

Colofon – Een grote slok Belgische Biercultuur

© 2025 Koen Daalman

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

Titel:

Een grote slok Belgische Biercultuur – Duik in de rijkste biertraditie ter wereld

Auteur:

Koen Daalman

Redactie & vormgeving:

Koen Daalman

ISBN:

9789403844923

Eerste editie:

2025

Contact

Voor lezingen, samenwerkingen of bulkbestellingen:

 info@beerbuddy.be

 www.beerbuddy.be

Alcoholmisbruik schaadt de gezondheid

BeerBuddy.be promoot het degusteren van ambachtelijke bieren, maar is resoluut **tegen** alcoholmisbruik.

1. INLEIDING TOT BELGISCH CRAFT BIER.

EEN EEUWENLANG GEBROUWEN ERFGOED

België is voor bier wat Frankrijk is voor wijn - een land waar brouwen is verweven in het culturele DNA. Sinds 2016 is het maken en genieten van bier in België officieel erkend door UNESCO als een “levend erfgoed” van de mensheid. Dat klopt - de Belgische biercultuur staat op dezelfde lijst als de Franse gastronomie en de Argentijnse tango, dus je weet dat deze mensen hun brouwsels heel serieus nemen. Van middeleeuwse kloosters waar bier werd gemaakt als veiliger alternatief voor water, tot moderne festivals waar honderden eigenzinnige bierstijlen worden gevierd: het bierverhaal van België is een eeuwenlange saga van gist, monniken en zeer tevreden smaakpapillen.

De liefde van België voor bier gaat minstens terug tot de Middeleeuwen, toen ondernemende monniken besloten dat als je het water niet kunt vertrouwen, je het net zo goed kunt laten gisten. Overall in de regio begonnen abdijen met het brouwen van stevige bieren - in wezen vloeibaar brood - om de bevolking te voeden (en misschien ook om de gebedstijd een aangename kick te geven). Dit waren niet zomaar bieren, maar wat we nu trappistenbieren zouden noemen, gemaakt binnen de kloostermuren onder het toeziend oog van de monniken (en waarschijnlijk met een bierbril op). We zullen in een later hoofdstuk dieper ingaan op het trappistenbrouwen, maar het volstaat te zeggen dat deze heilige brouwers de gouden standaard zetten voor kwaliteit. Bier werd zo'n hoeksteen van het dagelijks leven dat het werd gevierd in kunst en zang; Vlaamse schilders zoals Bruegel de Oude beeldden joviale boeren af die schuimende pulsen hesen. Als je denkt dat tailgate-party's rumoerig zijn, stel je dan eens een 16e-eeuws oogstfeest in een Belgisch dorp voor - vaten bier stromen, de hele stad danst (of wiebelt) om het te vieren. Bier was niet alleen maar drank; het was voedsel, sociale lijm, en ja, af en toe een ontbijtvervanger (we oordelen niet - het waren zware tijden!).

Aan het einde van de 19e eeuw was België een lappendeken van lokale brouwerijen. Stel je een kaart voor met rond 1900 3200 brouwerijen - ruwweg één brouwerij om de tien vierkante kilometer. Waar twee of drie Belgen samenkwamen, ontstond een brouwerij om hen te verfrissen. Elke stad had zijn eigen bier, elk bier had zijn eigen karakter. Het ging niet om hipsterinnovatie of opschepperij; het ging om noodzaak en lokale trots. In een tijdperk voor koeling en snelwegen dronk je wat verderop in de straat werd gebrouwen. Als je niet naar een brouwerij in de buurt kon wandelen of fietsen, waren de gevolgen ondenkbaar (een droog dorp - mon Dieu!). De variëteit was ook toen al enorm, hoewel mensen zich niet druk maakten over IPA vs. stout vs. saison; bier was bier, je trouwe metgezel na een zware dag velden bewerken of - voor de monniken - lange uren kooroefeningen.

Het Belgische biererfgoed gaf ook aanleiding tot enkele legendarische stijlen die we in dit boek zullen verkennen. In de zuidelijke boerderijen van Wallonië lesten seizoenarbeiders hun dorst met saisons: rustieke bieren die in de winter werden gebrouwen om in de zomer te worden gedronken. In Brussel en het omliggende Pajottenland werd wild gebrouwen met lambiek - bieren die gefermenteerd werden met inheemse wilde gisten en bacteriën die in de lucht zweefden, wat zure, funky brouwsels opleverde die een wijnsommelier een wenkbrauw zouden doen optrekken (en dan om nog een glas zouden vragen). Zelfs het concept van het rijpen en mengen van bier tot een gueuze (een mix van jonge en oude lambiek) ontstond hier eeuwen geleden, lang voordat “zuur bier” een hippe term werd. In Vlaamse steden als Oudenaarde en Brugge brouwden brouwers rijke donkere bieren en wrange rode bieren die niet in een hokje te plaatsen zijn. En laten we ook het witbier van Hoegaarden niet

vergeten - een gekruid witbier dat vorige eeuw bijna verdween tot een toegewijde melkboer-brouwer het nieuw leven inblies (we zullen dat verhaal in hoofdstuk 4 vertellen). Het punt is dat het verleden van België een ongeëvenaard palet aan bierstijlen heeft voortgebracht - bijna 1500 verschillende bieren volgens moderne schattingen, waarbij elke gistingsmethode onder de zon werd gebruikt.

De biertradities van België hebben oorlog, revolutie en zelfs af en toe een slechte batch overleefd. Toen het industriële tijdperk nieuwe technologieën bracht, namen de Belgische brouwers deze gretig over - denk aan pasteurisatie en koeling - maar zonder hun gekke mix van stijlen op te offeren. Tegen het begin van de 20e eeuw werden sommige brouwerijen vrij groot (één Brusselse brouwerij, Wielman's, werd de grootste ter wereld in 1890), maar de gemiddelde Belg hield nog steeds van de lokale brouwsels. Bier was de drank van het volk, een democratisch genot dat zowel in eenvoudige cafés als in prestigieuze bierhallen werd geserveerd. Zoals een Belgisch gezegde luidt: *“In de hemel is er geen bier (daarom drinken we het hier)”* - een zin die perfect de nationale ethos van het genieten van het leven per glas weergeeft.

Zelfs UNESCO moest zijn hoed voor deze erfenis afnemen: in 2016 werd de Belgische Biercultuur op de lijst van immaterieel cultureel erfgoed geplaatst, waarbij werd opgemerkt dat de diversiteit aan bier in het land nergens ter wereld geëvenaard wordt. Belgische ambtenaren reageerden op de eer zoals op het winnen van een wereldbeker. “We houden van ons bier en waarderen de eindeloze diversiteit ervan, iets dat nergens anders ter wereld geëvenaard kan worden,” verklaarde Sven Gatz, voormalig hoofd van de Belgische Brouwersvereniging. (Daarna toostte hij waarschijnlijk met een trappist, want hoe vier je anders zulk nieuws?) Als de minister van Cultuur van een land vol lof is over de diversiteit van bier, dan weet je dat het menens is. Sterker nog, in België speelt bier geen tweede viool na wijn of een andere drank - het heerst in kwaliteit en variëteit.

Om echt te begrijpen hoe diep dit erfgoed gaat, moet je bedenken dat de Belgische bierkwaliteiten ook terug te vinden zijn in de keuken - van met bier doordrenkte kazen tot stoofvlees gestoofd in donker bier. Bier is niet alleen om te drinken, maar ook om te koken, te marinieren en waarschijnlijk ook als dessert (iemand chocoladetruffels?). De Belgen hebben bieren voor elke gelegenheid: een sterke dubbel of tripel om een feestdag te vieren, een *crispy* pilsener voor een informele barbecue, een lambiek met kriek en kersen voor als je je sjiek of gewoon dorstig naar een dessert voelt. Dit kleine land ongeveer zo groot als een zakdoek produceert een verbazingwekkende reeks smaken - van zuur tot bitter tot zoet - soms allemaal in één glas. Geen wonder dat bierfans over de hele wereld hier op pelgrimstocht gaan, op zoek naar dat mythische café waar de bierlijst leest als een roman en elk brouwsel wordt geserveerd in zijn eigen uniek gevormde glas (ja, het is belangrijk om voor elk bier het juiste glas te hebben - we zullen het later hebben over deze eigenzinnige glastraditie). Kortom, het Belgische biererfgoed is een caleidoscoop van stijlen, verhalen en smaaksensaties, allemaal samengebracht door een nationale passie voor het perfecte glas.

DE OPKOMST VAN CRAFT BROUWEN IN BELGIË

Voor een land dat nooit echt gestopt is met het brouwen van ambachtelijk bier (wat is trappistenbier immers als het niet ambachtelijk gebrouwen is door monniken?), is de term “ambachtelijk bier” (of *craft* bier) een beetje een geïmporteerd concept. Belgen zouden brutaal kunnen zeggen: “Ambachtelijk bier? Dat doen we al eeuwen - houd mijn kelk vast.” Maar zelfs in dit bierparadijs bracht het einde van de 20e eeuw veranderingen die de brouwscène op nieuwe manieren nieuw leven inbliezen. België beleefde zijn eigen craftbier-renaissance - een heropleving van kleine,

onafhankelijke brouwerijen en gedurfde experimenten - wat bewijst dat zelfs een zwaargewicht op biergebied nieuwe trucjes kan leren.

Het midden van de vorige eeuw was een ontnuchterende tijd voor Belgisch bier (*pun intended*). Na de Tweede Wereldoorlog kelderde het aantal brouwerijen. Na de piek van duizenden brouwerijen vóór WO I eisten de opmars van de industrialisatie en de aanvallen van twee wereldoorlogen hun tol. Tegen 1999 waren er nog maar ongeveer 100 brouwerijen over in België. Stel je voor, van een brouwerij in elk dorp naar nauwelijks honderd overblijvende brouwerijen in het hele land - het was de Grote Bierdepressie! Bierstijlen zoals de traditionele zure Oud Bruin stierven bijna uit, in leven gehouden door slechts een paar toegewijde brouwers. Kloosterbrouwerijen hielden stand (God zegene de monniken) en een handvol familiebrouwerijen hielden de fakkel hoog, maar een groot deel van de biermarkt was geconsolideerd in de handen van een paar grote spelers. (Ja, dat betekent jullie, Stella Artois en Jupiler, jullie lieve maar alomtegenwoordige deugnieten). Het leek er even op dat het lokale karakter plaats maakte voor eenheidsworst.

Maar net als je zou denken dat België zou bezwijken onder een saaie uniformiteit, kwamen de biergoden tussenbeide - of beter gezegd: de biergeeks. Beginnend in de jaren 1980 en exploderend in de jaren 2000, zag België een ambachtelijke brouwershausse die een brouwmeester zou doen zingen. In ongeveer 15 jaar tijd is het aantal Belgische brouwerijen meer dan verdubbeld - van 115 in 2003 tot 278 in 2018. Tegen 2023 is dat aantal zelfs nog gestegen (tot meer dan 400) omdat nieuwe brouwers opduiken als wilde hop na een regenbui. Het is alsof een hele generatie plotseling zei: "Wacht eens even, waarom saai bier drinken als onze opa's magisch brouwden?" Gewapend met roestvrijstalen ketels, creatieve recepten en misschien een snuifje durf, schoot een nieuwe golf microbrouwerijen wortel over het hele land.

Deze heropleving gebeurde niet in een vacuüm. Wereldwijd was de craft beer revolutie in volle gang - van de Amerikaanse West Coast hop heads tot de Britse real ale revivalisten - en België, trots als het is, was niet van plan om achter te blijven. Geïnspireerd door zowel hun eigen erfgoed als internationale trends begonnen Belgische brouwers verder te experimenteren dan de klassieke formules. Plots kreeg IPA (India Pale Ale), het lievelingetje van de Amerikaanse ambachtelijke bieren, een Belgische twist: brouwerijen zoals Brasserie de la Senne in Brussel begonnen hop-voorwaartse, bittere ales te maken, waardoor de lokale bevolking, die dacht dat alleen Engelsen van bittere bieren hielden, werd geschokt. Het blijkt dat wanneer je Belgisch gistkarakter mengt met Amerikaanse hop, er heerlijke dingen gebeuren (we zullen enkele van deze Oosten-ontmoet-Westen bieren in latere hoofdstukken verkennen).

Het afgelopen decennium zijn er tientallen nieuwe Belgische brouwerijen bijgekomen, elk met hun eigen persoonlijkheid. Zo is er Brasserie de la Senne, waarvan de oprichters Yvan en Bernard in een garage brouwden en nu beroemd zijn om merkwaardige namen als "Taras Boulba" - een verfrissend blond bier dat eigenlijk een vloeibare liefdesbrief aan Brussel is. In Wallonië inspireerde Brasserie Dupont (hoewel niet nieuw, ze zijn pioniers op het gebied van ambacht) een generatie met Saison Dupont - het bewijs dat een *farmhouse ale* van een boerderij uit 1700 de moderne wereld kan overdonderen. In de middeleeuwse stad Gent lanceerde een groep brouwers Brouwerij Gruut, waarbij ze in sommige recepten hop vervuilden voor middeleeuwse kruiden en oude technieken met een moderne knipoog nieuw leven inbliezen. En in West-Vlaanderen groeide De Struise Brouwers uit van hobbyisten die bier maakten op een struisvogelboerderij (ja, struisvogel) tot een van de beste brouwerijen ter wereld - hun sterke bieren en stouts van het vat laten zien dat Belgen ook kunnen concurreren in de extreme bierarena.

Wat bijzonder Belgisch is aan deze hausse van ambachtelijke brouwers, is hoe eigenzinnig ze is. Belgische brouwers zijn altijd al een eigenzinnig stelletje geweest - onafhankelijk tot op het bot, elk marcherend op het ritme van hun eigen beslagketel. De nieuwe golf is niet anders. Sommigen werken samen met oude brouwerijen voor hulp: de oprichters van Brussels Beer Project begonnen bijvoorbeeld met het uitbesteden van hun recepten aan een andere brouwerij (Brouwerij Anders!) voordat ze hun eigen kit konden bouwen. Over samenwerkingsgeest gesproken - het is alsof je de oven van je buurman leent om je geheime familietaart te bakken tot je je eigen bakkerij kunt veroorloven. Anderen zijn voor de zigeunerstijl gegaan, zonder vaste verblijfplaats: De Verhuisbrouwerij zwerft rond en brouwt met andermans apparatuur, terwijl sommige incubatorbrouwerijen (zoals de beroemde Proefbrouwerij in Lochristi) zich specialiseren in het tot leven brengen van andermans bierideeën. Het is een beetje zoals een grote brouwerij co-working space - gist en ideeën kruisbestuiven elkaar overal.

Belgische bierdrinkers van hun kant hebben de variëteit omarmd. Een tiental jaar geleden stonden op een typisch Belgisch cafémenu de bekende trappisten, een paar pilsners en een paar bekende abdijbieren. Als je nu een trendy Brussels café of een biercafé in Antwerpen binnenloopt, vind je naast de klassiekers ook de modernste ambachtelijke bieren. Plotseling moeten die oude Duvel of Leffe (populaire, in massa geproduceerde Belgische bieren) de tapruimte delen met kleine saisons, hoppige experimenten of wildgegiste ales van een nieuwe brouwerij verderop. Het is zelfs zo dat de Belgische smaak evolueert: veel jonge bierliefhebbers hunkeren naar de gedurfde smaken die ze in het buitenland zien en dat zet binnenlandse brouwers aan om creatief te worden. Zoals een bierschrijver opmerkte, waren de Belgen minder tevreden met industrieel geproduceerde bieren die zich voordeden als ambachtelijk - ze wilden het echte werk. En jonge, ze krijgen het!

Een heerlijk resultaat hiervan is een hernieuwde focus op lokale ingrediënten. Neem Brouwerij De Plukker in West-Vlaanderen: zij brouwen niet alleen lekkere bieren, maar doen dat ook met hop van hun eigen boerderij, waardoor alles hyperlokaal blijft. In Brussel plantte een gemeenschapsproject onlangs hop in de stad, waardoor het idee van echt Brusselse bieringrediënten nieuw leven werd ingeblazen. Het is bijna poëtisch - de natie die eeuwenlang hop en mout heeft geïmporteerd, kijkt nu ook weer naar zijn eigen bodem en kweekt zijn bier letterlijk zelf. En dan zijn er nog de wildere experimenten: brouwerij Kerel (eigenlijk noemt die brouwerij VBDCK, maar de meesten noemen hen "Kerel" naar de naam van hun bieren) heeft exotische ingrediënten (zoals Japanse) geïmporteerd om smaken te creëren die tot nu toe ongekend waren in Belgisch bier. Ja, een Belgisch rijstbier met yuzu of een stout met wasabi zou nu wel eens kunnen bestaan - wat bewijst dat de Belgische verbeelding, als het op brouwen aankomt, geen grenzen kent. (Maak je geen zorgen puristen, de klassieke stijlen gaan nergens heen; ze krijgen gewoon wat nieuwe speelkameraadjes op het bierplankje).

De ambachtelijke opleving leidde ook tot een hausse aan bierevenementen en -festivals. België had altijd al zijn bierevenementen (het "jaarlijkse" Zythos Bierfestival, bijvoorbeeld, of het weekend in september wanneer de Grote Markt van Brussel vol staat met kraampjes van brouwers en oude gildeoptochten). Nu zijn er nog meer lokale proeverijen, tap takeovers en opendeurdagen van microbrouwerijen. Het lijkt wel alsof er elke week wel ergens een feestje is om nieuwe brouwsels te vieren - een feit dat ik van harte toejuich. Ik zal een aantal van deze evenementen in een toekomstig hoofdstuk over de Belgische biercultuur bespreken, maar het volstaat te zeggen dat als je België bezoekt, je nooit ver verwijderd bent van een bierfestival of op zijn minst een bar met meer tapkranen dan een ijzerwinkel.

En hoe zit het met de Belgische grote brouwers - hoe reageerden zij? Interessant genoeg konden zelfs giganten als AB InBev (de reus achter Stella Artois, geboren in België) de artisanale beweging niet negeren. Ze begonnen ambachtelijke merken over te nemen of ermee samen te werken en eigen “speciale” lijnen te lanceren om mee te liften op de golf. Het is een klassieke ‘als je ze niet kunt verslaan, sluit je dan bij ze aan’ strategie. Sommige traditionele brouwerijen vormden de “Belgian Family Brewers” gilde, met een logo op flessen om aan te tonen dat ze al minstens 50 jaar brouwen - een manier om het eeuwenoude ambacht te onderscheiden van het opkomende ambacht. De ironie van een gevestigd ambacht dat zich probeert te onderscheiden van een nieuw ambacht is ons niet ontgaan, en het onderstreept alleen maar hoe levendig en soms heerlijk concurrerend de Belgische bierscene is geworden. Het goede nieuws is dat de drinker uiteindelijk wint - meer keuze, meer smaak en nooit een saai moment aan de bar.

Terwijl we het glas heffen op deze ambachtelijke renaissance, mogen we niet vergeten dat het bierverhaal van België altijd in ontwikkeling is. Het experimentele microbrouwsel van vandaag is misschien de gerespecteerde klassieker van morgen. Wie weet - over 50 jaar noemt een bierschrijver een hazy IPA met Brettanomyces uit 2010 een eerbiedwaardige oude stijl (als je dat niet begreep, maak je dan geen zorgen; we ontcijferen zulk jargon in hoofdstuk 6!) De cyclus van innovatie en traditie gaat verder, met nieuwe hoofdstukken in de grote Belgische biersaga.

WAAROM BELGISCH BIER WERELDWIJD HOOGTIJ VIER

Het Belgische artisanale bier valt niet alleen op op het wereldtoneel - het staat ook, met de kelk in de hand, klaar om de wereld te leren wat bier kan zijn. Ondanks de hevige concurrentie van ambachtelijke brouwers uit alle hoeken van de planeet, blijft België het mekka voor bierliefhebbers. Wat maakt Belgisch bier zo speciaal? Pak een barkruk (en misschien een kom friet met mayo) en laten we het eens op een rijtje zetten.

Ten eerste is er de enorme diversiteit. We hebben het al gehad over de duizelingwekkende verscheidenheid aan stijlen - van zure kaaktwisters tot moutige donkere monnikenbrouwsels - en geen enkel ander land kan bogen op zoveel variatie. Er wordt vaak gezegd dat Belgische brouwers “meer oude brouwtradities in ere houden dan welk ander land ook”, en dat is waar: waar anders vind je brouwerijen die middeleeuwse gruits (kruidenbieren zonder hop) maken naast andere die baanbrekend werk hebben verricht met moderne technieken zoals hergisting op fles? In België bestaan oud en nieuw naast elkaar in je glas. Je kunt van een Westmalle Tripel, in wezen het sjabloon van alle tripels sinds 1934, nippen naast een Brussels Beer Project NEIPA (New England IPA) die vorige week werd ingeblikt, en je verbazen over het feit dat ze allebei even Belgisch zijn in hart en nieren.

Belgische bieren hebben ook een bepaald karakter waar liefhebbers wereldwijd dol op zijn. Dat komt grotendeels door de gist en de fermentatie. Belgische giststammen zijn diva's - ze produceren fruitige, kruidige smaken (tonen van banaan, kruidnagel, peper, steenfruit - een echte fruitsalade) die de bieren een unieke smaak geven. Dit is de reden waarom zelfs wanneer andere landen proberen “Belgische stijl” bieren te brouwen, ze vaak gist uit Belgische laboratoria of kloosters halen om het goed te krijgen. De beroemde Belgische saison gist geeft de Saison Dupont zijn peperige smaak. De Chimay-gist geeft hun bieren een fruitige diepte. En de wilde gisten van de Zennevallei rond Brussel - waaronder Brettanomyces - hangen letterlijk in de lucht, zorgen voor de spontane gisting van die lambieken en geven die de typische boerenfunk die biergeeks doet zwijmelen (of op hun hoofd doen krabben). In hoofdstuk 5 gaan we dieper in op fermentatie en gist, want die kleine beestjes zijn echt de ziel van veel Belgische bieren.

En dan is er nog de toewijding aan kwaliteit en traditie. Veel Belgische brouwerijen zijn na meerdere generaties nog steeds in familiehanden en zelfs de nieuwe ambachtelijke brouwers gingen vaak in de leer bij oudere brouwerijen. Dit creëert een soort institutionele kennis - een respect voor wat voorging. Brouwers zijn niet bang om te zeggen: "Als het niet kapot is, repareer het dan niet" en gaan door met het maken van bieren precies zoals hun grootouders dat deden - vooral als dat bier van wereldklasse is. Tegelijkertijd zitten ze niet vast in het verleden; ze sleutelen aan nieuwe recepten. Het is net als een beroemde chef-kok die haar signatuurgerecht niet durft te veranderen, maar wel graag experimenteert met het degustatiemenu. Belgische brouwerijen slagen kunstig in dit evenwicht.

