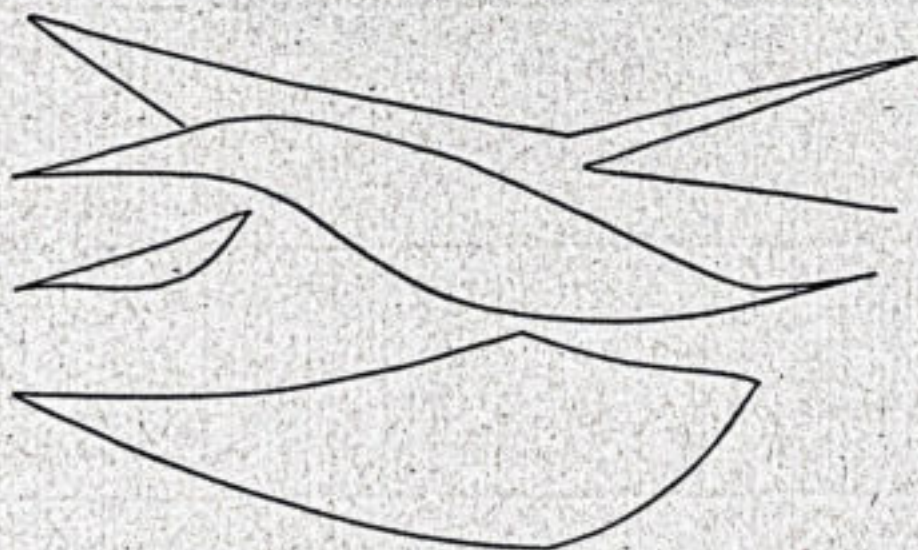


HUBERT VAN HERREWEGHEN

GEUZE EN HUMANISME



*Een bloem in het gras, en de drank in bet glas,
Zij worden door de Brabanders erkend in hun waarde.*

In juni 1955 hield Hubert van Herreweghen voor de Vlaamse Club in Brussel, op vraag van haar voorzitter Leo van Hoorick, de lezing 'Geuze en Humanisme' waarin hij de lof zong van de voortreffelijkheid van het bier van Brussel en Brabant, en van de mensen die het drinken. Op aandringen van Herman Liebaers, de latere hoofdconservator van de Koninklijke Bibliotheek, werd de lezing uitgegeven, met prachtige pentekeningen van Maurits van Saene. De beperkte oplage van 400 exemplaren was in geen tijd uitgeput, en sindsdien is het boekje een waar curiosum geworden.

Met deze heruitgave, een initiatief van de Provincie Vlaams-Brabant en Uitgeverij P, naar aanleiding van de negentigste verjaardag van de dichter heeft u een parel van de Vlaamse literatuur in handen.

Geniet van de onnavolgbare wijze waarop de dichter de Geuze, met zijn dubbelzinnige smaak, gekristalliseerd tot de helderste, parelende, tintelende en schuimende poëzie beschrijft in al zijn flonkerende facetten. Ontdek hoe het bier kan piepen gelijk een nest jonge muizen en hoe het soms blaast gelijk een kwade kat. Prevel de *Litanie van de schone uithangborden*.

Er is maar één conclusie: Geuze is niet enkel een gezonde drank, het is een remedie.

COLOFON

Van Herreweghen, Hubert

Geuze en humanisme

Leuven, P, 2010 - 40 p.; 25 cm

Anastatische herdruk

©2010, gedichten: Hubert van Herreweghen

©2010, tekeningen: Erven Maurits van Saene

Gezet in Elegant Garamond

Gedrukt op Oud-Hollands 130g

door Drukkerij Peeters, Herent

[www.uitgeverij-p.be]

D/2010/5658/7

ISBN 978-90-77757-19-2

Doelgroep: volwassenen

NUR 306

Met de steun van de Provincie Vlaams-Brabant



Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke wijze ook zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

HUBERT VAN HERREWEGHEN

GEUZE EN HUMANISME

ZELFGENOEGZAME BESCHOUWINGEN
OVER DE VOORTREFFELIJKHEID VAN HET BIER
VAN BRUSSEL EN BRABANT
EN VAN DE MENSEN DIE HET DRINKEN,
VERLUCHT MET TEKENINGEN

VAN

MAURITS VAN SAENE

BRUSSEL / MCMLV

"Geuze en Humanisme" is de tekst van een lezing gehouden voor de Vlaamse Club te Brussel in juni 1955. Ze werd geschreven op herhaald verzoek van haar voorzitter, Leo van Hoorick, aan wie ik deze bladzijden opdraag, tien jaar vererende vriendschap gedenkend.

