

Randers og Burøl

Almene betragtninger om øl

Af Lars Peder Sørensen

Inden vi begynder på historien om burøl og Randers, et par ord om drikkens oprindelse.

Øllets historie går flere tusinde år tilbage. Allerede mesopotamierne og ægypterne var store øldrikkere og kilder hævder at et andet oldtidsfolk, sumerne, brugte omkring 40 % af deres hvede til ølbrygning. Også så langt væk som i Kina kendtes øllet. Men hvordan selve ølfremstillingen rent "teknisk" foregik, ved man ikke meget om.

Den anden store rus - nydelseskilde var vinen, blandt andet kendt fra Det gamle Testamente. Kendskabet til vin var udbredt i hele Middelhavsregionen. Allerede dengang producerede man de typer, der kendes i dag, hvidvin, rødvin og rose. Altså også på det punkt var oldtiden befolkning særdeles kvalitetsbevidst. Flere kilder omtaler misundelsesværdige "middage" med adskillige retter mad, samt et overflødhedshorn af diverse udsøgte vine, blandt andet ved selskaber hos Julius Cæsar.

En særlig type vin opstod i Grækenland, nemlig den vin der også kendes i dag, hvor der er tilsat harpiks og honning.

Vi vender nu tilbage til emnet, øl.

Øl har til alle tider haft en vigtig og central funktion, både i religiøse riter, drikofre og i social sammenhæng - ved fester for eksempel festøl, bameøl, gravøl, arvøl etc. Tænk bare på Odin - og Tormyterne. Lokalt set er det vel også værd at nævne, at øllets gudinde i nordisk mytologi var frugtbarhedsgudinden, Freja. Drikkeskikkene og dermed ølindtagelse var en så integreret del af dagligdagen og det sociale mønster, at den kristne kirke, efter religionsskiftet fra "hedenskab", måtte acceptere tingenes tilstand. Dog forsøgte man sig med en vis kirkelig styring. Det kunne jo tage overhånd.

En vigtig ændring i ølproduktionen kom i 700-tallet, da datidens opfindere og idemænd, munkene, begyndte at bruge humle til ølproduktionen i stedet for hvede. Tidligere i middelalderen krydredes øllet med porse, som gav ret så bitter smag. Humlen blev først almindelig i Danmark i 1100-1200-tallet. Humlen er rund og blød i smagen og blev hurtigt så populær, at der rundt omkring i landet blev anlagt humlehaver.

Den bedste øl kvalitet blev kaldet herreøl, medens hverdagsøllet kaldtes svende- eller madøl.

Øllet blev ofte serveret varmt, hvorefter man dyppede sit brød i væsken. Det blev oprindelsen til øllebrød.

Denne nye type øl blev efterhånden produceret på mange klostre og blev en vigtig indtægtskilde for kirken. Øllet blev i renæssancen meget ofte suppleret med den fra den tidlige middelalder kendte, aqua vita. Den blev nu, næsten, lægeordineret som et muligt middel mod den pest, der med