Nog een reden waarom Belgisch bier internationaal schittert: de invloed die het heeft gehad op brouwers wereldwijd. België is de muze geweest voor talloze buitenlandse brouwerijen. In de Verenigde Staten keek de hele ambachtelijke bierbeweging in de jaren '80 en '90 naar België voor inspiratie - brouwerijen zoals Allagash begonnen met het brouwen van witbier in Belgische stijl in Maine, Ommegang in New York bouwde een portfolio op met Belgische klassiekers, en overal ter wereld vind je "Abbey ales" en "Trappist-style" bieren gemaakt door mensen die misschien nog nooit een voet in Antwerpen hebben gezet. Zoals de Oxford Companion to Beer opmerkt, vormden Belgische bieren de voorbije decennia een inspiratiebron voor duizenden brouwers over de hele wereld. Imitatie is de eerlijkste vorm van vleierij, en Belgisch bier heeft meer imitators dan Elvis. Maar er gaat niets boven genieten van het echte werk op de thuisbasis - een punt van trots voor de Belgen en een bucketlist-item voor bierfans overal ter wereld.

Over wereldpodium en -faam gesproken, we zouden nalaten om de legende van Westvleteren 12 niet te vermelden. Dit rijke donkere bier, dat in kleine hoeveelheden wordt gebrouwen door trappistenmonniken in de Sint-Sixtusabdij, werd lang gefluisterd als "het beste bier ter wereld". In 2005 kroonde de website RateBeer het officieel tot nummer 1 en er ontstond chaos. De abdij - die enkel bier verkoopt om zichzelf te onderhouden, niet om winst te maken - werd overspoeld door vraag naar dit donkere goud. Lange rijen auto's slingerden door het Vlaamse platteland op zoek naar een kratje van dit ongrijpbare brouwsel. Er waren zelfs meldingen van een vuistgevecht in de rij tussen overijverige bierjagers. De arme monniken waren geschokt door de plotse roem; ze hadden geen interesse om de productie op te drijven of om te onderhandelen met bierverkopers op eBay. Het is een bewijs van de waardering voor Belgisch bier dat een bescheiden kloosterbier zo'n wereldwijde razernij kon veroorzaken. (Als je nieuwsgierig bent, behandelen we de trappistenbieren en de bijna komische Westvleteren-saga in hoofdstuk 3, inclusief tips over hoe je (beleefd) een flesje kunt bemachtigen zonder een heilige rel uit te lokken).

Belgisch bier onderscheidt zich ook door de manier waarop het wordt geserveerd en gedronken. De uitgebreide rituelen - elk bier in zijn correct gevormde glas met logo, het nauwgezette schenken waarbij het gistbezinksel in de fles blijft (of net wordt opgeroerd om mee uit te schenken voor éxtra gistsmaak), de dikke, romige schuimkraag op een Leffe Blond of de champagne-achtige plop van de kurk van een geuze - het draagt allemaal bij tot de ervaring. Als je een Belgisch café bezoekt, valt het je misschien op hoe de barman het glas spoelt, het schenkt, het afsluit met een mes om overmatig schuim te verwijderen (een oude Brusselse gewoonte) en het met eerbied presenteert. Dat is heel wat anders dan gewoon een pint over de bar naar de klant schuiven. Deze aandacht voor detail heeft Belgisch bier in de ogen van de wereld verheven; op sommige plaatsen wordt het qua respect bijna als wijn behandeld. Je vindt er biersommeliers (ja, dat bestaat) die bijzonder bedreven zijn in Belgische bieren, en gastronomische restaurants die Belgische bieren koppelen aan verfijnde

gerechten. We zullen later meer vertellen over het combineren van gerechten en de juiste schenktechnieken, maar het volstaat te zeggen dat België het boek heeft geschreven over hoe bier moet worden behandeld - en de wereld leert ervan.

Laten we tot slot niet voorbijgaan aan de grillige charme die Belgisch bier met zich meebrengt op het wereldtoneel. Dit is tenslotte het land dat een bierleiding van 2 kilometer onder de middeleeuwse straten van Brugge heeft aangelegd, alleen maar om bier van een brouwerij naar de bottelarij te vervoeren. (Je weet dat je toegewijd bent als je je stad verandert in een gigantisch vatenbezorgingssysteem - neem daar maar een voorbeeld aan, Willy Wonka, met je chocoladerivier!) Het is ook een plek waar stripfiguren en culturele iconen bieren krijgen die naar hen vernoemd zijn, waar elk dorpsfeest een eenmalig brouwsel op de markt brengt ter ere van bijvoorbeeld de plaatselijke kaas of de jaarlijkse kattenparade (ik kijk naar jou, leper). Belgische brouwers zijn niet bang om plezier te maken. Ze geven hun bieren namen als "The Mad Brewer" of "Sudden Death" of "Delirium Tremens" (met roze olifantjes op het etiket voor de goede orde). Deze mix van humor en traditie maakt van de marketing van Belgisch bier een exportproduct op zich - de logo's, het artwork, de tongue-in-cheek branding dragen allemaal bij tot een soort bieroverlevering die liefhebbers over de hele wereld onweerstaanbaar vinden.

Op het wereldtoneel slepen Belgische bieren voortdurend prijzen en onderscheidingen in de wacht. In internationale biercompetities is het bijna oneerlijk - de Belgen domineren vaak klassieke categorieën zoals Strong Ales, Saisons, Sours. Wanneer ambachtelijke brouwers in andere landen iets echt uitzonderlijks bereiken, hoor je ze vaak zeggen: "We werden geïnspireerd door [vul Belgisch bier in]." Ondertussen blijft België elk jaar een oceaan aan bier exporteren (1,6 miljard liter geëxporteerd in 2018, het op één na hoogste in Europa), waarmee het dorst lest van Tokio tot Toronto. Maar ondanks de wereldwijde vraag blijven veel kleine Belgische brouwerijen heerlijk bescheiden. Ze geven meer om het bier in het glas dan om het veroveren van markten. Deze authenticiteit - het gevoel dat deze bieren uit liefde worden gemaakt en niet alleen voor het geld - vindt weerklink bij drinkers overal ter wereld. Het is moeilijk te kwantificeren, maar je proeft het in het bier.

Maak je bij de start van deze boekreis klaar voor een avontuur door Belgisch ambachtelijk bier in al zijn vormen. We verkennen individuele stijlen (hoofdstuk 3 gaat over trappisten en abdijbieren, waar je de hemelse zwaargewichten ontmoet), duiken in de wilde wereld van lambiek en zure ales (zet je smaakpapillen schrap voor hoofdstuk 4!) en laten je dieper kennismaken met de moderne helden van het Belgische brouwen (hoofdstuk 5 zet enkele van de meest opwindende brouwerijen van dit moment in de schijnwerpers). We bezoeken legendarische biercafés, ontcijferen de complexe relatie tussen bier en Belgische cultuur en geven zelfs tips om je eigen Belgische bierbedevaart te plannen. Verwacht steeds een gezonde dosis humor - zowel het geschreven soort als het vloeibare soort in je glas (bij voorkeur een ijskoud witbier met een schijfje sinaasappel, als dat je ding is).

Dus welkom bij het einde van hoofdstuk 1, beste bierliefhebber, en proost - of zoals de Belgen zeggen, Santé! We hebben de basis gelegd met geschiedenis en een oprechte waardering voor waarom Belgisch ambachtelijk bier gewoon het beste is. In de volgende hoofdstukken duiken we dieper in het konijnenhol van schuim en smaak. Beschouw deze inleiding als je eerste slok van een uitgebreide degustatie. Als het een beetje onstuimig aanvoelt, maak je dan geen zorgen - net als bij een rijke trappist, hebben we genoeg tijd om van de complexiteit te genieten. Klaar voor nog een rondje? Uitstekend - er valt nog veel meer te ontdekken, en de vaten worden net getapt. Laten we het glas

heffen op België: een klein land met een gigantische liefde voor bier, waar ambacht geen trend is - het is een manier van leven, al eeuwenlang. 🍺

II. EEN KORTE GESCHIEDENIS VAN BELGISCH BROUWEN

"Bier, mits met mate gedronken, verzacht het humeur, vrolijkt de geest op en bevordert de gezondheid." - Thomas Jefferson (die duidelijk dol zou zijn geweest op een Belgisch biertje)

De liefde van België voor bier gaat duizenden jaren terug - een verhaal van monniken en rebellen, oorlogen en innovatie, bijna-dood en wederopstanding. In dit hoofdstuk ontcurken we de kleurrijke geschiedenis van het Belgische brouwen. Van de oude Gallische "cervoise" gedronken door krijgers tot de door monniken gebrouwen meesterwerken en de industriële pilsners, het is een verhaal zo complex en bruisend als een Trappistentripel. Dus pak een kelk en maak je klaar voor een wilde rit door de tijd (en ja, voel je vrij om te drinken wanneer we "monnik" zeggen, maar misschien kun je het bij kleine slokjes houden).

BIER IN HET OUDE EN MIDDELEEUEWSE BELGIË (OORSPRONG)

Het bierverhaal van België begint lang voordat "België" bestond. Reis terug naar het oude Gallië, rond 50 voor Christus, waar lokale stammen al graan fermenteerden tot een rudimentair bier. Toen Julius Caesar opdook, ontdekte hij dat de Belgae (de lokale Galliërs) geduchte strijders en enorme bierdrinkers waren. De Romeinse veroveraar was verbaasd toen hij ontdekte dat deze "dapperste van de Galliërs" overvloedige hoeveelheden van een krachtig gerstebrouwsel dronken. Dit was cervoise, een ongehopte ale versterkt met kruiden - inderdaad vloeibare moed. Het was niet verfijnd (denk meer aan troebele pap dan aan een heldere pint), maar het voldeed wel. Caesar mag dan wel moedig zijn geweest, maar tegenover Belgae-krijgers die volgepropt (volgepropt met kruiden?) waren met sterk bier, had hij zich waarschijnlijk bedacht.

Naarmate de Romeinse invloed toenam, werd wijn de favoriete keizerlijke drank - maar bier verdween nooit. In de late oudheid en de vroege middeleeuwen bleef brouwen een huiselijke aangelegenheid. Opmerkelijk is dat het vaak de vrouwen in het huishouden waren - de oorspronkelijke "brouwers" - die zorgden voor het maischen en gisten. Bier was een huishoudelijk basisvoedsel, net als brood; in feite werd het vaak omschreven als "vloeibaar brood". Brouwen was net zo belangrijk als bakken, en in die tijd waren de eerste brouwers vrouwen, die een beetje magie deden met mout in de familiepot. Bier zorgde voor veilige hydratatie (we komen nog op de middeleeuwse waterkwaliteit...spoiler: eww) en broodnodige calorieën. De huisvrouwen van weleer beseften waarschijnlijk niet dat ze de basis legden voor een nationaal erfgoed; ze wisten gewoon dat een beetje bier de familie (en de plaatselijke leenheer) tevreden hield.

In de Middeleeuwen dronk bijna iedereen bier in wat nu België is. Vergeet de ochtendkoffie - een beker klein bier (alcoholarm brouwsel) was het ontbijt van kampioenen voor zowel boeren als edelen. Water was vaak besmet, maar bier - gekookt en gegist - was relatief veilig. In één legendarisch geval redde een heilige geestelijke letterlijk levens met bier: Sint Arnold van Soissons, een 11e-eeuwse abt in Vlaanderen. Toen de pest toesloeg, spoorde de oude Arnold de mensen aan om "bier te drinken, geen water", omdat het brouwproces het veiliger maakte. Voorwaar, degenen die zijn advies opvolgden overleefden de ziekte. (Sint Arnold voerde in feite de eerste PSA voor de volksgezondheid uit: "Kook je water - beter nog, maak er bier van!"). Hij is nu de beschermheilige van de Belgische brouwers en hop-plukkers, vaak afgebeeld met een hark in de ene hand en een schuimende beker in de andere. Over een heilig happy hour gesproken!

Wat brouwden de Belgen in deze middeleeuwen eigenlijk? Hop - het bepalende ingrediënt van modern bier - was nog niet wijdverspreid. In plaats daarvan werden vroegmiddeleeuwse bieren op smaak gebracht met gruit, een mysterieus mengsel van kruiden en specerijen (duizendblad, zoete gage, rozemarijn en wie weet wat nog meer) dat werd gecontroleerd door lokale autoriteiten of abdijen. Een slokje 12e-eeuwse ale was misschien net zoiets als het drinken van een kruidenthee... waar je een roes van krijgt. Ergens rond de 12e eeuw kwam er echter een nieuwkomer: hop. Gehopt bier was langer houdbaar en had een aangename bitterheid. Het sloeg langzaam aan - sommige conservatieve bierbrouwers spotten waarschijnlijk met, "Die rare Duitse hop zal nooit de goede oude moeras-myrtle vervangen!". - maar tegen de 14e eeuw had hop gruit grotendeels verdrongen in Vlaanderen en Brabant. Dit was niets minder dan een brouwrevolutie. Stel je de middeleeuwse bierscène voor als een middeleeuwse keuken die overschakelt van een oude familiekruidenmix naar een gedurfd nieuw recept uit het buitenland. Sommigen verzetten zich (in Engeland was ongehopte "ale" versus gehopt "bier" een heel ding), maar in de Lage Landen was het duidelijk: hop was een blijvertje. Gelukkig lieten Belgen als Belgen de kruiden niet helemaal los - veel moderne Belgische bieren gebruiken nog steeds koriander, sinaasappelschil of mysterieuze kruiden, een knipoog naar die gruit-traditie die maar niet wilde verdwijnen.

Aan het einde van de middeleeuwen was bier niet alleen maar een huisbrouwsel of een kloostertonicum; het was big business. Regio's verwierven reputaties voor hun onderscheidende brouwsels. Leuven en Hoegaarden werden bijvoorbeeld beroemd om hun export van witbier, Gent had zijn uitzetbier en boeren rond Brussel fermenteerden spontaan de vroege voorouders van de lambiek van vandaag. Een 16e-eeuws schilderij van Pieter Bruegel de Oude toont een bruisende boerenbruiloft waarbij kannen en kannen bier worden ingeschonken - een tafereel dat in elk Belgisch dorp zou kunnen zijn, bier dat zowel werk als spel voedt. Bier was echt het levensbloed van de middeleeuwse samenleving: een voedingsbron, een veiligere drank dan water en een sociale lijm op elk feest en elke kermis.

HEILIGE BROUWERS: KLOOSTERS EN DE TRAPPISTENTRADITIE

Geen geschiedenis van Belgisch brouwen zou compleet zijn zonder de monniken - die vrome mannen in gewaden die zeven keer per dag baden en tussendoor, handig voor ons, hemels bier brouwden. Kloosters in de Middeleeuwen waren de wetenschappelijke laboratoria van hun tijd, die kennis bewaarden en ambachten vooruit hielpen, van kaasmaken tot verlichting. Het brouwen was geen uitzondering. In de Karolingische tijd moedigden keizers zoals Karel de Grote (zo gaat het verhaal) abdijen aan om brouwerijen te bouwen, zodat monniken over voedsaam bier konden beschikken en onstuimige ridders misschien uit de wijnkelder werden gehouden. Kloosters werden brouwcentra van uitmuntendheid waar bier systematisch en met zorg werd gebrouwen. In een tijdperk van proefondervindelijk brouwen, hielden monniken aantekeningen bij - echte geschreven recepten (zij het in het Latijn). Ze hadden de discipline om apparatuur te ontsmetten (met dank aan de Regel van Sint Benedictus) en gist te kweken van batch tot batch. Kortom, monniken hielpen het brouwen om te vormen van een boerenklusje tot een betrouwbaar ambacht.

Waarom waren monniken zo dol op bier? Ten eerste was het volgens de kloosterregels vaak toegestaan om bier te drinken als het drinken van wijn (of het eten van bepaalde voedingsmiddelen) aan banden werd gelegd. Vloeibaar brood was een handige voedingsbron tijdens het vasten. Bovendien was gastvrijheid een belangrijk onderdeel van het abdijsleven - en niets zegt meer "welkom, vermoeide pelgrim" dan een kruik huisbier. Elke abdij had zijn eigen speciale recept, afgestemd op de lokale smaak en de beschikbare granen. Na verloop van tijd ontwikkelden deze

zich tot verschillende abdijbiertradities. Zo brouwden de Norbertijner monniken van Grimbergen vanaf de 12e eeuw bier voor hun gemeenschap. (Hun abdij brandde in de loop der eeuwen drie keer af - wat bewijst dat zelfs heilig bier niet elke ramp kan voorkomen - maar de feniks werd hun symbool en toepasselijk hebben ze onlangs hun brouwerij na een onderbreking van meer dan 200 jaar weer tot leven gewekt).

In de middeleeuwen en vroegmoderne tijd brouwden kloosters vooral voor zichzelf en hun gasten, niet voor de commerciële verkoop. Ondanks het romantische beeld van getooide monniken die bier aan de massa schonken, domineerden seculiere brouwers en gilden eigenlijk de markt (over die gilden dadelijk meer). Toch werden monastieke brouwerijen gerespecteerd en stuwden ze vaak de brouwtechnieken vooruit. Ze hadden het geduld (en de kennis) om gistings- en rijpingsmethodes te verfijnen. We duiken diep in de trappistenbieren in hoofdstuk 5, maar hier is een voorproefje: het trappistenverhaal zoals wij dat kennen - die wereldberoemde sterke bieren - begint eigenlijk in de 19e eeuw. Ja, de hoogtijdagen van het monastieke brouwen zijn relatief recent. In 1862 begonnen de trappistenmonniken van Chimay een rijk bruin bier te verkopen buiten de muren van hun abdij. Ze verbaasden het publiek en legden de basis voor wat we nu trappistenbier noemen. Rond dezelfde tijd (1836, om precies te zijn) brouwden de monniken van de abdij van Westmalle een sterk donker bier als voedzame drank; tegen de jaren 1850 hadden ze een dubbel gecreëerd die de tongen deed rollen buiten het klooster. Deze trappistenbrouwerijen - Westmalle, Chimay, Westvleteren, Rochefort, Orval en later Achel - kregen langzaam een reputatie van uitmuntendheid. Maar hun opkomst naar wereldfaam vergde tijd en het overwinnen van enkele brutale onderbrekingen (twee wereldoorlogen en een Franse Revolutie, om te beginnen).

Over onderbrekingen gesproken: de Franse Revolutie (eind 18e eeuw) was een zware tijd voor monniken met beslagketels. Revolutionaire troepen en later het regime van Napoleon sloten of seculariseerden veel kloosters in heel Europa, inclusief België. Brouwende monniken werden verjaagd, abdijbrouwerijen vernietigd of verkocht. Het was de laatste oproep voor veel middeleeuwse brouwtradities - sommige abdijen, zoals Grimbergen en Leffe, gingen in het donker (pun intended) toen hun gemeenschappen in de jaren 1790 werden ontbonden of hun brouwrechten verloren. Het kloosterbrouwen ging grotendeels in een sluimertoestand tot het midden van de 18e eeuw, toen België, dat pas onafhankelijk was geworden, religieuze ordes toeliet om zich opnieuw te vestigen. De Trappisten - een bijzonder strenge tak van monniken - richtten opnieuw abdijen op en stookten de ketels weer op. De Trappistenabdij van Westmalle bijvoorbeeld werd in 1836 tot abdij verheven en bouwde datzelfde jaar prompt een brouwerij. Halleluja! Er kwam een einde aan de donkere tijden van het kloosterbrouwen.

De trappistentraditie kwam pas echt tot bloei in de 20e eeuw. Monniken verfijnden stijlen zoals dubbel en tripel - Westmalle's uitvinding van de gouden sterke tripel in 1934 was een doorbraak en bewees dat monniken konden innoveren en zich niet enkel aan middeleeuwse recepten konden houden. Deze bieren werden en worden uitsluitend gebrouwen binnen de kloostermuren onder toezicht van monniken, volgens de regels van de trappisten (hoewel ze nederig zeggen dat het bier bedoeld is voor zelfvoorziening en liefdadigheid, niet voor winst - een bewering die misschien gemakkelijker te slikken is nadat je een van hun quads hebt gedronken). Tegen het midden van de 20e eeuw waren trappistbieren de kroonjuwelen van het Belgische bier geworden. Vandaag telt België zes (vroeger zeven) authentieke trappistenbrouwerijen die brouwers wereldwijd inspireren. Maar het is grappig om te onthouden dat eeuwenlang monniken in relatieve obscuriteit tafelbier brouwden voor hun eigen tafel. Pas in de afgelopen 150 jaar spraken "abdijbieren" tot de verbeelding.

In feite merkten seculiere Belgische brouwerijen de liefde van het publiek voor monastieke brouwsels op en begonnen samen te werken met voormalige abdijen of namen van abdijen over te nemen om bieren op de markt te brengen. Zo ontstond de categorie "abdijsbieren" (zoals Leffe, Grimbergen, Affligem, om er een paar te noemen) die niet door monniken worden gemaakt, maar een eerbetoon aan hen zijn. Dit seculiere imitatiespel heeft de mystiek van het klooster verder verspreid.

Ondanks oorlogen en omwentelingen (zoals we binnenkort zullen uitleggen) bleef de invloed van het klooster bestaan en de huidige Belgische ambachtelijke scene heeft veel te danken aan deze heilige brouwmeesters. Of het nu de brouwtechnieken zijn die achter de muren van de abdij zijn verrijfd of gewoon de inspiratie van die heerlijke trappistenbieren, de erfenis van de monniken leeft voort in elk Belgisch biercafé. (En als je ooit een tapperij van een trappistenabdij bezoekt, word je misschien ook bewogen om het glas te heffen en uit te spreken: "Sanctus Arnoldus, ora pro nobis!"... wat ongeveer vertaald kan worden als "Sint Arnoldus, bid voor ons - en geef de biernoten door.").

BROUWERSGILDEN EN STEDELIJKE DORST

Terwijl monniken brouwden in abdijskloosters, waren stadsbrouwers druk bezig om van bier big business te maken in de bruisende steden van middeleeuws Vlaanderen en Brabant. Toen steden als Brugge, Gent en Brussel welvarend werden in de 14e en 15e eeuw, werd bier zowel een dagelijkse levensbehoefte als een belangrijk commercieel product. Veilig drinkwater was schaars, maar bier was overal te vinden - van vorstelijke banketten tot de nederigste taveerne. Met zoveel brouwerijen moest er iets zijn om orde op zaken te stellen (je kunt toch niet zomaar iedereen jeneverbessen in een ketel laten gooien en dat bier laten noemen?) Hier kwamen de brouwersgilden: het middeleeuwse equivalent van de hedendaagse ambachtelijke bierverenigingen, gilden organiseerden en reguleerden de bierhandel, zorgden voor kwaliteit, beheerden het aanbod en beschermden de belangen van hun leden.

