Koken met Belgisch bier

Koken met Belgisch bier

Vrouwen weten waarom

Eddy Keymolen

Scriptomanen VZW

Voor Jeroen en Ineke

© 2015 Eddy Keymolen & vzw de Scriptomanen
Coverfoto: Confit de canard, Guido De Belder – 3 fonteinen.
www.inter-actief.be - www.scriptomanen.org
Contact keymolen@inter-actief.be
ISBN 9789462547766
NUR 448

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen of op welke wijze ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

VOORWOORD

Op vakantie in het buitenland valt het me telkens weer op in wat voor een gezegend bierland we wel leven.
Niet dat ik behoor tot die landgenoten die alleen voor de zon naar het buitenland trekken en voor de rest "Frituur bij de Polle" in Benidorm opzoeken om steak-friet te eten. Integendeel, als het even kan zal ik de lokale specialiteiten proberen te proeven en dat thuis zelfs af en toe nog eens dunnetjes overdoen. Ik verga dus niet van de heimwee als ik enkele weken mijn favoriete biertjes moet missen, maar af en toe lust een mens toch wel eens wat anders dan een wijntje of een pastis, bierliefhebber zijnde.
Maar er is beterschap. Sedert Anheuser-Bush InBev (heb ik dat goed? Gisteren heetten ze in elk geval nog zo) de wereld begon te veroveren, weet men in het buitenland nu ook dat we nog wat meer zijn dan de "chocolate people". Ere wie ere toekomt: zonder die biergigant was het nooit zo oerend hard gegaan.
Doordat Frankrijk het zover gekregen heeft dat zijn eet- en drinkgewoonten de norm geworden zijn, houdt ieder restaurant dat zichzelf respecteert er een uitgebreide wijnkaart op na, liefst natuurlijk met Franse wijnen. Gelukkig hebben meer en meer Belgische restaurants daarnaast ook een vrij groot aanbod aan bieren, terwijl onze chefkoks al eens mogen experimenteren met gerechten waarin bier verwerkt zit. Jammer genoeg kun je, restaurateur zijnde, niet zoveel sollen met de prijzen van bier als met die van wijn, en vele restaurants zitten met hun eten zo'n beetje op break even, zodat ze hun winst uit de (overdreven) prijzen van hun wijn moeten halen.
Dit boek heeft vooral de bedoeling de lezer(es) te tonen dat die gerechten zich niet beperken tot stoofvlees of konijn (van Bart Peeters is het geweten dat hij er graag een konijn bij heeft als hij een pruim eet), hoewel ook die twee klassiekers van de vaderlandse keuken aan bod komen, net als beignetbeslag.
Bij wijze van inleiding wordt ook een op het eerste gezicht vrij uitgebreid, maar eigenlijk heel summier overzicht gegeven van de Belgische biersoorten. Er komen geregeld andere boeken op de markt

die een encyclopedisch overzicht geven, en het is enkel mijn bedoeling de dames en heren amateurkoks een idee te geven met welke grondstoffen ze werken.
Wilt u meer over bier te weten komen, dan zijn de Bierjaarboeken die Peter Crombecq tot in 1996 uitgaf, aanbevolen lectuur, terwijl ook wijlen de Brit Michael Jackson geregeld onze ijdelheid streelde door ons als bierland op een pied-de-stalle te plaatsen.
De laatste jaren verheerlijkt ook Jef Van den Steen onze vaderlandse bieren. Hij doet dit tussen het brouwen door, want Jef heeft - na jaren voor zichzelf geliefhebberd te hebben – zelf brouwerij De Glazen Toren opgestart in Erpe-Mere.
Qua variatie steken wij nog altijd torenhoog boven de verenigde buitenlanden uit, maar er zijn wel een paar kwalijke ontwikkelingen waar we niet blind mogen voor zijn.
Zoals voor de etiketbieren bijvoorbeeld: een brouwerij brouwt een bepaald bier en brengt het vervolgens onder diverse benamingen op de markt, al dan niet op eigen initiatief. Er is de teloorgang van de tafelbieren (die gepaard gaat met de opkomst van de frisdranken en de alcoholvrije of -arme bieren), de teloorgang van de voornamelijk Waalse “Saisons” (wat Jef Van den Steen niet belette om een Saison d’Erpe-Mere op de markt te brengen) en de verzoeting van de smaak. De Vlaamse lambieks en geuzes zijn overigens helemaal terug van bijna weggeweest (het aantal brouwers en “stekers” of mengers daalde een paar decennia terug nogal schrikbarend), hoewel er soms wat commerciële toegevingen gedaan worden aan de smaak van het publiek (zoet en zwaar gaat er makkelijker in), terwijl de smaken ook door de concentratie bij de producenten vervlakken naar eenheidsworst toe.
Wie ben ik, maar persoonlijk vind ik dat we nog een riante voorsprong hebben. Ik bedoel maar: er komen creatieve brouwers bij, de belangstelling voor bier is nooit zo groot geweest, binnen giganten als Anheuser-Bush InBev lijkt er nog ruimte voor vrije expressie of terugkeer naar de, euh, bron (zie De Kluis in Hoegaarden), sommige biersoorten zijn meer dan terug van weggeweest (Aarschotse Bruine, maar vooral tarwebier) en er ontstaan - niet alleen in België