mellemrum hærgede i Europa fra 1340erne. Opfattelsen synes at have været, at hvis den ikke hjalp, ja så har den jo nok heller ikke skadet. Men øllet var hovedkilden når det gælder væskeindtagelse. Dels var det rimeligt enkelt at lave og dels var vandet nærmest udrikkeligt, fordi de fleste af brøndene var stærkt forurenede. Forgiftningskilden blev fjernet, når vandet blev kogt i forbindelse med bryggeprocessen. Det var nemlig ikke nok bare at grave en ny brønd, for det skete ofte, at kvinderne foretrak den nye brønd med det gode vand som vaskested. Og så var man jo lige vidt. Nogle var dog af den opfattelse, at det hjalp at lægge en tordenkile eller et helt hønseæg ned i øltønden. Endelig kunne man jo håbe, at der ville komme en kildenymfe til at beskytte brønden. Og øl blev der drukket. Og i sammenligning med vore dages forbrug, i rigelige mængder. Morgen, middag, aften og måske natøl. Kilder taler om et gennemsnitsforbrug på 6-10 potter øl om dagen (en pot var mellem 5,8 og 9,6 liter). Årsagerne kan naturligvis som i dag være mange, men en væsentlig årsag har været maden, foruden de forurenede brønde. Grundet den stadig større handel med flere eksotiske markeder var krydderierne for alvor kommet til. Saltet, derimod, var et gammelt kendt produkt. Maden var med andre ord særdeles vel(over) krydret især af holdbarhedsmæssige årsager. Tænk bare på sildemarkederne i Skanør og Falsterbo. Salt blev her brugt i rigelige mængder for at bevare sildens spiselighed og holdbarhed flere måneder frem i tiden. Et gammelt udtryk, pølstørst, stammende fra 1500tallet, antyder klart fænomenet. Det betyder en kraftig tørst, man får efter at have spist pølse eller anden krydret eller røget mad. Endelig må det slås fast, at øl blev regnet for et godt og nødvendigt næringsmiddel. Det var ikke så sært, at mange husstande havde deres eget lille ølbryggeri. Øllets gode ry giver jo altid en god legitimation til at drikke. Man tænker umiddelbart på lægevidenskabens rosende omtale af vinens helsebringende virkninger i dag. Man tør jo næsten ikke lade være med at drikke et par glas om dagen.

Det første vi ved om Burøl

Vi har ikke mange kilder til at belyse den øl der i 1873 blev "overtaget" af bryggeriet Thor, og navnets betydning ved vi ikke meget om med sikkerhed. Dog har Erik Pontoppidan i sit værk, Den Danske Atlas, fra 1768 et bud. Han mener, at det kan være af tysk oprindelse, stammende fra kong Kristoffer 2' tid, da Jylland var under holstensk kontrol. De tyske hære havde deres hovedkvarter i Randers og Pontoppidan mener, at navnet kommer fra det tyske ord "bauer eller plattyske Buur, en bonde, fordi det "strax slog Bonden for Panden og gjorde ham lystig, hvorpaa haves et eksempel i Skipper Clemens Feidetid, da bønderne som havde leiret sig for Randers, drak sig fulde af Buurøl". Derom senere.

Man må forestille sig Randers i 1400tallet, måske et par tusinde indbyggere, snævre stræder, diverse små håndværkervirksomheder og et ukendt antal små knejper, tæt på en kirke, og hvor øllet har flydt i en lind strøm. Og der er blevet brygget meget øl og formodentlig også forskelligartet øl. Et af de steder hvor øllet virkelig bliver nævnt ret så ofte er i forbindelse gilde- og laugsvæsenet i et gammelt dokument om Randers Kjøbsvende Laugs Skraa af

1. august 1417, forløberen for Randers Liiglaug. Også kaldet "Guds Legems Lav", for at understrege det kirkelige grundfundament. Nogle steder omtales det også som "Papegøjegildet", grundet dets interesse for fugleskydning.

Politiske forhold i middelalderen

Vi befinder os altså i senmiddelalderen. Lavene var opstået i kølvandet på højkonjunkturen komme efter korstogenes start i 1000tallet. Med den tog handelen for alvor fart, hvilket klart kan ses i opførelsen af de mange kirkebyggerier i landet. I Randers Sct Clemens, Sct.Morten Og Sct.Peder. Se også alle - købingbyerne og - borgbyerne, der opstod på denne tid. Der var handel og den skulle forsvares. Pengeøkonomien havde for alvor slået rod i landet. Med den øgede handel og dermed øgede rigdom, ønskede byernes borgerskab større politisk indflydelse i forhold til adelen og fandt derfor naturligt sammen med kongen, der på det tidspunkt ofte var i konflikt med selv samme adel. Så samarbejde mellem borgerskabet og kongen syntes at være en god løsning. Et eksempel på dette samarbejde ses i 1302, da Randers fik sine købstadsrettigheder af kong Erik Menved. Modydelsen for disse, blandt andet visse skattefordele, var, at byen skulle være et økonomisk og militært støttepunkt for kongen. Et eksempel på købstadsrettighederne, oven i købet om emnet, finder vi, om end senere, nedfældet i Randers Marchen, skrevet af hospitalspræst, Lauritz Nielsen Randrop. Han skriver, at der på " landet er falscht Burøl og Svende Drank udprange, klem dem, hvor de har hiem, din konge det befaler, taler". Byens monopol skulle forsvares.