Een van de vroegste en invloedrijkste was de Brusselse brouwersgilde, officieel erkend in 1365. Stel je een groep vastberaden middeleeuwse brouwers voor die een soort "brouwersvereniging" vormden. Ze hadden invloed - in een stad kon een gilde bepalen wie bier mocht brouwen en verkopen. Lidmaatschap was een privilege, vaak erfelijk, en brouwrecepten waren goed bewaakte familiegeheimen. Deze gilden bepaalden kwaliteitsnormen (niemand wilde de reputatie van een stad laten ruïneren door één slechte partij bier), legden prijzen vast om moordende concurrentie te voorkomen en bepaalden zelfs de portiegrootte. Ze leidden ook nieuwkomers op door lange leertijd. Brouwen werd van een boerenvaardigheid verheven tot een gerespecteerd beroep - een ambacht met regels en prestige.

Bier was zo belangrijk dat brouwersgilden politiek machtig werden in lokale overheden. In het laatmiddeleeuwse Brussel bijvoorbeeld was de brouwersgilde niet zomaar een brouwersclub; het was een economische kracht die deelnam aan het stadsbestuur en de pracht en praal. Leden van de gilde trokken hun mooiste kleren aan (met bont gevoerde gewaden, denken we) en marcheerden in optochten op de Grote Markt, waarmee ze bevestigden dat bier letterlijk in het centrum van het stadsleven stond. In Gent en Brugge werden brouwersfamilies rijk genoeg om grote huizen te bouwen en zelfs kerken te schenken. (Men vermoedt dat sommige burgerlijke projecten hoofdzakelijk met biergeld werden gefinancierd).

De gilden gaven ons ook blijvende symbolen van het Belgische biererfgoed. In Brussel werd de trots van de gilde vereeuwigd in de architectuur: het Huis van de Brouwers op de Grote Markt. Dit

prachtige gildehuis, oorspronkelijk aangekocht door de brouwers in de 17e eeuw en herbouwd in 1698 na een Frans bombardement, diende als hoofdkwartier van de gilde. Het is een sierlijk gebouw dat (toepasselijk) wordt bekroond met een vergulde brouwketel en bas-reliëfs van biervaten. Vandaag de dag herbergt het het Belgisch Brouwersmuseum, waar bezoekers oude brouwapparatuur en portretten van bebaarde gildemeesters uit de afgelopen eeuwen kunnen bekijken, en zelfs een standbeeld van Sint Arnold die het hof houdt over antieke bierpuls. Binnenstappen voelt alsof je een tijdscapsule van de biergeschiedenis binnengaat - krakende houten balken, vintage keramische taphendels en de vage gistgeur van brouwsels uit het verleden. (Als muren konden praten, zou het Maison des Brasseurs verhalen kunnen vertellen over middeleeuwse brouwers die roddelen over wiens lambiek zuur werd of welke hopverkoper zijn product afzwakte).

Andere steden hadden ook hun eigen brouwersgilden. Brugge, op zijn middeleeuwse hoogtepunt, exporteerde zoveel bier dat zijn gilde extreem rijk werd. De brouwers van de stad verscheepten vaten naar Frankrijk, Engeland en verder. In de jaren 1500 verkoos Keizer Karel naar verluidt het Brabantse bier boven de Franse wijn - een bewijs van de faam van deze stadsbieren. Antwerpen, een belangrijk handelsknooppunt in de 16e eeuw, had tientallen brouwerijen voor zowel de lokale bevolking als de zeelieden, en de gilde zorgde er ook voor dat het Antwerpse bier (sterk gebrouwen om de reizen te overleven) een goede naam behield. In het welvarende Luik noteren 17e-eeuwse documenten gilderegels voor het goed schoonmaken van vaten en straffen voor iedereen die betrappt werd op het verkopen van "bedorven bier" - de middeleeuwse Belgen namen kwaliteitscontrole duidelijk serieus.

Deze brouwersgilden hadden het niet altijd gemakkelijk. Ze lagen vaak overhoop met de autoriteiten over belastingen (welke regering kan het weerstaan om bier te belasten?). Heersers beseften al vroeg dat bieraccijnzen de schatkist konden spekken - tegen het einde van de jaren 1500 stapelden de Habsburgse gouverneurs belastingen op brouwerijen, tot groot ongenoegen van de gilden. Er waren zelfs een paar "bieroorlogen" - niet het leuke soort met bierpong, maar echte onrust. In een beroemde episode in de 14e eeuw kwamen stadsbewoners in Brabant in opstand, deels vanwege de poging van de hertog om het gruitmengsel te monopoliseren (middeleeuwse belastingmanipulaties op hun best). En tijdens de Nederlandse/Begiaanse Opstand tegen de Spaanse overheersing (16e eeuw) wakkerden bierbelastingen en -tekorten de publieke woede aan. Je zou kunnen zeggen dat België letterlijk vocht voor zijn recht om te feesten... of tenminste, om onafhankelijk te brouwen.

Aan het einde van de 18e eeuw ging het oude gildewezen ten onder aan de Franse Revolutie. Het revolutionaire (en later Napoleontische) regime schafte in de jaren 1790 de gilden af omdat ze werden gezien als feodale throwbacks die het vrije ondernemerschap verstikten. In Brussel werden de archieven en het meubilair van de brouwersgilde in 1796 geveild - een trieste dag voor de traditie. Maar de brouwerskennis overleefde, doorgegeven in families en informele verenigingen. In 1885, tientallen jaren na de Belgische onafhankelijkheid, vormden de brouwers een nieuwe beroepsgroep - de Federatie van Belgische Brouwers - die de gildegeest in een moderne vorm nieuw leven inblies. Passend genoeg namen ze uiteindelijk hun intrek in het oude Brouwershuis, waarmee de cirkel rond was. Vandaag de dag is dat gebouw niet alleen een toeristische trekpleister, maar staat het symbool voor het feit dat Belgische brouwers van vroeger en nu deel uitmaken van een ononderbroken geslacht. De gilden mogen dan verdwenen zijn, hun nalatenschap - de toewijding aan kwaliteit, traditie en gemeenschap - is springlevend telkens wanneer een Belgische brouwer een nieuwe giststam toevoegt aan de familiecollectie of samen met collega's het glas heft.

Kortom, middeleeuwse brouwersgilden hielpen het brouwen te veranderen van een ambacht in een hoeksteen van stedelijke ontwikkeling. Ze zorgden ervoor dat als je in 1500 een biertje bestelde, je geen smerige spoeling kreeg. Ze verankerden bier in het economische en sociale weefsel van Belgische steden. En ze gaven epische feesten (je kunt je gildefeesten voorstellen waar het bier net zo rijkelijk vloeide als het gelach en waar een leerling zijn brouwerslepel kon verdienen in een ceremonie die mogelijk gepaard ging met schransen). Dus de volgende keer dat je een Belgisch biertje drinkt in een echt glas met een gildewapen erop, breng dan een toast uit op die gildemeesters van weleer - de OG-biernerds die ervoor zorgden dat Belgisch bier altijd iets speciaals zou blijven.

HET INDUSTRIËLE TIJDPERK: WETENSCHAP, PILS EN EXPANSIE

Even doorspoelen naar de 19e eeuw - België is nu een onafhankelijk land (est. 1830), en de industriële revolutie is in volle gang. Stoommachines, staal, nieuwe wetenschappelijke ontdekkingen... het was een tijd van vooruitgang en brouwen bleef niet achter. In feite brachten de jaren 1800 en begin 1900 monumentale veranderingen in de manier waarop bier werd gemaakt en wat voor bier mensen dronken, zowel in België als overal elders. Dit tijdperk zag de opkomst van grote commerciële brouwerijen, de introductie van nieuwe bierstijlen (hallo, pils!) en de toepassing van de wetenschap op dat mysterieuze proces dat middeleeuwers gewoon "Gods werk" noemden.

Een belangrijke ontwikkeling was het begrijpen van gist. Duizenden jaren lang wisten brouwers dat als je je suikerhoudende graanwater liet staan, het bier werd - maar niet hoe of waarom. Halverwege de 19e eeuw kwamen Louis Pasteur (een Fransman, maar dat nemen we hem niet kwalijk) en Emil Hansen en anderen, die de microbiologie van fermentatie ontsloten. Gist veranderde van "mystieke onzichtbare bierfee" in echte microben die je kon kweken. Belgische brouwers namen deze lessen gretig in zich op. Eind 1800 gaven brouwscholen les over de gist *Saccharomyces* en bacteriën en wetenschappers in Leuven en Gent waren giststammen aan het isoleren. Plotseling verbeterde de consistentie - minder batches bedierven en brouwers konden opzettelijk sterker of lichter brouwen door de juiste hoeveelheid gist te gebruiken. Het brouwen evolueerde van kunst naar wetenschap, hoewel Belgische brouwers, altijd kunstzinnig, ook vasthielden aan hun eigenzinnige gemengde gistingen en huisstammen.

Het industriële tijdperk zag ook de opkomst van grote glimmende apparatuur. Stoommachines maakten grotere batches en efficiënter maischen en koken mogelijk. Tegen de jaren 1860 hadden sommige Belgische brouwerijen stoommachines die de brouwerij aandreven, waardoor ze veel groter konden worden dan welke middeleeuwse brouwerij dan ook. Mechanische koeling kwam in de jaren 1880, een absolute revolutie. Nu kon bier het hele jaar door vergist en koud bewaard worden - en dat brengt ons bij de ster van de 19e eeuw: pils (ook wel lager genoemd)

In 1839 werd in de Tsjechische stad Pilsen een goudkleurig, helder bier van lage gisting geboren - de pilsner of pils. Het was meteen een sensatie, de Beyoncé onder de bieren. Tegen het einde van de 19e eeuw waren bleke pilsbieren en pilsners Europa en daarbuiten aan het veroveren, geliefd om hun verfrissende, zuivere karakter (en misschien ook omdat ze er prachtig uitzagen in een glas). België, altijd al een beetje een buitenbeentje op biergebied, was aanvankelijk traag om deze rage over te nemen. De meeste Belgische brouwers hielden het bij ales - dat was tenslotte eeuwenlang hun sterkte. Maar uiteindelijk werd de druk van de markt te groot. Duitse en Tsjechische pilsbieren begonnen de Belgische pubs te overspoelen en lokale brouwers moesten reageren of riskeerden een relikwie te worden. In 1885 veranderde de Belgische regering zelfs de wet om het brouwen van lagerbier van lage gisting te vergemakkelijken door een aantal fiscale of productiebelemmeringen

op te heffen die het brouwen van lagerbier in de weg hadden gestaan. Deze wettelijke aanpassing (in combinatie met koeltechnologie) opende de deuren voor grootschalige lagerbrouwerijen in België.

Tegen de jaren 1890 bouwden brouwerijen in steden als Brussel, Antwerpen en Luik ijshuizen en koele kelders om lagers te fermenteren. Namen die later reuzen zouden worden - zoals Artois in Leuven - begonnen met de productie van bleke lagers naast hun traditionele ales. (Artois had trouwens zijn wortels in 1366 als lokale brouwerij; in 1926 zou het "Stella Artois" introduceren, een pilsner vernoemd naar de kerstster, die uiteindelijk wereldwijd de tap zou veroveren. Dat is een voorbode). Het effect van de populariteit van pils kan niet worden overschat: Overal waren consumenten weg van dit heldere, gouden bier dat niet de zure funk of troebelheid had die veel bieren in de oude stijl hadden. Zoals een waarnemer opmerkte: "Consumenten keerden zich af van andere biestijlen" toen ze geconfronteerd werden met de glanzende nieuwe pils. Aan het einde van de 19e en het begin van de 20e eeuw daalde het aantal traditionele bieren over de hele wereld en werd blond pils koning.

België voelde deze druk maar reageerde op zijn eigen creatieve manier. In plaats van hun eclectische smaak volledig op te geven, innoveerden de Belgische brouwers. Een beroemd voorbeeld: in 1904 organiseerde een groep Belgische brouwers en brouwscholen een wedstrijd om een nieuwe stijl te ontwikkelen - iets om de toevloed van Britse ales en Duitse lagers tegen te gaan. Het resultaat was Spéciale Belge, een amberkleurig, makkelijk drinkbaar bier. Tegen 1905 begonnen brouwerijen zoals De Koninck (in Antwerpen) deze koperkleurige spéciale te produceren als een patriottisch alternatief voor buitenlands bier. Bieren zoals Palm Dobbels en De Koninck Bolleke ontstonden uit deze beweging en veroverden de lokale markten met hun moutige, licht fruitige charme. Het was eigenlijk België dat zei: "Wij kunnen ook het spel van verfrissend bier spelen, zonder ons ale-erfgoed op te offeren".

Ondertussen was de industriële conglomeratie begonnen. Aan het begin van de 20e eeuw telde België duizenden brouwerijen - naar schatting 3.223 in 1900, gemiddeld ongeveer één per dorp! Elke stad had een brouwerij (of vijf) en veel families baatten kleine "estaminet" (café-brouwerijen) uit. Nieuwe technologie bracht echter hoge kosten met zich mee: de aankoop van een koelinstallatie of een stoommachine was duur. De kleine boerderijbrouwerij met houten vaten kon niet altijd concurreren met een stadsbrouwerij die consistente pils per hectoliter produceerde. Een trendbreuk was onvermijdelijk (zelfs voordat de wereldoorlogen uitbraken, waar we hieronder op terugkomen). Rijkere brouwerijen begonnen kleinere brouwerijen op te kopen of te verdringen. Het industriële biertijdperk was aangebroken - minder maar wel grotere spelers, vooral in stedelijke centra.

Tegen de jaren 1910 hadden sommige Belgische brouwerijen een indrukwekkende omvang bereikt en hadden ze hun oog laten vallen op buitenlandse markten en kolonies. Het Musée Bruxellois de la Gueuze in Brussel (het museum van de brouwerij Cantillon) toont brouwverslagen uit de jaren 1900 met vaten die naar verre oorden werden verscheept. De export groeide; zo exporteerde de grote ale en stout brouwerij Van Velsen in Gent naar Frankrijk, terwijl anderen zoals Anglo-Belge in Zulte stout maakten voor de Britse markt. Er was zelfs een brouwerij in Scheut (Brussel) die bier maakte om naar Congo (toen een Belgische kolonie) te sturen, en een paar avontuurlijke Belgische brouwers zetten activiteiten op in Afrika en Amerika in het begin van de 20e eeuw. Belgisch bier ging de wereld over - nog niet met het cachet van vandaag, maar zeker met commerciële ambitie.

Een buitengewone trend was de opkomst van stouts en porters in België, beïnvloed door Britse stijlen. Britse expats (zoals John Martin, die in 1909 naar Antwerpen verhuisde) begonnen Britse bieren te

importeren en brouwden later lokaal gelijkaardige stijlen (Martin introduceerde Guinness in België en produceerde later een beroemde "Martin's Pale Ale" en "Scotch Ale"). Voor de oorlog had België dus een waanzinnig diverse bierscene: traditionele sours en saisons op het platteland, trappisten en abdij ales in kloosters, nieuwerwetse lagers en ambers in steden, plus geïmporteerde stouts en pale ales. Als je denkt dat de huidige ambachtelijke bierscene gevarieerd is, dan was België rond de eeuwwisseling al een caleidoscoop van bier - zij het een die op het punt stond heftig door elkaar geschud te worden door de wereldgebeurtenissen.

Laten we, voordat we overgaan naar die donkere tijden, een mijlpaal uit de 19e eeuw belichten: In 1885 vonden er in België, zoals gezegd, wettelijke en technologische veranderingen plaats waardoor industriële brouwerijen van lage gisting (lagerbier) konden floreren. Maar ironisch genoeg werd in datzelfde jaar ook de Federatie van Belgische Brouwers opgericht, die brouwers verenigde zoals gilden dat vroeger deden. Dus op de drempel van onrust organiseerden de Belgische brouwers zich - een gelukkige zaak, want ze zouden weldra een door oorlog verwoeste industrie collectief moeten heropbouwen.

Om het industriële tijdperk samen te vatten: Het Belgische brouwen moderniseerde en diversifieerde. Wetenschappelijke doorbraken maakten het brouwen betrouwbaarder; nieuwe stijlen zoals pils kwamen erbij (en stalen bijna de show); en beetje bij beetje maakte het tijdperk van schilderachtige lokale brouwerijen plaats voor grotere ondernemingen. België gaf niet helemaal toe aan uniformiteit - zelfs toen consumenten een smaak voor bleke pils ontwikkelden, hielden veel traditionele bieren stand (dankzij een koppige lokale vraag of brouwers die trots waren op hun eigenzinnige recepten). De weg was vrij voor veel capaciteit en variatie - en dat is precies waarom de wereldoorlogen de Belgische bierscene zouden treffen als een mokerslag. Maar vrees niet, ons verhaal eindigt niet in een tragedie. Op typisch Belgische wijze overleven innovatie en traditie beide de stormen, wat leidt tot de opmerkelijke renaissance van het bier die we vandaag beleven. Maar eerst moeten we die nogal traumatische decennia doorkomen...

OORLOGEN EN DE GROTE BIERAFNAME

In de eerste helft van de 20e eeuw werd België geteisterd door twee wereldoorlogen, een wereldwijde depressie en grote politieke verschuivingen, die elk hun stempel drukten op de brouwerijen van het land (als ze die niet letterlijk opbliezen). Het is een periode die de bijnaam "The Great Beer Bust" zou kunnen dragen, aangezien het aantal brouwerijen in België pijlsnel daalde. Toch is het ook een periode die de veerkracht van Belgisch bier bewees. Laten we dus door de slagvelden van het bier marcheren.

Eerste Wereldoorlog (1914-1918): De Grote Oorlog was verwoestend voor België in het algemeen - de kleine natie werd vroeg binnengevallen en vier lange jaren bezet door Duitse troepen. Voor brouwers was het een existentiële nachtmerrie. Veel brouwerijen liepen fysieke schade op tijdens de gevechten. In de brouwersstad Diksmuide, bijvoorbeeld, stond aan het einde van de oorlog geen enkel gebouw meer overeind (dus je kunt je wel voorstellen wat dat betekende voor hun brouwerijen). Maar naast bijkomende schade deelde de bezetter ook een wrede klap uit: Het Duitse leger vorderde in heel België koperen brouwapparatuur in om deze om te smelten voor wapenning. Brouwketels, gisters en leidingen werden letterlijk uit brouwerijen gerukt om kogels en granaathulzen te worden. Het is alsof Mars, de god van de oorlog, zei: "Geen plezier meer, we hebben metaal nodig. Honderden brouwerijen, groot en klein, zaten plots zonder gereedschap om te brouwen. Monastieke brouwerijen werden niet gespaard - Chimay, Westmalle, Rochefort en anderen kregen hun koperen vaten in

beslag genomen door de bezetters. Opmerkelijk genoeg was de trappistenbrouwerij van Westvleteren een van de weinige in België die erin slaagde haar ketels te verbergen en te behouden (misschien was het enige wonder dat in 1917 in België gebeurde een verborgen brouwketel!) Als gevolg hiervan was de Sint-Sixtusabdij van Westvleteren uiteindelijk de enige trappistenbrouwerij die tijdens WO I in bedrijf bleef - deels door bier te verkopen aan Britse troepen die in de buurt waren ingekwartierd, onder streng toezicht (de monniken noteerden in hun dagboek dat ze goede zaken deden totdat een legergeneraal klaagde dat de soldaten rumoerig werden van al het bier).

Omdat de uitrusting weg was en grondstoffen schaars (graan werd zwaar gerantsoeneerd), moesten de meeste brouwerijen hun productie stopzetten tijdens WO I. Men schat dat de meeste Belgische brouwerijen na 1918 nooit meer heropend werden - vooral de kleine dorpsbrouwerijen. Als je een kleine brouwerij had en je beslagkuip verloor aan de oorlogsinspanning, dan was het kapitaal en de wil om opnieuw op te starten er gewoon niet in de magere naoorlogse jaren. Van meer dan 3.000 brouwerijen vóór 1914 daalde België tot misschien zo'n 1.200 in 1920. Een hele generatie brouwkennis werd verstoord.

Toen kwam er een korte periode tussen twee oorlogen in - de jaren 1920 en 1930 - die ook geen makkie was. Net als de rest van de wereld werd België in de jaren '30 getroffen door de Grote Depressie. De bierconsumptie daalde naarmate de inkomens daalden en meer brouwerijen consolideerden of sloten hun deuren. Een opmerkelijke ontwikkeling was echter de voortdurende opkomst van pilsbier. Tegen de jaren 1930 moesten zelfs koppige volhouders toegeven dat het Belgische publiek een serieuze smaak had ontwikkeld voor deze sprankelende gouden bieren. Brouwerijen die WO I overleefd hadden, haastten zich om hun eigen pils te produceren. In 1926 werd Stella Artois gelanceerd in Leuven - oorspronkelijk een seizoensbrouwsel voor de feestdagen, maar al snel werd het het vlaggenschip van de Artois Brouwerij en een nationale favoriet. De bleke pils trend was een tweesnijdend zwaard: het hield sommige brouwerijen winstgevend, maar het marginaliseerde ook de vreemde traditionele stijlen. Veel oude recepten werden in deze periode verlaten, omdat ze als verouderd of onrendabel werden beschouwd in een markt die gek was op pils. De laatste traditionele Hoegaarden witbierbrouwerij (Tomsin) sloot bijvoorbeeld in 1957, nadat de verkoop van witbier decennialang terugliep ten voordele van pilsbieren. (Maak je geen zorgen, dat verhaal heeft een revival - we komen er wel).

Alsof één Wereldoorlog nog niet genoeg was, kwam de Tweede Wereldoorlog (1940-1945). Opnieuw werd België bezet door Duitsland en opnieuw kreeg het brouwen een klap - hoewel het verhaal enigszins anders was. Tegen de Tweede Wereldoorlog waren veel brouwerijen overgeschakeld op roestvrijstalen apparatuur (minder vraag naar munitie), maar dat betekende niet dat ze vrij konden brouwen. Het Nazi-regime rantsoeneerde graan streng; brouwers hadden quota's en werden vaak gedwongen om bier met een zeer laag alcoholpercentage te brouwen vanwege de graanschaarste. (België kreeg een voorproefje van bijna-bier - niet vrijwillig, maar verplicht.) Sommige brouwerijen probeerden te innoveren om te overleven - door suikerbieten of andere fermenteerbare vervangproducten te gebruiken wanneer er een tekort aan gerst was. Maar het was grimmig. Naarmate de oorlog voortduurde, staakten veel brouwerijen hun activiteiten. En in de Ardennen blies de Slag om de Ardennen gebouwen letterlijk uit elkaar - als je een ongelukkige brouwerij aan het front was, zeg dan maar dag.

Misschien wel het meest hartverscheurende WOII-verhaal voor bierliefhebbers: Belgische lambiekbrouwers rond Brussel zagen hun unieke gist- en bacterieculturen bijna uitsterven. Omdat er geen brouwsels werden gemaakt en de apparatuur leeg was, was men bang dat de "beestjes" in

die vaten en brouwhuismuren zouden afsterven. (Gelukkig overleefden ze, slapend tot de rust terugkeerde - wilde gisten zijn niets als ze niet veerkrachtig zijn). En ook de trappistenkloosters werden niet gespaard: in 1944, toen de oorlog ten einde liep, moesten de monniken van Chimay hun brouwerij volledig heropstarten na de bevrijding, omdat ze tijdens het conflict materiaal en dynamiek hadden verloren.

