het die egte peperment reeds in die ou tyd voorgekom.<sup>3</sup>

In die Bybel word die kruisement net in Mt 23:23 en Lv 11:42 genoem in verband met die tiendes.

1. Ibid., p. 395
2. Ibid., p. 613.
3. Ibid., p. 405.

### 3.5.8 ANYS

Anys behoort tot dieselfde familie as vinkel, komyn en karwy. Dis een van die oudste geneeskundige- en kombuiskruid. Meestal word die vrug gebruik, maar soms word die hele plant geëet. Die waarde van die plant lê in die aanwesigheid van geurige olie en daarom was dit belangrik vir die voorbereiding van sous, die inmaak van agurkies en so meer, ook as toespys by die maaltyd. Dis gewoonlik in 'n afsonderlike beddinkie of op die hoek van 'n akkertjie geplant. Anys word in die Bybel genoem (Jes 28:25), maar moontlik word nardusseed bedoel.<sup>1</sup>

### 3.6.0 BLOMME

#### 3.6.1 "STER-VAN-BETHLEHEM"

Suid-Afrikaanse verteenwoordigers van hierdie Bybelse blom sluit in die tjiemkerientjie. Die Ster-van-Bethlehem se bolle is gedurende hongersnood geëet by die belag van Samaria (2 Kon 17:5,6).

#### 3.6.2 WATERLELIES

Waterlelies wat op mure en erdeware in Salomo se tempel voorgekom het, se stamme en wortels was gebruik. Dit bevat volop styselgom en suikerstof - dis nie baie smaaklik nie.<sup>2</sup>

### DIERLIK

### VEE EN KLEINVEE

### 3.7.0 INLEIDING

In ou Israel was daar 'n gedeelte van die volk wat veral aan die suidekant 'n nomadiese bestaan gevoer het. Die nomaad se leefwyse wentel rondom sy veebesit. Sy rykdom word dikwels gemeet aan die hoeveelheid vee wat hy besit. In die droër streke het die mense veral met kleinvee geboer soos skape en bokke. In die Bybel word telkens van skaapboerdery melding gemaak. So het

1. Gispén, et al., op.cit., Vol. II, p. 405; cf. ook Harrison, op.cit., p. 1004.

2. McCalum, F., Birds and plants of Africa in the Bible, p. 19.

Jakob by sy oom Laban 'n groot trop skape opgebou (Gn 29); Moses het by sy skoonvader skaapwagter geword (Eks 3:1). Ook word vertel van Dawid se arbeid agter die skaaptroppe (1 Sm 16:11). Die profeet Amos was 'n skaapboer van Tekóá (Am 7:14). Verder is daar talle voorbeelde in die Skrif waar die sorg van die Here vir sy volk vergelyk word met die oppas van skape deur die Herder (Ps 23:1). Hierdie feite toon vir ons dat skaapboerdery waarby bokke dikwels ingedeel was, 'n algemene bedryf in Israel was.<sup>1</sup>

### 3.7.1 SKAAP

#### VETSTERTSKAAP

Uit Assiriese beeldhouwerke (9de eeu v.C.) blyk dit dat die vetstertskaap die eintlike skaap in Palestina was. Dit het baie lang hare aan die voorpote en aan die onderkant van die nek gehad en was 'n uitstekende bergglimmer. Vermoedelik was dit 'n ram van hierdie soort wat Abraham op Moria gevind het (Gn 22:13).

Waarskynlik stam dié skaap van die vlakteskaap af; hy was van middelmatige grootte, sterk gebou en bestand teen klimaatsveranderinge (Gn 31:40). Die kleur was wit of bruin met 'n swart kop en pote (Gn 30:32; Ps 147:16; Jes 1:18). Net die ram het horings, waarvan die ramshorings of basuine gemaak is, gehad. Die stert is breed en bevat baie vet, by behoorlike gevoede diere nl van 4-6 kg; by 'n ram tot 10 kg. Die veeteelt in Palestina het veral uit skaap- en bokboerdery bestaan en die diere was dan ook die hoofbron van vleis. Skape was ook vir 'n groot deel van die land se melk verantwoordelik (vgl. Jes 7:21-22). Skaapwol was gespin vir materiaal waarvan klere gemaak is (Esg 34:3). Van gelooide skaapvelle is tentdoeke vir die tabernakel gemaak (Eks 26:14). Dit is ook gebruik as ruilmiddel Esg 27:18,21).<sup>2</sup>

1. Nel en Fensham, op.cit., p. 127; Cornfeld und Botterweck, op.cit., pp. 1092-1096; Wright, Great People, p. 36; Van Deursen, op.cit., p. 44.
2. Dahlby, op.cit., p. 102; Nel en Fensham, op.cit., p. 127.

### 3.7.2 BOK

Die Mamre-bok uit die bokkudde van Abraham by die terpentyn-bome van Mamre (Gn 13:18) is 'n langer en smaller bok as ons s'n. Dit is meestal swartbruin van kleur (1 Sm 19:13). Bont en gestippelde bokke was baie seldsaam in Sirië (Gn 30:32). Hulle het lang, slap ore wat op die grond hang as hulle wei (Am 3:12). Hulle is uitstekende klimmers, veral teen berg-hange en heuwels (1 Kon 20:27). Die manlike bok is van groot betekenis as offerdier (Nm 7:17). Die twee (sonde-) bokke speel 'n besondere rol op die Groot Versoendag (Lv 16:5) waarvan die jaarlikse seremoniële handeling vir altyd (Heb 9:12) in Christus se soendood vervul is (Heb 9:12).<sup>1</sup>

### 3.7.3 BEESTE

Beeste is ook in groot getalle deur die Israeliete aangehou. Die os is hoofsaaklik as trekdier beskou en die koei vir melk, botter en kaas.<sup>2</sup> Daar was soms spanning tussen veeboere en landbouers. Dit word mooi geïllustreer deur die vyandskap tussen Abel, die veeboer, en Kain, die landbouer. Die veeboere wat soms ver in eensame streke gewoon het, het dikwels met begerige oë na die vrugbare landbouland met sy oorvloed gekyk. Dan het die veeboere die vrugbare landbouland binnegeval en verower of kaal gestroop. So het die Israeliete Palestina binnegeval en verower.<sup>3</sup>

Die ou primitiewe beesras was die Arabiese bees met baie lelike borselagtige hare - bruin, geelbruin, swart, swartbond - 'n lang kop en swaar geboë horings. Dit was 'n swak vleisras met 'n lae melkproduksie t.w. 405-675 liters per jaar. In die somer is hulle droog en gee net melk solank die kalf by is. Daarom het die kalf so lank as moontlik by die koei gebly (1 Sm 6:7). Beesvleis is ook geëet by spesiale geleenthede soos in die geval van die vetgemaakte kalf in Gn 18:7. Die bees was trekdier (Nm 7:3), het ploeg getrek (1 Kon 19:19), het dorslee getrek (2 Sm 24:22; Dt 25:4) op die dorsvloer en was gebruik om koring uit te trap.<sup>4</sup>

1. Cansdale, G.S. Goat, in NBD p. 474; Gispén, et al., op.cit., Vol. I, p. 116; Oberholzer, op.cit., p. 129.
2. Oberholzer, op.cit., p. 129.
3. Nel en Fensham, op.cit., p. 125.
4. Gispén, et al., op.cit., Vol. I, pp. 93-94; cf. ook

### 3.7.4 WILD

Van die wilde diere spesifiseer die Skrif in Lv 11:2-8 wat rein en onrein is. Net wilde diere met gesplitste kloue wat herkou, mag geëet word. Wild wat gejag was, is: die wildebok, die gemsbok, die gestippelde takbok, die steenbok, die ribbok, die eland en die klipspringer (Dt 14:5; 12:14,22).<sup>1</sup>

### 3.7.5 KWARTELS

'n Bron van voedsel vir die Israeliete op hulle woestynreis was kwartels en trekvoëls wat in die lente en herfs oor die Sinaï vlieg op pad van die Soedan na Suid- en Wes-Europa en terug (Eks 16:13; Nm 11:31). Dikwels het uitgeputte voëls op die grond gaan sit waar hulle maklik gevang kon word. Die wonder van die verskynsel is daarin geleë dat hulle op bevel van die Here gekom het op die tyd deur die Here bepaal ter voorsiening in die behoefte van die Israeliete.<sup>2</sup>

Vleis van wilde voëls is geëet (Neh 5:18) en dikwels is daar sprake van die vang van voëls in die Bybel (Ps 124:7; Spr 1:17, Jr 5:27), ook duiwe (ps 68:14; Hl 1:15, ens.) en patryse soos opgeteken in 1 Sm 26:20. In Lv 11:13-19 spesifiseer die Skrif wat rein en onrein is betreffende die voëls.<sup>3</sup>

Salomo het vetgemaakte ganse op sy tafel gehad (1 Kon 4:23). Dit kan ook op wilde voëls dui wat gevang en vetgemaak is. Nehemia het voëls blykbaar van verskillende soorte op sy tafel gehad (Neh 5:18).<sup>4</sup>

Opgrawings, ongeveer 13 km ten noorde van Jerusalem by Tell en-Nasbe, toon 'n afbeelding van 'n haan (ongeveer 600 v.C.)<sup>5</sup>

Oor eiers lees ons in Dt 22:6 en Jes 10:14.

1. Wright, Great People, p. 50; Alexander, op.cit., p. 189.
2. cf. Avi-Yonah, M., Ons lewende Bybel, p. 51; Alexander, op.cit., p. 189; Dahlby, op.cit., p. 98.
3. cf. Gispén, et al., op.cit., Vol. II, p. 666.
4. Van Niekers, J.G., et al., B.A.O.O., p. 130; Forbes, op.cit., pp. 168 - 187.
5. Wright, G.E., De Bijbel ontdekt in aarde en steen, p. 211; cf. ook Forbes, op.cit., pp. 168, 187.

### 3.8.0 VIS

Oor die algemeen word in die Bybel met visse verstaan al die bewoners van die see. Alles wat vinne en skubbe het, kon geëet word, maar al die ander waterbewoners was onrein; dit het gegeld vir sowel sout- as varswatervisse (Lv 11:9-12). By Jerusalem en dwars oor die land was visdamme versprei, maar die eintlike visgebied was die meer van Gennésaret en die Jordaanvallei met sy takriviere, veral die Jabbok.<sup>1</sup>

Die poort in die noordelike muur van Jerusalem in die tyd van Nehemia (Neh 3:3; 12:39; Sf 1:10), dui op die vismark (Neh 13:16) buitekant die stad langs die pad na die noorde, waar die Tiriërs hulle vis en ander handelware verkoop het.

Elke ou dorpie, veral aan die kus, het sy vismark gehad.

Vissers wat 'n bestaan gemaak het deur vis te vang, was volop.

Baie interessant is die oorblyfsels van erdepotte waarin die vis, soos snoek, sorgvuldig ingelê was vir versending na die binnelandse dele. In Nehemia 13:16 lees ons van al die Tiriese vissers, of miskien liever vishandelaars van Jerusalem, wat hulle produkte aldus geïmporteer het. Hulle het hulle winkels waarskynlik by die ou vispoort gehad.<sup>2</sup>

### 3.9.0 . INSEKTE

#### 3.9.1 BYE - HEUNING

Vir die stamme wat deur die woestyn beweeg het, was Palestina 'n "land van melk en heuning". Jakob het heuning verruil vir graan in Egipte (Gn 43:11).

1. Gispen, et al., op.cit., Vol. II, pp. 662-663; Thomson, J.A., Fish, Fishing in NDB, p. 424; Van Deursen, op.cit., p. 39; Cornfeld und Botterweck, op.cit., p. 1097; Mack, F., Fish in Tenney, op.cit., p. 584.
2. Latsky, J.M., Voeding in die Bybelse tyd., p. 10.

Heuning kom voor in die verhaal van Simson (Rgt 14:8-18) en ook die verhaal van Jonathan (1 Sm 14:25-30). Die naam Debora beteken "by".<sup>1</sup>

In Hebreeus kom daar net een woord vir heuning voor, dēbasj (Rgt 14:8; 1 Sm 14:25; Hl 4:11; 5:1; Ps 19:11).

In die ou tyd het heuning groot betekenis in Palestina gehad omdat dit van die weinige soetmaakmiddels was. In die eerste plek is die heuning geëet nadat dit uitgedruk is (Rgt 14:9; 1 Kon 14:3), maar ook in koëkvorm (Hl 5:1). In 'n paar verse in die Skrif word gepraat van heuningstroop, saam met heuning of daarsonder (Ps 19:11; Spr 5:3; 24:13; 27:7). Die betekenis is nie heeltemal seker nie. Daar is verskillende moontlikhede:

- . Die heuningkoek;
- . tweedegraadse heuning;
- . suiwer heuning.

In later tye het ook ander soorte heuning in Palestina bekend geword: druiweheuning, dadelheuning, vrugteheuning en heuning van die Johannesbroodboom,<sup>2</sup> dit dui op strooepkstrakte.<sup>3</sup>

### 3.9.2 SPRINKANE

Uit sy nomadetyd het Israel 'n voorliefde oorgehou vir sprinkane (vgl. Lv 11:22) - 'n voedsel wat vir die armes altyd 'n welkome plaasvervanger vir vleis gebly het. Palestina was dikwels onderworpe aan sprinkaanplae, sodat die voorraad gedroogde sprinkane steeds aangevul kon word.<sup>4</sup> Nadat die kop, vlerke en pote verwyder is, is die res van die lyf gedroog, fyngemaal en met heuning gemeng en dan in brode gebak. Hulle is ook in sout en water gekook.<sup>5</sup> Die eet van sekere plantvretende soorte is nie in die Mosaïese Wet toegelaat nie: die treksprinkaan

1. Forbes, op.cit., pp. 85-86; Gispén, et al., op.cit., Vol. I., p. 127; Committee on Translations of the United Bible Societies, Fauna and flora of the Bible, p. 12; Cornfeld und Botterweck, op.cit., p. 1097.
2. Gispén, et al., op.cit., Vol. I., p. 291.
3. Douglas, J.D. Honey, in NBD, p. 534.
4. cf. Forbes, op.cit., III, pp. 78, 88, 97; XI pp. 50-105.
5. Wright, G.E., op.cit., p. 263; Van Deursen, op.cit., p. 96; Bruijfel, op.cit., pp. 190-192, 185.

volgens sy soorte, die boomsprinkaan volgens sy soorte, die springer volgens sy soorte en die voetganger volgens sy soorte.

Sprinkane waarvan die vlerke en pote uitgetrek was, is in rye op 'n houtspit geryg en bokant 'n vuur gebraai. Sprinkane is ook gedroog, gemaal en in 'n brood gebak, of in derms gedruk om wors te maak.<sup>1</sup>

### 3.10.0 SUIWELPRODUKTE

Die vernaamste doel van die kuddes kleinvee in Palestina is die melkproduksie.

In Ur was koeie van agter gemelk en in Egipte van die kant af.<sup>2</sup>

#### 3.10.1 SOETMELK

Soetmelk, vars melk soos ons dit ken, was baie min gebruik; dikwels slegs vir jong kinders aangesien dit gedurende die lang somermaande baie gou sleg geword het as gevolg van die hitte.

#### 3.10.2 SUURMELK

Suurmelk (Gn 18:8; Rgt 5:25) was baie verfrissend; mense het dit graag gedrink en wanneer dit met gestampde graan gekoók is, baie graag geëet. Skaap-, bok- en kameelmelk was ook gebruik.

Dikmelk was direk uit soetmelk berei deur die melk te kook, suurmelk dan by te gooi en dan in bedekte vate te laat staan. Na een dag was dit gereed vir gebruik. Karringmelk was ook baie gedrink. Uit die oortollige melk is beide kaas en gedroogde melk berei.<sup>3</sup>

1. Gispén, et al., op.cit., Vol. I, p. 120; Cornfeld und Botterweck, op.cit., p. 1096.
2. Yeivin, in Judaica, Vol. VI. p. 1415.
3. Ibid.; Clamer, C., Unisa-studiegids, BAR 208, p. 14.

### 3.10.3 KAAS

Uit dikmelk wat selde só gebruik is, is die wy verwyder om "kaas" te verkry. Die woord kom net in Job 10:10 voor. In 2 Sm 17:18 staan tien skywe kaas (SV "tien melkkazen"). Hier sal ons moet dink aan stukke "wringel", dus gedroogde chalab wat in dun skywe gesny en op brood geëet word. Die "kaas van beesmelk" (2 Sm 17:29) moes iets soortgelyks gewees het. Dit was van Gilead afkomstig waar daar baie beeste was en waar die melk dus ook tot kaas verwerk was. Om kaas te maak is die dikmelk uitgedruk in stukke wringel, (d.i. kaasstof of gestremde melk) gesout en in platskywe geknie, saamgepers en gedroog. Sagter kaas is ook gemaak in 'n doek of sak wat vol dikmelk gemaak is. Die dun vloeistof het dan deurgesyg en die kaas agtergelaat.<sup>1</sup>

### 3.10.4 BOTTER

Dit word van melk gemaak deur 'n bokvel met melk te vul, tussen stokke op te hang en dan met die vuiste te slaan. Hierdie drukking veroorsaak dat botter gevorm word (Spr 30:33a). Die botter word opgekook om gebêre te word. Dit is sagter as ons s'n weens die temperatuurverskil. Stukkies brood word daarin gedoop. Om botter duursamer te maak, word dit eers gekook. Dit is nie baie smaaklik nie. Bokhare is nie uitgesluit in die botter nie, 'n sprekende teken of bewys van "natuurbotter".<sup>2</sup>

### 3.11.0 DRANK

#### 3.11.1 WATER

Water was die gewone drank van Israel wat afkomstig was uit fonteine, putte of sisternes (Jr 2:13).

Die water wat die hoogste geskat is, was lewende water: die bewegende water van spruite en fonteine. Die Wet skryf die gebruik van lewende water by die reiniging voor. Daardie

1. Van Katwijk en Meima, op.cit., pp. 26,27; Gispen, et al., op.cit., Vol. II, pp. 445-446; Clamer, op.cit., p. 14.
2. Yeivin in Butter, Judaica, Vol. VI, p. 1417; Clamer, op.cit., p.14 Wright, Great people, pp. 25, 50.

water is in die huis in kruike bewaar. In die huis waar die bruilof van Kana gevier is, het daar ses klipkanne gestaan volgens die reinigingsgebruike van die Jode (Jh 2:6). Omdat die spruite in die somer opdroog en daar geen reën gedurende daardie seisoen val nie, moet die reënwater vir die winter in ondergrondse opgaarbakke bewaar word, in Afrikaans as "putte" vertaal. Elke huis het sy eie opgaarbak gehad (2 Sm 17:19). Die Wet skrywe voor dat die put met 'n groot klip toegemaak moet word (Eks 21:33).<sup>1</sup>

Behalwe uit fonteine en sisternes is water ook uit putte verkry. Die vroue het daardie water in kruike gaan haal; by die terugtog na huis het hulle die gevulde kruike op die hoofde gedra. Op pad na die fontein het hulle die leë kruik op die skouer gedra.<sup>2</sup>

Naas brood was water die ander noodsaaklike bestanddeel vir lewensonderhoud en net soos brood was water ook baie kosbaar, omdat reën glad nie volop was nie. Daarom is stede en dorpe naby bronne en fonteine gebou, soos Jerusalem by die Gihon-bron en Nasaret by die sogenaamde Mariabron. Dit was die taak van die vrou om water aan te dra. Mans het soms ook water gedra, maar dit was in 'n leersak en nie in kruike soos die van die vroue nie.<sup>3</sup>

Vir ingeval die vyande 'n stad sou beleër, was daar in sommige stede 'n tunnel na die bron buite die stad gegrawe sodat daar geen waternood binne die stad sou wees nie. Vir hierdie doel is ook die tunnel, in die tyd van koning Hiskia vanaf die Gihonfontein, onder Jerusalem, tot in die poel van Siloam deurgegrawe.<sup>4</sup>

1. Van katwijk en Meima, op.cit., p. 26.
2. Nel en Fensham, op.cit., p. 126.
3. Gispén, et al., op.cit., Vol. I, p. 174; Pritchard, J.B., The Water System at Gibeon, in Biblical Archeologist, XIX, pp. 66-75; De Vaux, R., Ancient Near East., pp. 49-52; Pritchard, J.B., Gibeon waar de Son stilstond., pp. 55-85; Van Deursen, op.cit., p. 37.
4. Nel en Fensham, op.cit., p. 126.

### 3.11.2 WYN

In die Bybel word verskillende terme vir wyn gebruik - wyn (Gn 9:21), mos (Gn 27:18), soetwyn (Hand 2:13) en gekruide wyn (Hl 8:2). Gekruide wyn word gevorm deur kruie op die wyn te trek. Asyn of edik word verkry deur die oorfermentering van wyn of deur die doppe en stingels wat na die pars oorgebly het, in water te laat gis. Wyn of bedwelende wyn was met olie of water gemeng (Nm 6:3; Rut 2:14) en was onder die Romeine bekend as drank vir die minderes, t.w. soldate en slawe. Die Hebreeuse woord vir wyn kan beteken: bedwelende drank, ou wyn wat deur middel van die toevoeging van suurdeeg d.w.s. fermentering aan die gang gesit is en opgeberg is in kruike (die "kanne" van Jr 13:12 of "vate" Jr 48:11), of leersakke van bokvel. Die Skrif bevat sowel lof vir die wyn (Ps 104:15) as die waarskuwing daarteen (Spr 23:30-2) en veroordeel dronkenskap (Gn 9:20-27; Spr 20:1; 31:4-7).<sup>1</sup>

Wyn was gewild, veral by feeste. Daar was verskillende soorte bekend - "soet wyn" is berei uit druiwe wat 'n paar weke in die son gedroog was.<sup>2</sup>

Volgens Jr 35:1-19 moes die Regabiete hulle van sterk drank onthou het.

### 3.11.3 BIER

Bier was baie gewild in Mesopotamië en ook die Filistyne was veral bierdrinkers. Talle Filistynse bierbekers is opgegrawe.<sup>3</sup>

Egiptiese bier berei uit gars, koring, wilde saffraan en sout, was gewild. Soms is bier tot 'n ekstrak ingedamp om die bewaring daarvan te vergemaklik en is later weer met water aangevul (Jes 5:22).<sup>4</sup>

1. Oberholzer, op.cit.; pp. 125, 138; Gispen, et al., op.cit., Vol. I, p. 174.
2. Van Katwijk en Meima, op.cit., p. 27.
3. cf. Amiran, A., Ancient Pottery, p. 81.
4. Gispen, et al., op.cit., Vol. I, 174.

Bier wat uit koring en gars berei is, was algemeen bekend in die Ou Nabye Ooste (Rgt 13:4).<sup>1</sup>

Die Filistynse erdewerk illustreer egter nog 'n interessante feit waarna ook in die Bybel verwys word. Baie van die pragtige kruike, tipiese bierbekers het filters met 'n funksie waaroor geen twyfel bestaan het nie. Die filters het gedien om garsdoppe terug te hou wat in die tuisgebroude bier gedryf het en anders maklik in die keel kon beland het. Waar die Filistyne gewoon het, is hope bierkruike en wynbekers gevind. Hulle moes dus baie gedrink het. In die verhaal van Simson word daar trouens ook na 'n fuifparty verwys (Rgt 16:25).

Bier was ewenwel geen uitvinding van die Filistyne nie. Die eerste groot brouery het reeds vóór die Filistynse era in die Ou Ooste bestaan. In die kroë van Babilonië was daar selfs vyf verskillende soorte bier: donker, lig, jongbier, lagerbier en 'n versnyde bier, ook heuningbier genoem, wat sowel vir uitvoer as vir reisigers bestem was. Laasgenoemde was 'n verdikte mout-ekstrak wat lank bewaar kon word. Al wat nodig was, was om water daarby te voeg en die bier was gereed om gedrink te word - 'n ouroue voorbeeld van die moderne "ontwaterde" bier vir troepe.<sup>2</sup>

#### 3.11.4 GRANAAT

Van die vrug is 'n bedwelmende drank berei, die "granaatmos" (Hl 8:2). Dit was ook 'n verfrissende drankie wat 'n soort stroop was en wat ook bekend was as 'n "granaatdrankie".<sup>3</sup>

#### 3.11.5 APPEL

'n Bedwelmende drank is ook van appels gemaak.<sup>4</sup>

1. Oberholzer, op.cit., p. 138.
2. Keller, Bybel is reg, p. 143.
3. Gispen, et al., op.cit., Vol. I. p. 174; Oberholzer, op.cit., p. 125; Gooding, D.W., Pomegranates, in Bible Dictionary, p. 1010.
4. Gispen, et al., op.cit., Vol. I, p. 174.

### 3.11.6 DAEELS

'n Bedwelvende drank is ook uit dadels gepars as palmwyn.<sup>1</sup>  
Dit word nie in die Ou Testament genoem nie, maar was algemeen bekend.

### 3.11.7 KRUIEWYN EN VRUGTESAP

Dis wyn wat deur die toevoeging van bepaalde bestanddele smaaklik gemaak word, gewoonlik heuning en peper (Hl 8:2).<sup>2</sup>

### 3.11.8 ASYN

Uit wyn en bier is asyn berei wat, met water gemeng, as 'n verfrissende drank gedien het.<sup>3</sup>

### 3.12.0 LEKKERNYE

Terwyl die daaglikse voeding van die Israëliete dus heel eenvoudig en sonder afwisseling was, was daar tog geleenthede waarop besondere spyse genuttig was. Ons verneem van verskillende lekkernye soos roosterkoek van fyn koringmeel (Gn 18:5), saamgeperste rosynekoeke (II Sm 6:19), heuningkoeke (Eks 16:31) en oliekoeke (Eks 29:2).

Die meeste van die fyner geregte is berei met olie. As soetmaakmiddel is heuning gebruik wat ook geliefd was as lekkerny op sigself en wat suiwer geëet is. Die Bybel praat egter ook van "heuning" waarmee jellie bedoel word wat van vrugtesap gekook was. Druwejellie word nog in Palestina gemaak.

Smaaklike geregte, veral soetigheid, was gewild op die koninklike tafels (Spr 23:3) maar ook by die gewone mens (Neh 8:11; Klg 4:5).<sup>4</sup>

1. Gispen, et al., op.cit., Vol. I, p. 174.
2. Aalders, G.C., Korte verklaring van de Heilige Schrift,
3. Oberholzer, op.cit., p. 143.
4. Gispen, et al., op.cit., Vol. II, p. 417; Oberholzer, op.cit., p. 137.

### 3.13.0 VELDKOS

Waar veldkos beskikbaar was, is gretig daarvan gebruik gemaak. Die blare van 'n plant - koringblommetjies behoort ook tot die plantfamilie - is as slaai berei. Die bitter kruie wat saam met die Paaslam geëet is, behoort ook tot hierdie familie (cf. Eks 12:8).

Die liefdesappel wat deur Ruben in die veld gevind is (Gn 30:14; cf. ook Hl 7:13), die alruin (Eng. "mandrake"), waarvan die vrugte 'n aangename geur het en eetbaar is, is voorbeelde van veldkos. Die vrugte is veral gebruik omdat dit narkotiese en purgerale eienskappe het, en omdat dit as 'n opwekkingsmiddel beskou is, net soos die kapperkruid (Pred 12:5). In II Kon 4:39-41 word vertel dat 'n profeteseun in die veld "groente" gaan versamel het. Hy het egter wilde karkoere raakge-loop wat giftig was. Daar was ook eetbare wilde karkoere, en iemand wat nie die onderskeid goed geken het nie, kon hom maklik vergis.<sup>1</sup>

### 3.14.0 SAMEVATTING

Ons praat dikwels van die sg. stapelvoedsel van 'n volk. So kan 'n mens praat van die stapelvoedsel van die Bybel: brood, vis, produkte van die olyfboom en die wynstok, melk en heuning en sprinkane. Wanneer in die Ou Testament die voortreflikhede van die Beloofde Land dus genoem word, was hierdie voortreflikhede gewoonlik sinoniem met olyfbome, wynstokke en koring. Hiervan is Ps 104:15 'n sprekende voorbeeld: "en dat wyn die mens se hart kan bly maak; om die aangesig te laat blink van olie, en dat brood die mens se hart kan versterk".

1. Oberholzer, op.cit., pp. 137-8; Cornfeld und Botterweck, op.cit., p. 1098.

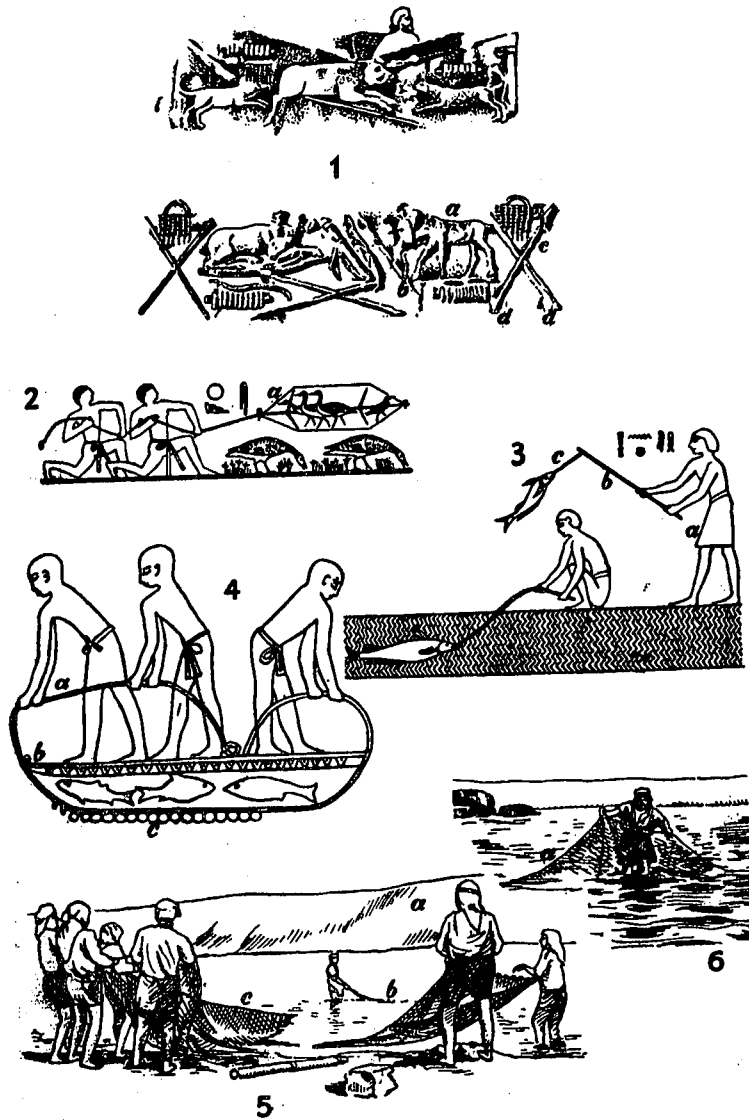
"In die sweet van jou aangesig sal jy jou brood eet", beteken in ons tyd eensame afsondering in die gevangenis met dié karige dieet, maar in die Bybelse dae het dit die grootste vergenoegdheid aangedui; dit impliseer dat iemand alles het wat nodig was, want brood en water was die hoofbestanddeel aan die Israelitiese tafel. Nie dat dit al was wat geëet was nie, daar was 'n verskeidenheid op tafel, maar brood en water was die stapelvoedsel en daarvoor moes hard gewerk word. Brood gebak van gars, was die goedkoopste en volopste, maar daar was ook baie koring in Palestina gesaai.

Ook is dit duidelik dat vanaf die vroegste tye van die Israëliete se geskiedenis, reeds op georganiseerde wyse, volgens bepaalde wette en reëls, die landbou bedryf is.

Opvallend is ook die wette wat voorsiening daarvoor maak dat daar darem altyd iets op die landerye oorbly vir die armes - dit was 'n vorm van 'n "welsynsorganisasie" wat tóé al reeds bestaan het, naamlik die van ontferming en mededeelsaamheid.

SKETSE EN BYSKRIFTE

JAG EN VISSERY <sup>1</sup>



1. Van Deursen, op.cit., p. 36-37

1. JAGTONELE: 'n Afbeelding op 'n monument by Hermel in Sirië.
2. VOELVANGS: Egiptiese voorstelling
  - a. Twee Egiptenare trek 'n slagnet saam waarin groot en klein voëls gevang is.
3. VIS AAN DIE HOEK: 'n Egiptiese voorstelling.
  - a. Visser met 'n visstok.
  - b. Visstok.
  - c. Aas met 'n vis aan wat uit die Nyl getrek word. Die sittende visser vang net met 'n lyn sonder 'n stok; dis 'n manier hoe visse uit die Meer van Gennésaret gevang is.
4. VISSERS: 'n Egiptiese voorstelling.

Die rustige, voortvloeiende water van die Nyl wat besonder visryk was (Nm 11:5).

  - a. Vis was gevang aan 'n hoek, òf gestek met 'n speer, òf gevang in 'n fuik.
  - b. Sinkstene
  - c. in die water neergelaat om vis te vang.
5. VISVANG AAN DIE MEER VAN GENNESARET:
  - a. Die oorkantste oewer.
  - b. Net in die water.
  - c. Vissers trek die net.
6. 'N VISSER MET 'N WERPNET:
  - a. 'n Ronde net  $\pm$  4 m wyd wat met 'n swaaibeweging oor die water gegooi is (Esg 26:5).

WATER EN MELK <sup>1</sup>



1. Ibid., pp. 34-5.

WATER EN MELK

1. VROU BY DIE BRON: (Gn 24:11).
  - a. Waterkruik op die vrou se hoof.
  - b. Die bron - met 'n putemmer aan 'n tou word die water uitgetrek.
  - c. Wit kopdoek (kan ook as sluier gebruik word).
  - d. Armband.
  - e. Voorhoofversiersel.
  - f. Gordel om die lang kleed mee op te bind.
  - g. Beenversiering.
  
2. EMMER: 'n Leerputemmer (Nm 24:7; Jes 40:15).
  - a. Tou waarmee emmer uit water getrek word.
  - b. Houtkruis waaraan die tou gebind is.
  - c. Putemmer.
  
3. WATERDRAER ('n Man met 'n kruik op die kop was uiters seldsaam.)
  - a. Leersak (cf. Jos 9:4) is met 'n tou om sak mee op die rug te dra.
  - b. Beengedeelte van die bokvelsak.
  - c. Kopdoek.
  - d. Broek en hempagtige oorkleed.
  - e. Sandale (cf. Gn 14:23; 1 Kon. 2:5; Esg 24:17,23).
  
4. BOTTERBEREIDING: Botter word uit melk berei.
  - a. 3 Stokke, skuins in die grond geplant waaraan
  - b. 'n sak van bokvel opgehang word.
  - c. 'n Vrou wat die sak òf met die vuis, òf met 'n stok slaan (Spr 30:33); van die karringmelk word kaas gemaak (cf. Job 10:10).
  - d. Vrou met mantel, jakkie en langkleed.
  - e. Kopdoek.
  - f. Band.

KLEIPOTTE <sup>1</sup>

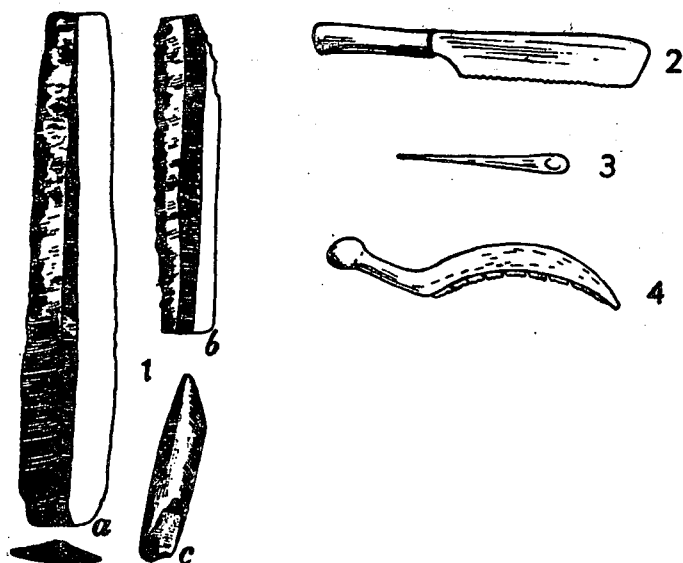


1. Ibid., pp. 20-1.

KLEIPOTTE

1. Groot kruik sonder oor uit Jerigo (voor-Israelitiese tyd -  $\pm$  1600 v.C.).
2. Groot kruik met oor en handvatsel uit Jerigo (voor-Israelitiese tydperk). Kenmerkend is die handvatsel wat gedien het as 'n horisontale hulpmiddel vir die dra van die kruik op die kop.
3. Klein kruike met oor uit Megiddo (voor-Israelitiese tyd).
4. Mooi eiovormige kruik uit Jerigo (vroeg-Israelitiese tyd - 10-9 eeue v.C.)
5. Filistynse bierbeker uit Geser.
6. 'n Fles met ringe om die nek en hals uit Taänag (laat-Israelitiese tyd - 9-6de eeue v.C.).
7. Kruik uit Tell Zakarije (miskien die Bybelse Aséka (vroeg-Israelitiese tyd).
8. 'n Potskerf (ostrakon) uit Lagis met die opskrif: "koninklike bat". Die inhoudsmaat van hierdie kruik was blykbaar  $\pm$  22 liter. (Volgens Esg 45:11 is 'n bat en 'n efa gelyke mate; 'n efa vir droë mate en 'n bat vir vloeistowwe. Esra ontvang, volgens Esr 7:22, 100 bat wyn en luidens 2 Kron 2:10 het Salomo 20 000 bat olie en 20 000 bat wyn aan Hiram van Tirus gelewer).

WERKTUIE <sup>1</sup>



1. STEENMESSE

Uit die heuwel el'Oreme (aan die meer van Gennésaret) kom die steenmesse genommer a, b en c. Hierdie messe kom uit die Laat Steentyd of Neolitiese Tydvak. Waarskynlik was die klipmesse wat Josua gebruik het soortgelyk aan dié (Jos 5:3; cf. ook Eks 4:25).

