

Privaat Museum" 't Heilig Huyske " Boomse Oude Herberg leerde ons de geschiedenis van het bier

Terug naar overzicht jaarboek 1992-1993

Verslag door Marcel Vereycken

" In de hemel is geen bier, daarom drinken wij het hier! "

Dit refrein toont ons overduidelijk hoe indringend verweven met ons dagelijks leven het bier wel is. Doorgaans echter besteden wij er niet veel aandacht aan. Bier wordt immers volgens steeds meer spitstechnologische procédés in reusachtige fabrieken voor ons gebrouwen.

De oeroude principes echter worden nog altijd gerespecteerd. De biergiganten streven alleen naar verhoging van de productiviteit en het verankeren van een goede constante kwaliteit. Voor de rest moeten wij niets zoeken in de snel evoluerende schaalvergrotingen en concentraties.

Wij mensen houden van afwisseling. Wij blijven ons Vlaams spreekwoord indachtig dat verandering van spijs doet eten en drinken. Dat hebben enkele kleine streekbrouwerijtjes, die al jaren op sterven na dood waren, maar al te goed begrepen. Zij zijn in hun ambachtelijke kleinschaligheid plots weer functioneel en zelfs competitief geworden. Hun apparatuur is nochtans zo eenvoudig als maar kan; maar ze gebruiken uitsluitend kwaliteitsgrondstoffen. Hun theoretische kennis is meer dan voldoende en met hun praktische kennis gewapend brouwen zij echte smakelijke en gezonde bieren.

Ook huishoudelijk bierbrouwen is na verloop van jaren echt

weer actueel geworden. Dit huisambacht was spijtig genoeg in verval geraakt door de opkomst van de dorpsbrouwerijen. Deze konden echter de technologische revolutie niet volgen en verdwenen ten voordelen der grote bierfabrieken. Wie herinnert zich nog het bestaan van tientallen Boomse dorpsbrouwerijen en hun spijtig verval? De 18e eeuwse onbekende dichter beschreef vol lof het meesterschap der Boomse brouwers:

"O Boom, O Kleiland, Hoezeer syt ghy niet bekant voor 't maeken van het goede bier. Uw volk syn meesters in't brouwen van het gerste-nat sy drinken pint en pot en vat en nooit of te nimmer syn sy sat."

De hernieuwde belangstelling voor de streekbieren bezorgde die kleine brouwerijen een nieuw elan en bloeiperiode. En wij brouwen terug bier.

De Heren Leo Backeljau, conservator van het privaat museum " 't heilig Huyske"¹ en Salvatore Baldossere, adjunkt conservator, namen ons mee op de triomftocht van het door hen zelf gebrouwen bier. Leo Backeljau, nazaat van de Boomse brouwerij Somers-Somers, destijds te Noeveren gevestigd, weet er wat van en hij toont dit dan ook op sprekende wijze en met een ongelooflijk enthousiasme.

Wij parafraseren onze vaderlandse geschiedenis: " Onze voorouders waren herberg-zaam en pottenp(b)akkers van beroep". Wil dit zeggen dat zij de absolute meesters, of zelfs de uitvinders van het bier zouden zijn? Ach neen, ze werden zelfs met eeuwenlengten geklopt.

Het bier is voor de mens een geschenk van de natuur geweest.

De primitieve mens zelf ontdekte de oervorm van het bier onder de vorm van een dikke brij. Hij verbrijzelde met de ter zijner beschikking staande hulpmiddelen graankorrels en mengde deze met water tot een brij-achtige massa. De overschotjes of zelfs

de niet geheel verbrijzelde korrels bleven even bewaard, een welkome gelegenheid om te ontkiemen en tot suiker omgezet te worden. We weten allen dat in dit product gisten en melkzuur gedijen en dat een licht alcoholische gerstebrij ontstaat. Zo werd het prototype van het eerste bier geboren. Wat smaakte er

nu heerlijker dan deze licht alcoholische oplossing?