Toen WOII eindigde in 1945, was het aantal Belgische brouwerijen nog verder gedaald. In 1946 waren er nog ruwweg 775 brouwerijen actief (tegenover meer dan 3.000 aan het begin van de eeuw). Aan het einde van de jaren 1940 en 1950 was er een korte opleving - enkele nieuwe brouwerijen werden geopend of heropend en dorstige naoorlogse burgers dronken graag bier om de vrede te vieren. (Er wordt gezegd dat de Britse en Amerikaanse soldaten in Brussel zoveel Belgisch bier dronken dat de brouwerijen maandenlang een inhaalslag moesten maken). Maar het uitstel was van korte duur. De tweede helft van de 20e eeuw luidde het tijdperk van consolidatie en "Big Beer" in.

Belgische brouwerijen hadden te maken met zware concurrentie en nieuwe realiteiten. Moderne apparatuur was duur, distributienetwerken gaven de voorkeur aan grotere bedrijven en de smaak van de consument was beperkt tot een paar stijlen (voornamelijk pils). In de jaren 1950, 1960 en 70 bleven kleine brouwerijen failliet gaan. Waarom zou je een eigenzinnig tafelbier of een wrange oud bruin brouwen als de bar verderop in de straat nu alleen nog maar Jupiler of Stella wil tappen? Sterker nog, de machtige Stella Artois (Brouwerij Artois) en Piedboeuf (maker van Jupiler) breidden agressief uit en kochten concurrenten op. In 1988 fuseerden deze twee tot Interbrew, onmiddellijk één van de grootste brouwerijen ter wereld. (Interbrew zou later natuurlijk weer fuseren tot AB InBev - het monster van het wereldwijde bier. Stel je voor: hetzelfde bedrijf dat ooit nederig brouwde in Leuven controleert nu Budweiser, Corona en nog veel meer. Het is allemaal terug te voeren op Belgische consolidatiebewegingen).

In 1980 bereikte België het dieptepunt: er stonden nog maar 100 tot 150 brouwerijen overeind. Laat dat even bezinken - van 3000+ naar amper honderd, in 80 jaar. Als je je ooit hebt afgevraagd waarom je favoriete Belgische stijlen bijna uitgestorven waren, dan ligt het antwoord in die periode. Het was op zich niemands "schuld" - het was een samenloop van oorlogen, economie en wereldwijde biertrends - maar het betekende wel dat tegen het einde van de jaren 1970 de diversiteit van het Belgische bier op de rand van de afgrond stond. Veel klassieke stijlen overleefden slechts bij één of twee brouwerijen, of helemaal niet. (Het dorp Hoegaarden had nul brouwerijen in 1960 - en hun beroemde witbier was een herinnering totdat een melkboer genaamd Pierre Celis besloot om dat te veranderen, zoals we hierna zullen zien).

Om specifieke voorbeelden te geven van bijna-doodervaringen: Saisons, de boerenbieren van Henegouwen, waren bijna verdwenen tegen de jaren 1980, met slechts een paar brouwerijen zoals Dupont die koppig de traditie voortzetten. Lambiek en gueuzebieren deden het iets beter, maar gingen nog steeds dramatisch achteruit; tegen de jaren 1970 waren er nog maar een paar traditionele lambiekbrouwers/blenders (Cantillon, Boon, Girardin, enz.) over, en de smaak van het publiek was verschoven naar gezoete brouwsels - echte kurkdroge gueuze was een zeldzaamheid waarvan bierkenners voorspelden dat die tegen 2000 zou uitsterven. Sterker nog, de "algemeen aanvaarde wijsheid" rond 1970 was dat al deze kleine, eigenzinnige Belgische brouwerijen tegen het einde van de eeuw verdwenen zouden zijn of opgeslokt door grote pilsbrouwers. Sommigen gaven het Duitse pilsbier de schuld van het "culturele imperialisme" dat de lokale brouwsels verdrong (ironische vergelding voor de Belgen die de Duitsers eerder verweten dat ze letterlijk hun ketels hadden gestolen). Zelfs de Europese Economische Gemeenschap (voorloper van de EU) kreeg de

schuld omdat nieuwe hygiënewetten het leven bemoeilijkten voor brouwerijen die afhankelijk waren van wilde microben - sommige brouwers mompelden dat de EU lambiek als onhygiënisch zou verbieden (het gebeurde niet, maar de zorg was reëel) .

Kortom, het midden van de 20e eeuw was een donkere periode voor de Belgische biersoort: *survival of the fittest*, of op zijn minst de *fizziest*. Wat in kracht "overleefde" was het pilsbier (tegen de jaren 1980 vormde pils een overweldigende meerderheid van het in België geconsumeerde bier), enkele sterke abdijbieren (bieren van het abdijmerk zoals Leffe, heropgeleefd in de jaren 1950, hadden aan populariteit gewonnen als niche met een hoog alcoholgehalte) en de standvastige trappistenbrouwerijen (monniken gaven niet op - Chimay, Westmalle, Rochefort, Westvleteren, Orval en na 1945 het herboren Achel - bleven hun unieke bieren brouwen en hielden de fakkel in stand).

Toch was nog niet alles verloren. Zoals we zullen zien, was er een revolutie (of beter gezegd, een wederopstanding) op komst. Een bont gezelschap van bierenthousiastelingen, nieuwsgierige brouwers en een zeer invloedrijke Britse schrijver was klaar om de zaken om te draaien en wat we nu de Belgische Bierrenaissance noemen in te luiden.

EEN FENIKS IN DE BROUWKETEL: DE 20E-EEUWSE HEROPLEVING

Net toen het erop leek dat het rijke brouwerfgoed van België zou verdampen in een monotonie van bleke pils, zorgden de biergoden voor een heropleving. De periode van de late jaren 1960 tot de jaren 1980 kende een opmerkelijke ommekeer - een wedergeboorte van verloren gegane stijlen, de geboorte van nieuwe brouwerijen en een golf van waardering (zowel in binnen- als buitenland) voor de bieren die bijna waren weggevaagd. Het is alsof de Belgische bierscene een bijna-doodervaring had en wijzer, grappiger en sterker terugkwam. Laten we eens kijken hoe deze feniks herrees uit de as van het naoorlogse verval.

Verschillende trends hebben samen de renaissance van het Belgische bier aangewakkerd:

1. **De pioniers:** Individuen die bierstijlen nieuw leven inbliezen: Vaak is er maar één vastberaden ziel nodig om een bierstijl te redden. Neem nu Pierre Celis van Hoegaarden. In 1957 sloot de laatste brouwerij in Hoegaarden (een stad die in de jaren 1700 beroemd was om zijn witbier) haar deuren, en daarmee kwam een einde aan de productie van Belgisch witbier. Bijna tien jaar lang brouwde niemand het gekruide, troebele bier van de stad - het was effectief uitgestorven. Toen kwam Celis, ex-militair en liefhebber van witbier, die in 1966 op een oude hooizolder materiaal bij elkaar sprokkelde en de witbierstijl nieuw leven inblies. Hij noemde zijn bier Hoegaarden, naar zijn geboortestad, en liet drinkers opnieuw kennismaken met de geneugten van tarwebier met koriander en sinaasappel. De mensen waren er dol op - Celis' Hoegaarden sloeg aan, de productie groeide en tegen de jaren 1980 was wat ooit een dode stijl was, uitgegroeid tot een vlaggenschip van het Belgische brouwen. (Uiteindelijk werd zijn brouwerij overgenomen door een groter bedrijf en werd Hoegaarden een wereldmerk - de ironie dat groot bier uiteindelijk de stijl verspreidde die het hielp om zeep helpen, is ons niet ontgaan!)

Ondertussen werd in het Pajottenland bij Brussel een jonge man, Frank Boon, verliefd op de bijna vergeten lambiek en gueuze. In het begin van de jaren 1970 was de traditionele gueuze (de ongezoete mengeling van lambiek van 1, 2 en 3 jaar oud) op sterven na dood - de meeste producenten waren gestopt of overgeschakeld op gezoete versies. In 1975 nam Boon een kleine gueuzeblenderij over en verklaarde: "Ik weiger om gueuze te laten sterven. De lokale bevolking dacht dat hij gek was - een "jonge idealist of gek die zich niet realiseerde dat lambiek op sterven na dood was", zoals Tim Webb later zei. Maar Boon hield vol en beheerste

het ambacht van het mengen van oude en jonge lambiek tot champagneachtige gueuze. Hij en enkele anderen (zoals de familie Cantillon, die koppig bleef lambiek brouwen tijdens de donkere jaren) hielden de traditie net lang genoeg in leven om de wereld te laten volgen. Dankzij deze beschermers beleefde de gueuze in de jaren 1990 een renaissance onder bierkenners. Wat bijna een historische voetnoot was, werd een internationale delicatessen - en nu worden er zelfs nieuwe lambiekbrouwerijen geopend. Frank Boon, ooit gezien als een dwaze romanticus, wordt vandaag de dag geprezen als een held - vaak de "Lambiekbbevrijder" genoemd voor het redden van België's oudste bierstijl.

2. **Nieuw bloed:** de opkomst van microbrouwerijen: Eind jaren '70 en begin jaren '80 zagen we in België de opkomst van nieuwe kleine brouwerijen, opgestart door gepassioneerde individuen buiten de oude brouwerijdynastieën. Dit waren in wezen de eerste microbrouwerijen in België (hoewel niemand ze toen zo noemde - het waren gewoon "een paar kerels die in een schuur brouwden, want waarom niet?"). Een beroemd voorbeeld: De Dolle Brouwers, opgericht in 1980 door de broers Kris en Jo Herteleer in Essen. Ze namen een oude brouwerij over en begonnen schokkend sterke, excentrieke bieren te maken zoals "Oerbier", boordevol mouten en wilde gist. Deze gekke brouwers, die hun naam eer aandeden, haalden hun neus op voor de mainstream van bleke pilsbieren en bewezen dat de Belgen nog steeds dorst hadden naar gedurfde, traditionele bieren. Rond dezelfde tijd begonnen Brouwerij 't Gaverhopke (1979), Brouwerij Sint-Sixtus in Westvleteren (de monniken openden opnieuw een beperkte commerciële verkoop) en Brasserie Dupont (die in stilte saison had gemaakt en dat bleef doen) meer aandacht te krijgen. Elk klein succes inspireerde een ander. Tegen het midden van de jaren 1980 verschenen er elk jaar een handvol nieuwe brouwerijen, die vaak een lokale stijl nieuw leven inbliezen of iets geheel nieuws creëerden met een Belgische ziel. Deze ondernemers waren niet groot in aantal, maar ze waren symbolisch belangrijk - als groene scheuten in een bos dat verkoold was.
3. **De liefhebbers en schrijvers:** het evangelie verspreiden: Enter Michael Jackson - nee, niet de *moonwalking* popster, maar de *Beer Hunter*, een Engelse schrijver met een enorme dorst naar kennis (en bier). In 1977 publiceerde Michael Jackson *The World Guide to Beer*, waarin hij heel wat pagina's wijdde aan de obscure bierstijlen van België. Hij was poëtisch over trappisten, lambieken, Vlaamse rood-bruine bieren, saisons - dingen waar de meeste niet-Belgen (en zelfs veel jonge Belgen) nog nooit van gehoord hadden. Dit boek en Jacksons daaropvolgende *The Great Beers of Belgium* waren een openbaring voor de Engelstalige wereld. Opeens dagdroomden bierliefhebbers wereldwijd over de spinnenwebbenkelders van Westvleteren en de kersenboomgaarden van Schaarbeek (voor kriel lambiek). Jackson vertelde België hoe speciaal zijn bier was op een moment dat de Belgen het zelf dreigden te vergeten. Geïnspireerde buitenlandse bierliefhebbers begonnen pelgrimstochten naar België te maken, op zoek naar de bieren van Chimay of de eigenzinnige brouwsels van West-Vlaanderen. Belgische brouwers zagen deze interesse en voelden een hernieuwde trots en vertrouwen in hun eigenzinnige creaties. Het wordt algemeen erkend dat Michael Jacksons evangelisatie een belangrijke factor was in de wereldwijde erkenning van het Belgische biererfgoed. Belgische brouwers zeggen vaak dat ze bij hem in het krijt staan omdat hij de wereld (en België) heeft wakker geschud met wat er in hun eigen achtertuin te vinden was.

Rond dezelfde tijd vormden lokale enthousiastelingen in België organisaties zoals OBP (Objectieve Bier Proevers) in 1977 - nu Zythus genaamd - een consumentengroep die zich toelegde op het promoten van de Belgische bierdiversiteit. Ze begonnen bierfestivals te organiseren en nieuwsbrieven te publiceren waarin traditionele bieren geprezen werden. Wanneer een grote brouwerij probeerde te stoppen met een klassieke stijl, staken deze bierliefhebbers een stokje (soms met succes). Een opmerkelijk geval: in het begin van de jaren '80, toen de Rodenbach brouwerij (beroemd om zijn zure rode ale) werd verkocht, verzamelden de liefhebbers zich om ervoor te zorgen dat de nieuwe eigenaars het originele

brouwsel zouden blijven maken. De biercultuur was aan het verschuiven van iets dat je opa in het café deed naar iets dat hippe jonge mensen als kenners konden ontdekken.

Al deze krachten leidden tot een kentering aan het einde van de jaren 1960, zoals opgetekend in de toeristische literatuur van Vlaanderen: Belgische speciaalbieren werden “herontdekt en kregen eindelijk de aandacht die ze verdienden”, en sindsdien neemt de belangstelling toe. Tegen de jaren 1970 werden enkele overblijvende familiebrouwerijen die vasthielden aan oude stijlen plots overspoeld met bestellingen van nieuwsgierige nieuwkomers. De sterke gouden ale Duvel van de Moortgat Brouwerij bijvoorbeeld (ooit een nicheproduct gestileerd naar Britse ales van voor de Eerste Wereldoorlog) werd een trendy bier in de jaren '70 toen mensen verder keken dan pils. Het abdijbier Leffe, nieuw leven ingeblazen onder licentie in de jaren '50, steeg in populariteit in de jaren '80, meevoerende op de golf van interesse in kloosterbrouwsels. In plaats van uit te sterven zoals voorspeld, leken deze “dinosaurussen” van het Belgische bier zich te ontwikkelen tot de rocksterren van de brouwerswereld.

Cruciaal was dat er steeds nieuwe brouwerijen bijkwamen. In de jaren 1980 werden beroemde namen opgericht: Brouwerij Achouffe in de Ardennen (gestart in 1982 door twee zwagers in een boerderij, makers van La Chouffe); Brouwerij Het Anker in Mechelen moderniseerde en lanceerde Gouden Carolus in speciaalvorm; Brouwerij De Halve Maan in Brugge vond zichzelf opnieuw uit met Straffe Hendrik; Brasserie Dubuisson (een heel oude brouwerij) werd plots beroemd om zijn krachtige Bush Beer. Elk succes leidde tot meer succes. In 1993 telde België nog ongeveer 106 brouwerijen - nog steeds weinig, maar de daling was gestopt en de bescheiden groei was hervat. Tegen het einde van de jaren 1990 kroop het aantal microbrouwerijen omhoog tot in de 120 en 130.

Een illustratief verhaal over heropleving: Saison Dupont. Saison was een oude stijl van boerenbier uit Henegouwen, bijna uitgestorven in 1980. Dupont's versie was een van de laatste. In 1983 riep de beroemde bierschrijver Michael Jackson Saison Dupont uit tot “het beste bier ter wereld” (subjectief, dat wel, maar die bijval deed de hoofden omdraaien). De export naar de VS en elders nam een hoge vlucht. Saison veranderde van een bedreigde diersoort in een lieveling van de ambachtelijke bierbeweging; in de jaren 2000 probeerden brouwers van Californië tot Kopenhagen het peperige, droge, bruisende bier na te maken dat Dupont al die tijd in stilte had gemaakt. De les: blij brouwen en ze zullen komen - uiteindelijk.

Tegen het begin van de jaren 2000 betekende de wereldwijde revolutie van craftbier dat Belgisch bier overal werd vereerd en geïmiteerd. Belgische brouwers begonnen samen te werken met Amerikanen; biertoeristen stroomden toe voor evenementen zoals het Belgian Beer Weekend in Brussel en de Toer de Geuze (een publieke rondleiding langs lambiekbrouwerijen die in de jaren 1990 werd gelanceerd en enorm aan populariteit won). Na decennialang overschaduw te zijn geweest door de pilsbieren voor de massamarkt, waren die eigenzinnige Belgische bieren de coole kinderen van het blok geworden.

We moeten ook de Belgische overheid en culturele instellingen dankbaar zijn voor het feit dat ze zich bewust zijn geworden van hun bierenerfgoed. In de jaren 1990 en 2000 werden campagnes om de “Belgische Bierecultuur” te promoten als iets unieks steeds populairder. In 2016 plaatste UNESCO de Belgische bierecultuur zelfs op de lijst van immaterieel cultureel erfgoed van de mensheid, waarmee erkend werd dat bier in België niet zomaar een drank is - het is een levende traditie, van het combineren van bier met eten, tot het vakmanschap van het schenken in het juiste glaswerk, tot de gemeenschap van bierliefhebbers die de cultuur levend houdt.

Rond de eeuwwisseling van de 21e eeuw was het traject omgedraaid. Het aantal brouwerijen steeg elk jaar (meer dan 300 in 2018, en nog steeds snel groeiend nadien met de opkomst van nieuwe craftbrouwers). Klassieke stijlen die bijna verdwenen waren - witbier, saison, lambiek, oud bruin, Vlaams rood - waren niet alleen veilig, maar bloeiden zelfs en sommige beleefden een wereldwijde hausse. Trappisten ales werden zo geprezen dat trappistenkloosters buiten België (in de VS, Italië, enz.) begonnen te brouwen, geïnspireerd door de Belgische voorbeelden - een ommekeer van fortuin als er ooit een was.

Kortom, de heropleving in de 20e eeuw was niets minder dan een renaissance. Ze bevestigde opnieuw dat de diversiteit en de kwaliteit van het Belgische bier het bewaren waard waren. Zoals een Belgisch gezegde luidt: “Goed bier brouwen is een kunst - en kunst sterft niet.” Die kunst werd net op tijd gered.

BROUWLEGENDES: HOE DE GESCHIEDENIS HET HUIDIGE BELGISCHE CRAFTBIER VORMDE

Als je vandaag het landschap van het Belgische bier bekijkt, is het duidelijk dat al die eeuwen van tumult en triomf iets heel speciaals hebben gecreëerd. De Belgische ambachtelijke bierscène van de 21e eeuw is een rechtstreeks product van zijn geschiedenis - elk glas bevat een verhaal dat honderden jaren teruggaat. Tradities gesmeed uit noodzaak of toewijding, tegenslagen veroorzaakt door oorlog of politiek, innovaties aangespoord door wetenschap of wanhoop - ze hebben allemaal hun stempel gedrukt op wat er nu in heel België uit de tap en de fles wordt geschonken.

Kijk eerst eens naar de enorme variëteit aan Belgisch bier vandaag de dag. Loop een Brussels biercafé binnen en bekijk de bierkaart: Trappistenbieren, abdijbieren, witbieren, saisons, lambieken, gueuzes, kriebieren, Belgische IPA's (ja, dat is nu een ding), porters, stouts, tripels, dubbels, blondes, brunes, sterke donkere bieren, amber “spéciale belge”... Het aanbod leest als een encyclopedie van bierstijlen. Deze diversiteit wordt rechtstreeks gevormd door de geschiedenis. België heeft nooit een beperkende wet op de zuiverheid van bier opgelegd (zoals Duitsland deed met het Reinheitsgebot); in feite, zoals een waarnemer grapte, “geen wet vertelt een Belgische brouwer hoe hij zijn bier moet brouwen”, en die vrije benadering leidde tot “de breedste selectie van verschillende bierstijlen in de wereld”. Waarom geen wet? Misschien omdat de Belgen, na eeuwenlang door bezettingsmachten te zijn opgedragen wat ze moesten doen, een gezond gebrek aan respect voor autoriteit hebben ontwikkeld (inclusief brouwconventies). Door historisch gezien gevangen te zitten tussen grotere rijken zijn Belgische brouwers van nature rebels. Het resultaat is een cultuur die creativiteit belangrijker vindt dan conformiteit in het brouwhuis. Ze gooien er kandijnsuiker in, laten bier rijpen in Bourgondische vaten of mengen 3 jaar oude lambiek met verse bessen - wat er ook nodig is om iets lekkers te maken: regels zijn niet van toepassing. Het trendy experimentele craftbrouwen van vandaag? België doet dat al eeuwen uit culturele gewoonte.

De invloed van de kloosters en de trappistentraditie is natuurlijk nog steeds enorm. De Belgische trappistenbrouwerijen (waarvan er nu zes brouwen, met Westvleteren, Westmalle, Chimay, Rochefort, Orval en het recentelijk van zijn trappiststatus ontdane Achel nog steeds onder toezicht) blijven een maatstaf voor kwaliteit. Moderne ambachtelijke Belgische brouwers meten zichzelf vaak af aan, bijvoorbeeld, hoe hun donker sterk bier zich verhoudt tot een Chimay Blue, of hun tripel zich wel kan meten met die van Westmalle. Trappistenbieren hebben ook nieuwe religieuze ordes geïnspireerd om te brouwen - zelfs de abdij van Grimbergen, zoals vermeld, bouwde in 2021 een

nieuwe brouwerij om haar oude recepten nieuw leven in te blazen. Bovendien bootsen seculiere brouwers ongegeneerd kloosterstijlen na omdat ze verkopen en omdat ze subliem zijn. De proliferatie van “abdij-stijl” bieren (gebrouwen door reguliere bedrijven maar gemerkt met een kloosternaam of heilige) laat zien hoe monastiek brouwen evenveel marketinggoud is als vloeibaar goud. In ambachtelijke bierbars van Tokio tot New York zie je een Rochefort 10 of een Orval op het menu staan - het zijn levende legendes. De lange continuïteit (met onderbrekingen) van het kloosterbrouwen zorgde ervoor dat België enkele van de meest kenmerkende bierprofielen ter wereld behield, en die continuïteit is een groot deel van de moderne bieridentiteit.

De erfenis van de gilde blijft ook bestaan. De huidige Belgische Brouwersfederatie (nog steeds gevestigd in het Brouwershuis in Brussel) promoot actief kwaliteit en traditie. Toen UNESCO de Belgische biercultuur in 2016 eerde, ging het niet alleen om de bieren zelf, maar ook om de sociale gebruiken - de door gilden opgerichte festivals, de rituelen rond het juiste glaswerk, de combinatie van gerechten - al die ongrijpbare maar belangrijke aspecten. Het idee dat elk bier zijn eigen unieke glas heeft (een heel Belgisch fenomeen) komt voort uit de strijd van brouwerijen om onderscheid te maken - een praktijk die in de 20e eeuw opgang maakte, maar wortels heeft in oudere horecatradities. Nu zou geen enkele zichzelf respecterende Belg bijvoorbeeld Kwak serveren in iets anders dan die grappige ronde fles met een houten standaard. Deze toewijding aan presentatie en trots op het eigen brouwsel gaat terug naar de tijd van de gilden toen reputatie alles betekende. Een moderne Brusselse brouwer als Cantillon kan met trots zeggen dat hij deel uitmaakt van een 500-jarig netwerk van Brusselse brouwers - over een oorsprongsverhaal voor je merk gesproken!