H.v.H.

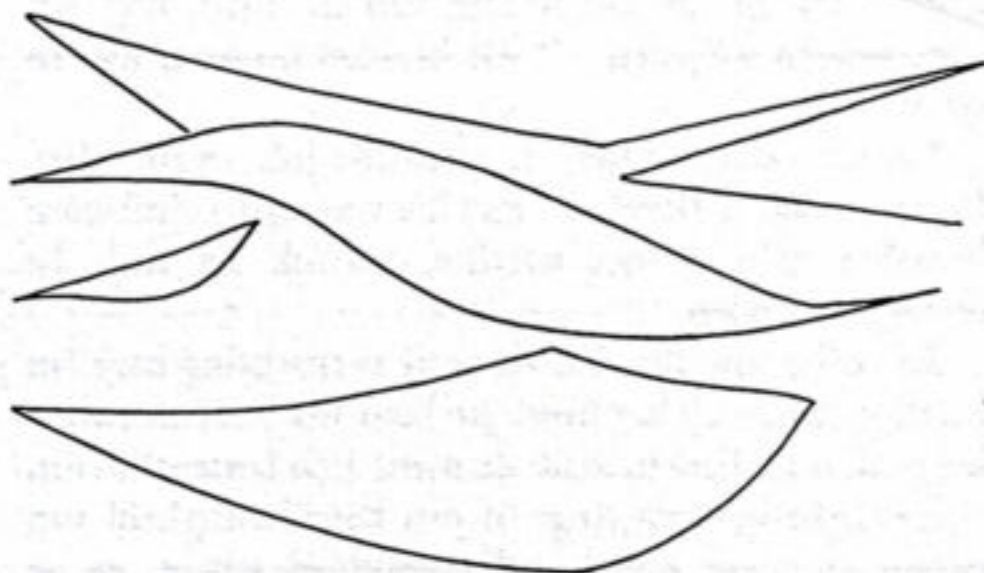
IN 1535 was Erasmus, de grote Anderlechtenaar, de grote Europeaan, de grote humanist, naar Bazel afge-reisd om er bij zijn vriend Bonifacius Auerbach in Froben's drukkerij te werken, zoals vroeger. Maar hij viel er zwaar ziek, en op de acht en twintigste juni 1536 schreef hij, in het aangezicht van de dood, nog een brief waarin we lezen : " Als Brabant nu maar niet zo ver was ! "

Veertien dagen later, de twaalfde juli 1536, stierf Erasmus daar te Bazel, en, met het visioen der Brabantse heuvelen nog op het netvlies, vertrok hij naar de eeuwige heuvelen.

Een echo van die oude en verre verzuchting naar het heerlijke leven en het heerlijke land van Brabant, waar het goed is te wonen, waar de mens zich beweegt in een vriendelijke samenleving, in een bereidwilligheid van natuur en mens die de behaaglijkheid scheidt, en de gemoedelijkheid, het welwillen tegenover iedereen en de wereld, al gemoedservaringen die het typische klimaat bepalen van Brussel en de bos-, boomgaard- en groentedorpen errond, — een echo van die oude verzuchting van Erasmus hoorde ik een paar weken geleden op het week-end van ons tijdschrift " Dietsche Warande en Belfort ", te Overijse, waar André

Demedts de lof maakte van de Brabander en Brusselaar Ernest Claes.

