

nr 126



Tijdschrift voor
heemkunde,
folklore en
oudheidkunde

M. G'ILLUY A
NERM 35
3320 HOEGAARDEN

Uitgifttekantoor 3300 Tienen 1

Alpaïdis

Driemaandelijks 1/97
NR. 126

V.U. Grooten E., Residentie Beatrijs 169, 3300 Tienen, tel. 016/81.72.35

Heemkundige Kring 't Nieuwhuys vzw

Ernest Ourystraat 2-4 3320 Hoegaarden

Statuten verschenen in het Belgisch Staatsblad 19.1.1967

corr. adres:
Residentie Beatrijs 169
3300 Tienen
016/81.72.35

Alpaïdis

Driemaandelijks tijdschrift voor heemkunde, folklore
en oudheidkunde

Uitgegeven door "De Vrienden van 't Nieuwhuys" te Hoegaarden

Gedeponeerd bij de Koninklijke Bibliotheek van België onder het
nummer BD 23.350

Rekeningnummer 310-0370021-52

Openingsuren van het Streek- en Biermuseum

Alle dagen van 10.30 tot 19 uur. (maandag gesloten)

Museumtaverne blijft open tot de laatste bezoeker.

Bezoek van het museum met gids: tel. 016/76.77.96.

Buiten deze uren is het museum steeds toegankelijk op aanvraag.

Alle artikels uit dit tijdschrift mogen vrij overgenomen worden mits
bronvermelding.

Druk: Ripova, Vianderdal 12 3300 Tienen - tel. en fax: 016/81.83.55

M. DODION & E. GROOTEN

Van Hougaerder tot Hogoad.

Van witte wijn tot witbier.

Beknopte geschiedenis van Hoegaardens wijn en bier van de aloudeste tijden tot heden

Gerealiseerd door het Nieuwhuysmuseum-Heemkundige Kring Alpaïdis als een speciaal nummer van Alpaïdis 1997 om de heropstanding van het Hoegaardse bier, dertig jaar geleden, te herdenken.

Ten geleide

Verschillende redenen noopten ons ertoe de wijnhistorie niet los te koppelen van het bier. Hierbij speelden het feit van de politieke ligging van Hoegaarden als Luikse enclave midden Brabants gebied een grote rol en niet minder belangrijk in dit opzicht is het feit dat de wijnboeren van de 15de en 16de eeuw, de bierbrouwers werden van 17de eeuw en nog voor een deel van de 18de eeuw.

Ondertussen is voorliggend werkje niet volledig maar een eerste aanzet tot een grondige studie waarvoor het verzamelde materiaal tot nu toe onvolledig is.

Inleiding

Een van de meest interessante onderwerpen uit de Hoegaardse geschiedenis is voorzeker zijn brouwgeschiedenis. Is het misschien daarom dat het onderwerp tot heden niet geleid heeft tot een veel omvattende studie?

Bier nam in het dagelijkse leven een belangrijke plaats in. Bier drinken was niet alleen een zeer populaire bezigheid die sinds de 15e en 16e eeuw door steeds bredere bevolkingslagen werd beoefend, er was ook de belangstelling van de overheid die in de bieraccijnzen een dankbaar middel zag de schatkist of gemeentekas te spijzen.

Nochtans zijn de publikaties over de brouwindustrie in onze gewesten niet zo talrijk en voor Hoegaarden zelfs onbestaande, buiten de bijdragen in ons eigen "Alpaëdis" en "t Moutstockje". Alleen Martine Wuyts heeft recentelijk de 18e eeuw bestudeerd als licentiaatsverhandeling.

In de 16e eeuw was de brouwnijverheid in alle Europese landen die geen of onvoldoende wijngaarden hadden één der voornaamste industrietakken. Hierbij sluit de bedenking aan van Prof. J.A. Van Houtte dat in de Zuidelijke Nederlanden de biernijverheid een bijzonder sterke ontwikkeling kende te Leuven, waar zij sedert de 16e eeuw het bestaansmiddel was bij uitstek. Verder besluit Prof. R. van Uytven dat de Leuvense brouwerijen in de Zuidelijke Nederlanden waarschijnlijk op de eerste plaats kwamen en dat alleen de economische inrichting van Hoegaarden, Diest en Lier kon vergeleken worden met die van de Leuvense bierstad.

Op de vraag waarom de export van Leuvens bier niet groter was in de 15e en 16e eeuw antwoordt Prof. Van Uytven dat dit te wijten was aan de te zware belastingen van de ene kant en de vreemde concurrentie van de andere kant. Met dit laatste bedoelde hij de bieren uit Brussel, Hoegaarden en Lier. Tegen biercentra als Hoegaarden werd trouwens van stadswege een doelbewuste belastingspolitiek gevolgd. Vanaf 1552 kwam er te Leuven een belasting op de ingevoerde dranken.

De stad Antwerpen voerde reeds van in de 14e eeuw enorme hoeveelheden vreemd bier in. Tussen 1530 en 1550 bedroeg deze invoer meer dan 75% van de eigen stedelijke bierproduktie. In tegenstelling tot de meeste steden in de Nederlanden die in de 16e eeuw vooral buitenlands bier importeerden, voerde Antwerpen vooral binnenlands bier in. Een aanzienlijk deel van deze import was afkomstig uit Hoegaarden en Zoutleeuw. Op deze bieren werden zeer hoge invoerrechten geheven, omdat ze, ondanks het feit dat hun kwaliteit lager lag dan die van het buitenlandse bier, toch van een veel beter gehalte waren dan het Antwerps bier. Aldus vormde het Hoegaards bier een grote concurrentie voor de brouwers van Antwerpen en omgeving. Op het bier van Hoegaarden en Zoutleeuw stond een even hoge accijns als op Engels bier, d.w.z. 5 schellingen en 6 groten Brabants per aam in het jaar 1543.

Voorgaande heeft de lezer zeker overtuigd van de belangrijkheid van het Hoegaards bierverleden. Is het dan geen hoog tijd dat wij beetje bij beetje de geschiedenis van het Hoegaardse bierfenomeen uit het "duistere verleden" halen? Laten wij de woorden hernemen van E. Aerts, wetenschappelijk medewerker aan het Centrum voor Economische Studiën (KULeuven) die eind 1979 een status quaestionis heeft gemaakt van de Zuidnederlandse brouwindustrie en het aldus uitdrukt: "Is het niet illustratief dat Hoegaarden, een Luikse enclave in het Brabants territorium, dat rond 1750 150 brouwers

(sic) telde en waar de tweede helft der 18e eeuw meer dan 20 percent der gezinnen van de brouwerij leefde, nog nooit grondig werd bestudeerd?

De onvoorstelbare opgang die het Hoegaardse witbier van de brouwerij "De Kluis" heden ten dage maakt is nog een stimulans te meer om dit te publiceren.