2. MES

Die mens het na gelang hy ontwikkel het messe van brons of yster gemaak. Gewoonlik was die handvatsels van hout of horing.

3. PRIEM

4. SEKEL

Die sekel is in die regterhand vasgehou om die koring af te sny. Die halm was met die linkerhand vasgehou (cf. Ps 129:7; Jes 17:5).

1. Ibid., pp. 22-3.

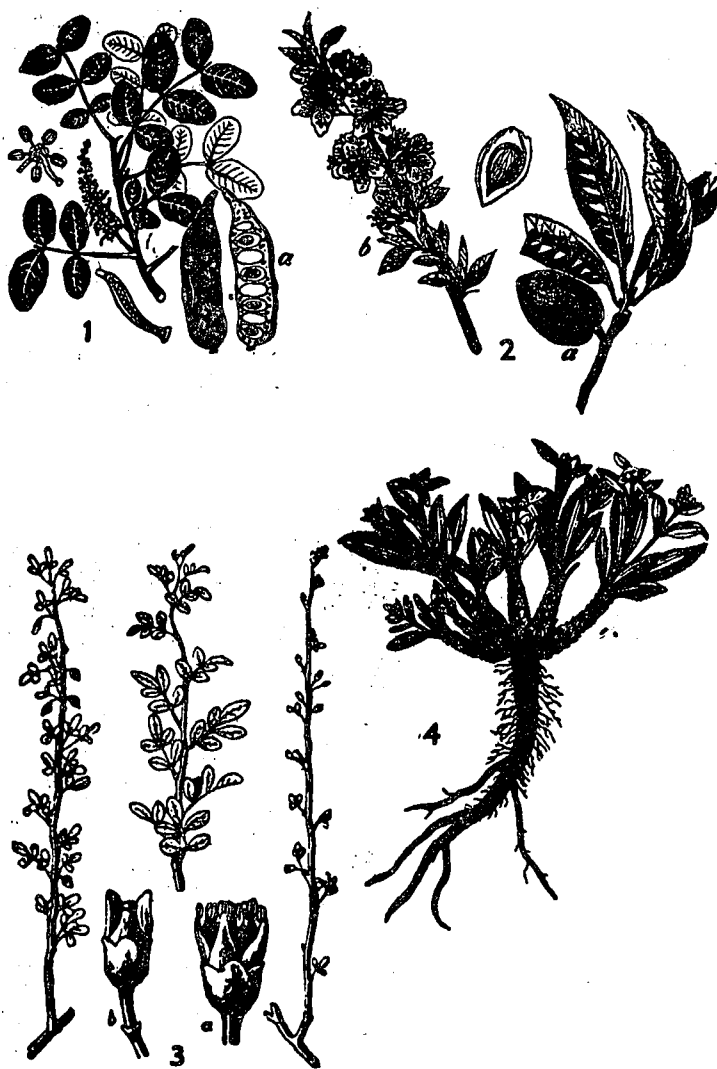
HERDERS



1. Herder met staf (Ps 23:4)
2. Slinger.
3. Herdersknaap met slinger.
4. Herdersknaap met 'n fluit.
5. Skaapkraal.<sup>1</sup>

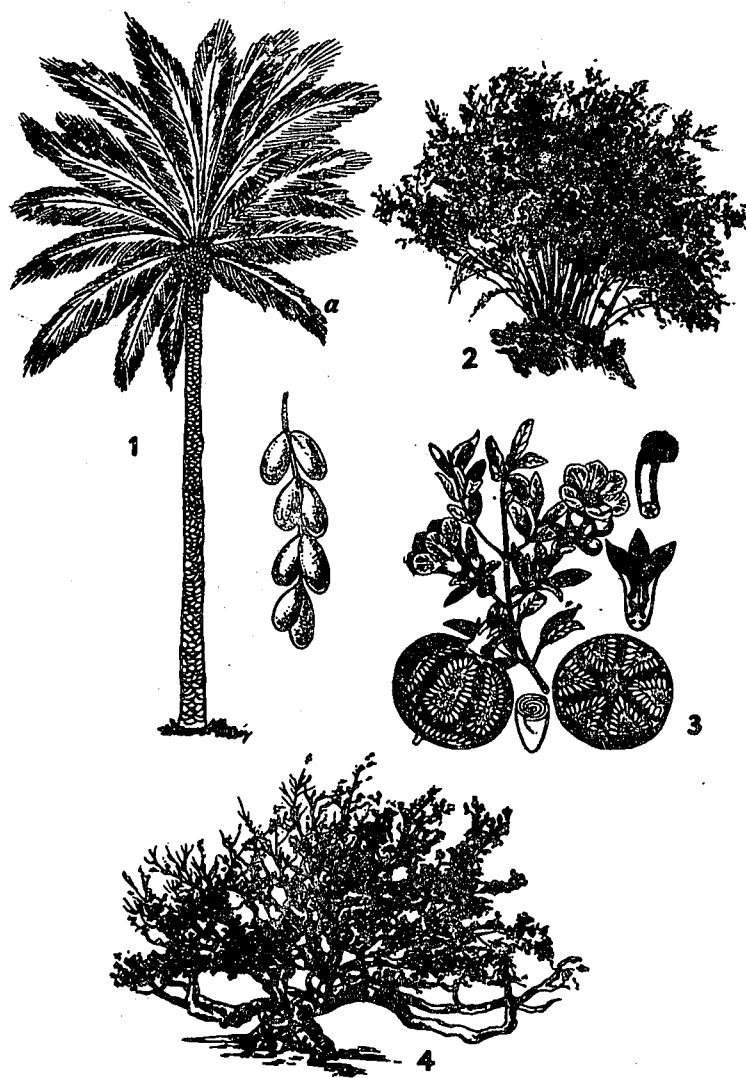
1. Ibid., pp. 42-3

VRUGTE



1. JOHANNESBROODBOOM  
a. Peule.
2. AMANDELBOOMTAKKE (cf. Jr 1:11).  
a. Vrug.  
b. Blomme.
3. MIRRE (Eks 30:23).
4. NARDUS (Hl 1:12; 4:13, 14).<sup>1</sup>

1. Ibid., pp. 86-7.



1. DIE DADELPALM gevind by Jerigo (Dt 34:3) en Engedi.  
a. Palmtakke.
2. GRANAATBOOM (Dt 8:8; J1 1:12).
3. Tak, blom en vrug van die granaatboom.
4. Wildevyboom.<sup>1</sup>

1. Ibid., pp. 84-5.



1. VYEBOOM (Hl 2:13; Jes 28:4; Nah 3:12).

- a. Die vy.
- b. Skynvrug.
- c. Manlike blom.
- d. Vroulike blom.

3. OLYFBOOM - immergroen (Jr 11:16).

4. BLOEIENDE OLYFTAK

- a. Blaar.
- b. Klein, wit blommetjies.<sup>1</sup>

1. Ibid., pp. 82-3.

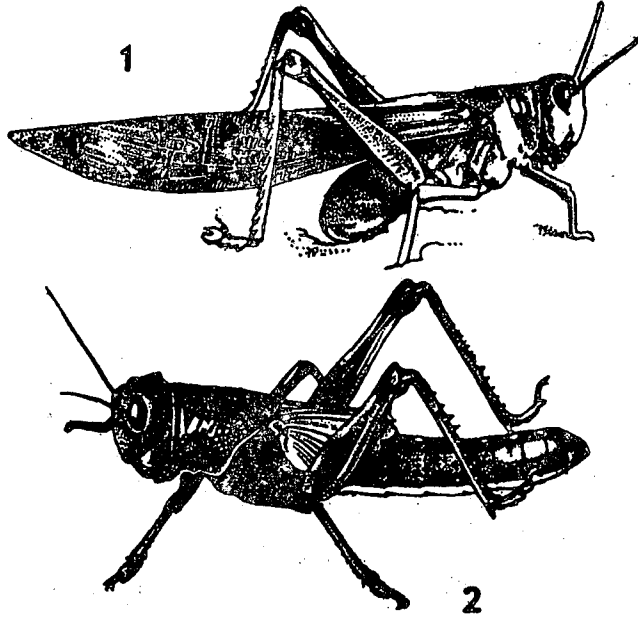
GROENTE



1. LENSIES (Gn 25:34; 2 Sm 17:28; 23:11; Esg 4:9).  
Bekend vir sy voedsame, smaaklike sade, veral 'n winter-voedsel.
2. HISOP (Eks 12:22).
3. UIE (Nm 11:5).<sup>1</sup>

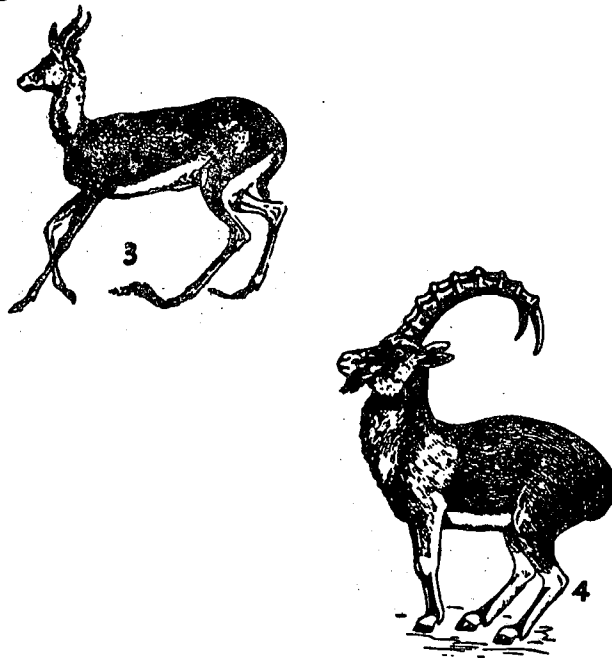
1. Ibid., pp. 88-9.

A. SPRINKANE



1. GEVLEUELDE TREKSPRINKAAN
2. TREKSPRINKAAN

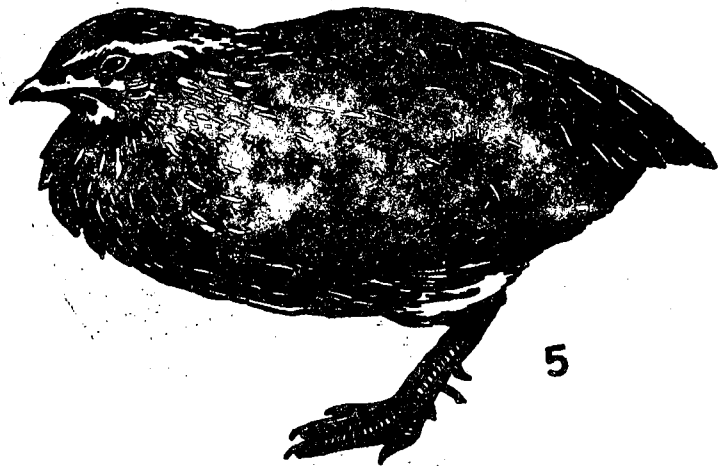
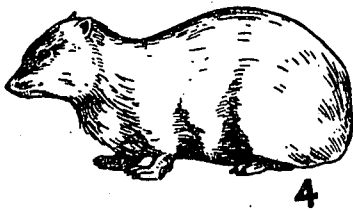
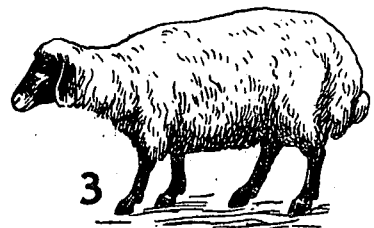
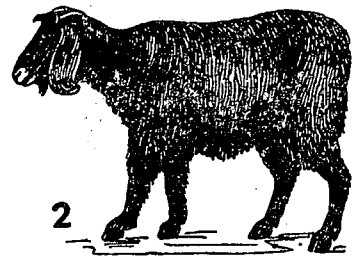
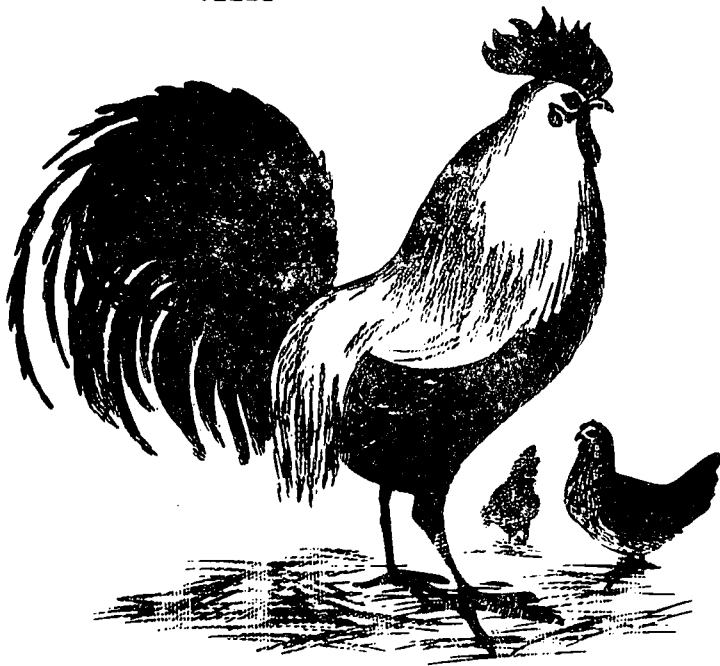
B. WILD



3. GAZELLE (Dt 14:5).
4. STEENBOK.<sup>1</sup>

1. Ibid., pp. 90-1; 94-5.

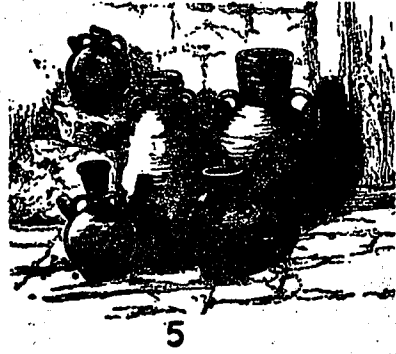
VLEIS



1. HOENDERHAAN <sup>1</sup>
2. BOK (Gn 27:9; Spr 27:27.)
3. VETSTERTSKAAP (Dt 32:14; Jes 7:21,22; 1 Sm 25:18;  
2 Sm 2:4; 1 Kon 4:23.)
4. KLIPDAS - herkou maar het geen gesplete kloue.
5. KWARTEL (Eks 16:13; Nm 11:31; Ps 105:40).<sup>2</sup>

1. Ibid., p. 16.  
2. Ibid., pp. 92-3.

SKETSE VAN VAATJIES <sup>1</sup>



4. KLEI- EN OLYFOLIEKRUIKE

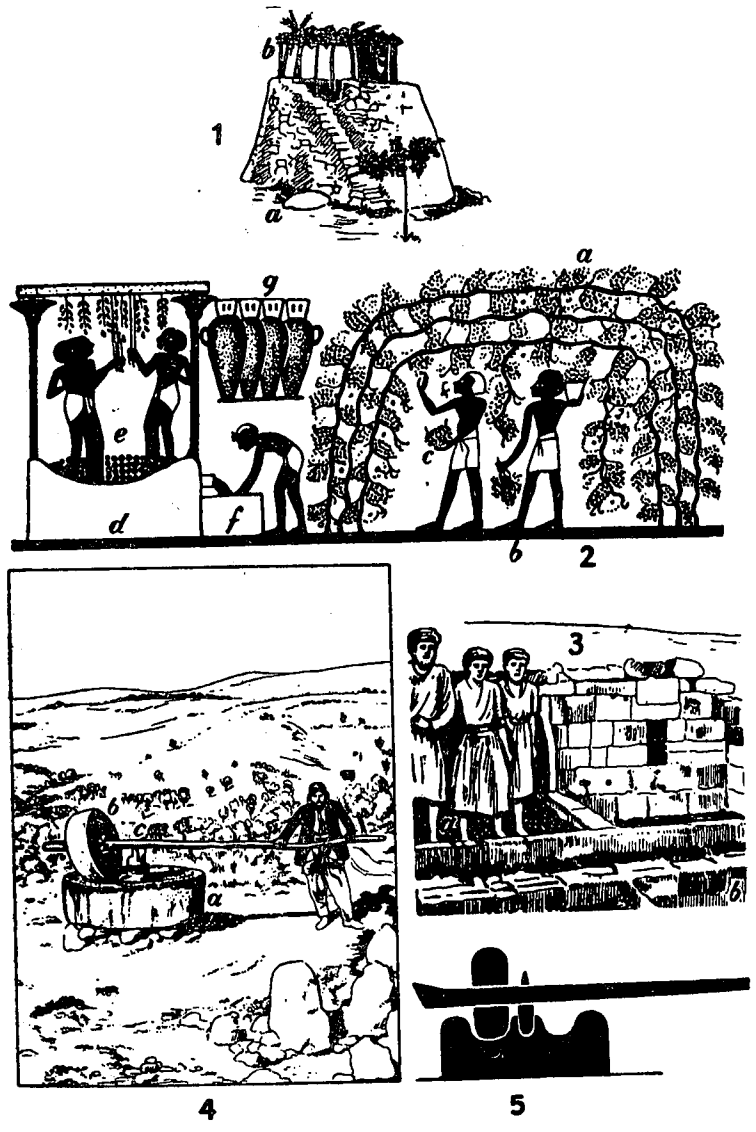
Olyfolie is in kruike bewaar en wel in 'n donker plek, want wanneer die olie baie lig en lug kry, word dit gou galsterig. Daarom het die kruik 'n nou opening.

5. KLEIWATERVATE

Ons lees van die vate in Gn 24:16; Pgt 7:16; 1 Kon 19:6.

1. Ibid., pp. 18-9.

WINGERD EN OLYFPERS <sup>1</sup>

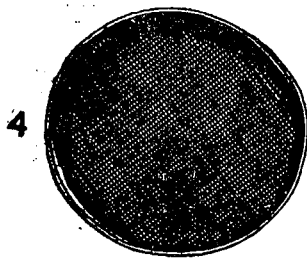
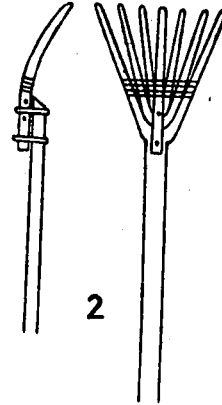
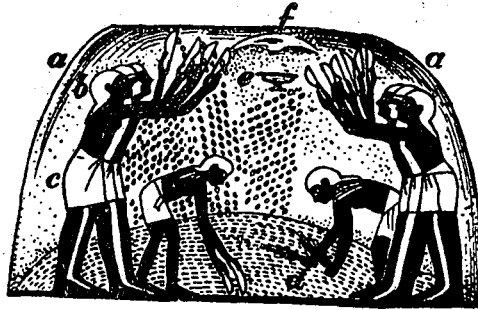


1. Ibid., pp. 40-1.

WINGERD EN OLYFPERS

1. WAGHUT IN DIE WINGERD
  - a. Wagtoring (Jes 5:2; 1:8; Ps 27:5; Am 9:11).
  - b. Waghut
  
2. DRUIWE-OES: Egiptiese voorstelling
  - a. Prieel.
  - b. Plukkers.
  - c. Afpluk van druiwetrosse.
  - d. Wyn loop uit die wynpersbak in 'n kuip.
  - e. Wyntrappers hou aan toue vas vir balans.
  - f. Wyn loop uit die wynpersbak in 'n kuip.
  - g. Wyn word later in kruike gegooi.
  
3. WYNTRAPPERY (Neh 13:15; Jes 63:2,3).
  - a. Wynpersbak - trosse word hier ingegooi om getrap te word.
  - b. Wynreservoir waarin die mos vloei.
  
- 4 en 5 OLYFPERS (Eks 27:20; 29:40; Lv 24:2; Nm 28:5).
  - a. 'n Ronde swaar steen.
  - b. 'n Groot ronde steen.
  - c. Hefboom (Job 24:11).

KORING <sup>1</sup>

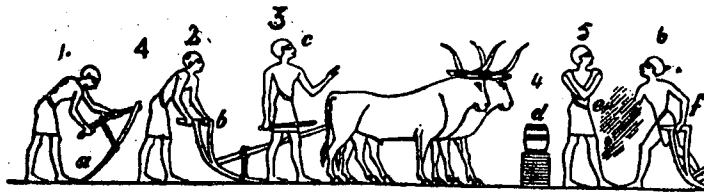
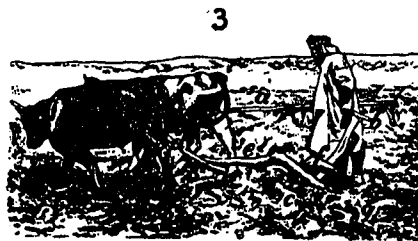
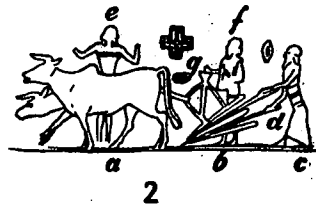


1. Ibid., pp. 28-9.

KORING

1. UITWAN VAN KORING - Egiptiese voorstelling.
  - a. Die swaar korrels val links en regs deur die lug uit die uitwanskoppe.
  - b+c. Die vroue dra kopdoeke en lendedoeke.
  - d. Koring
  - e. Waterhouer.
  - f. Eersteling-gerf van die oes.
  
2. GAFFEL  
  
Gaffel (Jes 30:24; Jr 4:11; Rut 3:2; Ps 1:4).
  
3. SIF VAN DIE KORING OP DIE DORSVLOER
  - a. Gesifte koring (Am 9:9).
  - b. Ligte strooi wat bo-op die houtsif versamel.
  
4. SIF.
  
5. AFMEET VAN DIE KORING (by die Bybelse Beërot).
  - a. Man met maatemmer.
  - b. Koring.
  - c. Koring word met die hand ingegooi.
  - d. Kopdoek.
  - e. Muur van opgestapelde stene.

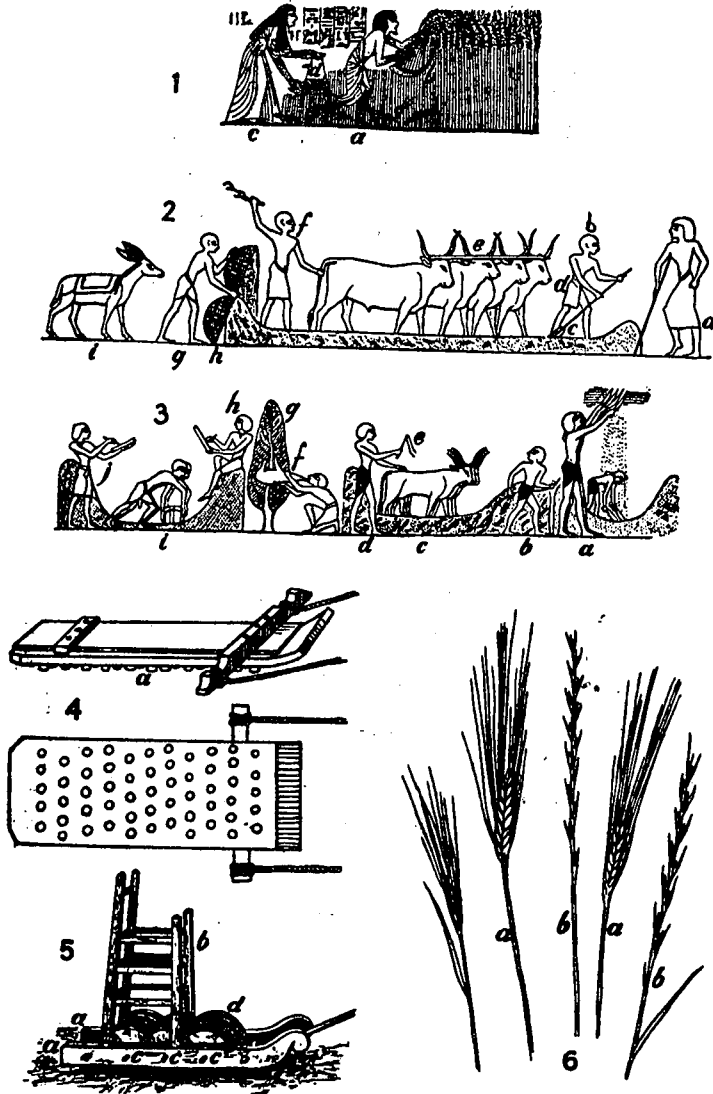
PLOEG EN SAAI<sup>1</sup>



1. Ibid., pp. 24-25.

2. BABILONIESE PLOEG
  - a. Diere wat 'n ploeg trek.
  - b. Ploeg.
  - c. Man hou ploegstert vas.
  - d. Ploegstert.
  - e. Man jaag diere aan.
  - f. Saad word in 'n tregter wat voor aan die ploeg geheg word gegooi om so geplant te word.
  
3. PALESTYNSE PLOEG
  - a. Stok om diere te dryf (Rgt 3:31; 1 Kon 19:19).
  - b. Ploegstert.
  - c. Ploegskaar.
  - d. 'n Tipe disselboom.
  - e. Ploegbalk.
  - f. 'n Stuk hout wat die ploegstert se hegting aan die ploegbalk verstewig.
  - g. Ploegvoor (Ps 65:11).
  
4. EGIPTIESE AFBEELDINGE
  1. 'n Arbeider met
    - a. 'n tipe skoffel.
  2. b. Die ploëër met hande op die ploegstert.
  3. c. Die drywer of diere-aanjaer.
  4. d. Saad in houer.
  5. Egiptenaar met lendekleed.
    - e. Tipiese houding, arms gekruis - hande op die skouers.
  6. f. Ploëër.
  
5. SAAI - Egiptiese voorstelling.
  - a. Saaier en saad in houer.
  - b. Saaier besig om te saai.
  - c. Diere trek die ploeg.
  - d. Ongeleerde kalf.

LANDBOU <sup>1</sup>



Ibid., pp. 26-7.

LANDBOU

1. OES: Egiptiese voorstelling.
  - a. Egiptiese man.
  - b. Sekel.
  - c. Vrou versamel koring.
  - d. Man geklee in lang kleed.
  
2. DORS: Egiptiese voorstelling.
  - a. Eienaar hou toesig.
  - b. Arbeider met
  - c. gafel en
  - d. lendedoek.
  - e. Osse onder 'n juk.
  - f. Man jaag osse aan.
  - g. Man met twee houers vol koring.
  - h. Koring.
  - i. Esel waarmee koringhouers vervoer is.
  
3. OESTYD: Egiptiese voorstelling.
  - a. Mans met uitwan-skop gooi koring in die lug.
  - b. Man werk die koring om.
  - c. Diere trap koringgerwe uit.
  - d. Man met 'n sweep.
  - e. Beeste.
  - f. Man drink water uit 'n leerhouer.
  - g. Wilde vyeboom.
  - h. 'n Skrywer skryf hoeveelhede koring op.
  - i. Man met 'n maatemmer.
  - j. Kontroleur vir die graanskuur.
  
4. DORSSLEE (cf. Jes 28:27).
  - a. Die skerp stukke steen of metaalpunte (cf. Jes 41:15).
  
5. DORSWA
  - a. Sleegedeelte.
  - b. Sitplek van die dorser.
  - c. Stawe van yster of staal.
  - d. Tande  $\pm$  1 cm breed x 8 mm hoog.
  
6. KORING EN ONKRUID
  - a. Koring
  - b. Onkruid (Job 31:40)

HOOFSTUK IV

GEBRUIK EN BEREIDING VAN GRAANPRODUKTE

4.0.0 INLEIDING

Vrugte en groente, soos dit van die veld afgekom het, het oorspronklik die voedsel van die mens uitgemaak.<sup>1</sup> So was die voedsel van Adam vrugte, bessies en neute van bome en struik.<sup>2</sup> Brood, egter was in so 'n mate die hoofbestanddeel van die volk se dieet, dat die woord "brood" in die Bybel dikwels as 'n sinoniem vir "voedsel" gebruik word (2 Sm 9:7-10). Die beste meel, en dus ook brood, was van koring gemaak (Ps 81:17; 147:14). Dit is ook in die priesterlike offers gebruik. Garsbaksels was die voedsel vir die armer landbewoners (Rgt 7:13; 2 Kon 4:42).<sup>3</sup>

Die Bybel praat van gebraaide koring (Lv 23:24; Jes 5:11; Rut 2:14; 1 Sm 17:17; 25:18; 2 Sm 17:28). Dis koringare wat oor 'n strooi- of doringvuur in die veld gebraaie is waarna die korrels met die hand uit die aar gevryf is.<sup>4</sup>

In die Israelitiese huishouding is daar elke dag brood gebak - 'n proses wat 'n groot deel van die vrou se tyd in beslag geneem het. Eers moes die graankorrels tot meel gemaal word. Daar was vier maniere om die koring te maal.<sup>5</sup>

4.1.0 VERSKILLENDE MEULENS

4.1.1 STAMPBLOK EN STAMPER

Die stampblok was gewoonlik 'n groot, harde klip van basalt of graniet met 'n diep holte daarin (Nm 11:8; Spr 27:22). Die graankorrels is dan met 'n houtspaan of stamper fyngestamp. So is 'n growwe meel verkry wat soms ook gekook is en dan so

1. Van Katwijk en Meima, op.cit., p. 23.
2. Mitchell, T.C., Adam in NBD, p. 23.
3. De Klerk, J.C. en Eybers, I.H., Bybelse argeologie, UNISA Studiegids, p. 11; cf. ook Van Selms, A., Marriage and family life in Ugaritic literature, pp. 1-50.
4. cf. Oberholzer, op.cit., p. 132.
5. Ibid., pp. 132, 133.

geëet is (iets soortgelyks aan ons stampkoring/stampmielies). Gewoonlik is jong saad gebruik wat te sag was om gemaal te word. Ook is graankorrels eers gekook en daarna in die son gedroog en dan gestamp (2 Sm 17:19; Nm 15:20-21; Neh 10:37; Esg 44:30)

#### 4.1.2 MAALKLIP

Fyner meel is verkry deur gebruik te maak van die maalklip, soortgelyk aan die maalklippe wat tans nog onder die Bantoe gebruik word. Die graan is op 'n plat, effens hoë klip, met 'n kleiner fyn klip uitgevryf.

#### 4.1.3 HANDMEUL

Die handmeul wat uit die primitiewe maalklip ontwikkel het, is ook in Ou-Israel gebruik (cf. Nm 11:8). Dit het bestaan uit twee,ronde, plat klipskywe, waarvan die boonste deur middel van 'n handvat, wat aan die een kant vas was op die onderste klip in die rondte gedraai is. Die onderste steen wat gewoonlik baie hard was, was vasgeheg op die grond. Die boonste klip het 'n handvat waarmee dit op die onderste klip in die rondte kon draai. Deur die middel van die boonste steen was 'n gat waarin 'n pen, wat aan die onderste steen vas was, gesteek het. Die graankorrels is bietjie vir bietjie in die gat gegooi en tussen die twee klippe fyngemaal. Die meel wat so verkry is, was redelik fyn. Om die meulsteen te draai, was 'n vernederende werk. Dit is deur die vroue of slavinne gedoen (Eks 11:5; Jes 47:2).<sup>1</sup> Volgens Dt 24:6 mag mens nie die hele handmeule of die boonste maalklip as pand neem nie, want vervolg die vers: "hy neem die lewe as pand."

#### 4.1.4 GROOT GRAANMEUL

Ongeveer 250 v.C., in die Hellenistiese tyd, is die groot graanmeul in gebruik geneem. Dit was groot maalskywe wat deur 'n esel in die rondte opmekaar gedraai is. Die geluid van die meul was deel van die daaglikse lewe van die Israëliete (Jr 25:10; cf. ook Pred 12:4).

1. cf. Gispén, et al., op.cit., Vol, I, p. 125; Oberholzer, op.cit., p. 135; Van Niekerk, et al., op.cit., p. 125; De Klerk, et al., op.cit., p. 11; Noth, M., The Old Testament world, p. 161; Cornfeld und Botterweck, op.cit., pp. 1092-1093; Wright, Great people, p. 38.

Gestamppte graan is in groot hoeveelhede gebêre, maar meel vir brood moes elke môre vars gemaal word (Eks 15:5; Jr 47:2). Die meel is met water en sout gemeng om saam met suurdeeg 'n halfuur geknie te word; die suurdeeg was gewoonlik gemaak van 'n deeltjie van die vorige dag se deeg.<sup>1</sup>

#### 4.2.0 BAKVERLOOP

#### 4.2.1 BAK MET PRIMITIEWE BAKGEREI

Sonder twyfel is hierdie vinnige wyse van bak die oorspronklike manier waarop brood in die ou tyd voorberei is en is dit te begrype dat hierdie bakmetode in die Bybelse tyd gebruik is. Wanneer die tentbewoner, Abraham, in Gn 18:7 vir sy drie gaste uit drie dele meel roosterkoeke laat berei het, word blykbaar aan vinnig bereide ongesuurde gloedasbrood gedink. In die woestyn vind Elia (1 Kon 19:6) 'n troodkoek onder die besembos waar hy gelê en slaap het.

Dit was ook die metode wat die mense in 'n beleërde stad sou gebruik - 'n armoedige bakmetode met die minimum van toerusting. Die ongesuurde brood wat die heks van Endor haastig vir koning Saul berei het, was waarskynlik gloedasbrood (1 Sm 28:24). Maar ook die broodkoeke, genoem in Eks 12:39, wat op pad tydens die uittog uit Egipte berei is, was skynbaar niks anders gewees nie.<sup>2</sup>

Die vrouens berei die deeg om koeke te maak terwyl die seuns vuurmaakhout versamel en die vaders die vuur aansteek (Jr 7:18; 44:19). Of dié koeke wel gloedasbrood was, is onseker, maar dit is waarskynlik aangesien geen bakgerei genoem word nie.<sup>3</sup>

1. Gispén, et al., op.cit., Vol. I. p. 133; Oberhozer, op.cit., p. 133.
2. Dalman, op.cit., p. 35.
3. Ibid., p. 34; cf. ook Gispén, et al., op.cit., Vol. I. pp. 125; 126; Van Katwijk en Meima, op.cit., p. 24; Wright, Great People, p. 269; Forbes, op.cit., pp. 62,63.

Die eenvoudigste manier van bak was om die stywerige deeg wat nie so nat is nie en minder deurgewerk is as die andersinds gewone brooddeeg, in koeke te vorm. 'n Groterige, plat klip, of klein klippe word verhit deur middel van 'n vuur van droë struik of droë mis. As die vuur onder uitgebrand is, word die kole verwyder. Die met meel bestrooide koek word op die verhitte klip gesit. Na 'n rukkie word dit omgedraai en warm as en kole daarop gehoop. Deur met 'n stok daarop te slaan, word vasgestel of die kors hard geword het. Dan word die koeke uitgehaal, die as en kole verwyder, waarna dit dan vars geëet word. Gewoonlik het dit 'n assmaak gehad en het swak deurgebak. Dit kon ook nie bewaar word nie.

Verder kon die koek aan albei kante tussen kole gaargemaak word. Dit kon ook in 'n vlak ronde holte, tānnūr, berei word. Vuur is gemaak en nadat die kole uitgebrand is, plaas hulle na verwydering van die kole die brood daarin en bedek dit met kole. Omdat verskeie mense by dieselfde vuur gebak het, het dit aanleiding gegee tot die spreekwoord: "Elkeen trek die vuur na sy koek".<sup>1</sup> Die persoon wat bak, moes altyd onthou om die koeke om te draai. Dit was Hosea, die profeet, wat na die mense van Efraim en hulle boosheid verwys het as roosterkoek wat nie omgekeer is nie (Hs 7:8).

Die rollende, hardgebakte garsbrood in die droom van die Midianiet (Rgt 7:13) was waarskynlik ook 'n dik gloedasbrood.<sup>2</sup>

1. Crowfoot-Badensperger, From Cedar to Hyssop, p. 24.
2. Dalman, op.cit., pp. 36, 37.

BAK MET MEER GEVORDERDE BAKGEREI

A. DIE SÄGGEREI-TOESTEL

Die säg(bakplaat/pan) wat van yster gemaak is en onbreekbaar is, is gebruik waar mense van een plek na 'n ander beweeg terwyl die tābūn en tānnūr as gevolg van hulle konstruksie en breekbaarheid, slegs vir gevestigde inwoners geskik was.

Die säg bestaan uit 'n konvekse, ronde metaalkom,  $\pm$  34-50 cm in deursnee en  $\pm$  7-8 cm hoog. Die metaal waaruit dit vervaardig was, was  $\pm$  1 mm dik. In baie huise is die sāgaangetref, en was uiters geskik wanneer brood vinnig berei moes word. Die säg was maklik vervoerbaar en is gebruik op die lande en vrugteboorde. Die pan (Esg 4:3; 1 Kron 9:31) was 'n plaat van yster of klei wat op klippe rus en waaronder 'n vuur aangesteek is. So 'n plat skottel, of "pan", of plaat, het ook klein gaatjies gehad wat egter nie dwarsdeur gegaan het nie. Waarskynlik het die Israëliete sulke plate met hulle saamgeneem op hulle woestynreise.<sup>1</sup>

By Geser is kleiplate, 24-30 cm dik en met 'n lae rand en skrape aan die onderkant uitgegrawe. Hierdie kleiplate is op die oond of in die vuur verhit en dan is daarop gebak.<sup>2</sup>

Reeds in Lv 2:5; 7:9; 1 Kron 23:29 en in Esg 4:3 word melding gemaak van die ysterplaat vir bakgerei. Skynbaar het Tamar vir Anon koekies op so 'n bakplaat voorberei (2 Sm 13:9 vv.). Die brood wat op hierdie wyse gebak is, kom ooreen met die roosterkoek wat ons ou mense gebak het. Die Joodse reg onderskei tussen die ysterplaat sonder deksel en die met 'n deksel. Plaat, pan of kastrol sou dus die regte vertaling kon wees.