En gij kent de West-Vlaming André Demedts. Een ongemeen ernstig, pessimistisch topper en zoeker naar waarheid en zekerheid, en toen hij de persoon en de kunstenaar Ernest Claes langs de vier kanten had bekeken, riep Demedts plots uit : " Wat kunnen die Brabanders toch leven ! Wij in West-Vlaanderen met onze oude lieve grijze wolf Stijn Streuvels, met



Verschaeve, met Duribreux, met Marcel Matthijs, met Urbain van de Voorde, wij tornen altijd maar op tegen orkanen en stormen, tegen de ontzaglijke problemen en moeilijkheden en hinderpalen van het leven, en nooit genieten wij grondig van één mooi ding, van één mooie dag. Maar gij, Brabanders, Claes en Vermeylen en

Teirlinck en Pol de Mont en Felix Timmermans, die in Groot-Nederlandse en dus in de echte zin ook een Brabander zijn, van Pieter Bruegel tot Jan Brusselmans hebt gij het leven aanvaard, verheerlijkt en genoten. Het vrolijke " Harba lorifa " kon alleen door een Brabantse hertog worden gezongen. Onze Jacob van Maerlant kijkt in de spiegel naar zijn grauwer wordend haar... Een bloem in het gras, en de drank in het glas, zij worden door de Brabanders erkend in hun waarde, zij worden door hen geëerd en meteen genieten zij zelf ervan. Gij Brabanders, bezit op natuurlijke wijze een levenskunst, waarvoor wij, West-Vlaamse, Friese en Saksische barbaren, nog vele geslachten lang zullen moeten vechten om die te kunnen bereiken ".

Dat is een nogal uitvoerige maar naar de geest trouwe weergave van de woorden van Demedts. Het is hier niet de plaats om zijn lof van Brabant te beantwoorden met een lof van West-Vlaanderen, om het geniaal apport van de zeeprovincie aan ons Nederlands cultuurbezit.

Ik breng bij deze inleiding Erasmus te pas om de indrukwekkende titel van deze voordracht enigszins te rechtvaardigen, en Demedts' woorden worden hier lichtelijk vervalst en naar mijn hand gezet om van uit zijn onverdachte lof van Brabant te vertrekken en u allen, van oudsher Brusselaars of hagepoorters, op uw deugden te wijzen.

Ha ! Het zijn goeie predikanten die hun gehoor bestoefen. Ik bestoef u, zeer eerbiedwaardige toehoor-

ders, en ik zeg : toont u die lof waardig. Als het waar is dat de Brabanders een hoge vorm van levenskunst hebben bereikt, dan is het evenzeer waar, zoals het liedje " Brussel, stad van liefde en geuze-lambiek " het populair zegt, dat de geuze-lambiek een der hoogste vormen betekent van die levenskunst. Die is van de Brabantse levenskunst een tastbare en proefbare werkelijkheid, en, daarboven uitstijgend, gesublimeerd, een symbool. Gij moet maar toezien met welke zorg en toewijding een herbergier, een echte, een die zijn beroep kent en liefheeft, op uw bevel een fles geuze, met de donkergroene hals zeer licht opgericht gelegen in het ontroerende rieten korfje, uit de kelder bovenhaalt, zoals Mozes op bevel van de Faraonische prinses in zijn rieten korfje uit de Nijl werd opgevist en op het droge gebracht. En hoe de ritus van het ontkurken en het uitschenken dan verder, ingetogen en aandachtig, wordt uitgevoerd, tot het echte halve-literglas (gelukkig wie er een heeft in kristal), onder zijn witte wollen schuimhoed bruin als de Brabantse grond, parelend en bewogen door mysterieuze krachten van overvloedig gistend leven, vóór u staat op het vloeitje en op de eiken tafel. Vrienden !

ELKE drank bereikt zijn hoogste kwaliteit in het land waar hij wordt gestookt of gebrouwen, heeft Emerson mij nagezegd. En schreef Goethe niet : Wie een drank wil proeven en verstaan, moet in zijn land van herkomst gaan ?

