

Moutstockje

nr 18

1990

Tijdschrift over Bierfolklore

VAN "die edele orde vanden moutstock "

nr 18

hoegaarden

driemaandelijks 4/1990

Uitgiftekantoor

3300 TIENEN 1

DIR. DODION M
LELIEAAN 34
~~3119~~ HEVER



HET MOUTSTOCKJE

V.U. E. GROOTEN
Oude Leuvensestraat 41
3300 Tienen

't Moutstockje ..

DRIEMAANDELIJKS TIJDSCHRIFT OVER DE BIERFOLKLORE

Uitgegeven door: "DIE EDELE ORDE VANDEN MOUTSTOCK"

Hoegaardse Bier- en Brouwersgilde
Museum 't Nieuwhuys E. Ourystr. 2
3320 HOEGAARDEN
Bankrekening: 860-0014362-85

Lidmaatschap: 250 fr. 350 fr. erelid 500 fr. beschermid

Alle artikelen uit dit tijdschrift mogen vrij overgenomen worden mits bronvermelding.

INHOUD n°18

- De tien geboden des dranks

- De pers over Bier

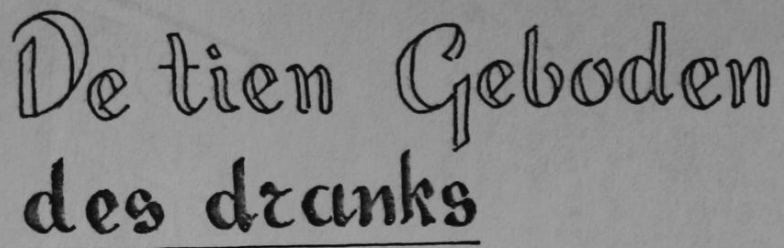
Het verhaal van LAMBIK - "een Brabants Streekbier,,

- Het Bier in het Volksleven (Deel 4) Bier bruist doorheen de dagen van ons leven

- De Grietmuilviering 1990

- De Interbrew inplanting te Hoegaarden

- Brouwer en Hoegaardier - De Hoegaardse Brouwersfeesten.



Moord niet, steel niet en sticht geen brand.

Eerst het vat en dan de kan.

Slaagt den herbergier niet dood,

Maar wacht u van plakken,

Want dan zult ge den herbergier luid horen klappe !

[illegible]



Interbrew, nu ook greep op Belle-Vue ? /Foto doc.

LM 24/7/90

Nu ook geuze voor Interbrew

Belangrijke participatie in Belle-Vue van Vanden Stock

LEUVEN — De brouwerijgroep Interbrew, die drie jaar geleden ontstond uit de fusie tussen Stella Artois en Piedboeuf, zou reeds geruime tijd een participatie bezitten in de geuzebrouwerij Belle-Vue van de familie Vanden Stock. Over de grootte ervan bestaat geen zekerheid. Sommige bronnen spreken van 35 %, andere hebben het over een meerderheid.

Geuze was een van de laatste «gaten» in het uitgebreide aanbod van Interbrew, die liefst 60 % van de Belgische pilsmarkt in handen heeft. Belle-Vue is de grootste geuzebrouwerij in ons land, met een volume van ongeveer 250.000 hectoliter. Over 1988 werd een omzet geboekt van 1,23 miljard fr. De geuzemarkt bedraagt zowat 4 % van de

totale biermarkt in België.

Interbrew zelf is goed voor een omzet van 55,3 miljard (vorig jaar). De groep produceert ongeveer 10 miljoen van de in totaal 13,7 miljoen liter bier dat jaarlijks in ons land geproduceerd wordt. Het gamma omvat de merken. Stella Artois, Jupiler, Lamot, Kruger, Safir, Bergenbier, Supra, Loburg, Vieux-Temps, Ginder Ale, Horse Ale, Leffe, Wiels, benevens nog een aantal tafelbieren. Interbrew be-

zit ook een minderheidsparticipatie in brouwerij Haacht en controleert de brouwerij van Hoegaarden. Over 1989 werd een winst geboekt van 2,27 miljoen fr.

Interbrew en Belle-Vue werken al geruime tijd samen. De «kriek» van Belle-Vue is een van de vier speciale bieren waarop Interbrew zijn export steunt. Vorig jaar werd liefst 40.000 hectoliter kriekbier in Frankrijk aan de man gebracht.

DE PERS OVER BIER

Woensdag 25 juli 1990

Interbrew bevestigt participatie in Belle-Vue

LEUVEN — Interbrew heeft recent een participatie genomen in de geuzebrouwerij Belle-Vue, aldus woordvoerder Pol Gerard naar aanleiding van de berichten van de jongste dagen. Hij weigerde echter de omvang van de participatie te detailleren en hield het bij een «belangrijk minderheidspercentage». Bepaalde bronnen spreken inderdaad van 35 %. Het is de eerste keer dat Interbrew een participatie neemt in de sector van de geuzebieren.

Volgens woordvoerder Gerard betekent de participatie een versterking van de zakelijke banden tussen beide brouwerijen. De handelsakkoorden worden alvast uitgebreid, waardoor Interbrew de Belle-Vue-bieren voortaan

wereldwijd verdeelt.

«Belle-Vue bezit op internationaal vlak immers niet de distributiestructuur of financiële slagkracht die nodig is om de competitiviteit van haar producten in een eengemaakte markt te waarborgen», aldus Gerard. Door die participatie wil Interbrew ook de Belgische verankering van Belle-Vue waarborgen.

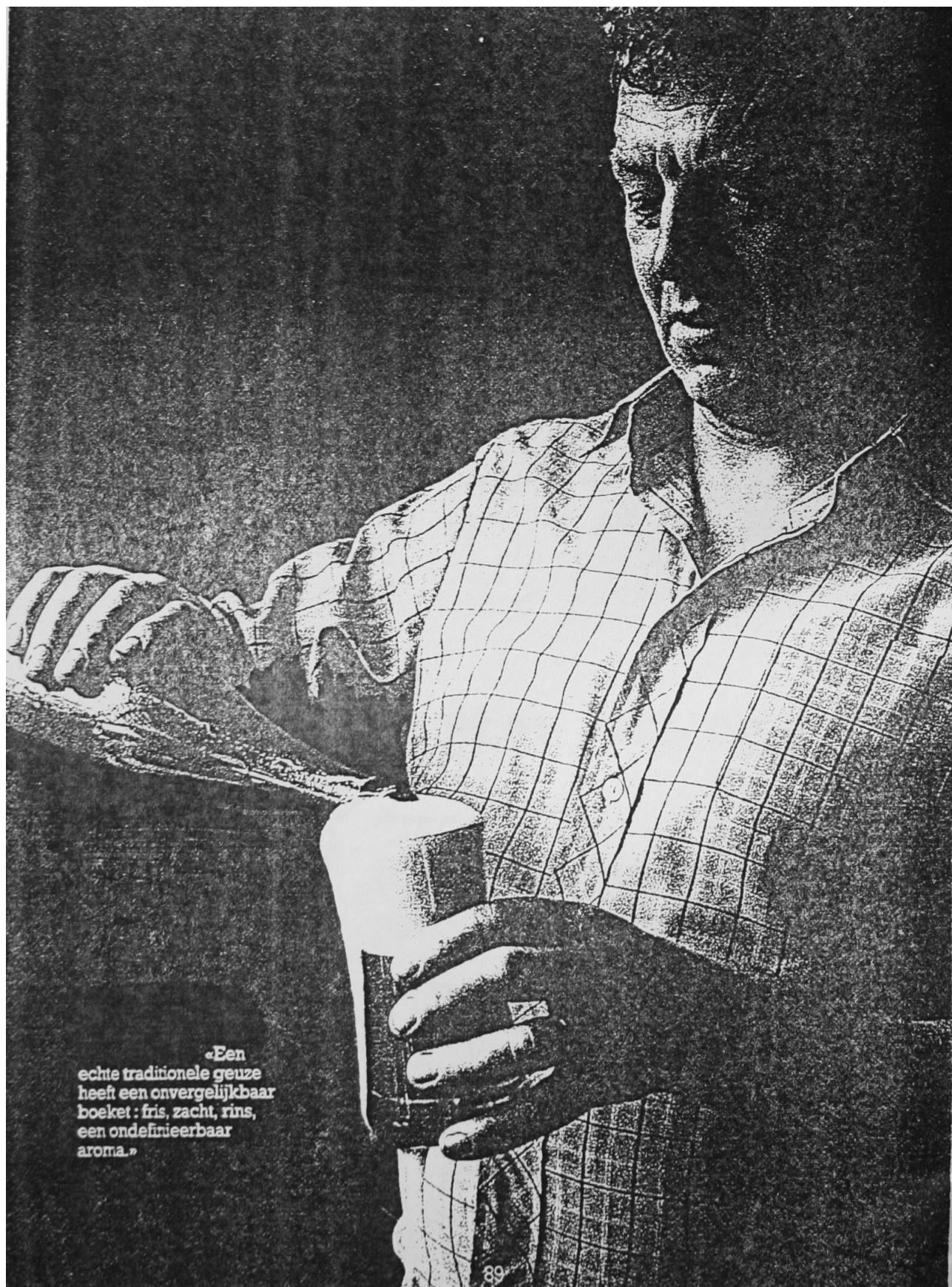
Interbrew is nog een van de weinige grote ondernemingen in ons land waarvan het kapitaal voor 100 % in Belgische handen is. Op de vraag of Interbrew op termijn uit is op een meerderheidsparticipatie stelde de woordvoerder dat «niets onmogelijk is, maar dat zulks momenteel niet aan de orde is».