overigens - verenigingen van bierproevers die de brouwers een geweten proberen te schoppen. De biersoep wordt naar mijn gevoel dus vooralsnog niet zo heet gegeten als ze opgediend wordt.
Misschien moet je buitenlander zijn om te merken dat hier te lande het aanbod gewoonlijk al aan het raam geafficheerd wordt, dat je in de stomste boerencafé al een absoluut minimum van tien à vijftien biersoorten voorgeschoteld krijgt, dat alle biersoorten in hun eigen glas geschonken worden, dat veel cafébazen eerst een opleiding volgen om het bier op de juiste manier te behandelen.

WAT IS BIER?

Ja, ik zal me wat zitten uitsloven om u iets uit te leggen dat u beter weet dan ik. Nu goed, voor u daar, mevrouw, die uiteraard nog nooit Jupiler gedronken hebt, omdat alleen mannen weten waarom: bier is een drank die wordt verkregen door alcoholische gisting van wort, bereid uit zetmeel en suikerhoudende grondstoffen, hop en brouwwater. Dat is uiteraard de meest eenvoudige definitie, want bier is een vlag met vele ladingen, vooral in België, zoals u verderop te weten komt.
In de meeste boeken en op websites die handelen over bier, gaat men heel uitgebreid in op dit onderdeel. Ik vind dat het in een kookboek een ietsje minder mag zijn, en bovendien wil ik vermijden dat u in slaap valt voor u aan het koken toe komt. Ik hou het dus heel algemeen.

De belangrijkste basisgrondstof voor bier is graan. In de eerste plaats gerst (gerstenat, weetjewel). Ook tarwe (zie tarwebier of witbier, ook lambiek), maar in mindere mate, omdat tarwe en rogge namelijk ook kunnen gebruikt worden voor het bereiden van brood, historisch het belangrijkste voedsel in onze contreien. Heel zelden wordt ook haver gebruikt. En maïs en rijst – toch ook graansoorten – zijn nieuwlichters, afkomstig uit andere werelddelen. Vooral gerst dus, en het brouwproces komt dan in grote trekken op het volgende neer: men laat gerst ontkiemen, waarna men hem verhit (het zogenaamde eesten, bekend van Stijn Streuvels "Leven en dood in de ast". Ast-eest: is gewoon het verschijnsel van de diftongering in de taal).
Daarna wordt de gerst gemalen, en die gekiemde en gemalen gerstebrij noemt men dan mout. In mijn eigenste stad Aalst was er tot 2002 nog een grote mouterij, De Wolf – Cosyns, die al deel uitmaakte van Interbrew, het latere InBev, het huidige Anheuser-Busch – InBev, maar de productie werd in dat jaar naar Leuven overgebracht, waar Interbrew al een indrukwekkende mouterij van zes verdiepingen had.
Overigens is mout ook het hoofdbestanddeel van whisky.

