

Achtergrondinformatie : ontstaan van kerst- en winterbieren

Naar aanleiding van de proeverij van Kerst- en Winterbieren (15/01/2010) van de Objectieve Bier Academie Diest



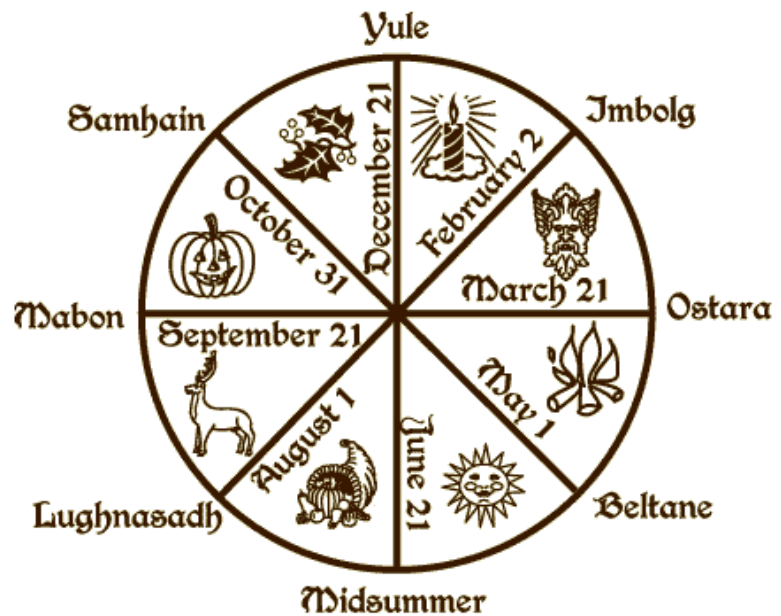
Om te begrijpen wat de oorsprong is van kerstbieren, moeten we eerst weten waarom kerstmis ontstaan is, waarom het voor de mensen een feestperiode is geworden.

Hiervoor keren we ver terug in de tijd, nog voor de kerstening van onze volkeren, de Oude Belgen en de Keltische stammen, want het ontstaan van de traditionele feestperiode op het einde van het jaar gaat terug tot lang voor de geschreven geschiedenis. De oorsprong ervan ligt namelijk in de heidense feesten rond de winter-zonnewende, of midwinter.

De volkeren in die tijd waren voor hun overleving, voedsel en warmte volledig afhankelijk van de natuur en de seizoenen. Alles wat ze deden was erop afgestemd. De winterperiode was enorm hard: voedsel was schaars, het was koud en donker, en in veel opzichten stond de hele wereld stil. Midwinter, de langste nacht van het jaar op de Winterzonnewende, was dan ook een belangrijk keerpunt voor deze vroege volkeren. Na Midwinter worden de nachten terug korter. Deze periode rond 21 december betekende voor hen dan ook de terugkeer van de zon, de eerste tekenen dat de lente zal aanbreken, en een zich herstellende natuur met het vooruitzicht op nieuw voedsel.

De Kelten noemden deze periode "Yule", een naam die in Scandinavië nog vaak gebruikt wordt voor de kerstperiode. Het was een belangrijke periode in "de Wiel van het Jaar", de cirkel van de seizoenen: het terug tot leven komen van de natuur, en de terugkomst van het licht.

Deze periode was voor de Kelten een belangrijk feest, waarbij de natuur werd aanbeden en decoraties werden aangebracht om hulde te brengen aan de natuur. Hieruit stamt het gebruik van het versieren van de kerstboom en de traditionele kerststronk. Deze gebruiken komen rechtstreeks van onze heidense voorouders. Om deze feestelijk periode extra glans te geven, werd de drank (een soort vroeger voorloper van bier, of mede, of combinaties van beide) gekruid voor meer smaak en een extra feestelijk aspect. Daarvoor konden natuurlijk alleen streekgebonden kruiden gebruikt worden. In Schotland bijvoorbeeld werden er dranken gemaakt met wilde tijm en jeneverbessen.

