

Ook Hasselt maakt aanspraak op de titel „Jeneverstad”

In tegenstelling tot wat velen zouden denken — ook in het drankvak — is het Nationaal Gedistilleerd Museum in Schiedam niet het enige instituut dat zich op een niet merkgebonden wijze bezighoudt met de historie van de jenever. In het Belgische Hasselt bevindt zich het Jenevermuseum, dat een zeer interessante collectie bevat en dat binnen enkele jaren zijn definitieve behuizing zal vinden in een oude en tot ruïne vervallen distilleerderij.

Deze distilleerderij, stokerij Stellingwerff/Theunissen, vertoont al de eerste sporen van restauratie — of liever: reconstructie, want de zaak is voor het grootste deel platgegooid worden om dan weer opnieuw opgebouwd te worden. Intussen is het Jenevermuseum nog gevestigd in het Stadsmuseum van Hasselt, waar de twee inspiratoren — voorzitter Maurice Lecocq en conservator Roland Wissels — met elkaar wedijveren in hun enthousiasme voor het oude ambacht van het jeneverstoken.

het hart dat er juist op die smaak beknipt wordt bij de jeneverproductie. Smaak kost bijna niets, als je het vergelijkt met de prijs van de alcohol na accijnsheffing. Liever een graadje minder alcohol dan het weglaten van de typerende jeneversmaak." De voorzitter van het Nationaal Jenevermuseum van België pakt hiermee een heet hangijzer op,

maar hij brandt er zijn vingers niet aan. De jenever moet ook volgens hem wel degelijk een minimumpercentage alcohol bevatten; de borrel die hij zijn gasten uit Nederland presenteert heeft maar liefst 36 procent.

GEDEGEN STUDIE

Ook conservator Roland Wissels — licentiaat in de kunstgeschiedenis; in Nederland zou hij doctorandus zijn — is een fel tegenstander van de „waterige borrel die onder de naam „Belgische jenever” de stoot heeft gegeven tot het ontstaan van het segment laaggradige borrels” en tegelijkertijd de ouderwetse Belgische jenever in zo'n slecht-daglicht heeft geplaatst. De heer Wissels heeft een uitgebreide studie gemaakt van de geschiedenis van de jenever in de Lage Landen en vastgesteld dat het aandeel van de Hasseltse stokers — en ook die van andere Belgische steden — zeker niet in het niet valt bij dat van de Schiedamse moutwijnbranders en de Nederlandse distillateurs. De studies van Ronald Wissels



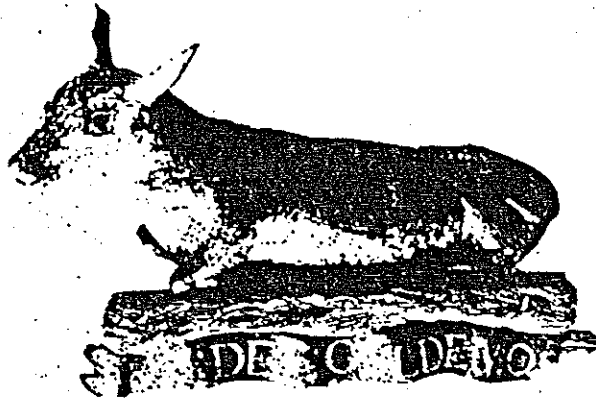
Bij de bereiding van jenever zijn er historisch nogal wat verschillen tussen Schiedam en Hasselt. De echte Hasseltse komt uit een beslag waarin de jeneverbessen meevergisten, vergelijkbaar met de Duitse Wacholderjenever. De echte Hasseltse is echter ook een onvervalste jenever