Laugene og gilderne var været sammenslutninger med økonomiske, religiøse og sociale formål. Og medlemmerne var oprindeligt mestrene, deres hustruer og svendene. Svendene skiller sig senere ud, og laugene bliver til rene mesterforeninger.

At øllet, burøllet, har spillet en stor rolle i lavet fremstår klart, når man læser Liiglaugets artikler igennem. Det har tilsyneladende ikke været den rene søndagsskole. Der er tilsyneladende taget højde for alle mulige situationer. Diverse overtrædelser og lovbrud har kostet voksløs eller burøl. Lad os prøve at se på nogle eksempler, for også via den vej at få en fornemmelse af livet og mentaliteten i senmiddelalderens Danmark og Randers. Hvis man drak for lidt eller for meget kostede det. Så balancegangen har formodentligt været svær. Det hedder i en af bestemmelserne om laugsdrik: " Ligeledes skal Laugsdrik holdes Guds Legems Dag (dvs. anden torsdag efter pinse). og fastelavn, og den, der ikke deltager i Laugsdrikken, skal bøde en halv Tønde - Buurøl- hvis ikke han har lovligt Forfald". Men, alt med måde, for hvis et medlem bunder for ofte og " kaster op i Laugshuset af Drukkenskab eller I Gaarden ... skal bøde for hver Gang 1 Mark Voks". Eller hvis en broder bliver voldelig og sårer en medbroder eller " slår tænderne ind på ham, skal han udsone det med 1 Tønde Burøl. I det hele taget har burøllet spillet en væsentlig rolle for ovennævnte lav. I adskillige af bestemmelserne er bødestraffen burøl. "Hvo, som ikke agter sin Oldermænd eller Skaffer. .. skal bøde 1 Tønde Burøl". Man må her lige erindre sig, at en tønde øl svarer til 120 potter, så behovet for datidens afladsbreve er vel rimeligt forståeligt.

Det er værd at bemærke at lignende øl-bøder findes i alle andre gilde-og laugsregler. For eksempel i Københavns guldsmedes skrå fra 27. oktober 1496 og Københavns bagersvendens skrå fra 1403. I den forbindelse kan det være passende at citere Peder Låle, ordsprogsmesteren, for et par ordsprogseksempler - "øll gør sthoræ ordb og naar øllæt gaar indb thaa gaar widhet vdh".

Men en anelse snobberi eller kvalitetsbevidsthed anes måske i en anden af lavets bestemmelser.

Ved indtrædelsen i lavet skal det nye medlem give " 1 Tønne tysk". Måske øl fra et tysk munkekloster - en tystøl, der var fællesbetegnelsen for de mange ølsorter der kom til Danmark i middelalderen, fra blandt andet Wismar og Stralsund. Den var dobbelt så dyr og væsentligt stærkere. Og måske lidt bedre.

Man skulle altså drikke med måde, men indtagelse af det ædle burøl var ikke desto mindre et absolut krav" Hvo som ikke vil søge til Laugsdrik ... (skal) hver Gang give 1 Grot i Bøde". Omtalte lav glider i de kommende mange ud i glemselen for atter at genopstå i 1693 under navnet Randers Byes Ældre Kjøbmands Liig-Laug. En væsentlig ændring er der dog sket, måske til det lidt kedeligere. Alle burøl-bøderne er udskiftet med en almindelig pengebøde, en mulkt.

Helt glemt er øllet dog ikke. I senere bestemmelser i 1942 og 1961 er "traditionen med øl genoptaget. I 1942 hedder det blandt andet, at "det paahviler Oldermanden ... at beværte med Smørrebrød, og Kaffe samt om Aftenen med 2 Retter god Mad og Dessert med dertil passende Vine".