HET
VERHAAL
VAN

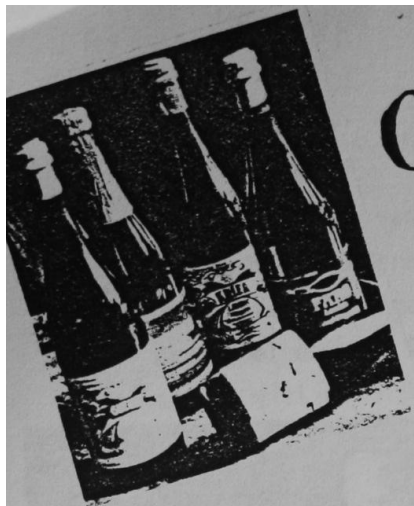


LAMBIEK

EEN BRABANTS STREEKBIER



„Een
echte traditionele geuze
heeft een onvergelykbaar
boeket: fris, zacht, rins,
een ondefinieerbaar
aroma.”



OVER DE MOEDER VAN DE GEUZE FARO KRIEKLAMBIK EN framboos

In de snelle opgang van de artisanale streekbieren nemen, lambik, geuze, fara, kriek en de modieuze framboos en niet onaardige positie in.

Wat weten wij over dit vooral in de streek van de Zenne gebrouwen bier.

We proberen u even wat meer over dit speciaal bier aan de man te brengen.



Dat het centrum van het lambik-brouwen zich in het dal van de Zenne bevindt, heeft iedereen wel al eens gelezen.

Dat artisanale lambik eigenlijk een inicum is onder de biersoorten en dat zowel door de keuze van de gebruikte grondstoffen, de brouwmetode als de gistingstijd, wordt daarentegen niet vaak beseft en hoeft ook een paar "schuimende " woorden uitleg.

De maandenlange spontane gisting op vaten en tonnen is het eerste kenmerk van lambik.

Een tweede en derde karakteristiek is het wettelijk verplichte gebruik van minstens 30% tarwe en een alcoholgehalte van minstens 5 Belgische graden.

In de vierde plaats wordt er ook overjaarse hop gebruikt en dit in een hoeveelheid die zesmaal hoger ligt dan bij een gewone pils.

Dergelijke hop heeft namelijk zijn conserverende werking gehouden, maar bittere smaak verloren.

Tenslotte is de kookduur ook 2 à 3 maal langer dan voor pils om al de smaakstoffen uit de grote hoeveelheid hop te extraheren.

Lambik brouwen is seizoen gebonden, van ongeveer half oktober tot half mei. Als het wort (beslag van mout en warm water) bereis is, brengt de brouwer deze over in het zogenaamd koelschip, ondiepe bak, opgesteld in een ruim vertrek met grote tochtramen.

Het brouwsel wordt hier aan de lucht blootgesteld om snel te koelen door de wind.

In een nacht gebeurt dan het wonder, het afgekoelde brouwsel wordt bevrucht met de brouwerijlucht en de mikroflora (o.a. lambikgisten die over het koelschip strijken)

De aktiviteit van de gist is in de Zennestreek veel hoger dan elders omwille van de aanwezigheid van bepaalde mikro-organismen.

De mikrosfeer wordt bepaald door de samenstelling van bacteriën die op elkaar afgestemd zijn en die men uitsluitend in een bepaalde streek vindt.

De steeds verder schrijdende milieubezoedeling heeft op de mikrosfeer gelukkig weinig vat (bacteriën zijn sterker dan dat).



: Drie rijen hoog gestapelde tonnen. De vier met krijt op de tonbodem aangebrachte cirkeltjes, verbonden met een streep, duiden er op dat deze tonnen met lambik gevuld zijn. Deze tonnen zijn naar oude traditie voorzien van twee spits toelopende houten tappen en van houten repen die de ton voor beschadiging behouden bij het verhandelen van deze pas gevulde tonnen.

Wel belangrijk is de milieu-veiligheid van de direkte omgeving rond de brouwerij? Stortplaatsen, open riolen, hospitalen en vervuilde waterlopen zijn taboe. Buiten deze strenge maar noodzakelijk te respekteren vestigingsnormen, kan ook geen uitzondering veroorloofd worden op de brouwtijd, zoals reeds vroeger is vermeld, omdat in die koudere periode geen rottingsbacteriën in de mikrosfeer aanwezig zijn.

Na afkoeling in de open koelbakken wordt het vocht naar grote houten tonnen gepompt, waar de gisting kan beginnen in een donkere, koele ruimte.

Afhankelijk van de buitentemperatuur en het jaargetij verloopt de gisting rustig of heftig schuimend. Elk brouwsel is anders en zelfs van hetzelfde brouwsel kunnen er van vat tot vat verschillen zijn. De oude lambik heeft op deze wijze twee of drie jaar gegist, jonge lambik toch nog altijd één jaar.

Hij heeft een nogal harde smaak, uitgesproken rins en vertoont geen of nauwelijks schuim. Maar de eigenlijke lambik drinkt men enkel in een aantal café's in het Brusselse en het Pajottenland, het overgrote deel van de opbrengst wordt versneden tot geuze.