En dan is er nog de manier waarop oorlogen en opstanden onbedoeld de smaken van vandaag hebben gevormd. Veel brouwerijen moesten na de Tweede Wereldoorlog opnieuw beginnen met nieuwe apparatuur en pasten zo hun methodes aan. Sommige bieren veranderden van recept als gevolg van de beschikbaarheid van ingrediënten en die veranderingen bleven bestaan (zo werden sommige Belgische ales na verloop van tijd bleker omdat bleke mout goedkoop beschikbaar werd, terwijl ze voor 1900 vaak donkerder waren). De schaarste van WOII dwong brouwers om te innoveren met suiker, wat resulteerde in het kenmerkende gebruik van kristalsuiker in sterke Belgische ales om de sterkte te verhogen zonder body - een techniek die nu een bepalend kenmerk is van stijlen zoals tripel en golden strong ale. Met andere woorden, een aanpassing aan de rantsoenering veranderde in een gewaardeerd smaakprofiel (die lichte, verteerbare kwaliteit van een tripel met 9% ABV - dank aan de suiker). Moeilijke tijden versterkten ook de waarde van bepaalde brouwmethodes - bv. flesconditionering (gisting in de fles) was een manier om bier te stabiliseren zonder pasteurisatie, en het produceert de heerlijke fijne koolzuur waar Belgische bieren bekend om staan. Brouwers bleven hieraan vasthouden, zelfs toen eenvoudigere geforceerde carbonisatie mogelijk was, omdat het beter smaakt en omdat het “de manier is waarop we het altijd gedaan hebben”. Vandaag wordt bijna elk ambachtelijk Belgisch bier hergist in de fles - een traditie die rechtstreeks is overgeërfd van vorige generaties.

De saga van de neergang en heropleving gaf het Belgische bier een beetje een beroemdheidsaura. Nu deze juweeltjes bijna verloren waren gegaan, koesteren de mensen ze nog meer. Dat is een van de redenen waarom lokale Belgische overheden kleine brouwerijen steunen als cultureel erfgoed. Sommige steden hebben zelfs oude brouwerijgebouwen nieuw leven ingeblazen als musea of nieuwe brouwerijen. In Leuven bijvoorbeeld werden de oude gebouwen van Stella Artois gedeeltelijk omgevormd tot “Belgian Beer World”, een interactief centrum dat de biergeschiedenis viert. In Aalst is een oude brouwerij nu een belevingscentrum met een bierthema. Deze bewuste invalshoek van

erfgoedtoerisme bewaart de geschiedenis en leidt nieuwe generaties op, zodat de kennis niet opnieuw verloren gaat.

De jonge Belgische brouwers van vandaag combineren ook naadloos innovatie met traditie - precies omdat ze die rijke geschiedenis hebben om uit te putten. Je vindt er vooruitstrevende brouwerijen zoals Brasserie de la Senne in Brussel die een hippe IPA maken, maar Belgische gisten gebruiken en een eerbetoon brengen aan het oude Brusselse “zwet bier” in hun recepten. Of Oud Beersel en anderen die de bijna verloren gegane *méthode ancienne* van het lambiekbrouwen nieuw leven inblazen in nieuwe projecten. Er is zelfs een brouwerij (Pirlot) die een nieuw bier maakt met gruitkruiden, waardoor de pre-hop smaken herleven voor moderne fijnproevers. Deze constante heruitvinding is het kenmerk van Belgisch bier: ze beschouwen traditie niet als een kooi, maar als een springplank. Als je nationale identiteit immers gevormd is door Latijnse, Germaanse en lokale invloeden te mengen (taalkundig en cultureel), is het een tweede natuur om hetzelfde te doen in het brouwhuis. Een moderne Belgische ambachtelijke brouwer brouwt misschien de ene week een klassieke abdij dubbel en de volgende week een funky Brettanomyces-vergistingsbrouwsel op eikenhout, en dat allemaal terwijl hij het Belgische volkslied neuriet. Het hoort allemaal bij het Belgisch zijn.

Tot slot heeft de historische reis die we hebben verteld een zeker vertrouwen en een zekere bescherming ingeboezemd bij Belgische brouwers en drinkers. Ze weten dat hun biercultuur iets unieks is - hard bevochten en welverdiend. Daarom stond België in de voorste gelederen als het ging om het verkrijgen van de status van beschermde oorsprong voor trappistenbieren (je kunt niet zomaar iets trappist noemen - het is nu wettelijk beschermd) en daarom hebben labels zoals “abdijsbier” enige regulering. Het is ook de reden waarom Belgische brouwers snel innoveren maar traag buitenlandse rages volgen die niet bij hen passen. De IPA-golf die de wereld overspoelde in de jaren 2010, bijvoorbeeld, landde in België als een curiositeit - sommige brouwerijen maken uitstekende Belgische IPA's of tarwe-IPA's - maar de kern van het Belgische brouwen blijft onmiskenbaar Belgisch. Ze hebben de Pilsnermania en Coors Light en wat al niet overleefd; ze gaan niet buigen voor een hazy IPA rage zonder er hun eigen draai aan te geven (misschien een hazy triple-hopped saison met Brett? Dat lijkt er meer op).

Kortom, het huidige Belgische ambachtelijke bierlandschap - bloeiend, divers, gerespecteerd - is het product van al deze historische hoofdstukken. Het draagt het DNA van de oude Gallische brouwsels, de spirituele hartslag van abdijskelders, de organisatie van gildemeesters, de littekens en innovaties van oorlogen, de verfijning van de industriële wetenschap en de oneerbiedige creativiteit van recente revivalisten. Het is een levend verhaal in elke pint. De reis in dit hoofdstuk van modderig middeleeuws ale tot sprankelende moderne tripel laat zien dat Belgisch brouwen geen trend of toeval is; het is een cultuur die is gebrouwen, getest, bijna gemorst, maar uiteindelijk gered en geproefd.

Terwijl we het boek over de geschiedenis afsluiten en ons voorbereiden op het verkennen van specifieke stijlen en brouwtechnieken in de komende hoofdstukken, moeten we even de tijd nemen om te beseffen dat wanneer je vandaag een Belgisch artisanal bier drinkt, je letterlijk geschiedenis proeft. Je ruikt misschien een vleugje middeleeuwse kruiden, een vleugje monastiek geduld, een vleugje vindingrijkheid uit de oorlogstijd en een volle scheut Belgisch karakter. Dat is wat Belgisch bier zo onuitsprekelijk charmant en duurzaam maakt.

Proost! Op de volgende duizend jaar Belgisch brouwen - als de geschiedenis een leidraad is, zal het een interessante rit worden.

III. DE BELGISCHE BIERCULTUUR EN HET BELGISCH ERFGOED

Bier in België is niet alleen een drank - het is bijna een manier van leven. Na het verkennen van het rijke tapijt van Belgische bierstijlen en geschiedenis in eerdere hoofdstukken, gaan we nu in op de culturele kant van de dingen. Van middeleeuwse monniken en vrolijke boeren tot hedendaagse biergeeks en trotse opa's, bier stroomt door de sociale aderen van België. In dit hoofdstuk maken we een reis langs gezellige dorpskroegen en levendige festivals om te zien hoe bier deel is gaan uitmaken van de Belgische sociale identiteit, historisch gezien en vandaag de dag. We nemen een kijkje in de geliefde biercafés (estaminets) die dienen als huiskamers voor de lokale bevolking, verkennen eigenzinnige regionale rituelen en gebruiken (ja, soms veranderen zelfs kerken in cafés op zondag!) en zien hoe bier de Belgen samenbrengt in gemeenschapsbanden, vieringen en nationale trots. We schuiven aan bij gezinnen aan tafel waar bier een stevige maaltijd vergezelt, ontdekken folklore, gezegden en symbolen (ontmoet patroonheiligen en een plassend standbeeld met een bierkostuum) en heffen het glas op oude en nieuwe festivals. Tot slot zullen we opmerken hoe de biercultuur zijn eigen smaak heeft in Vlaanderen vs. Wallonië vs. Brussel, wat de unieke regionale persoonlijkheden van België weerspiegelt. Dus schenk jezelf een Belgisch brouwsel in, leun achterover en geniet van deze levendige, tongue-in-cheek verkenning van het Belgische biererfgoed. Santé!

BIER IN DE BELGISCHE IDENTITEIT: EEN NATIE GEBOUWD OP GERST EN GIST

Van België wordt vaak gezegd dat bier in het DNA zit, en dat is niet overdreven. Brouwen en bierappreciatie zijn al eeuwenlang verankerd in de Belgische samenleving - zozeer zelfs dat UNESCO in 2016 "Biercultuur in België" officieel toevoegde aan haar lijst van Immaterieel Cultureel Erfgoed van de Mensheid. De wereld heeft eindelijk begrepen wat de Belgen al lang weten: bier is hier niet alleen wat er in je glas zit, het is een deel van wie we zijn. Zoals de Belgische ministers van Cultuur het uitdrukten: "de intensiteit van de biercultuur, als onderdeel van ons dagelijks leven en op festivals in ons land, maken dat bier deel uitmaakt van de identiteit en het culturele erfgoed van het hele land." Met andere woorden, bier is voor België zoals wijn is voor Frankrijk of thee is voor Groot-Brittannië - een bron van nationale trots en een kenmerk van het dagelijks leven.

Historisch gezien was bier de veilige drank bij uitstek in middeleeuws Europa (veiliger dan water!) en de Belgen namen dit ter harte. Monniken brouwden in abdijen, boerderijen maakten hun seizoensbieren en elk dorp had zijn eigen brouwsel waar de inwoners van konden genieten. En nu, vandaag de dag, kan het land bogen op meer dan 1.500 verschillende bieren, gebrouwen door meer dan 400 brouwerijen. Bijna elke Belgische stad of dorp heeft een eigen lokaal bier en deze brouwsels zijn niet alleen dranken maar ook sociale lijm. Bier "brengt mensen samen - vrienden en familie - thuis, in cafés en restaurants, maar ook op festivals", zoals de Belgische Federatie van Brouwers trots opmerkt. Er is echt een Belgisch bier voor elke gelegenheid (van doopfeesten tot begrafenissen, iemand vindt wel een bier om mee te proosten).

De Belgen zijn berucht om hun erfgoed doordrenkt met bier. Enquêtes tonen aan dat 80% van de Belgen bier beschouwen als een deel van hun cultuur. Het is niet ongewoon om mensen te horen verwijzen naar brouwen als een deel van ons cultureel patrimonium - doorgegeven als een dierbaar familierecept. In feite worden veel brouwrecepten van generatie op generatie doorgegeven en sommige

trappistenkloosters doen dit al eeuwen. De Belgen grappen vaak dat baby's hier geboren worden met een bierglas in de hand - een ironische overdrijving natuurlijk, maar het geeft wel aan hoe normaal bier is in het dagelijkse leven. (Opmerking terzijde: tot de jaren 1980 serveerden scholen in België soms alcoholarm "tafelbier" aan kinderen bij de lunch als gezonder alternatief voor suikerhoudende frisdrank. Ja, je leest het goed: tafelbier voor kinderen was vroeger iets!)

Bier is ook een symbool van nationale eenheid geworden in een land dat bekend staat om zijn taalkundige en regionale verdeeldheid. Als het Belgische nationale voetbalteam (de Rode Duivels) speelt, juicht het hele land "Een pintje!" samen. In 2018 veranderde een grote brouwerij zelfs tijdelijk de naam van zijn best verkopende pils Jupiler in "België" op miljoenen blikjes in een stunt om het nationale team te steunen. Niets zegt meer teamgeest dan letterlijk de naam van je land drinken! Natuurlijk was niet iedereen enthousiast (gezondheidsadvocaten merkten op dat "België" op een biertje plakken het niet minder bier maakt), maar het toont aan hoe verweven bier en nationale trots kunnen zijn. Belgen kunnen kibbelen over politiek, maar stel een toast voor met een goede trappist of een frisse pils en plots zit iedereen op dezelfde golflengte: Schol!

Zelfs op de hoogste niveaus wordt bier gevierd. De Confederatie van Belgische Brouwers is een van de oudste beroepsverenigingen ter wereld (die teruggaat tot de middeleeuwse gilden) en elk jaar nemen ze deel aan evenementen zoals het Belgian Beer Weekend waar het Ridderschap van de Roerstok nieuwe leden introduceert in een ceremonie die past bij het koningschap - want in België zijn brouwers een soort koningschap. Zoals voormalig minister van Cultuur Sven Gatz zei toen de UNESCO een knipoog gaf: "België heeft de wereldbeker van de biercultuur gewonnen. Dat is een kampioenstitel waar alle Belgen het over eens kunnen zijn!

HET ESTAMINET: BELGISCHE BIERCAFÉS ALS LEVEND ERFGOED

Als bier het levenssap van België is, dan is het biercafé (of estaminet, zoals het schilderachtig in het Frans heet) het hart dat het land doet pompen. Dit zijn niet zomaar cafés - het zijn huiskamers van de gemeenschap, sociale clubs, soms zelfs tweede kerken (waarover later meer). Door de eeuwen heen zijn Belgische biercafés geëvolueerd van ruwe tavernes tot gekoesterde culturele instellingen. Loop een traditionele bruine kroeg binnen (genoemd naar de met nicotine besmeurde bruine muren van vroeger) en je stapt de geschiedenis binnen: de klok mag dan wel in 1950 of zelfs 1850 zijn stilgezet, maar dat is juist de charme.

In deze authentieke cafés bestaat het decor vaak uit oude geëmailleerde bierbordjes, stoffige flessen op hoge planken en misschien een sluimerende kat op de radiator. De "stamgasten" hebben hun onofficiële toegewezen zitplaatsen en maken bijna deel uit van het interieur - hun verhalen zijn doorgedrongen in de muren. In het boek "Authentieke Belgische Cafés" heeft culinair schrijfster Regula Ysewijn 45 van de meest traditionele cafés gedocumenteerd, waaronder een café dat in 1515 werd geopend en een ander dat wordt gerund door de oudste waardin van België (de 96-jarige "Madame Juliette"). Veel van deze etablissementen worden al generaties lang door dezelfde familie gerund, met café-eigenaren die ieders favoriete pintje kennen en het inschenken voordat je er zelfs maar om vraagt.

Deze cafés hebben een grote rol gespeeld in het dagelijkse leven. Van oudsher gingen Belgen naar hun plaatselijke café, niet alleen voor een drankje, maar ook voor nieuws, roddels, kaarten, domino of vogelpik (darts voor de Nederlanders). Het plaatselijke café was een verlengstuk van thuis - een plek waar

gemeenschapsbanden even zeker werden gesmeed als het bier. In kleine dorpen kon het café ook dienen als bakkerij, postkantoor of vergaderzaal voor de duivensportvereniging (ja, dat bestaat). Zelfs vandaag, in een tijdperk van smartphones en Netflix, is er iets aan de warme gloed van een caféraam op een regenachtige Belgische avond dat mensen naar binnen lokt voor een goed gesprek met een lekker biertje.

Deze geliefde bruine cafés zijn de laatste tijd echter "kwetsbaar erfgoed" geworden. Het moderne leven en de verstedelijking hebben ze onder druk gezet; jongere generaties gaan niet meer elke avond naar de kroeg zoals hun grootouders deden, en veel oude tavernes zijn gesloten omdat hun eigenaars met pensioen gaan zonder opvolgers. De Belgen beginnen zich te realiseren dat ze deze cafés niet als vanzelfsprekend kunnen beschouwen. Er is zelfs een nostalgische beweging om de cafécultuur te bewaren: fototentoonstellingen, erfgoedtoelagen en boeken die hulde brengen aan de eenvoudige charme van het estaminet. Zoals Ysewijn's werk bepleit, moeten we het "café-erfgoed" koesteren, want als een klassiek café eenmaal weg is, gaat er een belangrijk stuk gemeenschapsziel mee.

Ondanks de uitdagingen bloeien er nog steeds veel authentieke biercafés, vooral in Vlaanderen en Brussel. Sommige zijn in een eeuw tijd nauwelijks veranderd: In de Verzekering tegen de Grote Dorst in Eizeringen is alleen open op zondagochtend en na begrafenissen - over gerichte uren gesproken! - maar is onder bierliefhebbers wereldberoemd om zijn Lambic-voorraad. A La Bécasse in Brussel verstopt zich in een steegje en serveert al sinds 1877 Lambic in stenen kannen. Loop Café In't Dreve bij Ieper binnen en je ziet helmen uit de Eerste Wereldoorlog boven de bar hangen, een herinnering dat hier ooit ook soldaten dronken. Elk café draagt zijn verhalen en lokale legendes met zich mee, zoals een versleten barkruk de afdruk draagt van lang vervlogen klanten.

Wat universeel is in deze plekken is het gevoel van gezelligheid - dat onvertaalbare Nederlandse woord dat grofweg knusheid, gemoedelijkheid en comfort betekent. Het is het gevoel van goed gezelschap met een goed biertje in de hand, terwijl het buiten miezert van de regen op de geplaveide straten onder gedempt lantaarnlicht. In een estaminet staat de tijd inderdaad stil en lijken zorgen te verdampen met het schuim op je trappist. De barman kan de eigenaar zijn en ook je vriend/ vertrouwenspersoon/ therapeut, en de sfeer is vaak zo huiselijk dat je iemands oma rustig breiend aan het einde van de bar kunt betrappen terwijl een groep fietsers in spandex bijtankt met een Tripel. In België zijn biercafés niet alleen plekken om te drinken; ze zijn de plek waar het leven gebeurt - één slok per keer.

REGIONALE RITUELEN EN GEBRUIKEN: VAN GEJUICH TOT KERKBANKEN

De Belgische biercultuur is rijk aan regio's, met Vlaanderen, Wallonië en Brussel die elk hun eigen draai aan tradities geven. En wat hebben de Belgen een rituelen als het op bier aankomt! Dit gaat veel verder dan een simpel "Scho!" of "Gezondheid!" (terwijl Franstalige Walen "Santé!" zeggen of het meer speelse "Chin-chin!"). Met echte Belgische humor kun je zelfs een toast met een knipoog tegenkomen als "Proost op onze lever!", een ironische knipoog naar het orgaan dat lijdt voor ons plezier. Het belangrijkste is dat je je metgezellen in de ogen kijkt als je glazen klinken - een universeel drinkgeloof om zeven jaar ongeluk te voorkomen (of was het 7 jaar slechte... iets anders?).

Misschien wel het heiligste ritueel in de Belgische biercultuur is het obsessieve gebruik van merkglaswerk. Elk bier heeft zijn eigen specifieke glas: een Chimay gaat in zijn kelk, een Duvel in zijn tulp, een Kwak in dat gekke zandlopertje met een houten standaard - en wee de kroeg die het verkeerde bier in het verkeerde glas serveert. Dit is geen snobisme; het is bijna een erezaak en een lust voor het oog. Een

Brusselse barman zal zich oprecht verontschuldigen als hij uw trappist in een algemene beker moet schenken omdat het juiste glas kapot is. De Belgen staan erop dat de juiste glasvorm de smaak en het aroma van het bier versterkt (en veel brouwers ontwerpen glazen precies om die reden), maar het gaat ook om traditie en esthetiek. Merkglaswerk is enorm in België, een "charmante eigenaardigheid van de Belgische biercultuur", zoals een expat opmerkte. Ga naar een bar en je ziet de planken vol staan met kelken, fluiten, tulpen en bekertjes in alle vormen, elk met het logo van een brouwerij erop. Het is net een ceremonieel theeservies, maar dan voor bier. Een biertje inschenken kan hier ronduit ritualistisch zijn: de hoek van het inschenken, de klik van de fles tegen het glas, het voorzichtig afsnijden van het schuim met een plat mes (voor pils van het vat), zelfs de laatste duik in de lekbak om de bodem te spoelen - het gebeurt allemaal met nonchalante precisie. Als nieuwkomer vind je het misschien pietluttig, maar al snel zul je ervan houden; het "voegt een leuk klein element toe aan de bierdrinkervaring," en de verrassing om te zien in welk mooi glas je bier geserveerd zal worden is een deel van het plezier.

En dan zijn er nog de verhalen achter sommige rituelen - het geliefde Kwak-glas met zijn houten standaard heeft bijvoorbeeld een legende: naar verluidt mochten koetsiers in het begin van de 19e eeuw hun paard niet verlaten om de herberg binnen te gaan, dus vond een herbergier genaamd Pauwel Kwak een glas uit dat aan de koets kon hangen, zodat de koetsiers bier konden drinken zonder hun post te verlaten. Of het nu waar is of gewoon een marketingmythe van de brouwerij (velen vermoeden het laatste), de plaatselijke bevolking vertelt het verhaal nog steeds met een grijns en het is een deel van de folklore geworden. Bestel vandaag nog een Kwak en je krijgt het glas geserveerd in zijn kleine houten holster; het is een geweldige gespreksstarter (wees alleen voorzichtig - je kunt gemakkelijk morsen en je hebt geen paard om de schuld te geven).

Regionale gebruiken verschillen: in Brussel en het Pajottenland heeft de traditie van lambikbier zijn eigen rituelen. Lambiek, dat funky bier van spontane gisting, werd traditioneel geserveerd uit kruiken in keramieken kommen of eenvoudige bekertjes. Oude inwoners strooiden een snuifje suiker of lieten een suikerklontje in hun gueuze (gemengde lambiek) vallen om de zuurheid te verminderen, en gebruikten een speciale stok die een "stoemper" werd genoemd om het te mengen - een gewoonte die dateert uit de tijd dat gueuze bitterder was en smaakpapillen niet gewend waren aan zuurheid. (De moderne gueuzefanaat zou kunnen gruwen bij het zoeten van zijn bier, maar hé, chacun à son goût - ieder zijn eigen smaak). De handeling zelf van het mengen en schenken van een gueuze heeft een beetje theater: bekwame barmannen schenken een fles gueuze langzaam in één keer uit, waarbij ze voorzichtig een enorme champagne-achtige schuimkraag creëren.

In Vlaanderen, vooral in West-Vlaanderen, heb je tradities rond de lokale Oud Bruin en Flanders Red Ales - die zuurzoete bieren zoals Rodenbach die sommige inwoners nog steeds liefkozend "azijnbier" noemen. Vroeger was het gebruikelijk dat mensen oud en nieuw bier mengden om te proeven (net zoals gueuze lambiek mengt). Zelfs vandaag nog kun je in sommige cafés in Oost-Vlaanderen een "half en half" bestellen - een aangepaste mix van twee bieren (vaak een lichte pils met een donker bier, of twee verschillende lambieken in Brussel). Ondertussen werden Saison-boerderijen in Wallonië van oudsher in de winter gebrouwen om in de zomer aan landarbeiders te schenken, en je kunt je het ritueel voorstellen van het klinken van flessen aan het einde van een lange oogstdag, waarbij elke boerderij zijn eigen recept had.

