

LEENDERT ALBERTS



De eerste bierrevolutie
in Nederland

2022 Prometheus Amsterdam

I dedicate this book to Richard J. Yntema (Chicago) en Richard W. Unger (Vancouver), for their contribution to the history of the Dutch brewing industry has been inspiring and of great importance.

De uitgever heeft getracht alle rechthebbenden te achterhalen. Aan hen die desondanks menen aanspraak te kunnen maken op enig recht, wordt verzocht contact op te nemen met Uitgeverij Prometheus, Postbus 1662, 1000 BR Amsterdam.

© 2022 Leendert Alberts
Omslagontwerp Jan van Zomeren
Foto auteur Remke Spijkers
Lithografie afbeeldingen BFC, Bert van der Horst, Amersfoort
Opmaak Elgraphic
www.uitgeverijprometheus.nl
ISBN 978 90 446 3765 6

Bierconsumptie en drinkgedrag

Het drinken van bier staat tegenwoordig niet op de eerste plaats. Nederlanders drinken gemiddeld één glas bier per dag, maar dat is minder dan de vier bakjes koffie en drie kopjes thee die dagelijks worden genuttigd. Water en frisdrank worden ook meer gedronken dan bier. Al jaren schommelt de hoofdelijke bierconsumptie rond 70 liter per jaar. De meeste mensen drinken bier omdat het lekker of gezellig is. Een kwart van de drinkers gebruikt bier om iets te vieren of simpelweg om de dorst te lessen.¹

De Middeleeuwen waren voor de bierliefhebber gouden tijden. Bier was de volksdrank bij uitstek en werd gedronken van boer tot edelvrouw en van jong tot oud. Nooit lag de bierconsumptie zo hoog als in die tijd. In Noordwest-Europa dronken mensen gemiddeld meer dan 1 liter bier per dag, wat neerkomt op ruim 400 liter per jaar. Zo hadden de bejaarden die bij de abdij in Assen of in het Pelstergasthuis in Groningen woonden recht op een kroes (1,3 liter) bier per dag. De zieken en armen van het Sint-Ewouts- en Elisabethsgasthuis in Wijk bij Duurstede dronken bij elk van de twee dagelijkse warme maaltijden een mingel (0,9 liter) bier. Wilden ze daarna nog meer, dan moesten ze zich tevredenstellen met het slappere scherbier. De vier bejaarde mannen in Gouda die rond 1573 op stadskosten werden onderhouden, verbruikten in drie weken tijd een heel vat bier. Dit betekent dat ze dagelijks ongeveer 1,8 liter per persoon consumeerden. En dit waren nog gewone dagen. Op feestdagen werd normaliter

meer bier en beter bier geschonken. Diverse teksten met betrekking tot de beloning van bouwvakkers, de voeding in gasthuizen en de bevoorrading van de scheepsvloot of het leger wijzen zelfs op een dagelijks bierverbruik dat boven de 2 liter per persoon uitsteeg.²

In dorp en stad waren bieren in verschillende kwaliteiten en prijzen verkrijgbaar.³ Zware bieren waren duur en konden een alcoholpercentage van 5 tot 8 procent hebben. Ze werden dubbelbier, goetbier of dikbier genoemd. Dubbel was toen nog geen biertype, zoals nu, maar sloeg op een zwaardere kwaliteit, waarvoor een grotere, soms letterlijk een dubbele hoeveelheid mout werd gebruikt bij het brouwen. Gewone bieren, aangeduid met enkel bier, bevatten 2 tot 5 procent alcohol. Het allergeedkoopste bier viel in de categorie 'nabieren'. Deze werden gemaakt door de mout die na het brouwen was overgebleven in de maischkuip (draf, bostel), nog een of twee keer met heet water te begieten om zo de laatste suikers eruit te spoelen. Deze slappe aftreksels heetten scherpbier of dunbier en waren bestemd voor het povere deel van de bevolking. In sommige plaatsen mocht de brouwer er niet eens geld voor vragen, maar werd dit in meegebrachte kannen aan de armen geschonken.