In de "Beschrijvinghe van alle Neder-Landen" heeft L. Guicciardini et in 1507 over: "... het schoon dorp van Hoegarden daer seer goet bier ghebrouwen wordt grootelijck vermaert ende alle dese lande door verbreydt ende gedroncken als eenen uytnemenden goeden dranck." Acht jaar voordien liet de humanist Goropius Becanus zich uiteraard in het Latijn als volgt uit: "Niets is meer geschikt dan het heerlijke bier van Hoegarden om de sombere nevels uit het hoofd te jagen, tot vrolijkheid op te wekken, dichterlijkheid, zang en liefde in te blazen en tevens om de beste wijn te vervangen."

Niet te verwonderen dus dat de wijnboeren door de bierbrouwers werden voorbijgestoken en Hoegarden weldra bekend stond als de streek van het goede bier, waar alleen de dieren water dronken... of had Goropius te diep in het glas gekeken toen hij deze ontboezemingen aan het papier toevertrouwde? Best mogelijk was het een argument om te kunnen blijven goedkoop drinken op een ogenblik dat onze streekwijn niet meer kon concurreren met de ingevoerde.

En was het misschien niet veiliger een bierbrouwsel te drinken om zijn dorst te lessen, dan de "onzichtbare levensvernietigers die in niet gekookt water krioelen vanuit de put of beek of bron in de maag te laten belanden?" Dus waren onze voorouders nog niet zo gek dat zij ook de zuigelingen bier lieten drinken. En daarbij...vroeg geleerd is oud gedaan.

Toch moet er iets zitten in het Hoegaardse wit bier wat het onderscheidt van zijn mededingers. Een deskundige schreef over deze drank als volgt: "Het Hoegaardse bier heeft een bewonderenswaardige kroon en loopt als geen ander, zoet en zacht naar binnen. Het is een der meest verfrissende dranken, licht troebel met weinig kleur, maar uiterst rijk aan fijn schuim. Men kan er overvloedig van drinken zonder ongesteld te zijn, zodat het een uitverkoren drank is bij zomerwarmte".

Volgens rasechte Hoegaardiërs wordt hij die het witte bier naar waarde weet te schatten minstens honderd jaar oud, zonder naar de heelmeeester te lopen. De ouderen schreven hun lang leven toe aan het goede bier, terwijl ook de geneesheren het als een versterkende drank aan zieken voorschreven, want in het Hoegaardse bier stak "eten en drinken". En het Hoegaardse bier was toch overvloedig voorhanden. Op het einde van de achttiende eeuw was immers twee derde van de bieruitvoer van het land van Luik afkomstig van de Hoegaardse brouwerijen.

Een grote brouwspecialist uit de negentiende eeuw vond het Hoegaardse blonde bier zeer verfrissend en schuimend. Volgens hem benaderde de smaak ervan die van het Leuvense bier, maar zat er meer haver in en minder tarwe. Een ander specialist, de brouwingenieur Frentz kwam toen tot dezelfde conclusie. Hij voegde er evenwel aan toe dat het Hoegaardse bier licht is, de spijsvertering bevordert en tot een aangename en vrolijke dronkenschap leidt.

Toch heeft niet altijd iedereen zo lovend gesproken over het Hoegaardse bier. Als men er niet met mate van drinkt, zeggen sommigen, geraakt men wel eens erg slap te been. Zo gaat men dan op de thuisweg allerlei koddige kringen beschrijven. Het hoeft ons dan ook niet te verwonderen dat een eerbiedwaardige predikant in de 18e eeuw fel te keer gaat tegen wat hij noemt: "die natte broeders dewelcken als de vorschen (kikkers) niet in ofte aan het water sitten, maar in wijn- en biergelaeghen (in herbergen dus) en trecken (roken) dat sij zwart worden". En tussen "die gereedschappen van den doodt, die een vergift sijn inhebbende en die droncken poelen (zatlappen) naer d'ander wereldt voeren" vernoemt hij parmantig het "Hoegaertsbier".

Hij richt zich aldus tot "die drinckbroederen":

*Naer den noen, soo moet gij swieren
waer dat sijn de beste bieren:
Lovens, Hoegaerts of Kaves,
Dat bewaert word in de fles;
ofte wel de soete wijnen
moeten uwen tijd verdwijnen
want de mannen met 't pompoen
hebben altijd dranck van doen (1792)*

I.

**De Vina Hugardica, de hougaerder, was een witte wijn die
beschouwd werd als één van de beste landwijnen
in de 15e en 16e eeuw**

Tot op het moment dat de Romeinen onze gewesten kwamen bezetten was de druiventeelt bij ons onbekend. Vermoedelijk werden de wijngaarden in onze gewesten aangeplant rond de "Villa". Zo zien we dat er een bloeiende wijnbouw is langs de boorden van de Moezel in het midden van de tweede eeuw. De wijngaarden van Parijs worden vermeld vanaf de vierde eeuw. Als het niet de Romeinen geweest zijn die de wijnteelt hebben ingevoerd dan waren

het de eerste geloofspredikers. Bij hun eerste nederzettingen zullen ze zeker de wijnstok gekweekt hebben om zuivere miswijn te winnen.

De Rijnwijn die fel gegeerd zal zijn vanaf het einde van de Middeleeuwen begint aan een bloeiperiode in de achtste eeuw. Vanaf de negende eeuw verspreidt de wijnbouw zich te Luik, Vivegnies en Hoei. Namen, Doornik en Gent in de tiende eeuw en Leuven in de 12e eeuw maken melding van wijnteelt in hun gebied. In de Middeleeuwen behoort ons land tot de typische West-Europese wijnzone of m.a.w. tot het gebied waar de wijn gewonnen werd voor de dagelijkse drank. Dit betekent dat in de periode van de domaniale economie elk domein zijn wijngaard bezat. De wijn werd er niet gewonnen als een luxe-produkt, maar wel om te beschikken over een betrekkelijk goedkope drank. Wijn maken was goedkoper en voordeliger dan bier brouwen. De graangewassen, nodig voor het brouwen waren te noodzakelijk voor mens en paard. Voor de rest was er geen alternatieve drank tenzij de mede. Maar voor deze laatste drank was de wisselvalligheid van de honinggoest een rem.

De domaniale wijngaard van de heren van het gehucht Aalst wordt geciteerd in 1267 op de zonnige zuidflanken der heuvels van Hoegaarden. Na het verdwijnen van de domaniale economie blijft de wijnbouw bestaan in de familiale economie van kasteelheren, kloostergemeenten en welstellende burgers, voor het voortbrengen van hun dagelijkse tafeldrank. Menig hof, dat eenmaal het middelpunt was van een voormalig domein, behield nog in de late Middeleeuwen de wijngaard, wellicht voor familiale wijnbereiding. Zo gaf een zekere Jan Vlemincx op 27 november 1523 nog "in den naeme en als ghemechticht der heeren vander Duytscher Ordenen, genaamt Pitzenborch bynnen Mechelen Gheleghen, bij faute van pachte ende betalinghe metten uitersten rechte, nae ouder costumen schoefs van Kerckovelaer" een plek land uit "boven Kerck-Ovelaer gheleghen bij die plaetse daer der mynderbruederen wijngart plach te liggen". Het bewuste stuk wordt dus uitgegeven volgens de gebruiken van het hof van Overlaar, één van de cijns- of laathoven die Hoegaarden rijk was.