Een bijzonder charmante (en lichtelijk bizarre) Belgische gewoonte blijft in minstens één dorp bestaan: na de zondagse kerkdienst verandert de kerk zelf in een bar! In het dorp Brielen (West-Vlaanderen) wilde de plaatselijke protestantse priester niet dat de parochianen hun traditie zouden verliezen om na de mis samen een biertje te drinken (de dorpskroeg was gesloten), dus kreeg hij toestemming om tafels in de kerk te zetten en begon hij letterlijk bier te schenken direct na de dienst. De gezangen eindigen en de halleluja's maken plaats voor het gerinkel van bierglazen op witgeklede tafels tussen de kerkbanken. Het addertje onder het gras: je moet de dienst bijwonen om na afloop aan de bar te kunnen komen - een goddelijke toeslag, zo je wilt. Ze trekken de grens bij losbandigheid (geen muziek of dansen, iedereen eruit om 13.00 uur precies), maar het idee dat de kerk kan dienen als café op zondag is zo Belgisch dat het pijn doet (op een goede manier). Het is een schitterend voorbeeld van hoe de Belgen hun gewoonten gebruiken om de gemeenschapszin levend te houden - God en bier in vreedzame coëxistentie.

In het hele land draaien veel lokale clubs en verenigingen rond bier. Er zijn "bierproefclubs" in ontelbare steden waar leden samenkomen om bieren te proeven en te bespreken, om zo de kennis levend te houden, net zoals bij wijnclubs elders. Verenigingen van zythologen (bierkenners) organiseren regelmatig proeverijen, publiceren nieuwsbrieven en geven zelfs advies over het beschermen van biertradities. Deze clubs hebben vaak hun eigen kleine rituelen, zoals speciale toasts of jaarlijkse "bierdopen" voor nieuwe leden waarbij men een plens bier op het hoofd kan krijgen (beter dan water, toch?). Universiteiten in België hebben de traditie van de studentenclub cantus: in wezen een rauwe meezinger waar Latijnse drinkliederen en volksliederen worden gezongen tussen verplichte slokken bier door, allemaal onder het strenge oog van een "cantusleider" die straffen kan uitdelen (meestal: chug!). Het is half ritueel, half vatenfeest, helemaal onderdeel van de studentencultuur, vooral in Vlaanderen. Wees niet verbaasd als een waardige Belg van middelbare leeftijd met liefde terugdenkt aan zijn universiteitsdagen toen hij Gaudeamus Igitur zong met een biertje in de hand als vormende culturele opvoeding.

Zelfs het alledaagse thuis genieten van een biertje gaat gepaard met zachte gewoonten. Veel Belgische gezinnen hebben een voorraad speciale bierglazen voor verschillende stijlen, net zoals anderen wijnbekers hebben. Als een Belgische vriend je uitnodigt, is het aanbieden van een biertje een standaard gebaar van gastvrijheid - bijna reflexmatig. Geen zin in alcohol? Dan moet je misschien aandringen op water of frisdrank, want de gastheer zal ervan uitgaan dat een biertje (of op zijn minst een alcoholvrij biertje) de manier is om je welkom te laten voelen. In sommige gezinnen begint de zondagse lunch met een aperitiefbiertje in plaats van wijn. Het is niet ongewoon dat oma een favoriete trappist heeft waarvan ze beweert dat het de spijsvertering bevordert, of dat een oom met Nieuwjaar voorzichtig een fruitige kriel inschenkt voor zijn nichtjes en neefjes (de wettelijke leeftijd om bier en wijn te drinken in België is 16, dus tieners die een slokje nemen aan tafel is niet schandalig).

Al deze kleine rituelen - van het klinken van glazen, welk glas je gebruikt tot wanneer en waar je bier drinkt - vormen samen een groter geheel: bier wordt op een respectvolle maar leuke manier geïntegreerd in de dagelijkse gewoonten. De Belgen slagen erin een evenwicht te vinden tussen een diep respect voor hun bier (het moet goed geserveerd worden en sommige tradities zijn onschendbaar) en een luchtig plezier (ze zijn ook de eersten om grapjes te maken over hun eigen biergewoonten). Het is dit evenwicht tussen respect en oneerbiedigheid dat de Belgische biercultuur zo vertederend maakt. Het ene moment lezen ze je de les over het juiste schenken van een dubbel, het volgende moment heffen ze datzelfde glas en zeggen met een knipoog: "Op uw gezondheid - laat ons een klooster bouwen in onze lever!". Met andere woorden: neem bier serieus, maar niet te serieus.

BIER IN HET GEMEENSCHAPSLEVEN: BANDEN, FEESTEN EN NATIONALE TROTS

Bier heeft een magische manier om Belgen samen te brengen. Het is het sociale smeermiddel op talloze bijeenkomsten, van informele samenkomsten tot grote levensgebeurtenissen. In Belgische gemeenschappen is al menig vriendschap ontstaan tijdens het drinken van een biertje en menig lokaal geschil verzacht door een rondje van het huis. Laten we eens kijken hoe bier een rol speelt bij gemeenschapsbanden en vieringen - je zult zien waarom de Belgen brutaalweg zeggen: "In de hemel is er geen bier, daarom drinken we het hier".

De rol van het plaatselijke café als gemeenschapscentrum kan niet genoeg benadrukt worden. In een dorp of buurt is het café de plek waar sportteams hun overwinningen vieren (of hun verliezen verdrinken), waar clubs samenkomen en waar het nieuws van de dag wordt besproken. Gemeenschapsorganisaties baseren zich vaak op een café - de wekelijkse fietstocht van de fietsclub eindigt in de bar van hun sponsor voor welverdiende biertjes, de duivenliefhebbers ontmoeten elkaar in de achterkamer van de pub om postduiven te veilen (onder het genot van een biertje, natuurlijk), de vrijwillige brandweer heeft misschien zelfs een eretap in hun favoriete taverne. Verjaardagen worden vaak gevierd in het café, waarbij de jarige iedereen trakteert op een rondje (en grondig wordt toegezongen, misschien met een dronken draai aan "Happy Birthday"). Zelfs niet-bierdrinkers doen mee aan deze gelegenheden omdat het gaat om de kameraadschap; je kunt altijd een frisdrank bestellen, maar veel mensen drinken uiteindelijk een pilsje met een laag alcoholgehalte, alleen maar om deel uit te maken van de toasts.

Bier speelt ook een hoofdrol in familiefeesten en overgangsrituelen. Op bruiloften in België wordt bijvoorbeeld vaak geen eindeloze champagne geschonken, maar een goed samengestelde bierlijst op de receptie - inclusief de favorieten van het bruidspaar. Het is niet ongebruikelijk dat een koppel speciale bieren laat bottelen of persoonlijke etiketten laat maken voor hun grote dag. Op meer informele huwelijksfeesten kunnen reusachtige magnums van 75 cl van lokaal bier als champagne worden geschonken. Bij geboortes is het in sommige streken traditie dat de kersverse ouders een speciaal bierglas laten graveren met de naam van de baby, of dat ze bier uitdelen in plaats van sigaren om aan te kondigen "Het is een jongen/meisje!". (Buggenhout staat bekend om het brouwen van "Gebeuren", een bier dat vaders historisch gezien uitdeelden bij de geboorte van een kind). En als er een einde komt aan iemands leven, maakt bier zelfs deel uit van het afscheid - na een begrafenis is het gebruikelijk om samen te komen in een café of gemeenschapshuis om te proosten op de overledene met hun favoriete bier. Sombor, ja, maar ook troostend in zijn vertrouwdeheid; alsof je zegt: het leven gaat door, laten we ons de goede tijden herinneren bij een goed biertje.

Op een lichtere noot, Belgische nationale feesten gaan onvermijdelijk gepaard met bier. De Belgische nationale feestdag (21 juli) wordt groots gevierd in Brussel en daarbuiten, compleet met biertenten en gezellige drankjes tot diep in de nacht. Op de opendeurdagen van het koninklijk paleis kan je zelfs een stand van de Brouwersgilde aantreffen met stalen voor bezoekers, wat onderstreept dat bier evenzeer deel uitmaakt van het nationale erfgoed als de monarchie. Op dorpsfeesten (jaarmarkten) schieten biertenten als paddenstoelen uit de grond na een regenbui. Deze kermissen - oorspronkelijk verbonden aan kerkelijke patroonsdagen of oogsttijd - zijn in feite gemeenschappelijke feesten die vaak een weekend of langer duren. Er is muziek, misschien een kermisattractie of twee, en er vloeit altijd bier. Buren die elkaar zelden spreken zitten elleboog aan elleboog aan picknicktafels onder de biertent, klinken plastic bekertjes bier en dansen (enigszins uit balans) op de plaatselijke coverband. De kermisbiertent is een

grote gelijkmaker: jong en oud, rijk en arm, iedereen juicht als de accordeon “Les Lacs du Connemara” inzet (een geliefd drinklied in België) en iedereen zingt mee met klotsend bier.

Bier zorgt ook voor teamgeest en lokale trots. Denk aan een plaatselijke voetbalclub in een kleine stad - na de wedstrijd, winst of verlies, verzamelen spelers en supporters zich in de pub of het clubhuis van de sponsor. De eerste ronde wordt misschien betaald door de coach of een gulle fan, en je hoort levendige analyses na de wedstrijd tussen de slokken Jupiler, Stella of Maes (de rivaliserende pilsmerken - welke je drinkt kan bijna je loyaliteit aangeven, zoals Coke vs Pepsi). Bij grote internationale sportevenementen houden de Belgen van gezamenlijk kijken met bier: tijdens wereldkampioenschappen of grote wielervedstrijden zoals de Ronde van Vlaanderen of de Tour de France zetten de bars grote tv-schermen op, hullen de mensen zich in de nationale driekleur of de vlag van hun regio en is elk doelpunt of elke sprintoverwinning een excuus voor een fris biertje en collectief gebrul. Het is ondenkbaar om de laatste opvolger van Eddy Merckx naar glorie te zien trappen zonder een biertje in de hand om de zenuwen in bedwang te houden!

Op het grote podium van de nationale trots is het Belgische bier zelf een kampioen. Toen de UNESCO de Belgische biercultuur erkende, werd dit in Brussel gevierd, onder andere met een grote toast op de Grote Markt met vertegenwoordigers van alle gemeenschappen - een symbool dat bier verenigt over taalgrenzen heen. Politici, brouwers en gewone burgers hieven samen het glas. Premier Charles Michel nodigde de wereld zelfs uit om naar België te komen om zijn bieren te proeven - een leuk diplomatiek verhaal als je het ons vraagt. En inderdaad, biertoerisme is een groeiend punt van trots: steden als Brugge, Gent en Leuven hebben speciale bierbars die liefhebbers van over de hele wereld aantrekken, en de lokale bevolking is er trots op bezoekers een goede introductie te geven in Belgisch bierplezier. Wees niet verbaasd als een Belg je spontaan een mini-les geeft over hoe je een Westmalle Tripel schenkt of over de geschiedenis van de lambiek die je aan het drinken bent - ze zijn er trots op en vinden het leuk als anderen het ook waarderen.

Kortom, bier is verweven met het gemeenschapsleven in België. Het is een sociaal bindmiddel op microniveau (je lokale café of club) en een cultureel embleem op macroniveau (de identiteit van het hele land). Is het een wonder dat België bijnamen heeft als “Bierparadijs”? De prachtige paradox is dat de Belgen, terwijl ze vaak bier drinken, ook gematigdheid en verantwoordelijkheid prediken. Het gezegde “geniet, maar drink met mate” is goed bekend, en campagnes zoals BOB (designated driver) maken deel uit van de cultuur. De Belgen willen bier leuk en positief houden. Misschien is dat de reden waarom het gemeenschapsaspect zo sterk blijft: het gaat niet om dronken worden (de pastoor van Brielen zorgt ervoor dat zijn kudde vertrekt voordat iemand te dronken wordt), het gaat om samenzijn. Het bier is het medium, maar de boodschap is vriendschap, feest en gedeeld erfgoed.

BIER THUIS: FAMILIE, ETEN EN GASTVRIJHEID

Voor veel Belgen begint de liefde voor bier thuis - letterlijk aan de eettafel. Terwijl in sommige landen het aanbieden van alcohol tijdens de gezinsmaaltijd de wenkbrauwen doet fronsen, is het in België heel normaal dat volwassenen (en oudere tieners) een biertje drinken bij het eten, of dat de gastheer een speciaal flesje opent als er gasten langskomen. Bier is verweven met het gezinsleven en gastvrijheid op een manier die ongedwongen is maar toch diepgeworteld.

Een klassiek element van het Belgische gezinsleven is de traditie van de keuken à la bière - koken met bier. Net zoals de Fransen hun wijnsauzen hebben, hebben de Belgen rijke gerechten op basis van bier. Loop op zondag een Belgisch huis binnen en je wordt misschien begroet door de heerlijke geur van stoofvlees - een stevige stoofpot van rundvlees die langzaam wordt gekookt in donker bier, vaak een trappist of ander abdijbier. Grootmoeders geheime recept bestaat waarschijnlijk uit een Oud Bruin bier, wat brood besmeerd met mosterd om het te verdikken en uren zachtjes sudderen tot het rundvlees uit elkaar valt en de saus een moutzoete droom is. Dit stoofpotje is bijna het nationale gerecht (samen met mosselen en friet), en het wordt altijd geserveerd met friet en, je raadt het al, een glas bier. Het bier dat erbij geserveerd wordt is meestal hetzelfde bier dat in de stoofpot wordt gebruikt, waardoor het perfect bij elkaar past. Een ander populair gerecht is konijn in bier (Lapin à la bière), vaak bereid met pruimen en een scheutje geuze of Chimay. Zelfs Belgische desserts krijgen soms een boozy twist - heb je al trappistenbierijs of flan au Faro geprobeerd? In het familieboek van een Belgisch gezin kan je zulke pareltjes mogelijk wel terugvinden.

Omdat bier zo geïntegreerd is in de keuken, duikt het natuurlijk ook op als drank tijdens de maaltijd. Het komt vaak voor dat er bij een lunch of diner met het gezin bier geschonken wordt naast wijn of frisdrank. Papa pakt misschien een Blond Ale of een Pils bij zijn gebraden kip, mama geeft misschien de voorkeur aan een fruitig rood biertje bij haar salade. Als de pot mosselen op tafel komt (Belgische mosselen worden traditioneel gestoomd in een bouillon van selderij, uien en witte wijn of bier), kent iedereen een knapperig Belgisch witbier of pale ale de ideale begeleider is. Deze combinaties worden niet met pretentie gedaan; het zijn simpelweg gewoontes die worden doorgegeven. In feite waren Belgen al bezig met het combineren van bier en spijs lang voordat het een hippe trend werd. De trappistenmonniken van Chimay ontwikkelden zelfs een halfharde kaas gewassen in hun eigen bier - Chimay à la bière - om te combineren met hun bier, en veel gezinnen serveren die kaas als een traktatie na de maaltijd met (wat anders?) een glas Chimay Blue. In alle regio's is het combineren van bier en kaas een geliefde traditie - van de scherpe Herve-kaas uit Wallonië (vaak gespoeld in bierpekels tijdens het rijpen) tot de Goudse abdijkazen uit Vlaanderen die bijna vragen om een moutige dubbel om ze door te spoelen.

Gastvrijheid in Belgische huizen vereist bijna het aanbieden van een biertje aan gasten. De trots van een Belgische gastheer is vaak zijn biervoorraad - veel gastheren hebben een speciale kast of koelkast met verschillende soorten bier. Als je op bezoek komt, kan je beleefd gevraagd worden, "Biertje?" nog voordat je je jas hebt uitgetrokken. Zeg ja en je krijgt een selectie voorgeschoteld: misschien een lichte pils, een fruitige kriebel of een sterkere ale, afhankelijk van wat ze over je smaak weten. De gastheer zal waarschijnlijk ook moeite doen om je het juiste glas te geven. Het is niet ongebruikelijk dat een huishouden een verzameling merkglazen heeft (sommige vergaard door jarenlang open dagen van brouwerijen te bezoeken of punten te verzamelen uit kratten bier). Dus als je bijvoorbeeld een Orval kiest, moet je niet verbaasd zijn als je vriend de echte Orval kelk uit de kast haalt - zelfs in een bescheiden huis blijft het respect voor het op de juiste manier schenken van bier buiten de pubs bestaan.

Een charmant huiselijk gebruik is het concept van "zondag apero": rond het middaguur op zondag, voor de grote familie lunch, is het gebruikelijk om een klein aperitief te drinken. In sommige gezinnen is dat Champagne of wijn, maar velen kiezen voor een klein glas bier of een gueuze. Vooral in Brussel en het Pajottenland (de lambiekstreek) kan een "voormiddagdorpietje" of een scheut oude gueuze de opwarmer van de maaltijd zijn. Het gaat er niet om aangeschoten te worden - het is een sociaal slokje tijdens het kletsen en bereiden van de maaltijd. Vroeger kregen zelfs kinderen op het platteland tijdens de lunch een

slokje tafelbier (een bier met een lage ABV-waarde van <1,5%) gemengd met hun water - een gewoonte die stamt uit de tijd dat bier veiliger was dan water en die cultureel nog steeds bestaat. Zoals gezegd, duurde het serveren van tafelbier aan schoolkinderen tot het einde van de 20e eeuw, en hoewel dat niet langer het geval is (maak je geen zorgen, Belgische kinderen drinken nu sap en water op school), grinniken oudere generaties nog steeds over hoe normaal het was om als kind een klein biertje te drinken. Je zou opa kunnen horen zeggen: "Toen ik klein was, deden ze een druppel bier in mijn melk om me te laten slapen!" - Of dat nu overdreven is of niet, het benadrukt hoe bier werd gezien als een goedaardig huishoudelijk basisvoedsel zoals koffie of thee.

Familiebijeenkomsten brengen vaak de "speciale gelegenheidsbieren" naar boven. Net zoals sommige mensen een goede wijn bewaren voor Kerstmis, bewaren Belgen een bijzonder lekker bier voor een feestdag of familiegebeurtenis. Misschien is het wel een fles Westvleteren 12 (het beroemde monastieke en moeilijk verkrijgbare trappistenbier) om te delen onder broers en zussen op Nieuwjaar. Of een Magnum Duvel om te schenken op een verjaardag. Er is zelfs een leuke traditie die sommige kersverse ouders hebben: een partij bier kopen uit het geboortjaar van hun kind, om te laten rijpen en vele jaren later te openen (misschien op de 18e of 21e verjaardag van het kind). Gueuze en sterke ales kunnen net als wijn rijpen en complexe smaken ontwikkelen - stel je voor dat je een bier proeft dat net zo oud is als jijzelf, terwijl je ouders uitleggen dat ze het kochten toen je werd geboren. Dat is een heel Belgische soort tijdscapsule.

Een ander aspect van gastvrijheid is dat bier een gelijkmaker is op bijeenkomsten. Niet iedereen kent wijn, maar bijna iedereen heeft een favoriet bier of op zijn minst een mening over bier. Dus wanneer families en vrienden samenkomen - bijvoorbeeld de schoonfamilie die de familie van de nieuwe partner ontmoet - kan het openen van een paar biertjes de spanning verlichten. Het geeft mensen iets om over te praten ("Oh, heb je die nieuwe Tripel van de plaatselijke brouwerij al geprobeerd? Die is goed!") en iets om te doen (de hand die een bierglas vasthoudt is een ontspannen hand). De informaliteit van bier helpt bij het creëren van een warme, pretentieloze sfeer. Je ziet het op Belgische BBQ's en tuinfeestjes: grote ijsvaten vol bier, mensen die met flesjes in de hand staan te keuvelen, kinderen die rondrennen en slokjes perziklambiek nemen als de ouders niet kijken, de grill die sist van de worsten die vaak in bier gemarineerd zijn. Het verloopt allemaal erg organisch.

Laten we tot slot bier niet vergeten als geschenk in het gezinsleven. Een veelgebruikt geschenk bij een bezoek aan iemand thuis is een mooi verpakte set Belgische bieren, vaak met een glas erbij. Het schenken van wijn is misschien universeler, maar in België is een geschenkpakket met trappistbieren of een mand met verschillende lokale bieren net zo populair en wordt het net zo gewaardeerd. Het getuigt van bedachtzaamheid en lokale trots. Als een Belg naar het buitenland reist, kan je er zeker van zijn dat hij een aantal van zijn favoriete bieren meeneemt om te delen met buitenlandse vrienden (ik heb medelijden met de douaneagenten die hun bagage met flessen Tripel Karmeliet en Rochefort 10 moeten inspecteren). Omgekeerd worden veel Belgen die terugkeren van een reis begroet met de vraag: "En, heb je ons bier gemist?" - meestal gevolgd door een reünie bij, uiteraard, een biertje.

Alles welbeschouwd gaat bier in het Belgische gezins- en huiselijke leven over warmte en welkom. Het is iets waardoor een gast zich op zijn gemak voelt, een maaltijd gezelliger, een recept lekkerder en een gelegenheid feestelijker aanvoelt. Het maakt deel uit van het ritme van het dagelijkse leven - geen onderbreking of spektakel, gewoon een aangename begeleiding. Als je bij een Belgische familie logeert,

moet je niet raar opkijken als zelfs een doordeweeks diner eindigt met iemand die zegt: "Ik maak nog even wat open om af te sluiten", en er een paar rijke bruine bieren tevoorschijn komen om van te nippen terwijl jullie de avond doornemen. Het is la bonne vie, het goede leven - Belgische stijl.

FOLKLORE, GEZEGDEN EN SYMBOLEN: VERHALEN VAN DE BROUWERIJ

De liefde van België voor bier heeft door de eeuwen heen zijn eigen folklore en legendes, kleurrijke gezegden en zelfs letterlijke symbolen voortgebracht die culturele iconen zijn geworden. Het is een gebied waar geschiedenis en mythe zich vermengen - waar echte middeleeuwse heiligen schouder aan schouder staan met mythische bierkoningen en waar zelfs een klein standbeeld in Brussel een rol speelt. Laten we het glas heffen op enkele van deze verhalen en symbolen die een vleugje magie (en humor) toevoegen aan de Belgische biercultuur.