Dat mout gaat nu in grote beslag- of roerkuipen, waar men er water aan toevoegt (en de kwaliteit en/of de hoedanigheden van dat water zullen mede de eigenschappen van het bier bepalen). Dat beslag wordt dan onder voortdurend roeren 4 à 5 uur opgewarmd tot 75 ° C. Het beslag wordt vervolgens geklaard en de overblijvende, gefilterde vloeistof noemt men wort.
Het wort wordt (uitkijken voor uw tong als u dit uitspreekt) dan ongeveer twee uur gekookt in brouwketels. Bedoeling is, dat het gesteriliseerd wordt (zie verder in het historisch overzicht de rol van Pasteur), dat het indikt en dat de enzymen vernietigd worden.
Nu wordt er hop toegevoegd. Die moet aan het bier de gewenste bitterheid, droogheid en aroma geven, terwijl het ook een natuurlijk anti-infectiemiddel is. Brouwers gebruiken enkel de hopbel (de kegelvormige bloem van de plant).
De hop wordt vervolgens verwijderd, en na afkoeling wordt het wort (ja, daar ga ik weer) in grote gistingkuipen gebracht, waar het een tiental dagen zal gisten.
Door de gist wordt de suiker omgezet in ethylalcohol en in koolzuurgas. Aan de oppervlakte verschijnt nu een dikke schuimlaag. Vanaf dat ogenblik kun je spreken van bier in plaats van wort.
Dat bier gaat dan naar lagervaten om te rijpen. Tenslotte wordt het gefilterd.

VAN LAND VAN MELK EN HONING
TOT LAND VAN BIER EN CHOCOLADE:
EEN HISTORISCH OVERZICHT.

Het verdriet van België: we hebben het bier niet uitgevonden. Ik kan me zo voorstellen dat u daar even niet van terug heeft.
We komen zelfs niet voor in de top 10 van grootste consumenten van bier. In de Europese Unie zitten we in een nek-aan-nek race met de Britten, maar gaan de Oostenrijkers, de Luxemburgers, de Duitsers, de Denen en de Ieren ons nog vooraf. En de Tsjechen zwijmelen als vanouds met een riante voorsprong als eersten over de meet. Eén troost: met uitzondering van de Britten, drinken ze zich allemaal nogal eenzijdig het apezuur, terwijl wij het met stijl doen, zoals u verderop te weten komt.
En de grootste producenten zijn we ook al niet: in Europa waren we in 2012 zevende.
De goed-nieuws-show begint hier en nu: we hebben het grootste aantal biersoorten ter wereld, waaronder enkele volstrekt unieke biertjes, die nergens anders uit de koperen ketels stromen. Zelfs een autoriteit als wijlen Michael Jackson - niet de Amerikaanse, maar de Engelse versie, die altijd al blank geweest is en wat minder goed kon dansen - noemde ons het bierland bij uitstek en drukte zich uit in lyrische bewoordingen, die niet uitsluitend hun oorsprong kunnen vinden in de door hem achterovergeslagen biersoorten. De man heeft zelfs een heel boek uitsluitend aan ons bier gewijd, ken je nagaan. En voor één keer strijden Vlamingen en Walen zij aan zij, wat creativiteit, inventiviteit en vakmanschap betreft, niet in de laatste plaats onder de banier van AB-InBev, de numero uno van de Belgische brouwers.
Maar u had nog een historisch overzicht van me tegoed.
Zuiderlingen produceren en drinken wijn, Noorderlingen produceren en drinken bier, zo zit dat. Als de dappersten aller Galliërs het bier niet uitgevonden hebben, dan toch wel hun veroveraars en onze mede-voorvaderen, de Germanen, zodat wij ergens misschien toch wel een klein beetje ... vergeet het maar.