ECHTE OUDE

De smaakvervlakking van die eens zo karakteristieke borrel der Nederlanden — over de „vaderlandse drank” kan de Nederlander beter niet spreken — gaat beide heren zeer aan het hart en ze zorgen er wel voor ter begroeting van bezoekers van hun jenevermuseum het echte oude Hasseltse witte — „vieux système,” dus op de oude manier gemaakt — ijskoud te presenteren. Het marktaandeel van de oude jenever — in de betekenis van ouderwets gemaakte jenever — is ook in België sterk gedaald, maar er blijven liefhebbers voor deze borrel met in de geur volop moutwijn en jeneverbessen, in de kleur het patina van rijping op vat en in de smaak de romige zachtheid waarbij reclamekreten voor sommige merkjenever een tikje schril afsteken. „De smaak is bij iedere drank het belangrijkste,” vindt de heer Lecocq. Het gaat me zo aan



zullen over enige tijd uitmonden in een gedegen wetenschappelijk boekwerk over de historie van de jenever in België en in Hasselt in het bijzonder. De conservator van het Jenevermuseum is trouwens nog steeds op zoek naar een professor die hem in staat zal stellen op dit onderwerp te promoveren tot doctor in de kunstgeschiedenis...



De jeneverstokerijen zorgden in vroeger eeuwen voor een kringloop zonder einde: granen waren nodig voor het beslag, het afstoken hiervan leverde spoeling op waar het vee dat bij de meeste stokerijen gehouden werd van gevoed kon worden, de mest van dit vee zorgde vervolgens weer voor het vruchtbaar maken van gronden waarop graan verbouwd kon worden. Een os op het uithangbord van een stoker was dus niet zo vreemd

graan in overvloed dan stond men het stoken van korenbrandewijn maar al te graag toe omdat dit flinke bedragen aan accijns opleverde. Was er een tekort, dan mocht het graan alleen voor brood gebruikt worden. Zo'n tekort deed zich bijvoorbeeld voor in 1692 toen de volgende proclamatie werd uitgevaardigd:

„Alsoo het betaemt tot onsen Dienste ende Welvaeren van den Staat, van promptelijck te doen ophouden het destillieren van de Levende Wateren, gheseydt, Brandewijnen van Graenen, Vruchten ende

Legumen, door allen de Provincies van onse Ghehoorsaemheydt, ende dat hier toe noodtsaeckelijck is van te doen weghnemen alle de Ketels en Fournaysen, die tot dien eynde moghen opherecht zijn gheweest.”

SOLDATENBORREL

De smaak van het jeneverdrinken is de inwoners van Hasselt en omgeving waarschijnlijk bijgebracht door Hollanders. In de jaren 1675 tot

1681 was Hasselt bezet door een Hollands garnizoen en de honderden soldaten hadden uiteraard hun dagelijkse borrel nodig. De jenever voor dit garnizoen werd uit Holland gehaald, maar er werd wel stedelijke accijns op betaald in Hasselt. Het accijnsbedrag dat geïnd werd nam dan ook in die periode enorm toe. Na het vertrek van de Hollanders zakte de opbrengst tijdelijk weer in, maar na enkele jaren steeg deze weer. De Hasselaren hadden zelf de smaak van de jenever te pakken gekregen. Een belangrijke mijlpaal in de Belgische jenevergeschiedenis was het plakkaat van 1705, dat het destillieren van graanjenever toestond aan die branders die over een oktrooi beschikten. Zo'n oktrooi leverde de staat ook weer geld op. Bovendien stimuleerde men de stokerij omdat de boeren in die tijd... een uiterst armelijke situatie verzeild waren door het voortdurend dalen van de graanprijzen. Als de stokerijen meer graan zouden afnemen, zou de prijs weer stijgen. Tegelijk met het verruimen van de mogelijkheden voor de stokers, verbood de regering het invoeren van brandewijn, een tweede belangrijke stimulans voor de jonge jeneverindustrie.

OKTROOI-AANVRAAG

Dat de jenever uit die tijd niet altijd met jeneverbessen werd gemaakt blijkt uit een brief van een stoker die zich verzet tegen de mening dat „dese dranck schaedelijck soude wesen aen de ghesontheit, niet overeencomen met de gevoelens der Medecijnen, als wanneer de brandewijn soude gedestilleert worden uyt suyver graen ende anijszaet.”

Het aanvragen van een oktrooi bracht heel wat rompslomp met zich mee. Ieder jaar moest opnieuw een speciaal formulier ingevuld worden en ingediend worden bij de „Admodiateurs Generael van alle de Provintiale Rechten van Vlaenderen.” Per gebruikte ketel moest de stoker verder een bedrag van 375 gulden overhandigen aan de „comys ende ontvanger,” de fiscus in zijn district. Als de brandewijn werd afgeleverd moest deze vergezeld zijn van een „behoorelijck billiet.”