Vanaf de 14e eeuw zien we dat de druiventeelt voor de wijnproduktie zowat overal bij ons populair is geworden. Wijngaarden vinden we dan te Hoegaarden en heel de grote omgeving: Tienen, Geldenaken, Zétrud-Lumay, Opheylissem, Grand en Petit Hallet, Aarschot, Sint-Truiden, Overwinden, Walsbets en Laar. In het testament van Jan van Hoxem van 1347 wordt toevallig naast een brouwerij ook melding gemaakt van een wijngaard en Hendrik van Etsche had in 1362 een wijngaard in 't Doppelt (Opperveld). De wijnbouw was bijzonder arbeidsintensief. In het najaar moesten de wijngaardstaken worden uitgetrokken en verzameld. Ook te Hoegaarden werden de dorpsordonanties viermaal per jaar afgekondigd tijdens de zogenaamde "jaergedinghe". In de tweede helft van de zestiende eeuw nog werd regelmatig bij die gelegenheid melding gemaakt van wijngaarden. Zo verordende het jaergeding van 1575: "... soe oeck (is verboden) spoliatie van haeghe, wijngaerden, pooten, wijngaerdstaecken.". In januari 1581 werd afgekondigd "dat niemant

en sal moghen wijngaertstaecken buyten wijngaert halen". Blijkbaar waren er meer inwoners die wijngaardstokken konden gebruiken. In diezelfde periode van het jaar moest men de wijngaardstokken "zinken". Hierbij werden de onderste ranken ingegraven om ze te laten wortel schieten (pooten). De ranken, die reeds vruchten hadden gedragen werden weggesneden. Grote hoeveelheden mest waren nodig om de ingegraven ranken te bedekken en werden de hellingen opgedragen in rugmanden die ook dienst deden bij de pluk. Bij het begin van de lente werd het einde van de wijnstokken boven de grond weggesneden en die nieuwe ranken losgesneden van de oude stokken. Met een hak werd de grond dan omgewoeld en naderhand werden de wijngaardstaken terug geplant en de ranken er tegenaan gebonden met stro of tenen. Al de voorgaande bewerkingen werden in de maand juli nog eens herhaald. Ook de hagen in levende twijgen of de stenen windschuttingen moesten regelmatig worden onderhouden. Deze afsluitingen moesten tevens mens en dier uit de wijngaarden houden. Vanaf midden september dienden de rijpende druiven dag en nacht tegen vogels en andere dieven te worden bewaakt. De oogst viel in oktober. De druiven werden geplukt, in de "hotten" of rugmanden naar de kuipen gedragen en met de voeten tot moes getrapt. Die brij werd naar de pers gevoerd en geperst. Dit alles vereiste het werk van vele handen, stalmest was schaars en dus kostelijk en voor acht are wijngaard had men bovendien tweeduizend wijnstaken nodig.

De beste Brabantse wijngaarden lagen in het gebied tussen Brussel, Aarschot, Diest, Tienen en Hoegaarden. Het micro-klimaat op de zuidelijke hellingen van de Hagelandse heuvels van Diestiaanse zandsteen bezorgde de wijnen van Hoegaarden, Wezemaal, Testelt, Aarschot en Tienen een zekere faam in de 15e en 16e eeuw. Er was zelfs een zekere uitvoer, ten minste naar de rest van Brabant en Vlaanderen. De rekeningen van de tol op de Rupel vermelden nog in het midden van de 16e eeuw schepen met landwijn en Hoegaardse wijn die vanuit Leuven en Mechelen de rivier afvaren naar Antwerpen en Bergen-op-Zoom. Al van 1420 trouwens, wordt in de rekeningen van de stad Leuven gewag gemaakt van de invoer van "wijne...van Hugarde". In het jaar 1478 liep de desbetreffende invoer zelfs op tot 141 amen of ongeveer 20000 liter.

Een ander bewijs voor de belangrijkheid van de Hoegaardse wijnhandel rond 1550 vinden wij terug in een document uitgaande van de kanselarij van Keizer Karel. Hoegaarden was als Luikse gemeente omsloten door Brabants gebied. De gemeente had in de loop der tijden veel privileges bekomen waaronder de vrijstelling van tol bij doorvoer in Brabant. Dit neemt nochtans niet weg dat onze wijnproducenten en -handelaars dikwijls werden lastiggevallend door al te ijverige tolbeambten.

Toen een zekere Gheeraerdt Criecke, tolbeambte, van een hele reeks handelaars-boeren van Hoegaarden de vracht wijn had aangeslagen, dienden dezen een gemeenschappelijke klacht in bij Keizer Karel. En de Hoegaardiërs Jannes van Herbergen, Hendricke Tritsmans, Goosen Vanmol, Reynier Vandevelde, Gooris Tritsman, Lambrecht Fonteniers, Boudewijn

Tritsmans, Romboult van Osmael, een andere Goissen Vanmol en Heer Willem Pieraerts kregen hun 122 vaten wijn terug.

Voor een groot stuk van de 16e eeuw beschikken we over tabellen van het hoofdelijk wijnverbruik voor Leuven en Diest. Hieruit blijkt dat tussen 1509 en 1571 het verbruik van Hoegaardse wijn te Leuven varieerde van 0,1 liter per hoofd van de bevolking tot 2,9 liter op een totaal verbruik aan landwijnen variërend tussen 6,8 en 11,55 liter per hoofd en per jaar. Ook te Diest werd een aanzienlijke hoeveelheid landwijn van Hoegaarden gedronken in dezelfde periode. In 1575/76 zou de inwoner van Diest zelf 6,5 liter Hoegaardse landwijn gedronken hebben op een totaal verbruik van 6,5 liter!

Voor beide steden schijnt het wel zo te zijn dat daar in het laatste kwart van de 16e eeuw de afzet van Hoegaardse wijn is gestopt. Inderdaad blijkt volgens het "Register van de Cijnsgronden van de Prinsbisschop van Luik te Hoegaarden in 1582" op dat moment de wijnbouw fel achteruit te zijn gegaan. Men maakt in dat document melding van 52 percelen "lant voertijts wijngaert". Deze 52 percelen vertegenwoordigen samen zes bunder en drie dagmaal, of meer dan de helft van de oppervlakte van de toen nog bestaande wijngaarden voor een groot deel van Hoegaarden. Weliswaar bleef men nog Hoegaardse wijn verhandelen, want in het begin van de 17e eeuw werd hij verkocht tegen 20 florijnen per aam.