Wie had ooit gedacht dat de Mesopotamiërs deze godendrank hadden bedacht? (alvast niet diegenen die vinden dat de Chinezen de eersten waren, zoals u verderop kunt lezen). Tussen Tigris en Eufraat - het tweestromenland uit de Bijbel, en het huidige Irak - hielden zij zich zo'n goeie zevenduizend jaar geleden onder andere onledig met het brouwen van een drank die verdacht veel op bier leek, getuige een recept dat ons via een kleitablet, daterend van pakweg zesduizend jaar voor Christus werd overgeleverd. Het tablet toont Sumeriërs (of Soemeriërs) - de toenmalige bewoners - die gegiste graankorrels aan de kook brengen, en anderen die dat brouwsel weer laten afkoelen. Tja, hoe komt een mens nu op het idee, Sumeriër zijnde? De archeologen waren er ook niet bij, maar opgravingen leerden hen wel dat de mensen van die tijd nogal wat brijachtige substantie achter hun kiezen stopten, vaak onder de vorm van fijngestampte graankorrels (gerst vooral) die ze mengden met water. Door niet toe te geven aan hun gulzigheid, of wellicht omdat voedsel op sommige ogenblikken schaars was, werden resten bij wijze van appel voor de dorst opzij gezet, waardoor de niet helemaal fijngestampte korrels konden ontkiemen en zetmeel omgezet werd in suikers. Door gisting en ontwikkeling van melkzuurbacteriën moet er dan een licht verzuurde alcoholische pap ontstaan zijn, die de voorloper vormde van het bier. Waar halen ze het?! En dan bedoel ik zowel de Sumeriërs als de archeologen.

De Sumeriërs schijnen al een twintigtal verschillende biersoorten gekend te hebben, waaronder de "sikaru", die een belangrijke rol speelde in hun religieuze cultuur. Bier werd in die tijd bij wijze van groepsbezigheid gezamenlijk met een rietje uit aarden potten gedronken, om te vermijden dat kaf en ander afval dat op de drank dreef, in de mond terecht zou komen. Net als onze overgrootouders, de Vlaamse boeren en arbeiders uit de negentiende eeuw, die hun pap met lepels uit een gezamenlijke teil schepten ("Begot, wat een harde brok!" "Niewaar? Die heb ik net ook in mijn mond gehad.")

Die Sumeriërs, die gelijkenis vertoonden met Mongolen, werden onder de voet gelopen door een Semitisch volk (dus verwant aan Joden en Arabieren), dat de geschiedenis inging als de Babyloniërs. Die lui waren niet te beroerd om één en ander van hun voorgangers over te nemen: het schrift bijvoorbeeld, dat naar alle waarschijnlijkheid

door de Sumeriërs bedacht was. En verder ook alle ontwikkelingen op het gebied van landbouw, wetenschap en godsdienst. En kennelijk ook de culinaire verworvenheden. Want de beroemde koning Hammurabi, die als "de wetgever" de geschiedenis inging, bepaalde in 1800 voor Christus onder andere dat de bierprijs bereikbaar moest blijven voor alle lagen van de bevolking. Hij legde bovendien straffen op voor de onverlaten die het waagden, bier met water aan te lengen (ja, u daar, kan het even met die grappen over Heineken). Wie met bier knoeide of slecht bier maakte, werd verdronken in een vat bier. Een alcoholist kan zich geen mooiere dood voorstellen.
De bereiding van bier moet zich dan vanuit Babylonië verspreid hebben naar Egypte, de coming grootmacht van die tijd, waar het oorspronkelijke procédé verfijnd werd en het bier al meer ging lijken op datgene wat we er nu onder verstaan. Hoewel het brouwproces toch wel vrij omslachtig was. Moeder de vrouw wist in Egypte al dat gekiemde, gedroogde en fijngestampte granen beter brood oplevert dat langer houdbaar is. Dat graan werd met water aangelengd en gekneed tot een deeg, dat dan licht gebakken werd en de grondstof vormde voor de bierbereiding. De gebakken massa werd verkruimeld, in een vat nog eens met water aangelengd, waarop men hem enkele dagen liet gisten. Dan ging het spul door een zeef en het resultaat was bier. Het wijze, Vlaamse gezegde "waar de brouwer geweest is, hoeft de bakker niet langs te komen" ging dus in die tijd niet op, gezien deze middenstanders in één persoon verenigd waren.
Ramses III had zo'n hoge pet op (of hoe noem je dat hoofddeksel van de Egyptenaren uit die tijd ook alweer?) van bier, dat hij vond dat je het moest drinken uit gouden bekers. Die hadden overigens een inhoud van 3,5 liter, waarbij een mens zich dan argwanend begint af te vragen hoe de piramiden er eigenlijk hadden moeten uitzien.
De Egyptenaren waren overigens de Belgen van die tijd. Ze brouwden al gerstebier, korenbier, gekruide bieren (met o.a. saffraan, gember en jeneverbessen) en tarwebier ("Amenemhet, doe me nog een witteke van Gizeh!"). Hun meest bekende brouwsel was Heget (Zythum in het Grieks), dat een belangrijke rol speelde bij religieuze offergaven en waaraan ook geneeskracht werd toegeschreven, niet alleen in zijn zuivere vorm, maar ook als basis van geneesmiddelen.