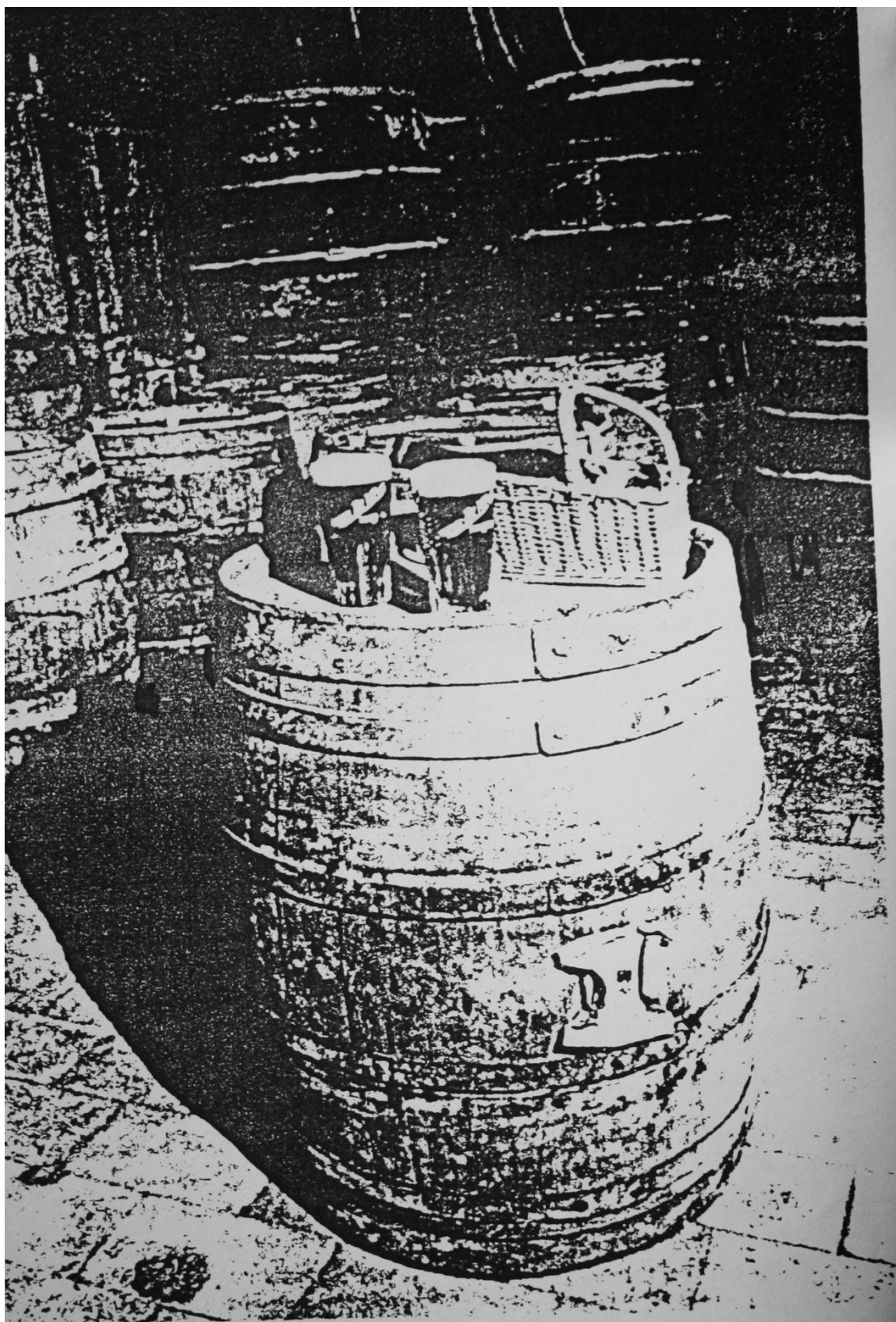
HET VERSCHIL TUSSEN LAMBIK EN GEUZE

=====

Lambik is eigenlijk het moederbier voor geuze, faro, kriek en framboos. Geuze is een mengsel van verschillende lambiks en hergist dan in de fles. Lambik van minstens twee jaar oud wordt versneden met jonge nog niet geheel vergiste lambik en het is de kunst van de geuze-bereider om de ideale verhouding te kiezen.

Te veel jonge lambik en de kurken vliegen in de zomer als kogels uit de flessen. Te weinig jonge lambik en de geuze schuimt te weinig en ontwikkelt te weinig aroma.

Tijdens de maandenlange rijping van de geuze die in champagneflessen liggend wordt bewaard, slaat een streep van depot neer in de fles. De bovenzijde van de fles wordt aangegeven door een streep witkalk. Bij het schenken moet het depot in de fles blijven.



Omwille van het bezinksel dient geuze geschonken te worden met de fles in de stand zoals ze in de kelder lag. Daarom worden ze dikwijls in een speciaal daartoe bestemd korfje vervoerd.

Een echte traditionele geuze heeft een onvergelijkbaar boeket, fris zacht, rins een ondefinieerbaar aroma, de eerste slok smaakt niet altijd het beste, maar wie de geuze smaak te pakken heeft blijft geuze drinken, niet zuur, maar mollig en rins van smaak, met alle nuances die een jarenlange gisting kan opleveren.

Helaas worden veel geuzes voor het grote publiek te sterk gezoet.

Het individuele karakter dat een geuze tot een geuze maakt is daarbij ook verdwenen. Ze zijn gefilterd, van kunstmatig koolzuur voorzien en gepasteuriseerd.

Vandaar dat voor een echte liefhebber niets boven een geuze gaat gebrouwen op een ambachtelijke manier en dit is zeker nog het geval in de vele kleinere brouwerijen in het Brusselse.

Faro is dan weer een lambik waarbij kandijnsuiker wordt toegevoegd net voor het bottelen. Vroeger was dit het dagelijkse bier van Brussel.

Uit het Pajottenland of m.a.w. het land van Breughel komt ook het echte kriekenbier. De juiste naam is kriekenlambik, want het wordt gemaakt met dit tarwebrouwsel. Eind juli of begin augustus worden de krieken geoogst. Meestal worden hiervoor Schaarbeekse krieken gebruikt. Na een paar maanden hebben de krieken het bier rood gekleurd en is er een zeer aangenaam, fris bier ontstaan. De vruchtensmaak wordt in evenwicht gehouden door de rinzigheid van de lambik.

De ervaring van de brouwer speelt hier opnieuw een zeer grote rol.

Kriekenlambik is geen slap brouwsel en hoe ouder het wordt hoe beter.

Pas na vijf jaar verliest het zijn kersenaroma. Het alcoholgehalte is meestal 5 à 6 Belgische graden.

Lambik, geuze, faro, kriekenlambik..... maar tijdens de laatste jaren is ook de frambooslambik opnieuw razend populair geworden.

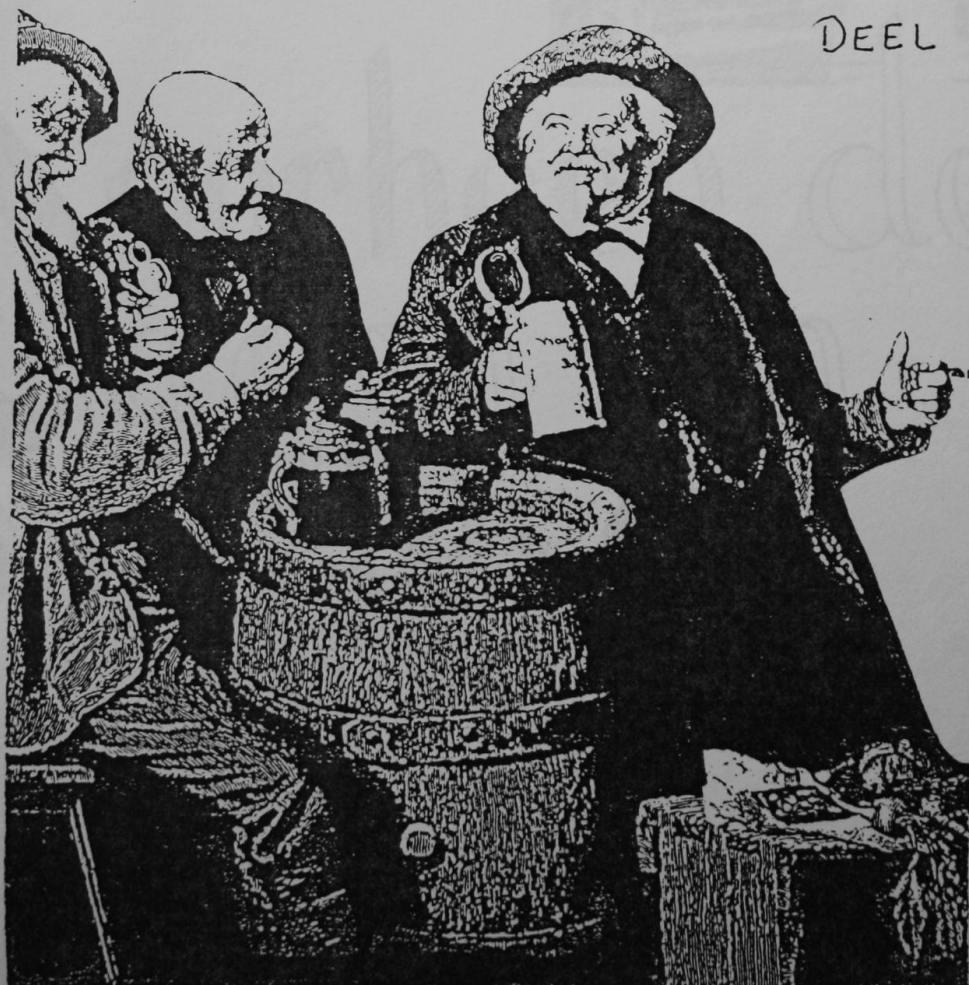
Hiermee speelt men volledig in op een modetrend, maar waarom ook niet.