De redenen waarom mensen toentertijd bier dronken overlappen met de huidige motieven, maar dan wel in een andere rangorde.⁴ Allereerst dronken ze bier om de dorst te lessen en omdat het voedzaam was. Bier bestaat voor meer dan 90 procent uit water, dus het is een uitstekende dorstlesser. Om gezond te blijven hebben mensen dagelijks ruim 1,5 liter vocht nodig – buiten het vocht uit etenswaren gerekend – en in de Middeleeuwen werd dit grotendeels gedekt met bier. Daarbij is bier gemaakt van granen en kon het een bijdrage van 10 tot 40 procent van de benodigde energie leveren, afhankelijk van de zwaarte van het bier. Matthias de l'Obel, een plantkundige en lijfarts van Willem van Oranje, omschreef bier als 'een zoete en gezonde drank die goed voedt als het goed heeft gekookt en van de beste granen is gemaakt. Dunbier, waar minder graan en meer water in gaat, is vochtig en verkoelend, maar voedt minder.' Deze alge-

meen gangbare visie onder toenmalige wetenschappers zou tot in de negentiende eeuw blijven bestaan. Net als nu werd bier ook gedronken omdat het lekker was. Zelfs het dunste bier had meer smaak dan water. Het had bovendien een sociale functie, want bier drinken was gezellig en bond mensen samen. Vanwege de alcohol – in die tijd de ‘geest’ genoemd – bracht het stemming en werd het leven er vrolijker van. We zien dat kleurrijk verbeeld op de schilderijen van Pieter Aertsen, Pieter Balten en Pieter Bruegel de Oude, die uitbundige dorpsfeesten laten zien (afb. 1). Toen Maria van Hongarije, de zuster van keizer Karel v, in 1539 een bezoek aflegde aan Amersfoort, bestelde het stadsbestuur bij plaatselijke brouwers tweeënveertig vaten bier voor de inwoners met als doel om ‘vrolijkheid te maken’. Met een hoeveelheid van 5500 liter bier voor een bevolking, inclusief kinderen, van ongeveer vijfduizend mensen, was dit een gul gebaar en zal de stemming erin hebben gezeten. Een laatste motief om bier te drinken, dat voor ons niet meer zo speelt, maar toentertijd van groot belang was, is dat bier status kon geven. Zware bieren en geïmporteerde bieren die van ver kwamen, waren prijzig en gaven daarmee aanzien aan degenen die ze konden betalen. Als stadsbestuurders hoog bezoek ontvingen van edelen, prelaten of bestuurders uit andere steden, dan werden de gasten getraakteerd op wijn of op luxebier uit Hamburg, Wismar, Bremen of Lübeck. Met deze luxebieren kon je ‘goede sier’ maken, zoals dat letterlijk heette. Ook op familiefeesten werden daarom goede bieren geschonken, zodat de familie in de stad of in het dorp kon laten zien op welke trede van de sociale ladder zij zich positioneerde. Status had je pas als je die liet zien.

Bier, what else?

De oorzaak van de hoge bierconsumptie in de Middeleeuwen was zo eenvoudig als strikt: er waren weinig andere dranken verkrijgbaar. Jenever kwam pas aan het einde van de zestiende eeuw op de markt en koffie, thee en chocoladedrank zouden niet eerder dan in de zeventiende en achttiende eeuw doordringen. Voor wie het kon betalen was er een ruim aanbod van wijnen, waar-

van de meest gangbare ongeveer zes keer duurder waren dan bier. De witte wijnen uit het gebied van de Moezel en de Rijn werden het meest verkocht. Ze kwamen per schip vanaf Keulen naar Nederland. Het grootste deel werd via Nijmegen over de Waal naar de stapel in Dordrecht vervoerd. Een kleiner deel bereikte via de Nederrijn of via de IJssel de noordelijke gewesten en in Limburg arriveerden ze over de weg via Neuss of rechtstreeks uit Keulen. Daarnaast waren ‘westerse wijnen’ uit het Franse Poitou en Gascogne verkrijgbaar, zowel witte als rode. De chicste wijnen waren de zware, zoete soorten uit het Middellandse Zeegebied, zoals malvasia, moscatel en romanie. Deze wijnen waren minstens tien keer duurder dan bier en kwamen per schip over zee naar de havens van Brugge, Antwerpen en Middelburg, van waaruit ze over Nederland werden gedistribueerd.⁵

Prijzige alternatieven waren vruchtenciders en mede, een alcoholische drank die van honing werd gemaakt. Ciders van appels en peren waren in sommige streken, zoals Normandië, zeer in trek, maar werden in Nederland waarschijnlijk weinig geconsumeerd. Althans, ze hebben in geschreven bronnen nauwelijks sporen achtergelaten. Daarentegen kwam mede tot in de vijftiende eeuw veel voor. Vooral de streek rond ’s-Hertogenbosch stond bekend om de productie van deze honingdrank, die ongeveer even duur was als wijn. Rond 1450 verdienden bijna vijftig Boschenaars hun inkomen met het blenden van mede.⁶ Vanaf die tijd verdween deze drank naar de marge van de markt, effectief weggedrongen door de groeiende bierconsumptie.