De Grieken en Romeinen konden het bier minder appreciëren. Rare jongens, die Romeinen. De Griek Alexander de Grote, die een stad stichtte aan de Nijl en ze - niet gehinderd door enige vorm van bescheidenheid - "Alexandrië" doopte, genoot meer van een mooi wijntje. Grieken en Romeinen noemden bier overigens "wijn uit gekiemde gerst". Ja, zo kunnen we het ook, natuurlijk! Als je appelen met citroenen gaat vergelijken! Pas Plinius de Oude, die leefde in de eerste eeuw van onze tijdrekening, noemde bier "cerevisa" (herkent u meteen dat ene Spaanse woord dat u zo goed uit het hoofd kent?), "een bedwelmende drank van in water gedompeld koren". Hij leidde die benaming af van de naam van de godin Ceres. Etymologen onder u herkennen hierin ook het woord cereales of graangewassen (Cereal Killer, weet je wel). En omdat we dan toch die toer opgaan: de eerste benaming voor bier in het Frans was "cervoise", en in het Italiaans "cervognia". Pas later gingen Fransen en Italianen hun "bière" en "birra" afleiden van de Germaanse vormen van "bier". Die dan eigenlijk weer uit het latijn stamt, en wel van "biber" (drank). Alleen de Spanjaarden bleven dwarsliggen, ook al komt hun werkwoord voor drinken (beber) het dichtste bij dit Latijnse woord.
Voor we verder gaan: ere wie ere toekomt. Volgens sommige bronnen stonden de Chinezen zo'n tweeduizend jaar voor onze tijdrekening al verder dan de Mesopotamiërs, omdat zij als eersten een vloeibare productiemethode toepasten en twee biersoorten kenden: een niet-gefilterd en niet-uitgegist en een gefilterd en uitgegist bier. Het is zo'n beetje zoals met de boekdrukkunst: heeft Gütenberg hem uitgevonden, of de Chinezen een paar duizend jaar eerder? Hun wraak voor deze miskenning is ondertussen zoet, want ze zijn tegenwoordig de grootste producenten van bier ter wereld. Met alle Chinezen...

En zo zijn we eindelijk waar we wezen moeten: bij de Kelten en de Germanen, onze voornaamste voorouders. Die hadden naar verluidt de smaak meteen te pakken, getuige Julius Caesar, toch een man die zeer wijze woorden over ons gesproken heeft. Overigens staken de Romeinen onze voorvaderen daarbij een handje toe. Keizer Domitianus, de vlerk, die op het einde van de eerste eeuw na Christus een waar schrikbewind voerde, gaf zijn soldaten de opdracht om alle wijnstokken in Gallië te vernietigen. Wat doet een mens dan? Bier