1. Forbes, op.cit., Vol. pp. 62-63.
2. Dalman, op.cit., Vol. I., pp. 125, 126; Gispen, et.al., op.cit., Vol. I. pp. 125.

Vir die plaatgebak van die priesters wat in die tempel-heiligdom berei moes word, was daar, langs die Oospoort van die binneste hof, 'n kamer wat toegerus was met 'n oond en bakplaat.

By die ou Egiptenare is die ysterpanne as bakgerei gebruik. Illustrasies onderskei tussen die volgende twee vorms:

die een is plat, vlak en konkav en het aan weerskante "handvatsels". Die pan staan direk op 'n ronde, toegeboude kleioond wat 'n klein verhittingsopening voor het. 'n Lepelagtige yster met 'n lang greep dien vir die uithaal van die brood uit die pan. Hierdie vorm herinner aan die ysterplaat van die Israëliete; en

die tweede pan is ietwat dieper, met 'n vlak deksel en met 'n breë handvat in die middel. Die pan staan op hoë metaalpoete waartussen vuur gemaak kan word. Die pan laat mens aan die dieper ysterpan dink.<sup>1</sup>

#### α. DIE BAKVERLOOP OP DIE SĀG

Terwyl die sāg oor die vuur warm word, moet by vinnige bak soos byvoorbeeld as daar gaste is - die deeg vars berei word. Alle werk ten opsigte van die bak was die taak van die vrou (cf. Gn 18:6; 1 Sm 28:24; 2 Sm 13:8; Jr 7:18).

Die nodige meel word uit die sak, kis of leersak in die met leeroorgetrekte strooimandjie, ± 40 cm breed by 10 cm hoog, gegooi. Die meel word moontlik nog 'n keer in 'n meel-sif gesif. Dan begin die bereiding van die deeg deur meel met water, sout en suurdeeg te meng en daarvoor was 'n bakskottel nodig.<sup>2</sup>

1. Gispen, et al., op.cit., Vol. I, pp. 125, 126.  
2. Dalman, op.cit., p. 52.

Soms het drie vroue saamgebak: die een knie, die tweede vorm en die derde bak, of elkeen knie vir haarself en bak dan saam. By die knie word gladgemaak, geklop, gerol en gestamp. Laasgenoemde was veral nodig by garsdeeg. Tydens die bakproses is die brood fyn dopgehou - dit moes minstens 'n kors aan die onderkant gehad het voordat dit van die bakplaat verwyder is.<sup>1</sup>

Gewoonlik was vinnig gebakte brood ongesuurd. Vir die pasga-brood was sulke brood voorgeskryf (Eks 12:18; 13:7; Lv 23:6; Nm 28:17; Dt 16:3) ter herinnering daaraan dat, by die uit-tog uit Egipte, die tyd vir die bereiding van gesuurde brood ontbreek het (Eks 12:34). By die brood van die pasgafees moes daarop gelet word dat die deeg wat sonder suurdeeg berei is, nie suur word nie. In die heiligdom is met min uitsondering ongesuurde brood geoffer (Lv 2:11).<sup>2</sup> By die viering van Pasga het die volgende gegeld: "Jy mag geen gesuurde brood daarby eet nie, sewe dae lank moet jy ongesuurde brode daarby eet, brood van ellende, want baie haastig het jy uit Egipteland uitgetrek - sodat jy al die dae van jou lewe die dag van jou uittoeg uit Egipteland in gedagtenis kan hou" (Dt 16:3; cf. ook Eks 12:15, 19; 13:7; Lv 2:11).

Die deegskottel kon van hout wees. Dit kon ook van klei wees of 'n kruik wat in twee helftes verdeel is. Sulke halwe kruike is opgegrawe. Deegskottels kon vir voetewas, as houer vir messelklei en vir wasgoedwas gebruik word.

Wanneer die deegskottel skuins geplaas is, versamel die vloei-stof onder en die deeg dryf bo.<sup>3</sup>

Die aand voor die uittoeg uit Egipte het die vrouens haastig die deeg voorberei (Eks 12:34). Omdat die uittoeg kort na middernag was, was daar nie tyd om die deeg te laat insuur nie, nog minder om regte suurdeegbrood te bak. So kon hulle net die meel met water en sout aanmaak en 'n bietjie knie sonder om suurdeeg by te voeg. Die deegbak is dan in die mantels

1. Ibid., p. 53; cf. ook Gispén, et al, op.cit., p. 126.

2. Forbes, op.cit., Vol. XI, p. 64.

3. Dalman, op.cit., p. 54.

toegedraai en op die rug geneem (Eks 12:34). Op hierdie wyse was hulle nie heeltemal sonder voedselvoorraad op pad nie. Op pad is, volgens Eks 12:39, uit hierdie deeg ongesuurde koeke gebak.

Slegs die offisiële twee pinksterbrode (Lv 23:17, 20) en dié van private offers, die gesuurde deel van die dankofferkoeke was gesuur (Lv 7:12; Am 4:5). Alle spysoffers is met lou water geknie, waarskynlik vir deegliker deurwerk van die deeg. Sout is vanselfsprekend by alle brood gevoeg.<sup>1</sup>

#### b. GEBAK EN KULTUS

Lv 7:9 bepaal: "En elke spysoffer wat in die oond gebak word, en alles wat in die pan of op die bakplaat berei is, aan die priester wat dit offer, aan hom kom dit toe".

Die panbrood blyk geen bepaalde manier van bereiding en gebruik te gehad het nie. Slegs 'n deel daarvan is op die altaar verbrand. Die res van die brood is aan die priesters oorgelaat (Lt 2:8). Die plaatbrood moes, volgens Lv 2:6 in stukkie gebreek word en olie daarvoor gegooi word.<sup>2</sup>

Volgens latere Joodse gebruik moes, voor die eet van brood, altyd eers 'n gebed opgesê word waarin God geprys word as die Een wat die brood uit die aarde laat voortkom.

In Lv 19:24 word die Israëliete reeds verplig om die Here te dank vir die vrugte van die land deur middel van 'n heilige feesgawe: "Maar in die vierde jaar moet al hulle vrugte 'n heilige feesgawe aan die Here wees". Dt 8:10 stel dit nog duideliker: "en jy sal eet en versadig word en die Here jou God loof oor die goeie land wat Hy aan jou gegee het".

Volgens Oberholzer<sup>3</sup> hoor ons nie van tafelgebiede in die Ou Testament nie. Waarskynlik word dit nie genoem nie. In Nuwe Testamentiese Tye was dit 'n vaste gebruik (cf. Mt 15:36; 26:26,27).

1. Ibid., p. 55; Forbes, op.cit., Vol XI, p. 63.

2. cf. Dalman, op.cit., p. 66.

3. Oberholzer, op.cit., p. 140.

Brood mag nie met die mes gesny word nie.<sup>1</sup> As brood sag is, is dit met die hande geskeur en harder brood is geweek. Aan krummels is min ag gegee, maar: "Die honde se droom is krummels".<sup>2</sup> Wanneer die brood gebreek is, is albei hande gebruik: die een hand hou die brood en die ander hand breek of skeur; met die linkerhand is geëet en met die regterhand is uitgedeel.<sup>3</sup>

c. DIE SĀGBROOD

Die sāgbrood, van watter aard ookal, lyk soos ons pannekoek: dis korsloos en sag en kan opgevou word.<sup>4</sup>

Die sāgbrood is besonder smaaklik. Die deeg vir sāgbrood word in die aand met suurdeeg aangemaak en word in die oggend gebak; dit kon soms ook ongesuurd wees. Die ongesuurde brode was hard en bros. Die volgende tipes sāgbrode kan onderskei word:

- . 'n Ietwat dikker broodjie word gemaak wanneer gesuurde, nat, ongerekte deeg wat effens platgeslaan is, bestryk word met water, op die bakplaat geplaas word en na 'n rukkie omgedraai word. As dit gaar is, word dit in stukkie geskeur, in melk of dikmelk gegooi en met kookbotter gemeng.
- . Nog 'n dikker graanbrood word verkry deur 'n dikker, nat deeg op die sāg te plaas. Die deeg ontvang 'n bedekking (kombers) van takke, en kole word dan daarvoor gehoop.
- . In Jerusalem is gesuurde of ongesuurde koeke uit 'n vaste, droë deeg op 'n klein mandjie of omgekeerde bak of skottel platgedruk. Dan word dit met olyfolie bestryk en in 'n omgekeerde sāg in kokende olyfolie gebak. Nadat

1. Dalman, op.cit., p. 64; Forbes, op.cit., Vol. XI, pp. 62-64.
2. Dalman, op.cit., p. 66.
3. Dalman, op.cit., p. 71.
4. Aangesien hierdie brood aan albei kante ewe glad is, anders as die tābūnbrood, kan mens van 'n huigelaar sê: Hy is soos die sāgbrood, d.w.s. "hy het twee gesigte". Gispén, et al., op.cit., Vol. 1, p. 126.

dit aan albei kante bruin gebak is, word dit uitgehaal en gelaat sodat die oortollige olyfolie kon afdruij.

- . In Suid-Arabië word 'n besondere broodsoort berei. Dit word op 'n met sesamolie bestrykte bakplaat gebak nadat die verhitte deegkoek in sesamolie gedoop is. Die brood word net gebak as 'n mens olie, botter of melk as bykos het; hulle eet dit dus nie graag daarsonder nie.<sup>1</sup>
- . Deur die boere word draadnoedels ook op die sāg berei. Hulle word nie net by sop nie, maar ook by verskeie ander soetgebak gebruik. Uit 'n kan met 'n pypie aan die bodem word 'n dun straal van ongesuurde vloeibare deeg oor die verhitte sāg laat loop. Die deegdrade of draadnoedels wat so ontstaan, word afgehaal en nuwes gemaak totdat die nodige hoeveelheid verkry is.
- . Brood uit gars of koringkiem is selde gebak. Die deegstuk word slegs platgeslaan en nie gerek nie, want die deeg is nie taai genoeg nie. 'n Kleinerige taamlike dik koek is so verkry.<sup>2</sup>

#### B. DIE BAK OP DIE ZANTU

Die Zantu bestaan uit 'n skyf van klei (+ 16 cm deursnee) wat aan die agterkant op 'n 13 cm lang handvatsel uitloop. Die gerei wat soos 'n paddastoel lyk, blyk 'n plaasvervanger van die sāg te wees wanneer nōg sāg, nōg tābuñ beskikbaar is. Dit is 'n verbetering van die bak op kole omdat die gebak nie in onmiddellike aanraking met die kole kom nie.<sup>3</sup>

1. Dalman, op.cit., p. 61.

2. Ibid., p. 73; cf. ook Forbes, op.cit., Vol. XI, pp. 62-6.

3. Dalman, op.cit., p. 73.

Die zantu word oor die oop vuur verhit. Die deegkoek word dan oor die oop oppervlakte getrek en die zantu word dan weer oor die vuur geplaas tot die koek gaar is. Aangesien die zantu klein is, is 'n hele paar zanti gelyktydig op die oop vuur geplaas. Die brood word ook by feesgeleenthede geëet.<sup>1</sup>

C. DIE BAK OP DIE TĀBŪN

Tābūn is 'n oond waarin daar vuur gemaak word en tābūni is die brood wat daarby hoort. Die oudste getuienis van die tābūn is gevind by Mukaddasi. Hierdie getuienis stem ooreen met die gebruiklike bakgerei van die inwoners van Palestina. Die apparaat was eenvoudig en was 'n verbetering van bak op die kole.<sup>2</sup>

a. DIE TĀBŪN SONDER BODEM

Dit het bestaan uit 'n diep kleiskottel van ± 0,9 meter in deursnee. In die bodem van die skottel was 'n ronde gat wat met 'n deksel toegemaak kon word. Die skottel is dan oor 'n paar plat klippe omgekeer en buite-om is vuur met stoppels en miskoeke aangepak. As die skottel goed warm is, is die stukke deeg op die plat klippe onder die skottel geplaas, waar dit in die egalige temperatuur vinnig en goed gebak het. As die brood (potbrood) gaar en uitgehaal is, is die skottel net so gelaat en toegedek, sodat dit warm gebly het vir die volgende baksel.<sup>3</sup>

Volkome verhitting van die tābūn is slegs moontlik as daar aanhoudend vuur gemaak word. Dis egter onekonomies, daarom verenig 'n paar vroue in 'n vennootskap. Die een bak gereeld soggens, die ander bak slegs smiddae en 'n derde saans. Elkeen lewer haar deel van die verhittingsmateriaal. Daarom is gesê: "Die tābūn is 'n dame wat bestendige diens lewer."

1. Ibid., p. 74.

2. Ibid.; Forbes, op.cit., Vol. XI, pp. 62-64.

3. Oberholzer, op.cit., p. 134.

Weens die rook deur die vuur afgegee, staan die tābūn nooit in 'n woonhuis nie, maar in 'n spesiale hut op die werf, dikwels ook op die rand van die stad waar baie bakhutte opgerig is.<sup>1</sup>

b. DIE TĀBŪN MET BODEM - (suidelike deel van die Transjor-  
daan)

Dié tābūn het 'n plat bodem en 'n deksel. Behalwe die boonste sluitbare opening vir die insit van die brood, is hier ook 'n sy-opening wat deur 'n klipplaat gesluit kan word. By die furn wat in die westelike Samaria aangetref is, word in die verhitte ruimte self gebak, terwyl die eintlike vuurmaakplek geskei daarvan is.

Die tābūn word die vorige aand binne met hout, miskook-  
stukkies, droë strooi of olyfdroesem verhit. Die verhitting vind plaas deur die sy-opening. In die oggend word die as met 'n besem uitgevee. Die broodkoeke word dan deur die boonste opening ingesit. Daarna word dit gesluit deur dit te verseël met 'n mengsel van mis en strooi.

Dit gebeur ook dat die bodem met klein klippies gepak word en die brood dan daarop geplaas word. Die hitte trek oor die brood en verwarm die tābūn van binne, dan word die opening van die tābūn gesluit met mis. Strooi word daarna gepak en aan die brand gesteek. In die somer word die sy-opening gesluit en net van buite vuur gemaak.<sup>2</sup>

c. DIE BAKVERLOOP IN DIE TĀBŪN

'n Joodse volkspreuk lui: "As jou brood gebak is en jou water in die kruik is, waarvoor het jy dan 'n ou vrou nodig?" Die vrou knie die deeg, meel, water, suurdeeg en sout in 'n hout-en/of kleibak. Sy sit plat op die grond en berei 'n sagte deeg vir die tābūn. Die deeg word gelaat om genoeg te rys en dan word los stukke afgeskeur en in kluitjies gevorm, uitgerek en in 'n bak gesit.<sup>3</sup>

1. Dalman, op.cit., p. 77; Forbes, Vol. XI, p.65.

2. Dalman, op.cit., pp. 81-83; Forbes, op.cit., Vol. XI.  
pp. 62-64.

Die tābūn is vooraf verhit. Die vrou dra haar deeg en strooimeel in 'n mandjie. Die strooimeel verhoed dat die deegkluitjies aan die hande vaskleef. Die kole en as word nou uit die tābūn gehaal en skoon gegee, die deeg word in die oond geplaas. As dit gaar is, word dit afgehaal.

So 'n baksel word na gelang van die behoefte twee tot vier maal herhaal om vir een of twee dae genoeg te hê aangesien die mens nie daarvan hou om ou brood te eet nie. Brood was die belangrikste voedselsoort.

Sowel die deksel as die as word na die insit van die brood weer op die tābūn gesit om na 10 - 15 minute verwyder te word om die brood om te draai. 'n Dun stafie met 'n hoek daaraan word gebruik om die koeke uit te haal en in 'n leë bak te sit.

Ook braaivleis was so gaargemaak: stukkies vleis met sout ingevryf was op die bodemklippies geplaas. Ook kan 'n pot oor die opening geplaas word om . in te kook.

d. DIE TĀBŪNBROOD

- . Die brood was in die reël gesuurde koringbrood met 'n ongelyke oppervlakte, 15-25 cm in deursnee en 1-1½ cm dik. Slegs by uitsondering as vinnig gebak moes word, is die deeg ongesuurd voorberei. Meestal was die tābūnbrood nie heeltemal deurgebak nie en moes dit vars geëet word. As die brood drooggeword het, was dit bestryk met water en olie en weer gebak, dan is dit weer soos vars, d.w.s. "opgewarmde brood".<sup>1</sup>
- . Waar die gewone tābūnbrood van sagte deeg voorberei was, kan dit ook uit gesuurde, stywe deeg gebak word. Die brode is klein, maar dik en het min platgeslaan; dit het 'n gladde oppervlakte.

1. Dalman, op.cit., p. 84; Forbes, op.cit., Vol. XI, pp.62-66.

- . As in die gesuurde deeg 'n bietjie olie geknie word en daarvan brood op die gewone manier gebak word, ontstaan 'n harde brood wat in Jerusalem "brood met olie" genoem word.
- . In gesuurde brooddeeg kan 'n mengsel van olie en meel ingewerk word; dié is broskoeke.
- . "Voubrood" is berei wanneer ongesuurde deegkoeke met olie bestryk word of met geoliede hande dun geklop word. Die vier kante word na die middel omgeslaan en verder op die hande gebrei sodat die vierhoek rond word. Nadat dit gebak is, word dit nogmaals met water en olie besprinkel.
- . 'n Ringbrood (van brooddeeg) is vir kinders gebak. Daar kon ook olie en soetmaakmiddels bygevoeg word.
- . 'n Soort gloedasbrood ontstaan as 'n mens by haastige broodbereiding vaste deeg, een tot twee vingers dik, van buite aan die buitemuur van die verhitte tābūn sit, dit dan omkeer en warm as daarvoor spreit. 'n Kluitjiebrood word egter ook van gewone deeg in die tābūn gebak, as 'n mens die binnekant met 'n mengsel van sout, peper, uie en olie gevul het. 'n Armense gebruik in die mengsel: meel, lensies, boontjies en gort.<sup>1</sup>
- . "Mengbrood" is gemaak uit koring en gars of koringkiem. Die koringkiem is gemeng met koringdeeg of gars. Daarna moes die mengsel weer eens gis. Sulke mengbrood was nie gewild nie. Die armes het dit wel geëet.
- . Daar kan ook brood bloot van koringkiem, gars of 'n mengsel van albei gebak word. Ook hierdie brood word ingesuur. Dit kan egter nie so dun gebak word soos koringbrood nie, omdat die deeg nie daarvoor geskik is nie. Die koeke is daarom klein, ± 15 cm in deursnee en ± 3 cm dik. Koringkiembrood waarvoor sesam gestrooi is, was besonder gewild.

1. Dalman, op.cit., p. 85.

- . Garsmeel is drie keer gesif om van die baarde van die saad ontslae te raak. Alhoewel koringbrood die gewildste was, het die arm mense maar garsbrode geëet. Koringkiem is ietwat goedkoper as koring, maar gars was verkoop teen halfprys.<sup>1</sup>

D DIE BAK IN DIE TANNŪR

a. DIE ONDERGRONDSE TANNŪR

Die tannūr word net met brandhout verhit. Waar brandhout volop was, kry 'n mens dié oond. Mis as vuurmaakgoed is as gevolg van sy reuk vermy.

Die tannūr is 'n kleisilinder wat bo en onder oop is. Die lengte wissel van  $\pm 71 - \pm 100$  cm met 'n deursnee van  $\pm 49 - \pm 50$  cm (Mt 6:30). Die pottebakker vervaardig die tannūr deur ringe met die hand te vorm, dit opmekaar te stapel tot die regte hoogte en dit dan in die son te laat droog word. Daarna word dit in die pottebakkersoond gebak. Vroue het self ook die tannūr gemaak uit 'n mengsel van klei en rietdonsies. Die tannūr word in 'n gat wat ooreenstem met sy grootte geplaas. Dit staan op 'n bodem van pleister, sand en klippe. Van onder af word dan ook die vuur gemaak. Die huisvrou sit by die tannūr om sodoende die brood gemaklik te kan uithaal.

Die tannūr is in 'n vierkantige hut opgerig. Verskeie gesinne het elkeen 'n bakdag gehad en het gevolglik die bakhutte gedeel.

In die bakhut was 'n styfgestopte linnekussing en ronde strooiplaat vir die gaar brood en 'n lae tafel vir die platslaan van ongesuurde brode.<sup>2</sup>

b. BO-GRONDSE TANNŪR

c. SILINDRIESE TANNŪR

Dit kom ooreen met die ondergrondse tannūr; die gebruikelike afmetings was  $\pm 95$  cm lank,  $\pm 37$  cm. in deursnee bo en  $\pm 65$  cm in deursnee onder.

1. Dalman, op.cit., p. 87.

2. Dalman, op.cit., p. 88; cf. ook Gispén, et al., op.cit., Vol. I, p. 126; Noth, M. The Old Testament World, p. 160; Forbes, op.cit., Vol. XI, p. 63

Volgens afbeeldings het hulle in Egipte 'n silindervormige oond, bo-op die grond gehad; 80 cm hoog, 40 cm breed en smaller na bo. Ook was sulke silindervormige oonde in Mesopotamië bekend. Die opgrawings in Palestina het verskeie sulke oonde blootgelê, sowel onder- as bogronds. Dus het albei in die ou tyd voorgekom.<sup>1</sup>

d. DIE EIERVORMIGE TANNŪR

Hier is die opening vir die insit van brood slegs voor, want bo was toe.<sup>2</sup>

e. DIE REGOP TANNŪR

Dié tannūr het 'n ovale bodem tussen  $\pm$  55 - 80 cm gehad; dit het vinnig na bo vernou tot  $\pm$  15 cm. Die tregter of vernouing bo was die skoorsteen genoem en vir rookafvoer bedoel. Onder was 'n tweede opening  $\pm$  20 x 25 cm, waardeur vuur gemaak kon word en wat deur 'n klipplaat gesluit kon word. As gebak moes word, is die kole uitgehaal en die opening en skoorsteen gesluit. Die bodem was 'n plat klipplaat waarop sout geplaas was om hitte te vermeerder.<sup>3</sup>

f. DIE DORPSTANNŪR

In dorpe en tuine is dikwels 'n plat tannūr, van klip en kalk of goedgebreide klei gebou, aangetref.<sup>4</sup> Van die bakoondtoring lees ons in Neh 3:11; 12:38.

In een van die vertrekke van die tempel was daar 'n tannūr vir die bak van toonbrode en waarskynlik ook 'n tweede tannūr vir die bereiding van pinksterbrode. Dis opmerklik dat volgens Esg 46:19 die plek vir die bak van die spysoffer in die noordweste van die binneste tempelhof was, dus op dieselfde plek waar, volgens tradisie, die bakoond van die tempel

1. Gispén, et al., op.cit., Vol. I, p. 126.

2. Dalman, op.cit., p. 93.

3. Ibid., p. 94.

4. Dalman, op.cit., p. 95; Forbes, op.cit., Vol, XI, p. 65.

gestaan het. Dit is uit metaal vervaardig en het soos 'n vierkantige byekorf gelyk.

Daar was 'n Bakkerstraat waarin die bakkery geleë was en waar brood gekoop kon word (Jr 37:21). Vorste het bakkersvroue (1 Sm 8:13) of bakkers gehad wat onder 'n bepaalde beampste gestaan het (Gn 40:2; 31:10).<sup>1</sup>

g. DIE BAKVERLOOP IN DIE TANNŪR

Die gesifte meel is laat saans in 'n groot deegbak met water gemeng. Dan is dit in los stukke op 'n met meelbestrooide doek geplaas. Daarna word 'n bietjie suurdeeg en sout, oorgehou van 'n vorige baksel, daarin gegooi en deurgewerk. Semels is dikwels met die bestanddele gemeng om 'n brood te verkry waarvan ook die herders geëet het.<sup>2</sup>

Vir die bereiding van die deeg en die brood is daar verskeie handelinge. Die eerste daarvan is die inroer van die meel in water, of van die water in die meel. Daar moet besluit word of koue, kook of lou water geneem moet word. Vir spysoffers is lou water voorgeskryf. Daar moet egter op gelet word dat die deeg nie ingesuur word nie. Koue water het veroorsaak dat die aanmaakproses verleng word, terwyl kookwater die bestanddele gouer laat meng. Slegs by roergebak, soos die plaatkoeke van die hoëpriesters (Lv 6:14), die dankofferkoeke (Lv 7:12) en die oliekoek by die wydingsram (Lv 8:22-26) is kookwater voorgeskryf.

Na die inroer volg, as tweede handeling, die meng van die deeg met sout en suurdeeg. Die derde handeling is die eintlike knie waar die rol en stoot van die deeg in aanmerking kom. Die deeg word terug in die bak geplaas en weer geknie en tot ronde kluitjies gevorm. Dit word in 'n tweede bak bedek met 'n doek en 'n paar uur gelaat; baie vroeg in die oggend word die tannūr verhit.<sup>3</sup>

1. cf. Dalman, op.cit., p. 99.

2. Heaton, op.cit., p. 81; Oberholzer, op.cit., p. 133; Gispén, et al., op.cit., Vol. I, pp. 107-108; Forbes, op.cit., Vol. XI, p. 65.

Die vierde handeling is die afskeur van die deeg, die vyfde die maak van deegkluitjies, die sesde die vorm van die broodkoek. In noodtoestande as daar brood gebak was, het tien vroue in een tannūr gebak (Lv 26:26). 'n Slim huisvrou sorg dat die oond vol word, dan bak die brood beter.

Wanneer die vuur uitgebrand is en net nog koolgloed oor is op die bodem, begin die bak deur die huisvrou en helpster. Sy bring nou die deeg na die tannūr. Sy sit by die tannūr sodat die oond regs van haar is. Reg teenoor haar op die vloer sit die helpster. Elkeen sit met 'n plat klip op 'n doek voor haar wat moontlike meel wat afval, moet opvang. Die helpster het regs van haar die bak met deegkluitjies en die huisvrou die strooiplaat vir die gaar brood. Soms het albei vroue 'n plank wat gebruik word by die vorm van die deeg.

Die helpster begin die werk deurdat sy 'n deegkluitjie met 'n draaiende beweging met die vingers van albei hande plat druk en die plat koek op die klip van die ander vrou sit. Sy slaan die deegkluitjie tussen haar handpalms plat en met 'n draaibeweging word dit egalig in dikte. Sy sit nou die koek wat nou 'n deursnee van sowat  $\pm$  25 cm het, oor 'n arm en rek dit deur heen-en-weer-gooi op die ontblote arms tot 'n grootte van 40-50 cm deursnee. Die koek word met 'n swaai op die bakkussings gegooi en bring die koek daarop in die tannūr en klap dit teen die binnemuur waar dit bly hang. Die proses vereis baie vaardigheid anders val dit in die kole en verbrand. Terwyl die tweede koek gevorm word, bak die eerste een gaar sonder om omgekeer te word. Die bakster maak die koek met haar hand los van die bakoondmuur en sit dit op die strooiplaat (Lv 2:4).<sup>1</sup> Die warm brood word in 'n mandjie geplaas; warm brood word nie geëet nie.

Mandjies was gebruik om brood in te hou (Gn 40:16): Die mandjies vir die witbrood in Farao se hof (Eks 29:3; 23, 32), brood in die heiligdom (Lv 8:2,31), sowel as die

1. Dalman, op.cit., pp. 105, 106.

mandjies (Mt 14:20; 16:9; 15:37; 16:10) vir die versameling van brokkies. Vir die reisiger was daar 'n sak (1 Sm 9:7).<sup>1</sup>

Die dun brood wat in die tannūr gebak is, bly lank vars, sag en smaaklik omdat dit goed deurgebak is. 'n Mens hoef dus net twee keer per week te bak terwyl minder deurgebakte tābūn en sāgbrood meer dikwels berei moes word.<sup>2</sup>

h. KOEKE

Platkoeke en koeke met 'n gat in die middel was gebak. Hierdie soort koeke is in Egipte gebak. Ons kan ook dink aan koeke waarvan die hele oppervlakte vol dukies was, omdat die bakoond klippies gehad het waarop die koek gelê het. Meestal is die koeke egter teen die binnewande van die oond vasgedruk.

Die platkoeke was waarskynlik dikker as die koeke met die gat in die middel. Die verskil is dat die deeg van laasgenoemde nie uitgerol word nie. Die dun koeke word eers platgerol en in die middel met die vinger deurboor.

Koeke word altyd in stukke gebreek wanneer dit gebruik word en nooit gesny nie. Hierdie stukke word onderskei van 'n stukkie of happie, laasgenoemde is 'n stukkie koek wat in die hand geneem word en in 'n skottel vloeibare voedsel (sous) gedoop word (Rut 2:14; Jh 13:26). By die Arabiere is die eet van koek en sout 'n verbond van vriendskap tussen dié wat dit saam eet. Maar die verbondsgedagte geld veral t.o.v. die gebruik van die sout.

Oonde het nooit in 'n huis gestaan nie. Die rede hiervoor was die feit dat olie so gerook het. Vir die bak is olie gebruik om dit smaakliker te maak. Die Egiptiese bakkuns was van hoë gehalte en die Israëliete kon op die gebied veel van die Egiptenare leer.<sup>3</sup>

1. Dalman, op.cit., p. 107; Gispén, et al., op.cit., Vol. I, p. 126; Heaton, op.cit., p. 81; Oberholzer, op.cit., p. 133.
2. Forbes, op.cit., Vol. XI, pp. 63-64.
3. Gispén, et al., op.cit., Vol. I, p. 126; Fornes, op.cit., Vol. XI, p. 66.

i. DIE TANNŪRBROOD

Die tannūrbrood is altyd sag. Dit word dus nie gebreek nie, maar geskeur. Die stukkie brood word soos "jakkalsore" gevou, soos 'n lepel gevorm, in die vloeibare voedsel gedruk en vleisstukkies of sous geskep en so geëet. Die brood word met die voedsel opgeëet en van die orige stuk altyd weer word nuwe "jakkalsore" gevorm. As teken van eerbetoon, of by 'n besondere geleentheid, gee die tafelheer 'n gevulde of ingedoopte happie aan sy gas (Jh 13:26). Die gewoonte is eintlik dat elkeen 'n broodkoek neem en stuksgewys daaraan geëet.

'n Mens kry die volgende tannūrbrode:

- . Dunbrood - 40-50 cm by 3 mm dik.
- . Rekbroad - twee dun broodkoeke opmekaar geplaas, in die lengte gerek, met water bestryk en so gebak. As 'n dorpseun twee rekbroad - gewoonlik gloedasbrode in 'n tannūr gebak - eet, het hy ryklike of ruim porsie ontvang.
- . Dikbrood - word glad nie gerek by bereiding nie; dis klein en dik - by hoë temperatuur gebak.
- . Voubrood - ongesuurde brood, maar kan ook ingesuur word. Dis dun pannekoeke van deeg waarin speserye gesit is; dit is driekeer gevou en so gebak, of dis ook broodkoek wat met kookbotter berei is.
- . Sponskoek -: koek wat baie dun is en waarby die deeg by lae temperatuur gebak is in die tannūr. Dit lyk soos 'n spons wat met water gevul is.
- . 'n Gebak wat met figure voorsien is en wat by die bakker, maar ook by die huis, gemaak is en baie werk vir die huisvrou meebring. Die is tydens die pasga geëet as dikbrood.
- . 'n Klein versoete gebak in ringvorm.
- . Private gruisgebak word berei met meel wat nie deur die sif geval het nie en met heuning en botter geknie is.<sup>1</sup>

1. Dalman, op.cit., pp. 112-114, 121, 122, 126; cf. ook Forbes, op.cit., Vol. XI, p. 66.

E DIE DORPSBAKOOND

Beroepsbakkers in stede van Palestina en Sirië het gebruik gemaak van 'n bakoond; iets soortgelyks as die furn uit die Romeinse tydperk.

Dit het bestaan uit 'n ronde of langwerpige oond met 'n deursnee van ± 5 m en 'n hoogte van ± 0,5 m. In die basis wat uit kalk en klippe bestaan het, is sout begrawe sodat die hitte nie kon ontsnap nie.

Die bakruimte is met klippe uitgebou. Die vuur word links gemaak, in die sg. "vuurhoek". Regs is die ruimte waarin die brood gebak is.

'n Klein boogvormige opening wat met 'n yster toegemaak word, vorm die ingang tot die bakruimte. Bo is 'n skoorsteen wat die rook uitlaat.<sup>1</sup>

Verskeie mense help met die voorbereiding en bak: die een knie, 'n tweede maak deegkluitjies, 'n derde druk hulle met die hand plat, 'n vierde bestryk die koeke met water sodat hulle blink kan word, 'n vyfde druk met die vingerpunte 16 tot 20 gaatjies in die oppervlakte as die broodsoort dit vereis, 'n sesde stoot die brood in die oond met 'n soort graaf met 'n ysterblad aan die een punt en 'n vurk aan die agterkant vir vuurmaak.

Soms het die mense deeg na die bakker gebring om gebak te word. Deeg was gewoonlik van kentekens soos klippies voorsien, of daar is met die vingers patrone in afgedruk, of 'n stukkie sout of wolfsboontjie is in die deeg gesit wat dien as kenteken van die brood wat na die bakker gestuur is. So kan die eienaar sy brood dan herken.<sup>2</sup>

1. Dalman, op.cit., p. 127.

2. Ibid., pp. 129-131; Forbes, op.cit., Vol, XI, p. 66.

## F DIE BAK IN DIE ARSA

Die arsa word ook dikwels die bakoond genoem. Dié is eintlik 'n nabootsing van die bakoond, net in kleiner formaat, maar met noemenswaardige afwykings. Moontlik geld die uitdrukking eintlik vir die ronde bakplaat van die gerei wat baie sorgvuldig vervaardig is van leem, stukkendgemaalde kleiskywe en yster. Onder die bakplaat, is 'n verhittingsruimte met 'n opening voor vir die insit van die brood. Die verhittingsruimte het voor of aan die kant 'n opening vir vuurmaak wat bo-agter, met die bakruimte verbind is met 'n spleet of gaatjies in die koepel sodat die rook na buite trek en die warm gloed na die bakruimte.

Hierin word dun- en dikbrood gebak. Met 'n hout of ysterhaak word die brood uitgehaal.<sup>1</sup>

Tot dusver het die opgrawings in Palestina niks voldoende aan die lig gebring nie. By Telēlāt is 'n semi-sirkelvormige oond, van wit klei 4,50 m in deursnee en met 'n gewelf van 0,50 m blootgelê. Agter was 'n verhittingsruimte vir die vuur, die brood moes dus voor dié deel gelê het. 'n Bepaalde verhittingsruimte onder die bakruimte was hier nie aanwesig nie.<sup>2</sup>

### 4.3.0 DIE BANKETBAKKERY

#### 4.3.1 BANKETGEBAK

Die Arabiere het van 'n slapdeeg 'n draadnoedel gevorm wat gebak is. Die koeke van 1 Kon 14:3 herinner aan dié Arabiese koeke en volgens Joodse gebruik het dit die grootte van 'n halwe eier gehad.

1. Dalman, op.cit., p. 139.

2. Ibid., p. 141; Forbes, op.cit., Vol. XI, p. 64.

Alle gruisgebak met olyfolie, soos plaat- en pangebak vir die heiligdom en vir die privaatlewe; die tannūrgebak van fyner soorte soos die toonbrood, pinksterbrood en dankofferkoeke; en die privaat gebak, veral met heuning, val onder banketgebak (Eks 16:31). Botter word wel in die Ou Testament vermeld (Spr 30:33) maar nooit word dit by gebak genoem nie. Dikmelk wat moontlik botter kon wees of maaskaas, word telkens genoem (Rgt 5:25; 2 Sm 17:29; Jes 7:15).<sup>1</sup>

#### 4.3.2 GELEENTHEIDSHAPPIES

Tydens spesiale geleenthede is daar ook lekkernye gebak. Die deeg is dan dikwels met olyfolie gemeng of daarin gebak. Dikwels is heuning ook by hierdie wafeltjies, koekies en pasteië gebruik. Ons lees bv. van oliekoeke (Nm 11:8), roosterkoek van fyn koringmeel (Gn 18:5), heuningkoek (Eks 16:31).<sup>2</sup>

#### 4.3.3 DIE SIF

Die sif was 'n ronde houtraam waarvoor dun leer met gaatjies gespan is.<sup>3</sup>

#### 4.4.0 PAP

Voordat die gars gemaal word, word dit eers in water laat lê om die doppe maklik af te kry. As iemand 'n vervreemde koning met 'n riet op die kop slaan en hom 'n skottel gort voorsit, het 'n mens 'n gek van hom gemaak (Mt 27:30). Gort het gewoonlik gedien as kookkos. Dit kon ook aanbrand. In die tyd van die Misjna kom drie soorte gortmeel geklassifiseer in 3 grade voor. Volgens Joodse tradisie het 'n mens drie soorte koringpap gekry: die korrels was in verskillende grade van fynheid gemaal. 'n Pap uit gort of 'n peulvrug en 'n pap uit lensies was ook gemaak.

1. Ibid., p. 149.

2. De Klerk en Eybers, op.cit., p. 17.

3. Keller, History, p. 69.

Koringkorrels volgens Spr 27:22 in 'n stampblok gestamp en volgens 2 Sm 17:19 buite op 'n doek gegooi om droog te word, want dit is in water gelê om die doppe sag te maak en om dit langer te bewaar. Plinius meen dat koring tesame met gars wat in 'n stampblok met 'n vysel met 'n ysterpunt gestamp is, gebruik is om papmeel mee voor te berei.<sup>1</sup>

#### 4.4.1 GORTPAP

In die heiligdom het gortpap 'n sekere betekenis gehad omdat dit voor koring ryp geword het en eerste gebruik was. Rentebrood in hierdie geval kon ook garsbrood gewees het. In die heiligdom het garsmeel as offer vir jaloesie - sonde - beteken.