ZURE WIJN

Wat Schiedam was voor de Nederlandse jenever, was Hasselt voor België. Natuurlijk hebben vele andere plaatsen stukjes bijgedragen aan de historie van de jenever, maar Schiedam heeft daar de meest centrale rol in gespeeld. En zo was het ook met Hasselt; pas in de loop der eeuwen groeide deze stad uit tot het centrum van de Belgische jeneverindustrie.

Brandewijn en bier hadden voor de Belgen van de zestiende eeuw geen geheimen, maar ook — en dat is minder bekend — stonden vrijwel zeker de Vlamingen aan de wieg — of liever gezegd de ketel — van de eerste korenbrandewijn, de sterke drank die de basis vormt van de jenever.

Voor het stoken van hun brandewijn gebruikten de Belgische distillateurs uit de zestiende eeuw vooral de wijn uit hun eigen streken. Deze was toch eigenlijk al te zuur om te drinken. Maar ook vele andere grondstoffen werden gebruikt om er sterke drank uit te stoken, waaronder granen. Hier tegen kwam herhaaldelijk verzet van de autoriteiten, die van mening waren dat graan uitsluitend voor voedsel moest dienen. Rond 1600 mocht officieel alleen wijn en bier gebruikt worden om er de Vlaamse *fornuyzen* mee te beladen. In de praktijk werd deze verordening echter nauwelijks nageleefd en gebruikte men steeds vaker graan als ketelvulling.

BROOD OF BRANDEWIJN?

Pas in 1671 werd het stoken van brandewijn uit graan officieel toegestaan in België, mits er voldoende graan was. De regel



Dokter L. Willems, een lokale beroemdheid uit Hasselt, die eigenlijk wereldroem verdient omdat hij ruim voor Louis Pasteur de werking van serums ontdekte bij de bestrijding van de longpest bij het Hasseltse vee. De stokers van midden vorige eeuw waren hem zeer dankbaar, want het verlies van een os was een financiële adertaling. Het Hasseltse

verpakking werd gebruikt (potten, flessen of vaten), wat de inhoud was, welke bestemming de drank had en op welke datum de aflevering plaatsvond, het geheel bekrachtigd met de handtekening van de stoker. Die had al die rompslomp er best voor over, want de handel in sterke drank was een lucratieve zaak. Als hij niet aan zijn verplichtingen voldeed, kreeg hij een boete die ten goede kwam aan de armen van het district.

VEEVOER

Evenals in Nederland was ook het houden van vee gewoonte bij de branders, omdat ze over uitstekend veevoer beschikten in de vorm van de spoeling die verbleef na distillatie van een graanbeslag. Aan het eind van de achttiende eeuw waren er bijvoorbeeld in Oost-Vlaanderen meer dan driehonderd stokerijen, die gezamenlijk meer dan zeventuizend stuks vee hielden. Uit dat grote aantal stokerijen blijkt wel dat de jeneverindustrie zich gestaag uitgebreid had. De branders hadden een goed argument tegen de klacht dat zij zoveel graan onttrokken aan de voedselproductie: de enorme hoeveelheid mest die hun veestapel produceerde was bij uitstek geschikt om arme gronden vruchtbaar te maken, zodat er graan op kon groeien... De jenever die in die tijd in Vlaanderen gestookt werd was naar de algemene mening beter van kwaliteit dan het Hollandse produkt. De betere sterke drank werd dan ook ingevoerd uit Holland. De Vlaamse stokers hanteerden ook een andere methode dan hun Schiedamse broeders. Ze werkten met een veel dikker beslag en met een veel hoger vuur en distilleerden maar éénmaal.