Melkproducten werden vrij weinig gedronken. Zoetemelk was kort houdbaar en het was financieel gezien verstandiger om er boter of kaas van te maken. Die konden namelijk langer worden bewaard en daardoor worden verkocht op de markt. Melk was een lucratieve grondstof en die dronk je niet zomaar op. Bovendien werd melk weliswaar geschikt geacht voor kinderen, zieken of bejaarden, maar het was niet per se goed voor gezonde mensen. Volgens een zestiende-eeuws kookboek gaf het constipatie in de bloedvaten en kon je er hoofdpijn van krijgen. Boer Hemmema uit het Friese Hitzum, onder Franeker, werd mogelijk

door deze argumenten gedreven. Hij had melkvee en leefde met zijn gezin van de graanteelt, de kaasmakerij en de boterbereiding. De vier knechten en meiden die hij in dienst had, kregen echter geen melk, maar dunbier te drinken. Misschien kwam in zijn huishouden wel zure wei of karnemelk op tafel, want dit waren restproducten van de kaas- en boterproductie. Het populaire veertiende-eeuwse Kerelslied bespote de boeren door te stellen dat zij niks beters dan wei dronken bij het eten. Van gasthuizen en kloosters weten we dat daar naast bier ook karnemelk werd geschonken. Als restproducten van het boerenbedrijf viel aan beide dranken echter weinig eer te behalen.⁷

Water moet noodzakelijkerwijs veel zijn gedronken. Voor wie weinig geld had te besteden, was het de enige resterende optie. Water gaf alleen geen status, dieren dronken het immers ook. Water drinken werd soms als straf opgelegd: monniken en gevangenen, die normaliter bier dronken, werden dan tijdelijk op water en brood gezet. Verder was er met water in principe niets mis. De moderne fabeltjes dat het water in de Middeleeuwen onveilig, besmet of zwaar vervuild zou zijn, zijn grotendeels naïeve onzin. Het belang van schoon water was voor huishoudens en bedrijven veel te groot om lichtvoetig met vervuiling om te gaan. Belanghebbenden hielden een oogje in het zeil en de overheid bewaakte de zuiverheid van het oppervlaktewater met regelgeving. Er werden fikse straffen opgelegd aan personen die afval en rommel in grachten of putten gooiden. In hoofdstuk 10 gaan we hier nader op in vanwege het gebruik van brouwwater als grondstof voor het bier. Mensen haalden hun drinkwater uit rivieren, beken, grachten en putten en zouden dat tot ver in de negentiende eeuw blijven doen. Vaak waren er trappetjes en houten vlonders gemaakt om dicht bij het water te kunnen komen. Op centrale punten in de stad stonden houten hefbomen, windassen of katrollen om emmers met grachtwater makkelijker omhoog te hijsen. Burgers en overheid werkten bovendien samen om in elke stadswijk een of meer buurtputten te onderhouden. Grote boerderijen, kloosters, gasthuizen en rijke stedelijke huishoudens hadden vaak een eigen waterput op het erf.⁸

Vanuit de praktijk en de wetenschap was bekend dat water zuiverder was en langer goed bleef, wanneer het was gekookt. Medici adviseerden om oppervlaktewater eerst te koken voordat het werd gedronken. Ter bestrijding van ziekten en kwaaltjes werden allerlei soorten kruidenthee gemaakt, waarvan sommige mogelijk ook gewoon tegen de dorst werden genuttigd. Maar water kon net zo goed koud worden gedronken. Het schoonste en daarmee het meest geschikt als drinkwater vond men regenwater, dit viel immers rechtstreeks uit de hemel! Ook stromend water en putwater waren in principe betrouwbaar. Stilstaand water uit vijvers, poelen of moerassen waren echter verdacht. Daar konden allerlei beestjes en vuiligheid in voorkomen, die de gezondheid aantastten. Koken voor consumptie was dan noodzaak. Mensen voor wie bier te duur was, maakten soms een eenvoudige granendrank door bijvoorbeeld gepelde gerst of roggemeel in water te koken. Het resultaat was niet opzienbarend, maar was in elk geval voedzamer en net even smaakvoller dan water.⁹