Zoals overal hier in onze gewesten zal de courante landwijn wel geen fijne en degelijke wijn geweest zijn, maar veeleer een zerpe, rinse drank. Vermoedelijk kon men deze wijnen ook niet lang bewaren en werden zij doorgaans gedronken na de eerste gisting. Met de Franse wijnen waren de onze niet te vergelijken. De wijn die hier op onze heuvels gewonnen werd - zoals te Hoegaarden - was van betere hoedanigheid. De druiven waren beter gerijpt, dankzij de zonnige zuidelijke hellingen en het geschikte micro-klimaat. De vina Hugardica, de hougarder, werd in elk geval beschouwd als één van de beste witte landwijnen. Hij was ook zwaarder dan gewone wijn en was met meer zorg bereid en uitgist. De abdij van Averbode betrok in de 15e en 16e eeuw haar wijn uit Testelt en Hoegaarden naast een voorraad Rijnwijn en Franse wijn. Zelfs de rode wijn van Hoegaarden werd te Leuven gedronken, zoals de stadsrekening vermeldt voor het jaar 1507.

De Hoegaarde wijngaarden sloten aan bij de rijke Hagelandse teeltgebieden, die op hun beurt pasten in het rijke voortbrengstgebied van de Brabantse heuvelen. De zuidflanken van de heuvels waren door hun ligging uiteraard en ook door de beschermende bomen- of struikenrijen gevrijwaard van de koude en droge Noord- en Oostenwinden. Zo ook te Hoegaarden. En waar de natuurlijke bescherming niet voldeed werd zij door mensenhanden met twijgen of stenen gerealiseerd. Maar niet alleen de ligging was voldoende om van de veertiende tot de zestiende eeuw een vrij bloeiende wijnproduktie op gang te houden. De bodem speelde een niet geringe rol, naast de bemesting en een vrij groot kapitaal.

Wijngaarden werden te Hoegaarden bij uitstek aangelegd op de Overlaersche bergen, de Keyenberch, Varenberg, Groteberch, Caterspoel, Cryckelbergh, Boet, Dieffspedeke, Fossel, Grueninck, Spumbordel. Bijna in het midden van dat uitgestrekte bergplein troont het gehucht Houtem (Droechouthem). De bossen die het hogergelegen land bedekten, de hoogvlakte van Schoor tot Overlaar, vormden oorspronkelijk de natuurlijke beschutting. Het wijngaardland bij uitstek in deze reeks was de Grueninck boven Egypte, tussen de Beek en Kouterhof, die omzeggens uitsluitend wijngaard was. Rond de huizen in het laagland, in Mulckedelle en in het Rommersomdal vonden we wijngaarden, maar in veel mindere mate. Ook de hellingen tussen Hoegaarden, Lummen, Zitterd, Outgaarden en Rommersom waren wijngaarden bij uitstek.

De druiventeelt is vanaf de tweede helft van de 16e eeuw langzaam verminderd en tenslotte verdwenen in de loop van de 17e eeuw. Een grote oorzaak moet gezocht worden in de concurrentie van de goede wijn uit Frankrijk en het Rijnland, die duidelijk superieur waren. Een betere infrastructuur stimuleerde alleen maar de import, ten koste van onze eigen landwijnen. Een andere reden is dat de wijnbouw in ons klimaat, zelfs in de meer begunstigde streek van ons Midden-Brabant, een marginaal bedrijf bleef met hoge uitbatingskosten, een zeer geringe opbrengst en uiterst wisselvallige oogsten.

Toen de druiventeelt niet genoeg meer opbracht, zijn de wijnboeren van Hoegaarden overgeschakeld en hebben ze zich op het bierbrouwen toegelegd. Jacques Nijs, tweede man van Lucie Diethouwers koopt te Nerm het huis, "paenhuys", schuren, stallingen, het klein huisje ernaast, de wijngaard en blok van Goossen Van Mol, gehuwd met Marie Diethouwers, Goort Fredrix weduwnaar van Margharet Diethouwers en de kinderen van Marten Van Parijs zaliger die gehuwd was met Lucia Diethouwers. Jaques Nijs verwierf dit voor een erfelijke ente van 45 Rijnsgulden. Rond diezelfde tijd in 1624 verkoopt Hendrik Goorts aan Jan Bieten 13 "cortroyen" land aan 30 stuivers de roede plus "2 kannen Hougaertsen wijn" voor een waarde van 12 stuivers.

Tot slot bij dit hoofdstuk wijn een lijstje van belangrijke wijnbouwers en -handelaars van Hoegaarden:

Berthen Jan, Berwouts Gozewijn en Robert, de Paters Bogaerden, Bogaerts Willem, Bollen Willem, Box Hendrik.

Cabbeekklooster (Tienen).

de Cleersnydere Peter, de Villeer Jan, Doutincs Michiel, Doutincx Willem, Engels Hendrik, Everaerts Wilhelmus,

Fierens Sander en Peter, Fonteniers Lambrecht, Frederix Frank, Fytens Henricus.

Goenis Goerts, Gordts Peter, Goyens Hendrik

Joes Wilhelmus, Jonckbouders Absolon en Willem,

Kempeneren Jan, Kisten Gerardus (Tienen)

Lantsheeren Michiel, Lathouwers Willem, Lenaerts Catharina

Maegdendaalklooster (Oplinter), Paters Minderbroeders (Tienen)

Nijs Antoon, Jan en Willem

Oliviers Vranx

Pieraerts Willem

Rolofs Hendrik

Scouwiers Hendrik, Swilden Willem, Sweerts Servaes.

Thielens Hendrik Janssoene, Tritsmans Boudewijn, Tritsmans Gooris, Tritsmans Hendrick

Van Bake Elisabeth, Van Bloemendaele Arnold, Van Boelanghen Walter (Van Belongien

Wouter), Van den Beld Hendrik, Van den Berghe Gerardus, Van den Elsenputte Geraard,

Van de Hove Hendrik, Van den Saffel Jan, Vandevelde Reynier, Van Etsche Hendrik, Van

Haecht Hendrik, Van Herbergen Petrus, Ridder Van Kersbeke Jan, Van Leeuw Renier, Van

Leuven Hendrik, Van Mol Goissen Goessenssone, Vanmol Goosen Janssone, Van Molle

Willem, Van Nerum Renier, Van Nievele Anielis, Van Osmael Romboult, Van Pamele Jan,

Van Thielt Willem (Tienen), Van Weterbeke Hendrik (Tienen).

II

**“Gij hoegaerdiens vergeet het niet
Hoort gij eens stoefen op dit of dat
Plaats gauw uw handje op uw hart
En roept ik min noch meer
Ons Hougaerdsbier het smaakt zoo zeer”** (bis)

1. Kader en Omkadering
2. Alle brouwerijen groot en klein.
3. Roerstok en Struikmanden
4. Edele grondstoffen en aloude vakmanschap
5. Een les in metend rekenen
6. Het kat en muisspel van de belastingen
7. Des brouwers glorie en Hoegaardens eer
8. De Grietmuil wuift deze geschiedenis uit

1. Kader en omkadering

“Sta op, Koning Oenas! Neem uw hoofd, raap uw gebeente op, vergaar uw ledematen, schud de aarde van uw vlees! Ontvang brood, dat niet kan schimmelen, uw bier dat niet kan verschalen!” Aldus een tekst in de pyramide van koning Oenas, vijftiende eeuw voor onze tijdrekening. Nochtans zijn niet de Egyptenaren de eerste bierbrouwers. Babylonië zou er mee begonnen zijn, nog enkele duizenden jaren vroeger.