Als gij dan voorbij een gersteveld gaat in het romantische Sinte-Anna-Pede, waar het kerkje van Bruegels Blinden nog tussen witte lemen hutten staat, of in het bewogen Linkebeek, in het brouwersrijke Schepdaal, te Lot, te Vlezenbeek, te Sint-Martens-Bodegem, te Onze-Lieve-Vrouw-Lombeek of in welk ander van die lage en milde en golvende, in de vettige klei en leem wortelende dorpen uit de omgeving van Brussel, dorpen met hun gezicht naar de zon en het zuiden, op heuvelflanken waaraan vroeger wijngaarden hingen, murmel dan bij uw gedachtenlitanie ook het schietgebed van de goede drinkebroer : "Laat geen wind of hagel deze gerst neerslaan, Heer, en laat de brouwers er deugdelijk bier van maken. En dank om uw wondere werken. "

Hagepoorter, vreemdeling of inboorling, men moet van een landstreek houden om haar drank te waarderen. Men moet van het Brussels volksleven houden, men moet het land Brabant, zijn heuvelen als een in volle geweld plots gestolde oceaen, zijn beukebossen, zijn

holle wegen, zijn kerken, kastelen en landhuizen en parken en krotwoningen en lemen hutten liefhebben, men moet zijn mensen liefhebben, zijn dialect, zijn vriendschappen en vijandigheden, men moet onder de linden der dorpsherbergen de boeren kunnen gadeslaan als zij op de bollebaan bezig zijn, men moet de wipschutters eerbiedigen en de vinkeniers, men moet het volk van de Hoogstraat, van de Bas-fonds, de Meiboomplanters en die van de Duvelshoek respect en begrip betonen, om naar waarheid, in geweten en volledig, dat wil zeggen met het proeven der laatste smaken die na de eerste papillen-beroering in uitstervende golven nog komen aanzetten, om serieus de geuze te kunnen genieten. Er zijn misschien West-Vlamingen die menen dat genieten makkelijker is dan tegen stormen optornen. Wat men goed wil doen is altijd moeilijk.

GEUZE is het produkt van de grond en de geest van Brabant, en men moet dus ook geestelijk goed gestemd zijn om dit bier te kunnen drinken, om er de volle deugd van te hebben, om op de gepaste wijze geestelijk verheugd te kunnen worden.

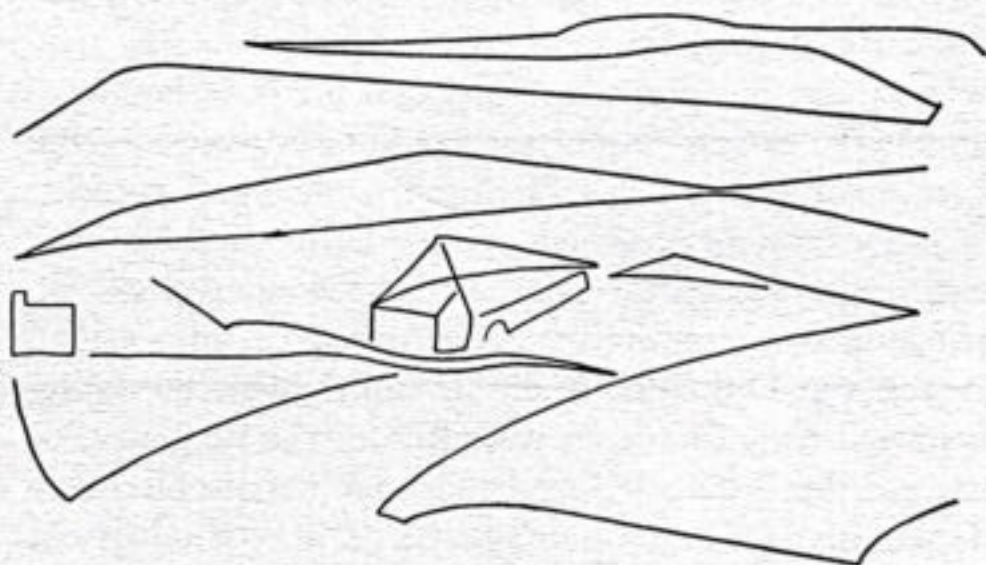
Maar laten we ons terugtrekken uit deze bespiegelingen om enkele exacte vragen te beantwoorden, die onmiddellijk rijzen als men over geuze-lambiek spreekt.