In de zomer voegt de brouwer aan de lambikpijpen ongeveer 275 kilogram frambozen toe, zodat de lambik een nieuwe gisting ondergaat, namelijk die van de vruchtesuiker. De kleur en het aroma lossen op in het bier, en geven de mooie roodroze kleur en het fijne aroma. Na het mengen van de verschillende pijpen worden de flessen gevuld en kan het bier gedurende 6 à 12 maanden hergisten.

Deze bieren zijn zeker de moeite waard om ze eens te proeven, procit en tot de volgende bier bijeenkomst.

het bier in het volksleven

DEEL IV



Bier
ruist



Doorheen de
dagen van
ons leven.



BIER EN ROMANTIEK



et volksleven ondergaat een bestendige groei, past zich wonderwel aan, beleeft de eisen en de mogelijkheden van de tijd, van de sociale verworvenheden, van de opdringende technische vooruitgang, van de psychologische en tevens fysische elementen, die door het geheel der evolutie zich opdringen.

Maar desondanks is ons volk hetzelfde gebleven, het sterke en levenskrachtige volk waaruit we zelf tevoorschijn traden en dat we lief hebben.

Nauwelijks kunnen de jongeren zich een beeld vormen van de eenvoudige, vrij simpele jaren uit de periode tussen beide wereldoorlogen, laat staan deze van het midden en het einde van de vorige eeuw. Zelfs de "belle époque" lijkt zo ver en vreemd. Ze kunnen alleen een ironisch lachje opbrengen voor de verkleurde foto's van hun grootjes. Toch blijven ze de opvolgers van een reeks geslachten, waarvan zij de sporen dragen in hun ziel. Zij beleven het heden op een spontane wijze, zonder er zich rekenschap van te geven dat zij nog veranderd zitten in een voorbij verleden.

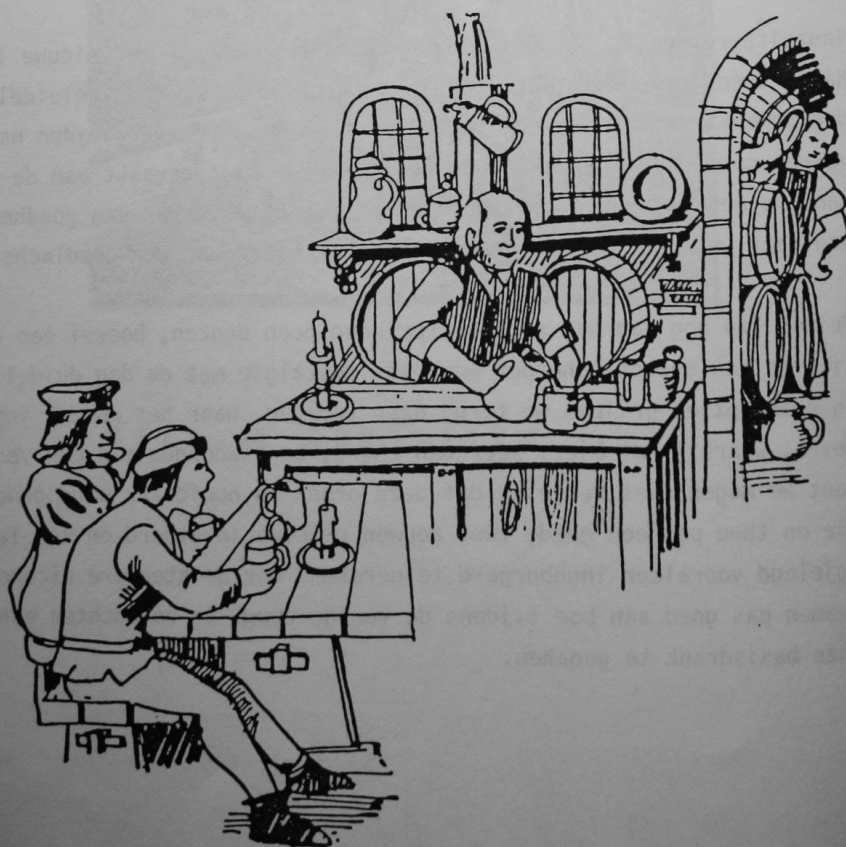
Vanzelfsprekend is het hele leven thans op een volkomen nieuwe leest geschoeid. Na de twee golven van oorlog en bezetting heeft men een geleidelijke ontwikkeling doorgemaakt en in de brede lagen der bevolking een verglijden naar meer gekultiveerde normen vastgesteld. Dit heeft echter niet geraakt aan de diepere gevoelens van ons menszijn, die als voorheen doordrenkt blijven van goedheid, van een streven naar welvaart en een gehechtheid openbaart aan een goedlachse, milde humor.

Weinig kan nog aan het recente verleden doen denken, hoewel een drang naar romantiek en een steeds scherper wordende nostalgie met de dag duidelijker wordt. In deze optiek grijpen we terug naar vroeger, naar het andere ingestelde volksleven, waarbij het bier, meer dan thans, beantwoordde aan een vereiste. Want we mogen niet vergeten dat deze drank in hoofdzaak werd genoten, daar koffie en thee pas een goede twee eeuwen geleden ingevoerd en een lange weg hebben agjelegd vooraleer ingeburgerd te geraken. Ook de sterkere alcoholische dranken kwamen pas goed aan bod tijdens de vorige eeuw. Ze vermochten echter geenszins onze basisdrank te genaken.

DE HERBERG.



Zo zag er vroeger een volkse herberg uit. Soldaten, postkoetsreizigers en andere bezoekers vonden in de herberg afspanning alles wat ze nodig hadden om weer op krachten te komen. Je kon er eten en drinken, een bad nemen en overnachten. Het bierverbruik lag er nogal aan de hoge kant, maar je zat dan ook aan de bron. De herbergier brouwde meestal zelf een gerstenat. In grote stenen kruiken werd het op tafel gezet. Soms waren het verfijnde kruiken zoals deze uit porselein, met de afbeelding van een drinkebroer. Nu nog te zien in het Brusselse Brouwershuis.



De mens beleefde zijn tijd naar eenvoudige trant.

