

*Voor dit hoofdstuk, heb ik mij laten inspireren door het boekje 'Over d'oude en latere drinkplechtigheden der Scandinaviërs, Germanen en Nederlanders' door D. Buddingh. Het boek dateert uit het jaar 1842.*

*Buddingh start zijn boek met: Bij de oude Scandinavische Noordbewoners van ons werelddeel had het begrip 'drinken' eenen veel bevattenden omvang en balngrijke beteekenis, gehel gegrond in hun geloof en hunne godsdienstleer. Het plegtig drinken had bij hen iets heiligs, eene zekere wijding in, die wij op zoo vele eeuwen afstands nauwelijks meer kennen.*

*Buddingh stelt dat bij de geboorte men de 'melkdrank' dronk en bij de dood de 'bloeddrank', dus bij de 'uitersten van het leven.'*

*Bij de melkdrank dronk men van de moederborst, bij de bloeddrank, dronk men het bloed van de gevallen helden.*



*Een andere betekenis kan men geven aan de mede, en de bier- of waterdrank.*

Even als het leven, zoo moest ook de wijsheid gedronken worden – daarom dronk de god Odin uit de Mimirsbron en gaf hij zijn eene oog ten pand voor eene teug mede, die hem wijsheid en toverkracht schonk.

Daarom dronk ook **Braga, de god der dichtkunst en welsprekendheid, van die goddelijke mede**, en met eeuwig jeugdig vuur zong dan de grijze god, bij zijnen gouden telin of harp, het lied der onsterfelijke helden.

Ook zijn zone, de dichters, skalden

of barden van het noorden, schepten hun wijsheid uit de Mimirsbron, en de dichtkunst zelve heette kwasirsbloed of dwergendrank.

*De mede – met hop! – was dus de Godendrank.*

Odin dronk meede of wijn – zo schrijft Buddingh verder – in walhalle, water op de aarde, als hij onder de menschen rondwandelde, **doch de mensch dronk bier of water**, en de welkomstgroet door Braga den Helden in het goddelijke: 'Geniet Einheriar vrede en drinkt meede met de goden!'

De gouden drinkbokaal, gevuld met godendrank, toegereikt door goddelijke jonkvrouwen, de hemelsche Valkyerien, maakt diensvolgens eene der verrukkelijkste zaligheden uit, welke de helden aan het godenmaal in Walhalle genoten.

De oude ondeugden of zucht tot dronkenschap bij de Germanen, waarvan Tacitus gewaagt, verschijnt hierdoor in een geheel ander daglicht: ook deze ontleende, even als hunne geprezene gastvrijheid, en het gebruik om hunne beraadslagingen in een heilig woud, bij drinkgelagen, te houden, uit godsdienstige bron haren oorsprong.

*Hun beraadslagingen hielden ze ten andere 's nachts, vandaar dat de gerechtsdagen in de 16de eeuw nog steeds de 'genachten' genoemd werden.*

**Het joelfeest en andere jaarfeesten... het rad van het jaar.**

Onder die feesten, welke hier door mij bedoeld werden, zo *schrijft Buddingh* – reken ik het **Ostrafeest**, thans door het Paasfeest vervangen, het vrolijke meifeest en de daarbij gebruikelijke meidranken, het midden-zomer-feest of het feest van Baldurs lijkbrand – ons St. Jans of Pinksterfeest, en het midden-winter-feest, dat de naam voer van Jule – Jola of Joëlfeest, en welk laatste vooral door offer- en drinkplechtigheden geheiligd en in vrolijkheid gevierd werd.



#### *Sint Jansvuur*

Dit feest begon steeds in den zoogenoemden valkennacht, zijnde de idden winter nacht, of de nacht van den winter-zonnekeer op den 21 tot den 22 december.

Dit feest werd in geheel het Noorden, door de koning en de adel, zoowel als het volk, met offers gevierd, bestaande uit eenen verzwijn, welke dan onder plechtige feestdranken in vrolijkheid werd verteerd.