Til sidst en artikel i regelsættet som for en gang skyld ikke har noget med burølsbøde at gøre, men som medtages af kuriøse grunde. Artiklen giver et interessant indblik i middelalderens rets -moralbegreber. Det gøres klart i artiklen, at " om nogen Gildesøster lader sit Rygte og sin Ære krænke og bliver beligget. .. og det bliver almenkendt, så skal hun være uden for vort Gilde og ikke mere ty til Lavet". Ja, hvad Herren ikke ved, har han tilsyneladende ikke ondt af

Burøl som "redningsmand"

Med en vis lokalpatriotisme så må man, med glæde, konstatere, at dette produkt var kendt og berømt langt udenfor byens mure. Talrige gange dukker navnet, Randers burøl op og omtales i stærkt rosende toner. Lad os straks slå berømmelsen fast med et citat refererende til 1800-tallet. Lilli Friis, Nationalmuseet, skriver, at der i dette århundrede skød mange nye bryggerier op producerende mange anerkendte variationer, men at " selv en så forvænt mand som Holger Jacobæus (1865-1934, overlæge ved Finseninstitutet i København) sørgede for at skaffe sig "Buur-øl", når han passerede Randers".

Det mest berømte eksempel burøllets betydning er fra 1500-tallet, nærmere betegnet da der i Danmark herskede næsten borgerkrigsagtige tilstande. Det var i den kongeløse tid fra 1534-36, da Grevens Fejde rasede i landet. Med megen god vilje skal det herefter stå til troende, at Buurøllet fik en afgørende betydning for Danmarks-historiens videre forløb. Men der skal

altså god vilje til, og med denne bliver ikke historien nok lidt mere spændende og "kulørt".

Kort fortalt kom borgerkrigen i kølvandet på Frederik d.1. død 1534. Den naturlige arving var Christian, men denne var uacceptabel grundet sine lutheranske sympatier. Hansesædeme forsøgte at udnytte den kaotiske situation i landet for at bevare den næsten tabte monopolstilling vedrørende Ostersøhandelen. Lübeck gik i samarbejde med København og Malmø og finansierede en militær styrke ledet af den tyske greve, Kristoffer, der skulle indsættes i Danmark til fordel for den fængslede konge, Christian d.2.

Denne lejetropshær kom hurtigt i besiddelse af Sjælland og Skåne. Samtidig startedes et oprør af nørrejyske bønder, ledet af skipper element. Og det er så her vores burøl kommer ind i billedet som en frelsende faktor. Men i så fald må vi underbetone en anden lejetropsfører, Johan Rantzaus indsats. Han var lejet af den senere Christian 3.

Lauritz Nielsøn Randrup er i hvert fald ikke i tvivl. Læs her hans beskrivelse og vel også ros af burølets betydning for udfaldet. Om situationens klimaks og Clemens hedder det:

Der han vilde ei Dan=Kongis Vej
Om hand endnu lefvede, han self det skulde sige
Hvad had, hefn og Blod=Bad
Af Randers hannem mødte, stødte
Vendelbo fra Lime=fiordens sande Bure-
øllet drak, paa Flinte=Bak
Smagte Dødens Skaale, der det primet i hans
Pande Vold, Skiold, fjendens ophold
Var Randers, for sin Kierre Herre.

Hverken mere eller mindre. De har med andre ord ligget oppe på Flintebakken, ved det nuværende Tinghus, fundet noget burøl i kældrene og derefter drukket sig mod til, men uden at ane noget om Burølets hårdtslående virkninger. Nogle hævder, at de belejrende blev lokket til at drikke af burølet. Skipper Clemens hær blev derefter et let offer for randrusianerne borgerbevæbning. Om ikke andet burde de belejrende soldater nok have lyttet til et tysk ordsprog om burølets virkninger. " Wer von Randers kommt unbesoffen und ungeschlagen, derselbige mag von gross' Glick sagen". (den der kommer fra Randers uden rus og hug, kan prise sig meget lykkelig).

Det er lidt kuriøst, at Burølet hos Randrup får samme heltestatus, som tildeles den kongetro Niels Ebbesen i en tidligere strofe. "Din Konge tro du var og huld, du racte ham hielpen, med bevæbnet haand og Guld". Så byens rolle i Danmarkshistorien synes uomtvistelig.