Voor de Germanen was brouwen van bier een rituele bezigheid gepaard gaande met heel wat ceremonie. De Kelten in Gallië -onze rechtstreekse voorouders- brouwden vervolgens hun “cervoise”. De naam is ontleend aan Ceres, de godin van de oogst. De oudst gekende en geschreven oorkonde over de bierfabrikatie werd gesteld in het jaar 820 door de abt van de abdij van Sankt Gallen.

Daarmee weten we uiteraard nog niet wanneer men te Hoegaarden met het bierbrouwen begonnen is. Bij vroeger en meer recent onderzoek van restanten van Romeinse villa's te Hoegaarden en omgeving is er nooit melding gemaakt van vondsten in die zin. Het zou nochtans gekund hebben. De Romeinse villa's in de Maasstreek en daterend uit de derde en de vierde eeuw hadden bijgebouwen waarin men bier brouwde.

De belangrijkste domeinen kregen een brouwerij vanaf het begin van de negende eeuw. de eigenaars waren de oprichters en gezien het kapitaal dat zij er moesten insteken, wilden zij een proportionele winst realiseren. Vandaar dat er al onmiddellijk taksen werden geheven op het fabrikeren van bier: taksen dus op de grondstoffen en op het eigenlijke brouwen. De eerste taks is het zogenaamde “gruitrecht”. Het gruit was een samenstelling van allerlei aromatische kruiden, waaronder in hoofdzaak de zaden van de gagel, een in het wild groeiende moerasplant. De toevoeging ervan aan het brouwsel had tot doel meer pit en smaak te geven, maar het verbeterde geenszins de duurzaamheid van het bier. En hier zien we voor het eerst Hoegaarden en één van zijn gehuchten, nl. Schoor, op de voorgrond treden. In 1156 leverden de bisschoppen van Luik een confirmatiebrief af aan de abdij van Vlierbeek, waarbij deze laatste gruit mag gaan halen in verschillende dorpen waaronder “Scern en Hugardesrode” (het gehucht Schoor en Hoegaarden).

In onze gewesten zien we dat het aantal brouwerijen snel toeneemt in 1250. Zo was er zeker een brouwerij in Geest Saint Remy op het einde van de twaalfde eeuw, in Tienen in 1280 en in Beauvechain in 1315. De meeste brouwerijen uit de volle Middeleeuwen werden in Haspengouw opgericht, omdat de grond er zeer rijk was en de streek dus relatief dicht bevolkt. Het Luikse kapittel van Sint-Lambertus heeft daarom vooral domeinen in Haspengouw opgericht. Ook Hoegaarden maakt deel uit van het vruchtbare Haspengouw!

Verder moeten we vaststellen dat de nabijheid van waterlopen en de aanwezigheid van bronnen een zeer grote stimulans was voor het oprichten van brouwerijen. In het handboek voor "den volmaakten bier-brouwer" uit 1793 lezen we nog het volgende: "Men heeft nodig tot het brouwen des bieren 1° goed water, 2° goed graan, 3° goede hop, 4° gerste. Rivieren putwater, wanneer het helder soet en van goeden smaak is, wordt beter daertoe geacht dan regenwater, hetgene te schrael is, maer integendeel geeft het witter bier als eenig ander water, waarom het in seer witte bieren somtijds tot het eerste beslag gedeeltelijk gebruikt werd. De gerst wordt het best tot het brouwen van bier gebruyckt; doch om oud wit bier te smaeken, deet men er een gedeelte tarwe die gemaelen is onder. Tot witte zoete bieren, die niet hoeven te dueren, gebruyckt men somtijds boekweyt en haver, onder het mout vermengeld." ook op dit vlak is Hoegaarden met zijn waterlopen en bronnen zeer begunstigd. Het is een gebied met ontelbare bronnen en fonteinen. Het water is goed gefilterd en bacteriologisch zuiver met weinig chloor. Het is rijk aan ijzer en zwavelwaterstof.

het zijn er een tiental!

*reeds eerder
aangehaald.*

En dan zijn er nog de fiscale redenen die aan de grondslag kunnen liggen van het oprichten van een brouwerij. Zo was Herstal op het einde van de elfde eeuw een bezit van Brabant en de inwoners kregen in 1265 het privilege van vrij te mogen brouwen. Hier op dit terrein was Hoegaarden en zijn gehuchten zeker bevoordeeld als Luikse enclave binnen Brabant. Het getouwtrek tussen Brabant en Luik om de heerschappij over het dorp werd schijnbaar beslecht door de acte van 1288, waarbij hertog Jan I van Brabant de advocatia of het zogenaamde beschermrecht ruilt tegen andere goederen met zijn broeder de prinsbisschop Jan Van Edingen. Alleen het recht op soldatendienst en een zeker tolrecht, de "sinte Peetersmannen van Loven", blijven voorbehouden voor Brabant. Rechtspraak en belastingen worden dus definitief Luiks voorrecht. Dit is inderdaad maar een ogenschijnlijke oplossing voor het probleem, want de vraag kan gesteld worden wie nu eigenlijk de macht heeft over Hoegaarden: is het hij die rechter mag spelen, of hij die de weerbare mannen mag oproepen tot soldatendienst? Wanneer in de vijftiende eeuw de Bourgondische hertogen doorvoertaksen beginnen te heffen, zullen de Hoegaardiërs zich beroepen op de oude voorrechten hun toegestaan door hertogen van Brabant of door de prinsbisschoppen van Luik, of op hun bewezen militaire diensten, bijvoorbeeld voor Brabant. Zo werden in 1476 de Hoegaardiërs als Brabanders aanzien en genoten ze dezelfde vrijstellingen van doorvoertaksen als de Brabanders, het "peertgeld" uitgezonderd. Op 8 juli 1649 zal Dionysus van den Berghe, licentiaat in de rechten en behorend tot één van de aanzienlijkste families van Tienen, verklaren dat de inwoners van Hoegaarden en zijn gehuchten "waeren Brabantsche mannen ende voor sulix capabel om officien in Brabant te bedienen, segghende dat het contrarie pretenderen van de wethouders van Thienen was streckende teghens d'authorijt ende jurisdictie van mijnen genadighen heere den hertogh van Brabant...; daerenboven heeft die comparant op de selve boecken oock gesien ende gelesen seker vonnis extens inden souvereynen raede van Brabant gewesen ten voordeele vande gemyne

innegesetenen van Hougaerden voorgeschreven ende ten achterdeele vanden pachter vanden grooten swijgende Brabantsche sauthol (zouttol), daarmede dat die van Hougaerde voorgeschreven worden verclaert vrije ende exempt te zijn vanden selven thol, onder andere, omdat sij als boven waeren Brabantsche mannen." Op dezelfde dag legt Edmond Goossens, 80 jaar oud en "Raedt deser stadt, ende te vorens verscheydentlijk borghemeester, schepene en rentmeester deser stadt", een verklaring af waarin hij zegt het voorgaande nooit gelezen of gezien te hebben, maar het wel verschillende keren horen zeggen heeft door de oudwethouders van Tienen. Nog in de achttiende eeuw zal men over "Hoegaerden, Brabant of Luiks" twisten op het hoogste niveau... zonder definitieve uitspraak.