Onze verre voorouders hebben er vast en zeker de weldoende invloed van geapprecieerd. Wanneer de eerste graangewassen in cultuur gebracht werden, groeide onvermijdelijk de primitieve huishoudelijke bierbereiding als een zeer belangrijk onderdeel van de voeding, onontbeerlijk zelfs voor het onderhoud van het leven en van de gezondheid.

Met de ontwikkeling der volken ontstond ook de echte voedselproductie. Het verschijnsel der alcoholische gisting was proefondervindelijk ervaren, werd bewust toegepast en geleidelijk aan ook werd de techniek verbeterd. Bij het begin van de historie (+/- 2.300 a.C.) was de mens op de hoogte van de alcoholische gisting en maakte hij bier, maar niet alleen bier, ook wijn en mede.

De oudste spijkerschriften die in de laagvlakte van Mesopotanie tussen Bagdad en de Perzische Golf werden gevonden, en de inscripties der Babyloniers die tussen Tigris en Eufraat leefden (het Aards Paradijs) hebben ons geleerd dat deze mensen een biercultuur hadden. Hun cultuur steunde op twee fundamenteën: primo dat de prijs van het bier in het bereik van alle klassen van het volk moest blijven, en secundo dat versnijden van bier met water als vervalsing streng diende gestraft.

De Egyptenaren verbeterden de kwaliteit van het bier. Oude Griekse schrijvers hebben niets dan lof voor deze brouwers en zij waardeerden de Egyptische "korenwijn", alhoewel reeds straffere variëteiten niet onbekend gebleven waren.

Grieken en Romeinen waren echter wijndrinkers. Al wat ze vertellen over bier is van horen zeggen. Tacitus vermeldt dat de Galliers (en wij zijn de dappersten van de Galliers volgens Julius Caesar) bier maakten en het bij feesten in overmaat dronken. Waarom waren wij zulke bierdrinkers? Wel, uit louter zelfverdediging! De keizerlijke soldaten van Domitianus hadden immers orders gekregen alle druivenstokken op hun veldtochten door Gallië te vernietigen. En wat diende er dan gedaan? Juist, bier brouwen.

De doorbraak kwam echter in de 6e eeuw. Alhoewel het zeker nooit zijn bedoeling zal zijn geweest, danken wij het ambachtelijk bierbrouwen aan de H. Benedictus van Nursia. Deze vestigde zich in Monte-Cassino en schreef daar zijn H. Regel voor zijn kloosterorde. Bepaalde voorschriften uit deze regel zijn nu de onrechtstreekse aanleiding geweest tot het ontstaan en de ontwikkeling van het ambachtelijk brouwerijwezen. Naast gebed, studie en onderwijs, voorzag de Regel dat de monniken in hun eigen levensonderhoud moesten voorzien door allerhande handarbeid. Hoe groter de communiteit hoe meer aandacht er werd besteed aan de arbeid tot eigen onderhoud. Zo onstonden rond abdijen en kloosters de bedrijfsakkerbouw, veeteelt, ambachtelijke verwerking van druiven tot wijn, van melk tot kaas en van graan tot brood en tot bier.

Dit bier, als vloeibaar voedsel, werd ervaren als energiebron voor de grote lichamelijke arbeid. Niemand snapte er de juiste toedracht van en zonder dat iemand het wist zorgden de aanwezige vitamines voor een weldoende invloed op de totale gezondheid.

Natuurlijk was ook het belang van een goede kwaliteit van water niet te onderschatten: door verhitting, zijn zuurtegraad en door de alcohol werden veel bacteriën gedood. Zo valt het niet te verwonderen dat bier de zinvolle vervanger was van drinkwater, ja zelfs het zekere voorbehoedsmiddel was

om besmettelijke ziekten te voorkomen.

Het proefondervindelijk bierbrouwen in de abdijen deed ook de eerste zeer eenvoudige brouwtechniek ontstaan: een werkwijze

voor de aanmaak van sterker, minder sterk en eenvoudig bier. Later zullen bij het brouwen allerlei kruiden als smaakmakers gebruikt worden. De kennis en de wetenschap van de planten was ook een apanage der monniken. Ze beoefenden hun geheimzinnige wetenschap in de kloosterkruidenkamer en niet alleen voor de verbetering van het bier, maar ook om zoveel kruiden als geneesmiddel of als aromaat te kunnen gebruiken.