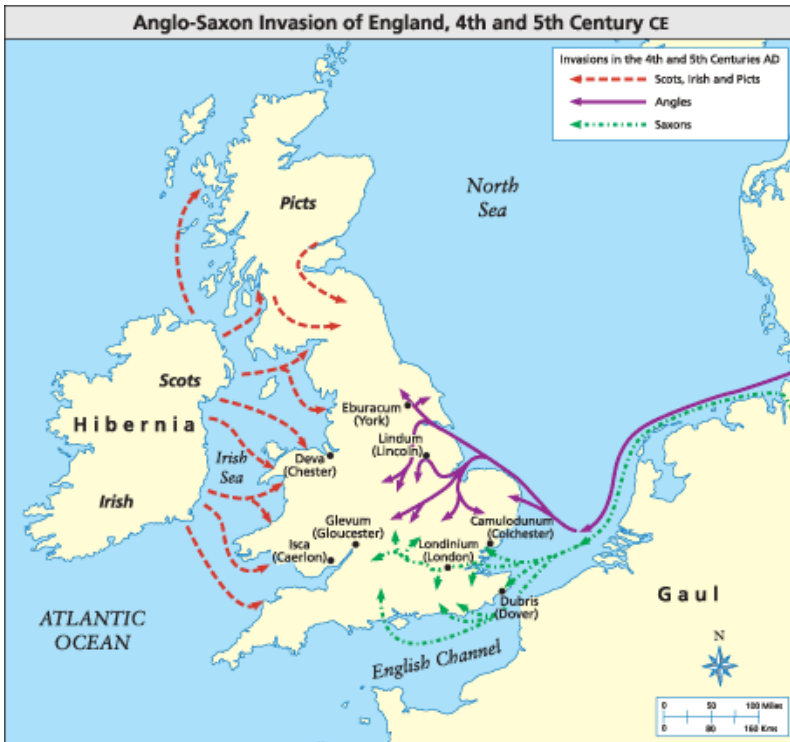


Het Wiel van het Jaar

De traditie om feest te vieren rond eind december, en het brouwen van speciale seizoensbieren hebben hun oorsprong dus in de heidense feesten rond de winterzonnewende. Pas heel veel later, als kloosters en abdijen de rol van "lokale brouwerij" op zich nemen, beginnen de broeders deze traditie over te nemen en een bier te brouwen om de geboorte van Christus te vieren.

In de middeleeuwen ontstond bij de landeigenaren of kasteelheren het gebruik om tijdens deze feestperiode een goede daad te stellen en iets te geven aan hun lijfeigenen en boeren. Ze boden dan eten en drinken, in ruil voor de goede wensen (meestal in de vorm van een lied) van de boeren. Door deze ruil werden beide partijen eventjes als gelijkwaardige burenen gezien, en ging het niet om de lijfeigene die bij de heer moest bedelen voor voedsel ("We are not daily beggars that beg from door to door, but we are friendly neighbours whom you have seen before", uit een oud folkloristisch lied). Hieruit stamt dan weer het gebruik om van huis tot huis te gaan om mekaar het beste te wensen door iets te zingen. We vinden hierin de oorsprong van de hedendaagse kerstzangers, en zelfs de kerstkaarten met de beste wensen.

We weten nu waarom er gefeest wordt rond eind december. Maar hoe komt het dat feestelijkere, vaak gekruide, bieren geassocieerd werden met kerstmis? Het antwoord hierop is: *Wassail*.



De migratie van Angelen en Saxonen naar Engeland in de 4^{de} en 5^{de} eeuw

Vóór de 3de eeuw werd Kerstmis in onze streek nergens gevierd. Wel was er een periode die "Wassail" heette, en die genoemd was naar een drank met dezelfde naam. Wassail was oorspronkelijk namelijk een warme, gekruide punch die geassocieerd werd met de eindejaarsperiode, en stamt af van een oud Germaans gebruik. De naam komt uit het Oud Engels "wæs hæil" of "wæs þu hæil". Dit betekent "Be thou hale" of "Be Healthy", "Wees gezond". Het woord kreeg dan ook snel de betekenis van een drink-groet, zoals "santé" of "gezondheid!".

De Germaanse volkeren (Angelen, Saksen en Juten uit Noord-Duitsland en Denemarken) die zich in de 5de eeuw in Engeland vestigden, brachten dit gebruik met zich mee.

Vandaag de dag is Wassail nog steeds een folkloristische feestperiode in Engeland, vooral in de streken rond Gloucester en

Hereford, traditionele cidergebieden met veel appelgaarden. Daardoor wordt Wassail nu meer geassocieerd met cider, die rond de feestelijkheden warm wordt gedronken, en gekruid is met gember, muskaatnoot en kaneel. Het is niet toevallig dat dit dezelfde feestelijke kruiden zijn die nu nog in glühwein worden gebruikt, en vaak ook als ingrediënt in kerstbieren worden verwerkt !

De associatie van Wassail met cider is echter vrij recent. In de tijd van de Angelen en Saksen, en doorheen de latere middeleeuwen, bestond de drank meestal uit gekruide mede (een gegiste alcoholische honingdrank) of gekruid bier. De Wassail werd geserveerd in een grote bokaal (zoals nu de punch op feestjes ook nog steeds wordt geserveerd in een "bowl"). We kunnen dus aannemen dat de Wassail het eerste echte kerstbier was, dat feestelijk werd gekruid voor de gelegenheid. Als je in oude Engelse boeken bladert, dan zie je soms nog dat het woord Wassail wordt gebruikt om de bierstijl "winterbier" aan te duiden.

*Wassail! wassail! all over the town,
Our toast it is white and our ale it is brown;
Our bowl it is made of the white maple tree;
With the wassailing bowl, we'll drink to thee.*

Vandaag leeft het gebruik nog voort in de cider-regio's in Engeland, waar het gebruikt wordt om de appelbomen te zegenen om een nieuw, goed jaar af te smeken met een goede oogst.

