

INHOUD



TER INLEIDING 7

I DOOD BIER 13

1 Oerbieren 14

BROUWEN IN VROEGER TIJDEN VAN HAVER TOT GRUIT

2 De revoluties van gerst en hop 27

BIERVERNIEUWING UIT HET OOSTEN IN DE VEERTIENDE EEUW

3 Gouden eeuw 44

HOLLANDS BIER VEROVERT WEST-EUROPA

4 Zoeken op de graanzolder 62

DE EMANCIPATIE VAN HET BROUWEN IN DE ZESTIENDE EEUW

5 Wat van ver komt is lekker 81

IMPORTBIEREN IN DE ZESTIENDE EN ZEVENTIENDE EEUW

6 Zoet vocht 96

DE NIEUWE HOLLANDSE BIEREN VAN DE ZEVENTIENDE EEUW

7 Streekproducten avant la lettre 112

NIEUWE BIERCENTRA IN DE ZEVENTIENDE EEUW

8 Brouwmeesters der imitatie 130

NAGEMAAKTE BIEREN UIT DE ZEVENTIENDE EN ACHTTIENDE EEUW

9 Tropenjaren 144

EXPORT NAAR DE KOLONIËN IN DE ZEVENTIENDE EN ACHTTIENDE EEUW

10 'Over 't algemeen haatelijk slegt' 164

DE AFTAKELING VAN EEN CULTUUR IN DE ACHTTIENDE EEUW

11 Bier en klei 180

BROUWEN EN DRINKEN OP HET PLATTELAND

12 Tussen schuim en licht 193

HET SCHAARSE KWALITEITSBIER BEGIN NEGENTIENDE EEUW

13 Uit lucht en hout 214

WILD BIER IN NEDERLAND

II DE HOUDBARE REVOLUTIE 243

14 Kostbare kou 244

NIEUWE GISTING UIT BEIEREN

15 Multinationals in de dop 265

DE DOORBRAAK VAN HET INDUSTRIEEL BROUWEN IN NEDERLAND

16 Nieuwe levens 280

DE ZWARE BIEREN VAN DE NEGENTIENDE EEUW

17 Het goudgele fenomeen 302

PILSENER EN ZIJN BROERTJES EN ZUSJES

18 Aflopende zaak 315

DE OUDE NEDERLANDSE BIEREN ROND 1900

19 Verlagering en verlaging 335

DE DEFINITIEVE VAL VAN DE SMAAK EN DE DIVERSITEIT

III NIEUW OUD BIER 371

BIJLAGEN 395

CITATEN 399

BRONNEN 414

ILLUSTRATIEVERANTWOORDING 437

REGISTER 438

TER INLEIDING



Café Volkskoffiehuis is een karakteristieke oude kroeg in Amsterdam Oud-West. Wie er binnengaat betreedt een gelegenheid van een zeldzaam geworden soort: de vloer bestaat uit koele tegels, de stoelen zijn van naakt hout, aan de muren hangen geglazuurde tegeltableaus met boerderijaferelen en er is een imposante collectie oude koffiemolens te bezichtigen. De inrichting contrasteert sterk met de twee speelautomaten achter in het café, maar die zwijgen vooral. Men speelt hier liever een spelletje domino, dat in een nis boven de deur klaarligt, of neemt bij 'een bakkie' samen de grote wereldzaken door. Volkskoffiehuis heeft veel weg van een huiskamer, waar de gasten weten wat ze aan elkaar en aan het café hebben en geen moderne fratsen nodig hebben.

De koffiemachine oogt waarlijk imposant, maar Volkskoffiehuis heeft ook iets met bier. Aan de muren hangen emaillen reclameborden en ingelijste reclameplaten van weleer: AMSTEL, LUST IN JE LEVEN!, DORST? DAN... AMSTEL BIER, en het welbekende HEINEKEN, HET MEEST GETAPT! Er zit ook reclamemateriaal voor de Belgische trap-pisten- en abdijbieren Westmalle en St. Feuillien tussen, maar dat dient alleen voor de sier. Wie hier een 'biertje' bestelt, krijgt automatisch een pilsje van een van de brouwerijen die vroeger in de hoofdstad gevestigd waren: Heineken, op tap en in het slanke groene flesje, of Amstel. Alleen in de herfst is er ook nog Amstel Bock voorhanden.