Maak eerst kennis met Gambrinus - de zogenaamde "bierkoning". Als je een traditionele Belgische brouwerij of bierhal bezoekt, zie je misschien een joviale kerel afgebeeld op schilderijen of standbeelden: een bebaarde koningsman die een pul heft, vaak zittend op of naast een vat. Dat is Gambrinus, de beschermheilige van de brouwers. De legendes over Gambrinus lopen uiteen; sommigen zeggen dat hij een hertog van Brabant was (Jan Primus, 13e eeuw) die zo dol was op bier dat hij in de folklore werd vergoddelijkt, anderen herleiden hem tot een vroegere Frankische koning. Wat zijn oorsprong ook is, Gambrinus symboliseert de vrolijke, hartelijke geest van bier. Vroeger riepen de Belgische brouwersgilden Gambrinus aan als een soort heilige. Tijdens de jaarlijkse Ommegang in Brussel (een grootse historische processie elke zomer), verschijnt er vaak een personage dat Gambrinus voorstelt, gezeten op een reusachtig vat dat door de stad rolt en de menigte begroet met geheven bokaal. Kinderen juichen (ze denken dat hij de dronken neef van de Kerstman is of zoiets) en volwassenen knipogen, wetende dat Gambrinus al bijna net zo lang bestaat als de stad zelf. Hoewel hij geen religieus icoon is, is hij wel een culturele mascotte - een herinnering dat de biertrots van de Belgen diep in de legende zit. Sommige pubs hebben zelfs de naam "Gambrinus" om aan te geven dat ze hun bier serieus nemen. Je zou kunnen zeggen dat Gambrinus de belichaming is van "joie de bière" - de vreugde van bier - vereeuwigd in de kunst.

Over echte heiligen gesproken, België heeft er ook effectief één: Sint Arnold van Soissons, de beschermheilige van brouwers en bier. Dit is een waargebeurd verhaal vermengd met een wonderverhaal: In de 11e eeuw was Sint Arnold (ook wel Arnould genoemd) een abt in Vlaanderen. Tijdens een pestepidemie spoorde hij de lokale bevolking aan om bier te drinken in plaats van water omdat het gekookte en gefermenteerde bier veiliger was - en zie, degenen die dat deden werden gespaard van ziektes. Volgens de legende zegende hij zelfs een bedorven partij bier en maakte het drinkbaar tijdens die crisis. Zo werd Arnold de redder van het sop. Tot op de dag van vandaag wordt hij vereerd als beschermer tegen ziekte door bier. Zijn feestdag (midden augustus) en het feest van de heilige Arnold van Metz (een andere biergerelateerde heilige) worden gevierd door brouwers. Op het hoofdkantoor van de Belgische Brouwersfederatie op de Grote Markt in Brussel - een prachtige 17e-eeuwse gildehal - staat een standbeeld met een maisch-schoep in de hand, waarvan vaak wordt gezegd dat het Sint Arnold is die welwillend over de stad uitkijkt (en er misschien voor zorgt dat de kranen nooit droog komen te staan). Brouwerijen en bierevenementen dragen soms zijn naam en je vindt afbeeldingen van Arnoldus op sommige Belgische bieren (zoals St. Arnoldus Blond in Tiegem). Een deel van de folklore rond hem: "Uit het zweet van de mens en de liefde van God is bier op de wereld gekomen", een uitspraak die in België

vaak aan St. Arnold wordt toegeschreven en die de goddelijke en menselijke samenwerking bij het brouwen weergeeft.

De Belgische cultuur heeft ook een rijke schakering aan spreekwoorden en gezegden over bier. Sommige worden gedeeld met andere culturen (varianties van "Bier voor wijn geeft plezier; wijn voor bier geeft venijn" bvb. Deze zin is trouwens geen geheugenbruggetje om te onthouden op welke manier je de avond moet indelen om nadien het katergevoel te beperken - al wordt het wel meestal zo gebruikt - maar een gezegde over het stijgen en dalen in sociale klassen in de geschiedenis. Bier was vroeger immers de drank van de armen, terwijl wijn voor de gegoede klasse was. Wie na bier dus wijn kon drinken, had zich opgewerkt in zijn leven en was de lagere sociale klasse ontsnapt, wat plezier in het leven bracht. Wie na wijn echter terug de toevlucht tot bier moest nemen, was terug afgezakt in de sociale klasse, met alle miserie die dat met zich meebracht: het venijn). Andere zijn uniek lokaal: "Als het bier in de man is, is de wijsheid in de kan," wat eigenlijk betekent dat een dronken persoon niet wijs spreekt. Het is het Vlaamse equivalent van "in vino veritas" - of beter gezegd, "in bier dwaasheid!". Een andere: "Dat is geen klein bier" gebruikt om aan te geven dat iets belangrijk is (de Engelse uitdrukking "no small beer", komt waarschijnlijk oorspronkelijk uit de Belgische regio). In het Brussels dialect is iemand "een druppel" noemen een ludieke grap naar een bekende drinker. En natuurlijk worden er tijdens cantus en andere drinkfestijnen talloze toasts en rijmpjes voorgedragen, variërend van heilige Latijnse hymnes tot profane limericks over monniken en vaten (we zullen de details besparen).

Je kunt het niet over Belgische biersymbolen hebben zonder het onbedwingbare Manneken Pis te noemen - het plassende jongetje van Brussel. Wat heeft hij in hemelsnaam met bier te maken? Heel veel, verrassend genoeg. Dit piepkleine bronzen fonteinbeeldje staat symbool voor de oneerbiedige geest van Brussel (zwanze in het plaatselijke taalgebruik). In de loop der jaren heeft Manneken Pis honderden kostuums gekregen voor verschillende gelegenheden. En ja, een van zijn favoriete kostuums is dat van een brouwer. Tijdens de vieringen van de Belgische Brouwers of het jaarlijkse Bierweekend is Manneken Pis vaak gekleed in een brouwersoutfit, compleet met een beslagkom en een vat aan zijn voeten. Op speciale bierfestivaldagen is het zelfs bekend dat ze hem aansluiten om echt bier te schenken in plaats van water - het beeld van een jongetje dat vrolijk bier in de bekken van toeristen plast is precies het soort surrealistische humor waar de Belgen dol op zijn. Het wordt allemaal voor de lol gedaan en als een eer: Manneken Pis het kostuum van je brouwerij laten dragen of je bier laten uitschenken wordt beschouwd als een publiciteitsgreep en een knipoog van de stad. Dit brutale standbeeld, met zijn eindeloze garderobe en twinkeling in zijn ogen, belichaamt het vermogen van België om zichzelf niet al te serieus te nemen. Zelfs als ze bier tot cultureel erfgoed verheffen, maken ze er ook letterlijk grappes over - evenwicht in alle dingen!

We moeten ook Jan Van Eyck en Pieter Bruegel noemen - geen mensen waar je meteen aan zou denken bij een bierhoofdstuk, maar deze Vlaamse schilders documenteerden onbedoeld het belang van bier. Bruegels beroemde 16e-eeuwse schilderijen zoals "De Boerendans" en "De Boerenbruiloft" tonen Vlaamse dorpingen die feesten - en wat is er aanwezig? Grote kruiken bier die naar de tafels worden gedragen, mensen die dansen mogelijk onder invloed van bier, en een kerel in "De Boerendans" die duidelijk uit een grote aardewerken mok drinkt. Deze kunstwerken zijn onderdeel geworden van een volwaardige folklore: elke Belgische scholier ziet ze in schoolboeken en merkt op "kijk, die boeren drinken ook een pint!". Het versterkt op subtiele wijze dat bier al lang verweven is in het sociale weefsel - als er in 1568 een bruiloft of een oogst werd gevierd, was er bier, net zoals in 2025.

De Belgische bierfolklore heeft ook zijn mythische objecten: de Schaal van Horlebeek, bijvoorbeeld, is een legendarische "bodemloze" bierpul in oude Brabantse verhalen die op magische wijze kon blijven bijvullen (de Heilige Graal van een bierliefhebber!). En dan zijn er nog de speelse moderne mythes zoals de vermeende "bierpijpleiding" onder Brugge (in werkelijkheid echt: Brugge heeft een pijpleiding die bier vervoert van de brouwerij De Halve Maan naar de bottelarij buiten de stad - over folklore die werkelijkheid wordt gesproken!) De inwoners grappen dat ze zouden willen dat ze er vanuit hun kelder op konden tappen.

Nu we het toch over moderne symbolen hebben, wat dacht je van de alomtegenwoordige bierlogo's en bewegwijzering die deel zijn gaan uitmaken van het visuele landschap? De gestileerde "A" voor trappistenbieren (Authentic Trappist Product) is bijna een ereteken op flessen. De Jupiler slogan "Mannen weten waarom" werd een tongue-in-cheek culturele referentie, die eindeloos werd geparodieerd. En de vorm zelf van bepaalde glazen is iconisch: toon een Belg het silhouet van een Kwak-glas of een Westmalle-kelk en hij denkt meteen aan het bier zelf - het is alsof je de Gouden Bogen ziet en spontaan aan een hamburger met friet denkt.

Laten we tot slot niet de vele broederschappen en ordes vergeten die gewijd zijn aan bier en brouwen en die half serieuze conserveringsverenigingen zijn, half joviale drinkclubs. Deze ordes, vaak gekleed in middeleeuwse gewaden voegen een laag van ceremonie en folklore toe aan bier. Brussel heeft bijvoorbeeld de "Orde van de Lambiekridders" en de "Chevalerie du Fourquet" (Ridderorde van de Mashstaff), die leden inwijden voor hun diensten aan het bier. Hun rituelen omvatten plechtige eden (om de biertraditie hoog te houden, natuurlijk) en het klinken van speciale ceremoniële glazen, vaak in een sfeervolle omgeving zoals de Grote Markt of het Brouwershuis. Het is een mooi gezicht - stel je een dozijn figuren voor die gekleed zijn als iets tussen monniken en academische decanen in, elk met een biertje in de hand en quasi-Latijnse bezweringsen zingend over de grootsheid van fermentatie. Deze mix van serieus vasthouden aan tradities en speels theater is typisch Belgisch. Ze weten dat het een beetje theatraal en humoristisch is, maar ze geven ook echt om het biererfgoed.

Kortom, bij Belgisch bier horen verhalen - sommige waar, sommige verzonnen, allemaal vermakelijk. De folklore, gezegden en symbolen eromheen geven de cultuur een extra karakter. Ze herinneren ons eraan dat bier hier niet gewoon alcohol is; het is een muze voor kunstenaars, een hulpmiddel voor verhalenvertellers, een rekwisiet voor grappenmakers en een muze voor heiligen en zondaars. Dus als je de volgende keer aan een Belgisch biertje nipt, overweeg dan om niet alleen op de brouwer te proosten, maar ook op Gambrinus, St. Arnold en Manneken Pis - drie heel verschillende "figuren" die er allemaal op hun eigen manier over waakten dat het bier je glas bereikte. Zoals het oude gezegde luidt (vaak te zien op Belgische onderzetters): "Wie bier drinkt, slaapt goed. Wie goed slaapt, kan niet zondigen. Wie niet zondigt, gaat naar de hemel. Laten we dus bier drinken en naar de hemel gaan!" - Een stukje volkslogica waar we altijd voor zullen juichen.

FESTIVALS EN FEESTEN: EEN NATIE VAN BIERLIEFHEBBERS GROOTBRENGEN

Als je de Belgische biercultuur in volle feestmodus wilt zien, moet je de festivals en feesten rond bier meemaken. België heeft het hele jaar door een kalender met bierevenementen, variërend van kleine dorpsfeesten met lokale brouwsels tot grote internationale bierfestijnen. Historisch gezien stonden veel Belgische festivals in het teken van bier (ook al ging het feest ogenschijnlijk over een heilige of een oogst),

en die traditie wordt vandaag de dag nog steeds voortgezet. Laten we eens een kijkje nemen bij een paar van de meest opmerkelijke oude en nieuwe bierfeesten.

HISTORISCHE BIERFESTIVALS EN TRADITIES

In vroegere eeuwen stond bier centraal bij gemeenschapsfeesten, vooral omdat het de drank bij uitstek was voor een feest. De term "Kermis" zelf impliceert eten, drinken en vrolijkheid ter ere van iets (vaak de patroonheilige van de kerk of een succesvolle oogst). In die tijd sponsorde of organiseerde de brouwerij het feest - een goed gevoede menigte is immers een blijde menigte, en wat is een betere brandstof dan vaten bier? Er zijn verslagen van middeleeuwse gildefeesten in steden als Brugge en Gent waar brouwers gratis of met korting bier aanboden aan het publiek op speciale dagen - in feite vroege bierfestivals. Tegen de 19e eeuw gaven industrialisatie en wereldtentoonstellingen nieuwe contexten voor bierfeesten: op de wereldtentoonstelling van 1910 in Brussel richtte België zelfs een "allegorisch monument ter ere van de brouwers" op en behandelde het brouwers als nationale helden. Bier werd in de kijker gezet als onderdeel van de nationale identiteit op beurzen en tentoonstellingen, een traditie die werd voortgezet in de moderne bierfestivals.

Een fascinerend historisch festival is de "Dag van het Bier" die in 1977 werd uitgeroepen en vervolgens tot een groot "Jaar van het Bier" in 1986 door de Belgische Brouwers Confederatie. In 1979 hadden ze een Dag van het Bier met posters en evenementen om de verscheidenheid van bier te benadrukken. Deze evenementen werden opzettelijk gecreëerd om het erfgoed van het bier te doen heropleven en te promoten in een tijd waarin wijn en buitenlandse dranken in België in opmars waren (na de Tweede Wereldoorlog begonnen sommige Belgen te houden van cocktails of geïmporteerde wijnen, wat een beetje een identiteitscrisis veroorzaakte tot ze de variëteit van het bier opnieuw ontdekten). Het Jaar van het Bier '86 bestond uit bierproeverijen, brouwdemo's en waarschijnlijk een heleboel gelukkige bezoekers. Het vormde de basis voor de talrijke jaarlijkse bierfeesten die we nu zien.

MODERNE BIERFESTIVALS

Vandaag de dag barst het in België van de bierfestivals - sommige richten zich op ambachtelijke brouwsels, andere op specifieke stijlen en weer andere op gewoon een leuke tijd hebben in de bierhoofdstad van de wereld. Hier zijn een paar hoogtepunten:

- **Belgisch Bierweekend (Brussel):** Elk eerste weekend van september strijken brouwers uit het hele land neer op de Grote Markt van Brussel voor een grootse viering van het Belgische bier. Tenten langs het op de UNESCO-lijst opgenomen plein, meer dan 50 brouwerijen serveren meer dan 500 bieren (van beroemde trappisten tot kleine ambachtelijke brouwers), en tienduizenden mensen - lokale bewoners en internationale bezoekers - komen proeven en proosten. De sfeer is elektrisch: fanfares spelen, de historische gildehuizen kijken neer op het tafereel alsof ze instemmend knikken en je hoort een wirwar van talen die allemaal verenigd zijn door de liefde voor bier. Belangrijke evenementen zijn onder andere de Brouwersparade, waarbij brouwers in historisch gewaad met door paarden getrokken bierkarren door Brussel paraderen, en de ceremonie door de brouwersgilde om nieuwe leden van het Ridderschap van de Roerstok tot ridder te slaan. Het is evenveel spektakel als proeverij. Als je tijdens het Weekend van het Bier van het plein afdwaalt,

kun je Manneken Pis in brouwerskostuum tegenkomen die bier plast, of speciale open huizen van brouwerijen vinden. Het is echt een traditie van feestvieren - zelfs in jaren waarin de bierverkoop inzakt of pubs sluiten, bevestigt het Weekend van het Bier: "Bier is onze trots, en dat vieren we!". (Leuk weetje: Dit concept was zo aantrekkelijk dat Japan sinds 2010 zijn eigen Belgian Beer Weekend-evenementen heeft gehouden om die cultuur in het buitenland te verspreiden).

- **Zythos Bierfestival (Leuven):** Dit is er een voor de liefhebbers. Het wordt georganiseerd door de consumentengroep Zythos en vindt meestal plaats in de lente in de stad Leuven (de thuisbasis van Stella Artois en de oudste katholieke universiteit). Het brengt voornamelijk Belgische ambachtelijke brouwers en speciaalbrouwers samen in een grote hal, met kleine proefglasjes zodat je op grote schaal kunt proeven. Het draait minder om pracht en praal, maar meer om het proeven van zoveel mogelijk bieren, met brouwers die een praatje maken. Zie het als Disneyland voor biergeeks - behalve dat de personages echt zijn en je met plezier een 15cl-proeverij van hun nieuwste IPA of saison inschenken. Bierliefhebbers van over de hele wereld plannen reizen om samen te vallen met Zythos, en plaatselijke hotels zitten vol met mensen die opgewonden mompelen dat ze eindelijk Westvleteren 12 of die nieuwe lambiekmix hebben geprobeerd. Het is een bewijs van de moderne biercultuur en hoe die een wereldwijde gemeenschap naar een klein land kan lokken voor een weekend vol smaakverkenningen.
- **Brugs Bierfestival (Brugge):** Dit festival wordt gewoonlijk begin februari gehouden in de middeleeuwse pracht en praal van Brugge. Het historische belfort en de zalen zijn gevuld met brouwers en dorstige bezoekers. Brugge, dat al een toeristische trekpleister op zichzelf is, maakt slim gebruik van bier om zijn culturele menu te verrijken. Het festival heeft vaak nieuwe bierlancerings (brouwers houden ervan om er speciale brouwsels in première te brengen) en een goede mix van traditionele en innovatieve aanbiedingen. Het is een mooi gezicht om mensen de allernieuwste ambachtelijke bieren te zien proeven onder hetzelfde dak waar eeuwen geleden middeleeuwse banketten werden gehouden.
- **Gentse Bierfestival en "Gentse Feesten":** Gent, een levendige universiteitsstad, organiseert jaarlijks een ambachtelijk bierfestival (meestal Gent Bierfestival genoemd) waar de nadruk ligt op kleine Belgische brouwerijen. Maar zelfs buiten de speciale bierfestivals omvat het Gentse stadsfestival "Gentse Feesten" in juli, een 10-daags cultureel straatfestival, veel bierevenementen. Er is een heel gebied met de naam Polé Polé waar je aan het water kunt nippen van exotische bieren, en overal staan pop-up bierkraampjes. Je zou kunnen zeggen dat Gentse Feesten één groot bierfeest is met muziek en theater.
- **Lambiek en gueuze evenementen:** Liefhebbers van de unieke spontaan gegiste bieren van België gaan massaal naar evenementen zoals de Toer de Gueuze, een tweejaarlijkse open brouwerijtocht in het Pajottenland en de Zennevallei. Gedurende een weekend openen de traditionele lambiekbrouwerijen en blenderijen hun deuren voor het publiek voor rondleidingen, proeverijen en educatie. Het lijkt wel een pelgrimstocht - mensen van over de hele wereld huren een auto of stappen in een georganiseerde bus om van de ene boerderijbrouwerij naar de andere te rijden en hier jonge lambiek van het vat te drinken, daar een vintage gueuze. Duizenden mensen nemen deel (aan de editie van 2024 namen 13 lambiekbrouwers en -mengers deel, wat wereldwijd

lambiekliedhebbers naar de regio lokte). Daarnaast is er de Nacht van de Grote Dorst, een gespecialiseerd festival exclusief voor lambiekbieren, gehouden in Itterbeek bij Brussel. Na een COVID-pauze keerde het in 2023 terug om lambiekgeeks van over de hele wereld samen te brengen - meer dan 2.500 deelnemers, waarvan meer dan een kwart uit het buitenland. Oorspronkelijk begonnen als een protest om lambiektradities te beschermen tegen de overdreven voedselveiligheid, is het nu een viering van alles wat met gueuze en kriel te maken heeft, met een bijna cult-achtige aanhang. Op deze evenementen zie je de nieuwe generatie bierliedhebbers eerbiedig mengsels proeven, aantekeningen maken, discussiëren over de verdiensten van 3 Fonteinen vs. Cantillon, enz., in een sfeer die evenveel weg heeft van een wetenschappelijke conferentie als van een feestje - behalve dat er tegen het einde zeker gedanst wordt, vaak op lokale folkbands.

- **Lokale Bierfeesten:** Bijna elke Belgische provincie heeft wel een plaatselijk bierfeest. In Poperinge (West-Vlaanderen), bekend om hop, is er een driejaarlijks Hopfestival met een parade en natuurlijk veel bier (Poperinge's eigen Hommelbier is een ster). Wallonië heeft evenementen zoals het Fête de la Bière in Luik of kleine dorpsbieravonden waar lokale microbrouwers stands delen. De Ardennen hebben een dorpsfeest met hun kastanjabier in de herfst. Op deze kleinere evenementen vind je vaak eigenzinnige tradities, zoals een burgemeester die het eerste vat tapt om het begin van het festijn aan te geven, of wedstrijden zoals wie de perfecte schuimkraag op een pils kan gieten.
- **Oktoberfest...?** Wacht, dat is in Duitsland, niet?! Klopt, maar België zit niet verlegen om het lenen van een goed concept. Sommige steden organiseren hun eigen versie van het Oktoberfest, meestal eerder als themafeest dan als culturele traditie - de Belgen hebben immers geen excuus uit Beieren nodig om van bier in tenten te genieten. Dat hebben ze zelf al uitgevonden

Eén ding valt op bij al deze festivals: de kameraadschap en culturele uitwisseling. Belgen mengen zich onder internationale bezoekers, waarbij ze elkaar vaak iets nieuws leren kennen. De lokale bevolking kan een toerist wijzen naar het kraampje met de beste Tripel, terwijl een reiziger uit de VS een Belg enthousiast kan vertellen over hoe beroemd Orval thuis is. Het is tweerichtingsverkeer; de trots wordt gedeeld. En in tegenstelling tot sommige bierfestivals elders, die ontaarden in louter drinkmarathons, bewaren Belgische feesten (voor het grootste deel) een evenwicht tussen eerbied en feestvreugde. Mensen willen echt proeven en genieten van de bieren - zelfs als er aan het eind van de dag een paar "La vie en rose" vals zingen voor de Lokale-Tripel-stand.

Cruciaal is dat deze festivals ook een economische en educatieve kant hebben. Brouwerijen krijgen bekendheid, nieuwe brouwerijen kunnen naam maken en consumenten leren over het enorme aanbod aan Belgische bieren naast de hoofdbieren uit de supermarkt. Ze hebben waarschijnlijk bijgedragen tot de hausse van ambachtelijke bieren vanaf de jaren 1980 door een publiek op te bouwen dat variëteit waardeert. Het is geen toeval dat de Belgische renaissance van de artisanale bieren parallel liep met de opkomst van dergelijke festivals en bierclubs - ze voeden elkaar.

Kortom, of het nu onder de sierlijke vergulde daken van de Grote Markt is of in een tent bij een dorpskerk, België houdt ervan om een feestje te bouwen voor zijn bieren. Deze festivals zijn het levende, ademende bewijs van de passie van het land - open voor iedereen, educatief en toch onderhoudend, doordrenkt van

geschiedenis en toch toekomstgericht. Als je ooit een reis naar België plant en je houdt van bier, dan kun je het plannen met een van deze evenementen, zodat je de cultuur op zijn levendigst kunt zien. Bovendien gaat er niets boven het drinken van een trappist op het plein waar het idee van de "Belgische biercultuur" eeuwenlang werd gevestigd, schouder aan schouder met mensen die dat bier als een oude vriend beschouwen. Het is inderdaad een feestelijk gevoel.

