

BOEKBESPREKING Boek over brouwgeschiedenis Haarlem

Belangrijke rol vrouwen bij bierbrouwen

Sinds een aantal jaren kent de stad Haarlem de speciale bieren van de Jopen Brouwerij en Uiltje. Dat Haarlem een eeuwenoude historie van voorname bierbrouwerijen heeft, is ook bekend. Maar dat vooral vrouwen een belangrijke rol hebben gespeeld in het bierbrouwen, is wellicht wat onderbelicht gebleven.



Hein Flach
h.flach@mediahuis.nl

Haarlem ■ In het zojuist verschenen boekje 'Brouwgeschiedenis van Haarlem' van de Historische Vereniging Haerlem wordt aan 'vrouwen en brouwen' een apart hoofdstuk gewijd. De Haarlemse Marjolein van Dekken - zij gaat voor de 1.400 leden van de Historische Vereniging Haarlem op 19 mei een lezing houden - heeft promotieonderzoek ('Branden, brouwen en bedienen') gedaan naar de rol van vrouwen in de drankindustrie tussen 1500 en 1800. Zij heeft de Historische Vereniging Haarlem van veel materiaal voorzien.

In deze uitgave wordt beschreven dat de vrouw, vanaf de oudheid, thuis zorgde voor het bereiden van het dagelijkse eten en drinken. Er werd brood gebakken én bier gebrouwen. De essentiële ingrediënten als granen, water en gist waren hetzelfde. Water was vaak vervuild. Verhitting zorgde voor pasteurisatie of sterilisatie, zodat bier veiliger was om te drinken dan water. Zowel volwassenen als kinderen dronken licht alcoholisch bier, dat dubbel werd genoemd. Men schat de dagelijkse inname van dit dubbel op 1,5 à 2 liter per persoon.

In de keur - een soort label - op de brouwerij van 1544 werden steeds expliciet brouwers én brouwsters genoemd. Ze leken op gelijke voet te worden behandeld. „In de Middeleeuwen was het vooral huisvlijt; de vrouwen maakten de kleren, deden het eten en ze werkten in de brouwerij”, vertelt bestuurslid Boudewijn van Os van

de Vereniging Haerlem, een van de samenstellers van het boek. „Brouwmeiden zorgden voor de samenstelling van het brouwsel. Zij keurden de kwaliteit en waren de belangrijkste werknemers op de werkvloer. Vooral in het begin van de 16e eeuw waren zij erg aanwezig in de brouwerijen. Daarnaast had je de wringsters. Zij moesten constant roeren. Het produceren van een goede kwaliteit bier was ambachtelijk en vooral zwaar werk. Wringsters deden vaak het moeizame roerwerk, want voor alles moest klontering worden voorkomen om een optimaal brouwresultaat te krijgen.”

Dan was er nog de comptoirmeid. Die voerde de administratie van de brouwerij. In de 17e eeuw was ongeveer twintig procent van de brouwers in Haarlem een vrouw. Vrouwen zetten als weduwe van de brouwer na zijn dood het bedrijf vaak voort. Onderzoekster Marjolein van Dekken heeft in de periode tot 1663 maar liefst 438 brouwers en 95 brouwsters kunnen identificeren. Vier op de vijf bleken weduwen van overleden brouwers te zijn. Een enkele maal ging het bedrijf van moeder op dochter over.

In vogelvlucht

'Brouwgeschiedenis van Haarlem' behandelt in vogelvlucht de brouwgeschiedenis, de organisatie van de bierindustrie, het brouwproces vanaf de Middeleeuwen, handelswegen, brouwerijlocaties vanaf de 17e eeuw, de relatie tussen kunst en bier, en wetenschap en techniek in de 19e eeuw. Het boekje, dat 96 pagina's telt, is met name interessant voor Haarlemmers én mensen uit de omgeving die zich



Biersleper op de Grote Markt. Detail uit schilderij door Gerrit Berckheyde.

“Brouwmeiden zorgden voor de samenstelling van het brouwsel

interesseren voor de geschiedenis van Haarlem, benadrukt Van Os. „Interessant is: hoe komt het dat Haarlem in de 17e eeuw en eerder zo succesvol was, en ook rijk? Schilderijen uit de 17e eeuw zijn vaak portretten van bierbrouwers. Dat waren de rijken van de stad. Bierbrouwen was de grootste inkomensbron van Haarlem in drie of vier periodes, en ook in de Bourgondische tijd, de 14e, 15e eeuw en

17e eeuw. Kijk naar de rijke gevels aan het Spaarne, de Bakenessergracht - dat is de goudkust van Haarlem geweest in de 17e eeuw. Bijna allemaal huizen van brouwers.”