brouwen, nietwaar. Na de Franse revolutie werd dat in het huidige België nog eens dunnetjes overgedaan, zodat pas op de huidige dag de Hagelanders, de Haspengouwers en de Heuvellanders (en één enkele Aalstenaar in Affligem) weer een witte wijn produceren.
Maar goed, we waren vertrokken. Er werd ook mede gedronken, maar bier vloeide even rijkelijk uit de koehorens. De emancipatie van de vrouw stond in die tijd nog niet helemaal op punt, zodat de taakverdeling nog enigszins te wensen overliet: de vrouwen brouwden het bier en de mannen dronken het.
Bij de Germaanse Noormannen speelde bier zo'n belangrijke religieuze rol, dat ze zich geregeld lazarus dronken en 's anderendaags wakker werden in Amerika, Groenland, Rusland of ergens in West-Europa (aangezien ze daar dan toch waren, stichtten ze dan bijvoorbeeld maar Normandië, van waaruit ze later Engeland veroverden, maar dit geheel terzijde). Islam en Vikings: même combat, want de plunderende Noormannen die in de strijd omkwamen, zouden als beloning de hele dag bier mogen drinken in het Walhalla, terwijl Vlaamse katholieken het nog altijd met rijstpap moeten stellen.
Bier brouwen bleef huisvlijt tot in de vijfde- zesde eeuw. Toen ontstonden de abdijbieren. De regels van de benedictijnen voorzagen namelijk onder andere dat ze door handenarbeid in hun dagelijkse behoeften moesten voorzien. Paus Gregorius de Grote, die leefde op het einde van de zesde en het prille begin van de zevende eeuw, zorgde ervoor dat die regels verspreid werden over Italië, Engeland en een eeuw later over heel Europa. Kloosterlingen en lekenpersoneel verwerkten druiven tot wijn, melk tot kaas en brood tot bier. Wie zou de brave paters er durven van verdenken dat ze zich het apezuur wilden drinken? Nee, ze beschouwden het als een soort vloeibaar voedsel, dat het zware, lichamelijke werk lichter diende te maken. En ze hadden niet eens ongelijk, want de aanwezigheid van het vitamine B-complex in bier is zonder meer heilzaam voor de gezondheid (ja, u daar: wel met mate!). Bovendien werden in die tijden van cholera en pest bepaalde, schadelijke bacteriën een kopje kleiner gemaakt door de alcohol, de zuurtegraad en het verhitten van het meelbeslag, waardoor je eigenlijk beter bier dan water kon drin-

ken, wat Romain De Coninck in latere tijden zo lyrisch wist te verwoorden in zijn gesmaakte hit "Santé, santé, santoëter, dreinkt liever bier of woëter." Kennelijk onder invloed.
In afwachting van de boekdrukkunst werd er in de negende eeuw al wat afgeschreven, niet toevallig ook al door monniken. Vanaf die tijd kunnen we dus heel goed de evolutie van het bier volgen. De Egyptenaren hadden al dadels en ander fruit aan hun bier toegevoegd, de middeleeuwers experimenteerden volop met kruiden (gember bijvoorbeeld) en jeneverbessen. En ook met hop, dat in de achtste en de negende eeuw in zwang kwam, maar beslist nog geen gemeengoed werd in het brouwproces, want de bittere smaak werd niet door iedereen geapprecieerd. Hop diende vooral om het bier langer te kunnen bewaren. Brouwers die hop gebruikten, werden zelfs gestraft door de landheren, die anders een belangrijke bron van inkomsten zagen opdrogen door het verlies van de belastingen die ze hieven op allerhande kruiden die voor die tijd aan bier werden toegevoegd. Die kruiden werden "gruit" genoemd (zie het Gruuthuse Museum in Brugge).
Eén van de eerste abdijen die zich van bij de stichting met bierbrouwen bezighield, was die van de Benedictijnen van Affligem (bij Aalst, maar wel net over de provinciegrens in het huidige Vlaams- Brabant) in 1083. Tegenwoordig zet de brouwerij De Smedt (overgenomen door Heineken en sinds 2010 onderdeel van Alken-Maes, een andere Heinekendochter) uit het naburige Opwijk die traditie verder.
In de late middeleeuwen kregen de kloosterlingen concurrentie uit seculiere hoek. Na kasteelheren en particuliere beoefenaars van huisvlijt, die al eerder het voorbeeld van de kloosterlingen gevolgd hadden, ontstonden er overal brouwerijen.(Een mens heeft zijn voorkeuren, en hoewel ik graag objectief wil blijven, blijken mijn smaakpapillen onder andere erg ontvankelijk te zijn voor Hapkin, een troebel, bleek bier van 8,5 ° van de brouwerij Louwaege uit Kortemark. Het wordt als een "duvel" beschouwd. De naam klinkt Engels, maar is zuiver Vlaams. Etymologie één van mijn stokpaardjes zijnde, mag ik u er dan ook graag af en toe mee om de oren slaan: "kin" is de Vlaamse - in de historische betekenis van dat woord - te-