GEGOEDE BURGERS

Rond 1800 werd de jeneverproductie ook in Vlaanderen echter op meer industriële schaal opgezet. De zogenaamde Vlaamse stokerijen werden vervangen door Hollandse stokerijen, vooral in de omgeving van Hasselt. Ook Gent



een echte jeneverstad. De kunst van het moutwijnstoken werd door de meer kwaliteitsbewuste Hasseltse stokers afgekeken in Schiedam, waar ze regelmatig studiebezoeken brachten aan Hollandse branderijen. Hun verbeterde vakkennis pasten ze met veel succes toe. In 1800 werd er in Hasselt al meer dan een miljoen liter jenever gefabriceerd en dat was het begin van de bloei van Hasselt als jeneverstad. De welvaart van de stokers uit die tijd wordt weerspiegeld in de lijsten van de meest gegoede burgers van Hasselt die bewaard zijn gebleven. De meeste stokers van de stad vonden een plaatsje op de lijst van de honderd meest belaste burgers van de stad. Dat de kwaliteit van het door hen vervaardigde produkt intussen ook uitstekend was geworden, blijkt wel uit de loftuiting van een Franse afnemer, die de Hasseltse jenever niets minder dan „un nouveau Schidam" noemde.

EXPORT

De meeste stokerijen waren gevestigd aan het riviertje de Demer, dat aan- en afvoer per schip mogelijk maakte en de nodige hoeveelheid koelwater leverde. Een belangrijk deel van de arbeidende bevolking van de Vlaams-Limburgse stad was werkzaam in de jenevernijverheid. Tot 1870 bleef deze industrie veruit de belangrijkste voor Hasselt. In 1869 werd

meer in ruïneuze staat verkerende stokerij Stellingwerff-Theunissen over enkele jaren geopend zal zijn als jenevermuseum, zal een blijvend monument ontstaan zijn voor de glorie van de kleine, ambachtelijke branderijen der Nederlanden.

Intussen leveren de distilleerderijen van Hasselt en andere Belgische plaatsen ook nog kleine hoeveelheden ouderwets smakelijke jenever af, waarvoor de branders van weleer zich niet zouden schamen. Dat mag best eens gezegd worden, nu de naam „Belgische jenever" in zo'n kwade reuk is komen te staan... ■

miljoen liter graan verstoekt! De jenever die hieruit verkregen werd vond niet alleen zijn weg naar de Vlaamse consumenten maar had ook in de export succes. Belangrijke exportlandenbestemmingen waren uiteraard de landen in West-Europa, maar ook naar Cuba en West-Afrika werd de Hasseltse jenever verscheept. Net als in Nederland kwam ook in Vlaanderen aan het eind van de vorige eeuw de klad in het oude brandersbedrijf. Het aantal ambachtelijke stokerijen liep snel terug, tot er nog maar een handvol over waren. Maar op kleinere schaal speelt Hasselt ook na de tweede wereldoorlog nog een rol als jeneverstad.

MONUMENT

Als de oude en nu nog min of

Rolls Royce en Veuve Clicquot

In juli hebben Rolls Royce en Veuve Clicquot Ponsardin besloten hun promotionele activiteiten te koppelen. Dit resulteerde reeds eind juli in de presentatie van de allernieuwste modellen van Rolls Royce en Bentley in Reims bij het huis Clicquot. Met deze primeur is een eerste stap gezet in een samenwerking die nog vele jaren zal duren. Veuve Clicquot zal namelijk in de toekomst bij elke activiteit van Rolls Royce en Bentley aanwezig zijn. Tevens zullen er speciale activiteiten van stapel lopen voor Rolls Royce-bezitters. Men denkt daarbij aan bijvoorbeeld speciale reizen per Concorde, rally's etcetera. ■



BORREL TE BOEK

„Het branderijbedrijf was bepaald niet milieuvriendelijk, en de gemeente Rotterdam verwees deze industrie dan ook naar de rand van de stad, waar de bevolking er minder overlast van ondervond. De branderijen leverden niet alleen grote verontreiniging door hun afvalwater, wat zij met hun spoeling — het restant van het graanbeslag nadat de alcohol eruit verwijderd is — deden, was nog minder geschikt voor het protestadsgebeuren. Deze spoeling diende namelijk als varkensvoer, en de branderijen hadden een belangrijk nevenbedrijf in de varkensvetermesterij. Het varkensvlees werd gezouten in tonnen geleverd aan de schepen die het als proviand meenamen op hun handelsreizen. Door deze verbanning van de branderijen naar buiten de stad, kreeg de randgemeente Schiedam zijn kans. Op kleinere schaal gebeurde hetzelfde in Amsterdam, waar het branderijbedrijf naar het nabijgelegen Weesp verhuisde...
Zo kunnen we in het Groot Jenever-