Hop in de bierbereiding is een aangelegenheid die bevestigd werd door de keuze van de H. Arnoldus als patroon der brouwers. Hij werd geboren in 1040 te Tiegem vlakbij het Streuvelsdorp, Ingooigem. Hij trad in het klooster der Benedictijnen te Soisson, werd er abt en later bisschop van Soisson.

Paus Gregorius VII zond hem naar Vlaanderen terug met een vredesmissie. Hij stichtte in 1084 te Oudenburg een Benedictijnerabdij, de Sint-Pietersabdij en stierf er in 1087. De legende wil dat hij in de streek een pestepidemie wist te bedwingen door aan de bevolking het drinken van gehopt bier aan te bevelen. Hij werd dan ook de patroonheilige van het brouwers ambacht.

Kloosters en abdijen bleven bier brouwen en met succes. Vele ervan werden welvarende centra dankzij hun brouwnijverheid. Er werd immers niet enkel gebrouwd voor eigen behoefte, maar ook voor de behoefte der nabijgelegen dorpen en steden. Bierbrouwen werd alzo praktisch een monopolie der geestelijkheid.

Stilaan ook werd er elders bier gebrouwd. Lokale machthebbers, zo geestelijke als wereldlijke, maakten er gretig gebruik van om allerhande cijns te heffen op alles wat met brouwen te maken had: wilde men gerst en mout malen, dan was er het

molenrecht; wilde men brouwen, dan was er het brouwrecht; wilde men plantaardige samenstellingen gebruiken om aan het bier een typische smaak of aroma te geven: dan was er het gruutrecht. Denken wij hier even aan Brugge, met zijn Gruuthuis: het gruutrecht werd verpacht aan verdienstelijke edellieden of aan de stad. Later werd dit gruutrecht omgebogen tot een cijnsrecht. En accijns op bier: daar kent men tegenwoordig ook nog de voordelen van!

Kortom, bier werd overbekend. Zijn voornaamste kenmerken echter die weliswaar met wisselend succes werden verworven, maar nog steeds behouden blijven zijn:

- dat bier een voedingsmiddel is,
- dat bier een gezonde drank is,
- dat bier een genotsmiddel is en
- dat bier een bron van inkomen is voor de overheid.

Langzaam echter vloeit het bier uit de kleine leefwereld van huisgezin, klooster of kasteel weg. Het wordt met al zijn hoedanigheden een vast gegeven in het maatschappelijk leven.

Allerhande verordeningen voor het brouwen van bier, voorlopers van de huidige voedingswarenreglementeringen, steken de kop op. Deze ordonnanties hadden één doel: de duidelijke bezorgdheid om een algemene hygiëne rond het brouwen van bier op te bouwen en er tevens het voortdurend toezicht op te statuëren, want brouwen was en is een bron van inkomsten voor de overheid.

Hertog Jan I van Brabant maakte bij ons ook biergeschiedenis. Bij de slag van woeringen in 1288 versloeg hij graaf Gelre. Hij nam deze gevangen en werd hierdoor de facto hertog van Limburg. Dit moest toch gevierd! De overlevering wil dat hij om deze overwinning te vieren en enige luister bij te zetten, een groot bierfestijn voor zijn soldeniers organiseerde. Hij zat schrijlings op een vat bier en met de kroes in de hand heeft de hertog het hele feest meegevierd. Met recht en rede wordt hij dan ook de beschermheer van het Brabants erfgoed,

een weldoener voor de brouwers genoemd. En zo heeft hij voor de brouwers van zijn tijd heel wat betekend. Immers door zijn toedoen hebben de Brabantse bieren meer bekendheid verworven.

Toch moesten wij wachten op Jan zonder Vrees, hertog van Boergondië, om tot het veralgemeend gebruik van hop bij het brouwen te komen. Aan dit feit is het te danken dat door de kwaliteit van de Vlaamse hop, het bier dat er mee gebrouwen werd, de fraaie naam meekreeg van "Bourgogne des Flandres".