Dit Juelefeest begon te middernacht, gelijk elders het zomerfeest en werd dan enige dagen achtereenvolgens in vrolijkheid voortgezet.

Onder de Denen bakt men nog, op den ouden Joël avond, zoogenoemde Joëlkoeken in de gedaante van een zwijn.

*Bij ons zijn dat ‘mannen te paard’ geworden, ter ere van Sint-Maarten.*

Ook bij de Thuringers heeft iets soortgelijks met bakwerk plaats, terwijl het bij de oude Saksers, die insgelijks den langsten nacht als moedernacht met vrolijkheid vierden, heette: ‘Vrouw Hera vliegt’, namelijk met geschenken.

*We kunnen nog lang over deze feesten en het kerstenen ervan uitweiden, maar we moeten naar het drankgedeelte hiervan.*

*Bij deze feesten hoorden immers steeds de nodige ‘dronk’.*

De eerste volle beker of hoorn werd bij het ledigen gewijd aan den god Odin, aan de koning en diens overwinning en aan het welzijn des lands en **Odins-full** geheten.

Wijders dronk men de goden Freier en Niörd ter ere, om zegen voor het aangebrokene jaar, en dit met alle geweld.

Veelal dronk men nog daarenboven den beker Braga-full genaamd, tot aandenken aan beroemde helden, wier bedrijven door de god Braga, of althans onder zijn invloed, door Skalden liederen vereeuwigd werden.

En verder waren er de vele ‘dronks’ ter ere van doden die men bijzondere hulde wilde toebrengen.

Dit noemde men dan het **minne-drinken**.

*Ons middelnederlands woord ‘minne’ of ‘liefde’ is hiermee direct verbonden.*

*Ook afwezigen of gestorvenen werden geëerd met een dergelijke minni-drink en op een dergelijke wijze herdacht.*

We kunnen, zo stelt **Max Nelson** van de universiteit van Windsor, in zijn artikel ‘The barbarian beverage’, voorop stellen dat er twee typen bier bestonden in Gallië. Eerst was er **het gerstebier** dat als minderwaardig aanzien werd en bekend stond als ‘**korma**’ of een variant op dit woord.



Anderzijds was er ook **tarwebier** dat eerder bekend stond onder de naam ‘**cervesia**’.

Beide bieren konden gemaakt worden met honing. Het bewijs dat deze twee types bier bestond, wordt door **Marcellus Empiricus** in het begin van de 5<sup>de</sup> eeuw geleverd, die in een remedie tegen het hoesten erover spreekt om bepaalde kruiden in ‘cervesa of curmi’ te weken, om daarna he sap uit te drinken.

In Autun in Frankrijk vond men bij opgravingen gebakken ringen met daarin gallische teksten in gegraveerd. De vondst wordt gedateerd in de eerste eeuw na



Christus. In één er van deze ringen stond er:

**NATAVIM PI  
CURMI.DA**

De tekst betekent zoveel als: **Mooi meisje, geef mij bier.**

Curmi betekent immers bier en komt ten andere overeen met het Welsh **cwrw** en het oud Iers **Cuirm**. Het was dus gerstebier dat onze Galliër wenste.

Zoals we weten schreef **Jules Caesar** dat de Belgen de dappersten van alle Galliërs waren. Hij legde dat uit met te stellen dat zij het verst van de ‘beschaving’ zaten en dan ook het minst in contact kwamen met de Romeinse handelaars.

Daarbij stelt hij dat de **Nerviërs**, net zoals de Germanen, weigerden om ‘wijn’ toe te laten in hun land, omdat zij geloofden dat de mannen daardoor week werden en dus ongeschikt om te strijden en te vechten. Volgens Caesar beschouwden de Nerviërs wijn als onmannelijk. Ze dronken dus liever bier.

