

Bier in de Bijbel

Jaap van Dorp

Van de dranken die in de diverse bijbelvertalingen worden genoemd, zijn water, melk, azijn, verschillende soorten wijn en sterkedrank of ‘bedwelvende drank’ de bekendste. Er is genoeg informatie beschikbaar over de manier waarop de meeste van deze dranken werden bereid en gebruikt. Vragen zijn er eigenlijk alleen over de aard van wat op verschillende plaatsen in de Bijbel ‘sterkedrank’, ‘bedwelvende drank’ of ‘andere drank’ heet. In het Hebreeuws is daar dan het woord *sjeechaar* gebruikt, in het Grieks *sikera*. Wat is dit eigenlijk voor een drank?

Drank en dronkenschap

Het woord *sjeechaar* komt ongeveer twintig keer voor in de Hebreeuwse bijbel.¹ In Leviticus 10:9, in een voorschrift voor priesters, is *sjeechaar* voor het eerst vermeld:

Wijn of bedwelvende drank (*sjeechaar*) zult gij niet drinken, gij noch uw zonen, wanneer gij de tent der samenkomst binnengaat, opdat gij niet sterft. (NBG-vertaling 1951)

Het gaat er bij dit voorschrift niet om dat priesters geheelonthouders zijn, maar wel dat zij tijdens hun dienst niet onder invloed zijn.

De Statenvertalers gaven het woord *sjeechaar* weer met ‘sterkedrank’. Blijkens de kanttekening bij Leviticus 10:9 verstonden zij onder die term niet iets gedistilleerds, maar ‘allerlei drank, waardoor mensen dronken kunnen worden.’ Die uitleg is waarschijnlijk beïnvloed door de filologische samenhang van *sjeechaar* met het Hebreeuwse werkwoord *sjaachar* dat ‘dronken worden’ betekent. Dat taalkundig verband laat de vraag open wat voor een drank *sjeechaar* precies was. Het maakt alleen duidelijk dat men er dronken van kon worden.

Wijnverbod

De voorschriften betreffende het nazireaat in Numeri 6:2-4 gaan uitvoeriger in op wat men in bepaalde gevallen niet mocht drinken:

Wanneer iemand, man of vrouw, een bijzondere gelofte wil afleggen, de nazireeërgelofte, om zich aan de HERE te wijden, dan zal hij zich van wijn en bedwelvende drank (*sjeechaar*) onthouden, geen azijn

van wijn of van bedwelmende drank (*sjeechaar*) drinken noch enige uit druiven bereide drank, en geen druiven eten, noch verse noch gedroogde. Al de tijd van zijn nazireeërschap zal hij niets eten, dat van de wijnstok afkomstig is, van de pitten af tot de toppen der ranken toe. (*NBG-vertaling 1951*)

De *sjeechaar*-drank staat hier geheel en al in de context van bepalingen die met de productie van wijn samenhangen. En ook elders in de bijbelse literatuur wordt *sjeechaar* soms samen met *jajin*, ‘wijn’, genoemd. In Rechters 13:14 bijvoorbeeld. Daarin wordt verteld dat de vrouw van Manoach de opdracht krijgt dat ze tijdens haar zwangerschap de vruchten van de wijnstok niet mag eten en geen *jajin* of *sjeechaar* mag drinken. Volgens de *Groot Nieuws Bijbel* (1996) is er in dat vers geen verschil tussen beide dranken, zoals blijkt uit de vertaling met: ‘Wat van de wijnstok komt, mag ze niet eten; wijn mag ze volstrekt niet drinken.’

Iets anders dan wijn

Het is niet verwonderlijk dat men op grond van bovengenoemde teksten lange tijd heeft verondersteld dat *sjeechaar* een soort wijn moest zijn geweest die men maakte van druiven. Toch kan men juist de teksten waaruit dat zou moeten blijken, nog op een andere manier interpreteren die zeker zo zinnig is. Numeri 6:2-4 gaat namelijk niet alleen over de onthouding van bepaalde dranken, maar ook over allerlei zaken die met de productie van alcohol te maken hebben. In dat verband is het heel zinvol om het eten van druiven te regelen. Een enkele druif kan namelijk al het productieproces van alcohol in gang zetten. Een druif bevat voldoende ingrediënten om bepaalde stoffen om te zetten in alcohol. In teksten zoals Numeri 6:2-4 en Rechters 13:14 ligt de nadruk dan ook niet op de afwijzing van dranken die uit druiven worden bereid, maar op de onthouding van alcohol die men door verschillende dranken en na consumptie van druiven binnen kan krijgen. Men kan die bijbelteksten dus niet gebruiken om aan te tonen dat *sjeechaar* uit druiven is bereid.