Daar is geen twyfel nie dat gars ook gemaal is vir meel in gortpap. Garsgruis bestaan nie. Daar is 'n verskil tussen koringmeel en garsmeel as dit vir brooddeeg gebruik word. Omdat koring ryk is en gars arm is, word minder koring gebruik; koring is fyn en gars is grof; gars kook langer om gaar te word. Dat brood uit gars meer vogtigheid trek as brood uit koring, hang van die meel af.<sup>2</sup>

#### 4.4.2 MEEL

In die Bybel word van twee soorte meel gepraat: spesiale fyn meel vir kultiese gebruik (Eks 29:2; Lv 2:1) en fyn meel vir alledaagse gebak (Rgt 6:19; 1 Sm 1:24).

In Salomo se huis is daagliks 30 sakke spesiale fyn meel en 60 sakke gewone fyn meel gebruik. Sara het vir die drie mans brood van die spesiale fyn meel gebak - wat 'n groot eerbetoon was (Gn 18:6).

1. Dalman, op.cit., p. 218.

2. Dalman, op.dit., p. 301.

Die suinige huisvrou bak vir haar gaste van gewone fyn meel, maar die gasvrye huisheer beveel sy vrou om spesiale fyn meel te gebruik.

Spesiale fyn meel word uit die kern, die voedsame gedeelte, van die koringkorrel verkry.

Nadat dit gesif is, word dit wat op die sif agterbly, met botter en heuning gemeng. Op feesdae moes die meel tweekeer gesif word vir besondere fyn meel. 'n Goeie leerling word met 'n sif vergelyk wat die meel deurlaat en net spesiale fynmeel agterhou. In die tempel het 'n beampte sy hand in die spesiale fynmeel gestee om te kyk of daar nog meelstof oor is: sou daar nog meelstof in wees, moet dit weer gesif word. Spesiale fynmeel was suiwer gruis sonder enige meelstof. Meel vir spogbrode was 11 maal gesif en 3/10 suiwer fynmeel is verkry, maar vir twee brode vir die Pinksterfees is meel 12 maal gesif en 2/10 suiwer fynmeel is verkry.

Nadat die koring gemaal was, het dit baie meer plek in beslag geneem om te berg as die koring self, omdat verskillende produkte daaruit verkry is.<sup>1</sup>

#### 4.5.0 STYSEL

Koring is baie fyngemaal en in water laat lê, die wit sagte pasta is stysel en word deur mandjies gefiltreer en op teëls in die son drooggemaak en vir voedsel of vir gebruik van wasgoed gebruik.<sup>2</sup>

#### 4.6.0 BEWARING VAN MEEL

##### 4.6.1 DIE KLEIN SAK

Omdat 'n klein sakkie vir gewigte of geld gebruik is, kan aangeneem word dat meel ook in sulke klein sakkies vervoer is tydens reise, met ander woorde, as proviand saamgeneem is.

1. Dalman, op.cit., p. 296; Oberholzer, op.cit., p. 133; Forbes, op.cit., p. 66.

2. Dalman, op.cit., p. 299; Forbes, op.cit., p. 66.

Dawid het sy herderstas nie net vir slingervelklippe gebruik nie, maar ook om brood en kaas in vir sy broers saam te neem.<sup>1</sup>

#### 4.6.2 DIE KIS

Die Hebreeuse woord meginā beteken waarskynlik 'n kis en kon gevolglik in die Bybelse tyd ook vir meel gebruik gewees het. Partykeer is gesê dat 'n handelaar gortpap in sy kis het.<sup>2</sup>

#### 4.6.3 HOUTKAS

In die Bybelse tyd is al van 'n houtkas gepraat. In so 'n houtkas met deksel is die kliptafels gebêre waar die Tien Gebooië op was. So 'n houtkas is ook vir kollekte vir die heiligdom gebruik. Dus was daar ook kaste in die huis gebruik. Klere, gereedskap en ander toerusting is in kaste gebêre. 'n Mens kan aanneem dat meel ook in die kaste gebêre was.<sup>3</sup>

#### 4.6.4 ERDEKRUIKE

In die huis van die arm weduwee is die kruik die meelbewaarplek. Die Joodse reg bepaal dat 'n mens die erdehouer wat 'n deksel het slegs vir wyn en olie gebruik, maar nie vir melk nie. Oor die groot kruik vir voorrade lees ons dat daarin ook vloeistof, vye en olywe en ook koring en deeg gebêre is. Dan kan die meel nie uitgesluit word nie.

#### 4.7.0' SUURDEEG

Volgens Plinius is meel spesiaal gebruik vir die maak van suurdeeg. As dit in ongegiste wyn gedoop word en dan geknie word, sal dit 'n hele jaar bou. 'n Soortgelyke suurdeeg is verkry deur die beste fyn semels van die koring vir drie dae in ongegiste wit wyn te week, dan te knie en in die son te droog. Wanneer brood gemaak word, word koeke van die suurdeeg in water geweek en gekook met emermeel - hierdie

1. Dalman, op.cit., p. 301

2. Dalman, op.cit., p. 301

3. Forbes, op.cit., Deel II, p. 77.

proses het die beste brood gelewer. Hierdie suurdeeg kon niet in die druiweseisoen gemaak word. Suurdeeg is ook verkry om van 'n vorige baksel 'n stukkie deeg af te breek en in water te bewaar tot die volgende dag.<sup>1</sup>

Ander suurdeeg is egter gemaak van water en gort in koeke van twee pond elk; dis gebak in as en houtskool tot bruin en daarna in houers toegemaak totdat dit suur is. Wanneer hulle dan in water geweek word, vorm dit suurdeeg.

Wanneer gortbrood gemaak is, is die suurdeeg gemaak deur gort te meng met 'n bitter wilde-ertjie.<sup>2</sup>

#### 4.8.0 BRANDHOUT

Hout is gebruik vir vuur in stowe, oonde en in die tempel. Seder-, lourier-, sipres- en vyboomhout is verkies.<sup>3</sup>

#### 4.9.0 SAMEVATTING

Dit is duidelik dat, die Israëliete reeds van die vroegste tye af van die middele tot hul beskikking gebruik gemaak het om hul graanprodukte te bewerk en te verwerk. Hier word veral gedink aan die bak van brood - hul stapelvoedsel.

Die koring is op verskeie maniere verwerk tot meel waarmee brood gebak kon word. Die gereedskap wat gebruik was, is die stampblok en stamper, die maalklip, die handmeul en die groot graanmeul.

Die bakkery self het, afhange van omstandighede en die bakgerei tot hul beskikking, verskillende vorms aangeneem.

1. Van Katwijk en Meima, op.cit., p. 23.
2. Plinius, Natural History, Vol. XIV, p. 88.
3. De Klerk en Eybers, op.cit., p. 17; Forbes, op.cit., XI,

Die bakplek self het gewissel wat vorm en boumateriaal betref: daar was die sāg, die zantu, die tabūn, die tannūr en die dorpsbakoond.

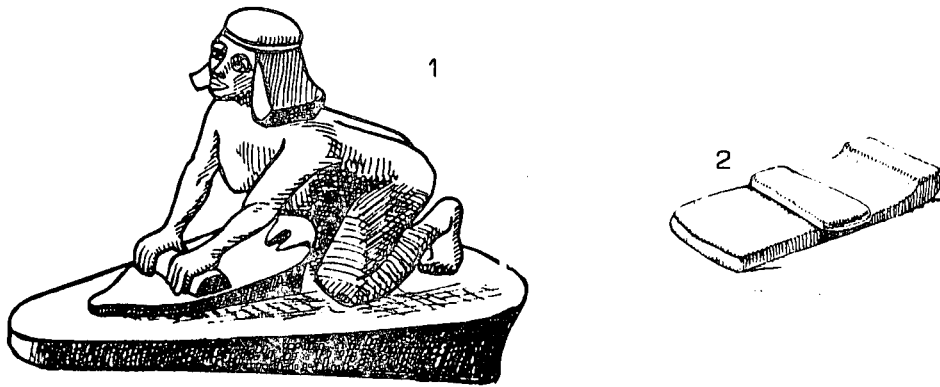
Die Israëliete het ook fyngebak en geleentheidshappies voorgesit.

Die bewaring van gestampde graan het ook aandag geniet. Dit is bewaar in leersakke, kruike en die meelmandjie.

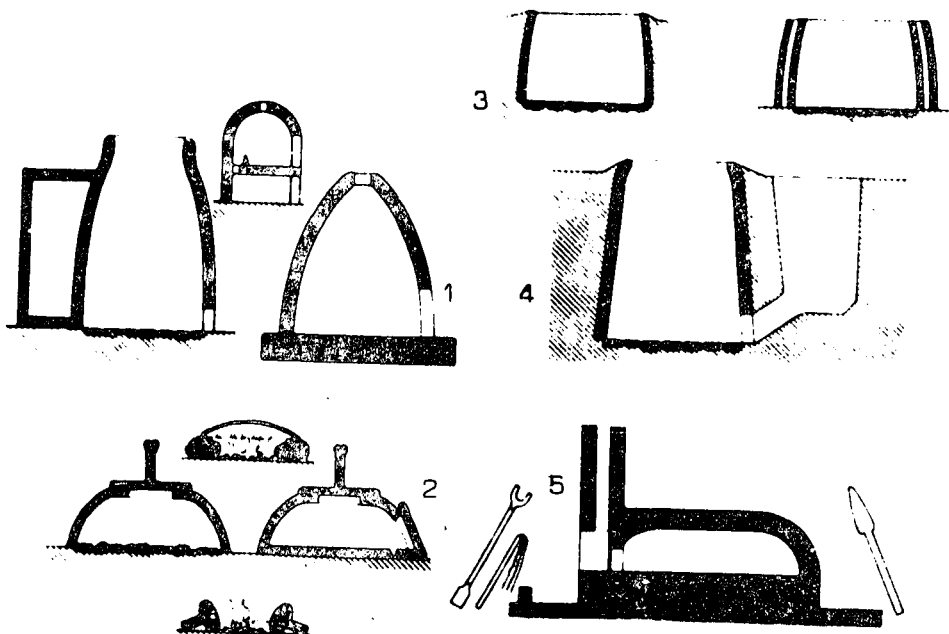
Deeg is ingesuur as omstandighede dit toelaat, maar ongesuurde brood is ook geëet, veral by sekere godsdienstige geleenthede.

SKETSE EN AANTEKENINGE

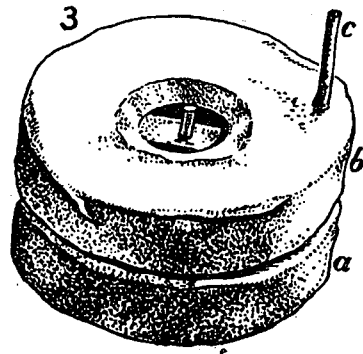
KORING WORD GEMAAL



1. Vrou besig om koring te maal op 'n maalklip.
2. Maalklip.



1. Die verskillende tipes bakoonde volgens Dalman.  
Bo: Arsa en vyf tännür-tipes.  
Onder: Säg, tabun, zantu en furn.



3. HANDMEUL :

- a. Vaste onbeweegbare ondersteen (Job 41:15).
- b. Boonste steen (Dt 24:6).
- c. Stok

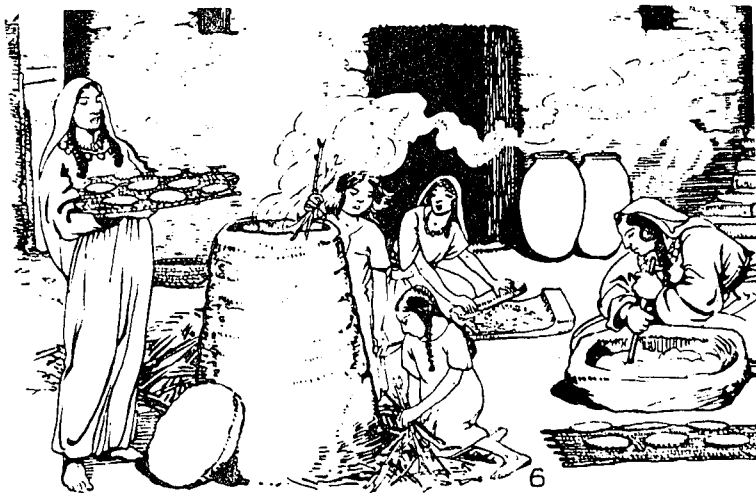
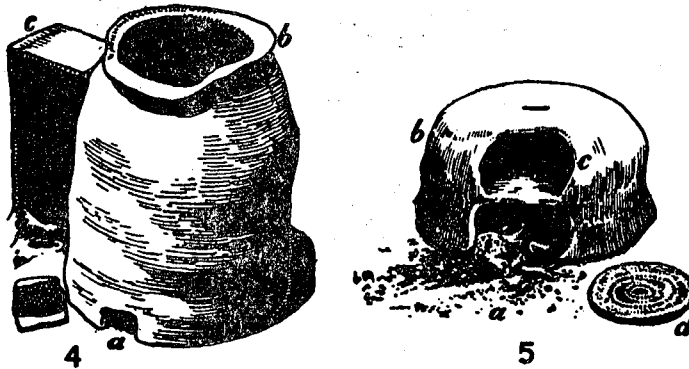
4. TWEE VROUE WAT KORING MAAL (cf. Pred 12:3).

Bakkie met koring.

## BROODBAK

1. KONINKLIKE BAKKERY IN OU EGIPTE
  - a. Mandjie.
  - b. Ry kruike.
  - c. Twee slawe knie deeg met twee stokke of trap met die voete in die trog.
  - d. Slawe dra deeg en 'n oliekruike (cf. Lv 2:4).
  - e. 'n Werker met deeg op die tafel wat dit uitsprei en vorm.
  - f. 'n Bakkerskneg hou 'n ringbrood met twee stawe omhoog.
  - g. Die pan is met 'n vlak deksel met 'n handvatstel toegemaak.
  - h. Werker verwyder deksel met 'n tang omdat dit warm is.
  - i. Vuur met kookpot - moes word uit vrugte gekook, en
  - j. in twee houers gegooi.
  - k. Kneg bring hout aan - bakker steek sy hand in die bakoond om gebakte brood uit te haal.
    - l. Die brode op die tafel.
    - m. Bakoond (cf. Hs 7:4).
    - n. Slaaf met gevormde brode op 'n plank op die houv gedra (Gn 40:16).
    - o. 'n Bakker wat kniel en 'n brood garneer met amandelpitte.
    - p. 'n Bakker bestrooi brood met kruie.
    - q. Twee mans dra 'n stang oor die skouer waaraan 'n Egiptiese bierkruike hang.
    - r. Bierbrouers met puntmesse.
    - s. Meelsiwewery.
    - t. Kruike.
2. BAK OP GLOEIENDE AS
  - a. Asbrood van ongesuurde deeg wat dadelik geëet moet word (1 Kon 19:6).
3. i. BAKPLAAT
  - ii. a. Bakplaat van yster rus op 'n paar klippe met 'n vuur van
  - iii. b. mis en takke
  - c. 'n Hout deegskottel

4. i. BAKOOND - DIE TANNÜR - 'n Silinder van gebakte klei
  - ii. a. Opening vir lugtoevoer.
  - b. Opening om dit vir die vrou wat bak moontlik te maak om die deeg aan die binnekant van die oond te plak.
  - c. Platvorm van hout en klei waarop deeg gevorm word.
  
5. BAKOOND
  - a. Vuurmaakplek
  - b. Koepel.
  - c. Oondopening.
  - d. 'n Ronde brood.
  
6. BROOD WORD GEBAK. Een vrou meng die deeg terwyl 'n tweede vrou die koring maal. 'n Skinkbord met plat brode word weggedra, terwyl kinders die vuur stook.



## HOOFSTUK V

### GEBRUIKE EN BEREIDING VAN VRUGTE

#### 5.1.0 INLEIDING

#### 5.1.1 OLYWE

Net soos die wyn, is die olie as 'n deur Godgegewe produk bestempel (Dt 7:13; 11:14; 2 Kon 18:31; 1 Jr 31:12; Jl 2:19) en is ook as genotmiddel gebruik (Dt 33:24): dit word dikwels saam vermeld (Dt 8:8; 32:13). Hoe waardevol die olie geag word, word ook daarin duidelik dat die mense dit, net soos die heuning, langs graan in die veld verberg het (Jr 41:8).

Olie behoort skoon, "suiwer" en "goed" te wees, dan is dit in sy uitwerking sag (Ps 55:22). As dit "vars" is (Ps 92:11), kan 'n mens seker wees van sy onverdorwenheid. Die gebruik van geparfumeerde olie, volgens Hl 13, was ook een van olyfolie se gebruike. Olie is eers bitter en word later soet. Die kan nie met ander vloeistowwe gemeng word nie, want die olie dryf altyd bo-op. Dit bring lig in die wêreld, het geen eggo nie, dit wil sê, geen weerklank soos ander vloeistowwe by die uitgooi daarvan nie. Soos die Wet nie met ligsinnige woorde gemeng kan word nie, meng die olie nie met ander vloeistowwe nie. Water word van olie onderskei deurdat olie stadig is en helder maak terwyl die water gewelddadig is en troebel maak. Volgens die reinigingswette val die olie nie in die klas van spyse of drank nie, maar word apart behandel. Aangesien dit klewerig is, kan die hand wat met olie bestryk is, vasstel of die spesiale fynmeel van die heiligdom werklik geen meelstof meer bevat nie.<sup>1</sup>

Die groot waarde van die olyf lê egter in die olyfolie (Rgt 9:9) wat in die vleis van die vrug voorkom. Die vrugte word deels afgepluk en deels afgeslaan (Dt 24:20) of afgeskud.<sup>2</sup>

1. Dalman, op.cit., pp. 250-257.

2. Keller, Bybel is reg, p. 176.

Volgens Dt 24:20 is liefdadigheid beoefen deur met die afslaan van die olywe, sommige aan die boom te los vir die weduwee en die wees. Volgens Josua is dit diefstal as iemand olywe sou optel wat 'n arme sou toekom. Hierdie handeling of optrede spruit voort uit die gedagte dat die deur God aan Israel gegewe voorregte, die besitter verplig om die besitlose volksgenoot te help.<sup>1</sup>

Die beste vrugte word uitgesoek, in 'n klipstampblok gekneus en in 'n mandjie gegooi. Die olie wat dan uitlek, vry van die afsak-sel, is die suiwer uitgestampte olyfolie (Eks 27:20; Lv 24:2). Deur swaar klippe of 'n balk op die inhoud van die mandjie te plaas, word 'n tweedegraadse uitgestampte olie verkry (Eks 29:40; Nm 28:5). Laasgenoemde gestampte olie het ook groot waarde gehad (1 Kon 5:11). Vir daaglikse gebruik is die olie verder in 'n parskuip uitgepers en hierdie olie is met die stukkie van die vleis en pitte van die vrug gemeng. Die olie is in erdevate gebêre (2 Kon 4:3-6), terwyl klein hoeveelhede in 'n erdekruik (flessie) (1 Kon 17:12; 2 Kon 4:2) gegooi is om dit altyd byderhand te hê.

#### 5.1.2 OLYWE AS VOEDSEL

Die olyfboom kom veral in die Middellandse See-gebied voor. Dit kan lang tydperke van droogte weerstaan. Dit kan in baie vlak grond groei, maar kan nie ryp weerstaan nie.

Dit blom in die lente en vrugte kom eers in die herfs van die volgende jaar voor.

Die rypwordingsproses is stadig en omdat dit op verskillende tye afgepluk kan word, kan dit geoes word wanneer dit vir die boer geleë is.<sup>2</sup>

Olywe word vars of met sout daarop geëet, ook word hulle in

1. Dalman, op.cit., p. 258.
2. Baly, op.cit., p. 101.

pekewater bewaar, maar word nie meer gedroog soos vroeër nie. Vir miljoene mense in die Middellandse See-gebied is die olyf die belangrikste en onmisbaarste voedingsmiddel en lekkerny. Die brood word in die olie wat in baie gevalle botter vervang, gedoop.

Olie dien as genotmiddel wat die aangesig blink maak, die gebeente indring (dt 32:13; Rgt 9:9; Esg 16:13; Hs 2:7-10; Ps 92:11; Spr 21:17; Ps 109:18). Ons het al gelees dat koeksoorte met olie gemeng word. Sekere van die brode in die heiligdom is sonder olie gebak, nl. die toonbrode (Lv 24:5), twee Pinksterbrode (Lv 23:17). Van die pasgalam wat in die tannūr gebraai word, word gesê dat dit voor die bak met olie bestryk kan wees. Groente word soms met olie gekook, maar in die Sabbatsjaar word dit nagelaat.<sup>1</sup> Op gedroogde vye is olie gegooi en 'n souterige doopsous het olie bevat.<sup>2</sup> Olyfolie was 'n onmisbaarheid by die ete en het baie keer die plek van botter en vet ingeneem.

Die plek waar die bloed uit die are van die Meester gepars is, heet Getsemané, dit beteken die olyfpers. Olie behoort tot die skat van die regverdige (spr 21:20), maar natuurlik, wie lief is vir wyn en olie, word nie ryk nie (spr 21:17),<sup>3</sup> want hy bring dit deur.

### 5.1.3 ANDER GEBRUIKE VAN OLYFOLIE

Weens die warm klimaat is die olie onmisbaar om die vel sag te hou. Dis bekend dat die olie as reinigings- en geneesmiddel vir wonde gebruik is (Jes 1:6). Terwyl dit ook as inwendige

1. Cornfeld und Botterweck, pp. 1095-6; Dalman, op.cit., p. 111.
2. Ibid., p. 258.
3. Ibid., p. 259; cf. ook de Klerk en Eybers, op.cit., pp. 8,9.

geneesmiddel aangewend is. Die barmhartige Samaritaan het dadelik wyn en olyfolie uitgehaal en daarmee die wonde van die reisiger wat deur rowers aangeval was, behandel.

Ook het die mense hulle lywe in die Bybelse dae met olyfolie gesmeer en dan weer met skerperige krapyster skoon afgeskraap. Dit was 'n soort skoonheidskuur.<sup>1</sup>

Vir die salwing van die hoof is olyfolie gewoonlik gemeng met sekere aromatiese plantstowwe wat dit dan min of meer tot 'n welriekende salf verander het (Jes 57:9). Naas die voetewas van gaste wanneer hulle besoek gaan aflê het, was die salwing van die hoof 'n diens wat die gasheer graag aan sy gaste bewys het. Eenmaal is hierdie kosbare salf ook gebruik vir die salwing van die voete van die Meester deur 'n gevalle vrou.

Die strate en huise is oorspronklik met behulp van olyfolie, wat 'n helder lig gee, verlig. Lig is verskaf deur erdelampies met pitte van dierewol en gemaalde houtas gemeng met olyfolie.<sup>2</sup>

Tydens die heerskappy van die Israelitiese konings was die olyfolie 'n belangrike handelsartikel met Tirus en Jerusalem as markte (Esg 27:17; cf. ook Esr 3:7). In die diens van God het die olie 'n belangrike rol gespeel. Dit is op drieërlei wyse gebruik:

- . as brandstof vir die lampe van die kandelaar in die tabernakel en die tempel. Dit was suiwer, uitgestampde olyfolie (Eks 27:20; Lv 24:2);
- . as heilige salfolie by die wyding van die priester. Ook die eerste konings is op Gods bevel met olie gesalf (1 Sm 10:1; 16:13), en hiervoor moes ook suiwer uitgestampde olyfolie gebruik word (Eks 29:7; 30:25); en
- . as onderdeel van die daaglikse spysoffer wat met uitgestampde olie voorberei moes word (Eks 29:40; Nm 28:5).<sup>3</sup>

1. Janson, M., Land en volk in die land van die Meester, p. 19.

2. Gispen, et al., op.cit., Vol. II, p. 485.

3. Ibid., p. 485; cf. ook Pritchard, op.cit., pp. 24-27.

## 5.2.0 DRUIWE EN WYN

### 5.2.1 DRUIWE EN BLARE MET HULLE GEBRUIKE

As eetdruif was die vrug van die wynstok met sy ryk suikerinhoud in die maande waarin hulle meestal tot beskikking is, dus van Augustus tot November, van groot betekenis. Om druiwe met brood te eet en 'n bietjie water daarna te drink, was gewild. Daar word gemeen dat die mens alleen van vrugte kan leef: "As die druiwe en vye verskyn, hou dan op met die deeg!" Vir 'n vreedsame bestaan behoort dit volgens 2 Kon 18:31, 32 en Jes 38:16 moontlik te wees dat elkeen van sy eie wingerd en vyeboom kan eet. Solank die vrugte daar is, moet dit geniet word: "eet somervrugte in die somer". Elke deel van die druiwekorrel oefen invloed uit op die liggaam: "Die skil vir die vel, die vleis vir die vleis, die saad (pitte) vir die bene", aldus Dalman.<sup>1</sup>

Groen druiwe word, vanwee hulle suur smaak by brood geëet en in plaas van asyn gebruik vir slaai en ingesuurde spyse. 'n Mens verwyt iemand: "Jou gepraat maak die tande stomp soos die eet van suur druiwe", want die tande word stomp daarvan (cf. Jr 31:29)<sup>2</sup>

Ten opsigte van die vrug van die wingerdstok het die volgende vir die Nasireërs gegeld: Vir die Nasireër wat 'n gelofte afgelê het (Nm 6:2,4): "al die dae van sy nasireërskap mag hy niks eet van alles wat van die wynstok gemaak is nie, selfs nie van die pitte en doppe nie" (Nm 6:4).

Druife was vir die Israëliete so belangrik dat die verkenners (Nm 13:20-23) die aard van die Palestynse grond deur middel van vrugte moes vasstel. Hulle bring dan, behalwe granate en vye (vers 23), ook 'n rank met 'n druiwetros wat deur twee draers aan 'n stok gedra is, saam. Die doel was om vir die volk te wys dat, en hóé, druiwe in Palestina groei.

1. Dalman, op.cit., p. 344; cf. ook Pritchard, op.cit., pp. 24-27; Baly, op.cit., p. 102.

God het Moses beveel om vir die volk te sê dat, na hulle in die land ingekom het wat God hulle gegee het, hulle 'n Sabbat moet hou vir die Here (Lv 25:1-22). Vir ses jaar moet hulle saai, bewerk, druïwe snoei en die opbrengs daarvan insamel, maar in die sewende jaar moet daar vir die land volkome rus wees, 'n Sabbat vir die Here, jou land mag jy nie saai nie en jou wingerd nie snoei nie. Nooit mag by die genot van die druïf die lof aan God ontbreek nie. God moet geprys word as die Een wat dié boomvrug van die aarde geskep het.

Ook die blare van die jong lote, die water van die lote en die bloeisels het ekonomiese waarde. In die Sabbatsjaar mag 'n mens loteblare eet tot hulle afval, die ander blare kon tot na 'n tweede reëntyd in November geëet word. Ook gedurende ander jare kon die loteblare benut word.

#### 5.2.2 DIE ROSYN EN SY VERWERKING

Aangesien die vars druïwekorrels nie lank hou nie, is hulle gedroog en rosyne is gemaak. Vir rosyne laat mens die druïwe aan die stok heeltemal ryp word. Die geplukte druïwekorrels - in mandjies - word soms in olie, maar meestal in loog<sup>2</sup> gedoop en na die droogplek gebring. Die droogplek waar ook vye gedroog word, bestaan uit 'n 2-3 m groot, kaal ronde plek in die wingerd waarvan die harde grond soms met 'n mat van blare of grond bedek word. Ook kan die druïwe op 'n plat dak gedroog word. Die droogplek behoort ook teen wind beskerm te word. 'n Volkspreuk lui: "Beskerm die droogplekke teen die wind". Die droë druïwe waarna in Nm 6:3 verwys word, is rosyne.

Na die uitdroogproses word die stingels van die korrels afgehaal. Die rosyntjie is vrylik in latere Joodse volkspreuke gebruik soos bv.: "Wie rosyne eet, sal nie ernstig siek word nie". "Die rosyn oornag nie in die maag van 'n mens sonder om hom gesonder te maak nie".<sup>3</sup>

1. Dalman, op.cit., p. 245; Cornfeld und Botterweck, op.cit., pp. 1095-1096; Bally, op.cit., pp. 102-103.
2. Loog was gewoonlik water wat 'n paar dae op houtas getrek het en waarby daar 'n paar druppels olie gevoeg is.
3. Dalman, op.cit., pp. 350-4.

Van rosyne word ook 'n kluitjie gemaak deur dit met 'n klip te stamp en met 'n bietjie meel en olie te knie. Die kluitjie word 2-3 dae lug gedroog. Voordat dit geëet word, word dit geweek.<sup>1</sup>

Van rosynekoeke word telkens in die Bybel melding gemaak (2 Sm 16:1; 1 Kron 12:40). Dis interessant dat rosyne soeter as druiwe is. In Jes 16:7 lees ons ook van druiwekoeke.

### 5.2.3 DIE DRUIWESAP EN SY GEBRUIKE

Wyn en koring word saam gemeld en die besit daarvan was beskou as teken van God se seën (Gn 27:28); gevolglik was dit dan ook van die offers wat die mens aan God op die altaar gebring het (Eks 29:40).

Die gebruike en misbruike, die voordele en nadele t.o.v. die wyn is verweef in die hele Ou Testament.

Dit verbly die hart van die mens (Ps 104:15), of hy raak verward en waggel. Selfs die priesters kon dwaal en sondig deur te veel sterk drank te drink (Jes 28:7). Wyn maak die lewe vrolik en die hart bly (Pred 10:19), of vol drif (Jes 5:11), of onbeskaamd soos Noag (Gn 9:21). Laasgenoemde vers lui: "Maar toe hy van die wyn gedrink het, het hy dronk geword en naak in sy tent gelê". Melgisédék, die koning van Salem, wat 'n priester van God, die Allerhoogste was, het brood en wyn gebring tot eer van Abraham. Ons lees in Spr 9:5 dat God self die wyn gemeng het. In Jes 55:1 word die volgende dringende uitnodiging aangetref: "O almal wat dors het, kom na die waters en wie geen geld het nie, kom, koop en eet, ja, kom koop sonder geld en sonder prys, wyn en melk."<sup>2</sup>

Gemengde wyn word in Hebreeus met verskillende name aangedui (Ps 75:9; Spr 23:20; Hl 8:2; Jes 65:11) na gelang van watter speserye wat daarby gebruik is om dit 'n aangename geur of smaak te gee. In Hl 8:2 word wyn uitdruklik onderskei van sterk drank

1. Douglas, Raisins, in NBD, p. 1075.

2. cf. Fitzsimmonds, F.S., Wine and strong drink in NBD, pp. 1331-2; Baly, op.cit., p. 102.

omdat laasgenoemde van ander vrugte bv. dadels, heuning en van graan (Jes 28:7; 29:9; Nm 6:3) gemaak is. In die Bybel word verskillende wyne na die plek van hulle herkoms vernoem. Die wyn verbou van die Libanon was 'n baie goeie produk (Hs 14:8).

Dit was 'n gewoonte van die volk in ou tyd om hulle wyn te geniet. 'n Oorvloed van graan en mos het altyd voorspoed en vreugde beteken (Dt 32:33; Jl 2:24; Ps 4:8; 104:25). Tot die lewensbehoefte van die mense behoort druiwebloed, dus wyn. Die kinders verlang van hulle moeders graan (brood) en wyn (Klg 2:12). In Dt 29:5-6 sien ons dat die Here die volk onthou van brood en wyn sodat hulle kan weet dat Hy God is. Selfs Jesus het wyn gedrink en is as wyndrinker gespot (Lk 7:34).

By 'n gasvrye gasheer wat 'n ete aanbied, sal die oorlopende beker wyn nie ontbreek nie (Ps 23:5). Slegs by die nomadiese Abraham (Gn 18:8), by 'n gasmaal, het melk wyn vervang. Elke feestelike maal is andersinds met wyn gevier en kan daarom 'n drinkfeesmaal genoem word (Gn 19:3; 21:8). Eet en drink beteken 'n maaltyd (Gn 24:54; 25:34; 26:30; Rgt 9:27; 1 Kon 1:25; 4:20; 18:41; 2 Kon 7:8; 9:34; 1 Kron 12:39; Jes 21:5; Sg 7:6). Die drank by die ete kan egter water ook wees (1 Kon 19:6-8; 13:8; 2 Kon 6:22; Esr 10:6) maar vir 'n volle maaltyd is wyn veronderstel (Gn 27:25; 25:34; 26:30; 2Sm 11:13).<sup>1</sup>

Wyn is ook as medisyne gebruik (Spr 31:6) en as offer gebring (Eks 29:40; Lv 23:13) en aan gaste gegee (Gn 14:18).<sup>2</sup>

Die ouer geslag het water by die wyn gegooi, maar in die Nuwe Testamentiese tyd was dit eenvoudig onweloweglik en ongehoord om wyn sonder die byvoeging van water te drink, ongeveer een deel wyn op twee dele water. Soetwyn van die Bybel was maar net ingedampde mos. Die alkoholinhoud was egter nogal hoog en was 'n "sterk drank".<sup>3</sup>

#### 5.2.4 WYN AS GENOT- EN GENEESMIDDEL

Die vrug van die wynstok (Mt 26:29) was van die ou tyd af die uitdrukking wat Israel gebruik het vir die wyn wat by godsdienstige plegtighede soos die paasmaaltyd en die begin van die Sabbat gedrink is.<sup>4</sup>

1. Dalman, op.cit., p. 388.

2. Gispen, et al., op.cit., Vol. II, p. 679.

3. Latsky, op.cit., p. 6.

4. Dalman, op.cit., p. 389.

Volgens reuk was die Libanonwyn die uitstaande (Hs 14:8). Besondere sterk wyn was die Amoritiese wyn; flou wyn was die Saroniese wyn.

Naas ou wyn, was daar ook soetwyn, wyn wat berook was en gekookte wyn. Wyn wat in die son gesit is, was verbode as 'n offer.

#### 5.2.5 DIE BEREIDING VAN MOS, WYN EN ASYN

Lv 19:10 lui: "Jou wingerd moet jy ook nie skoon afoes nie, en die trossies wat van jou wingerd val, nie versamel nie. Vir die arme en die vreemdeling moet jy dit laat oorbly. Ek is die Here jou God. As jy in die wingerd van jou naaste kom, mag jy na hartelus volop druiwe eet maar in jou sak niks steek nie" (cf. ook Dt 23:24).

Die ryp druiwe word in mandjies bymekaargemaak (Jr 6:9), na die wynpers gebring en daarin gegooi. Volgens Joodse kalender was die tyd van die wynpers 5 September - 5 Oktober.<sup>1</sup>

As vinnig 'n bietjie drinkbare mos benodig word, kan 'n mens 'n druiwetros met die hand in 'n beker uitdruk (Gn 40:11). Vir die Sabbatjaar het rabbi Jehuda aanbeveel dat die druiwe nóg in die wynpers nóg in die bakskottel uitgedruk moes word, maar dat dit met die vinger in die kruik uitgedruk moet word.<sup>2</sup>

Die pars het uit 'n taamlike vlak bak, die parskuip wat deur middel van gate met 'n tweede bak of kuip verbind is, bestaan. Dikwels is albei in die rotse uitgekap. Die druiwe is uitgedruk, gepars deur daarop te stan en trap (Neh 13:15; Job 24:11). Een (Jes 63:3) of meer manne (druiwetrappers) het hierdie werk verrig. Solank hulle besig was, het hulle gesing om in maat te bly (Jes 16:10; Jr 48:33), terwyl die sap (wyn of druiwebloed) hulle klere en vel gevlek het (Gn 49:11; Jes 63:1-3; Dt 32:14). Die rooi kleur is dit wat aantreklik is van die wyn (Spr 23:31). Ook in 1 Mk 6:34 is van die bloed van die druiwe en moerbeie sprake waardeur sowel donker druiwe as donker moerbeie veronderstel word.

1. Dalman, op.cit., pp. 341,364.

2. Gispén, et al., op.cit., Vol. II, p. 678; Harrison, op.cit., pp. 1310-1312.

Die "druwebloed" kan ook die rede wees dat dit die slagkreet was waarmee die trappende mans, volgens Jes 16:10; Jr 25:30, mekaar aangevuur het. Die trap van die druive is mans- of seunswerk wat met kaalvoet en opgetrekte klere - maar nie naak nie - voltrek is. (Rgt 9:27; Jr 25:30; Am 9:13; Mg 6:15).

Die wyntrappers sou van die mos wat hulle berei, mag drink; slegs in die diens van die goddelose bly hulle dors. Die simboliek hieraan verbonde is dat die wynstok eers met die voet neergetrap word voordat dit op die tafel van konings kom. By die trap kan heidene deelneem sonder dat die mos 'n twyfelagtige karakter aanneem, terwyl hulle nie vir oes gebruik mag word nie.<sup>1</sup>

Rgt 9:27 verhaal dat die Sigemiete hulle wingerde afgeoes, uitgetrap en 'n oesfees gehou het. Hierna het hulle die huis van hulle God ingegaan en geëet en gedrink. Tog behoort vreugde voor God tot die wese van die fees (Dt 16:14).<sup>2</sup>

Die druivesap waarvan die kuipe oorloop (Jl 2:24; 3:14), word tīrōs genoem (Mg 6:15; Spr 3:10). In teenstelling hiermee was die opbrengs soms baie min. By die ondergang van Moab (Jes 16:10) was die hoeveelheid wyn teleurstellend. In Hg 2:16 word gesê dat in plaas van 50 emmers daar slegs 20 was.

Die soort druive bepaal die soort wyn; faktore wat die kwantiteit bepaal, is die gistingsproses en ouderdom daarvan.<sup>3</sup>

Die wyn is in verskillende stadiums van gisting gedrink:

- . As mos, vars van die pars. So is die mos ook in die heiligdom gedrink. (Nm 18:12; Neh 10:37).
- . As wyn, wanneer die gisting plaasgevind het, dan was die wyn min of meer bedwelmend en kon dit dronkenskap veroorsaak (Gn 9:21; Jes 49:26). Volgens Hl 8:2 het granaatmos dieselfde uitwerking.<sup>4</sup>

1. Dalman, op.cit., pp. 342, 364.

2. Gispén, et al., op.cit., Vol. II, p. 678; Harrison, op.cit., p. 1310-1312.

3. Yeivin, op.cit., p. 1418

4. Dalman, op.cit., p. 372.

In die handel het drie soorte wyn gegeld - ou wyn, die vorige jaar se wyn; verouderde wyn as drie jaar oud; nuwe wyn sou dus van die afgelope jaar wees. Die ouer wyn was die beste. Terwyl die wyn gis, 'n proses van drie dae, is dit troebel, dan eers word dit helder. In die gistingstyd kan die wyn ou sakke laat bars, terwyl nuwe sakke hou (Mt 9:17; Mk 2:22; Lk 5:37). 'n Nuwe kruik mag ou wyn bevat, maar 'n ou kruik nie nuwe wyn nie. Wanneer nuwe wyn aan die begin dadelik soos wyn proe, sal dit by die oud word in die kruik slegs verbeter.