Øllets berømmelse

Ovenstående Flintebjergepisode er måske mytestof, men jo da en underholdende historie.

Men lad os se nærmere på Erik Pontoppidans Danske Atlas fra 1768. Han tror ganske givet på historiens autencitet, hvilket klart fremtræder i det store afsnit om Dronningborg Amt. Han beskriver i et langt afsnit byens udseende, kirker erhverv etc. Men også hvad der gør byen kendt, hvad der er byens vartegn. Det er " i sær tre Ting, som har gjort Randers baade uden og inden Landet, frem for mange andre Stæder, navnkundig.

1: Den skiønne Randers Lax, som fanges i Fiorden ...

2: Et slags sterkt Øl som der brygges, kaldet Randers Burøl.

3: De vellugtende Randers Handsker". Især berømmes handskerne "lugt".

Og vedrørende laksene, har mængderne været enorme. Pontoppidan skriver, at den megen lakse spisning tilsyneladende har været for meget af det gode, og at "Folkene gjorde Udtale om, ei at nyde Lax oftere end 2. gange om Ugen".

Efter en nærmere gennemgang og lovprisning af laks og handsker, er det omtalen af burøl, det gælder. Han starter med at beklage, at dets ry ikke er som tidligere. Men han forsøger dog at give en forklaring på øllets fordums ry. Det er stærkt og brunt, " og for dum blev sædvanligen drukket af Prester, Fogder og Borgere, da de i deres Gilder, eller andre Forsamlinger, drak hverandre til med SølvKander efter PæleMaal". Vin var på grund af øllets kvalitet en sjældenhed, tilsyneladende til irritation for Frederik d.2. Han finder det uheldigt, at fremmede, der kommer til byen ikke kan nyde et glas vin, hvorfor" han giver Peder Pedersen Borger og Forstander for Hospitalet Frihed og Monopolium paa at holde en Vin Kielder der i byen". S1uttelig kommer Pontoppidan ind på den mulige hemmelighed ved burøllet: "Det formenes, det kommer af Vandet, som findes i den store Gade Kilde eller Brynd, og gemeenlig bruges til at brygge dette over hele Landet udraabte Øl af, hvilket ved sin Vitrioliske Kraft skal kunne bringe Øllet snarere i Gæring, hvorfor og Resenius i sin Danske Atlas regner denne Gade Kilde iblant Randers Byes herligheder".

Men vandkvaliteten har tilsyneladende ikke været nok i sig selv.

Pontoppidan antyder tilstedeværelsen af en "fabrikshemmelighed", en mystisk formel. "Nogle beretter, at "der legges noget for Tappen, saasom Riiskviste og deslige, for at gjøre det brunt og skarpt". Gadekilden menes at have været foran det nuværende Svaneapoteket. Andre burølkomentatorer har peget på et større indhold af malt som årsag til øllets berømmelse.

Men malten har måske været en af hemmelighederne ved øllet. Erik Pontoppidan påpeger i hvert fald, at byens største "eksportartikel" er kornvarerne og at det væsentligste produkt er malt. Den bruges dels i Danmark, dels i Norge som er fast stoftager af malten.

Omkring bordet uden Emma Gad

Når vi kommer lidt længere frem i tiden begynder vi at ane lidt mere om omgangen med de berusende drikke. Især fra 1600-tallet hører vi nærmere om hvad der ansås for god takt og tone. På gadeniveau anes i 1618 et problem, da det i det år forbydes at sælge brændevin grundet det stadig

stigende antal ulykker som følge af druk og i 1621 forbydes det at servere brændevin ved bryllupper.