Zoals Volkskoffiehuis zijn er natuurlijk meer cafés in de hoofdstad: prettig ouderwets, met vooral de stemming, de kleuren en de mensen

als onveranderlijke ingrediënten. Alleen gewoon ‘een biertje’ bestellen is er tegenwoordig niet meer bij. Wat dat betreft is Volkskoffiehuis een zeldzaamheid geworden. De volgende kroeg, ’t Hoekje, is net zo’n ongecompliceerd buurtcafé, maar met een schitterende bierkoelkast vol flesjes Duvel, Palm en witbier. Verderop schenkt café Walvis de populaire La Chouffe, De Koninck en trappistenbier uit Rochefort. Dergelijke Belgische bieren zijn al behoorlijk ‘gewoon’ geworden in het Nederlandse caféleven, net als Guinness of het troebele weizenbier van Weihenstephan.

Maar café Walvis gaat nog wat verder: dat heeft daarnaast bier van de hoofdstedelijke brouwerij ’t IJ, roulerend aanbod van de Texelse Bierbrouwerij en af en toe van de jonge Amsterdamse initiatieven Oedipus en Butcher’s Tears. Meer richting het centrum, aan de Nieuwezijds Kolk, biedt het gespecialiseerde biercafé In de Wildeman een nog veel rijker internationaal en nationaal menu. Onder de achttien tapbieren en enkele honderden op fles zijn er altijd vele van kleinere Nederlandse brouwerijen. Café Arendsnest op de Herengracht biedt zelfs dertig louter Nederlandse bieren uit de tapkranen, met namen als Ongelovige Thomas, de Zatte of Hel & Verdoemenis. Op elk willekeurig moment is daar te proeven wat er wordt gemaakt bij lokale brouwerijen als De Prael en Pampus, maar ook in Veenhuizen, Kamperland, Nagele of Rha. Het zijn plaatsen waar niemand een jaar of tien geleden een brouwerij had verwacht. De laatste decennia zijn er in ons land vele tientallen *craft brewers*, *brewpubs* en andere kleinere (soms al niet meer zó kleine) brouwerijen gestart, in de context van een ontombare wereldwijde beweging voor nieuw niet-industrieel bier.

Nog maar dertig tot veertig jaar geleden waren zulke brouwerijen en biercafés net zo zeldzaam als nu café Volkskoffiehuis met zijn monocultuur. Rond 1975 was de Nederlandse bierwereld heel overzichtelijk. Bier uit Nederland was voor 95 tot 97 procent goudgeel pils, vooral van de eerdergenoemde merken Heineken en Amstel. Uit de tapkraan vloeide het in zo’n foeilelijk glas dat van boven breder wordt, zodat er lekker veel schuim in kan. Het woord ‘pils’ was letterlijk synoniem met ‘bier’, en de troonpretendent van Nederland Bierland – voor zover het die titel mocht dragen – kreeg de bijnaam ‘Prins Pils’. In het najaar haalden de kasteleins wat bockbier in huis, samen met het mierzoete

‘vrouwendrankje’ oud bruin zo goed als de enige andere Nederlandse biersoort. Iets bijzonders op biergebied bestond alleen over de grens, vooral in het beloofde bierland België met zijn Duvel, trappistenbier en andere magische graanwijnen. De weinige liefhebbers konden die in Nederland alleen krijgen in enkele gespecialiseerde biercafés zoals Gollem in Amsterdam of Jan Primus in Utrecht.

Die grauwe toestand lijkt er altijd te zijn geweest: Nederland was geen echt bierland en er was alleen pils, pils en pils te vinden. Maar een eeuw eerder zagen veel Nederlandse cafés er min of meer uit zoals Gollem of Jan Primus. Op 9 juli 1883 adverteerde grand café Brinkmann in Haarlem met Engelse lekkernijen als porter, double stout, imperial stout, pale ale van Allsopp en strong Scotch ale, de Belgische specialiteiten lambiek en faro, Dortmunder Kloster en ‘Weener’ bier. De meeste hiervan zijn nog altijd bestaande, internationaal beroemde biersoorten. Wie verder kijkt in dergelijke advertenties ziet bovendien dat er toen ook uit Nederland allerlei verschillende, nu niet meer bekende bieren te krijgen waren. De Amsterdamsche Biercompagnie aan de Spuistraat verkocht pilsener, maar ook ‘Beiersch’ en ‘Wiener’ van Amstel, alsmede prinsesse-bier, dubbel prinsesse-bier en ‘Hollandsche ale’. Brinkmann had ze ook op de kaart, evenals een lokale specialiteit, ‘Haarlemsch Ale’. Verder waren er in die decennia brouwerijen als Junghuhn (Het Rode Hart) in Breda met ‘maarts Provisiebier’ en ‘dubbel gerstenbier’ of Asselbergs in Bergen op Zoom met ‘Maastrichts’ en bruin winterbier van 8 procent.