Van begin tot einde

We zien dat het consumptiepatroon van dranken sterk uiteen kon lopen. Rijke families verbruikten wijn, mede of luxebieren, de middengroepen dronken vooral bieren van gemiddelde sterkte en de slechter gesitueerden moesten het met slappe bieren, granendrankjes en water doen. Door de moderne bril bekeken, roepen de grote hoeveelheden alcoholische drank die de middengroepen en de bovenlaag van de bevolking consumeerden, allerlei vragen op. Bij velen leeft namelijk de overtuiging dat het bier en de wijn in vroeger tijd slap en slechts licht alcoholisch waren. Want hoe kun je er anders zoveel van consumeren? En hoe was het gesteld met de kinderen in deze huishoudens? Dronken die ook zo veel alcohol? Was er bier bij het ontbijt? Waren volwassenen vaak dronken?

Dat bier al bij het ontbijt werd genuttigd, staat buiten kijf. Ontbijt was overigens de term voor een kleine tussendoor maaltijd die in de ochtend, middag of avond kon worden genuttigd, en bestond standaard uit bier en brood, gecombineerd met boter, kaas

of vis. Daarnaast waren er twee warme maaltijden, waarvan een aan het einde van de ochtend en een aan het einde van de middag plaatsvond. Bij beide werd naast de warme schotel ook nog brood en bier geserveerd en bij de rijksten wijn. De wijn werd vaak aangelengd met water, waardoor hij minder sterk was. Bij bier was dit niet gebruikelijk, althans, er zijn geen teksten bekend waaruit dat blijkt. Het is dus heel waarschijnlijk dat de beter gesitueerden al in de ochtend redelijk alcoholisch bier genoten.¹⁰ Dat past niet bij de huidige moraal in ons land, maar wekt bij de zuiderburen in België en Frankrijk minder verbazing. Met de komst van koffie en thee in later tijd zijn de mores in Nederland op dit punt soberder geworden.

Kinderen dronken ook bier, maar minder dan volwassenen. Hoewel er vrij weinig gegevens voorhanden zijn uit de periode vóór 1600, is hiervan toch een beeld te schetsen. De stadskinderen die vanaf een leeftijd van ongeveer vijf jaar in weeshuizen werden opgevoed, kregen bij de maaltijden karnemelk en bier te drinken, en zoetemelk op bijzondere dagen. Het bier werd door de weesmoeders of -vaders zelf gebrouwen of werd betrokken van plaatselijke brouwerijen. Bovendien schonken weldoende burgers vanuit christelijk plichtsbef vaten bier aan het weeshuis. Jonge tieners van de Latijnse school in Amersfoort die bij feestelijke gelegenheden een toneelstuk opvoerden, kregen van het stadsbestuur als bedankje een vat goed bier van ongeveer 130 liter aangeboden. Het was kennelijk een gepaste beloning, die geen protesten opleverde van ouders. De kostschool Bursa Cusana in de gelijknamige Bursestraat in Deventer had zelfs een eigen brouwerij, waarvan overblijfselen door archeologen zijn gevonden. Aangezien ook in Amersfoort een kleine brouwerij naast de stadsschool moet hebben gestaan, moet bier de voorloper van de huidige schoolmelk zijn geweest. Ook adellijke kinderen dronken bier. Volgens een huishoudelijk reglement uit 1512 van de rijke familie Percy uit Northumberland, in het hoogste noorden van Engeland, kregen de ouders bij het ontbijt van brood en vis een ruime liter bier en een ruime liter wijn geserveerd. De beide zoontjes van negen en elf jaar kregen geen wijn, maar ruim 2 liter

bier voorgezet en eenzelfde hoeveelheid was voor een jongetje en meisje in de kinderkamer bestemd. In het algemeen werd voor de consumptie van bier of wijn door kinderen onder de zeven of acht jaar ongeveer de helft van de portie van volwassenen gerekend. Zij kregen immers ook nog melk, wei, karnemelk of water te drinken. We mogen ervan uitgaan dat kinderen op zijn laatst vanaf de kleutertijd alcoholische drank consumeerden. Volgens Spaanse soldaten die in de Lage Landen waren gelegerd, kwam het zelfs voor dat moeders hun zuigelingen weglegden met een houten kalebas die leek op een vrouwenborst. Deze was gevuld met wijn of bier, waarvan de kleintjes konden drinken alsof het melk was.¹¹ Waarschijnlijk is dit eerder een anekdote dan een opgetekend feit, maar dat kinderen op heel jonge leeftijd bier dronken is zeker.