Når vi rykker indenfor i den lille lejlighed var tingenes tilstand ikke meget bedre. Det kan have gået hedt til, når en håndfuld mænd har været samlet til drikkegilde eller et godt måltid. Det var kun når der blev drukket vin, at man havde hver sit glas. Når det drejede sig om øl "gik kanden rundt". Måske en fordel i betragtning af, at det ved vinindtagelse var skik og brug, at man efter tømning blot kastede glasset bagover. Skikken var ifølge kilderne en bekostelig affære for værten. Visse regler var der dog. Det var blandt andet forbudt at kaste knogler eller lignende genstande på medspisende. Det var der bøde for, om end kun det halve for den, der måtte kunne finde på at "besvare" kastet. Det er måske disse kilder Emma Gad har læst, og gav hende inspiration til en "lille" stramning af god bordskik. Men det har sikkert, til tider, været ret så underholdende deltage i et 1600-tals drikkegilde, om end den præst der i 1640 holdt trolovelsesgilde fik smadret 16 af sine 22 glas, af 3 skilling, næppe har fundet megen morskab i den form for takt og tone.

Det skal dog understreges, at det daglige måltid har forløbet nogenlunde uproblematisk. Man har siddet på sin pind og ventet på at det blev ens tur til "at lange til fadet", hvori der kunne være bøttesuppe, fisk og lignende. Man har kokebøger fra den tid, der afslører ofte ret appetitvækkende retter, for eksempel poulard med smør, persille, mynte eddike peber og salt som ingredienser. Derefter kager med marcipan, florsukker, rosenvand, æggehvide og stjerneanis som pynt. En menu, der ville pynte på mange restauranter i dag.

Men normalkosten har dog trods alt næppe været noget at skrive hjem om. Men der fremgår alligevel tydeligt at burøllets berømmelse er på retur. Ganske vist forsøgte en vinhandler i byen, H.C. Mørck, i 1843 at genoplive produktionen af det berømte burøl. Men forgæves.

Flere peger på brændevinen som burøllets arvtager. Se bare på antallet af brænderier. I 1820 var der omkring 50 brænderier i Randers. Og mange kilder fra 1800-tallet taler deres tydelige sprog om et stigende brændevinsmisbrug, og det på trods af, at der netop i dette århundrede dukkede mange af de i dag kendte bryggerier frem, blandt andet Carlsberg og Thor.

Thor

I 1850 forpagtede en svensker; Johan Peter Lindahl et bryggeri placeret i Storegade. Men han lod ret hurtigt et nyt bryghus opføre på hjørnet af Nordregrave og Ladegårdsgade (senere Thorsgade). Efter nogle få år forlod han imidlertid bryghuset og byen efterladende en stor gæld. Den nye ejer blev Christian Emil Synnestvedt. Han købte bryggeriet 12. juli 1856 på en offentlig auktion og det blev i løbet af 1860'erne det 4. største i provinsen og i 1873 fik det navnet Thor. Et andet gammelt bryggeri i byen, Randers Bryghus, der i sin tid producerede hvidtøl, blev i 1898 bryggeriet opkøbt af Thor.

Men burøllet var som sagt helt forsvundet og dukkede først op igen i 1951 i form af en lys og stærk øl og den fik næsten samme "kultstatus" som i middelalderen, hvilket betød at mange af landets øvrige bryggerier satte en burøl i produktion.

Men trods kultstatus indstillede Thor produktionen af det ædle produkt i midten af 1990erne. Ja, at Thor dog kunne nænne at indstille brygningen af den øl, der har haft så vigtige roller i Danmarkshistorien. Men Thor forblev dog tro mod Randersøllets historiske rolle i den svundne tid, da "efterfølgeren" fik navnet "Fregatten Jylland", som er en porterlignende luksusøl, og hvor et fast beløb per solgt øl går til bevarelsen af fregatten i Æbeltoft.

Noter:

1. Juling, Drav og Mølle. Bryggerierne Faxe, Ceres, Thor. 1991.
2. Erik Pontoppidan: Den Danske Atlas bd. IV.
3. Lauritz Nielsøn Randrup: Randers March. 1689.
4. Randers Kjøbsvende Laugs Skraa af l. august 1417. Udgivet 1942 af Dr. Phil Helge Søgaard.
5. Randers. Byes Ældre Kjøbmands Liig Lav. 1943.
6. Dagligliv i Danmark. S. 428. Ved Axel Stensberg.
7. Lauritz Nielsøn Randrup: Randers March. 1698. side 10.