Deze verdwenen biersoorten blijken af te stammen van een nog veel groter en rijker Nederlands bierverleden. Dat beslaat vele eeuwen en omvat een zeer divers palet aan biersoorten. Wat voor bieren waren dat? Hoe kwam het dat er toen zo veel meer Nederlandse bieren waren en dat die er rond 1975 niet meer waren? Waar komt die spectaculaire wederopleving van de nationale biercultuur van nu vandaan en hoe ziet die eruit? Nu bier zoveel belangstelling geniet en ook weer in allerlei variëteiten wordt vervaardigd, is de tijd rijp voor een geschiedschrijving van het Nederlandse bier aan de hand van dergelijke vragen.

In dit boek draait het om de belangrijkste biersoorten die in Nederland werden gebrouwen en gedronken en hun plaats in de samenleving – onder zowel brouwers als drinkers. Bier is immers een product

van toegepaste exacte wetenschap, maar ook een cultuurhistorisch verschijnsel. Het maken ervan en het drinken ervan zijn even interessant en relevant. Daarom gaat dit boek (zo mogelijk) in op de manier waarop de Nederlandse bieren werden gemaakt en op de indrukken die ze achterlieten. Dankzij contemporaine getuigen is het soms mogelijk de eigenschappen en de reputatie van een bier te reconstrueren. Dat vult iets op van de leemte die verdwenen bieren altijd achterlaten: dat we ze niet meer kunnen zien, ruiken en proeven.

Het eerste deel van dit boek gaat in op de vele biersoorten die we ooit hadden, maar die een voor een letterlijk uitstierven. Later gemaakte replica's zullen overigens ook de revue passeren. In het tweede deel komen biersoorten aan bod die niet verdwenen zijn, veelal afkomstig uit het buitenland. Daarnaast schetst dit deel waarom en hoe de historische Nederlandse biersoorten uiteindelijk verdwenen en plaatsmaakten voor de goudgele rakkers die de kroonprins zijn bijnaam bezorgden. De Industriële Revolutie heeft ook in Nederland blijvende biersporen nagelaten. In het derde deel staat de 'nieuwe' biertijd centraal, die de 'oude' krachtig doet herleven – en ons beide laat proeven.

De ontwikkelingsgang (en deels teloorgang) van al deze Nederlandse bieren is ingebed in een chronologie van het brouwwezen. Ook de economische en maatschappelijke aspecten daarvan komen aan de orde. Daarover verschenen al eerder publicaties; dit boek bespreekt ze zo veel mogelijk in directe relatie tot de biersoorten en hun productie.

Hopelijk zal dit boek duidelijk maken dat Nederland – c.q. de graafschappen, hertogdommen en provincies Holland, West-Friesland, Zeeland, Brabant, het Nedersticht, Gelre, Overijssel, Groningen en Friesland die eraan voorafgingen – op biergebied geen eiland in Europa of in de tijd is geweest. Vaak borduurden Nederlandse brouwers voort op buitenlandse inspiratiebronnen en hadden daar succes mee. Veel 'bierverschijnselen' waren universeel en kwamen ook hier voor. Er is zelfs meer. Afgekloven begrippen zijn soms toe aan een nieuw onderzoek en een nieuwe blik. Dan blijkt dat de histories van bepaalde biersoorten anders in elkaar steken dan vaak wordt geroepen. Nederlandse brouwers hebben daarbij wel degelijk oorspronkelijke bijdragen geleverd aan de internationale biercultuur.

De biergeschiedenis is niet altijd eenduidig. Veel gegevens komen los van elkaar, en soms in afwijkende versies, voor in allerlei zeer verspreide bronnen. In de eerste plaats zijn dat op dit onderwerp toegesnelde publicaties: standaardwerken over de Nederlandse brouwerij- en drankgeschiedenis en over buitenlandse biersoorten, websites van bieronderzoekers en -liefhebbers, en pionierswerk in regionale of lokale historische uitgaven. Daarnaast zijn historische documenten als keuren, ordonnanties en plakaten geraadpleegd, en reisverslagen, wetenschappelijke, historische en literaire publicaties uit vorige eeuwen. Aanvullend onderzoek is verricht in archivalia van brouwers en brouwerijen (waarvan er weinig bewaard zijn gebleven), gilden of overheden in Nederland.

Het oprapen van al deze graankorrels en het samenvoegen ervan tot dit brouwsel, zijn uitdrukkelijk het werk van de auteur. *Bier in Nederland* is een biografie, en iedere biograaf zal zo'n levensverhaal op eigen wijze vertellen. Verder is dit een overzichtswerk, want volledigheid is bij dit onderwerp een illusie. Ongetwijfeld liggen er diep(er) in archivalia en media nog aanvullingen, verduidelijkingen of zelfs ontdekkingen verborgen. Er komen bovendien steeds meer van die bronnen digitaal beschikbaar, wat voor het maken van dit boek onmisbaar is geweest. Ook over de invalshoeken, selecties of interpretaties zullen heel wat glazen te drinken zijn. Over bier raken we (gelukkig) nooit uitgesproken.