Al deze gunstige factoren, vruchtbaar en goedbevolkt in Haspengouw, de aanwezigheid van rivieren en bronnen, de betwistingen tussen Luik en Brabant, moeten ertoe leiden te besluiten dat Hoegaerden al heel vlug het winstgevende brouwen binnen zijn grenzen heeft gehaald. Nochtans is de oudst vermelde aanwezigheid van een brouwerij slechts terug te vinden op een dokument van 1344. Het vermeldt de verkoop van een belangrijke brouwerij die voor 100 solidi door Gerardus de Cuckelberghe wordt overgelaten aan Ingelramnus de Molendino (Coeckelberghs verkoopt aan Vandermolten).

Een belangrijke stap voorwaarts in de commercialisatie van het bier werd gezet in de twaalfde eeuw, toen er voor het eerst melding werd gemaakt van het gebruik van hop bij het bierbrouwen. Hierdoor verbeterde niet alleen de smaak, maar ook de duurzaamheid van het bier. Hopbier uit Bremen, Dantzig, Lübeck en vooral Hamburg werd sinds het einde van de dertiende eeuw ingevoerd vanuit Amsterdam. In het begin van de volgende eeuw produceerden Haarlem en Delft het en in Leuven verscheen het hopbier voor het eerst in 1368. Vanaf 1436 zal Leuven nog uitsluitend hopbieren vervaardigen. Het was de belangrijkste vooruitgang in de kunst van het brouwen tot na 1876, het jaar waarin Pasteur zijn "Etudes sur la bière" publiceerde. Dan ontstonden studiekringen en brouwerijscholen, waardoor de brouwerij haar statuut van familiale onderneming ontgroeide. Hop hebben de brouwers sinds de vijftiende eeuw zelf aangeplant. Elke brouwerij had haar eigen hopkruidhof.

In 1576 verkoopt Jan Van Autgaerden, zoon van Christiaan, aan Geert Schoyvers een huis, hof, "hoppecruijthoff" en alle toebehoren gelegen te Rommersom.

Tussen Servaes Sweerts, gehuwd met Christina Nijs, en Jan Nijs grijpt een erfmengeling plaats in 1634. Jan krijgt de helft van "hof en hoppecruijthoff". Willem Nijs, eveneens erfgenaam van Tossijn Nijs en Margriet Ernouts, heeft ook een hoptuin.

Bij scheiding en deling van een erfenis in 1538, waarvan wij kopie bezitten uit 1663, wordt een "pachthoff" vermeld te Houtem, dat in huur gehouden wordt door Mr. Berttel Van Herbergen. In de vermelde overeenkomst wordt het verdeeld in twee "waeroff het eerste

deel wesen die plaetse daer het woonhuys plachtte staen met allen die stallen, duythuys ende backhuys metten hoppecruythoff messie en allen den toebehoirten van poorten aff daer den voetganck plach te sijn neffens den huysse lancx de messie afgetrocken tot den waterloop d'welcken waterloop onder uyt loopt... en den boireput (waterput) sal oock van beide sijden gebruyckt en onderhouden worden...”.

Tot in de vijftiende eeuw werden de bieren in enkele grote categorieën onderverdeeld, op basis van hun meest frappante kenmerken. In alle steden had men de keuze tussen hop- en kuitbieren. Verder onderscheid werd gemaakt volgens de prijs die men per pot moest betalen. In het algemeen waren de bieren bleek.

Wanneer in de zestiende eeuw de brouwers hun bier meer gingen uitvoeren, werden de verschillende bieren genoemd naar hun plaats van herkomst: Leuvens, Hoegaards, Diesters...

Het Hoegaards bier was voor het grootste deel bestemd voor de uitvoer. De reeds vermelde ligging van de Vrijheid Hoegaarden als Luikse enclave in het hertogdom Brabant speelt daar een rol in. Hoegaarden was vrij van vervoerbelasting in Brabant. Anderzijds profiteerde Hoegaarden ervan zijn uitvoer naar het hertogdom op te voeren telkens wanneer het brouwen van goed bier in Brabant verboden was wegens nijpend graantekort. Evenmin trokken die van Hoegaarden zich iets aan van analoge Luikse verordeningen. Voeg daarbij dan nog dat boeren-brouwers in tegenstelling met de stedelijke brouwers veel minder belasting betaalden op hun bier en meestal hun eigen graan verwerkten. Zo leverden zij ofwel goedkoper bier, ofwel sterker bier voor dezelfde prijs. Nochtans stond er een zeer hoge taks op het bier van Hoegaarden dat te Antwerpen werd geschonken. De kwaliteit was veel beter dan die van het Antwerps bier, maar minder dan die van de Engelse of Duitse bieren.

In de helft van de zestiende eeuw heeft de brouwindustrie te Brussel, Leuven, Diest, Tienen, Hoegaarden, Mechelen, Lier en Zoutleeuw een belangrijke stimulans gekregen. In 1513 werden reeds 600 amen Hoegaards bier te Leuven aangevoerd. In 1542 dronk men het te Antwerpen 12.983 amen bier uit Hoegaarden en Zoutleeuw. En rond 1550 dronk men te Mechelen, Rumst en Vaalbeek

In 1559 loofde de humanist Becanus het bier van Hoegaarden als buitengewoon geschikt om de wijn te vervangen en om op te wekken tot vrolijkheid en dichterlijkheid. De dorpsoverheden waren hiervan zo overtuigd, dat zij alle machtigen die hun nuttig konden zijn rijkelijk “beschonken” met Hoegaards bier. Dit was bovendien een goede publiciteit. Typisch in dit verband is de vrijgeleide die verleend werd door de Oostenrijkse aartshertog Leopold op 2 januari 1651: “... et en outre laisser les inhabitants librement et paisiblement traffiquer avecq leurs bières es villes et places voisines.”

De hoeveelheden drank die in bepaalde jaren van oorlogsdreiging geleverd werden om doortrekkende of kamperende troepen buiten het dorp te houden, vormen een indrukwekkende lijst. Bij wijze van voorbeeld nemen we het jaar 1630.

