

Wie kent dit liedje niet, dit liedje met de beginletter L? "Lang zal zij/hij leven in de gloria"

Het blijkt een leuke geschiedenis te hebben.

Het is uitgezocht door:

Hans Beelen en Nicoline van der Sijs

Tegenwoordig worden verjaardagen uitbundig gevierd, maar dat is niet altijd zo geweest. Het vieren van verjaardagen was aanvankelijk aan vorsten voorbehouden. Zij hielden feesten met optochten en vuurwerk, waarbij ze door het volk werden toegezongen. Op de Nederlandse liederenbank (www.liederenbank.nl) zien we dat er vanaf de zeventiende eeuw ook voor 'gewone' mensen allerlei verjaardagsliedjes zijn. In een daarvan, 'Op het verjaaren van den vriendelijken Jongen Lodewyk Walraaven', wordt voor het eerst het woord jarig aangetroffen in de tegenwoordige betekenis:

Lodewyk is jaarig! Is dat niet een vreugd?

Schenker zyt niet kaarig. 't Wyntje doet my deugd

Het is in 1667 geschreven door de dichter Andries Pels (1631-1681) bij de derde verjaardag van het zoontje van een bevriend gezin. Het woord verjaardag komen we voor het eerst tegen in 1691, in een Nederlands-Engels woordenboek.

Verjaren

Verjaardag is afgeleid van verjaren, dat aanvankelijk in juridische taal werd gebruikt voor 'na een bepaalde termijn (oorspronkelijk een jaar) verlopen'. Eind zestiende eeuw kreeg het ook de betekenis 'een jaar ouder worden', en daarna ging het staan voor 'jarig zijn'. Het woord jarig bestond al voor de zeventiende eeuw, maar had toen de betekenis 'een jaar oud, betreffende één jaar', bijvoorbeeld in de iarighe hure 'de jaarlijkse huursom'. Omstreeks 1600 ging men zeggen 'Het is jarig dat...; oftewel 'het is nu precies een jaar geleden dat...'. Daarna werd jarig verbonden met een persoon als onderwerp: 'Hij is jarig.'

Hoe zeiden ze het vóór die tijd als er iemand jarig was?

In de Middeleeuwen was de term ouderdach in omloop, zo blijkt uit het reglement van het Gasthuis van Den Bosch, waar in 1277 te lezen staat dat er vlees mag worden gegeten 'in hoechtiden en auderdaghes des provisoers', oftewel op hoogtijdagen en verjaardagen van de diakenen. Ouderdag is samengesteld met het inmiddels verdwenen zelfstandig naamwoord ouder in de betekenis 'leeftijd' of 'geboorte'. Een zeventiende-eeuws synoniem is geboortedag, eigenlijk 'dag waarop je bent geboren', en later werd dat 'dag waarop de geboortedag wordt herdacht', de verjaardag dus.

'Lang zal hij leven'

In de tweede helft van de negentiende eeuw gingen kinderen op school jarigen toezingen met 'Lang zal hij leven' of: 'Er is er één jarig'. Hoe oud zijn die liedjes en waar komen ze vandaan? 'Lang zal hij leven' wordt voor het eerst vermeld in de Leydse Courant van 1847. Op 19 augustus van dat jaar werd in Breda na een feestelijke toespraak 'het "Lang zal hij leven" in koor (...) aangeheven'. Tekst en melodie vertonen overeenkomst met het Duitse lied 'Hoch soll er leben'.

'Er is er één jarig, hoera, hoera! Dat kan je wel zien, dat is zij'

wordt in de historische kranten voor het eerst genoemd in 1931. De herkomst van de tekst en de melodie zijn onbekend, maar de uitdrukking 'Er is er een jarig' was al in de negentiende eeuw gebruikelijk.

Na het toezingen gaat het 'feestvarken' (het woord is sinds 1891 in gebruik) of de 'jarige job' of 'jet' meestal trakteren, en die traditie is al behoorlijk oud, zo blijkt uit een gedichtje uit 1932 van Jo Bakema, dat zó begint:

Jarig Jetje zou tracteren alle meisjes van de klas.

De uitdrukking jarige job is voor het eerst in 1913 gevonden. De voornamen Job en Jet zijn ongetwijfeld gekozen omdat ze kort zijn en allitereren met jarig.

Bron: Onze Taal. Jaargang 83 (2014)

En wat dacht u van cupcakes voor de verjaardagstractatie?

Ingrediënten voor 12 cupcakes:

- 180 g boter (op kamertemperatuur)
- 135 g kristalsuiker
- 8 g vanillesuiker (= 1 zakje)
- 4 eieren
- 180 g zelfrijzende bloem

Recept:

1. Verwarm de oven voor op 175°
2. Klop de boter luchtig met de suiker en de vanillesuiker
3. Voeg de eieren 1 voor 1 toe en klop goed verder
4. Zeef de bloem en voeg deze bij het beslag, meng voorzichtig.
5. Leg de vormpjes in een cupcaketray en vul ze 3/4 met het beslag.
6. Bak de cupcakes gedurende 20 minuten in de voorverwarmde oven.
7. Haal de cupcakes uit de oven en laat ze volledig afkoelen op een rooster

Maak de cupcakes wat specialer door één van volgende ingrediënten aan het beslag toe te voegen:

geraspte citroenschil, appelstukjes, rozijnen, stukjes chocolade (chocolate chips), noten, fruit ...

En nu versieren. In de supermarkt vind je veel soorten versieringen voor taart.