Eerst en vooral de naam. Hoe komt dit edele bier aan zijn vreemde naam? De wonderlijkste en plezierigste uitleg werd mij verstrekt door mijn vriend Anton van Duinkerken, die in zijn dubbele hoedanigheid van taalgeleerde en waardeerder van de geuze, de natuurlijke belangstelling bezit voor het probleem en de kennis om het op te lossen. Zijn etymologische uitleg vat ik samen.

In de zestiende eeuw droegen de Spaanse soldaten in de Nederlanden een veldfles aan de gordel. In de buik van de fles was er een scheiding, in de ene holte werd water bewaard, in de andere wijn. En wegens die dubbele inhoud noemden de soldeniers hun veldfles, en meteen de drank el ambiguo, een half en half.

Ook de geuzen, de bos- en watergeuzen droegen een veldfles, of wat er dienst moest voor doen, want rijk

waren de opstandelingen in de vrijheidsoorlog tegen Spanje niet. Zij droegen bier aan de gordel. Maar wat gebeurde door de lange marsen, door het lopen in de zon, door het schudden van het bier op een bepaalde temperatuur? Dat bier begon opnieuw te gisten, het kreeg een tweede, natuurlijke gisting op de fles. En dit is juist wat geuze van andere bieren onderscheidt. En de geuzen proefden aan die vreemde, rinse drank,



met die in den beginne dubbelzinnige smaak, en ze noemden hun veldfles met het dubbelgegiest bier daarin hun geuze-el ambiguo, hun geuzen-veldflesdrank, hun geuzen-lambiek.

Een mooie, geïnspireerde uitleg van van Duinkerken, maar helaas niet de ware. Want geuze, zoals wij die kennen en drinken, kan zeker niet lang vóór 1830 hebben bestaan, eenvoudig omdat de flessenindustrie als

zodanig op die schaal niet bestond. De lambiek en de faro, de jonge en de oude lambiek in tonnen en vaten, en die werd getapt in kruiken en pinten, die bestaan waarschijnlijk al eeuwen, al zijn de namen nog niet zó erg oud. Die zijn in het Brusselse gebrouwen en gedronken zoals vele andere eenvoudige en eerlijke en soms wel beroemde plaatselijke bieren, elk in zijn eigen streck : de uitzet, de Peeterman, het Oudenaards, de drijdraad uit het land van Waas, de Kwak van Dendermonde, het gerstebier van Antwerpen, de saisons in Wallonië. Daartussen is de Peeterman ook een typisch blond, troebel tarwebier zoals de jonge lambiek, het "joenk". De geuze zelf is door de tijd en de innerlijke berusting gelouterd en uitgeklaard, zijn meest troebele krachten zijn gekristalliseerd tot de helderste, parelende, tintelende en schuimende poëzie.

Geuze moet in de handel gebracht zijn iets voor of iets na 1830. Men weet dat de Brusselaars op de barricaden in de Septemberdagen van 1830 er met bier de moed inhielden. Geuze is dus, al had ik het graag anders gewild, Anton, geen Groot-Nederlands, maar een waarachtig Belgisch bier. Misschien is er ter wereld niets zo waarachtigs dat tevens specifiek Belgisch mag zijn.

Bij een bezoek aan de brouwerij "De Spanuit" te Schepdaal vertelde Dr Valkeniers me dat lambiek een vervorming zou zijn van Lembeek, het dorp niet ver van Halle. Dus, dat lambiek oorspronkelijk betekende bier van Lembeek.

Ik kan me niet aansluiten bij zijn mening. Alhoewel ik de grootste waardering koester voor zijn brouwsel, kan ik hem niet volgen in zijn etymologische afwijkingen. Ik had een onderhoud over deze kwestie met de even geleerde als joviale Dr Jan Grauls, de Limburger die nu te Gent woont, maar een perfect Brabander is geworden naar de geest. Hij vertelde me dat Dr Jan Lindemans en hijzelf sinds lang naar het ontstaan van deze benaming hadden gezocht, en tenslotte tot zeer eenvoudige resultaten waren gekomen.