Gerstebier

Naar men algemeen aanneemt is er een etymologisch verband tussen het Hebreeuwse woord *sjeechaar* en het akkadische woord *sjikaru*, ‘gerstebier’. In de culturen van het oude Nabije Oosten was het gebruik van gerstebier algemeen bekend. In Babylonië, Assyrië en Egypte was bier een populaire drank. En meer dan dat. Bier was een geldig betaalmiddel, bijvoorbeeld om arbeiders hun loon uit te keren. En men kon een bruid verwerven door bij de vader van het meisje een bepaalde hoeveelheid bier af te leveren. Bier werd ook als medicijn

gebruikt tegen bepaalde maagklachten, als hoestdrank en als laxeremiddel. Vele tempels in Mesopotamië hadden hun eigen bierbrouwers in dienst.

Grote gerstproductie

Het klimaat en de landbouwactiviteiten in Mesopotamië en Egypte zorgden ervoor dat bier een belangrijke volksdrank kon worden. Het weer en de bodemgesteldheid waren in de gebieden rond de Eufraat, de Tigris en de Nijl minder gunstig voor wijnbouw. Als men al wijn dronk, werd die geïmporteerd uit Kanaän, Fenicië en Griekenland. De landbouw was veeleer gericht op de productie van graan, en gerst was daarin een heel belangrijke factor.

Het lijkt geen twijfel dat gerst ook in het oude Israël een grote rol speelde in de graanproductie. In Deuteronomium 8:8 wordt de gerst genoemd als een van de landbouwgewassen die het in het beloofde land goed doen. Door de grote hoeveelheden waarin gerst werd geproduceerd, kon de prijs laag blijven: volgens 2 Koningen 7:1 was gerst half zo duur als tarwe.

Bier brouwen

De manier waarop men vroeger bier maakte, is niet te vergelijken met hoe dat in moderne brouwerijen gebeurt. Tegenwoordig gebruikt men naast water, gerst en gist ook hop en wordt er soms koolzuurgas toegevoegd. In de oudheid gebeurde dat niet. Men maakte een brood of koek van mout van gerst, en legde dit brood in water. Door vermenging van het brood en het water ontstaat er een zoete moutpap die men 'wort' noemt. Als daaraan dan vervolgens gist wordt toegevoegd, begint het fermentatieproces. Binnen enkele dagen worden koolhydraten in het wort omgezet in alcohol en kooldioxide. Daarna werd het bier gereedgemaakt voor consumptie. Dat hield in dat men het bier zoeter maakte door vijgen, honing of kruiden toe te voegen. Ook al kan men het resultaat 'bier' noemen, in feite is deze oudoosterse drank gewoon alcoholhoudend gerstewater dat weinig lijkt op een helder pilsje met schuimkraag.

Bierkruiken

Het is niet eenvoudig om archeologische vondsten in het oude Israël te relateren aan de bierproductie. Dat heeft te maken met het feit dat archeologen veelal geneigd zijn de gereedschappen die nodig zijn bij het maken van bier, zoals vijzels en handmolens voor het malen van graan, in verband te brengen met het bakken van brood. Inderdaad overlappen de activiteiten bij het bakken van brood en het brouwen van bier elkaar gedeeltelijk. Maar er zijn bij archeologisch onderzoek in Israël talrijke voorwerpen gevonden die specifiek iets te maken hebben met bierproductie en bierconsumptie, zoals bierkruiken

en zeefjes die gebruikt werden om het bier tijdens het drinken te filtreren. En er zijn ook speciale afsluiters gevonden van vaten om de gassen die tijdens het fermentatieproces ontstaan, te kunnen laten ontsnappen.

Een advies om bier te maken?

Voor de uitleg van de Bijbel zou de kennis van de bierproductie in het oude Nabije Oosten wellicht van belang kunnen zijn voor de interpretatie van Prediker 11:1-2 (*NBG-vertaling 1951*):

Werp uw brood uit op het water, want gij zult het vinden na vele dagen. Verdeel het in zevenen, ja, in achten, want gij weet niet, welk kwaad er op de aarde zijn zal.