genhanger van “kein”, of in modern “Vlaams” “ken”, algemeen Nederlands “tje”, de verkleinvorm dus. En “hap” was een bijl. Die hap schijnt het geliefkoosde wapen geweest te zijn van Boudewijn VII, graaf van Vlaanderen van 1111 tot 1119. Nadat hij driftig met zijn hapkin links en rechts een schedel had gekliefd, mocht hij graag even verpozen bij een biertje dat men voor hem brouwde in de abdij Ter Duinen in Koksijde, waarvan u heden ten dage nog de ruïnes kan bezoeken. Gezelligheid kende toen nauwelijks tijd).
Er kwamen verordeningen die het brouwen van het bier regelden. En de politici van die tijd waren al even inventief in het bedenken van belastingen als hun huidige collega’s. Zo betaalde herberg-brouwerij “Den Horen” in Leuven in 1366 al accijnzen aan de stadsautoriteiten. Leuven dankte trouwens zijn welvaart uit die tijd aan de brouwers. Hoe die mensen zich hebben kunnen opwerken tot Artois en later Interbrew enzovoort, mag Joost weten.
Toen Leuven in 1425 een universiteitsstad werd, was het hek helemaal van de dam en schoten de brouwerijen als paddestoelen uit de grond. Ene Sebastien Artois kreeg in 1708 het diploma van meesterbrouwer na in “Den Horen” in de leer te zijn gegaan en nam de herberg-brouwerij tien jaar later zelf over. Ondertussen weet u alles over de tumultueuze beursgang van Interbrew, inmiddels dus AB-InBev, maar tot voor enkele decennia was het nog een familiaal bedrijf, in handen van enkele adellijke families, die daar trouwens nog een stevige vinger in de wort pap hebben.
In het begin van de veertiende eeuw werden gilden en corporaties opgericht. En moet u even kijken welke de machtigste waren: die van Brussel, Oudenaarde, Antwerpen, Diest en - komt ie - Leuven en Hoegaarden. Om u een idee te geven van het aanzien dat ze genoten en de financiële middelen waarover ze beschikten, hoeft u maar eens naar het Brouwershuis op de Grote Markt van Brussel te gaan kijken. De brouwersgilde van Brussel liet het gebouw in 1695 oprichten (het eerste dateerde van 1522, dat van Antwerpen van 1553).
Aangezien ieder dorp mettertijd één of meer brouwerijen telde, en de plaatselijke brouwers zich aanpasten aan de lokale smaak, ontstonden er een massa verschillende biersoorten met elk een ander smaakpalet. We hebben dus altijd al een ruime voorsprong gehad op dat vlak.