Lange winteravonden verenigden de familie rond het vuur, er kwamen verhalen over spoken en duivels^{die} uit de duistere hoeken van de kamer plotsklaps kwamen opzetten, mannen, vrouwen en kinderen joegen elkaar de schrik op het lijf, en als er nog wat schuimde in het vaatje, dat in het lage keldertje lag, dan grepen de mannen resoluut naar de pint en verdreven een onaangenaam gevoel met een flinke slok bier.

's Zondags ging men trouw naar de kerk, dat was zo van oudsher. Na de mis was het aan de toog van de herberg dat de gebeurtenissen van de voorbije week onder de loupe werden genomen.

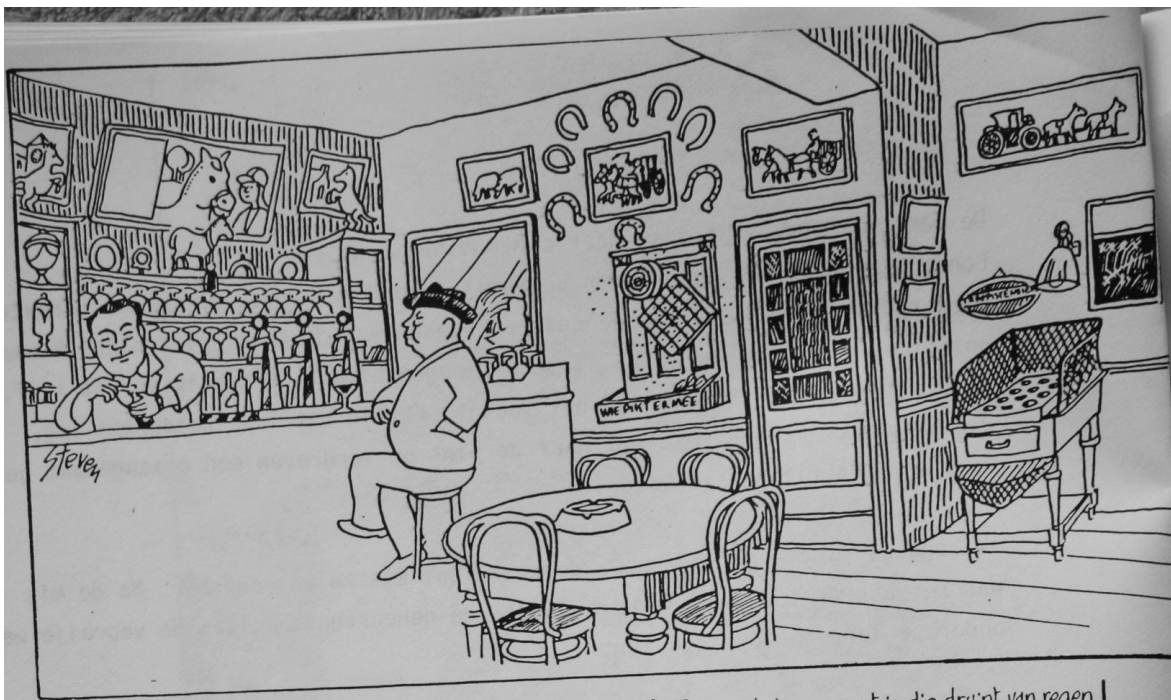
Een herberg kan een pleisterplaats zijn, een trefpunt, een vluchtheuvel of een speelhol, het hangt af van de waard of de waardin. Maar steeds was het - en blijft het nog immer - een kontaktpunt met sterk sociale bewogenheid.

Was de tijd ver over noen en wachtte vrouwlief met het eten, dan kreeg de jongste telg van het huisgezin om vader uit " de stamenee " te halen. En dat deed zo'n knaap dolgraag, want dan mocht hij even aan de pint nippen.

Diezelfde knaap werd als volwassen beschouwd na zijn plechtige kommunie. Hij had dan een leeftijd bereikt om mee te werken; en dat verhoogde zijn rechten op het gemeenschapsleven. Dat was al om te beginnen: een sigaret of sigaar roken in het openbaar, wat hij voordien al stiekem deed. Dan ontving hij zakgeld, trok 's zondags ter herberg met vader, broers en vrienden, maakte zijn eerste grote mensen kermis mee, en haalde tevens zijn eerste bierkop.

De zomer welde over 't land en de rijpe oogst werd binnengehaald. Een hele bedrijvigheid voor de boer, die bij deze gelegenheid extra helpende handen had aangeworven. En voor de zwoegers op het veld, vaak blootgesteld aan een verschroeierende hitte, werd met hondenkarren en kruiwagens bier gehaald bij de plaatselijke brouwer. De boerin en haar dochters droegen de kruiken met het verfrissende gerstenat naar de plaatsen, waar zeis en pik werden gehanteerd.

Was het laatste voer op de baan dan was de traktatie bij de grote boer er een van jewelste. Er werden koeken gebakken en het speciaal aangelegde bier-vaatje moest leeg.



Ik houd zozeer van die verlaten kroegen
buiten de stad in het middaguur,
men droomt er rustig, wachtend op den vroegen
schemeravond, naast een gezellig vuur.

Sedert een eeuw misschien ligt hier wit zand
op de geschuurde en uitgesleten planken.
Alles is oud, de stoelen en de blanke
tafels. Dit is een huis, een vaderland.

'k Zie door het raam een tuin die druipt van regen,
de winterlucht is mistig, grijs en geel,
en alles wat ik lijdzaam heb verzwegen
dringt plots in kroppend snikken naar mijn
keel.

En toch ben ik gelukkig, want nooit kende mijn
jeugd den vrede die ik nu gevoel;
'k weet mij nu nader bij mijn menselijk doel:
de dood, maar zonder 't masker der
ellende.



Doorheen het leven liep de schuimende straal van het bier. Het begon reeds bij de geboorte van een kind. De gelukkige vader liet zeker niet na die gebeurtenis te bezegelen met een kroes, waarbij de familieleden en vrienden niet onbemoeid bleven. En de aangifte op het gemeentehuis kon ook niet geschieden zonder bezoek aan een biertapperij. Wat in vele plaatsen vrij eenvoudig was, gezien meerdere dorpsgemeentehuizen hun zetel hadden in een herberg. Een doop betekende voor de familie en de hele gemeenschap een gebeurtenis van belang. Bleken de aanwezigen in de kerk ingetogen en ontroerd, dan greep het klassieke staartje plaats in een ander, kleiner heilig huisje.

Al de genodigden waren het er dan roerend over eens dat op het welzijn van de boreling moest gedronken worden. De vader, de trotse grootouders, de peter en de meter, de vroedvrouw, de nonkels en de vrienden, ze werden onbewust wederdopers; 't Was ook de eerste doch de laatste maal dat het wicht - zo het een jongen was - zoveel herbergen bezocht zonder bier te drinken. Een tweede doop was in ieder geval noodzakelijk en van de kerk recht naar huis bleef een illusie.

Tijl Uilenspiegel onderging zelfs drie doopsels :

Ge weet nu zo goed als ik dat Uilenspiegel geboren werd in Damme. Zoals het paste werd hij gedoopt in de grote kerk aldaar, plechtigheid die nadien haar beslag kreeg in de herbergen van de gemeente. Op de nieuwe wereldburger werd duchtig gedronken en geklonken. Als het dan welletjes geworden was en de tijd avondbrood aanwees, zwijmelde het hele gezelschap huistoe.

Vooraan de vroedvrouw met Uilenspiegel in de armen. Maar het lieve mens had ook haar deel geofferd op het altaar van Bacchus, en toen ze over een bruggetje stapte; verloor ze even haar evenwicht en ging ze pardoos met boorling en al het water in.

Gelukkig bleek de sloot niet erg diep en kon ze met medehulp van vader Klaas en de vrienden spoedig op de wal klauteren.