Nuwe sowel as ou wyn het skuim op (Dt 32:14; Ps 75:9). Albei het afsaksel en benodig suiwing (Jes 25:6). Verkeerd is dit as wyn op sy afsaksel bly lê en nie daarvan geskei en in 'n ander houer gegooi word nie. Die reuk en smaak van die wyn verbeter as dit suiwer is - sonder die afsaksel.<sup>1</sup>

#### 5.2.6 DIE VERSKILLENDE SOORTE DRANK

Kortliks kan 'n paar van die verskillende drankes genoem word:-

1. Nuwe wyn van die laaste oes,
2. Ou wyn - wyn van die vorige jaar.
3. Ou wyn - gemeng met helder water en balsem.
4. Verouderde wyn - wyn wat drie jaar oud is.
5. Soetwyn - gemaak van druiwe wat drie dae in die son gelê en droog word en dan in die middagson getrap is.
6. Kappertjiesaadwyn.
7. Berookte wyn - wyn wat gemaak is van soet druiwe wat berook is.
8. 'n Aperitief - as eetluswekker.
9. Bitterwyn - Am 5:7; 6:12; Spr 5:4. Josef het vir Potifar speserywyn, nl. bitterwyn geskink.
10. Rosynwyn.
11. Wyn gemeng met heuning en peper.
12. Wyn wat by olie en 'n visous, heelwaarskynlik 'n tipe kaviaar, gevoeg is.
13. Gekookte wyn - wyn wat gemaak is deur mos te kook. Dit kan gemaakte soetwyn wees wat van die soetwyn van die Mishna verskil in die opsig dat laasgenoemde van druiwe wat baie soet was, gemaak is.

1. Yeivin, op.cit., p. 1418; cf. ook Baley, op.cit., p. 102.

14. Druiwesap - die ryp korrels is uitgedruk in 'n beker en gedrink (Gn 40:11).
15. 'n Vonkel- of 'n skuimwyn (Ps 75:9).
16. Die wyn van Libanon (Hs 14:8).
17. Die wyn van Helbon (Esg 27:18),
18. Behalwe die suiwer wyne was daar ook die speserywyne (Hl 8:2). In die ou tyd het hulle ook wyn gekruie en allerhande smake verkry deur byvoeging van een of meer van die volgende: dennenaalde, sederhout, kamille, mirtebessies, saffraan, kalmus, absint en mirre.<sup>1</sup> Die speserye het ook die geur en smaak verbeter. Soms is houtharpuis aan die pars gesmeer vir verbetering van geur.<sup>2</sup>
19. Oenautium - volgens Plinius XIV 16(98) - is uit die bloeisels van die wilde wynstok en mos bereik.
20. Bedwelmente drank - hieronder ressorteer alle bedwelmente drank uit druiwe gemaak waarvan Nm 28:7; Ps 69:13, Nm 6:3; Rgt 13:4 melding maak.
21. Naas bedwelmente druiwewyn was daar nog appelwyn, bedwelmente dadelwyn en bedwelmente garsdrank; aan laasgenoemde is verwant die bedwelmente drank vir mediese doeleindes gebruik waarin garsmeel of garswater gegooi is. Egiptiese bier is van gars of koring, wilde saffraan en sout berei, terwyl andersinds slegs gars, koring of spelt - emerkoring, as materiaal genoem is.

In ou Egipte het die garsbier, soos deur Herodotus (1177) berig, so 'n groot betekenis gehad dat 'n mens wil aanneem dat dit nie vir die ou Palestina vreemd gebly het nie, alhoewel dit in die Bybel nie spesifiek genoem word nie. Hieronymus praat van drankte van graan, appelsap, heuningkoeke en dadels. Volgens Herodotus (1193) het die ou Babiloniërs dadelwyn en dadelheuning gehad. Sterk drank was van dadels en verskeie sade gemaak.<sup>3</sup>

Die wyn is seker, soos by die ou Egiptenare, met klein kruike uit die wynpars geskep en in groot voorraadkruike gevul waarin

1. Latsky, op.cit., p. 6.

2. Yeivin, op.cit., Vol. VI, p. 1418.

3. Dalman, op.cit., p. 380; Gispen, et al., op.cit., Vol. II, p. 679.

dit kan staan en gis tot dié as voltooide wyn in ander kruike gegooi word (1 Sm 1:24; 10:3; 25:18; 2 Sm 16:1; Jr 13:12; Jes 30:14; Klg 4:2). Die houers kon wees sak, leersakke of kruik van die pottebakkerswiel. Daar is ook die pot waarin meel (1 Kon 17:12) of water (Gn 24:14) dus seker ook wyn, gehou was. Wynsakke vir die vervoer van wyn was gebruik (Jos 9:4). 'n Klein gaatjie was altyd gelaat vir gas om te ontsnap. Pik was ook aan wynsakke gesmeer. Slegs klei en nie silwer of goue houers nie, was vir die bewaring van wyn gebruik. Maar natuurlik het 'n mens by die gebruik van wyn by samekomste ook metaalwynkanne gehad soos hulle op die Joodse muntstukke geïllustreer is.

Daar was voorraadruimtes vir wyn en olie in die wingerde van die koning (1 Kron 27:27), in vestings (2 Kron 11:11) en in die tempel (Neh 13:12). Ook op werwe en privaathuise van die besitters van groter wingerde het dit nie ontbreek nie.

Voorraadruimtes met wynkruike is deur Sellin in die Joodse Jerigo gevind. Lutz maak melding van die bewaring van wynkruike in rye in ou Egipte.<sup>2</sup>

As die gisting te ver deurgevoer is, het asyn ontstaan. Op sigself is dit nie drinkbaar nie (Ps 69:22) en veral vir die tande nadelig (Spr 10:26). Met 'n bietjie olie gemeng, is dit soms in die oestyd as plaasvervanger vir vars water gebruik (Rut 2:14). Die Romeinse soldate het asyn, dit is, suur wyn, gedrink (Mk 15:36), ens. Die wyn wat hulle Hom met Sy kruisiging aangebied het, het Hy egter geweier omdat dit met gal (Mt 27:34) of mirre (Mk 15:23) gemeng was en as verdowingsmiddel moes dien.<sup>3</sup>

In die Ou Testament kry ons baie voorbeelde van asyn as drank gebruik (Ps 69:22; Spr 10:26; 25:20) en in Rut 2:14 as doopsous vir 'n stukkie brood. In Nm 6:3 leer ons van asyn in dubbele vorm: as wynasyn en as bedwelmende drankasyn, sodat die asyn dus sowel van wyn as van bedwelmingsdrank gemaak kon wees.

1. Dalman, op.cit., p. 380.
2. Ibid.
3. Gispen, et al., op.cit., Vol. II, p. 679.

In die Joodse tradisie staan dit vas dat van die wynstok asyn en wyn kom.

In Judea het die mense in die ou tyd asyn van die droesemwyn gemaak, ook druiwepitte, laat rypwordende en suur winterdruie.<sup>1</sup> Die meeste wyn het suur geword en daar moes van tyd tot tyd vasgestel word of dit nie wel gebeur het nie. Die drie toetstye was gedurende

- . die laatherfs, teen die einde van die loofhuttefees.
- . Mei, wanneer die druiwebloeisels verskyn.
- . Januarie tot Julie, wanneer die druiwekorrels begin swel het.

Party het deur die blote klop op die kruik verstaan wat die situasie was: die wyn was werklik suur, dus asyn of suurderig. By die verkoop van 'n voorraad moes die koper op 100 kruike 10 suurderiges byneem. Deur die byvoeging van gars is wyn ook suurgemaak soos bv. die Edomitiese asyn.

Alle soorte wynekruike was geskik vir asyn, verkieslik die kleiner kruike soos byvoorbeeld, dié wat by die kruis van Jesus aanwesig was (Jh 19:29). Die bewaarplek vir wyn was ook dié vir asyn.<sup>2</sup>

#### 5.2.7 DRUIWEHEUNING

Die Bybel praat ook van "heuning" waar moontlik jellie bedoel word wat van vrugtesap gekook is. Druiejellie word tans nog in Palestina gemaak.<sup>3</sup>

Ook die Babiloniërs het druiweheuning geken. Maar nêrens word druiweheuning genoem nie. Dat dit wel bestaan het, is 'n sterk moontlikheid. Encyclopedia Judaica gee toe dat alle bewysstukke vir die bereiding van druiweheuning ontbreek, maar sê dat die uitvoer van die heuning na Egipte en Tirus moontlik was. Volgens die Encyclopedia Judaica was druiweheuning gemaak deur die druiwe in spesiale vate te sit, die vloeistof was nie toegelaat om te gis nie, maar gekook totdat die vloeistof verdamp en die dik stroop agterbly.<sup>4</sup>

1. Dalman, op.cit., p. 371
2. Ibid, p. 380.
3. Oberholzer, op.cit., p. 137
4. Latsky, op.cit., p. 6.

In die Grieks-Romeinse wêreld het druiweheuning of sapa, defruntum carenum, uit 'n 1/3 tot 2/3 ingemaakte stroop bestaan wat nie tot werklike melasse verdik was nie. Wanneer en waarvandaan die vervaardiging van die druiweheuning na Palestina gekom het, is onseker; in elk geval eers in die Arabiese tyd.<sup>1</sup>

### 5.3.0 VYE

Vyebome dra drie dragte vye per jaar. Die voorvye (Hl 2:13) is 5 cm lank en 3 cm dik maar bevat feitlik geen sap nie; tog was hulle geëet omdat daar geen ander vrugte in die tyd is nie. In die vroeë voorsomer kry mens die vroeë vye (Hs 9:10) en teen die einde Mei begin Junie is hulle ryp, besonder sappig, buitengewoon soet en word graag geëet (Jes 28:4). Die laaste drag is die beste, dis die laat vye in Augustus. Wanneer dit gepluk word, is dit in mandjies (Jr 24:1) en dit is gewoonlik vars geëet. Dit kan ook gebêre word. Dan word hulle gedroog en in koeke saamgedruk (1 Sm 25:8; 1 Kron 12:40; 2 Kon 20:7). Die groot waarde van die vyeboom lê dus veral in sy soetheid en sy goeie vrugte (Rgt 9:11).<sup>2</sup>

Droë vye is in 'n string geryg of in harde koeke gevorm. Hierdie koek is gemaak deur vye aanmekaar te druk en is dis gedroog in 'n blokvorm. Nadat dit droog genoeg was, is dit soos brood gesny en geëet.<sup>3</sup>

Vye was ook aangewend vir kwale soos die vyekoek wat Jesaja voorgeskryf het vir Hiskia se sweer (2 Kon 20:7).

### 5.3.1 WILDEVYE

Die vruggie is volgens die Bybel op grootskaal geëet.<sup>4</sup>

1. Yeivin, Grapes, in (ed. Encyclopedia Judaica, p. 1416.
2. Baley, op.cit., p. 102, Yeivin, op.cit., p. 1446; Encyclopedia Judaica, p. 1416, Yeivin, Figs.
3. De Klerk en Eybers, op.cit., p. 9.
4. Ibid., p. 16.

#### 5.4.0 GRANATE

Die granaatpitte was vars geëet en die uitgedrukte vrug het 'n heerlike verfrissende drank gemaak (Hl 8:2) wat veral in 'n warm land soos Palestina geniet is.<sup>1</sup>

Moontlik het die Israëliete die sap 'n bietjie laat gis tot 'n soort granaatwyn (Hl 8:2).

Die blomme was in 'n soort drank verwerk wat vir die behandeling van ontsteking van die ingewande gebruik is.<sup>2</sup>

#### 5.5.0 SAMEVATTING

Alhoewel brood die stapelvoedsel was, het vrugte tog ook 'n groot rol gespeel in die Israëliete se daaglikse dieet.

Olywe was veral belangrik, nie net as bron van voedsel nie, maar ook as gevolg van die kosbare olie wat daaruit verkry is. Olie was nie net gebruik om voedsel in te berei nie, maar ook tydens kultiese geleenthede.

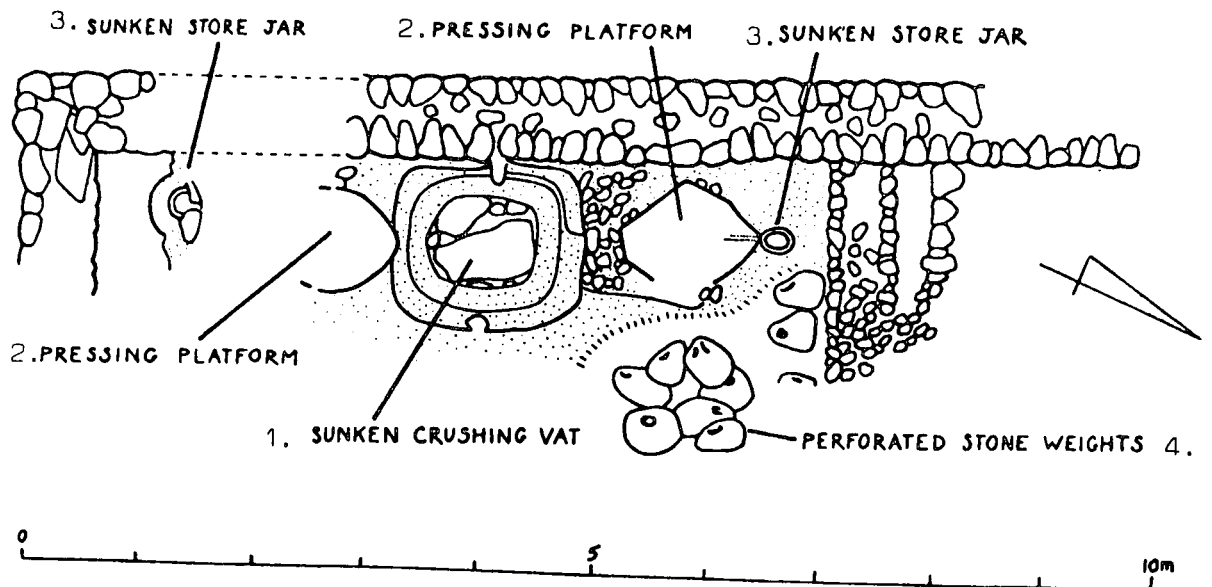
Druie was 'n ander groot voedselbron. Behalwe dat die vars druie geëet is, het die druif ook ander nuttige gebruike gehad: dit is gedroog en as rosyne bewaar, mos is daaruit gepers en asyn was 'n nuwe produk. Ook die druieblare is geëet.

Druie is veral ook belangrik omdat wyn daaruit gemaak is. Wyn was nie net as druie en geneesmiddel gebruik nie, maar dit het ook 'n groot rol gespeel by seremoniële en godsdienstige gebruike.

Vye, wilde vye en granate was ander vrugtesoorte waarmee die daaglikse dieet aangevul is.

1. Gispen, et al., op.cit., Vol. I, p. 256.
2. De Klerk en Eybers, op.cit., p. 9; Baley, op.cit., p. 103:

PLAN VAN DIE OLYFPARS BY TEL DAN, AREA I (1980b: 96, fig. 5).<sup>1</sup>



1. Gepleisterde bak, die bodem met klipblokke uitgevoer, met 'n kapasiteit van 1,50 m<sup>3</sup>.
2. Aan weerskante 2 "basalt"-klippe met gleuwe wat die olie afvoer na
3. ondergrondse bewaarkruike.
4. Klippe met gate in is ook gevind en daar word gemeen dat hulle gebruik is as "gewigte", die hefbalk van die pars. (Die installasie is aan drie kante omring deur mure).

1. Stager, L.E. & Wolff, S.R., Production and commerce in Temple Courtyards: An olive press in the Sacred Precinct at Tel Dan, p. 95

#### PROSES: OLIE UIT OLYWE

Die olywe is in die sentrale gepleisterde bak gepars tot 'n pulp, water is dan bygevoeg sodat die olie bo-op die water gedryf het. Die olie is afgeskep as fyn-suiwerolie. Die pulp wat oorgebly het, is dan in mandjies gegooi wat op die plat klippe opmekaar gestapel is. Met die balkpars is die pulp gepars en die olie het met die gleuwe langs afgeloop na die ondergrondse kruike waar die olie bewaar was tot benodig.

#### GEBRUIKE VAN DIE FYN-SUIWER OLIE

Fyn-suiwer olie is gebruik met salwingseremonies.<sup>1</sup>

Van die fyn-olie is in lampe van die heiligdomme gebruik om, benewens die rituele reinheid wat dit simboliseer, te verhoed dat roet aan die mure en gordyne sou kom wat dit donker sou verkleur het.<sup>2</sup>

1. Stager & Wolff, op.cit., p. 96.
2. Ibid., p. 97.

## HOOFSTUK VI

### REIN EN ONREIN

#### 6.0.0 INLEIDING

Die Here het aan Moses en Aäron gesê om aan die kinders van Israel te vertel wat hulle mag eet en wat nie, wat rein is en wat onrein is (Lv 11; Dt 14).

Waarom mag Israel nie eet wat vir God 'n gruwel is nie? Die antwoord is tweërlei van aard - aan die positiewe kant: Israel is die heilige volk van God (Dt 14:21). Hulle moet anders lewe as die ander volke en omdat hulle aan God behoort, moet hulle hul geheel en al aan God se diens wy. Aan die negatiewe kant: alles is verbode wat maar slegs aan vreemde gode herinner. Daarom die lys van rein en onrein (Lv 11:29-47), naamlik, diere, voëls en alles wat daarmee gepaard gaan.<sup>1</sup>

Dit is die mens se plig om sy Skepper te gehoorsaam (Gn 24:44-45). Wanneer die Israeliet dan sy dieet beperk het tot God se verkore diere, het hy onthou dat al sy geestelike voorregte aan die Goddelike verkiesing te danke gehad het. Soos God sekere diere vir offers gekies het, so het Hy een volk gekies "uit al die nasies wat op die aarde woon" om 'n "koninkryk van priesters en 'n heilige nasie te wees" (Dt 7:6; Eks 19:6). Die wet vereis totale toewyding aan die Here; die halfslagtiges en halfhartiges geniet nie die seën van die verbond nie (Lv 20:2; Dt 20:8; 23:3). Diere met slegs die helfte van die vereiste kenmerke is op dieselfde wyse onrein, hulle verteenwoordig dit wat poog om besliste riglyne van die verbondsgemeenskap af te stomp en so aan sy heiligheid afbreek te doen.

#### 6.1 REIN

Rein beteken in hierdie verband: alles wat in die kultus toegelaat is en dus vry was om te eet.

1. Pederson, J., Israel its life and culture, deel , p. 482.

### 6.1.1 ONREIN

Alles wat verbied was vir die kultus, wat nie geoffer, maar ook nie geëet mag word nie, is as onrein beskou.<sup>1</sup>

Die motief waarom bepaalde diere rein en ander onrein is, lê nie in die anatomiese of biologiese eienaardighede van die diere nie, al wek Dt 14 die skyn daarvan. Die rede is: dit wat vir die Israëliete onrein is, was in die heidense godsdienste heilig, òf daar kleef allerlei godsdienstige bygelowe en praktyke aan. Israel moet uitsluitlik as heilige volk van Jahwe lewe, daarom sulke bepalinge.<sup>2</sup>

Hierdie reëls in verband met rein en onrein diere word volledig bespreek in The New International Commentary on the Old Testament, maar al dié argumente wat aangevoer word, is nie waterdig nie. Die kwessie van rein en onrein is 'n twispunt vanaf die tye voor Christus: hoekom mag skape en sprinkane geëet word, maar nie varke en muise nie? Voordat die relevante tekste ondersoek word, sal die algemene beginsels en verskillende benaderinge in oënskou geneem moet word.

### 6.2.0 VERSKILLENDE VERKLARINGS VIR REIN EN ONREIN

Die verklarings in verband met rein en onrein kan in vier kategorieë ingedeel word, naamlik: arbitrêr, kulties, higiënies of simbolies.<sup>3</sup>

#### 6.2.1 DIE ARBITRÊRE ONDERSKEIDING

Die redes (rasionale) is slegs aan God bekend wat dit aan die mens geopenbaar het as 'n toets van gehoorsaamheid. Hierdie rabbynse benadering is egter 'n negatiewe benadering en moet aanvaar word as 'n laaste uitleg.<sup>4</sup>

1. Vor der Hake, J.A., Commentaar op de Heilige Schrift, p. 175.
2. Ibid.; Gispén, W.H., Commentaar op het Oude Testament, Leviticus, pp. 173, 190-195; Temser, B., red., Die Bybel met verklarende aantekeninge, p. 232.
3. Harrison, P.H., The new international commentary on the Old Testament, pp. 166-168.
4. Ibid., p. 166.

### 6.2.2 DIE KULTIESE VERDUIDELIKING

Volgens die Illustrated Bible Dictionary is die tradisionele en mees ooglopende rede die religieuse of godsdienstig-teestelike: "En julle moet vir my heilige mense wees" (Eks 22:31).<sup>1</sup>

Hier is die kommentaar se verduideliking dat die onrein diere òf die is wat in heidense aanbidding gebruik word, òf die wat gebruik word in heidense godsdienstige rituele. As teken van hulle trou aan die verbond van Israel moet die onreine heeltemal vermy word.

Ten gunste van hierdie verduideliking is die oudheid daarvan. Die Wet se eie stelling van sy doel verleen daaraan 'n geloofwaardigheid. Die verbond was bedoel om Israel af te sonder van al die volke en om 'n heilige volk te skep (Eks 19:5-6; Lv 11:44-45). In Jes 65:4 word gepraat van ongoddelikes wat varkvleis eet, "en daar is brokke onrein vleis in hulle skottels", waarskynlik as deel van 'n Kanaänitiese ritueel.<sup>2</sup>

Ongelukkig verduidelik hierdie hipotese te min van die bewyse om van wesenlike waarde te wees. Oor die algemeen het die Kanaäniete dieselfde diere geoffer. Waarom is hulle nie ook as onrein verklaar nie? Waarom was veral die eet van die bul nie in die Ou Testament verbied nie, aangesien dit 'n belangrike kultiese dier was in beide Egiptiese en Kanaänitiese rituele? Dit is onwaarskynlik dat onreinheid slegs ontstaan uit die gebruik van sekere diere voltens heidense geloof. Dit is moontlik dat, wanneer die Kanaäniete 'n dier gebruik het wat die Israëliete om ander redes onrein geag het, so 'n dier meer afkeurenswaardig was in die oë van die verbond. Maar heidense gebruike kan nouliks die aanvanklike kategorisering van rein en onrein verduidelik.

### 6.2.3 DIE HIGIENIESE INTERPRETASIE

Hier word aangeneem dat die onrein diere oneetbaar is aangesien hulle siektes dra. Die rein diere is betreklik vry van siektes en kon dus geëet word. Hierdie verduideliking word deur baie moderne skrywers aanvaar. Varkvleis kan triginose oordra. Gevaarlike

1. Feinberg, C.L., Clean and Unclean, in NBD, p. 240; Gispén, Vol. II, pp 542-44.
2. Harrison, op.cit., pp. 166-168; Van Niekerk, et al., op.cit., p 542.

parasiete kom in die vark voor en aangesien hy aas eet, kon hy 'n draer van ander siektes ook wees. Die dassie en haas dra tularemia en die vis sonder skubbe en vinne kruip in die modder en word so gashere van gevaarlike bakterieë. So ook die voëls wat van aas en dooie karkasse lewe.<sup>1</sup>

Hierdie interpretasie is veral vir die 20e eeuse Westerse lesers aanneemlik, as gevolg van die obsessie in verband met gesondheid en die vooruitgang van die mediese wetenskap. Dit kan wees dat God in sy voorsorg wel wette gemaak het wat tot die gesondheid van die volk bygedra het. Maar omdat ons die higiëniese aspekte wat onderliggend is aan sommige wette kan insien, beteken dit nie dat die menslike skrywers van die Heilige Skrif dit ook gedoen het nie. Daar is goeie redes om te glo dat hulle dit nie so gesien het nie.<sup>2</sup>

Eerstens, sommige van die rein diere se higiëne kan bevraagteken word. As ou Israel die gevare besef het van varkvleis, kon hulle dan ook bevind het dat, deur die vleis goed gaar te maak, die gevaar afgeweer kan word. In ieder geval, triginose kom selde voor in gevalle waar varke vry (los) loop. Die Arabiere het kameelvleis as 'n luukse beskou, terwyl die Jode dit as onrein beskou.

Tweedens, die Ou Testament gee geen indikasie dat hierdie voedsel as gevaarlik vir die gesondheid beskou was nie. Motivering vir die voorskryf van 'n spesifieke wet is baie kenmerkend van die Ou Testament. Dat die eet van hierdie diere die gesondheid kan benadeel, word nêrens as rede vir hul onreinheid aangevoer nie. Dit sou 'n uitstekende rede gewees het om onrein voedsel te vermy.

Derdens, waarom, as higiëne die motief was, was giftige plante nie as onrein beskou nie?

1. Alexander, op.cit., p. 176; Feinberg, op.cit., p. 239.
2. Harrison, op.cit., pp. 172, 173.

#### 6.2.4 DIE SIMBOLIESE INTERPRETASIE

Volgens hierdie opvatting is die gedrag en gewoontes van die rein diere voorbeelde van hoe die regverdige Israeliet hom behoort te gedra, terwyl die onreine die sondige mens voorstel. Hierdie tipe verduideliking gaan terug na die voor Christelike Joodse skrywers, en resente kommentators is ook die voorstanders daarvan. Aristeas (Brief van Aristeas 154) het beweer dat herkou 'n diere rein maak, en dat dit die mens daaraan herinner het om te mediteer oor die wet. Bonar (214) het gemeen dat skape rein was aangesien dit Ou Israel daaraan herinner het dat die Here hulle Herder was, in kontras met die vark se verderflikheid. Harrison wys daarop dat geleerdes soos o.a. Keil en Hoffman beweer dat sommige diere as onrein beskou is as gevolg van die assosiasie: onreinheid teenoor sonde.<sup>1</sup>

Interessant en verbeeldingryk soos hierdie ouer pogings mag wees om simboliese interpretasies te gee, bied dit ten beste slegs gedeeltelike verklarings. Die nadeel is dat dit onberekenbaar en onverantwoordbaar is. Daar is geen kriterium waarvolgens een interpretasie bo die ander gestel kan word nie.

Die belangrikste pogings om die wette in verband met rein en onrein te verduidelik, is alreeds bespreek. Dit kan net hier gesê word dat, nóg die kultiese, nóg die higiëniese verduideliking reg laat geskied aan die voorwaardes vir die reinheid wat beklemtoon word, naamlik gesplete hoewe en herkouing. Die verklaring van die sosiale antropoloog, Mary Douglas (Purity and Danger) lui as volg: skape, bokke en beeste was die offerdiere van die veeboere. Hulle het almal gesplete hoewe en herkou almal. Vanuit 'n teologiese beskouing kan gesê word dat, soos God sy "dieet" beperk het tot hierdie diere, so ook moet Sy volk. Dit is die mens se plig om sy Skepper te gehoorsaam (Gn 24:44-45). Wanneer die Israeliet dan sy dieet beperk het tot God se verkore diere, het hy onthou dat hy al sy geestelike voorregte verskuldig was aan goddelike verkiesing. Soos God sekere diere vir offers gekies het, so het Hy een volk gekies "uit al die nasies wat op die aarde woon", om 'n koninkryk van

1. Ibid., p. 172; McCarthy, Old Testament covenant, Commentary on Leviticus; Gispén, Commentaar het Levitikus, pp. 175-176.

priesters en 'n heilige nasie te wees (Dt 7:6; Eks 19:6). Dit is merkwaardig dat Dt 14:1-2 die regulasies in verband met rein diere bied met verwysing na die verkiesing van Israel, terwyl Lv 11:44-45 die regulasies afsluit met ooreenkomstige aanmerkings.

Die wet vereis totale toewyding aan die Here, die halfslagtiges en halfhartiges geniet nie die seën van die verbond nie (Lv 20:2; Dt 20:8; 23:3). Diere met slegs die helfte vereiste kenmerke is in ooreenstemming ook onrein. Hulle simboliseer dié wat poog om die skerp kante van die verbondsgemeenskap stomp te maak en so aan sy heiligheid afbreuk te doen. Slegs dié wat die wet ten volle toepas, kan hulle as ware lede van die gekose volk beskou.<sup>1</sup>

### 6.3.0 WAT IS ALLES REIN?

"Dit mag geëet word van die viervoetige diere. Alles wat onder die diere gesplete kloue het en herkou". Bees, skaap, bok, takbok, gemsbok, gestippelde takbok, steenbok, ribbok, eland en klip-springer (Dt 14:4-5). By rein herkouende diere ontbreek die boonste snytande.<sup>2</sup> "Dit mag julle eet van alles wat in die water is: alles wat vinne en skubbe het in die water, in die see en in die riviere" (Dt 14:9; Lv 11:9-12), waterdiere wat ten minste oor een vin en een verwyderbare skub beskik.<sup>3</sup>

"Al die rein voëls mag julle eet" (Dt 14:11-20). Volgens die Misjna (Hl 3-6) is voëls rein wanneer hulle 'n krop het en hulle magies maklik afgestroop kan word, ook as hulle 'n ekstra toon het. Die Bybel gee nie 'n lys van rein voëls nie.<sup>4</sup>

1. Harrison, op.cit., pp. 172-173.
2. Noordtzij, A., Levitikus, Korte verklaring der Heilige Schrift, p. 124.
3. Rabinowicz, H., in Roth, C., ed., Encyclopedia Judaica, pp. 26-27.
4. Ibid., pp. 39-40; Gispén, Levitikus in KV, pp. 187, 188; Gemser, et al., op.cit., p. 234.

"Maar die volgende mag julle eet van al die insekte met vlerke wat op vier pote loop: wat bokant die pote springbene het om daarmee op die grond te spring. Die treksprinkaan volgens sy soorte en die boomsprinkaan volgens sy soorte, en die springer volgens sy soorte en die voetganger volgens sy soorte (Lv 11:21-22).

#### 6.4 VOEDSELTABOES

Die viervoetige diere wat nie herkou nie en wat nie gesplete kloue het nie, is onrein. Van hulle mag julle nie van eet nie; bv. kameel, das, haas (Lv 11:4-6; Dt 14:7). Volgens dr. A. Noordtzij, word vermoed dat 'n haas onrein is omdat hy met oop oë slaap.<sup>1</sup>

Alles wat op kaalpote loop onder die viervoetiges is onrein: honde, katte en bere (Lv 11:27).

"Maar alles wat geen skubbe en vinne in die seë en in die riviere het nie, van al die gewemel van die water en van al die lewende wesens wat in die water is - 'n gruwel is dit vir julle... van hulle vleis mag julle nie eet of hulle aas aanraak nie" (Lv 11:10-12; Dt 14:10).

"En die volgende moet julle van die voëls 'n gruwel hou" (Lv 11:13-19). Hier word 'n lys van 20 onrein voëls gegee en in Dt 14:12-18 word 21 onrein voëls genoem. Die rabbi's het 24 voëls as onrein bestempel (Misjna H1 63 ab) en die rede wat hulle gee, is dat hulle aas, bloed en afval eet.<sup>2</sup> Die voëls is die arend, lammervanger, aasvoël, kuikendief, valk volgens sy soorte, elke kraai volgens sy soorte, volstruis, naguil, seemeeu, klein valk volgens sy soorte, steenuil, visvanger en die silweruil, pelikaan, klein aasvoël, groot sprinkaanvoël, reier volgens sy soorte, die hoep-hoep, vlermuis en die gier na sy soorte (Lv 11; Dt 14).

Al die insekte met vlerke wat op vier pote loop, elkeen wat aan hulle raak, is onrein (Lv 11:23; Dt 14:19).

1. Noordtzij, op.cit., p. 124; cf. ook Fensham, F.C., Verhoudings-teologie in die Regsaspekte van die Ou Testament, in NGTT, vol. p.
2. Gispén, p. 542-4.

Ongediertes wat op die aarde wemel, is vir julle onrein (Lv 11:29): mol, muis, akkedis volgens sy soorte, krimpvarkie, geitjie, klipsalmander, koggelmander en verkleurmannetjie.

#### 6.4.1 FAKTORE WAT ONREINHEID KAN VEROORSAAK

- . Selfs die aanraking aan die onreine (Gn 3:3) maak onrein.
- . Die gebruiksvoorwerp wat in aanraking kom met 'n onrein dier, is ook onrein en moet gebreek word (Lv 11:33,35).
- . Droë voedsel is nie onrein nie, maar dit wat met onrein water in aanraking kom, wel (Lv 11:34).
- . As aas in 'n wateropgaardplek val, bv. 'n fontein of put, is die water nie onrein nie, maar wie die aas uithaal of daaraan raak, sal onrein wees (Lv 11:36).
- . Die aas van rein diere is ook onrein. Die rede waarom hierdie wette voorgeskrywe is, vorm die grondslag vir die Ou Testament.
- . Aas: die eet van aas.  
Wat hier bedoel word, is as 'n dier dood is aan een of ander siekte of verskeur is, is die dier onrein omdat die bloed nie uitgeloop het nie. Die wet geld net vir die Israëliete en nie vir hulle bure nie.
- . 'n Bokkie mag nie in sy moeder se melk gekook word nie (Eks 23:29; 34:26; Dt 14:21). Dit is 'n heidense, godsdienstige ritueel.<sup>1</sup> Met hierdie verbod word 'n heidense vrugbaarmakingseremonie verbied. Die beskouing is naamlik gehuldig dat melk die kiem van die lewe bevat, en as 'n bokkie in moedersmelk gekook word, verhoog dit die vrugbaarheidskrag. Die melk is dan rondgesprinkel om sogenaamd die vrugbaarheid van die akkers te bevorder en te verhoog. Die verbod van die Here beteken: Erken God as die Gewer van die goeie en alle groeikrag en vrugbaarheid.<sup>2</sup>
- . Die vark is vir die Israëliet onrein, maar van die vroegste tye is die vark 'n heilige dier vir die heidense volke en godsdienste. Dit het in Ras Sjamra gebeur, later ook in die diens van Astarte in Sirië.<sup>3</sup>
- . Die ma en die kleintjie van enige dier mag nie op dieselfde dag geslag word nie (Lv 22:28).

1. Rabinowicz, op.cit., pp. 39-40; Vor der Hake, op.cit., p. 211; Gemser, et al., op.cit., p. 172; Edmond, J., Ras Sjamra - Ugariet en het Oude Testament, p. 131.

2. Gemser, et al., op.cit., p. 234.

3. Vor der Hake. op.cit. p. 211; Edmond, J., op.cit., p. 257

- . Die wyfievoël mag nie gedurende dieselfde maaltyd saam met haar kleintjies en eiers geëet word nie, en wanneer die wyfie geslag word, moet die kleintjies losgelaat word of andersom (Dt 22:6-7).
- . Vis is nie vleis nie, dus geld die vleis en melkwet nie hier nie; wanneer vis rein is, mag dit saam met melk of saam met vleis geëet word.<sup>1</sup>
- . Eiers - aangesien enigiets wat vanaf onrein diere afkomstig is, onrein is, was die eiers van onrein voëls verbode. Die Talmud gee ander redes, bv. die feit dat die eiers rond is en nie ovaalvormig is nie. Selfs die eiers van rein voëls is verbode as hulle bevrug is.<sup>2</sup>

#### 6.4.2 DELE WAT VERBODE IS EN REELS IN VERBAND DAARMEE

Alhoewel die Israëliete rein diere mag eet, is daar sekere dele wat vir hulle verbode was om te eet.

#### 6.4.3 BLOED

"Net die vleis met sy siel, met sy bloed, mag julle nie eet nie" (Gn 9:4). Dis die bloedverbod en is al baie oud. Die eter sal met die dood gestraf word. Dis van die belangrikste verbiedinge in die Ou Testament en die rede word orals dieselfde aangedui: die bloed word op die altaar gesprinkel om versoening en gemeenskap met God te hê.<sup>3</sup> Die priester mag wel die bloed sprinkel, maar hy mag dit nie eet nie, want die bloed is God se eiendom (Lv 3:16,17; 7:22-27). Hierdie verbod is van toepassing op alle Israëliete. Bloed word ook verbied omdat dit, as kosbaarste offer wat op die altaar versoening bewerkstellig, alleen aan die Here toekom. In vers 11 sê die Here: "want die siel van die vleis is in die bloed en Ek het dit aan julle op die altaar gegee om vir julle siele versoening te doen; want die bloed bewerk versoening deur middel van die siel, die lewe".

