

REDACTIONEEL

Geen klein bier

Als wij de auto lenen van mijn vriend's vader beloven we hem altijd om een lokaal biertje mee terug te nemen van onze bestemming. Dit is helemaal geen moeilijke opgave: ieder zelf respecterend Nederlands dorp of stad heeft tegenwoordig een lokaal, ambachtelijk gebrouwen bier. Utrecht, de Veluwe of het dorp met 9000 inwoners waar ik ben opgegroeid: overal kwamen we terug met een biertje of twee van een lokale brouwerij.

Ook in mijn nieuwe woonplaats kan ik lokale bierspecialiteiten proeven van Brouwerij Hommeles en kiezen uit 300 lokale en internationale speciaalbieren in een heus bieratelier. De bieren kennen allemaal een verhaal of een verwijzing naar de streek waarin ze gebrouwen zijn - zoals de tripel van Brouwerij Hommeles met toevoegingen van peer, vlierbessen en appel. Deze smaken zijn een grote knipoog naar de fruitgaarden van de Kromme Rijnstreek net onder Utrecht. Het kan niet op voor liefhebbers en gebruikers van apps zoals Untappd. Net als in andere bierlanden blijkt het enorm boeiend om de sociaal-ruimtelijk dimensie van die Nederlandse biercultuur te verkennen. Al eerder dook AGORA in de wereld van eetculturen (AGORA 2018-2), waarin we concludeerden dat eten en drinken een belangrijke graadmeter zijn geworden voor verandering in dorpen, wijken en steden. Voedsel is onlosmakelijk verbonden met onze individuele waarden, cultuur en identiteit en daarom ook sterk onderhevig aan verandering en gevoelig voor sociaal-ruimtelijke verschillen.

Heel wat eeuwen terug floreerden Hollandse steden zoals Gouda, Haarlem en Delft met kuitbieren van internationale faam. Een flesje Gouds kuitbier naar oud recept gebrouwen kun je nog steeds drinken. Mocht je in de buurt zijn, vraag ernaar bij Den Gouwen Aar. Deze slijterij zit - toevallig of niet - in het pand waarin eind 15e eeuw één van de tweehonderd Goudse brouwers zat die toen samen goed waren voor een productie van miljoenen vaten bier die werden afgezet tot in Frankrijk. Dankzij dit bier werd Gouda in die tijd een grote en rijke stad. Het prachtige gotische stadhuis op de Markt is bijvoorbeeld gefinancierd met de opbrengsten van het bier. Gouda werd gefundeerd op bier en wordt ook wel eens de oudste bierhoofdstad van Europa genoemd. Dit is natuurlijk een goed verhaal om Gouds bier - naast kaas en stroopwafels - weer op de kaart te zetten bij de hedendaagse bierliefhebbers. Tegenover de meer dan 200 brouwerijen die de stad in de 15e en 16e eeuw kende - kent Gouda nu vier brouwerijen. Er zijn weinig sporen meer terug te vinden van de Goudse biergeschiedenis. In de achttiende eeuw liep de bierproductie hard terug door hoge accijnzen en de populariteit van koffie, thee en pils - waardoor andere Hollandse steden hun gouden eeuw beleefden en Gouda in economisch verval raakte.

Wie weet komt de *revival* van Gouds bier en hernieuwde faam wel tijdens de viering van 750 jaar stadsrechten dit jaar. Er is in ieder geval een feestelijk bier uitgekozen: het Kruidig Goudsch van brouwerij de Goudsche Leeuw. Deze brouwerij hoopt vast op de ontwikkeling die een andere brouwerij doormaakte in een soortgelijk bijzonder verhaal in de Nederlandse biergeschiedenis. Het bekende Haarlemse Jopenbier is namelijk een herintroductie geweest van het Haarlemse 'Hoppenbier', naar recept uit 1501, tijdens de viering van het 750-jarig bestaan van Haarlem. Zo

werd de brouwerij Jopen, vernoemd naar de grote biervaten uit de vijftiende eeuw, geboren. Die brouwerij is nu al meer dan vijftig jaar een bekende naam tussen de Nederlandse craftbieren, met een kerk als uitvalsbasis en twee hypermoderne brouwerijen om de verschillende bieren te brouwen.

Dit zijn slechts twee verhalen over bier - proevertjes voor dit themanummer vol interessante casussen over bier. Niet alleen over de geschiedenis maar ook juist over de nieuwe culturele identiteit die rond bier ontstond, niet alleen in West-Europa, maar ook steeds meer in minder traditionele bierlanden zoals de Verenigde Staten.

Voor wie na het lezen van dit themanummer dorst heeft gekregen sluit ik af met een tip gebaseerd op de gegevens van de populaire app Untappd waarin gebruikers sterren kunnen uitdelen aan bieren. Uit data-analyse van Pointer naar de ratings van Nederlandse brouwerijen op basis van Untappd data uit 2020, lijken de bieren van brouwerij Tommie Sjeff Wilde Ales met een rating van 4,06 de onbetwiste winnaar te zijn. Daarvoor moet je wel naar de brouwerij in Den Helder toe. De eerder genoemde Stadsbrouwerij de Goudsche Leeuw scoort een 3,23 en Brouwerij Jopen een 3,54. Wellicht een idee om eens met de redactieleden van AGORA uit te proberen, dan lees je via de sociale mediakanalen van AGORA of het bier ons ook in de smaak is gevallen.

Demi van Weerdenburg
Hoofdredactie AGORA

COVERFOTO

Bron: Terren Hurst (Unsplash)

ACHTERGROND

Bron: ELEVATE (Pexels)

INFOGRAPHIC

Ate Poorthuis & Arie Stoffelen