*Old Apple tree, old apple tree;
We've come to wassail thee;
To bear and to bow apples enow;
Hats full, caps full, three bushel bags full;
Barn floors full and a little heap under the stairs.*

*En ook: "Wassaille the trees, that they may beare
/ You many a Plum and many a Peare: / For
more or lesse fruits they will bring, / As you do
give them Wassailing."*



Moderne Wassail folklore

Wat is nu eigenlijk kerst- of winterbier?

Maar wat is vandaag de dag nu eigenlijk een kerst- of winterbier? Voor kerstbieren bestaan geen speciale stijlvoorschriften of regels. Ieder biertype kan een kerstbier worden. Een kerstbier is meestal een bovengistend, moutig bier met een relatief hoog alcoholgehalte, maar kan dus even goed een laagalcoholisch bier zijn, of laaggegist. De meeste soorten zijn amber tot donker gekleurd, maar er zijn ook veel lichte varianten bekend. In veel van deze bieren worden kruiden toegevoegd, zoals bijvoorbeeld steranijs, kaneel, kruidnagel en/of zoethout. Tegenwoordig duiken er meer en meer blonde kerstbieren op: blonde bieren worden meer gedronken dan bruine bieren, en er is geen regel die zegt dat een kerstbier per sé zwaar en donker moet zijn.

Oorspronkelijk was een winterbier een bier, dat in de winter werd gebrouwen of in de winter kon gedronken worden. Vroeger, toen er geen moderne koeltechnieken bestonden en het bier alleen kon worden afgekoeld door het bloot te stellen aan de buitenlucht, werd er alleen in de koude maanden gebrouwen, wanneer het risico op bacteriële infectie het kleinst was. Met de huidige koeltechnieken kan nu echter het hele jaar door gebrouwen worden, en zodoende ontstonden er speciale winterbrouwsels, om verschillende redenen, die ervoor zorgden dat het moderne kerstbier bleef bestaan. Hieronder volgt een greep uit de meest plausibele verhalen.

Vorraadschuur leegmaken: Boerderijen en brouwerijen waren erg nauw met elkaar verbonden. Brouwerijen zijn nu nog steeds afhankelijk van de boerderij die de gerst produceert waarvan mout gemaakt wordt. Vroeger bestonden er zelfs geen aparte brouwerijen: het bier werd gewoon gemaakt op de boerderij. Bier maken was voor de boerderijen dikwijls een noodzaak om hun overschotten weg te werken, en bovendien gold het als betaalmiddel voor de knechten die seizoensarbeid kwamen leveren. De boer die het beste bier had, kon rekenen op de meeste hulp tijdens oogstseizoenen.

Als het oogstseizoen is aangebroken, moet er plaats worden gemaakt in de voorraadschuren om de nieuwe oogst te stockeren en moesten de gerstoverschotten van het vorige jaar dus worden opgemaakt. Hiervan stamt het gebruik om een winterbier te maken met extra veel ingrediënten. In de kerstperiode kreeg het werkvolk dan een paar flessen van dit rijkelijke bier mee als geschenk, wat het winterbier een feestelijk imago gaf.

Door de hogere storting van ingrediënten, stegen ook de alcoholpercentages. Toen de brouwers het brouwproces begonnen te begrijpen, werden de feestbieren dan ook standaard hoger in alcohol. Het kerstbier werd een stevig, vol bier dat door de grotere hoeveelheden ingrediënten een grotere bron van voedingsstoffen bevatte. Het gaf meer kracht en energie, en door het hogere alcoholpercentage beschermde het beter tegen de koude.

Eerste Wereldoorlog - beter bier voor de soldaten: Ook de eerste wereldoorlog heeft haar steentje bijgedragen tot het behoud van de traditie om voor het eindejaar iets speciaal te brouwen. In het stukje onbezet Vlaanderen en Noord-Frankrijk kloegen de soldaten over de slechte kwaliteit van het bier, en omdat in Engeland de traditie reeds bestond om "rijkere" bieren te brouwen in de feestperiode, namen sommige brouwers deze traditie over om tegemoet te komen aan de behoeften van de Engelse soldaten.

Lancering als "kerstbier" bij wijze van test: Verschillende bieren die we nu heel goed kennen en die het hele jaar door verkrijgbaar zijn, werden ooit als "Kerstbier" gelanceerd.

Soms werd een bier gelanceerd tegen het einde van het jaar, als "kerstbier", om de markt af te tasten. Later werd het dan wel eens als standaardbier gecommercialiseerd. Zo ook Stella Artois dat als kerstbier werd gelanceerd om na te gaan of de Belgische markt in de jaren 1920 open stond voor dit pilsbier. De naam verwijst nog steeds naar dit oorspronkelijke doel: "Stella" is Latijn voor "ster".