1. Rabinowicz, op.cit., pp. 26-28.

2. Noordtzij, op.cit., p. 121.

3. Vor der Hake, op.cit., p. 178.

Die diepste betekenis van bogenoemde plaasvervangende offer word eers in die Nuwe Testamentiese bedeling geopenbaar. In die Nuwe Testament het bloed soms 'n besondere betekenis. Die bloed van Christus stel sy bloedstorting voor, wat die versoening is. Die wyn by die Nagmaal is die simbool of teken van die versoening.<sup>1</sup> In die besluit van die Apostels (Hd 15:29) vind ons 'n verbod op die eet van bloed en dit vind aansluiting by wat die Ou Testament leer.<sup>2</sup>

#### 6.5 VET, NIERE EN LEWERLAP

Net so min as die bloed, moet die vet geëet word (Lv 3:17) maar dit moes as 'n offer aan die Here verbrand word (Eks 29:13,22; Lv 3:3; 4:8): "as lieflike geur vir die Here" (Lv 4:31). Reeds in Gn 4:4 offer Abel die vet van die eersgeborenes van sy kleinvee. Later, toe die Israëliete hulle in Kanaän gevestig het, is hierdie bepaling, vanweë die lang afstand wat na die altaar afgelê moes word, afgeskaf.<sup>3</sup> Net so is die niere en lewerlap op die altaar verbrand; dis die edelste dele van die dier en word aan die Here gegee, dit kom Hom toe.<sup>4</sup>

#### 6.5.1 HEUPSENING

As gevolg van 'n worsteling wat Jakob met die engel van God gehad het, word sy heup ontwrig en dit dui op die vernietiging van die ou Jakob. Sy nuwe naam is Israel en nou kan hy sê: "as ek swak is, is ek magtig". Die seën word oor hom uitgespreek. Alhoewel dit nie in die Joodse spyswet genoem word nie, onderhou die Israëliete die tradisie om nie die heupsening te eet nie.<sup>5</sup> (Hs 12:5; Gn 32). Dit is egter 'n bygeloof.

#### 6.6 RITUELE SLAGTING

Hoe oud die gebruik van vleiskeuring in Israel is, kan nie met sekerheid gesê word nie, maar die invloed van die ritueel in die Israelitiese lewenswyse is ingrypend.

1. Gemser, op.cit., p. 235; cf. ook Gispén, Levitikus, in KV, pp. 192-193.
2. Gispén, et al., Ensiklopedie, Vol. II, pp. 661-662.
3. Vor der Hake, op.cit., p. 171.
4. Ibid., pp. 128-129; cf. ook Gispén, Levitikus, in KV, pp. 192-193.
5. Rabinowicz, H., op.cit., p. 39.

Geen volk ter wêreld was ooit aan soveel gevare en ellendes blootgestel as die Jode nie. Nieteenstaande alles het hulle gesond gebly. Rituele vleiskeuring, higiëniese maatreëls soos goeie gesondheidsonderrig wat deur wetgewing gesteun is en deur opgeleide priesters toegepas is, het alles meegewerk, maar vir elke mens was die belangrikste die gehoorsaamheid en respek, volgens Esg 4:14. Eségiël sê aan die Here: "Ag, Here Here! Kyk my siel is nooit verontreinig nie, en ek het van my jeug af tot nou toe geen aas of iets wat verskeur is, geëet nie, en daar het geen bedorwe vleis in my mond gekom nie". Vir elke man en vrou was dit van die grootste godsdienstige belang om ritueel rein te eet en kos voor te berei.

Na goedkeuring van die vleis is die vet en niere wat geoffer word, verwyder; die vetstert van die skaap was 'n lekkerny en kon geëet word.<sup>1</sup>

#### 6.7 HOE RAAK DIE OU-TESTAMENTIESE WETTE ONS VANDAG?

Die probleem waarvoor 'n Christen in die moderne tyd staan, is oor die geldigheid van sekere Ou-Testamentiese regstipulasies. Moet 'n Christen hom vandag onderwerp aan alle Ou-Testamentiese wette? Is dit nog geldig?

Vanuit ons situasie vandag gesien, is dit dus duidelik dat party van die voorskrifte wel steeds van krag bly, bv. die Tien Gebooie, terwyl ander hulle krag verloor het, bv. van die rein en onrein wette. Dan ontstaan die vraag: wat is nog geldig en wat is nie?

Jesus het gekom as Middelaar. Dit het veroorsaak dat die wet as bemiddelaar tussen God en die mens verval het. Daarom gee Jesus in Mt 22:35-40 die opsomming van die wet betreffende die liefde tot God en tot die naaste.

Dit is die wet van Sy koninkryk. In hierdie opsomming van die wet lê ook die geheim van die Ou-Testamentiese wette opgesluit. Dit gaan om 'n gesindheid teenoor God en die medemens en nie om die verwerwing van saligheid deur die onderhouding van die wet

1. de Vries, op.cit., pp. 160-172.

nie. In die lig hiervan moet die Ou-Testamentiese wette geïnterpreteer word. Dit gaan om 'n verhouding tussen God en mens wat weerspieël word in die verhouding tussen die mense onderling.<sup>1</sup>

#### 6.8 SAMEVATTING

Moses het reeds vroeg al opdrag ontvang van God om die Israëliete te onderrig in wat geëet mag word en wat nie. Wat geëet mag word, is as rein beskou en wat nie geëet mag word nie, is as onrein beskou.

Verskillende verklarings vir hierdie verdeling in rein en onrein bestaan: God wou die gehoorsaamheid van sy volk toets; die onrein diere hou verband met heidense gelowe en gebruike; dit is ter wille van die higiëne van die volk; die rein diere is lewende voorbeelde van hoe 'n regverdige Israëliet hom behoort te gedra terwyl die onrein dier weer die sondige mens versinnebeeld.

Sekere liggaamsdele was ook verbode: bloed, vet, niere en lewerlap, die heupsening, ens.

Ook die slag van die rein diere moes aan sekere voorskrifte voldoen: 'n opgeleide persoon of priester moes die slagting waarneem; die dier moes behoorlik ondersoek word, die dier moes op 'n bepaalde manier keel-af gesny word.

1. Fensham, art.cit., p. 157.

## HOOFSTUK VII

### DIE MAALTYD

#### 7.0.0 INLEIDING

Vir die blymoedige is daar altyd 'n fees in 'n maaltyd. In die alledaagse lewe is die hoogtepunt in dit wat deur God gegee word, naamlik die maaltyd. 'n Mens versterk daarmee sy liggaam maar ook die siel word daardeur verkwik en bemoedig. In die Statevertaling staan: "een vrolijk hart is een gedurig maaltyd". As 'n mens aan sy vreugde uiting wil gee, laat hy sy geliefkoosde spyse en drank voorsit, of in tyd van rou en boetedoening, voedsel en drank weier. Die maaltyd was gemeenskapsvormend. Die saam met iemand eet, is die hoogste vorm van gemeenskap. Wat 'n eer as 'n mens genooi word tot die gemeenskap met Hom! (Ps 23:5). 'n Uitnodiging tot 'n maaltyd word beskou as 'n eerbetoning. Deur Abraham se gasvryheid (Gn 18:5) is sy nederigheid bewys en het hy ook die proef wonderlik deurstaan waaraan God hom onderwerp het. Een van die besoekers was God self. Ook Jakob het 'n offer gebring in Gn 31:54 en sy broer uitgenooi tot 'n maaltyd wat as teken van vriendskap gedien het en tot versterking van die gemeenskapsband.

Josef het (Gn 43:24-34) aan sy jongste broer vyf maal soveel voedsel gegee as aan die res (teken van sy guns). Josef eet nie saam met die Egiptenare nie, teen die gebruik van die volk eet hy ook nie saam met sy broers nie, omdat hy nog nie sy vriendskap en bondgenootskap kon toon nie, want die maaltyd dien as versterking van die vriendskap.<sup>1</sup>

Die Bybel verwys na verskeie maaltye: die daaglikse maaltye (2 Kon 25:30; Jr 52:34) en maaltye tydens feestelike geleenthede (1 Sm 20:29).

Die alledaagse maaltyd was in die huis of in die veld of op

1. Latsky, op.cit., pp. 15-18.

die landerye en is gewoonlik deur die vrou voorberei.

Die feestelike offermaaltye is gewoonlik deur mans en vrouens voorberei. Die feit dat mans ook hiermee behulpsaam was, beklemtoon die belangrikheid van die geleentheid.

'n Maaltyd was die geleentheid vir plesier en gelukkige samesyn. Die mense het gesit terwyl hulle geëet het. Die gevestigde gewoontes en gebruik was voor en na die ete toegepas, soos later aangetoon sal word. Die hoër stand het moontlik gesing en raaisels gevra tydens maaltye.<sup>1</sup>

#### 7.1.0 DIE KOMBUIS

In die huis het voedselbereiding in die kombuis plaasgevind waar 'n oop herd as kookplek moes dien, alhoewel oonde ook buite aangetref was.

Langs die kombuis was dikwels 'n spens waar voedselvoorrade geberg is; dikwels was holtes in die mure gemaak om koring in te stoor en met hout toegemaak.<sup>2</sup>

Die gebruiksvorwerpe wat in die kombuis of spens aangetref is, het, onder andere, bestaan uit 'n handmeul, kookpotte, kleikruike vir water, olie en wyn. Daar was groot wyebek-kruike vir graan en groente, mandjies vir vrugte en gebak, en kookgerei soos potte en panne. Melk en wyn is ook in leersakke bewaar.<sup>3</sup>

In die hele Ooste is poreuse erdepotte gebruik om water in koel te hou. Klein hoeveelhede water het deur die erdewerk gesypel en verdamp en so hitte onttrek. Sulke erdepotte is gemaak en gebruik en verdamping is bespoedig deur middel van waaiers of om die wynkruike met blare en blomme te bedek en klam te hou.<sup>4</sup>

Opgrawings in Tell el-Fara het die koelkamer met 'n bedekte afleikanaal na buite getoon (Rgt 3:24).<sup>5</sup>

1. Yeivin, op.cit., pp. 1313-1415.
2. Arundale, op.cit., pp. 26-27.
3. Oberholzer, op.cit., p. 139.
- 4.
5. Gispen, et al., op.cit., Vo. II, p. 399.

Nomade, reisigers en Israëliete gedurende oestye het hul voedsel in tente of in die buitelug berei en genuttig.

#### 7.2.0 GAARMAAKMETODES

Voedsel was gebak, gekook, gebraai of gerooster.

Graan was gerooster om die stysel af te breek of gemaal en brode was daarvan gemaak in verskillende vorms (vgl. hoofstuk IV oor die bak van brood).

Vleis was op verskillende maniere gaargemaak:

- . Vleis was in water gestowe.
- . Vleis kon ook gekook gewees het (Dt 16:7; 1 Sm 2:13) in 'n kastrol, pan of skottel (Eks 29:31; Lv 8:31).
- . Vleis kon ook gebraai word (1 Sm 2:15; Esg 24:10). Gebraaide vleis was in groot hoeveelhede olie gebraai.<sup>1</sup>
- . Vleis is ook aan 'n spit oor 'n oop vuur gebraai of gekook en met 'n sous bedien (1 Sm 2:15; Rgt 6:19).
- . Die vleis is ook in klein stukkie gesny, aan 'n hout of ysterspit gestee, met geurige uie gekruie, met sout bestrooi en op 'n stadige kolevuur gebraai.
- . Voëls, lammers en bokke is heel gebraai nadat die ingewande verwyder is. Die bokke is by die voorpote in die breedte deurgesteek, soos ook die paaslam.<sup>2</sup>

#### 7.3.0 MAALTYD

In die Bybelse tyd was daar oor die algemeen net twee maaltye per dag, een soggens tussen die derde en sesde uur en die ander ongeveer die elfde uur (5 uur) in die koelte van die dag. Heel vroeg voor die dagtaak begin het, was 'n ligte maaltyd

1. Yeivin, op.cit., p. 1414.
2. Gispén, Ensiklopedie, Vol. I, p. 120.

genuttig. Die maaltyd het bestaan uit brood, olywe met een of ander vrugte of groente indien daar beskikbaar was. 'n Groot ontbyt was 'n skande (Pred 10:16). Die eintlike ontbyt of middagmaal was om 12 uur geëet by die huis of in die lande en was eenvoudig, bv. Rut se ete saam met Boas en sy arbeiders het bestaan uit gebraaide koring en brood wat in wyn of asyn gedoop is (Rut 2:14). Ook was geroosterde vis geëet. Wanneer hulle dors geword het, was water in kruike gedrink.<sup>1</sup>

Die tweede ietwat swaarder maaltyd was in die somer wanneer die werk weens die hitte gestaak moes word, geëet. Van 12h00 - 16h00 was die in die Bybelse tyd - soos vandag nog - 'n rustyd en sodra die son ondergegaan het, het hulle gereedgemaak vir die hoofmaaltyd wat volgens die Bybel gewoonlik met en voor sonsondergang in die aand genuttig is (Rut 3:3-7). Dié ete was die belangrikste en het uit warm kos bestaan. Die rede was dat die mense honger was na die twee ligte maaltye en hulle moes voed vir die lang nag wat voorlê, d.w.s. van sononder tot sonop. Dit was ook in ooreenstemming met hul benadering in verband met werk: werk terwyl dit dag is, want die nag kom wanneer niemand kan werk nie. Volgens Obbink<sup>2</sup> is dit opvallend dat skrywers nooit praat van 'n middagmaal nie, maar van die maaltyd van die sesde uur, naamlik na die son ses uur op was.

Eetgewoontes het 'n redelike vaste patroon gehad. In die ou tyd is 'n mat uitgesprei op die vloer, of klippe, of 'n metaalplaat of 'n soort tafeltjie en die mense het op hulle hurke gesit of met gekruisde bene of op lae stoeltjies (Gn 18:8; 1 Sm 20:5, 25). Later het die Babiloniese gebruik, naamlik om aan te lê, ingang gevind (Am 6:4; Est 1:6). Die eter het op sy linkersy gelê, gesteun op die linkerarm (Rgt 19:6; 1 Sm 20:5; 1 Kon 13:20) en met die regterhand geëet wat tot sy elmboog ontbloot was, omdat

1. Latsky, op.cit., p. 21.
2. Obbink, H.T.L., Oosters Leven, p. 114; Gispen, et al., Ensiklopedie, Vol. I p. 428; cf. ook Arundale, op.cit., pp 26-27.

hy met sy hand eet en sy mou in die kos sou beland. Net met die duim en voorvingers van die regterhand is geëet en 'n mens sprei nooit jou hand oop nie. Net in uiters noodsaaklike gevalle is die linkerhand gebruik want dit was as onrein beskou.<sup>1</sup>

In hierdie posisie was die kop van een gas naby die bors van sy buurman. So kon Christus vir Johannes vertel van die een wat Hom sou verrai het, sonder dat die ander dissipels sy beskrywing sou gehoor het (Jh 13:23).

Persone of gaste wat die vertrek binne sou gekom het, sou eers die voete van die een wat langs die tafel lê, bereik.

Armes het sommer op die grond gesit om te eet en die voedsel was baie eenvoudig.<sup>2</sup>

Geen eetgereedskap was gebruik nie en kos was met die hand geëet; vandaar die gewoonte om voor 'n maaltyd eers die hande en daarna die voete van die eter te was (Gn 43-24) voordat hy aangelê het. Die rede daarvoor is waarskynlik: vervoermiddels was toentertyd uiters skaars; dus het die Israëliete meestal geloop. Omdat sandale as skoeisel gedien het, was hulle voete dan ook gevolglik erg stowwerig - vandaar die gebruik dat 'n Israëliet eers sy voete gewas het voordat hy aangelê het om die ete te nuttig. In vroeër tye het elke persoon sy eie porsie gehad (Gn 43:41; 1 Sm 1:5), maar later het almal uit dieselfde bak geëet, soms uit dieselfde pan waarin dit voorberei was; soms uit 'n houtskottel wat behalwe vir die opdien en bereiding van voedsel ook gedien het om die hande in te was. Soms het daar verskillende bakke gestaan en elkeen neem wat hy verkies. Ook was die gewoonte om die leë skottel te vervang met 'n ander vol een. 'n Ryke se ete kon bestaan uit 10 - 15 skottels.<sup>3</sup>

As daar vleis was, is dit klaar in stukke opgedien of die gasheer het die vleis met sy hande geskeur en vir elke gas 'n porsie gegee; 'n gewoonte wat nog onder party plattelanders vandag

1. Obbink, op.cit., p. 114.
2. Arundale, op.cit.,
3. Obbink, op.cit., p. 114.

bestaan. Wild en voëls was meestal opgedis en met die hand stukkend geskeur. Een persoon het gesukkel maar twee mense kon met hulle regterhande die dier "aansnijden". Om gedurende 'n maaltyd op te staan, was uiters onbeleef. Gedurende maaltye was selde gedrink. As iemand water wou hê, is dit op spesiale versoek gebring. 'n Vraag om water het meestal beteken: "Ek het klaar geëet."<sup>1</sup>

Wil die gasheer 'n besondere eer aan sy gas bewys, kry die gas 'n ekstra groot en die beste porsie. Dit beskryf 1 Sm 9:23,24 so: "En Samuel het aan die kok gesê: Gee die stuk wat ek aan jou gegee het, waarvan ek vir jou gesê het, sit dit by jou weg. Die kok dra toe die boud op met wat daaraan was en sit dit voor Saul neer". Volgens Eks 29:22-27 is die boudbeen spesiale offervleis.

So lees ons ook dat Josef se broers na Egipte toe gekom het om koring te koop en dat Josef voor Benjamin vyf keer die porsie van die ander gelê het (Gn 43:34).<sup>2</sup>

Nooit het brood by 'n ete ontbreek nie. Die huisheer begin eerste eet en op sy voorbeeld volg die ander. Die brood word geweek en almal doop dit in een skottel. Die kante van die stukkie brood word gebuig om 'n soort lepel te maak en so word die sous uit die bak wat in die middel van die tafel staan, geskep. Die broodlepel met die inhoud word geëet. In die skottel of bak was suurwyn (Dt 33:26), olyfolie, botter (wat as gevolg van die hitte vloeibaar was), soet of suurmilk of dikmelk (Agt 5:25) gegooi. Dr. Goslinga skryf: "Hem, die water vroeg, gaf zij melk, in een schaal der edelen reikte zij room. Met die room is niets iets ander bedoelde dan de melk, room en melk is sinoniem" (Dt 32:14).<sup>3</sup>

Geen wonder dat brood nooit met 'n mes gesny is nie, maar as't

1. Ibid., p. 115.
2. Janson, op.cit., p. 34.
3. Van der Meiden, op.cit.

ware met eerbied behandel is en altyd gebreek is. Die ete is dus ook "die breking van die brood" genoem. Brood het ook nie net as voedsel gedien nie, maar ook as "servet" aan tafel. Omdat daar met die hande geëet was, het die vingers maklik vetterig geword en dar is van 'n stuk brood gebruik gemaak om die hande aan af te vee. Na ete is die hande ook gewas. Na aanleiding van die gemeenskaplike skottel sien ons dat Jesus ook met Sy dissipels aan die Laaste Avondmaal aangesit het en vir hulle gesê het: "die een wat saam met My sy hand in die skottel steek, sal My verraaï". Wanneer die gasheer dan 'n gas gesondere eer wil aandoen, neem hy 'n smaaklike stukkie brood, doop dit in die skottel en gee dit aan die gas. So het Jesus die stukkie in die nag wat Hy verraaï is, aan Judas gegee (Jh 13:30).<sup>1</sup>

By die maaltyd kom die Israelitiese gasvryheid die meeste na vore. Nooit sal 'n gas, vriend of vreemdeling nie voedsel tydens etenstyd aangebied word nie.<sup>2</sup> Om in teenwoordigheid van 'n gas te eet sonder om hom kos aan te bied, was eenvoudig nie toelaatbaar nie.<sup>3</sup> As iemand 'n gas 'n besondere eer wil aandoen, nuttig hy nie die maaltyd saam met sy gas nie, maar bedien hom. Slegs wanneer sy gas hom uitnooi, neem hy ook deel aan die maaltyd. So lees on in Gn 18:8 dat Abraham onder 'n boom staan terwyl sy gaste eet.<sup>4</sup>

Die huisvader het meestal saam met sy vrou en kinders geëet, maar by die hoër klasse eet die man alleen omdat hy te trots is; die vrou wat die maaltyd berei het, eet later. Wyn of water is na die maaltyd geneem. Wyn-asyn met water was die gewone drank van die arbeiders en soldate. Elke gas het sy beker gekry, vandaar die woord "beker" om 'n man se lot of deel aan te dui (Ps 11:6; Jes 51:22).<sup>5</sup>

Ons lees in Daniël oor voedsleksperimente terwyl Nebukadnesar op die troon was.<sup>6</sup> Die jong manne wat hy wou rekruteer, moes

1. Janson, op.cit., p. 34.

2. Oberholzer, op.cit., p. 139.

3. Gispén, et al., Ensiklopedie, Vol. II, pp. 428-429.

4. Cornfeld, G., Pictorial Biblical Encyclopedia, pp. 331-337.

5. Obbink, op.cit., pp. 147-154.

6. Manley, G.T., The New Bible Handbook, pp. 431-432.

geen enkele liggaamsgebrek hê nie; hulle moes mooi van aansien wees; hulle moes vernuftig wees. Hulle voedsel sou dieselfde spys en drank as dié van die koning wees. Daniël en sy vriende wou die aanbod nie aanvaar nie; die kos van die koning se tafel af sou hulle verontreinig. Hulle het 'n vegetariese dieet verkies. Daniël het voorgestel dat hulle tien dae op die proef gestel moes word (Dn 1:12-13) deur aan hulle net groente en water te gee, en dan hul voorkoms te vergelyk met dié wat van die koninklike tafel af geëet het.

Na tien dae was Daniël en sy vriende mooier van aansien, voller in die gesig en (na ondervraging van die koning) verstandiger as al die ander wat van die koning se tafel gelewe het (Dn 1:15,20).<sup>1</sup>

#### 7.4.0 FEESMALE EN SPESIALE MAALTYE

Maaltye waarop gaste onthaal is en feesmale het gewoonlik gedurende die aande plaasgevind, maar daar was uitsonderings (Gn 18:1-8; Job 13:14). Om te vroeg te begin eet, was as oormatig en as 'n skande beskou en afgekeur (Jes 5:11).

Sommige feeste het tot sewe dae geduur (Dt 16-13). Om 'n uitnodiging sonder goeie rede van die hand te wys was as 'n groot belediging beskou (Luk 14:18). Voedsel vir hierdie feeste was ook aan armes (Neh 8:10) en vriende uitgedeel (Est 9:22).<sup>2</sup>

By die middagmaal (eintlik aandete) was daar gewoonlik een of meer warm geregte en wyn. Die feesmaaltyd wat saans gehou was, was in vertrekke wat helder verlig was. Enigeen wat uitgesluit was, is uit die verligte vertrekke en in die "buitenste duisternis" gewerp. In die leerstellings van Jesus was sulke uitsluitings vergelyk met die dag van die oordeel.

1. Latsky, op.cit., p. 34.

2. Rea, J., Feesmale en maaltye in Pfeiffer et al., Wycliffe Bible Encyclopedia, p. 620.

Die buitenste duisternis neem 'n nuwe betekenis aan wanneer besef word watter vrees die Oosterling het vir die donkerte van die nag. In die Ooste word 'n lig dwarsdeur die nag gebrand (Spr 31:18). As gevolg van hierdie vrees kon Jesus nie 'n beter beskrywing as "buitenste duisternis" gekies het as straf vir die sondige nie.

Feesmale is by besondere geleenthede gehou vir die onthaal van gaste (Gn 19:3); by die spening van 'n kind (Abraham het 'n maaltyd gegee toe Isak na drie jaar gespeen is - Gn 21:18; 1 Sm 25:11; 2 Sm 13:23-28) of die bou van 'n huis; na die insameling van 'n oes (Fgt 9:27). Konings en rykes het natuurlik dikwels feesmaaltye gehou (Gn 40:20; 2 Kron 7:8; Est 1:3; 5:8; Job 1:4; 5:13); ook by die afskeid en weersiens van vriende (Gn 31:27), verjaarsdae van Farao (Gn 20:20); begrafnisbywoners het verversings geniet (Hs 9:41; 2 Sm 3:35). Oorlogsoorwinnings het feeste meegebring wat uit die voorrade van die verslaandes berei is.<sup>1</sup>

By feesmale was gewoonlik net mans teenwoordig (Gn 18:9; 2 Sm 13:23; Est 1:3), maar dat dit nie 'n absolute reël was nie, blyk uit Salomo se onthaal van die Koningin van Skeba (1 Kon 19:4,5) en uit die feesmaal van Ahasveros vir die inwoners van Susa (Est 1:5). Wyn is gewoonlik aan die einde van die maaltyd gebruik, soms uit 'n gemeenskaplike beker, soms in afsonderlike bekere (Gn 27:25).<sup>2</sup>

Daar was vasstaande gebruike by feesmale en etes. As sulke gebruike nagelaat was, is dit as 'n teken van onhoflikheid beskou. Die gasheer het sy gaste met 'n soen ontvang, hulle voete laat was (Gn 19:2; 24:32; 43:24), hulle hande en hoofde met welriekende olie of salf bstryk en vir die feesmaal met

1. Cleveland, H.Z., Meals in Tenney, M.C., (ed), Zondervan Bible Dictionary, pp, 518-519.
2. Wight, op.cit., p. 63; cf. ook Manley, op.cit., p. 432.

'n blommekrans bekroon (Jes 28:1). Daarna het die ete begin. Die eregas het langs die gasheer aan die hoof van die tafel plek gekry (1 Sm 9:22). Familielede het volgens ouderdom gesit en rangorde volgens belangrikheid is in ag geneem (Gn 18:4; Rgt 19-21; 1 Sm 20:25). Die maaltyd van die aansienlikes en die feesmaaltyd is met musiek (Mes 5:12), sang (2 Sm 19:35), dansvertonings, grappies (Rgt 14:12) en raaiselvraery opgeluister.<sup>1</sup>

Op verskeie plekke lees ons dat 'n seën oor die offermaaltyd gevra is en dié twee tekste is die Bybelse grondslag vir hierdie gebruik (Dt 8:10; 1 Sm 9:13). Die gebed na die maaltyd is in Dt 8:10 voorgeskrywe. Dit was 'n streng reël dat niks geëet sou word as God nie voor en na die maal bedank is nie.<sup>2</sup>

Gesinne van die koning se hof het baie intriges aanskou wat om die lae eettafels uitgebrou het. Selfs baie maaltye aan die tafel van Judea se konings was deur baie mense gedeel wat gunsteling en onderdane was. Salomo het ongetwyfeld sy somermaaltye in sy tuin, soos beskryf in die lied van Salomo: "r. tuin met fonteine met skaduwees onder die wingerdstokke, granaatboorde en moerbeibome", geniet. (Est 1:3-5).

Nehemia, heerser van Jerusalem en opsigter van die herbouing van Jerusalem se mure na die Ballingskap, het aan sy tafel 150 manne onthaal "behalwe die wat na ons gekom het van die nasies om ons". Een dag se voorrade het 'n os, ses skape, baie pluimvee en vrugte ingesluit. Nehemia het nie gasvryheid terugverwag nie aangesien sy gaste arm was. Isébel het by Samaria 400 priesters van Baäl en 400 priesters van Asjerah onderhou. Die heks van Endor het aan Saul 'n vetgemaakte kalf en ongesuurde brood bedien (1 Sm 28:24,25). 'n Vrou van Sunem het die beste voedsel in haar huis aan Elisa bedien, so dikwels as wat hy haar besoek het.<sup>3</sup>

1. Oberholzer, op.cit., p. 140; Gispen, et al., Ensiklopedie, Vol. II, pp. 428-429; Lane, W.L., Commentary on the Gospel of Mark, p. 230.
2. Gispen, et al., op.cit., Vol. II, pp. 428-429.
3. cf. Miller, op.cit., pp. 300-301.

## 7.5.0 DIE OFFERMAALTYD EN FEESTE

Offers het gewoonlik gepaard gegaan met feesmaaltye wanneer gedeeltes van die geofferde vleis geëet was (1 Sm 9:13; 2 Sm 6:18-19). Daar word gemeen dat die liefdesmaaltye (lof, dankoffer) van die Nuwe Testament (Jud 1:12) moontlik ontwikkel het uit die offermaaltye as vervulling van die voorspelde fees gegee deur die Messias (Jes 25:6). Soos 'n Ou-Testamentiese profeet het Paulus ook dié berispe wat die Laaste Avondmaal nie onderskei het van gewone feesmaaltye nie (1 Kor 11:20-34), alhoewel die maaltyd self ingestel is gedurende 'n Joodse fees (Mt 26:20-29).<sup>1</sup>

In Hebreeus beteken die woord "altaar" die plek waar geslag word.<sup>2</sup> Vir die gewone Israeliet wie se hele benadering tot God deur offerandes geskied het, was die altaar dus die heiligste plek op aarde. Hy het dit nie met vrees en bewing benader nie, maar hy het wel homself van rituele onreinheid gesuiwer voordat hy by die heiligdom gaan aanbid het.

'n Tiperende eienskap van die ou Palestina was 'n offerfees. 'n Hele gesin sal die berg klim na die hoë plek met mandjies kos en, as hulle dit kan bekostig, 'n lam of 'n skaap. Nadat die priester gegrcet is, het die vader, as hoof van die familie, sy hand op die dier se kop geplaas en die keel afgesny. Elke druppel bloed moes op die klippe uitloop.<sup>3</sup>

Ons kan drie soorte offerandes onderskei: die offerande waar God geloof word (Lv 7:12-15; 22:29-30); 'n vrywillige offerande uit liefde (Lv 7:16-17; 22:18-23) en 'n offerande waartydens 'n gelofte afgelê word (Lv 7:16-17; 22:18-23). Dit is dikwels moeilik om tussen die drie soorte offerandes te onderskei.

In Lv 3 word beskryf wat die offerande alles behels: die

1. Rea, op.cit., p. 620.
2. Heaton, op.cit., pp. 216-217.
3. Gray, G.B., Sacrifice in the Old Testament, p. 23; cf ook Rowley, H.H., Worship in Ancient Israel, pp. 128-129.

belangrikste wat daaruit blyk, is dat die offerdier gedeel word deur God, die priester en die persoon wat die offerande bring.

Die deel wat die Here toekom, is op die altaar verbrand. Dit bestaan uit die vet van 'n skaap se stert, die niere en die lewer. Vet, net soos bloed, is lewegewend en behoort daarom slegs aan God (Lv 3:16-17; 7:22-24).

Die priester kry die bors en die regterboud (Lv 7:28-34; 10:14-15).

Wat oorbly van die offerdier, behoort aan die persoon, sy familie en gaste wat die offer bring.

'n Offerande tot lof van Yahweh moes op dieselfde dag waarop dit geoffer word, geëet word. Oorblyfsels van vrywillige offerandes en offerandes waartydens 'n gelofte afgelê word, kan tot die volgende dag gebêre word, maar wat oorbly, moet op die derde dag verbrand word (Lv 7:16-17).

In vroeë Israel was die belangrikste offer die van 'n dier waarna 'n feesmaal van die vleis gemaak is in die heilige plek. Ons weet van die groot rol wat 'n maaltyd by die ou Israeliete gespeel het. Niks was so gepas om siele te verenig en bande te versterk as 'n maaltyd waar familie en vriende gemeenskaplike kos eet en in 'n gemeentelike gees bymekaar was nie. Hierdie maaltyd het die vrede en harmonie waarvan alle gemeenskaplike belange en lewe afhanklik was, bevestig en versterk.<sup>1</sup>

Soveel dieper was die effek wanneer die gemeenskaplike maaltyd

1. De Vaux, op.cit., p. 417-418.

in 'n heilige plek plaasgevind het. Alles was heilig. Die deelnemers het hulself geheilig (gereinig) om in die heilige plek te mag wees en aan die heilige rites te mag deelneem. Die geslagte dier was deur die offer geheilig en God was dan natuurlik ook teenwoordig in al hierdie heiligheid; want waar heiligheid was, was God. Die deelnemers aan die maaltyd was Sy gaste, Sy heilige genooide gaste (Sf 1:8), want hulle was in Sy huis. En aangesien 'n deel van die dier geheel en al aan Hom opgegee was en van die mens onttrek was, was God en die mens algemene deelnemers van die maaltyd; hulle het 'n stewige band gevorm waar vrede herskep en versterk is.<sup>1</sup>

Sulke offers het kenmerkende verbondsoffers geword. Die verbond met God was die hoofkenmerk.<sup>2</sup>

#### 7.6.0 VERBONDSEEMONIES (RITUSSE)

Belangrike verbonde was gesluit tydens 'n gemeenskaplike maaltyd. Die maaltyd is die daaglikse voedsel van die gemeenskap. voedsel gee lewe en versterk die siel. Gemeenskaplike versekering vorm gemeenskaplike lewe. Om saam met die vyand te eet, was ondenkbaar.

Wanneer die verbond met 'n maaltyd gesluit was, is aangeneem dat dit reeds begin het. Die siele is verenig, nou is die verbintenis bevestig en die bloedverwantskap versterk. Toe Jakob en Laban, die twee bloedverwante wat geskei was, weer eens bymekaar uitgekom het, het Jakob 'n groot gemeenskaplike maaltyd geoffer. Gevolglik was die bloedverwantskap weer eens bevestig en die goddelike krag van die familie het die bande versterk (Gn 31:54).

Dit is belangrik wie die maaltyd gegee het. In die verbond wat deur die maaltyd versterk is, het elkeen sy plek en die een wat die plek van die vader van die huis inneem, het die ereplek.

1. Pederson, *op.cit.*, deel III-IV, p. 334.

2. *Ibid.*, deel I-II, p. 355.

Toe Dawid vir Meribaäl aan sy tafel ontvang het, het hy hom in die verbond van die huis ontvang, maar terselfdertyd het Meribaäl aan Dawid, as sy huisvader, erkenning verleen. Toe Jakob en Laban hul verbond gesluit het, het Jakob die maaltyd gehou. Toe Abimeleg en die owerste van sy leër Isak gesoek het en hom gevra het om 'n verbond met hulle te sluit, het hy 'n maaltyd vir hulle voorberei (Gn 26:30). Toe Abner met Dawid 'n verbond gesluit het, het hy met 20 manne by Hebron opgedaag, en Dawid het vir hulle 'n maaltyd voorberei (2 Sm 3:20).<sup>1</sup>

Die verbond tussen Jahweh en Israel, soos beskryf in die Sinaï-verhaal, was 'n verbond wat op een of ander soort bloed- en offer-rite gebaseer was. Hierdeur is Jahweh en die volk verenig. Hierdie verbond was in die vorm van 'n maaltyd (eks 24:11; Gn 15 en 17).

Verbondsmaltye, offers en veral die oorweldigende ondervinding van die teofanie wat in die kultus voorgestel was, is sekerlik elemente wat verband hou met die verbond. Die God wat in Sinaï verskyn het, veroorsaak dat Sy verskyning die verhouding tussen Hom en die volk stig, en voorsien 'n voldoende grondslag vir die eise wat Hy aan hulle stel. Wat hier van belang is, is nie die rite in die verbondsluiting nie, maar eerder die kontras in die houding na die ooreenkoms. Inderdaad, verdrae is gebaseer op 'n eed wat geneem is in religieuse of kultiese konteks. Die klem is egter gelê op die eed, die menslike aanneem van 'n plegtige verpligting in so 'n mate dat elke woord vir die verdrag geneem is van die eed in Akkadies, Hetities en Aramees, maar nie in gewone Hebreeus nie.<sup>2</sup>

'n Verbondsmaltyd wil die gemeenskaplike band tussen mense bevestig. Maar let op dat hier tog ook 'n vertikale dimensie is. Ten opsigte van Israel kan God nie geïgnoreer word nie. Dink aan Josua se verbond met Gibeon en Saul se verbreking daarvan. 'n Maaltyd druk solidariteit uit.

1. Ibid., pp. 305-6.

2. McCarthy, op.cit., pp. 30,31.

### 7.6.1 DIE SLAG VAN DIERE EN DIE VERBONDSMAAL

Die moontlikheid van 'n "verbondsmaal" word hier genoem, vgl. Jos 9:4:

"Toe neem die manne van hulle padkos maar die mond van die Here het hulle nie geraadpleeg nie".

In die Ou Testament was die maaltyd of slag van 'n dier gebeurtenisse wat 'n sterk verbondsdaad gehad het. Daar was drie gebruike:-

- . Om 'n verbondsmaal te nuttig. Die Here sluit 'n verbond met Abram in Gn 15:10-18; nadat Isak 'n verbond met Abimeleg gesluit het, het "hy vir hulle 'n maaltyd voorberei en hulle het geëet en gedrink" (gn 26:30) en Jakob sluit 'n verbond met Laban; en nadat "hy 'n offer gebring het, hy sy broers genooi om brood te eet. En hulle het brood geëet..." (Gn 31:54).

Volgens Wijngaards is dit selfs moontlik dat 'n verbondsmaal later jaarliks ingestel is tydens die verbondsvernuwing of die voorlees van die verbond.

- . Die ander gebruik was dat die twee partye 'n offerdier moes slag en in twee stukke verdeel. Daarna moes hulle tussen die twee stukke deurloop. Die betekenis was dan ook volgens Muller:

"wie het bond verbrak, zou het lot van het offerdier moeten ondergaan".

'n Soortgelyke gebruik blyk uit Jr 34:15"..en julle het 'n verbond gesluit voor My aangesig, in My huis waarvoor my Naam uitgeroep is."

- 'n Ander seremoniële gebruik was om albei groepe met die bloed van die offerdier te besprinkel (Die gebruik van die Arabiere).

Opmerking: Dit is nie seker of Jos 9:4 verwys na 'n verbondsmaal of slegs 'n vriendskaplike gebaar tussen die twee partye nie.

#### 7.6.2 DIE VERBONDSKRAG VAN DIE VERDRAG

Die Here het groot nadruk gelê op die gehoorsaamheid aan die verbond tussen Hom en Israel (vgl Gn 17:9). Verder het God aan Abraham gesê; "maar jý moet My verbond hou, jy en jou nageslag ná jou, van geslag tot geslag". In Lv 26:15-45 wys die Here op die straf indien Israel die verbond sou breek.

Vir die Israëliete het die verbondsgemeenskap met Israel horisontale betekenis ingehou. 'n Interstaatlike verdrag sou met dieselfde erns onderhou word as die verbond tussen hulle en die Here. 'n Verbreking van die verdrag was 'n verklaring van oorlog (1 Kon 15:19-29; Jes 33:7-8).

As gevolg van die belangrike plek wat die wetsverdrag of die verbond in die Ou Nabye Ooste ingeneem het, was die skending van die verdrag/verbond in 'n baie belangrike lig beskou (vgl. Saul se skending van die verdrag 2 Sm 21:1).<sup>1</sup>

1. Muller, J.J., 'n Kultuur- en Openbaringshistoriese ondersoek van die Gibeonitiese verdrag., Verhandeling, 1979, pp. 82, 113.