Vanaf het begin van de vijftiende eeuw kwam de hopteelt in Vlaanderen in de lift te zitten, en een eeuw later was Vlaanderen veruit de grootste producent van hop in Europa, met een aandeel van ruim een derde van de totale productie. Tegenwoordig is het op dat vlak huilen met de pet op. Alleen in de streken van Poperinge en Aalst-Asse blijft er nog wat hopteelt over. De lagelonenlanden en de Verenigde Staten zijn de grote schuldigen voor deze teloorgang.
In de zestiende en zeventiende eeuw sloegen de Antwerpenaars per hoofd en per jaar zo'n 450 liter bier achter hun kiezen. Zo'n hoeveelheid kan hedendaagse brouwers alleen maar doen kwijlen, maar als excuus kan aangevoerd worden dat het bier toen wel een stuk minder sterk was dan tegenwoordig, dat brouwersgasten gedeeltelijk betaald werden in natura en vooral - zie hoger - dat bier een stuk veiliger was om te drinken dan het beschikbare drinkwater, dat vaak ziektekiemen bevatte, zodat ook vrouwen en kinderen massale hoeveelheden door hun keelgat goten.
Ontwikkelingen in de industrie zitten soms in een klein hoekje en hangen vaak af van toevallige omstandigheden. Omdat het wegennet in Europa tot in de negentiende eeuw niet iets was waarover je uitvoerig naar huis schreef, ontstonden er vooralsnog geen grote producenten. Het bier werd lokaal geleverd en tot bij de verbruikers (taveernen, herbergen) gerold in vaten. Een ingrediënt van dat bier, het mout, bleek wel makkelijk te vervoeren, zodat de mouterijen wel konden uitbreiden tot een belangrijke, welvarende industrietak. Grote brouwerijen ontstonden alleen aan de rivieren, tot de industriële revolutie zorgde voor een uitgebreid wegennet en goede transportmiddelen (vooral de spoorwegen, waarvan u – als u tenminste Belg bent – uit uw vaderlandse geschiedenis weet dat de eerste spoorlijn op het continent tussen Mechelen en Brussel gebouwd werd). Die industriële revolutie bezorgde de brouwnijverheid ook de stoommachine, hydrometers, thermometers en mechanische beslagmengers. De grote brouwerijen ontstonden.
We beperken ons overzicht in hoofdzaak tot Belgisch bier, maar omdat onze brouwers er voor hun export naar Duitsland ook last van ondervinden, toch even een woordje over het beroemde Reinheitsgebot, waar de Duitse brouwers zich dienden aan te houden. Dat dateert al van 1516 en bepaalt dat bier enkel mag gebrouwen worden

met de grondstoffen gerst, hop en water. Nadien mocht ook gist en tarwe, maar toen was de kous af. Dat Reinheitsgebot stamt uit Beieren, dat het sedert het begin van de twintigste eeuw, bij de eenmaking van Duitsland, opdrong aan de rest van het land. De EEG schafte het pas in 1987 af, maar of dat een zegen voor de Duitse brouwerijen is, is weer een andere zaak. Toevoeging van maïs is niet echt van aard om met name een pils smaakvoller te maken. De Duitse brouwers hebben dan maar zelf het heft in handen genomen, door zich te verenigen en zich op vrijwillige basis aan het Reinheitsgebot te houden. Vanaf de zeventiende eeuw brokkelt het monopolie van bier als volksdrank nummer één geleidelijk af. Uit de nieuwe koloniën werden koffie en thee ingevoerd, en naarmate de welvaart groter werd, kwamen ook wijn en sterke drank binnen het bereik van vele beurzen. Een eeuw later komt er bronwater op de markt en ook melk komt sterk opzetten. Je kan die drank bovendien mengen met cacao, ook alweer een overzees product. Nog later volgen de frisdranken, die al dan niet reclame maken voor maandverband (tekeningetje? Always Coca-Cola). En als er minder gedronken wordt, wordt er uiteraard ook minder geproduceerd. Al vanaf de zestiende eeuw daalt het aantal brouwerijen geleidelijk, en worden de overblijvers groter, al dan niet na fusie met andere bedrijven. Op dat vlak heeft AB-InBev dus het warm water niet uitgevonden.

Tijdens de Franse Omwenteling (van 1792 tot 1794) kregen bovendien de kloosters een slag onder de gordel van de nieuwe overheersers. De paters werden verdreven en ook de gilden werden ontbonden. Maar onder Napoleon kreeg de brouwnijverheid, die nu inderdaad geleidelijk tot een echte industrietak uitgroeide, weer de wind in de zeilen.

Als u - zoals de grote meerderheid van bierdrinkers overal ter wereld - de voorkeur geeft aan een gewoon “pintje”, een pils dus, dan hebt u geluk dat u niet voor 1842 geboren bent. Want toen pas kwam die biersoort tot stand. Niet in Pilsen, maar wel in de stad Grimma in het toenmalige Tsjecho-Slowakije werd per toeval een nieuw bier ontwikkeld met een lichte kleur. Later zouden de gemuteerde gistcellen die nodig waren om dat soort bier te maken, terecht komen in het Bürgerliches Brauhaus in Pilsen, waaraan het zijn huidige bena-