ÉÉN LAND, VELE BIERCULTUREN: VLAANDEREN VS. WALLONIË VS. BRUSSEL

België mag dan een kleine natie zijn, maar het bevat een veelheid aan culturen. Het land is onderverdeeld in Vlaanderen (Nederlandstalig noorden), Wallonië (Franstalig zuiden) en het Brussels Hoofdstedelijk Gewest (tweetalig, maar cultureel een geheel eigen mix). Deze regionale diversiteit komt natuurlijk ook tot uiting in de biercultuur. Hoewel bier de Belgen verenigt, kan de manier waarop het wordt gedronken, waargenomen en opgenomen in het dagelijks leven verschillen tussen een Vlaams dorp, een Waalse stad en de kosmopolitische straten van Brussel. Laten we deze verschillen (en overeenkomsten) onderzoeken - alles met een goed humeur, natuurlijk.

VLAANDEREN: PINTJES EN PATROONHEILIGEN

In Vlaanderen begint het bestellen van een biertje vaak met het woord "pintje" (of je steekt in rumoerige omstandigheden zoals een discotheek of een meezingende festivalweide je pinkje omhoog: je pinkje wordt dan het signaal voor een pintje. Dat er slechts 1 letter verschil in deze twee woorden zitten hebben Belgen al heel lang geleden ontdekt en het wordt sindsdien het ingezet om ook in deze omstandigheden de dorst te kunnen lessen). Loop een café binnen en vraag om "een pintje", en je krijgt het pils van het huis - waarschijnlijk Jupiler, Maes of Stella Artois, afhankelijk van de regio of wat er op de tap staat. Die gemakkelijke term weerspiegelt hoe diep standaardbier verankerd is in het dagelijkse leven. Het is net als vragen om koffie - je specificeert meestal niet eens het merk; pintje is een eigen concept. In het dagelijkse Vlaamse leven is een pintje drinken na het werk of met vrienden even gewoon als een kopje thee drinken. Historisch gezien had Vlaanderen een zeer dicht netwerk van cafés - elk dorp, elke stadswijk had er meerdere. Ze grappen dat in sommige dorpen de verhouding tussen cafés en kerken 5 op 1 was (Vlaanderen was erg katholiek, dus dat zegt wel iets!) Hoewel niet elke Vlaming een zware bierdrinker is, zorgt de cultuur ervoor dat bier altijd beschikbaar is, altijd in de buurt.

Vlaanderen houdt ook veel rustieke tradities in verband met bier in ere. In sommige landelijke gebieden was het bijvoorbeeld de gewoonte om tafelbier te serveren aan kinderen thuis en zelfs op school, zoals we hebben besproken - deze gewoonte bleef meer bestaan in het noorden, waar de invloed van de drankbestrijding zwakker was dan in de protestantse landen. Het concept van "ne goeie boterham met plattekaas en een gueuze" is een Vlaamse boerenlekkernij, vooral in het Pajottenland in de buurt van Brussel (cultureel meer Brabants maar overlappend). In West-Vlaanderen kregen arbeiders 's middags misschien een smoortje (stout of porter) bij hun lunch om op de been te blijven. Deze kleine regionale eigenaardigheden schetsen een beeld: Vlaanderen ziet bier als eten en drinken, als voeding en genot.

Als het op bierstijlvoorkeuren aankomt, heeft Vlaanderen zijn specialiteiten: "Oud Bruin" in Oost-Vlaanderen, Vlaams Rood Bruin zoals Rodenbach in West-Vlaanderen, sterke Tripels die voor het eerst werden gemaakt door de Abdij van Westmalle in de provincie Antwerpen, en natuurlijk de iconische trappisten van Westmalle en Westvleteren (West-Vlaanderen). Vlaanderen stond ook aan de spits van

de recente hausse in ambachtelijk bier in België - er duiken veel nieuwe microbrouwerijen op in Vlaamse steden die IPA's, stouts, enz. brouwen, deels beïnvloed door internationale trends. Misschien omdat Vlamingen van oudsher handelaars zijn en naar buiten kijken (de haven van Antwerpen, de kosmopolitische sfeer van Gent, enz. In een ambachtelijke bar in Gent of Antwerpen vind je dus niet alleen trappisten en geuze, maar ook lokale versies van Amerikaanse IPA's of Britse porters. Maar als je in een klein Vlaams dorp "bier" zegt, denken ze waarschijnlijk aan een pils of een eenvoudige lokale ale - de ambachtelijke exotica is daar nog aan een inhaalslag bezig.

De cafécultuur in Vlaanderen wordt gekenmerkt door de esthetiek van het "bruin café" - muren met houten panelen, misschien een portret van koning Boudewijn zaliger of de plaatselijke vervlogen wielerheld aan de muur, mogelijk een dartbord of een biljarttafel (biljart zonder zakken, carambole genaamd, is populair in veel dorpscafés). Stamgasten spelen soms urenlang kaartspellen zoals Manillen onder het genot van een biertje. Een traditie: "spaarkas" of het spaarpotje van de pub - klanten doen het hele jaar door munten in een gemeenschappelijk spaarpotje en gebruiken het dan voor een groot eindejaarsfeest in de pub of een groepsuitstapje. Deze kleine gewoonten vormen een hechte gemeenschap rond het café. Regula Ysewijn bracht in haar boek "Authentieke Belgische cafés" onder andere verslag van de "spaarkasjes aan de muur" in sommige van die oude cafés - een heel Vlaams gezicht. Het is minder gebruikelijk in Wallonië.

Taal speelt ook een rol in de perceptie. Vlamingen hebben hun eigen woorden: een biertje is niet alleen een biertje, het is ook gewoon een pintje of pint. Oudere generaties zeggen misschien "een stoverke" voor een lokaal donker biertje (omdat het goed samengaat met stoofpot - stoverij). En natuurlijk wordt "santé" gezegd, maar ook "Schol!", dat via het Nederlands uit het Scandinavisch komt en "proost" betekent. Ze plagen soms dat in het West-Vlaams dialect het bestellen van een biertje klinkt alsof je je keel schraapt - maar wat het dialect ook is, de pint arriveert prompt.

WALLONIË: BIER, GEZELLIGHEID EN BISTRO VIBES

Als je naar Wallonië gaat, zul je zien dat de biercultuur net zo diepgeworteld is, maar met een Franstalig tintje. Ze noemen het gewoon bière, en hoewel een Jupiler of Maes hier net zo gewaardeerd wordt, is er historisch gezien misschien een beetje meer invloed van de wijncultuur vanwege de Franse banden. Dat gezegd hebbende, de industriële erfenis van Wallonië betekende ook een sterke cafécultuur voor de arbeidersklasse - de mijnwerkers, staalarbeiders en glasarbeiders van de 19e en 20e eeuw genoten zeker van hun dagelijkse biertjes na het werk. In steden als Charleroi of Luik was het "café de quartier" (buurtcafé) net zo alomtegenwoordig als in Vlaanderen. Misschien was de sfeer anders - foto's van het voetbalteam van Anderlecht of Standard Luik aan de muur in plaats van wieleridolen, en petanquespelletjes buiten in plaats van biljart binnen - maar de functie was dezelfde: gemeenschap en ontspanning.

De biertradities van Wallonië leggen vaak de nadruk op abdijbieren en saisons. Dit is het land van Leffe (Dinant), Chimay (Henegouwen), Orval (Gaume), Rochefort (Namen) en Dubisson (met zijn krachtige Bush/Scaldis ales in Doornik). De rijke klooster- en abdijbrouwtraditie in Wallonië zorgt ervoor dat de mensen hier trots zijn op hun grote bieren. Veel Walen zweren bij Orval in het bijzonder - er is een eigenzinnige gewoonte om Orval op verschillende leeftijden te drinken. Sommigen verkiezen jeune (jong, hoppig), anderen vieille (oud, zacht en brettig). Het is niet ongebruikelijk om iemand te horen zeggen: "Ah

een Orval, ça se mérite - il faut laisser vieillir" (Een Orval, dat moet je verdienen - je moet hem laten rijpen). Ze hebben zelfs een bijnaam voor een vers gebottelde Orval - "Orval vert" (groene Orval) - die echte liefhebbers pas aanraken als hij een paar maanden gerijpt heeft. Dit soort biernuance is een tweede natuur voor veel Walen. Ook waarderen ze, omdat ze dicht bij Frankrijk liggen, bier bij de maaltijd op een iets gastronomischere manier. Terwijl Vlamingen van oudere generaties automatisch overal een pintje bij schenken, kan een Waal bijvoorbeeld selectief een Saison Dupont drinken bij een zomerse barbecue, of een Blanche de Namur (witbier) als verfrissing voor het diner.

Op het platteland van Wallonië heb je oude tradities zoals de Marsen van l'Entre-Sambre-et-Meuse (marsen uit de napoleontische tijd) en dorps-"*Ducasses*" waar bier vloeit als onderdeel van de viering (Ducasse = kermis in het plaatselijke taalgebruik, vooral in de omgeving van Bergen). Tijdens deze evenementen serveren de biertenten en brasseries veel Pils en Scotch (vreemd genoeg verwijst "Scotch" in België naar een stijl van zoete donkere ale die populair is in Henegouwen, niet naar echte whisky!) Als Vlaanderen zijn jenevershots had op kermissen, dan had Wallonië pecket (lokale eau-de-vie) - maar beide altijd vergezeld van "beer chasers": biertjes die dienen om de sterkere drank weg te spoelen en de dorst te lessen.

Eén opmerkelijk verschil: het concept van het "estaminet" leeft in delen van Franstalig België (en Noord-Frankrijk). Een estaminet is van oudsher een gezellige taverne-café waar vaak eenvoudige streekgerechten worden geserveerd. In Wallonië (vooral op het platteland van Henegouwen en in de buurt van de Franse grens) houden sommige estaminets oude spelletjes zoals jeu de quilles (kegelen) of piquet (een soort muntwerpen) voor de klanten. Het is vergelijkbaar met Vlaamse bruine cafés, maar de term estaminet geeft het die rustieke, bijna boerderijachtige sfeer.

Taalkundig is proosten in Wallonië meestal "Santé!", maar je hoort ook wel "À la vôtre!" (op jou) of zelfs het speelse "Tchin-tchin!". Walen gebruiken misschien niet zoveel verkleinwoorden als pintje, maar ze geven wel bijnamen aan bieren: een Chimay Bleue is misschien gewoon "une Bleue", de Trappisten worden samen "bières trappistes" genoemd met een toon van eerbied, en de alomtegenwoordige Jupiler is soms gewoon "un Ju".

De tragere, meer agrarische gebieden in Wallonië produceerden ook de Saison-stijl, bedoeld om de dorst van landarbeiders te lessen. Hoewel saisons halverwege de 20e eeuw bijna uitstierven, maakten ze een comeback dankzij plaatsen als Dupont. Als je nu in de zomer naar een plaatselijk feest op het Waalse platteland gaat, kan een frisse Saison worden aangeboden als de plaatselijke specialiteit naast de standaard pilsbieren.

BRUSSEL: EEN SMELTKROES IN EEN DEGUSTATIE-GLAS

Dan is er Brussel, de hoofdstad, die cultureel noch volledig Vlaams noch volledig Waals is - het is een mix met internationale kruiden. De biercultuur in Brussel is eigenlijk België in het klein, plus toeristen. Hier vind je de ultra-traditionele - sommige Brusselse cafés bestaan al meer dan 200 jaar - en de ultra-trendy, zoals hippe nieuwe ambachtelijke bierbars en brouwerijen die zijn opgezet door expats of jonge inwoners.

Brussel heeft unieke opscheprechten: het is de bakermat van lambiek. De Zennevallei en het Pajottenland rond Brussel zijn de enige plaatsen waar spontaan gegist lambiekbier echt gedijt. Zo zijn gueuze en kriek

even Brussels als wafels en het Manneken Pis. Een echte Brusselaar (of ketje) van de oudere generaties begint de dag misschien nog met een "half-en-half" (half jonge lambiek, half faro of gezoete lambiek) op de ochtendmarkt - een throwback gewoonte. De stad heeft een paar bijna tijdloze lambiekcafés zoals A La Bécasse of In de Welkom, waar ze lambiek in stenen kannen serveren. En elke Brusselse kroeg die zijn geld waard is, heeft gueuze en vruchtenlambiek op voorraad - het is een punt van trots, aangeboden aan zowel inwoners als toeristen als "Brusselse Champagne".

Tegelijkertijd is Brussel ongelooflijk kosmopolitisch. De kans is even groot dat je iemand een geïmporteerde IPA of Duits Weissbier ziet drinken in een trendy bar als een trappist. De stad is een knooppunt geworden voor bierkenners uit het buitenland, met beroemde bars met meerdere tapkranen zoals Delirium Café met letterlijk 2.000 bieren (Guinness World Record en al). Delirium zit vaak vol met buitenlanders die aan biertoerisme doen - misschien een beetje gimmicky voor de plaatselijke bevolking, maar het laat zien hoe Brussel omarmt dat het een bierhoofdstad van de wereld is.

Het caféleven in Brussel kent zowel Vlaamse als Franse invloeden. Je hebt klassieke Brusselse brasseries zoals Mort Subite, waar keurig geklede obers je gueuze in het juiste glas op een dienblad brengen, heel netjes. En je hebt de nuchtere hoekcafés in wijken als de Marollen, waar de arbeidersklasse in het Brussels dialect (een mix van Frans en Nederlands jargon) met elkaar babbelt onder het genot van een pintje of een shotje pékèt. En omdat Brussel de thuisbasis is van EU-instellingen en diverse gemeenschappen, zijn er ook plekken waar mensen hun eigen tradities meebrengen - zoals de Britse pubcultuur rond het Schuma-pein of een bloeiende scene van nieuwe microbrouwerijen door jonge ondernemers, zoals Brasserie de la Senne, die moderne Belgische bieren maken die in de smaak vallen bij een wereldwijd publiek.

Qua taal hoor je Santé, Schol, Cheers, Prost, tchin tchin - allemaal. De grap is dat je in Brussel in elke taal een biertje kunt bestellen en de barman zal het waarschijnlijk begrijpen. Maar als je het Brusselse erfgoed echt wilt kanaliseren, leer dan de term "une stoemp" voor een mix of "une pinte" wat in het Frans meestal een groter bier betekent (halve liter), maar in Brussel nog steeds gewoon een 33cl kan opleveren - voorzichtig daarmee! Maar eerlijk gezegd gebruiken de meeste Brusselse bars tweetalige menu's of vertrouwen ze op merknamen: iedereen slaagt erin om iets te drinken te krijgen.

Een opmerkelijke culturele perceptie: Mensen zeggen soms dat Vlamingen meer bier drinken en Walen meer wijn, wat een stereotype weerspiegelt dat het noorden bierland is en het zuiden dicht bij de Franse wijncultuur staat. Historisch gezien is er een kern van waarheid in de hogere klassen - de Franstalige elite deed de Fransen na en serveerde wijn bij diners. Maar onder de gewone mensen was bier in beide regio's altijd enorm populair. Misschien verschilden de stijlen (Wallonië's sterke ales vs Vlaanderen's verfrissende ales), maar de bierconsumptie per hoofd van de bevolking verschilde niet drastisch. In de afgelopen jaren is de bierconsumptie in zowel het noorden als het zuiden gedaald (gezondheidstrends), maar de waardering voor kwaliteit boven kwantiteit is gestegen. Brussel is, zoals altijd, een beetje een uitschieter: met zoveel toeristen en expats vloeit het bier in de hotspots, maar veel Brusseleirs zijn net als stadsmensen overal - ze gaan misschien niet elke avond naar de kroeg. Interessant genoeg heeft Brussel ook een heropleving gezien van oude lambikherbergen in de buitenwijken en daarbuiten, dankzij de interesse in authentieke ervaringen. Zo kan het gebeuren dat een auto vol Brusselse yuppen op zondag naar het Pajottenland rijdt om een gueuze te drinken in een boerderij, op zoek naar die culturele band.

Cultureel gezien zou je het als volgt kunnen samenvatten: Vlaanderen koestert het dagelijkse bier en de lokale kroeg als sociaal centrum, Wallonië koestert de rijke brouwtradities en de gezellige tafel, en Brussel verbindt het geheel met een eigen stedelijke twist en internationale flair. Maar uiteindelijk zal een Belg uit elke hoek het eens zijn over het belangrijkste: bier wordt het best geserveerd in goed gezelschap, op de juiste temperatuur, in het juiste glas en met een gevoel van trots op de eeuwenoude ambacht. Ze debatteren misschien over welk bier het beste is (eindeloos!), of wiens lokale bar de perfecte schuimkraag schenkt, maar bied aan om een rondje kwaliteitsbier te kopen en je zult vrienden maken in het noorden, zuiden en midden van het land.

Tot slot is de Belgische biercultuur en -erfenis even uitgebreid als de bierkaart in Delirium Café. Het omspannt geschiedenis en moderniteit, dorp en stad, heilig en profaan. Wat we zien in hoofdstuk 3 is dat bier in België niet alleen iets is wat je drinkt - het is iets wat je beleeft. Het is aanwezig bij elke mijlpaal en elke alledaagse dinsdag. Het heeft zijn heiligen en zijn zondaars, zijn rituelen en zijn luidruchtigheid, zijn ambacht en zijn comfort. We hebben gezien hoe bier sociale identiteit opbouwde, hoe cafés tweede huizen werden, hoe elke regio zijn eigen kruiden toevoegde aan de brouwpot van cultuur. Door middel van levendige anekdotes en levendige scènes hebben we geproost op folklore en feest gevierd op festivals, waarbij we erkenden dat bier in België een verhalenverteller en een sociaal bindmiddel is.

Als we hier overlopen van enthousiasme, vergeet dan niet dat deze culturele onderdompeling de weg bereidt voor wat hierna komt. In de volgende hoofdstukken duiken we dieper in de bieren zelf - het brouwersambacht, de proefnotities, misschien de toekomst van Belgisch bier in een veranderende wereld. Met dit erfgoed in gedachten, zul je die discussies nog meer appreciëren. Als je de cultuur achter een trappistenbier kent, smaakt die eerste slok immers des te rijker.

Dus of je nu aan een zeldzame gueuze nipt in een Brussels steegje, pintjes drinkt met nieuwe vrienden in een Brugse kroeg of gewoon thuis een flesje Belgisch bier opent en een beetje van dat "biergen" voelt waar de Belgen trots over spreken, je maakt nu deel uit van het verhaal. Om een Belgisch gezegde te citeren dat hun filosofie mooi samenvat: "Le bonheur n'est pas dans la bière, mais dans le nombre de bières." - "Geluk zit niet in het bier, maar in het aantal (gedeelde) bieren." Met andere woorden, geluk zit niet alleen in de drank zelf, maar in de ontelbare vreugdevolle momenten en herinneringen die ermee worden gemaakt. Proost daarop, en proost op de Belgische biercultuur - een erfgoed dat eeuwenlang is gebrouwen en nog steeds sterk is!

IV. BELGISCHE BIERSTIJLEN BEGRIJPEN

Het biererfgoed van België is legendarisch - zozeer zelfs dat UNESCO de Belgische biercultuur in 2016 erkende als immaterieel cultureel erfgoed van de mensheid. In dit hoofdstuk boren we dat erfgoed aan en verkennen we de rijke waaier aan Belgische bierstijlen. Van door monniken gebrouwen ale, gedronken in vergulde kelken tot wilde, funky brouwsels die alleen in de open lucht worden gefermenteerd, Belgische bieren zijn er in elke denkbare smaak, kleur en sterkte. België is zelfs uniek in het brouwen van alle vier de soorten gisting - bovengisting, ondergisting, spontane gisting en gemengde gisting - wat een ongeëvenaarde diversiteit aan stijlen oplevert. Dus pak je favoriete glas (in België heeft elk bier zijn eigen glas, zoals je snel zult leren) en maak je klaar voor een levendige rondleiding door Belgische bierstijlen. We bespreken hoe ze worden gebrouwen, hun smaak- en aromaprofiel, typische sterkte, eigenaardigheden van de gist en zelfs het juiste glaswerk om er het best van te genieten. Onderweg komen vergelijkingen, historische weetjes, mythes en anekdotes uit het echte leven aan bod om deze bieren tot leven te brengen. Aan het eind ken je niet alleen de technische verschillen, maar heb je ook een gevoel voor de ervaring - de cultuur, het aroma, de prikkeling in je mond - die elk van deze Belgische lekkernijen met zich meebrengt. (Terwijl we door de stijlen reizen, verwijzen we naar enkele inzichten uit eerdere hoofdstukken en geven we een schuimig voorproefje van wat komen gaat in latere hoofdstukken - per slot van rekening is dit nog maar hoofdstuk 4 van onze Belgische bierbijbel!)

Laten we beginnen waar veel van het bierverhaal van België begon: in kloosters, met de mysterieuze monniken die (volgens de legende) overdag baden en 's nachts brouwden...

TRAPPISTENBIEREN: HEMELSE BROUWSELS VAN DEVOTE MONNIKEN

Wanneer de meeste mensen aan Belgisch bier denken, denken ze vaak aan een monnik in gewaden die vrolijk een lompe kelk vol schuimend bier omhoog hijst. Het is niet alleen een cartoonesk stereotype - trappistenbieren, gebrouwen door monniken van de orde der trappisten, behoren inderdaad tot de meest gerespecteerde bieren van België. Deze bieren zijn letterlijk hemels, gemaakt binnen de kloostermuren onder het toezien van devote trappistenmonniken. Om het label "trappist" te mogen dragen, moet een bier gebrouwen worden in een trappistenklooster, door de monniken of onder hun rechtstreeks toezicht. België is de thuisbasis van het grootste aantal trappistenbrouwerijen ter wereld (momenteel vijf nadat de brouwactiviteiten van één klooster in andere handen overgingen), waaronder beroemde namen als Westmalle, Westvleteren, Chimay, Orval en Rochefort. (Achel, ooit de zesde, verloor haar officiële trappistenstatus in 2021 toen de laatste monniken vertrokken, maar je kunt haar bieren nog steeds vinden, nu als "abdij"-bieren).

Brouwen & Gist: Trappistenbieren zijn ales van hoge gisting, meestal gebrouwen met speciale stammen van huisgist die een kenmerkend fruitig en kruidig karakter geven. In hoofdstuk 2 bespraken we de magie van de Belgische gist, en hier wordt die ten volle getoond. Deze gisten produceren smaken van banaan, peer, appel, kruidnagel, witte peper en soms een vleugje bubblegum of kruiden, afhankelijk van de giststam en de gistingstemperatuur. De bieren worden meestal op fles geconditioneerd (hergisting in de fles met een dosis gist en suiker), waardoor het "levende" bieren worden die kunnen evolueren met de leeftijd. Monniken beheersen de kunst van het gebruik van toegevoegde suikers (vaak bietsuiker) bij het koken - dit verhoogt de alcohol terwijl de body licht blijft, een truc die we in verschillende stijlen zullen zien.