Het succes kent twee verklaringen. „Haarlem was een van de eerste steden waar hop werd gebruikt. Hop heeft een conserverende werking en het gebruik ervan verklaart de goede kwaliteit van het Haarlemse bier.”

Gruit

Het toepassen van hop in plaats van het kruidenmengsel gruit (met onder meer gagel als conserverend middel) is vanuit Duitsland overgenomen. „We kregen een soort alleenrecht van de Graaf van Holland, en daarnaast hadden we heel goede waterverbindingen richting het zuiden, via IJ en Spaarne, over de waterwegen richting Gouda en Rotterdam en vandaar naar Antwerpen. Dat zijn de twee aspecten die ervoor hebben gezorgd dat wij de handel konden drijven naar het zuiden toe. Die handel werd op een gegeven moment beperkt door het

In het kader van Haarlem 775 jaar stadsrechten brengt **Historische Vereniging Haerlem** boekje uit



Voorzitter Martin van Bleek overhandigt het eerste boek aan burgemeester Wiene.

EIGEN FOTO

uitbreken van de Tachtigjarige Oorlog.”

Probleem was altijd: hoe kom je aan schoon water om bier van te brouwen? Het water was in vroeger eeuwen erg vervuild. „En de schepen in het Spaarne konden bij laag water niet varen. Dan trok men de dam open bij Spaarndam en kwam het zoute IJ-water naar binnen. Dat kon je dus niet drinken.” Om aan

schon drinkbaar water te komen, haalde men eerst water uit een kwel ter hoogte van waar nu zwembad de Houtvaart ligt. „Maar dat grondwater had een leemsmak. Dus ging men het verderop zoeken, bij een afgraving voor huizenbouw in de duinen: de Brouwerskolk. Met platte waterschuiten werd het water via de Brouwersvaart naar de brouwerijen

in Haarlem gebracht. De mensen die op de boot zaten waren de zogenoemde waterhouders. Ze waren in dienst van de brouwers, maar ze hadden een eigen gilde. Iedereen die langs de Brouwersvaart woonde moest ook zorgen dat het water schoon bleef. De kanten moesten goed worden geschoeid.” Bekende brouwerijen vanaf de

17e eeuw hadden prachtige namen. Het boekje geeft een overzicht, inclusief een kaart waar ze waren gevestigd. Een willekeurig greep: aan de Houtmarkt 't Scheepje, de Halve Maen en de Drie Lelien; het Korte Spaarne had de Olijfant. Andere mooie namen: de Hoefijzer, Clock, de Mouthaen, het Bourgondisch Cruis, de Druijff, 't Seehart, 't Springent Paert, enzovoort.

De Passer ende Valk

Beroemd was ook brouwerij de Passer ende Valk op de Bakenessergracht, in de eerste helft van de 17e eeuw. Beschreven wordt de opkomst en ondergang van de brouwerij, die het in 1795 voor gezien hield. Een deel van de gebouwen kwam in bezit van de Teyler Stichting, een ander deel werd uiteindelijk opgenomen in het Enschedé-complex. Wat nog rest van het bedrijf is een poortje en een gevel aan de Bakenessergracht. In 1912 sloot de laatste brouwerij in Haarlem ('t Scheepje), zijn deuren. Pas in 1995, toen Haarlem 750 jaar bestond, werd een nieuw bier geïntroduceerd: Jopen.

Eerste exemplaar

'Brouwgeschiedenis van Haarlem' is uitgegeven in het kader van Haarlem 775 jaar stadsrechten in 2020. Vrijdag is het eerste exemplaar in de Hoofdwacht aan de Grote Markt overhandigd aan burgemeester Wiene. De uitgave van het boek gaat gepaard met een tentoonstelling in de Hoofdwacht, die waarschijnlijk pas vanaf augustus in de weekenden is geopend voor het publiek. De verkoop van het boek is in eigen beheer, er ligt een aantal exemplaren bij boekhandel De Vries. Kosten 8 euro. Er zijn 2.000 exemplaren gedrukt, waarvan 1.400 exemplaren beschikbaar worden gesteld aan de leden van de Historische Vereniging Haerlem. Bestellen kan via de website.



Bierverpakkingen voorzien van stickers.



UILTJE. Job Berckheyde, brouwerij de Passer ende Valk, 1672-1682. DBM



Het drinkgelag door Cornelis Dusart, 1860.



De vrolijke Drinker, Judith Leyster, 1629.



RMA Wringster voor de werkuip.



ILLUSTRATIE BVO