Thuis gekomen waste men de kleine, die vol slijk en vuil hing. Alzo was hij driemaal gedoopt: eerst in de kerk met het gebruikelijke koude water, toen met vuil water en ten derde met warm water. Zonder te gewagen van het door de vroedvrouw op hem gestort~~e~~ bier.



Geen kermis zonder een lekker pintje bier.

Dan kwam de kermistijd.

Het woord "kermis" is ontstaan uit "kerkmis", de mis, die werd opgedragen op de dag, die gewijd was aan de patroon van de kerk. Vroeger was het wel de gewoonte de kermis te stellen op de zondag, die het dichts bij de naamdag van de heilige was.

Toch schijnen de kermissen behalve kerkelijke gedenkdagen ook oogstfeesten te zijn geweest.

Die kermisdag gaf op kleinere plaatsen een middag van ontspanning na een tijd van hard labeur. De kermis was dus een belangrijk gebeurtenis in het dorpsleven en dagenlang teerde men op de indrukken tijdens die dagen opgedaan.

Voor de brouwers natuurlijk gouden zaken. Zij zorgden voor een flinke voorraad, overtuigd als ze waren van een versnelde verkoop.

Eén schaduwzijde: als de hoofden wild stonden van het overdadig bierdrinken, dan gingen de jongelui op de vuist.

In de steden ging het er wel ietwat soberder aan toe.

Meer gebonden aan het verenigingsleven, zag men vooral de intiemere "Vlaamse Kermissen", waarbij gemikt werd op de geldbeugel van de leden van een of andere maatschappij, om de kas te spijsen.

Op deze Vlaamse Kermissen ontbrak het zeker niet aan een herberg met steeds in aangepaste naam vb In de volle Pot, In de Grote Pint enz.

Daarbinnen was het eenvoudig ingericht en toch was het er aangenaam en gezellig.

De volksfeesten met hun religieus en huiselijk karakter, de gebruiken, verbonden aan bepaalde dagen en tijdstippen, doorslingeren het jaar als een gouden keten, steeds weerkerend, en geven kleur en leven aan de wisselgang van droeve en blijde dagen.

Ook een huwelijk bleek een actualiteit van het allergrootste belang.

Waren de verloofden van de preekstoel "gerold", dan moest de bruid worden "afgekocht", dan hoefde het afscheid van de jongelingschap gevierd.

Men dronk het "huilbier" om met de vrienden te treuren om het niet meer samenzijn en of er een pintje werd gedronken zal zeker niemand verwonderen. Of bedoelde men misschien "Heilbier" in de betekenis van heilwens voor het jonge paar, tenzij "heilbier" doodgewoon "huwelijksbier" zou betekenen.

De ongehuwde mannen uit de buurt werden "aangezegd" tot het vaatje: één in de buurt van de bruid, één in de buurt van de bruidegem.

Wie zich niet plooidde naar de ongeschreven wet van de buurt zou op zijn huwelijksdag aan bomen en huizen op de weg naar de kerk talrijke overblokken (klompen) vinden met treffende rijmpjes, waarvan het meest typische maar onschuldigste luidde:

" Hier offert men voor een arm man,
Die geen vaatje geven kan ".

Zelfs in 1924 was deze gewoonte in bijna heel Brabant nog van toepassing. Daar noemde men het "het afscheidsbier". en o wee indien deze traditie niet werd geeerbiedigd.

Dat het bier tijdens het huwelijksmaal ook aan bod kwam, is zonder enige twijfel. De Vlamingen zijn nooit erg wijnminnend geweest en kunnen we thans een kentering ten gunste konstaten, is zulks toch te wijten aan een voortschrijdende evolutie en beslist aan het feit, dat de wereldgrenzen open staan, waardoor de kennis van vreemde gewoonten, van andere smaken en keukens, worden aangedikt.

In vele Kempische dorpen gold het gebruik dat het bruidspaar, tijdens de pauzen tussen de opgediende gerechten, een bezoek bracht aan de herbergen van het dorp "om zich te tonen". In die instellingen wachtte hen dan een biertraktatie. Toch behoorde het tot de tafelgewoonten van ons volk dat tijdens de maaltijd weinig of niets werd gedronken. De boer en de arbeider aten hun voedsel om zo te zeggen droog. Als alles naar binnen gewerkt was dronken zij een teug licht bier. Dat merkte men ook bij de kermismaaltijden en bij bruiloften; men dronk voor het eten omdat het goed zou smaken, en na het eten opdat het zou verteren.

Niemand onttrok zich aan wat men beschouwde als een burgerplicht. Want al blijkt de mens vandaag van elkaar weggegroeid, dan waren oudtijds de begrippen "hulp en wederdienst" als vanzelfsprekend opgenomen in het levenspatroon.

De boer stond voor een verhuis. Hij verwisselde van hof, verschoof zijn doening naar een andere gemeente en dat betekende een reuzekarwei, die hij en de zijnen niet alleen konden volbrengen.

Op een morgen sprong hij op de fiets en reed naar zijn nieuwe woonplaats en huis aan huis bezocht hij zijn toekomstige burens. Hij sloeg een praatje met hun, in 't gat van de deur. Als hij wegreed riep hij ze nog eens toe " 't Is dan voor toekomstige week hé ?!

Op de vastgestelde dag heerste er op het oude erf een drukte van belang. Langs de achter zijde stond de huifkar, zij werd door het jonge volk met bloemen behangen. Want zo was de gewoonte, de verhuis van een boer moest feestelijk zijn.

Op de steenweg klonk het ratelen van de karren, de vriendelijke helpers arriveerden met eigen paarden en gespan.

Dan werden de mouwen opgestroopt. Man bewust tastten ze grote voorraden hooi en stro op de karren. Daarboven bond men stoelen, tafel en bed. Langs de sponden van de wagens werden manden en ander gerief opgehangen. Het waren stillevenen, die de voorbijganger wilden vertellen van het simpele leven in een boerengedoe.

Als de stoet vertrok, dan kwamen vooraan de hooiwagens en karren met het alaam, dan de koeien en andere dieren, de wagens met het huisgerei en tenslotte de feestelijk versierde huifkar met de familie.

Halverwege werd halt gehouden bij een herberg. Want niet alleen de beesten hadden dorst, maar ook de mensen. En het op voorhand bestelde bier wachtte op dorstige kelen.

Daarna stond de lange winter voor de deur. En om het een beetje gezellig te maken in deze donkere dagen, waren dan de teerfeesten van vb; Sint Cecilia en de eeuwenoude schuttersgilden en in Hoegaarden kwam daarbij ook nog de teerfeesten van de Biergilde, het was een sterk levend en taaie traditie.

Het jaarlijks teerfeest greep plaats op of nabij de feestdag van de patroonheilige en duurde drie dagen, wat thans herleid is tot één dag. Er werd een zielemis opgedragen en daarna trakteerde de nieuwe schutters koning of deken met een vat. 's Middags dan het groot gildemaal, terwijl later naar de avond toe, de "zuipe" diende klaargemaakt. Elke gildebroeder of zuster had een ei meegebracht. Die werden geklutst in een grote aarden teil, suiker werd er bij gevoegd, beschuiten en meestal bruin bier. De pot troonde dan midden op de tafel en elkeen schepte naar believen "nat en brokken".

De oude gilderekeningen maken melding van de vele tonnen bier, die tijdens deze teerdagen werden leeggepimpeld.

Het leven schrijdt voort en er is een tijd van komen en een tijd van gaan. Voor ieder van ons. En wie een familielid of vriend naar 't kerkhof brengt zoekt nadien zijn troost en lachen rond de tafel.