I

DOOD
BIER



1. OERBIEREN

BROUWEN IN VROEGER TIJDEN VAN HAVER TOT GRUIT

Het oudste bewijs van Nederlands bier zit verstopt in een document over Zaltbommel. Meer is er over het vroegste verleden van ons bier eigenlijk niet te vinden. Waar de oorsprong ervan ligt, valt niet meer te reconstrueren, want de prehistorische bierbrouwers hebben geen sporen achtergelaten. Om ons een beeld van hun activiteit te vormen, kunnen we alleen afgaan op aanwijzingen.

Bier was vroeger een dagelijkse levensbehoefte en het werd dus doorlopend gemaakt. Men dronk ook water, maar dat moest dan wel vers en schoon regen-, bron- of smeltwater zijn. Dat was niet altijd voorhanden. Ander water kwam uit grachten, vaarten en plassen, waar burgers tot en met de Middeleeuwen naar verluidt vrij onbekommerd mee omgingen. Vooral in stedelijke gebieden fungeerden ze als wasinrichting en/of riolering, dus eruit drinken was niet aan te raden. Het maken van bier gaat bovendien gepaard met het koken van water, waarbij bacteriën en andere ongerechtigheden worden gedood. Bier was daarom een veel voor de hand liggendere drank.

Behalve zuivel waren er ook geen alternatieven. Koffie, thee, chocolade en gedestilleerd waren onbekend, wijn was schaars en duur. We mogen aannemen dat bierbrouwen derhalve overal en op grote schaal gebeurde. Toch zijn er uit de eerste eeuwen van onze jaartelling (en uit de tijd daarvoor) geen archeologische of historische overblijfselen van bierbrouwen in ons land bekend. Elders zijn die er wel, zelfs van nog veel oudere datum: de oudste bewijsstukken van uit graan be-

reide dranken zijn kleitabletten uit de Sumerische en de Egyptische cultuur.

‘Uit graan bereid’: dat klinkt simpel, maar bierbrouwen is complex. Het principe ervan is de suikers in graan te ‘zoeken’, die eraan te onttrekken, en deze suikers vervolgens met gist om te zetten in alcohol. Al die processen moeten bij toeval zijn ontdekt. Er zitten bijvoorbeeld geen suikers in graan, alleen zetmeel dat is om te zetten in suikers. Gist zoals wij die nu kennen bestond toen nog niet. Het gehele brouwproces verloopt in een aantal stappen, die in de loop der tijden een voor een aan het licht moeten zijn gekomen.

Het idee dat graan niet alleen kan dienen voor brood, maar ook voor een drank, is op zich al briljant; en waarschijnlijk te briljant om te worden bedacht. Men had vroeger immers geen kennis van biologische en chemische hoedanigheden. Op zeker moment heeft men vastgesteld dat het zetmeel in graan suikers bevat en dat die ergens toe kunnen dienen. Het is dus zaak dat zetmeel uit het graan te halen. Met ruw graan lukt dat alleen niet goed; het moet eerst worden bewerkt. We kunnen graan malen tot meel, of de korrels weken in water waardoor ze zacht worden en gaan kiemen. Daarbij worden enzymen geactiveerd, die zetmeel kunnen omzetten in suikers.

Het is goed voorstelbaar dat de prehistorische mens, zonder te begrijpen wat er gebeurde, zo’n proces ‘in het wild’ heeft gezien; graankorrels in een plasje regenwater bijvoorbeeld. Dit proces doorgronden en toepassen vereist echter gedachtesprongen. Een volgend inzicht is zelfs ronduit opmerkelijk: om de vochtige, kiemende graankorrels te laten drogen en daarmee die enzymenvorming weer stop te zetten. Van dan af wordt het graan ‘mout’ genoemd. In gemoute vorm kan graan zijn zetmeelsuikers namelijk gemakkelijker afzetten. Brouwen met ruw, ongemout graan kan ook, maar met mout lukt het beter. Hoe dit besef is ontstaan, is echter een raadsel.

Uit mout zijn dus suikers te winnen, maar daarvoor is het weer nodig de mout al roerend te mengen met warm water. Ook daar moet je maar opkomen: om mout die eerder nog was gedroogd, opnieuw aan water toe te vertrouwen. Warm water activeert de eerder afgeremde enzymen in de mout weer; maakt ze ‘wakker’. Ze helpen de suikers aan het zetmeel te onttrekken (‘maischen’), zodat een beslag ontstaat van