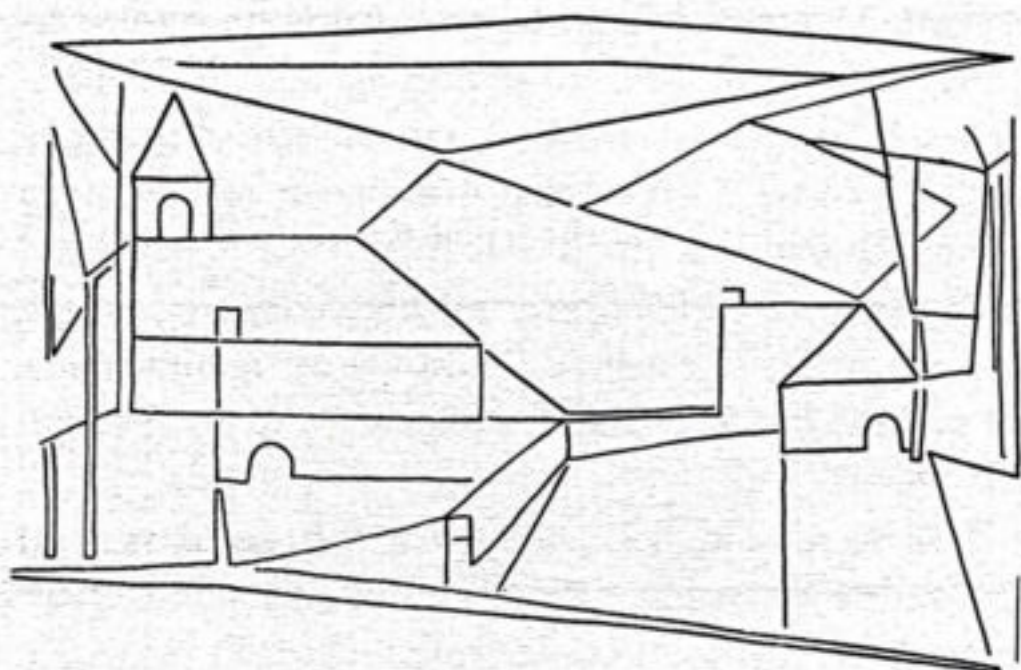
Lambiek komt zonder enige twijfel van het Franse alambic, dat distilleerkolf betekent. En geuze — de naam — heeft een politiek geurtje. Rond 1830 had men op elk dorp verscheidene brouwers, de enen behorende tot de partij van de dompers, of de katholieken, en de anderen tot de partij van de geuzen, of de liberalen. Een liberale brouwer moet lambiek op flessen in de handel hebben gebracht, en volgens de toenmalige politieke verhoudingen moet dat biertje de schampere naam hebben gekregen van geuze-lambiek, of liberale lambiek. Voor mijn part vind ik de smaak van het brouwsel zeer katholiek.

DAT over de naam — en nu gaat ge mij een korte technische uitleg veroorloven die ik zelf voor het grootste deel heb meegekregen van Dr Valkeniers en Ir Vossen, de twee alchemisten, de twee schrandere zoekers naar het bier der wijzen, die mij zo vriendelijk hebben ontvangen in hun laboratoria, waar verdienstelijker werk wordt geleverd dan in die andere distilleerbuizen en kolven waarin buskruit en bommen worden bereid. Vervelen een paar van deze inlichtingen sommigen onder u, troost u dan en denkt : onbekend maakt onbemind. Hoe beter gij het voorwerp van uw liefde kent, hoe groter de liefde wordt, tenminste als de geliefde het waard is. Dat staat in dit geval boven alle twijfel.

Hoe wordt lambiek gebrouwen ? Er is al verschil met andere bieren door de grondstoffen en de verhouding van het mengsel : 60 percent mout, dat is gekiemde gerst, en 40 percent tarwe. Er werd getracht die tarwe te vervangen door maïs of rijst, maar zonder hetzelfde aroma en dezelfde subtiele smaak te bekomen. Die toevoeging van 40 percent graan bewijst al de wondere enigheid van de lambiek, een bier dat ons door de aarde geschonken wordt en niet door brouwkunstige

berekeningen. Voor andere bieren betekent 15 percent graan een gevaarlijke limiet.