Ook keizer Karel was een zeer grote bierdrinker "Hij kon beter tegen het sap van de dochter van de korenaar dan tegen het bloed van de druiventros, want daar werd hij kotsziek van".

Naarmate handel, nijverheid en landbouw naar meer welvaart evolueren, groeit ook het brouwerijwezen. Het bier bleef een bedrijfstak met werkgelegenheid voor de gewone man en een belangrijke inkomstenbron voor de overheid.

Grote en kleine ambachtslui verenigen zich in steden tot bloeiende gilden om alzo hun belangen als groep te verdedigen. De brouwers van Brussel brouwden hun Patriciershuis. Dit gilدهuis prijkt op de Grote Markt te Brussel en trotseert als brouwershuis al 300 jaar de tijd. Het is de fiere getuige van de welvaart van de brouwersgilden uit een ver verleden.

Hoe meer vooruitgang er geboekt werd in de algemene welvaart, hoe duidelijker er een stempel werd gedrukt op heel de brouwering. Het bier verliest stilaan zijn positie als enige volksdrank. Koffie en thee worden van overzee ingevoerd. En naargelang de welvaart krijgt het bier als genotsmiddel meer en meer concurrentie van wijn en sterke drank.

De eetgewoonten veranderen en men leert cacao, melk, zuivelproducten, bronwater en frisdranken kennen. Het gevolg! De bierconsumptie vermindert steeds. Minder consumptie impliceert minder productie, vermindering van het aantal brouwerijen en

een concentratie naar grotere brouwerijen. Voeg daarbij de menigvuldige uitvindingen, die aan de basis liggen van zuivere en toegepaste wetenschappelijke disciplines. Deze hebben onvermijdelijk een snelle evolutie in alle takken van de menselijke bedrijvigheid voor gevolg.

Daar waar de burenen der dorpsbrouwerij heel het biergebeuren konden meeleven met het op en aanrijden van stoere paarden met logge brouwerijwagens, met het lawaai der hol rollende biervaten en met de geur van mout, gist en draf, ja zelfs met dorpsfeestelijkheden met een overvloed aan bier, stellen wij nu vast dat helaas niets van deze folklore overgebleven is.

Tegenwoordig gebeuren al de brouwerijbewerkingen in grote reusachtige ruimten, zowel ondergrondse als bovengrondse en liefst nog computergestuurd. Wie, als buitenstaander, bemerkt er nog iets van de enorme hoeveelheden bier die dagelijks gebrouwen worden? En de schaalvergroting is nog bezig. Wij kennen enkel nog multinationale bedrijven waar alle processen continu verlopen en na elkaar geschakeld worden. Men brouwt bier zonder onderbreking van korrel tot afgevuld in de fles.

We kunnen alleen het teloorgaan der ambachtelijke kleinschaligheid betreuren en dromen van een heropleving. Vergeten we echter niet dat wat voorbij is, nooit meer weerkeert. De productie van industriële bieren zal blijven groeien, goed, perfect zelfs, maar zeer eentonig.

Ambachtelijk gebrouwen bieren zullen door hun rijkdom aan verscheidenheid voor de nodige afwisseling zorgen. En de thuisbrouwer: hij krijgt terug een plaats in het grote biergebeuren. Op een eenvoudige en kleinschalige wijze en zo natuurlijk mogelijk, zullen de thuisbrouwers de omzetting van gerst, tarwe, hop, water en gist leiden en begeleiden tot hun bier. Deze vrijetijdsbesteding verschaft een grote tevredenheid.

Maar bier drinken dat men zelf gebrouwen heeft verschaft een nog groter genot. zelf gebrouwen bier schenken en drinken met familie en vrienden verschaft bovendien dubbele vreugde en voldoening: het siert het vakmanschap van de kleine brouwer.

Wij danken onze Boomse thuisbrouwers de heren Leo Backeljau en Salvatore Baldassare voor hun getuigenis.

ps. Voor de echte liefhebbers vermelden wij dat in 1993 er maar 6 abdijen overblijven, die zelf nog brouwen: nl. Westmalle, Westvleteren, Chimay, Rochefort, Orval, La Trappe (N. Brabant).