- 1 stuk bier van Jan van Tricht voor de kapitein Don Diego de Sovigne te Geldenaken
- 1 stuk aan luitenant Don Jan te Tienen
- 1 aam middelbier waarin een vierde Goet bier was vermengd voor kapitein Don Diego
- een stuk bier van 10 amen van Frank Swelden voor de kapitein van het voetvolk te Tienen
- 2 stukken bier van Jan Van Moll voor 2 schenkingen te Brussel.
- 1 aam goed bier vermengd met 1 aam middelbier voor Don Diego
- 1 stuk bier voor Don Jan te Tienen
- 1 stuk goed bier voor de kapitein te geldenaken
- 1 stuk bier voor de kapitein Imperiaal te Tienen.
- 8 potten bier om Kapitein Campagne te verfrissen.
- 1 ton goed bier van de weduwe Geert Lamens voor luitenant Don Jan
- 1 stuk bier van Jan Hermans voor de kapitein te Hannuit.
- 1 stuk bier en 1 kuip boter van Gonis Van Goetsenoven voor de kapitein te Geldenaken.
- 1 aam middelbier waarin een vierde goed bier van Gonis Van Goetsenoven voor Don Jan.
- 1 stuk bier voor de kapitein te Vilvoorde
- een half aam goed bier van Jan Carpeau voor de luitenant te Tienen.
- 1 stuk bier van Joris Schricx voor de luitenant van Baron de Silli.
- 1 stuk bier van Paul Goerts voor Don Jan te Tienen.
- 1 aam middelbier waarin een vierde goed bier van Jan Van Trickx voor Don Jan.
- 1 stuk bier naar Geldenaken.
- 4 stukken "Cortbier" van de burgemeester te Brussel: 1 voor de Fransen, 1 aan Rudolfus en 2 aan de Comte de Salazar.
- 2 amen wijn van Jan van Molle voor de Fransen te Brussel.
- 1 half aam "Verguys" van Gonis Van Goetsenoven van Nerm voor de Fransen
- 4 stukken "Cortbier" naar Namen voor Maastricht en dezelfde dag heeft Goris Taverniers nog twee stukken bier gevoerd naar Namen, het ene stuk van zijn bier, het andere van Jan Neys.
- 2 stukken bier voor het gouvernement van Namen.
- 1 aam middelbier van Geer Lamens waarin een vierde goed bier voor Don Jan te Tienen.
- 2 stukken bier naar Herentals voor C... generaal
- 1 stuk van Renier Stockmans naar Diest.
- 1 stuk van Roelant Van Hagendoren voor de kapitein te Leuven.
- 1 stuk voor de luitenant te Leuven van Jan van Tricht.
- 1 stuk voor Don Jan te Tienen.
- Andries de Linder heeft 18 kannen bier en nog eens 20 kannen goed bier geschonken aan soldaten.
- 4 "vamen" bier werden getapt door Hendrick van Steenberghen
- 1 stuk goed bier naar Brussel.

1 stuk naar Diest

1 stuk voor de Fransen te Halen.

1 stuk naar Geldenaken.

1 stuk naar Tienen.

1 stuk (niet verder gespecificeerd).

een hoeveelheid "van syn wyen" gekocht van Servaes Sweerts.

Een indrukwekkende hoeveelheid, vooral bier, en dat allemaal weggeschonken op de tijd van één jaar! Het geeft ons de zekere indruk dat er niet alleen veel brouwers waren te Hoegaarden, maar dat er ook grote hoeveelheden bier werden gebrouwd.

De gemeente heeft in alle periodes grote hoeveelheden bier gebruikt om vooral de materiële welvaart van de rijke boeren-brouwers te bestendigen en te vergroten. In 1754 schrijft de secretaris S. Sweerts "Ten dienste van de gemeynte door mij, S. Sweerts, geleverd tot Luyck anno 1754, elf stucken en half, vier à ses pattacons en half het stuck in schellingen sonder de oirkens faict, 74 patt(acons) 6 sch(ellingen). Item voor de vracht ende comptoir betaalt 51 patt(acons)". Een factuur van 1769 liegt er niet minder om: "door de secr. geleverd tot Luyck anno 1769: 10 ½ stukken bier. Item door nois (notaris) Van Nerum geleverd 3 stucken in het paleys van den prins welcke men beloofde te betaelen doch versocht hebbende van hetselve aan te nemen in recognissantie van deze gemeynte is onbetaalt gebleven dus bedraecht alles inbegrepen het bier, het transport ende comptoirrechten 135 patt(acons)."

Uit de briefwisseling van dezelfde S. Sweerts lezen we in verband met het leveren van "stukken" Hoegaards bier, de namen van bepaalde bestemmingen zoals "son excellence monsieur le Grand prevot et grand maître de la court", "le baron de Mertecoven", le chambellan de Gradz de Croenendael, député à l'état", "le Bourgemaître Regent de Warnotte".

Zo vernemen we ook van een lijst opgesteld door voornoemde secretaris Sweerts. "Liste de la bière provisionnellement livrée à Liège anno 1760", dat er op 8 plaatsen werd geleverd door een zekere Belfroid en op 7 plaatsen door een genaamde Theodore.

Reacties van begunstigden lieten ook niets aan de verbeelding over voor de Hoegaardiërs van die tijd zoals de lezer zelf kan besluiten uit een schrijven van de schepen en conseiller De Fassin uit Luik in 1742. "On a hier amené chez moi de votre part une pièce de Hougaerde, ie (= je) l'ay goûtée, elle est excellente, ie la recois comme une marque de vôtre générosité et de vôtre souvenir et ie vous en fais mes remerciements, disposez librement de moy faire plaisir en tout ce qui pourra dépendre de moy".

Maar ook voor andere diensten werd betaald met bier. Zo lezen we in de rekening van burgemeester (= gemeente-ontvanger) Aert van Mol (1643- 44) dat de paters Minderbroeders van Tienen een stuk goed bier kregen voor het prediken van de Passie, bier in dit geval geleverd door Hendrick Van Steenweghen.

Bij verkopen, verpachtingen en andere transacties zien we geregeld het bier opduiken. François Van Wijngaerden koopt in 1626 een stuk land voor 64 Rijnsguldens plus één aam middelbier en anderhalf aam goed bier. In 1628 geeft Gielis Vaes, burger van Sint Truiden, twee beemden uit in erfrente aan Hendrick Van Steenweghen voor 20 Rijnsgulden per jaar en 5 amen goed bier. Evenzo betaalt Willem, zoon van Tossijn Nijs voor een stuk gron zowel in speciën als in bier aan Jaspaert Tsevenants (Sevenants).

Ook blijkt al zeer vroeg het Hoegaards bier gastronomische pretenties te hebben. Zo stond het zeer in aanzien bij de schepenen van Luik in de 17de eeuw. Het prijkte er bij de aanstelling van de nieuwe schepenen op het feestbanket tussen de lekkere spijzen en uitgelezen wijn. Laat u daarvan overtuigen door het officiële voorschrift uit de 17de eeuw: "Mémoire de ce qu'il faut metre pour couvrir la table lorsqu'on vacque à preuves d'un seigneur Echevin porveu:

Premier à hault de bout un plat de toutes sortes rosty.

Item, une grande tarte barbanoisse.

Item, un jambon avec deux langues de boeuff, qui font trois grands plats.

Item, quatre plats de succade.

Item, quatre porte assiete de sucre blanc garnis.

Item, deux porte assiete d' anchoix.

Item, deux porte assiete de salade au deux bout de la table.

Item, de la HOUGARD et de la bierre.

Item, des pains raspez et deux pains de froment.