Na het koken wordt aan die wort oude hop van Aalst of Poperinge toegevoegd. Hop dient bij lambiek enkel voor de goede conservatie, en niet, zoals bij pilsenbier, om er een smaak aan te geven. De bittere hopsmaak kan enkel de typische rinse smaak van de lambiek snijden, en daarom gebruikt men oude hop die haar bitterheid kwijt is. In geuze mag men geen hopsmaak proeven.



In strijd ook met de gewone brouwerijtechniek tracht men bij lambiek een rijke zetmeelhoudende wort te bekomen. Dit zetmeel moet door de gisting in alcohol worden omgezet.

Dat gebeurt bij lambiek op natuurlijke wijze. De

gehopte wort wordt in grote koelbakken gebracht. Omdat hier gevaar van besmetting bestaat door allerhande micro-organismen, wordt in de lambiek-brouwerijen alleen in de winter gewerkt, van de vijftiende oktober tot midden april of begin mei.

In die koelbakken trekt de wort de gistingstoffen uit de lucht. Voor ander bier wordt gist toegevoegd. Lambiek fermenteert automatisch, spontaan, door de gistingbacteriën die in de lucht aanwezig zijn. Die gistingbacteriën, vrienden, dààr zit het 'm ! Ir Vossen vertelt hoe deze geheimzinnige micro-organismen zijn onderzocht door chemisten en brouwerij-specialisten. Nergens anders dan in een kring van vijftien kilometer rond Brussel is men er in geslaagd kwaliteitsgeuze te brouwen.

Wat zit hier in onze grond, wat zweeft hier in onze lucht ? Dit houdt verband met al wat Brabant tot een der meest gezegende plaatsen ter aarde maakt. En ik denk soms aan kabouters, vriendelijke, de goede mensen goedgezinde aard- en luchtgeesten die naarstig en zonder ophouden voor ons aan het werk zijn in de donkerte en het onbekende. Milliarden ! Hier zijn edele, wonderlijke natuurkrachten aanwezig waarvoor wij alleen maar dankbaar hebben te zijn. Maar weest dan dankbaar !

Vóór 1914 deed de directeur van de Gentse Brouwerijschool opzoeken naar de herkomst van deze gistingstoffen. Ingenieur Vossen deed, samen met een groot Brussels brouwer, proeven waaruit bleek dat

deze bacteriën niet uit de spleten en kerven in de duigen der vaten, maar uit de lucht in de wort terecht kwamen.

Professoren hebben getracht het lambiek-mysterie op te lossen. Tevergeefs. Kundige brouwspecialisten, zoals de gewezen directeur van het Intercommunaal Brussels Laboratorium, hebben na lange navorsingen een poging gedaan om lambiek te bereiden langs chemische weg, om de lange en kostbare gistingstijd te besnoeien. Die poging is mislukt. Hun kunstmatige fermentatie kon nooit het aroma en het bouquet bereiken van de natuurlijk gegiste lambiek.

Volgen we verder het brouwproces. De wort zuigt in die koelinstallatie alle soorten gistingstoffen op : biergist, stremselgist, dezelfde die de melk doet verzuren, wilde giststoffen, verrottingsbacteriën en zo verder. En het spelletje kan beginnen. Tijdens de gisting die gaat volgen, vechten die micro-organismen het onder elkaar uit.

Want de wort wordt in tonnen getapt.

De wort wordt.

