

BROEKER BIJDRAGEN

UITGAVE VAN DE VERENIGING "OUD BROEK IN WATERLAND"

Verschijnt 2 tot 4 maal per jaar
Wordt aan de leden gratis toegezonden

Nr. 9 (november 1975)

Gehele of gedeeltelijke overname van
de inhoud slechts na goedkeuring.
Copyright. Redactie-adres :
De Erven 26, Broek in Waterland

OVER BIERSTEKERS, TAPPERS EN DRINKERS

Bier in huys, bier daer buyten,
Bier in backen, bier in fluyten,
Bier is dranck van alle man,
Bier drinckt dat maar drincken kan!

INLEIDING

Het bier is ongetwijfeld een der oudste dranken ter wereld; reeds bij de Sumeriërs en de oude Egyptenaren was het de volksdrank bij uitnemendheid. In onze streken werd het in de middeleeuwen uitsluitend ter voorziening van eigen behoeften gebrouwen, zowel in kloosters als in particuliere huizen; elke tapper was tevens zijn eigen brouwer.

Omstreeks 1300 vond echter een grote verandering plaats. Tot dan werd het bier met behulp van kruiden ('gruit'), voornamelijk gagel, gebrouwen. Dit gruitbier nu werd in het begin van de 14de eeuw verdrongen door het hopbier. In Duitsland nam de brouwerij van dit bier, met name in de Hanzesteden, aldra een grote vlucht. Vooral het Hamburgse bier vond bij ons zo'n grote aftrek, dat graaf Willem III in 1323 besloot om invoerrechten te gaan heffen. Alleen Amsterdam en Medemblik kregen een biertol, en - nadat Medemblik na korte tijd was afgevallen - bleef Amsterdam over als het enige centrum in Holland van de buitenlandse bierhandel. Intussen steeg de bierimport uit Hamburg snel: tussen 1352 en 1665 van ongeveer 31.000 tot 39.000 tonnen per jaar. Vier jaar later werd niet minder dan het derde deel van de totale Hamburgse bierexport naar Amsterdam verscheept! De belangrijkste oorzaken van dit grote bierverbruik waren enerzijds de (veelal gepeperde) voeding en de vele feesten van onze voorouders, anderzijds het nage-noeg ontbreken van andere dranken; water was veelal verontreinigd of brak, melk drinken was nog vrijwel onbekend, wijn was luxe, en koffie en thee kregen pas betekenis in de 17de eeuw.

Brouwerijen

Inmiddels waren ook in ons land bierbrouwerijen gevestigd. Amersfoort telde in de 14de eeuw niet minder dan 350 brouwerijen, en bracht een der oudste inlandse biersoorten op de markt. In de 15de eeuw genoot vooral het (zware) Haarlemse bier grote bekendheid. Er werd zelfs geklaagd dat er na het (te veel) drinken ervan 'alle daege keyvingen, slaen, wonden ende ander ongeluck volgden'!

Ook de stad Delft was in de 14de eeuw al bekend om zijn excellent bier, dat voor het grootste deel naar elders werd uitgevoerd. Meer dan 200 brouwerijen waren er in Delft gevestigd. De Tachtigjarige oorlog heeft de brouwerijen echter veel kwaad gedaan. De belemmeringen van het biertransport had tot gevolg dat de brouwers naar verspreide plaatsen trokken, en aldaar een nieuwe nering opbouwden.

Verbruik

Maar de allergrootste bierdorst bleek voorbij te zijn; andere dranken kwamen meer en meer in gebruik. Het bierverbruik in de 14de eeuw, dat gemiddeld op 400 liter per hoofd per jaar wordt geschat, nam af naar 280 liter omstreeks 1600. In 1748 waren er nog meer dan honderd Hollandse brouwerijen; veertig jaar later telde men er nog maar 57.

Niettemin bleef het bier een geliefde drank, die, al of niet verdund, de gehele dag door werd gedronken: bij het ontbijt, het middagmaal en het avondeten. Om een voorbeeld te noemen: in het midden der 17de eeuw besteedde een predikant 'met eenvoudige levenswijs' per jaar een bedrag van dertig gulden 'aen acht halve vaten bier (625 liter) met impost en 't huijsbrenge' 1) Dit is ongeveer 1/10de deel van al zijn uitgaven aan levensmiddelen, en iets minder dan het bedrag, uitgegeven aan brood!

De bierliefhebbers hadden een ongekennde verscheidenheid van keuze. Naast de geïmporteerde buitenlandse bieren, als bijvoorbeeld Bremer-, Hamburgs- of Joepenbier (uit Dantzig), en Engels bier (ale), kwamen de binnenlandse bieren vooral uit Amersfoort, Delft, Gouda, Haarlem en Breda.

De grote massa van het volk was echter aangewezen op het goedkopere scharrebier, ook wel klein-, dun- of smalbier genoemd, een produkt van herhaalde bewerking op dezelfde 'speciën', dat echter alleen door de brouwerijen rechtstreeks aan particulieren verkocht mocht worden. Ook speciale gebeurtenissen gaven hun naam aan het daarbij geschonken bier; zo lezen we van bruidsbier, geboorte- of kinder bier, dood- of leedbier, pannebier, meibier, en zelfs van kermisbier (één kan meer!) Het bier werd getapt in stenen kruiken of tinnen schenkkannen. Gedronken werd uit tinnen kroesen en bekers, drinkkannen (Jacobakannetjes) of - zeer beschaafd - uit glaswerk (fluyten).