Van deze verzen zijn vele interpretaties bekend, en Michael Homan heeft daaraan nog niet zolang geleden een nieuwe uitleg toegevoegd.² Hij stelt voor om vers 1 te betrekken op het bereiden van bier: het werpen van het brood op het water is dan een zinspeling op het mengen van het (gerstemout)brood met een bepaalde hoeveelheid water. Vers 2 wijst dan op het consumeren van bier als sociale activiteit: men moet het delen met zijn vrienden, zodat zij in kwade dagen hulp kunnen bieden. Volgens Homan adviseert de auteur van het bijbelboek om van het leven te genieten zolang het kan. En daar zou dan niet alleen wijn bij horen (zie Prediker 2:3 en 9:7), maar ook bier.

Recept voor oudoosters bier

Het is betrekkelijk eenvoudig om zelf bier te maken volgens een oudoosters recept. Men heeft nodig:

- een plastic tankje van minimaal 5 liter
- een dop die tijdens het fermentatieproces in het tankje kan functioneren als afsluiter en als ontluchter
- 450 gram gerstemout
- 3 liter water
- droge gist
- vruchten zoals dadels, vijgen en rozijnen.

Meng het water met de gerstemout en breng het mengsel (wort) aan de kook. Voeg indien gewenst de vruchten toe om het bier meer smaak te geven. Het wort moet 30 minuten koken. Laat het daarna afkoelen tot kamertemperatuur. Vul vervolgens het tankje en voeg een beetje gist toe. Sluit het tankje af met de ontluchter. Na een fermentatieperiode van 3 tot 5 dagen is het bier gereed voor consumptie.

Tot slot

In Nederlandse bijbelvertalingen is tot nu toe het gebruik van het woord ‘bier’ als weergave van *sjeechaar* en *sikera* vermeden. Men liet het betekenisaspect ‘dronken worden’ van het werkwoord *sjaachar* in *sjeechaar* prevaleren. In buitenlandse bijbelvertalingen zoals *Die Gute Nachricht* en *The Contemporary English Version* is *sjeechaar* wel met ‘bier’ vertaald, omdat het Hebreeuwse woord verwant is met het Akkadische *sjikaru*, ‘gerstebier’. Een dergelijke vertaalkeuze verdient ook in Nederlandse bijbelvertalingen de voorkeur, al blijft het natuurlijk een punt dat de hedendaagse lezer zich bij het woord ‘bier’ wel iets anders zal voorstellen dan wat het gefermenteerde gerstewater in feite was.

Noten

- 1 Zie Lev. 10:9; Num. 6:3; 28:7; Deut. 14:26; 29:5; Rech. 13:4,7,14; 1 Sam. 1:15; Psalm 69:13; Spr. 20:1; 31:4,6; Jes. 5:11,22; 24:9; 28:7; 29:9; 56:12; Micha 2:11. In Luc. 1:15 wordt het Griekse woord *sikera* gebruikt.
- 2 Zie literatuuropgave onder ‘Geraadpleegde literatuur’.

Geraadpleegde literatuur

- W.H. Gispén, *Het boek Leviticus verklaard*, Commentaar op het Oude Testament, Kampen 1950, 167-168.
- W. Gross, *Richter*, Herders Theologischer Kommentar zum Alten Testament, Freiburg e.a. 2009, 639-640, 666, 668-672.
- M.M. Homan, ‘Beer Production by Throwing Bread into Water: A New Interpretation of Qoh XI 1-2’ in: *Vetus Testamentum* 52 (2002), 275-278.
- M.M. Homan, ‘Beer, Barley and SKR in the Hebrew Bible’ in: R.E. Friedman and W.H.C. Propp (eds.), *Le David Maskil: A Birthday Tribute for David Noel Freedman*, Winona Lake 2004, 25-38.
- M.M. Homan, ‘Beer and Its Drinkers: An Ancient Near Eastern Love Story’ in: *Near Eastern Archaeology* 67 (2004), 84-95.
- M.M. Homan, ‘Did the Ancient Israelites Drink Beer?’ in: *Biblical Archaeology Review* 36/5 (2010), 49-56, 78.
- D. Kellerman, ‘Bier’ in: M. Görg und B. Lang, *Neues Bibel-Lexikon* Band I, Zürich 1991, 294.
- J. Milgrom, *Leviticus 1-16, A New Translation with Introduction and Commentary*, The Anchor Bible vol. 3, New York e.a. 1991, 611-612.
- M. Oeming, ‘Sjaakar’ in: G.J. Botterweck und H. Ringgren, *Theologisches Wörterbuch zum Alten Testament* Band VIII, Stuttgart 1994, 1-5.
- L. Schwienhorst-Schönberger, *Kohélet*, Herders Theologischer Kommentar zum Alten Testament, Freiburg e.a. 2004, 509-513.

Dr. J. van Dorp is als oudtestamenticus verbonden aan het Nederlands Bijbelgenootschap.