### 7.7.0 VERBREKING VAN VOEDSELWETTE

Met Adam, die hoof van die mensheid, het die Here God die sogenaamde werksverbond opgerig (Gn 2:15-17). Adam het nie hierdie verbond gehou nie en die mens het in sonde verval (Gn 3). Hierdie val word veroorsaak deur die eet van die vrug van die boom van kennis van goed en kwaad. As gevolg van hierdie val, word ons in erfsonde ontvang en gebore.

Die Here het sy volk verbied om aan die afgode te offer. Hierdie verbod spreek vanself omdat Hy geen ander gode erken of naas Hom duld nie (Eks 20:1-5): "Ek, die Here jou God is 'n jaloerse God". Jeremia gee 'n sprekende beskrywing (Jr 7:18) van hoe ander gode behaag word om God te terg deur middel van spys en drankoffers. Hulle het aardse voorspoed in ruil vir offers verwag (Jr 44:15-19). Reeds voor die intog in Kanaän het die Here Sy volk gewaarsku om nie aan die afgode te offer nie en nie van die offers wat die inwoners van die land aan die gode bring, te eet nie (Eks 34:12-17). Telkens gaan dit oor offers in die Ou Testament (Lv 17:7; Nm 25:2; Jr 1:16; Esg 20:28, e.a.). Die rede is dat daar 'n maaltyd aan die offer verbonde was en ons kan goed begryp hoe groot die gevaar was dat die Israëliete by hierdie vrolike maaltye hulle tot seksuele uitspattighede en tot die aanknoping van bande met die heidene sou laat verlei. Die kan aanleiding tot algehele afvalligheid van God gee.<sup>1</sup>

Ons sien ook uit die gebed van Agur dat hy nie vra vir armoede of rykdom nie: "laat my geniet die brood wat vir my bestem is, dat ek nie, as ek oorversadig geword het, U verloën nie, en sê: Wie is U Here. En dat ek nie, as ek arm geword het, steel en my aan die naam van my God vergryp nie". (Spr 30:8).

Jakob het die een groot begeerte gehad, naamlik om die eersgeborene se seën te besit wat die beërwing van Kanaän ingesluit

1. Gispén, et al., Ensiklopedie, Vol. I, p. 12.

het, maar bowenal: dat uit hom die Messias, die saad van die vrou gebore sou word. Jakob se groot sonde en fout was dat hy langs die weg van slimheid, bedrog en vleeslike berekendheid sy doel probeer bereik het. Die Here het hom geleer dat hy dit alleen van Hom moes verwag. Deur lis het hy Esau beweeg om sy eersgeboortereg aan hom te verkoop in ruil vir 'n kooksel lensiesop (Gn 25:29-34).

Noag het deur te veel sterk drank te drink, dronk geword en naak in sy tente gelê. Toe hy uit sy roes ontwaak en merk wat sy jongste seun, Gam, hom aangedoen het, het hy sy seun, Kanaän, vervloek (Gn 9:20-27); alles weens die misbruik van drank.<sup>1</sup>

#### 7.8.0 VOETNOTA - DIE AVONDMAAL

Die Here Jesus het self in die nag waarin Hy verraai is, die avondmaal vir Sy dissipels en kerk ingestel (Mt 26:26; Mk 14:22; Lk 22:19). Die apostel Paulus het hom op die instelling deur die Here beroep (1 Kor 10:21) en noem daarom ook die avondmaal "die tafel van die Here" (1 Kor 10:21), "n maaltyd van die Here" (1 Kor 11:20) en samehangend daarmee, "die beker van die Here" (1 Kor 10:21; 11:27). Die instelling van die avondmaal hou verband met, en slaan terug, na die viering van die Pasga van die Jode (Mt 26:17; Mk 14:12; Lk 22:1; 1 Kor 5:7) wat voor die uittog uit Egipte deur die Here verorden is (Eks 12:3; 23). Die Pasga van Israel was die voorbeeld vir die avondmaal van die kerk van die Nuwe Testament. Paulus skryf: ons Paaslam is geslag: Christus (1 Kor 5:7). Soos die bloed van die paaslam in die nag voor die uittog uit Egipte vir Israel die redding van die dood deur die verderfengel beteken het, so het die bloed van Christus die **gemeente** van die nuwe verbond gered. Christus is nie alleen as Paaslam geslag nie; uit Jh 19:30 kan afgelei word dat die Here Jesus aan die kruis gesterf het op die oomblik toe die Israëliete op die tempelplein en in die voorhof hulle paaslam geslag het.

1. Ibid., p. 321.

Volgens die voorskrif van Lv 17:11 het die Here Jesus met Sy bloed aan sy gemeente die versoening en die lewe gegee. Deur Sy offerdood het Hy ons verlos van die mag van die sonde en van die dood (2 Kon 5:18). Die bloed van Jesus Christus het ons gereinig van sonde en ons geheilig (1 Jh 1:7; Hebr 9:14). Ons het volle vrymoedigheid om in te gaan in die heiligdom deur die bloed van Jesus, die nuwe en die lewende weg (Hebr 10:19).

Daarby is dit besonder belangrik dat die instelling van die avondmaal verband hou en verwys na die Pasga van die Jode. Die Pasga is as 'n offermaaltyd geëet, maar die gedagte dat die Pasgamaal self 'n offer kon wees, is vreemd aan die Joodse Pasga-liturgie. Die offer is die veronderstelling, nie die inhoud van die godsdienstige maal nie. Die breek van die brood en die uitgiet van die wyn in die avondmaal moet dan ook nie as 'n offerdaad beskou word nie. Dit was wat elke huisvader gebruiklik by elke maaltyd gedoen het. Buitendien word daar gesê dat daar geen been in Jesus se liggaam gebreek is nie.<sup>1</sup>

#### 7.9.0 SAMEVATTING

Die maaltyd was by die Israëliete van besonder belang: vriendskap, eerbied en gasvryheid is betoon deur middel van die maaltyd, dus die maaltyd druk solidariteit uit.

Spesiale feesmale is gehou vir gaste, by die spening van 'n kind by geboorte, tydens besnydenis, by bruilofte, tydens begrafnisse, ens. Om sekere reëls en gebruike tydens 'n feesmaal te verontagsaam, is as onhoflik beskou.

1. Ibid., p. 321.

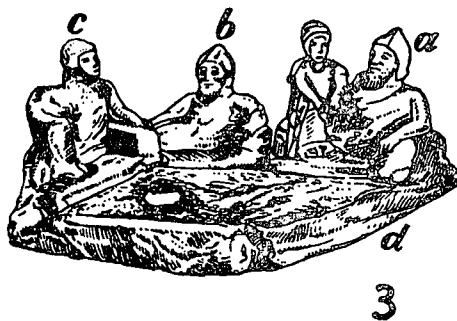
Offerandes hou ook verband met feesmaalte; ook is offerandes by verskeie geleenthede aan Jahweh gebring. Tydens hierdie offerande is sekere reëls en gebruike gehoorsaam.

Verbondsmaalte is ook gehou waardeur sekere verbonde wat gesluit was, bekragtig is.

Verbreking van die voedselwette is in 'n baie ernstige lig beskou.

SKETSE EN AANTEKENINGE

MAALTYD<sup>1</sup>



1. Van Deursen, op.cit., p. 17.

## MAALTYD

### 1. ASSIRIESE MAALTYD

Manne sit om 'n groot pot (a); die een regs skep met 'n skottel die vleisaftreksel af. So 'n skottel gaan dan die rondte om. Die vaste voedsel was met die vingers geëet. Die hoofmaaltyd by die Assiriërs was in die oggend en saans geëet. In die huise van welgestelde bewoners het die huisheer die bediendes gevra om waswater vir hulle hande te bring (b) om hulle hande te was voor hulle geëet het. Gaste het met hulle tonge geklap en baie ywerig geëet om hulle gasheer te behaag. Na ete is die monde met 'n doek afgevee en 'n dienskneg het water oor almal se hande gegooi.

### 2. EGIPTIESE MAALTYD

By (a) is 'n gedekte tafel; die man links hou 'n bak met vye in sy hand. Die derde man is besig om 'n gans te bewerk; (b) die ander man regs hou 'n stuk vleis in die hand. Die Egiptenaar by (c) eet 'n stuk vis wat hy in sy hand hou. Die mans regs drink uit 'n kruik. Ook die man by (d) eet vis. Onder die tafel by (d) en by (a) is mandjies met druiwe. Die tafels toon 'n oorvloedigheid van spyse; merkwaardig is die aanwesigheid van vurke, maar die hande en vingers doen alles. Die mense sit op die grond, stoele was glad nie gebruik by die ete nie.

### 3. 'N GASTE-EETMAAL VOLGENS 'N FENISIESE UITBEELDING OP DIE EILAND CIPRUS

Drie volwasse persone lê aan by 'n tafel (Am 6:4); twee is mans met die puntmusse op en 'n vrou met 'n kopdoek. In 1 Sm 20:25; 1 Kon 13:20 lees ons ook dat aangesit is aan tafel. Wanneer 'n gasheer sy gas spesiaal wil trakteer, neem hy die bediening self waar (Gn 18:8).

## HOOFSTUK VIII

### FEESTE IN ISRAEL

#### 8.0.0 INLEIDING

Toe die Israëliete in Kanaän gekom het, moes hulle waak teen invloed van die groepe wat hulle daar aangetref het. Die ou volke het in baie sterk verbondenheid geleef met die natuur. Die feeste wat hulle gevier het, was veranker in die seisoene, wisseling van lig en donker, vrugbaarheid van die aarde, invloed van son en reën en die natuurmagte om hulle heen. By die wisseling van seisoene het hulle fees gevier, veral by die begin van die voorjaar (somer) en herfs (winter). 'n Mens vind in die tenach dikwels bewyse dat Israel wel allerhande gebruike van sy bure en oorheersers oorgeneem het. Veral die profete het hulle dikwels gewaarsku dat Israel nie hulle feeste soos dié volke mag vier nie, want God (Jahweh) is nie 'n natuurmag nie, maar Hy is die heilige, jaloerse God op ander gode. Daarom mag die volk nie sy krag verwag deur natuurfeeste te vier nie, dis 'n vereenselwing met die natuurkragte.<sup>1</sup>

Die feeskalender van Israel vind aansluiting met die seisoene, veral t.o.v. saai en oes. Die saai- en oesfeeste is ook historiese feeste.

Die Sabbat bepaal die gang van die godsdienstige lewe. Die getal 7 het veral ook 'n groot rol gespeel by die reël van die feeste. Elke 7de jaar was ook Sabbatjaar en 7 x 7 die Jubeljaar.

Pinkster beteken 50ste, baie noem dit die fees van die weke. Die getal 7 verteenwoordig ook 'n week; die fees word 7 weke na Paasfees gehou.

Feeste word gehou tydens nuwemaan, Sabbat, Sabbatjaar, Groot Versuendag, Paasfees, Fees van die Weke en Loofhuttefees. Die laaste vier val in die eerste sewe maande van die jaar. Sabbat

1. De Vaux, op.cit., p. 429; Roubos, K., Feesten in Israel, pp. 8,9.

is dus die 7de dag, Pinkster die fees van die 7de week, die 7de nuwe maan, met daarna die Groot Versoendag.<sup>1</sup> Loofhuttefees is die fees van die maan; Sabbatjaar, die viering van die 7de jaar; Jubeljaar, viering van die volmaakte sewetal, naamlik, 7 x 7 jaar.

Die belangrikste feesmaal vind ongetwyfeld plaas in die 7de jaar, tydens September. Paasfees moes gevier word by volmaan, die begin van die nag van die 14de of 15de van die maand Abib.

Die Israëliete eet ongesuurde brood tydens 'n bepaalde tyd van die maand Abib, want toe het hulle uit Egipte getrek (Eks 13:4; 23:15; 34:18; Dt 10:1).

Alle feeste was vereenselwig met vreugde en feestelikheid en alle feeste het gepaard gegaan met 'n maaltyd. Daar word egter net stilgestaan by die groot feeste.

#### 8.1.0 FEESTELIKE GELEENTHEDE

##### 8.1.1 GEBOORTE, BESNYDENIS EN SPENING

- . Na die geboorte:  
na die geboorte van 'n seun is 'n boodskap gewoonlik na die vader gestuur en dan volg daar 'n fees in die huis. "Soos die pyl in die hand van 'n held, so is die seuns van die jeug".<sup>2</sup> (Ps 127:4).
- . Na die speen van 'n kind:  
Op die dag wanneer 'n kind gespeen word, dit geskied na 2 of 3 jaar, vier die Israëliete fees. Tydens die spening van Isak het Abraham 'n feesmaaltyd gegee waar die volk vrolik was (Gn 21:8).

1. Roubos, op.cit., pp 8,9.

2. Ibid., p. 20.

Hanna, die vrou van Elkana (1 Sm 1:22), het Samuel na die heiligdom in Silo gebring. Sy het drie stiers, 'n efa meel en 'n kruik wyn saamgeneem. Nadat sy een bul geoffer het, het sy Samuel en Eli geneem en daarna is 'n maaltyd gehou. (1 Sm 1:24-26).

### 8.1.2 HUWELIKE

Die huwelik het aanleiding gegee tot uitbundige en langdurige feesvierings. Jakob het sewe jaar vir Ragel gewerk (Gn 29:18) en Laban het al die manne van die plek versamel en 'n maaltyd berei (vs 22). So 'n gemeenskapsmaal het 'n groot rol by die huweliksluiting gespeel. 'n Vroeër verhaal, dié van Isak, Abraham se seun, is bewys hiervan. Abraham het sy kneg gestuur om in die land van sy herkoms vir Isak 'n vrou te gaan haal. Die kneg is deur Laban op 'n Oosterse gasvryheid ontvang en hy het hom 'n maaltyd aangebied (Gn 24:34). Eers weier die kneg die ete. Na die afhandeling van die sending en nadat hy die ring aan Rebekka se neus gesit het en die armbande aan die arm (vss. 47-54), het die gemeenskaplike maaltyd plaasgevind - en hulle het geëet en gedrink.

Ook die huwelik van Simson wat sewe dae geduur het (Rgt 14:12), het vrolik gegaan en raaisels is gevra.<sup>1</sup> Dat die mense die huwelik as 'n fees beskou, blyk uit die feit dat Gods verbond met die volk herhaalde male as 'n huweliksverbond voorgestel is (Hs 2:18-19).<sup>2</sup> As ons die oorgang van die Ou Testament na die Nuwe Testament bestudeer, sien ons hoe die Koninkryk van God telkens weer met 'n feesmaal, 'n huweliksmaal, vergelyk word.<sup>3</sup>

### 8.1.3 VAS EN ONTHOUDING

Soos by 'n feestelike geleentheid 'n maaltyd gehou word, so word by 'n dag van droefheid en rou gevas. (Ps 102:5): "Ek vergeet

1. Ibid., pp. 22,23.
2. Epstein, L.M., Marriage Laws in the Bible and the Talmud, pp. 111-129.
3. Driver, G.R. et Miles, J.C., The Babylonian Laws, III, pp. 245-324.

om my brood te eet". Toe Dawid oor die dood van Abner (2 Sm 3:35) verdrietig was, het die hele volk hom probeer beweeg om te eet. Die klere word geskeur en rouklere aangevord (vs. 35), geen kos is geëet of water gedrink voor die aand nie. Maar vas is van tydelike aard, die lewe staan nie by die smart stil nie - die lewe gaan aan en weldra is die balans terug. Dan is die vas 'n uiting van angs: materieel of geestelik. Daar word gesmeek om bystand en daarmee saam gaan 'n vasdag (Jl 2:15). "Blaas die basuin en Sion roep 'n vasdag uit" (Jn 3:5). So is daar baie voorbeelde.<sup>1</sup>

Ou Israel het nie bepaalde vasdae, die Groot Versoendag uitgesonder (Lv 16:29-31; 23:27), gehad nie of by 'n besondere geleentheid gevas nie. Dus meld die Bybel nie net die Groot Versoendag as vas- en boetedag nie. Al die ander vasdae was dus vir Israel vrywillige dae van vas en onthouding. Die regering het soms by groot volksrampe, bv. tydens groot droogte of 'n sprinkaanplaag (Jl 2:15) so 'n dag gehou. As hulle een dag gevas het, het hulle hulself die hele dag van voedsel onthou. As dit langer geduur het, het hulle eenvoudige lewensmiddele gebruik. Moses en later Elia het vir 40 dae gevas en dit was 'n algehele onthouding van alle voedsel. Hoe vreemd dit ookal is, is dit nie onmoontlik nie (2 Sm 3:35).

Gedurende die Babiloniese ballingskap het die Israëliete van die inheemse bevolking, verskillende vasdae en treurdae (Sg 7:3) oorgeneem. God vra geen vasdae om Sy hart te versag nie, maar gehoorsaamheid, daarom het die vasdag by die herdenking van die tempelverwoesting verval. Dawid het met vas probeer om die Here se hart te versag: "Wie weet, die Here kan my genadig wees, sodat die kind in die lewe kan bly" (2 Sm 12:22). Vas kan alleen die betekenis vir die mens hê van boetedoening en inkeer en verootmoediging (Lv 23:27-32). Israel het ook nie oor gestorwe leiers gevas nie - voorouerverering het ook nie gepas nie. Die gewone lewe mag in alle gebrokenheid as 'n feestelike

1. De Vries, op.cit., p. 141-143; Gispen, et al., Ensiklopedie, Vol. II, pp. 654-655.

lewe gevier word omdat dit 'n geskenk van God is.<sup>1</sup>

Die onthouding van voedsel as teken van verootmoediging voor die Godheid, "die siel verootmoedig", kom nie net by die Israëliete voor nie, maar by die ander volke ook (Jos 3:5-10) waar selfs die diere by betrokke is (Eks 34:28).<sup>2</sup>

Ons lees in die Pentateug van die Groot Versoendag of Jôm Kippur, dit is kastyding (Lv 16:29; 23:27). Hier het vas 'n praktyk geword, ook in die Bybeltyd (Jes 58).

Vasdae in die Bybel is ook bekend as nasionale "roudae". Dit is ingesluit en aangeneem toe die eerste staatsgebou van Israel ingestort het. Die belangrikste ongeluksdae wat as dae van rou beskou was, was vasdae waar rou en boete gekombineer is.

Deur die tye het die vasdae nie verlore gegaan of vergete geraak nie, want Jerusalem en die hand van die vaders bly lewe in die Jodedom (Ps 137:5,6). Die eed wat die volksvaders aan die riviere van Babilon geneem het, is ook deur die verre nageslag nie geskend nie.<sup>3</sup>

#### 8.2.0 ROUDAE

Die vyf groot roudae was in vas deurgebring en bestaan uit niks eet of drink die hele dag nie - van sonsondergang tot sonsondergang; dit het gegeld by die "swartste der dagen", Tisj ah-be-av. By die ander vier was onthouding minder kras: vas begin by sonsopkoms, deur die nag kon mens eet en drink tot dagbreek. Bedags kon 'n mens met jou gewone dagtake aangaan. 'n Vasdag was nie net

1. Roubos, op.cit., p. 24.
2. Driver, op.cit., pp. 97-98; Vor der Hake, op.cit., p. 177; De Vries, op.cit., p. 144.
3. Fearghail, F.O., Yom Kippur or the Daily Whole Offering, pp. 301-316; De Vaux, op.cit., pp. 464-467; Vriesen, Th.C., The term nizza: Lustration and Consecration, in Oudtestamentische Studiën, VII, pp. 201-235.

'n kwelling van die maag en 'n kastyding van die liggaam nie; 'n vas- en roudag het 'n oorsaak - berou en boetedoening moes met die vasdag gepaard gegaan het.

Kan ons nog boet vir die sondes van ons vaders, vir hulle tekortkominge en/of misdade? Ja wel, ons kan onself toets en onself ondersoek t.o.v. sondes en daarvoor besin en ondervind dat ons in die smeltkroes van rampe en beproewings gelouter is. Die nood van die ballinge is nog nie verby nie.<sup>1</sup>

### 8.2.1 DIE VYF ALGEMENE VASDAE

- . Die dag waarop koning Nebukadnesar, die Babiloniër, se beleg van Jerusalem geslaag het.
- . Die dag waarop die mure van Jerusalem geval het.
- . Die dag toe Jerusalem en die tempel geval het.
- . Die dag toe die landvoog van Gadalja vermoor is en die armsalige res van die volk die land prysgegee het.
- . Toe Sagaria die toesegging van seëninge verkondig het, belooft hy dat hierdie dag van rou in 'n dag van vreugde sal verander: "Zo zegt de Eeuwige Zebaoth de vastendag der 4de maand en de vastendag der tiende maand zal voor die huis van Juda een dag word van blijdschap, vreugde en feesvierings" (Sg 8:19).<sup>1</sup>

Salaria het die vasdae nie in kronologiese volgorde genoem nie, maar volgens die kalendermaande waarin hulle as gereelde vasdae opgeteken is.

Nog 'n vasdag het bygekom. Die Israëliete wat in ballingskap in Babel gebly het en nie terug is na hulle vaderland nie, is deur Haman bedreig met ondergang. Ester, die koningin, het haar volk gered. Sy het gevas. Haar volk is gered en die dag het 'n feesdag geword - "de Vastedag van Esther". Dis die vyf algemene vasdae of nasionale roudae. Die Groot Versoendag hoort nie hierby nie.<sup>2</sup>

1. De Vries, op.cit., p. 144.

2. Ibid., p. 145; Gispén, Die Bybel, p. 654; Fensham, art.cit., p.

### 8.3.0 FEESTE IN ISRAEL

#### 8.3.1 OES- EN NATUURFEESTE

Behalwe die feesgeleenthede wat verband gehou het met die huisgesin, familie of volkslewe, was daar ander wat aansluiting gevind het by die seisoene en natuurlewe. In die Ou Testament was daar 'n afstand tussen die mens en natuur, omdat die God van Israel nie 'n natuurmag was soos dié van die heidense volke nie. Die groot feeste van die Israëliete het wel te make met natuur, oes en landbou en was veranker in die volk se geskiedenis en hier het hulle hulle vreugde te kenne gegee oor gebeurtenisse in die natuur.

#### 8.3.2 DIE SKAAPSKOERDERSFEES

Gewoonlik is die feeste gevier waar die skape geskeer is, bv. Nabal (1 Sm 25:2), Absalom 2 Sm 13:23-29), Laban (Gn 31) en Juda (Gn 38:12-19): "en daar word feesgevier".

#### 8.3.3 FEES VAN DIE WINGERD

In Rgt 21:19 lees ons dat daar jaarliks in Silo in die wingerd feesgevier is by die oes van die druwe (Lv 23:39; 1 Kon 8:2,65; 12:32; 1 Kron 5:3; 7:8; Neh 8:15, Esr 45:25). Dit was 'n vrolike fees. Reidanse deur meisies is uitgevoer.<sup>1</sup>

#### 8.3.4 NUWEMAANFEES

Uit 1 Sm 20:5 is dit duidelik dat hierdie dag 'n dag van feestelike maaltye was (ook 2 Kon 4:23); dit was nie net 'n tempelfees nie, maar is ook in die huislike kring gevier; dit was 'n kalenderfees (Jes 1:13; 66:23). Met elke nuwemaan het daar immers 'n nuwe maand begin.<sup>2</sup>

1: Roubos, op.cit., pp. 29-33.

2. Gispén, et al., Ensiklopedie, Vol. II, p. 478.

### 8.3.5 DIE SABBAT

Op die Sabbat het die mense nie gewerk nie en wel omdat God self op die sewende dag gerus het van al Sy werk wat Hy verrig het (Gn 2:2,3; Eks 20:8-11). God het die dag geseën en geheilig, dus moet die dag aan Sy diens geheilig en toegewy word (Eks 16:22-30). God sê deur Moses aan die volk dat hulle op die sesde dag 'n dubbele porsie brood moet insamel; wat hulle wil bak, moet hulle bak; wat hulle wil kook, moet hulle kook en alles wat oor is, bêre en dit die volgende dag eet, want ses dae moet hulle insamel, maar op die sewende dag is dit Sabbat, dan sal daar nie manna wees nie. God het op die sesde dag brood vir twee dae gegee (vs. 30). So het die volk op die sewende dag gerus.

Hout mag nie op die Sabbat bymekaar gemaak word om daarmee vuur te maak nie. Die Israëliete moes hulle onthou van alle beroepsarbeid, positief moes hulle die Sabbat heilig en in die diens van God deurbring (Lv 23:3; 2 Kon 4:23). Die daaglikse brandoffer moes verdubbel word (Nm 28:9, 10; Lv 24:5-7): "Jy moet ook fynmeel neem en twaalf koeke daarvan bak, twee tiende van 'n efa moet elke koek wees en jy moet hulle in twee stapels neersit, ses in 'n stapel op die rein tafel voor die aangesig van die Here".<sup>1</sup>

### 8.3.6 DIE SABBATJAAR

Elke sewende jaar was in ou Israel 'n Sabbatjaar (Lv 25:3,4). Die land behoort aan Jahweh en dit was 'n Sabbat in die land van die Here. Daaruit moes Israel leer dat die land aan die Here behoort, dat die aarde deel moes hê aan die rus van die Here, maar ook: dat die volk van die Here self bestem was om vrylik, sonder inspannende arbeid, van die opbrengs van die land te geniet. Wat vanself opkom, moes Sabbatsopbrengs wees (Eks 23:10,11; Lv 25:1-7).<sup>2</sup>

1. Roubos, op.cit., pp. 45-70.
2. Ibid., pp. 70-73; Gispén, et al., Ensiklopedie, Vol. II, p. 556; Vor der Hake, op.cit., p. 202.

### 8.3.5 DIE SABBAT

Op die Sabbat het die mense nie gewerk nie en wel omdat God self op die sewende dag gerus het van al Sy werk wat Hy verrig het (Gn 2:2,3; Eks 20:8-11). God het die dag geseën en geheilig, dus moet die dag aan Sy diens geheilig en toegewy word (Eks 16:22-30). God sê deur Moses aan die volk dat hulle op die sesde dag 'n dubbele porsie brood moet insamel; wat hulle wil bak, moet hulle bak; wat hulle wil kook, moet hulle kook en alles wat oor is, bêre en dit die volgende dag eet, want ses dae moet hulle insamel, maar op die sewende dag is dit Sabbat, dan sal daar nie manna wees nie. God het op die sesde dag brood vir twee dae gegee (vs. 30). So het die volk op die sewende dag gerus.

Hout mag nie op die Sabbat bymekaar gemaak word om daarmee vuur te maak nie. Die Israëliete moes hulle onthou van alle beroepsarbeid, positief moes hulle die Sabbat heilig en in die diens van God deurbring (Lv 23:3; 2 Kon 4:23). Die daaglikse brandoffer moes verdubbel word (Nm 28:9, 10; Lv 24:5-7): "Jy moet ook fynmeel neem en twaalf koeke daarvan bak, twee tiende van 'n efa moet elke koek wees en jy moet hulle in twee stapels neersit, ses in 'n stapel op die rein tafel voor die aangesig van die Here".<sup>1</sup>

### 8.3.6 DIE SABBATJAAR

Elke sewende jaar was in ou Israel 'n Sabbatjaar (Lv 25:3,4). Die land behoort aan Jahweh en dit was 'n Sabbat in die land van die Here. Daaruit moes Israel leer dat die land aan die Here behoort, dat die aarde deel moes hê aan die rus van die Here, maar ook: dat die volk van die Here self bestem was om vrylik, sonder inspannende arbeid, van die opbrengs van die land te geniet. Wat vanself opkom, moes Sabbatsopbrengs wees (Eks 23:10,11; Lv 25:1-7).<sup>2</sup>

1. Roubos, op.cit., pp. 45-70.

2. Ibid., pp. 70-73; Gispens, et al., Ensiklopedie, Vol. II, p. 556; Vor der Hake, op.cit., p. 202.

### 8.3.7 JUBELJAAR

Elke vyftigste jaar was vir Israel 'n jubeljaar (Jr 32:6-15; Nm 36:4). Die land het gerus net soos in die Sabbatjaar - wat vanself gegroei het, kon elkeen hom toeëien.<sup>1</sup>

### 8.3.8 DIE NUWEJAARSFEES

Die godsdienstige Nuwejaarsfees het met die maand Abib of Nisan, die maand van die uittog uit Egipte, begin (Eks 12:1). Die fees was sewe dae lank gevier terwyl daar oorvloediglik wyn gedrink is. 'n Groot maaltyd is geëet. Sommiges meen dat die Israeliete die Nuwejaarsfees van die Kanaäniete gedeeltelik oorgeneem het en dit met die Huttefees gekombineer het.<sup>2</sup>

Volgens S.H. de Vries kom die Nuwejaarsfees nêrens in die Bybel voor nie, net die woorde in Eks 40:1: 'n feesdag aan die begin van die jaar. Dan vestig die mens opnuut sy vertroue in die oneindige liefde van God, die Regter en Koning en Vader van barmhartigheid. Die fees word tuis gevier, 'n bepaalde huislike erediens, soos bv. die Paasfees. So kan die betekenis van die dag in vele fasette tot uiting kom, soos bv. deur wat jy eet of drink. Na die Sinagogediens word die feeswyding tuis uitgespreek, dan word aangesit vir die dis; 'n appel word in die heuning gedoop en die wens word uitgespreek dat dit die Here van dood en lewe mag behaag om 'n heilsame en goeie jaar te skenk. 'n Kalfskop of skaapkop word geëet as simbool van selfstandigheid, bitterspyse word egter vermy.<sup>3</sup>

### 8,3.9 BEGRAFNISFEES

Na 'n begrafnis word 'n sober maal aangebied, maar dis 'n vreugdefees waar brood en uie geëet is. Uie is 'n simbool van rou.<sup>4</sup>

1. Roubos, op.cit., pp. 76-83; Gispén, et al., op.cit., Vol. II, p. 660; Vor der Hake, op.cit., p. 177.
2. Roubos, op.cit., pp. 84-89; Gispén, et al., op.cit., Vol. II, p. 479; Vor der Hake, op.cit., p. 666; De Vaux, op.cit., pp. 457-459; Gray, J., The Kingship of God in the Prophets and Psalms, pp. 1-29.
3. De Vries, op.cit., p. 79.
4. Ibid., p. 195; cf. ook De Vaux, op.cit., pp. 114-115; Gispén, et al., op.cit., Vol. I, p. 94.

Die begrafnisfees in Ugarit was feitlik dieselfde as die rite in die Ou Testament. Die klaagsange kon 'n uiting van eerbied en onverskilligheid jeens die oorledene wees. Verskeie grafte by Minet-al en beide Ras Sjamra vertel van die verskaffing van water aan die oorledene, d.i. versorging. In die nabyheid van baie grafte is putte ontdek wat met groot teëls bedek was en waarop kruike neergesit was in die vorm van 'n trechter. Ook was 'n venster gelaat in die muur van die graf waardeur die oorledene toegang het tot die watervoorraad in die naaste woning aan die graf. Ook was daar 'n waterleiding wat die graf binnegekom het waardeur water dadelik bekombaar was. Die eerste doel was dat die oorledene sy dors moet les en ten tweede om die vrugbaarheid van die bodem te bevorder.<sup>1</sup>

#### 8.4.0 DIE DRIE GROOT FEESTE

In die tyd toe die tempel in Jerusalem gebou is, was daar drie groot feeste wat pelgrimsfeeste genoem was (Eks 23:14): "Drie maal in die jaar moet jy vir my 'n fees hou".

#### 8.4.1 PAASFEES

Die Paasfees was 'n sewedaagse fees wat begin het met die Paasmaaltyd op die aand van die 14de dag van die maand Nisan en gevolg is deur nog ses dae waarop ongesuurde brood geëet is. Die paasmaaltyd is voorafgegaan deur voorbereiding waartydens alle suurdeeg uit die huis verwyder en die ongesuurde brood gereed gemaak is (Jh 19:14). Teen die middag is die paaslammers deur die priester by die tempel geslag en hulle bloed teen die altaar gespreinkel as versoening. Daarna is die paaslam

1. Edmond, op.cit., pp. 93-95; Opmerking: Opgrawings soos die van Ugarit is gevind by Sirië en lewer dieselfde getuienis ten gunste van die doodskultusse (vgl. E.L. Sukenik, Arrangements for the cult of the death in Ugarit and Samaria, in Memorial Lagrange, 1940, p. 59).

van laat oorbly tot môre nie, maar wat daarvan tot môre oorbly, moet julle met vuur verbrand", (vs 11). "En so moet julle dit eet. Julle heupe moet omgord wees, julle skoene aan julle voete en jul staf in jul hand; baie haastig moet hulle dit eet. 'n Pasga van die Here is dit. Geen been van die lam mag gebreek word nie (Eks 12:46, vs. 15). Sewe dae lank, van die 14de tot die 21ste, moet julle suurdeeg uit julle huise verwyder. Want elkeen wat gesuurde brood eet, van die eerste dag tot die sewende dag, die siel moet uit Israel uitgeroëi word". Suurdeeg is 'n beeld van bederf en onreinheid.<sup>1</sup>

Sulke brood, toespys sonder suurdeeg, was "brood van beproewing" of ellendebrood genoem (Eks 12:34; 13:3; Dt 16:3-4). Haastig moes die brood gebak word, tyd om te rys was daar nie.<sup>2</sup>

Die bitterkruie by die Paasmaaltyd herinner aan die bitter verdrukking in Egipte en miskien ook aan die beproewings wat die aardse lewe vir Gods volk onthou, want Egipte het hulle lewens so bitter gemaak en nou op die drumpel van vryheid, sou hulle dit nog eenmaal eet as simbool, omdat hulle weet dat hulle van slawerny na vryheid gaan.<sup>3</sup>

Die eienaardige maaltyd wat so haastig geëet word, heet hulle Eerste Vryheidsmaaltyd.

In die gebied rondom ou Kanaän is van die ongesuurde brode geëet by die begin van oestyd. Daarin skuil die heiliging van die hele oes wat 'n mens nie mag bederwe nie. Iets in die heiliging van die oes kry 'n mens nog in Lv 23:9-11. Die volk moet die eerstelinggerf na die priester bring en hy moet dit voor die aangesig van die Here beweeg en op dié dag moet 'n jaaroud lam sonder gebreke as brandoffer aan die Here geoffer word. Op die tweede dag van die fees, die dag na die Sabbat, moes die eerstelinggerf van die garsoes voor die Here beweeg

1. Roubos, op.cit., pp. 90-100; Gispén, et al., Ensiklopedie, Vol. II, p. 500; De Vries, op.cit., pp. 118-119; Vor der Hake, op.cit., pp. 149-151; Elder, W.H., "The Passover", Review and Expositor, pp. 511-522.
2. Rea, op.cit., p. 627.
3. Roubos, op.cit., pp. 90-100; De Vaux, op.cit., pp. 429-438.

word (Lv 23:9-14). Op die eerste en sewende dag moes daar heilige samekomste wees. Elke dag moes daar, bo en behalwe die gewone offers, ook feesoffers gebring word (Nm 28:16-25). Daar mag geen werk op dié dae gedoen word nie; net wat deur elkeen geëet moet word, dit alleen mag deur hulle berei word. Die Pasga was dus 'n offer, gevolg deur 'n offermaaltyd.

Die latere Jode het 'n onderskeid gemaak tussen die voorskrifte wat net vir die Pasga in Egipte geldig was, en dié wat altyd geldig bly. Wat nie herhaal hoef te word nie, het hulle besluit is die volgende: die lam hoef nie op die 10de dag uitgesoek te word nie, die huise hoef nie meer met bloed bestryk te word nie, die Pasga hoef nie meer in reisklere en angstige haas geëet te word nie. (Vir die viering van die Pasga onder Hiskia en Josia sien 2 Kron 30 en 35). Toe Israël in Kanaän gewoon het, is die bloed van die paaslam wat toe in die voorhof van die heiligdom geslag is, deur die priesters op die altaar gesprinkel.<sup>1</sup>

Opmerking: Ons kan nie meer op dieselfde manier Paasfees vier nie omdat ons glo dat die Paaslam geslag is. Ons vier nog steeds 'n fees met dieselfde naam, maar ons is nou berei deur die kruis en die opstanding. Ons moet Goeie Vrydag en paasfees nie van mekaar losmaak nie, hulle hoort bymekaar. En as ons die Avondmaal vier, dink ons hoe die Lam vir ons geslag is, en moet ons deur die geloof deel aan Hom kry en ons sien uit na die toekoms, na die voleinding van die Groot Feesmaaltyd. Dan is die uitsien van Jode en Christene eers volkome vervul, dan is daar altyd fees.<sup>2</sup>

1. De Vries, op.cit., p. 119; Roubos, op.cit., p. 110; Pederson, op.cit., pp. 729-737; Mewinckel, S., Die vermeintliche "Passahlegende", pp. 66-68.
2. Roubos, op.cit., p. 110; Halbe, J., Erwägungen zu Ursprung und Wesen des Massotfestes in Zeitschrift für die Alttestamentliche Wissenschaft, pp. 324-346; Halbe, J., Passa-Massot im Deuteronomischen Festkalender Komposition, op.cit., pp. 147-168.

a) GESUURDE EN ONGESUURDE BRODE

Vir die bereiding van Paasfees moet alle kookgerei gereinig word of nuwes gebruik word. Die simboliese betekenis daarvan lê in skoonmaak, die reiniging toe Israel aan die hand van God as vrye nasie 'n nuwe geskiedenis begin by die Uittog uit Egipte.