Item, des chandelles.

Item des verds à vin et à la bierre avec quatre grands verds.

Le 30 janvier 1669, Messieurs ont ordonné à leurs greffiers de deffendre à leurs clerqs de ne se plus trouver au disné du sieur Eschevin porveu."

PALMZONDAG TE HOEGAARDEN

De voorjaarsommegang

Ter ere van het boven de grond komen van de werking van de levensgeest is een oeroud gebruik. Niets is meer fascinerend voor de mens dan het jaarritme. Daarom zijn vanouds feestelijke ommegangen gehouden bij de voorjaarsevening rond 21 maart, op de langste dag (21 juni), bij de najaarsevening (september) en op de kortste dag (december). De oorspronkelijke betekenis en bedoeling van alle rituele en godsdienstige ommegangen is het volk dat zich verzamelt en iets langs zijn hoeven en over zijn velden draagt dat de levensgeest of zijn vertegenwoordiger voorstelt of een stukje van zijn kracht inhoudt of een zinnebeeld van hem is (een brood, dat zijn kracht bevat, of ontlukende takken of een licht).

In de zomer is de levensgeest belichaamd in de vormen der natuur, zoals een plant of dier, of in het brood dat van de graankorrels is gemaakt. 's Winters heeft de levensgeest zich teruggetrokken in de zaden onder de grond en in het binnenste van de mens. Het is het licht in het hart en het licht in het bewustzijn. In het hart van de winter draagt men daarom lichtjes mee (de uitgeholde bieten met Sint-Maarten, de verlichte ster van de Driekoningen-zangers, de kerstboom met lichtjes...).

Bij een ommegang draagt men de levensgeest rond opdat zijn heil en zegen zich zullen meedelen aan al zijn schepselen.

Toen naderhand de Europese mens onder invloed van de Romeinse beschaving het directe beléven verloor en de verstandelijke beredenering in de plaats stelde, verloor hij de blik op de analogieën waarnaar de schepping gebouwd is. Van de oude zinnebeelden zag hij alleen nog maar de vorm, niet meer het wezen. Daarbij kwam nog de verchristelijking van de meeste ommegangen door de kerk, waardoor hun ware wezen maar te herkennen is door de aankleding heen.

De christelijke Palmprocessie

Deze processie heeft haar oorsprong in de kerk van Jeruzalem waar men gewoon was op de zondag die aan het christelijk Paasfeest voorafging, de intocht van Christus in de H. Stad te vieren. Dit gebeurde door voorlezing van de Schrift, zang van bijpassende psalmen en nabootsing van Christus'gang van de Olijfberg naar Jeruzalem (oudste getuigenis dateert van 435).

In het refrein van de gezangen vinden wij steeds de woorden "Gezegend Hij die komt in de naam des Heren". Altijd ook is er sprake van kinderen die takken van palmen of olijfbomen meedragen.

Langs Spanje in de 7e eeuw heeft de Palmviering in de 13e eeuw de vorm aangenomen die zij tot 1956 zou behouden en die over heel Europa bekend was: met processie, met de kinderen, met het refrein en de palmtakken.

Tot na de Middeleeuwen werd de palmwijding gevolgd door de palmprocessie en de hoogmis daarna een aangelegenheid van de gehele stad of gemeente. Door de lengte van heel deze

NAAM:
GEBORTEJAAR:
ADRES:



KLEURWEDSTRIJD VOOR AL WIE GEBOREN IS NA 1983

Binnenbrengen Museum 't Nieuwhuys E. Ourystraat 2-4, 3320 Hoegaarden,
ten laatste op 23 maart 1997.

plechtigheid geraakte de processie in onbruik en werd de palmwijding op zichzelf een zelfstandige plechtigheid. Het doel was een palmtak meegeven aan de gelovigen als onheilafwerend middel.

De tekst uit het evangelie volgens Matteus, 21, 15-17 is aanleiding geworden tot de bijzondere rol die men de kinderen heeft toebedacht. In het Oosten is de plechtigheid trouwens een kinderfeest. Bij ons waren er de palmpaasoptochten van kinderen die een met groen en lekkernijen versierde stok (palmpaas) dragen.

Palmzondag te Hoegaarden

23 maart 1997

5 april 1998

29 maart 1999

16 april 2000

- | | |
|--------|--|
| 9.15 u | Palmwijding in de Sint- Gorgoniuskerk |
| 9.30 u | Rondgang van de palmprocessie met de Palmezel |
| 10 u | Hoogmis met Paascommunie van de Apostelen |
| 11 u | De kinderen gaan huis per huis takjes palm ~~ver~~ koop <i>aanbieden !!</i> |

Sinds de viering van het Hoegaardse millennium gaat Palmzondag te Hoegaarden gepaard met heel wat randanimatie zoals het gooien van kermisjetons vanop de pui van het gemeentehuis en de palmeierenzoektocht in de Vlaamse Toontuinen in de namiddag. Doorlopend zijn er kermisattracties, jaarmarkt, tentoonstellingen en rondleidingen.

OPROEP

De gidsenbond van onze kring heeft nood aan bijkomende actieve medewerkers (vanaf 16 jaar).

Wie er wat voor voelt het tienkoppige team te komen aanvullen om gidsbeurten te leiden in 't Museum en de omgeving, kan contact opnemen met de voorzitter/verantwoordelijke Leontine Wuyts, Stoopkensstraat 80, 3320 Hoegaarden, Tel: 016/76.66.38.

MUSEUM 'T NIEUWHUYS - ARCHIEF

Het Museum heeft zich tot doel gesteld alle materiële getuigenissen van het leven in onze gemeente te verzamelen, te inventariseren en te ontsluiten voor alle geïnteresseerden. Hoewel we reeds over veel materiaal beschikken, willen we een oproep aan iedereen doen, die thuis, bij familie of vrienden nog één of ander document heeft met betrekking tot de geschiedenis van of het volksleven te Hoegaarden, Outgaarden, Meldert Hoksem, Rommersom en alle andere plaatsen in onze gemeente. Alles komt in aanmerking : papieren, foto's , overlijdensberichten, kranten, stroobiljetten, facturen van (verdwenen) winkels, boerderijen en firma's, brieven, huwelijksboekjes, persoonlijke mémoires, werkelijk alles.

Deze papieren blijven uw eigendom. Er wordt een gedetailleerde inventaris opgesteld, én een contract waarin uw rechten en onze plichten duidelijk gestipuleerd zijn. Zo kan er nadien geen betwisting zijn.

DOE MEE MET ONZE ARCHIEFACTIE 1997, VERWITTIG VRIENDEN EN KENNISSEN EN HELP DE HOEGAARDSE GESCHIEDENIS BETER BEKEND RAKEN. AARZEL NIET, EN NEEM NU CONTACT OP.

Geïnteresseerden kunnen contact opnemen met

Jan DEGEEST

Groenstraat 30

B-3300 Tienen

016/81.31.31 (na 21.00h) - Alles kan ook afgegeven worden in de Taverne 't Nieuwhuys