Het dodenmaal is een van de oudste en meest diepgewortelde tradities waarmee de mensheid wordt geconfronteerd. Alle volkeren, ook de meest primitieve kennen het. Misschien is de ritueel van eten en drinken bij begrafenissen een van de hardnekkigste overblijfsels van oeroude, voorchristelijke afkomst. Vanzelfsprekend is het eerst eenmaal geweest. Men gaf de doden voedsel mee voor de reis naar het hiernamaals en probeerde men met offergaven de afgestorvenen zielen, waarvan men weinig goeds verwachtte, gunstig te stemmen. Hoe dan ook, begrafenismalen behoren bij ons volksleven.

Na de begrafenis verenigden zich de gildebroeders en zusters in het Gildehuis voor het drinken van het lijkbier, dat door de familie van de afgestorvene werd betaald. Na een minuut stilte en een rozenhoedje te hebben gebeden voor de zielenafreis van de afgestorven broeder of zuster, kwam het bier aanzetten zoals het hoorde.

Op vele plaatsen was het gebruikelijk dat na de lijkdienst de vrienden en vele dorpingen in de herbergen nabij de kerk of kerkhof bleven pegelen, waarbij de herinneringen uit het leven van de overledene in een gunstig licht werden gesteld. Men heette dat dan "het afdrinken van het verdriet" of "zatte processie", vandaar de spreuk "Uitvaart is zuipvaart".

Op het platte land, en in de volksbuurten van de steden, werd en wordt op doeltreffende wijze weerstand geboden tegen de afbraak van het oude, vertrouwde eigene, tegen de verkankerinf van een modieus snobisme.

Marnix Gijsen zegde :

" De Vlaming is gebleven wat hij immer was: burgerlijk en biers, zelfstandig en fier, kloek maar grof, uitstekend materiaal om fijne sterke mensen te maken".

Mensen met een hart voor het verleden.

GRIETMUILVIERING

en de pers

2 SEPT. 1990



Een nieuwe Hoegaardier voor Bost

Tijdens de Grietmuilviering te Bost, wordt traditioneel door de Hoegaardse bierorde, een Bostenaar tot Hoegaardier geslagen. Bost en Hoegaarden waren vroeger lange tijd één gemeente.

De eer viel dit jaar mevrouw Vollon te beurt, de dochter van de vroegere burgemeester. Op de foto zien we haar samen met de OCMW-voorzitter de Grietmuil dragen, een opgegraven vaatje Hoegaards bier. / Foto med.



D A A R G A A T Z I J

Wie kent niet de zanger van dit liedje, nl, Clouseau eveneens dit jaar opgenomen in de Hoegaardiersgilde.

Daar gaat zij, tussen de Tiense Reuzekinderen "Tiske" en "Nieke" met het vatje Hoegaardse godendrank, onze nieuwe HOEGAARDIER Rachelle Vollon, met daarnaast een oud gediende in de Hoegaardiersgilde, de O.C.M.W. Voorzitter de heer Delattin.

Een reuze proficiat aan de inrichters van deze 9e Grietmuilviering en was een viering Bost en het Hoegaards Bier waardig.

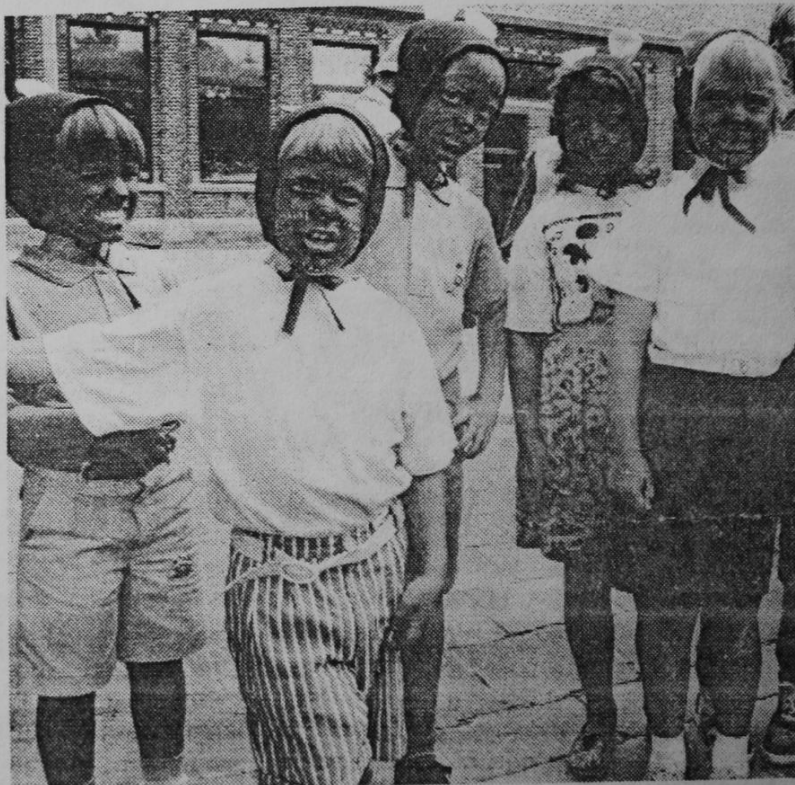
En nu naar 1991 VIERING 10 JAAR GRIETMUIL

Veel belangstelling voor vernieuwde Grietmuilviering

TIENEN — Voor de negende keer organiseerde de wijkraad van Bost een Grietmuilviering. De acht vorige edities kwamen niet helemaal van de grond qua publieke belangstelling. Voor de uitgave 1990 wierpen de organisatoren het echter over een andere boeg en dat was een goede zet. De publieke belangstelling was immers duidelijk toegenomen.

Voor de viering werd een beroep gedaan op regisseur Luk Lambrecht, die sedert kort ook deel uitmaakt van de wijkraad van Bost. De h. Lambrecht kwam zelf met de idee op de proppen om vóór de eigenlijke viering een stoet door de straten van Bost te laten trekken, de zogenaamde „Grietmuilstoet”.

Hieraan namen heel wat verenigingen deel. De Grietmuil, een vat witbier uit Hoegaarden, werd er door Grietmuilbeertjes meegetrokken. Deze kleine beertjes vervangen de grote beer van de vroegere Grietmuilvieringen in Bost. In documenten die werden teruggevonden, is immers altijd sprake van „een beer en een boertig proces”. Het Hoegaards bier (Bost behoorde vroeger bij Hoegaarden) ontbrak ook vroeger nooit. De Grietmuil was destijds een stooop bier, die begraven werd en het volgende jaar opnieuw opgegraven. Nu heeft de wijkraad daar een heel vat van gemaakt, dat voor een jaar de grond ingaat en een jaar



In de stoet, die de eigenlijke grietmuilviering voorafging, stapten ook een twintigtal „kleine beertjes” op, die de grote beer moesten vervangen, waarvan in documenten over vroegere Grietmuilvieringen altijd sprake was.

L.T.

later wordt opgegraven en leeggedronken.

Tijdens de eigenlijke Grietmuilviering op het domein van de hoeve van dr Leonard was er het optreden van de Bostse toneelgroep „De jeugd Ontwaakt” met een blijspel van Wim Laroy; van een volksdansgroep uit Kortrijk-Dutsel en de harmonie de „Vrije Muziek liefhebbers” met majoretten- en drumkorps. Hiermee won de Grietmuilviering duidelijk aan inhoud. Tijdens de

viering werd ook mevr. Vollon, dochter van de vroegere burge-meester van Bost, door de Edele Orde Vanden Moutstock, tot Hoegaardier benoemd. Op de binnenkoer van de hoeve was ook de Heemkundige Kring van Goetsenhoven aanwezig met een tentoonstelling van enkel oude landbouwwerktuigen. Alleszins kan worden gesteld dat deze negende editie van de Grietmuilviering een zeer goede algemene voorbereiding was voor de lustrumviering van 1991. L.T.



De wagen van het landbouwmuseum van Goetsenhoven / Foto med.