In welgestelde families, waar de betere bieren en wijnen werden gedronken, kan de alcoholconsumptie van zwangere vrouwen problemen hebben gegeven. Uit de moderne medische wetenschap is bekend dat alcoholgebruik een slechte invloed heeft op de ontwikkeling van foetussen en kan leiden tot het zogenoemde foetaal alcoholyndroom (FAS). Dit uit zich in hersenbeschadigingen, een lager geboortegewicht en gelaatsafwijkingen bij baby's en kan in vroeger eeuwen een medeoorzaak zijn geweest van de hoge kindersterfte. Rond de geboorte werd alcohol in elk geval niet geschuwd. Barendse vrouwen kregen wel kruidenwijn, bier of brandewijn om de inspanning en pijn van de bevalling te kunnen verdragen. Het was algemeen gebruik dat een menigte vrouwen uit de familie en vriendenkring zich in de benauwde uren van de bevalling rond het kraambed verzamelde om met drank en spijs de geboorte te begeleiden en mee te vieren. Het stadsbestuur van Harderwijk probeerde rond 1470 paal en perk te stellen aan het feestgedruis van de kraamvisite. Het stelde vast wie van de familie present mochten zijn en wie niet en dat bij de gelegenheid niet meer dan een kwart wijn (1 tot 2 liter) per persoon mocht worden gedronken. Tussendoor mocht de kraamvrouw alleen op koek en bier trakteren. Wel was het de vader van het kind toegestaan om maximaal vierentwintig mannen

uit te nodigen om buitenshuis met eten en drinken de geboorte te vieren. Op de dag van de zogeheten kerkgang, wanneer de jonge moeder weer voor het eerst naar de kerk ging om de zegen over zichzelf en het kind te ontvangen, mocht deze gebeurtenis met eten en drank worden gevierd op het adres waar de jonge ouders werden uitgenodigd. Niet eerder dan zes weken na de geboorte mochten ook andere vrienden en bekenden geschenken geven in de vorm van eten, drinken en geld en kon er worden doorgefeest. Het aanbieden van veel eten en drinken ter gelegenheid van nieuw leven was een overblijfsel van agrarische vruchtbaarheidsriten uit Germaans-Keltische tijden.¹²

Het andere uiteinde van het leven gaf eveneens aanleiding tot een feestelijk samenkomen van familie en vrienden. Was iemand overleden, maar nog niet begraven, dan kwamen in Zwolle twaalf manlijke nabestaanden in een herberg bijeen om gezamenlijk een maaltijd te houden. Na de begrafenis kwamen zij opnieuw samen in een taveerne om de overledene klinkend te gedenken. In verband met hun zorgtaken kwamen twaalf vrouwelijke nabestaanden niet in de kroeg, maar in het sterfhuis bijeen voor een maaltijd. Soortgelijke bepalingen waren er voor bruiloften, waarbij op de dag zelf en de dag erna samenkomsten in wijn- of bierhuizen waren en ook bij het dopen, de eerste communie en verlovingsen werd feestelijk gegeten en gedronken. In Kampen hing voor in de kerk een lijst met richtlijnen voor het ordentelijk vieren van de verschillende familiefeesten. De stedelijke overheden beperkten het aantal feestgangers, bij bruiloften bijvoorbeeld vierentwintig van de familie van de bruid en evenzoveel van de bruidegom, en schreven soms ook een maximum te consumeren hoeveelheid drank voor, zoals een mingel (ongeveer 1 liter) of een kwart (twee mingel) per gast. Als reden werd meestal gegeven dat feesten anders uit de hand liepen, doordat er soms wel een paar honderd mensen op afkwamen. Dit zou de gastheer en gastvrouw in financiële problemen brengen. Bovendien ontaardden grote feesten in dronkenschap, gewelddadigheden en onzedelijk gedrag. De Italiaanse koopman Lodovico Guicciardini vond het uitbundige feestgedrag bij allerlei familieaangelegenheden typerend voor de