boek lezen hoe de jeneverindustrie zich heeft ontwikkeld door de eeuwen heen. Niet alleen de geschiedenis van de stokerijen wordt behandeld, maar ook het procedé om jenever te maken, zowel traditioneel als modern, de export door de eeuwen heen en de manieren waarop de slokers hun drank aanprezen. Dat laatste onderwerp wordt toegelicht met een flink aantal afbeeldingen van oude affiches en ander reclamemateriaal. Die fraaie, zonder uitzondering zeer gedateerde plaatjes vormen voor mij het hoogtepunt van het boek, maar ook op het gebied van de stooktechnieken valt er een hoop te lezen en te bekijken. Zowel primitieve stookketels als een eigenlijke rectificer kolom zijn duidelijk afgebeeld en van de nodige uitleg voorzien. Van graan en suikerbiet tot klare jenever blijft geen stap onbesproken.

De manieren waarop men vroeger de jenever aan de man bracht vormen geen apart hoofdstuk, maar de plaatjes spreken voor zich en de suggesties die ervan uitgaan zijn niet altijd even kies. Menige historische jeneverprent zou met de huidige opvattingen over reclame en discriminatie een stroom van protesten oproepen. In de geestige tekeningen van Jo Spier wordt een wild ronddansende medicijnman afgebeeld naast een gezag uitstralende blanke medicus. Een andere tekening toont twee jongedames: één mopsneuzig, gebrild en in het zwart, de andere vlot gekapt en gekleed en nuffig maar fraai. U begrijpt het al: bij de medicijnman en de mopsneus hoort non-descripte jenever, bij de betrouwbare arts en de sierlijke dame de Z.O.



genever van het merk B. Op een andere reclame-afbeelding zie je twee 'zwartjes', gekleed in onze katoentjes, handen klappend en in opperste verrukking met een voorraad net per zeilschip aangevoerde 'superior geneva' van het merk B. en N. Een derde type zwarte onderschrijft met zijn aanwezigheid de voortreffelijkheid van H. jenever voor wie daarvan nog niet overtuigd was in West-Afrika: deze keer geen rondspringende medicijnman, maar een vertrouwen inboezemende negerdokter in witte jas, met bril en vervaarlijke stethoscoop. Zo is er een hoop leuks te lezen en te bekijken in het Groot Jeneverboek, maar verwacht geen kritische beschouwingen over kwaliteit, commerciële ontwikkelingen of andere problematische aspecten. De geschiedenis van de jenever na 1945 wordt zeer summier behandeld; bij

de opsomming van verkrijgbare merken ontbreken gegevens over 'dubbelgangers', merknamen die alleen dienen voor de sub-labels van bedrijven. Ook de vergaande smaakvervlakking in de jeneverbranche vindt Verstraaten niet zorgwekkend; kennelijk wil de consument het zo, vindt hij. Wel spreekt hij met de verschuldigde eerbied over korenwijn en moëtijnwijn. Wat verder ontbreekt in het boek zijn de actuele kwesties van dalende afzet, terreinverlies aan buitenlandse gedistilleerd, de vergrijzing van de jeneverdrinkers en de moedige concurrentie waardoor de kleine slijterijen al vrijwel zijn verdwenen. Geen kritisch boek dus, maar wel gezellig en ook nog leerzaam.
Wim Verstraaten, Het Groot Jeneverboek. Uitg. In den Toren te Baarn — prijs f 29.50

Het is, dat mag zeker gezegd, een leuk boek geworden, waarin ons lid Lo van Sint Maartensdijk duidelijk zijn aandeel heeft gehad, gezien het speciale woord van dank van de auteur in zijn nawoord. Voor Lo is het DE kans geweest om af te rekenen met de vermeende ontdekker van de jenever, Professor de la Boe Sylvius! De man moest nog geboren worden, toen de jenever al onder de accijns viel. Ook wij moeten Lo bedanken, want hij heeft kans gezien onze vereniging "De Oude Flesch" met haar 65 leden te noemen, "wel niet de grootste, maar voorzover wij weten, de enige op het Europese continent".

Piet Smit