*Een wel heel speciale ‘fles’ is te vinden in het ‘musée Carnavalet’ te Parijs. Het opschrift betekent zoveel als: ‘Meid, vul deze fles met gerstebier’.*



*Bier, zo schrijft Max Nelson, blijft ook prominent aanwezig op de rekeningen van de Romeinse troepen in Groot-Brittannië. Deze troepen bestonden immers niet uit Italianen, maar uit huurlingen. Onze beste bewijs dat deze zowel bier, als wijn, dronken komt uit het laatste van de eerste eeuw en dan nog van uit de streek van Vindolanda, waar **Bataviërs en Tungriërs** soldaten zaten. Dus huurlingen van wat nu België is. Er werden verschillende tabletten gevonden die er op wijzen dat deze soldaten bier te drinken kregen. In een brief van rond 100, schrijft de decurion Masculus aan de prefect Flavius Cerialis dat zijn medesoldaten geen 'cervesa' meer hadden, en hij vroeg dus om deze te zenden.*

*In een andere tablet wordt er gewag gemaakt van een zekere Atrectus, de 'cervesarius' of de brouwer. Dit werp de vraag op of een dergelijke brouwer soms geen deel uitmaakte van het leger, of dat dit een burger was die bier aan het leger verkocht.*

*Bier en brouwer wordt tevens vermeld*

*Het woord 'bracis' wordt in 6 verschillende tabletten vermeld. Met dit woord, zo schrijft Nelson, wordt waarschijnlijk 'mout' of een soort 'tarwe' vermeld. Daarbij wordt er een zekere Optatus vermeld als 'braciaris', wat dan 'mouter' kan betekenen.*

*Er zit ook een tablet tussen dat verwijst naar een 'baciarius' wat dan zoveel moet betekenen als brouwerij.*

*Hoe Nelson zo zeker kan zijn over de gebruikt granen, blijft voor mij een vraag.*

## - Hop langs de 'limes' -



In de jaren 1994-1997 heeft de toenmalige Rijksdienst voor het Oudheidkundig Bodemonderzoek (ROB), inmiddels Rijksdienst voor Archeologie, Cultuurlandschap en Monumenten (RACML), enkele grote opgravingen uitgevoerd langs de *Limes*, dat is het Nederlandse deel van de noordwestgrens van het Romeinse rijk<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> Vondsten langs de *Limes* - Redactie: M. Polak & T. de Groot

Bij de opgravingen in **Leiden Roomburg** deed men ook een archeo-botanisch onderzoek en vond men ook **hopzaden** terug in deze 'romeinse' site.

Hierover stelt men: Hop (*Humulus Lupulus*) groeit van nature in loofbossen en heggen op voedselrijke grond, met name in broekbos en kreupelhout.

**Tegenwoordig is hop zeldzaam** in de zeekleigebieden van Noord- en Zuid-Holland. Of dat ook al in de Romeinse tijd het geval was, is niet duidelijk. De zaden die in Roomburg zijn gevonden, kunnen wijzen op een groter verspreidingsgebied dan tegenwoordig, maar omdat hop een gebruiksplant is, kon het eventueel ook **van elders zijn aangevoerd**.

Hop wordt gebruikt bij het brouwen van bier. De vrouwelijke bloeiwijzen, de hopbellen, worden geoogst en gedroogd. Door het drogen vallen de kleine, gelige harsklieren van de bloembekleedsels af. Deze bevatten het hopmeel dat aan het bier wordt toegevoegd, zodat het langer houdbaar is en zijn typische smaak krijgt. Mannelijke planten zijn ongewenst, omdat hopzaden het bier een verkeerde smaak geven. Hoewel hop waarschijnlijk al in de Vroege Middeleeuwen geteeld werd, is niet aangetoond dat dit ook al in de Romeinse tijd gebeurde. *En verder stelt de archeoloog:* waarschijnlijk zijn de gevonden zaden afkomstig van wilde planten.

*We noteren met hem dat de hop nu 'zeldzaam' om niet te zeggen onbestaand, is in die streek, zodat de hypothese dat men het aldaar gebracht heeft, de voorkeur mag krijgen. Hop werd dus reeds gebruikt in de Romeinse tijd; maar was dit om bier te brouwen of om 'mede' te maken?*