7/9/90 LM

Grietmuil met een stoet

■ BOST

De Grietmuilviering, ingericht door de wijkraad uit Bost, wordt met de jaren een groter feest. Dit jaar werd voor het eerst uitpakket met een Grietmuilstoet, waaraan een 10-tal plaatselijke verenigingen, maar ook groepen uit omliggende dorpen deelnamen.

En voor een eerste uitgave mag deze stoet een succes genoemd worden, met ook veel enthousiasme vanwege de Bostenaars.

Eén van de groepen in de stoet was de Edele Orde vanden Moutstock, de Hoegaardse bie-

rorde die steeds een belangrijke rol speelt in de Grietmuilviering.

De viering zelf gaat terug op een oude traditie, waarvan men niet goed meer weet, wat er eigenlijk gebeurde.

„Beertjes en een stoep Hoegaards,,

Er was alleszins een «beer» in betrokken, vandaar de beertjes in de stoet, en een stoep Hoegaards bier werd begraven.

Hoogtepunt van de moderne viering is het opgraven van de Grietmuil door de Hoegaardse bierorde.

Het bier dat dan een jaar in het vat in de grond gezeten heeft wordt geproefd door de aanwezigen.

Naar verluidt is er wel een lichte smaakverandering waar te nemen.

Volksfeest in Spanuit

Al de activiteiten en animatie vonden plaats in de Grote Spanuit, de hoeve van Dr. Leonard. Vendelzwaaien, muziekoptredens, dansen, de opvoering van een wagenspel, en de verheffing van een Bostenaar tot Hoe-

gaardier, het hoorde er allemaal bij. De wijkraad van Bost kon rekenen op heel wat belangstelling; ook het weer was redelijk zondagnamiddag.

„Een vaatje voor volgend jaar,,

De Grietmuilviering werd besloten met het begraven van een nieuw vaatje Hoegaards bier, dat volgend jaar weer door enkele gelukkigen zal geproefd worden. — HCH

de Interbrew inplanting te Hoegaarden

Op de late namiddag van een schone zomerdag 1990, betraden vier mannen de Museum Taverne van 't Nieuwhuys. Zij hadden papieren, plannen en akten bij. Het waren afgevaardigden van Interbrew. Ze vroegen de toelating zich te mogen afzonderen in de vergaderzaal van het museum.

Daar ontrolden zij hun plannen en verzeilden in lange en vruchtbare gesprekken, die tot laat in de nacht (vroeg in de morgen) duurden.

De beslissing was gevallen " Interbrew zou zich te Hoegaarden vestigen "

En weer waren de muren van 't Nieuwhuysmuseum getuigen geweest van een historisch gebeuren in 't bierdorp.

Het Nieuwhuys - museum blijft voor Hoegaarden de plaats waar elke belangrijke beslissing wordt getroffen, dat was zo in het verleden en ook NU.

Interbrew koopt suikerfabriek

■ HOEGAARDEN

Interbrew heeft de gronden van de voormalige Hoegaardse suikerfabriek Grand-Pont gekocht, in totaal zo'n 25 ha. Deze gronden werden aan Interbrew verkocht door de h. Robberechts uit

Lubbeek.

Nu wordt door Interbrew ook nog getracht enkele bijkomende perceeltjes, die reeds verkocht waren, te kopen. De bestemming van de gronden is nog niet duidelijk: ofwel komt er een administratief gebouw van Interbrew, ofwel komt er een volledig nieu-

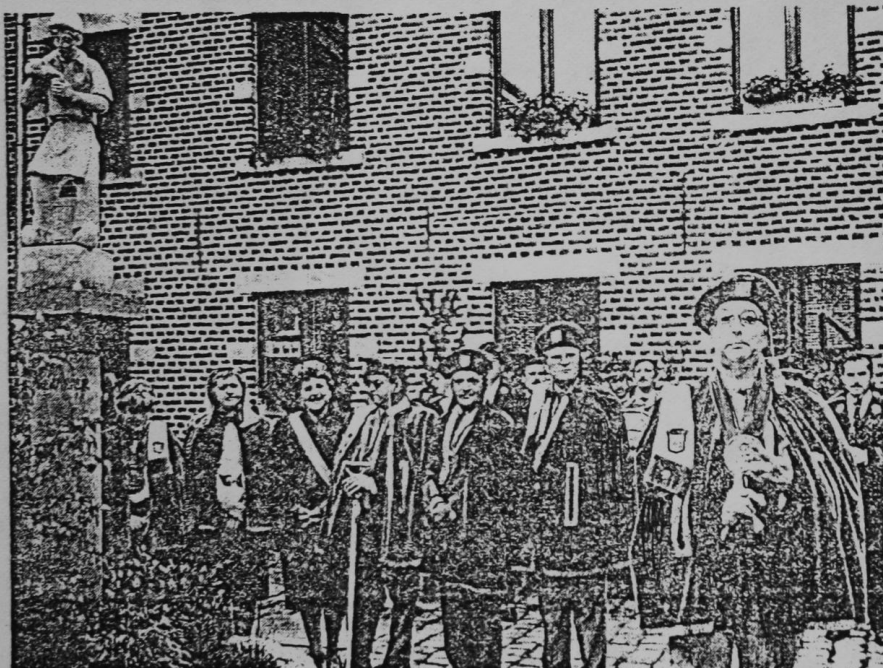
we produktie-eenheid van Interbrew waar de speciaal bieren zouden worden geproduceerd, zoals Leffe, Vieux Temps, Ginder-Ale en de Hoegaardse speciale bieren.

In dit laatste geval zou dit werkgelegenheid betekenen voor 500 tot 600 mensen. — HCH

LN 7/9/90

Brouwer en Hoegaardier

Nieuw brouwersbeeldje is door de bierorde
definitief tot Hoegaardier geslagen



Hoegaarden heeft er weer een inwoner bij / Foto med.

■ HOEGAARDEN

Twee jaar geleden, op 14 oktober 1988, werd het beeld van «de brouwer» op de binnenkoer van het Hoegaardse Kouterhof geplaatst.

Sedertdien maakte dat biermanneke al een bewogen geschiedenis mee.

Het beeld van de hand van de heer Menten uit Lubbeek, en een schenking van de Stichting Bejaarden, aan de brouwerij, hield het er slechts korte tijd uit. Een al te gretige gebruiker van het Hoegaards bier beklom het Brouwersbeeldje na een brouwerijbezoek en bekocht dit met zijn leven.

Onherstelbaar stuk

De ijzeren staaf in het beeldje knapte af en het beeldje viel in stukken, bovenop de ongelukkige. Het beeld leek ook onherstelbaar stuk te zijn.

Het werd echter volledig hersteld door oud-schoolhoofd Albert Guilluy, in juni 1989, en sedertdien werd het terugge-

plaatst in het Kouterhof.

Thans had men een ander beeld willen onthullen, één ter ere van brouwer Pierre Celis, bij gelegenheid van de brouwersfeesten.

Dit beeld kwam echter niet klaar, en de «brouwer» moest dan maar inspringen.

Door de bierorde

En wat kon hem beter gebeuren, dan definitief tot Hoegaardier geslagen te worden door de Edele Orde vanden Moutstock, de Hoegaardse bierorde.

Het beeld, in witte Bourgondische steen, veel steviger dan vroeger, kon zelf de nodige pint Hoegaards niet drinken, bij zijn aanstelling tot Hoegaardier.

Dit werd dan maar gedaan door schepen Suzanne Swellen, meter van het beeld, die wel even moeite had om de pint Hoegaards ineens door te zwelgen.

Voor de aanwezige bierridders uit de Orde vanden Moutstock, was dit echter een peulleschil.

— HCH

LAATSTE NIEUWS 21/9/90