Dadelik na die eerste ontbyt wat ongeveer om nege-uur genuttig word, word alles opgeëet en dit wat oor is, word verbrand.<sup>1</sup>

DIE FEES VAN DIE ONGESUURDE BRODE

Die fees is gekombineer met Paasfees (Dt 16:1-7); 'n fees van veewagters. 'n Dier word in die voorjaar geslag wanneer die jong diere gebore word; een dier uit 'n kudde, met die bedoeling dat die seën op die kudde sal rus. Dit het plaasgevind gedurende die maand April. Die fees begin 'n halfuur na sonsondergang (vs. 16). Die dier word saam met die dun, ronde, ongesuurde brode geëet.<sup>2</sup>

DIE SEDERTAFEL

Hier kan net kortliks opgemerk word dat daar elemente is wat deur die moderne Judaïsme gebruik word soos die seder. Seder beteken orde; dit is die erediens na die eerste diens van die Paasfees. As mense uit die Sinagoge kom en die huis binnekom, staan die tafel gereed, die sedertafel. Die Uittog uit Egipte word simbolies gevier. In die middel van die tafel staan die groot skottel met die kos.

Die sedertafel-skottel is 'n eenvoudige groot bord waarop brood lê. Eers lê 'n brood met 'n servet oor daarop, 'n tweede brood, dan weer 'n servet, weer 'n brood, weer 'n servet; meer tot simboliek as voedsel.

1. De Vries, op.cit., p. 120; De Vaux, op.cit., pp. 439-441;
2. Vor der Hake, op.cit., p. 213; Goudoever, J., Biblical Calenders, p. 3.

Gedurende die feesdae is daar die gewone brood om van te eet - ongesuurde broede; daarom is dit vir die doel berei in 'n dikker vorm om hulle van die gewone paasbrode te onderskei. Op die skottel bo-op die brood lê 'n beentjie met 'n klein stukkie vleis aan, byna kaal, gebrand in die vuur of oond. Dit is die "gebrande beentjie."

Op die seder-skottel lê meer, want toe die werklike paaslam aan die begin in Jerusalem by die bestaan van die tempel geëet is, het dit saamgegaan met nog ander geregte bv. uie, pietersielie, seldery, 'n bakkie met asyn of soutwater, waarin kos gedoop is. Uie is 'n simbool van rou. Wanneer die begrafnisgangers van die graf af terugkom, bestaan die kos uit brood en uie.<sup>1</sup>

Hier is ook wyn op die tafel, nie één beker soos op die Sabbat en soos op ander feesdae nie. Hier gaan wyn gedrink word en feesgevier word. Die Uittog uit Egipte word gevier - hulle vier die begin van hulle volksgeskiedenis, hulle geboorte, as 'n volk.

Almal - mans, vrouens en kinders - almal, sal die beker vier keer lig, heel, half of leeg drink - nie dronk drink nie, slegs 'n simbool, 'n feestelike gewyde drank. Telkens word die bekere weer gevul, by voorkeur rooiwyn of 'n aftreksel van rosyne. Ook 'n vyfde beker staan op die tafel, niemand drink hieruit nie, dis die beker vir Elia, die profeet.<sup>2</sup> Hy sal die Dag van Verlossing vooruitgaan (Ml 3:23).

Hoekom vier bekere? Eks 6:6,7 lui: - "God sal Sy volk bevry, red met uitgestrekte arm, Hy sal hulle neem as Sy volk en hulle sal tot God wees". Op vier of vyf maniere is die doel van die uittog geskets.

1. De Vries, op.cit., p. 122.
2. Ibid., p. 123.

## DIE SEDER

Almal sit aan by die Sedertafel, die vader neem die leiding. Elke huisgenoot kry 'n beker wyn ter ere van God in die fees - die Heilige Gas, in 'n koor saam met die vader word die kiddoesj uitgespreek en die wyn word gedrink, die eerste glas van sederaand, die eerste vryheidsdrank. Die oudstes sit nie soos ons aan tafel nie, hulle strek hulle op sofas uit en lê plat op die linkersy en neem die beker met die regterhand en leun op die linkerarm.

Nou die sederdish - Die vader deel kos uit wat op die skottels is - pietersielie, seldery ingedoop in asyn of soutwater - dan gaan die vader hande was.

Daarna word brood gebreek en uitgedeel. Die brood is simbolies van die vleis van die Pasga. Dan sê die vader dis die brood van ellende wat hulle voorouers in Egipte geëet het. 'n Kind vra dan waarom vanaand alles anders is. Ander aande eet hulle brood en ander kos, vanaand net brood - nou bitterkruid, meror; ander aande word die kos nie gedoop nie, vanaand twee maal. Ander aande sit of leun hulle, vanaand word daar gelê. Die kleuter sê op uit die Haggadah - 'n ritueel. Dit word van buite geleer. Hande word gewas, bitterkruid geëet, die brood twee maal ingedoop, daar word gedink aan die bitter slawelewe, maar die uittog uit Egipte het 'n einde gemaak daaraan. (Rut 1:20; Eks 1:14).

Die tweede beker word gedrink - dan nuttig hulle die maaltyd. Aan die einde haal die vader die nagereg uit - die aphikoman - 'n stuk brood wat hy aan die begin eenkant toe gesit het, en deel dit uit aan die aansittendes.<sup>1</sup>

'n Speletjie ontstaan baie keer wanneer een van die kinders, gewoonlik die kleinste, die brood wegsteek. Alleen met 'n

1. De Vries, op.cit., pp. 126-129; Roubos, op.cit., pp. 99-108.

prysie kry die vader dit terug. Dit verhoed dat die nagereg vergeet word of gesukkel word om die kinders wakker te hou.

'n Derde beker word gedrink - na die maaltyd, en 'n tafelgebed word uitgespreek. Daarna word die laaste beker wyn gedrink.

Die deur word oopgemaak en 'n vierde beker wyn word gedrink - in die nag van verlossing. Nou word Ps 115-118, 136 gesing: die siel van al wat leef, loof 'n Naam.<sup>1</sup>

#### 8.4.2 PINKSTERFEES

Die Pinksterfees of Fees van die Weke was die tweede groot jaarlikse fees en het op die 50ste dag geval, 7 volle weke nadat die sekel die eerste keer in die ongesnyde graan geslaan is (Dt 16:9). Die dag is getel van die tweede dag van Paasfees af, die dag waarop die offer van die eersteling van die garsoes ingebring is (Lv 23:15). Die voorskrifte vir die Pinksterfees vind ons in Eks 23:26; 34:22; Lv 23:15-21; Nm 28:26-31; Dt 16:9-12. Op die dag moes geen beroepswerk gedoen word nie, maar hulle kon die ete gaarmaak, 'n heilige samekoms moes uitgeroep word en 'n feesoffer moes gebring word (Nm 28:26-31) en 'n nuwe spysoffer aan die Here geoffer word, naamlik: 2 beweegbrode van 2/10 efa fynmeel met suurdeeg as eksemplaar van die daaglikse brood. As brandoffer moet sewe jaaroud-lammers sonder gebrek, een jong bul en twee ramme aan die Here geoffer word, met die spys en drankoffer wat daarby behoort; dan nog 'n bokram as sondoffer en twee jaaroud-lammers as dankoffer. Die lammers is beweeg. Die dag was 'n dankdag vir die oes. Daarom is dit ook genoem die fees van die eersteling en die fees van die oes. Die fees het net een dag geduur, verder is vrywillige dankoffers gebring. Die latere Jode het dié ook beskou as 'n fees ter herinnering aan die wetgewing op die berg Sinaï (Dt 16:12).<sup>2</sup>

Opmerking: Die Pinksterfees het baie pelgrims na Jerusalem getrek. Die uitstorting van die Heilige Gees het plaasgevind toe die gemeente bymekaar was om die Pinksterfees te vier. Daaruit kan afgelei word dat dit nie maar toevallig was dat die Gees op die Pinksterdag gekom het nie, net so min as wat dit ...(verv.)

1. De Vries, op.cit., pp. 120, 124, 126, 130.
2. Wright, op.cit., pp. 310, 331, 360; De Vaux, op.cit., pp. 439-444; Gispén, et al., Ensiklopedie, p. 524.

### 8.4.3 DIE LOOFHUTTEFEES <sup>1</sup>

Dit is die derde groot fees in die Ou Testament. Dit is ook bekend as die Pelgrimsfees, die Loofhuttefees of Fees van Insameling. Voorskrifte vir die fees lees ons in Eks 23:26; 34:22; Lv 23:34-36; Dt 16:13; 2 Kron 8:13; Esra 3:4; Neh 8:15-19.

Dit was gehou op die 15de tot die 22ste dag van die maand, Tisjri. Op die 10de van hierdie maand het die Groot Versoendag geval (Lv 23:27). Gedurende hierdie sewe dae het die Israëliete hutte gemaak van beblaarde takke. Die eerste dag was 'n samekoms. Sewe dae het hulle 'n vuuroffer aan die Here gebring. Die agste dag was weer 'n heilige vierdag en 'n vuuroffer is aan die Here gebring. Geen beroepswerk is gedurende die fees gedoen nie.

Op die eerste dag is 'n feesruiker van takke en vrugte gemaak. Vir sewe dae moes die volk vrolik wees voor die aangesig van die Here, hulle God. Dit was die teken dat God die land aan Israel gegee het "n land van melk en heuning" (Dt 8). Die Israëliete moes hulle verheug in die beskerming wat die Here hulle in die verlede bewys het en tot nou toe gehandhaaf het. Nadat die insameling van die vrugte van die arbeid en die opbrengs van die dorsvloer en die wynpers klaar was (1 Sm 1), het die fees begin en almal het deelgeneem.

'n Ligtevertoning deur die vroue op die eerste dag het herinner aan die vuurkolom tydens die woestynreis. Manne het dan begelei deur gesange en musiek fakkeldanse uitgevoer. Daar was vreugde - 'n gedruis in die oggend. Na die oggendoffer op die sewende dag is 'n dankoffer gebring terwyl uit Jes 12:3 gespreek is ter herdenking

Opmerking (vervolg).

toevallig was dat Jesus op die Paasfees gesterf het en op die eerste dag van die week opgestaan het. Later het die Pinksterfees vir die Jode die fees geword van volheid, die gerwe van die laaste oes moes dan aan die Here gebring word. Die betekenis van die Pinksterfees is dat die Gees wat vroeër in die individuele gelowiges gewerk het, nou in en vanuit die gemeente werk. Die boek Rut is gedurende die fees voorgelees.

1. Roubos, op.cit., pp. 123 - 139; Gispen, et al, Ensiklopedie, Vol. I, p. 304; Vor der Hake, op.cit., p. 213; De Vaux, R., Hoe het oude Israel leefde, p. 446; McRae, G.W., The Meaning and evolution of the Feast of Tabernacles, pp. 251-276.

aan die water uit die rots tydens die woestynreis. Die boek Prediker is gedurende die fees voorgelees.

#### 8.5 EEN VAN DIE KLEINER FEESTE - PURIMFEES

Die boek, Ester, kan die feesbrosjyre van die purimfees genoem word, want dié boek bied eintlik 'n verklaring van die ontstaan van die purimfees.

Hierdie boek verhaal hoe Haman, 'n Jodehater, beplan het om die Jode om die lewe te bring. Die datum waarop hierdie stigting sou plaasvind, is deur die lot bepaal vir 14 Adar (Februarie - Maart). Die komplot kom egter op die lappe en, op voorspraak van Ester, het Ahasveros vir Haman aan sy eie galg laat hang en die Jode vergunning verleen om hulle self teen die samesweerder te verweer. Op die dag wat vir hulle sameswering bekend was, het hulle Haman se seuns en derduisende Perse om die lewe gebring en op die volgende dag 'n groot fees gehou.

Tydens latere feeste is daar uit die boek Ester geles. Voor die fees is 'n vasdag gehou - "die vas van Ester". Die viering van hierdie fees is baie vrolik. Vir die Jode van vandag is dit nog 'n volksfees by uitnemendheid.<sup>1</sup> Die fees strek oor twee dae, die armes word veral onthou. Aanvanklik was die fees voorafgegaan deur weeklaag en rou.<sup>2</sup>

#### 8.6 SAMEVATTING

Ons het na al die feeste en feesdae gekyk en aandag gegee aan die van inkeer en boete. Daagliks is offers gebring. Elke dag was 'n dag van God, veral die Sabbat, die spesiaal aan God gewyde dag waarop 'n mens kon rus om die eer aan God te laat kom, die eie lewe te heilig en die band met die gemeenskap te versterk. Die Nuwemaansdag van die sewende maand was so 'n heiligingsdag, 'n soort nuwejaarsdag en die hoogtepunt was die Groot Versoendag. Dit was nie 'n feesdag nie, maar 'n boetedag; tog, gesien in die lig van Gods barmhartigheid die grootste fees, want is die versoening van sonde nie die bron van alle vreugde nie? Dan moet elkeen voor die aangesig van die Here verskyn.

1. De Vaux, Oude Israel, p. 476; Christian, V., Zur Herkunft de Purim Festes in Alttestamentliche Studiën, pp. 33-37.
2. Jones, J.W., The so-called appendix to the book of Esther, pp. 36-43.

Wat baat dit die mens om die verbond te hou, al die feeste by te woon, maar sy handel en wandel is nie in ooreenstemming daarmee nie? 'n Mens hoor skerp en afkeurende woorde en sommige van Israel se profete Hosea, Amos, Jesaja, Miga en Jeremia (Am 4:4-5; 5:4-6; 5:16-21; Hs 6:6; Jes 1:10-17; Mg 6:6-18, het gepraat oor die godsdienstige en feestelike lewe van die volk. Hulle doen dit nie omdat hulle die feeste aangeval het, of nie self fees gevier het nie, maar omdat reg en ongeregtigheid vertrap word. Amos: omdat liefde en die godsdiens alleen lippe en geen hartewerk was nie. Jesaja: omdat die mense godsdiens 'n bedryf gemaak het. Miga: omdat die volk nie die weg van God wil bewandel nie en alleen geborgenheid soek, 'n valse geborgenheid in die tempel en godsdiens.

SKETSE EN AANTEKENINGE<sup>1</sup>



Hoëpriester op die groot versoendag.

1. Van Deursen, op.cit., pp. 100-1.

## SLOTHOOFSTUK

Die bewerking van grond, saai en oes het reeds in die 10de eeu v.C. 'n vaste patroon gevolg en die beoefening van landbou is deel van die Israëliete se daaglikse bestaan. Baie van die Israëliete se kennis aangaande landbou het hulle in Egipte opgedoen weens die verbintenis met die land.

Die stapelvoedsel van die Israëliete en die hoofbestanddeel van hulle tafel was brood en water, nie dat dit al was wat geëet was nie; daar was 'n ryke verskeidenheid soos onder andere, produkte van die olyfboom en wynstok, groente, vrugte, heuning en suiwelprodukte. Verder is deur middel van jag en visvang, voedsel verkry. Skaap- en beesvleis was slegs by uitsondering geëet.

Dit is duidelik dat, alhoewel primitief, die Israëliete reeds van die vroegste tyd af van die middele tot hulle beskikking gebruik gemaak het om hulle graanprodukte te bewerk en te verwerk. Hier word veral gedink aan die bak van brood. Die koring is op verskeie maniere verwerk tot meel waarmee brood gebak kon word: daar was die stampblok en stamper, die maalklip, handmeule en die groot graanmeul. Die bakkery self, afhangende van omstandighede en die bakgerei tot hulle beskikking, het verskillende vorms aangeneem. Selfs fyngebak en geleentheids-happies is gebak.

Die maaltyd was by die Israëliete van besondere belang: vriendskap, eerbied en gasvryheid is betoon deur middel van die maaltyd. Spesiale feesmale is gehou. Offerandes hou ook verband met feesmaaltye en hiermee saam moes sekere reëls en gebruike gehoorsaam word en verbreking van die voedselwette is in 'n baie ernstige lig beskou.

Moses het reeds vroeg al opdrag ontvang van God om die Israëliete te onderrig in wat geëet mag word en wat nie. Wat geëet mag word, is as rein beskou en wat nie geëet mag word nie, is as onrein beskou.

Verskillende verklarings vir hierdie verdeling in rein en onrein bestaan. God wou die gehoorsaamheid van Sy volk toets deur 'n verbod op bepaalde voedselsoorte; die onrein diere hou verband met heidense gelowe en gebruike en verder was dit ook terwille van die higiëne en gesondheid van die volk verbied. Die rein diere is lewende voorbeelde van hoe 'n regverdige Israëliet hom behoort te gedra terwyl die onrein diere weer die sondige mens versinnebeeld. Ook die slag van rein diere moes aan sekere voorskrifte voldoen. 'n Opgeleide persoon of priester moes die slagting waarneem en die dier moes op 'n bepaalde manier keelaf gesny word.

Wat baat dit die mens om die verbond te hou, al die feeste by te woon, maar sy handel en wandel is nie in ooreenstemming daarmee nie? 'n Mens hoor skerp en afkeurende woorde en sommige van Israel se profete het gepraat oor die godsdienstige en feestelike lewe van die volk. Hosea, Amos, Jesaja, Miga en Jeremia, ja, selfs harde woorde het geval (Am 4:4-5; 5:4-6; 5:16-21; Hs 6:6; Jes 1:10-17; Mg 6:6-8; Jr 7:21,23). Hulle doen dit nie omdat hulle die feeste aangeval het, of nie self fees gevier het nie, maar omdat reg en geregtigheid vertrap word. Amos: omdat liefde en die godsdiens alleen lippe en geen hartewerk was nie. Jesaja: omdat die mens godsdiens 'n bedryf gemaak het. Miga: omdat die volk nie die weg van god wil bewandel nie en alleen geborgenheid soek, 'n valse geborgenheid in die tempel en godsdiens.<sup>1</sup>

Opvallend is ook die wette wat voorsiening daarvoor maak dat daar darem altyd iets op die landerye oorbly vir die armes - 'n vorm van 'n "welsynsorganisasie" wat toe alreeds bestaan het.

Die slotsom waartoe die verhandeling kom is: in die sweet van jou aangesig sal jy brood eet (Gn 3:19). Dit is die karige opbrengs wat die lewenslange en moeitevolle inspanning oplewer. Dan kom

1. De Vaux, op.cit., p. 476; Christian, V., Zur Herkunft des Purim in Alttestamentintliche Studiën, pp. 33-37; Jones, J.W., The so-called appendix to the Book of Esther, pp. 36-43.

God self in Dt 8:3: "om aan jou bekend te maak dat die mens nie van brood alleen lewe nie, maar dat die mens lewe van alles wat uit die mond van die Here uitgaan" (Nm 9:20). God wil die volk leer dat hy steeds afhanklik van Hom en van Sy weldade is en dat hy nie op brood nie, maar op die Skepper moet vertrou. God moet sy voedende krag in die spyse lê, dit seën. "Wat uit Sy mond uitgaan", is Sy skeppinge en onderhoudende magwoord (Gn 1:3; Ps 33:6).

BRONNELYS

1. Aalders, G.C., Korte verklaring van de Heilige Schrift, J.H. Kok, Kampen, 1952.
2. Aalders, G.C., Commentaar op het Oude Testament, J.H. Kok, Kampen, 1953.
3. Aharoni, Y., The archeology of the land of Israel, Westminster, 1982.
4. Albright, W.F., The archeology of Palestine, Penguin, Harmondsworth, 1949.
5. Albright, W.F., The archeology and the religion of Israel, Baltimore, 1946.
6. Alexander, D. and P., The Lion: Handbook to the Bible, Lion Publishing Co., Berkhamsted, (s.a.).
7. Alon, A., The Natural history of the land of the Bible, Hamlyn, 1969.
8. Amiran, R., et al., Ancient pottery of the Holy Land, Massada Pr., 1969.
9. Appel, A., Conditions and type of farming in ancient tiems, in Farmers Weekly, Nov., 1967.
10. Arundale, R.L., Palestine the land and its people, Thomas Nelson & Sons Ltd., London, 1965.
11. Avi-Yonah, M., Ons lewende Bybel: Ou Testamentiese teks, Verenigde Protestantse Uitgewers, Kaapstad, 1962.
12. Baly, D., The geography of the Bible, Lutterworth, London, 1957.
13. Barabas, S., Salt in Tenney, M.C., ed., Zondervan pictorial Bible dictionary, Zondervan Publishing House, Grand Rapids, 1963.
14. Benziger, I., Vegetable gardens in Schaff-Herzog, ed., Encyclopedia of Religious knowledge, Vol. IV, Baker Book House, Grand Rapids, 1960.
15. Böhl, F.M., Palestina in het licht der jongste opgravingen en onderzoekingen, Uitgewerij Arbeiderspers, Amsterdam, 1931.
16. Bottema Tj. en De Groot, J., Platen voor het Bijbels onderwijs in school en cateshisatie, Zomer & Keunings uitgewersmaatschappij, Wageningen,(s.a.).
17. Broomall, W.B., Leaven in Tenney, M.C., ed., Zondervan pictorial Bible dictionary, Zondervan Publishing House, Grand Rapids, 1963.
18. Bruijfel, F.J., Bybel en natuur: Studies oor plante en diere in die Heilige Skrif, J.H. Kok uitgewers, Kampen, 1939.

19. Bruijfel, F.J., et al., Tyden en jaren: Het natuurjaar in de Bijbel, Bosch en Keuning, N.V., Baarn, (s.a.).
20. Cansdale, G., Weer al die feeste: rein en onrein, Paternoster, 1970.
21. Chenderlin, F., Distributed observance of the Passover - a hypothesis, in Biblica, 56 (3, 1975).
22. Christian, V., Zum Herkumft des Purim-Festes in Alttestamentliche Studiën (Festschrift Nötcher), Bonn, 1950.
23. Clamer, C., Bybelse argeologie, UNISA Studiegids 2, BAR 208, 1980.
24. Cleveland, Meals in Tenney, M.C., ed., Zondervan pictorial Bible dictionary, Zondervan Publishing House, Grand Rapids, 1963.
25. Committee on translations of the United Bible Societies, Fauna and Flora of the Bible, United Bible Societies, London, 1972.
26. Cornfeld, G., Pictorial biblical encyclopedia, Macmillian, New York, 1964.
27. Cornfeld, G. und Botterweck, G.J., Die Bibel und ihre Welt: eine Enzykloppädie zur Heiligen Schrift; Bilder-Daten-fakten, Bergisch Gladback, Gustav Lubbe,(s.a.).
28. Corswant, W.A., Dictionary of life in Bible times, Hodder & Stoughton, Suffolk, 1960.
29. Crowfoot-Badensperger, From cedar to Hyssop. (s.a.).
30. Dahlby, F., Bybels woordenboek, Bosch en Keuning, N.V. Baarn, 1962.
31. Dalman, G.H., Arbeid und Sitte in Palastina: Der Ackerbau, Vol.II, George Olms, Gütersloch Hildesheim G.O., 1932.
32. Dalman, G.H., Arbeid und Sitte in Palastina: Von der Ernte zum Mehl, Vol. III, George Olms, Gütersloch Hildesheim G.O. 1933.
33. Dalman, G.H., Arbeid und Sitte in Palastina: Brot, Oel und Wein, Vol. IV, George Olms, Gütersloch Hildesheim G.O., 1935.
34. Dalman, G.H., Arbeid und Sitte in Palastina: Zeltleben, Vich und Milchwirtschaft, Jagd und Fischfang, Vol. VI, George Olms, Gütersloch Hildesheim G.O., 1939.
35. Delac aux c Nicstlé, A dictionary of life in Bible times, 1956.
36. De Klerk, J.C. en Eybers, J.H., Bybelse argeologie, UNISA Studiegids 3, BAR 209, 1980.
37. De Vaux R., Ancient Israel: Its life and institutions, Darton, Longman Todd, London, 1976.

38. De Vaux, R., Ancient Near East, Darton, Longmann Todd, London, (s.a.).
39. De Vaux, R., Hoe het oude Israel leefde, Roman & Zonen, Roermund, 1961.
40. De Vries, S.P.H., Joodse riten en symbolen, Uitgewerij Arbeiderspers, Amsterdam, 1927.
41. Dimont, M.I., Jews, God and history, Allen, London, 1964.
42. Douglas, J.D., ed., The new Bible dictionary, Inter-varsity Press, Leicester, 1962.
43. Douglas, J.D., ed., The illustrated Bible dictionary, Inter-varsity Press, Tyndale House Publishers, (s.a.).
44. Driver, G.R., Three technical terms in the Pentateuch in J.S.S., Vol. I, 1956.
45. Driver G.R. et Miles, The Babylonian Laws, Oxford, London, 1952.
46. Dry, D.H., Bome en struik in die Bybel in Parke Administrasie: Amptelike joernaal van die Instituut vir parke en ontspannings-administrasie, 28 (4), 16-23 Okt., 1975.
47. Dunkel, Fr., Die Dattelpalme und der Granatapfel in Palastina in der Heilige Schrift ersähen, D.H.L., LXXI, 1927.
48. Edmond, J., Ras Sjamra - Ugarit en het Oude Testament, G.F. Callenbach N.V. Uitgewers Nijkerk, 1962.
49. Elder, W.H., The Passover, Review and Expositor, 74 (77).
50. Epstein, I., Judaism: A historical presentation, Penguin Books, 1960.
51. Epstein, I., Marriage laws in the Bible and the Talmud, Cambridge, Massachusetts, 1942.
52. Fawcett, T., The symbolic language of religion: An introductory study, S.C.M. Press Ltd., London, 1970.
53. Fearghail, F.O., Yom Kippur or the daily whole offering, in Biblica, 59 (1978).
54. Fitzsimmonds, F.S., Wine and strong drink in Douglas, J.D., The illustrated Bible dictionary, Inter-vasrity Press, Tyndale House Publishers, 1980.
55. Fensham, F.C. en Oberholzer, J.P., Bybelse aardrykskunde, oudheidkunde en opgrawings, Interkerklike Uitgewerstrust, Pretoria, Potchefstroom, Kaapstad, 1976.
56. Forbes, R.J., Studies in ancient technology, Vol. III, E.J. Brill, Leiden, 1955.

57. Forbes, R.J., Studies in ancient technology, Vol. XI, E.J. Brill, Leiden, 1950.
58. Gemser, B., et al., Die Bybel met verklarende aantekeninge, Deel I, Verenigde Protestantse Uitgewers, Kaapstad, 1976.
59. Gemser, B., et al., Die Bybel met verklarende aantekeninge, Deel II, Verenigde Protestantse Uitgewers, Kaapstad, 1976.
60. Gispén, W.H., red., et al., Bybelse Ensiklopedie, Vol. I, Protestantse Uitgewers, Kaapstad, 1977.
61. Gispén, W.H., red., et al., Bybelse Ensiklopedie, Vol. II, Protestantse Uitgewers, Kaapstad, 1977.
62. Gispén, W.H., Het boek Leviticus: Commentaar op het Oude Testament, J.H. Kok Uitgewersmaatschappij, Kampen, 1958.
63. Gispén, W.H., Clean and Unclean, V, Baarn, 1948.
64. Gonen, R., Ancient pottery, Casela & Co., London, 1970.
65. Gray, G.B., Sacrifice in the Old Testament: Its theory and practice, KTAV Publishing House, New York, 1971.
66. Gray, J., The Kingship of God in the Prophets and Psalms in V.T., XI, 1961.
67. Halbe, J., Passa-Massot im Deutoronomischen Festkalender: Komposition, Entstehung, und Programme von Deut. 16:1-8 in Zeitschrift für die Alttestamentliche Wissenschaft 87(2).
68. Halbe, J., Erwägungen su Ursprung und Wesen des Massotfestes, in Zeitschrift für die Alttestamentliche Wissenschaft 87(3).
69. Harrison, R.K., ed., The new international commentary on the Old Testament, Hodder and Stoughton, London, 1979.
70. Heaton, E.W., Everyday life in Old Testament times, Batsford, London, 1956.
71. Helck, H.W., Das bier im alten Aegypten in Gesellschaft für die Geschichte und Bibliographie des Brauwesens Institut für Garungsgewerbe und Biotechnologie, 1971.
72. Henderson, R. and Gould, I., Life in Bible times, Edinborough Chambers, Edinborough, 1967.
73. Hertzberg, A., Judaism, Prentice Hall International, London, 1961.
74. Janson, M., Land en volk in die dae van die Meester, N.G. Uitgewers, Kaapstad, Pretoria, 1970.

75. Johnson, P.C.J., Plants in Pfeiffer, C.F., Wycliffe Bible encyclopedia, Moody Press, Chicago, 1975,
76. Keil, C.F. en Delitzsch, Pentateuch: Commentary on the Old Testament, Vol I, Eerdmans Publishing Co., Grand Rapids, (s.a.).
77. Keller, W., Die Bybel is tog reg, Human en Rosseau, Kaapstad, 1982.
78. Keller, W., The Bible as history in pictures, Hodder and Stoughton, England, 1963.
79. Kenyon, K. Archeology of the Holy Land, Ernest Benn Ltd., London, 1960.
80. Kenyon, K., Digging up Jericho, Ernest Benn Ltd., London, 1957.
81. Kitchen, K.A., Food in Douglas, J.D., ed., The illustrated Bible dictionary, Inter-varsity Press, Tyndale House Publishers, 1980.
82. Kittel, R., Het Oude Testament in het licht der nieuwe onderzoekingen, Zeist, 1927.
83. Kottackal, J., The Jewish Passover and Jesus' Last Supper, in Biblebhashyam 4 (1, 1978).
84. Kroeze, J.H., Het boek Josua, Commentaar op het Oude Testament, Interkerklike Uitgewerstrust, Pretoria, Potchefstroom, Kaapstad, 1968.
85. Kuyper, A., Women of the Old Testament, Zondervan, Grand Rapids, 1961.
86. Lane, W.L., Commentary of the Gospel of Mark, Marshall, London, 1974.
87. Latsky, J.M., Voeding in die bybelse tyd., Frier & Munro, Johannesburg, 1957.
88. Mack, C., Fish in Tenney, M.C., ed., Zondervan pictorial Bible dictionary, Zondervan Publishing House, Grand Rapids, 1963.
89. McCalum, F., Birds and plants of Africa in the Bible, Nada, 1972.
90. McCarthy, D.J., Old Testament covenant: Commentary on Leviticus,
91. McCarthy, D.J., Old Testament covenant: A survey of current opinions, Blackwell, 1972.
92. McRae, G.W., The meaning and evolution of the Feast of the Tabernacles in Catholic Biblical Quarterley, XXII, 1960.
93. Manley, G.T., ed., The new Bible handbook, Inter-varsity Fellowship, London, 1962.

94. Martin, W.J., Bread in Douglas, J.D., ed., The illustrated Bible dictionary, Inter-varsity Press, Tyndale House Publishers, 1980.
95. Marijnen, P.A., The encyclopedia of the Bible, Prentice-Hall, 1965.
96. Mendelsohn, I., The family in ancient Near East in Biblical archeologist, XI, 1948.
97. Miller, M.S. and J.L., Encyclopedia of Bible life, A. and D. Black, London, 1955.
98. Moolman, T.M., Gids voor den Bijbel leser,
99. Motyer, J.A., Betekenis van bloedoffer, Inter-varsity Press, 1959.
100. Mowinckel, S., Die vermeintliche "Passahlegende" Ex. 1-15, in Studia Theologica, V, (s.a.).
101. Murray, R., New wine in old wineskins, XII, Firstfruits, Expository Times, Vol. 86 (6, 1975).
102. Neil, J., Everyday life in the Holy Land, 5th ed., London, 1937.
103. Neil, J., Palestina en de Bijbel, J.H. Kok, Kampen, 1920.
104. Nel, A., en Fensham, F.C., Palestina die heilige land, Langstraat, Kaapstad, (s.a.).
105. Noordtzij, A., Levitikus: Korte verklaring der Heilige Schrift, J.H. Kok, Kampen, 1931.
106. Noordtzij, A., Gods Woord en der eeuwen getuigenis, J.H. Kok, Kampen, 1931.
107. Noordtzij, A., Palestina en het land van den Jordaan, J.H. Kok, Kampen, (s.a.).
108. Noth, M., The Old Testament world, A. and B. Black Ltd., London, 1966.
109. Obbink, H.Th., Oostersch. leven, Deel I, G.F. Callenbach, Nijkerk, 1914.
110. Obbink, H.Th., Oostersch. leven, Deel II, G.F. Callenbach, Nijkerk, 1915.
111. Paul, S.M. and Dever, W.G., Biblical archeology, Keter Publishing House, Jerusalem, 1973.
112. Pederson, J., Israel I and II, Its life and cultures, Oxford University Press, London, 1959.
113. Pederson, J., Israel II and IV, Its life and cultures, Oxford University Press, London, 1959.

114. Pfeiffer, C.F., ed., Wycliffe Bible encyclopedia, Vol, I, Moody Press, Chicago, 1975.
115. Pfeiffer, C.F., ed., Wycliffe Bible encyclopedia, Vol.II, Moody Press, Chicago, 1975.
116. Plinius, S.G., Natural history, XIV, Heinemann, 1950.
117. Powell, R.E., Food in Pfeiffer, C.F., ed., Wycliffe Bible encyclopedia, Vol.I, Moody Press, Chicago, 1975.
118. Pritchard, J.B., The water system at Gibeon in Biblical archeologist, XIX, 1953.
119. Pritchard, J.B., Ancient Near Eastern texts relating to the Old Testament, 2nd ed., Princeton, New Jersey, 1955.
120. Pritchard, J.B., Winery, defenses and surroundings at Gibeon, The University Museum, 1964.
121. Pritchard, J.B., Gibeon waar de zon stilstond, Bosch en Keuning N.V. Baarn, 1958.
122. Rabinowicz, H., Food - the biblical period in Roth, C., ed. Encyclopedia Judaica, Keter Publishing House, Jerusalem, 1971.
123. Rea, J., Food in Pfeiffer, C.F., ed., Wycliffe Bible encyclopedia, Vol.I, Moody Press, Chicago, 1975.
124. Robert, M., New wine in old wineskins, Firstfruits, in The Expository Times, (s.a.).
125. Roubos, K., Feesten in Israel ten tijden van het Oude Testament, Bosch en Keuning N.V. Baarn, 1960.
126. Rowley, H.H., The Old Testament and modern study, Clarendon Pr., Oxford, 1961.
127. Rowley, H.H., Worship in ancient Israel: Its forms and meaning, The Camelot Press Ltd., Southhampton, 1967.
128. Scansdale, G., in Alexander D. and P., The Lion: Handbook to the Bible, Lion Publishing Co., Berkhamsted, (s.a.).
129. Sillevis Smitt P.A.E., Handboek voor de heilige geschiedenis, J.H. Kok, Kampen, 1912,
130. Siegfried und Stade, Commentaar op het Oude Testament, (s.a.).
131. Sloley, R.W., Primitive methods of measuring time with special reference to Egypt in Journal of Egyptian archeology, XVIII, 1931.
132. Smith, G.A., The historical geography of the Holy Land, 25th ed., Collins, London, 1966.

133. Stewart, R.A., The Jewish festivals in *Evangelical Quarterly*, 43 (3, 1971).
134. Tenney, M.C., The Zondervan pictorial Bible dictionary, Zondervan Publishing House, Grand Rapids, 1963.
135. Thomas, D.W., Archeology and Old Testament study, Oxford University Press, Oxford, 1967.
136. Thorpes, R.D., History of technology,
137. Van den Born, J.J., Romans woorden buchen, Roman en Zonnen, Roermund, 1966.
138. Van der Meiden, L.H., Commentaar op het Hooglied, Bosch en Keuning N.V., Baarn, 1953.
139. Van Deursen, A., Beknopte bijbelse argeologie, J.B. Wolters, Groningen, 1955.
140. Van Deursen, A., Illustrated dictionary of Bible manners and customs, Lowe and Brydon, London, 1965.
141. Van Deursen, A., Bijbels beeld woordenboek, J.H. Kok, N.V., Kampen, 1965.
142. Van Deursen, A. en Meima G., Beknopte bijbelse aardrykskunde, J.B. Wolters U.M. Boekdrukkery, Groningen, (s.a.).
143. Van Dolson, L.R., Healthy, happy, holy, Review and Herald Pub. Ass. Washington, 1975.
144. Van Goudoever J., Biblical calendars, E.J. Brill, Leiden, 1961.
145. Van Katwijk D.F. en Meima, G., Beknopte Bijbelse argeologie, J.B. Wolters, Groningen, 1967.
146. Van Niekerk, J.G., et al., B.A.O.O., Interkerklike Uitgewerst, Pretoria, Potchefstroom, Kaapstad, 1970.
147. Van Selms, A., Marriage and family life in Ugaritic literature, London, 1954.
148. Vor der Hake, J.A., Commentaar op de Heilige Schrift, Biblia, Amsterdam, (s.a.).
149. Vriezen, TH.C., The term lizza, lustration and consecration in Oudtestamentische Studiën, VII, 1950.
150. Wegener, G.S., In die begin was die Woord uit die Duits vertaal deur Fensham, F.C., Humman en Rosseau, Kaapstad, 1971.
151. Wight, F.H., Manners and customs of Bible lands, Moody Pr. 1977.
152. Wouk, H., This is my God: The Jewish way of life, Collins, London, 1973.

153. Wright, G.E., The Westminster atlas to the Bible, S.C.M. Press, London, 1957.
154. Wright, G.E., Biblical archeology, Duckworth, London, 1957.
155. Wright, G.E., De Bijbel ontdekt in aarde en steen, Uitgewerij Het Wereld venster, Baarn, 1958.
156. Wright, G.E., ed., Great people of the Bible and how they lived, The Readers Digest Ass., New York, 1974.
157. Yeivin, Z., Foot O the biblical period in Roth, C., ed., Encyclopedia Judaica, Keter Publishing House, Jerusalem, 1971.

#### ADDENDUM

158. Fensham, F.C., Verhoudingsteorie in die regsaspekte van die Ou Testament op seek na 'n oplossing vir die probleem van wet en evangelie, N.G.T.T., 1976.
159. Jones, J.W., The so-called appendix to the Book of Esther, (s.a.).
160. Stager, L.E. & Wolff, S.R., Production and commerce in temple courtyards: an olive press in the Sacred Precinct at Tel Dan in BASOR No. 243, Summer 1981.
161. Muller, J.J., 'n Kultuur- en Openbaringshistoriese ondersoek van die Gibeonitiese verdrag: Verhandeling, 1979.
162. Biran, A., Tel Dan, Notes and news, Israel Exploration Journal 26: 202-06.