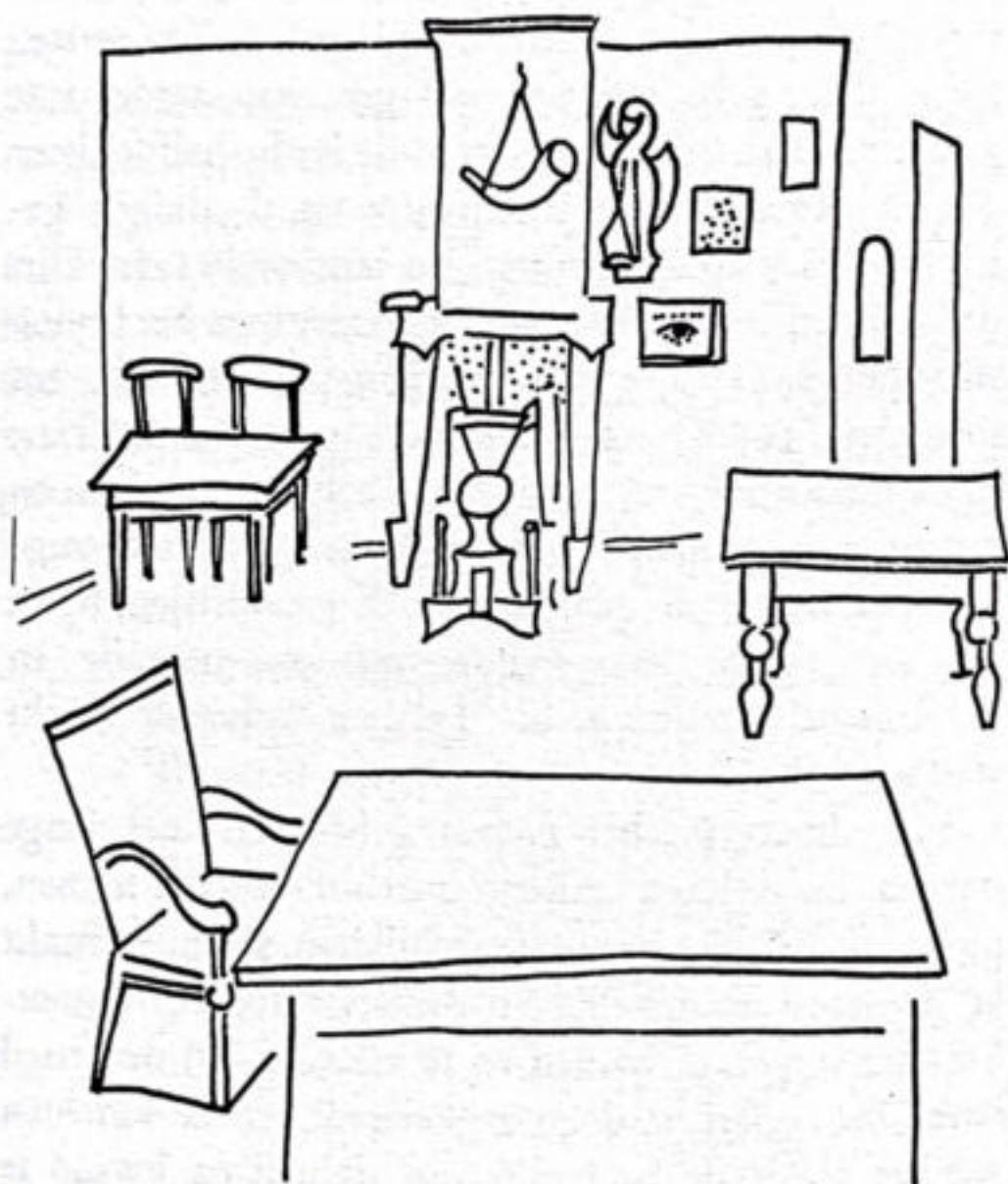
De wort wordt lambiek.

IK heb in verscheidene brouwerijen en tapperijen door de gaanderijen gelopen langswaar de honderden tonnen zijn opgestapeld. Het is een heerlijk gevoel. Een zware, zerpe, felle, gezonde reuk van gist, van aarde, van groei en bederf tegelijk, hangt in de koele, halfdonkere gangen. Kaballistische tekens zijn op de duigen geschreven voor de ingewijden. En binnen de vaten zijn de kabouters bezig. Boven de vaten ziet men het bruine en vuile schuim leven en bewegen, het brobbelt, het spat, men hoort het bier werken. Soms blaast het bier, gelijk een kwade kat, en gij hoort het zijn best doen en zich inspannen, en op een lauwe zomeravond, met trage en bedachtzame pas gaande door de gaanderijen, hoort gij, niet zonder een begin van een vreemde en altruïstische ontroering, hoe het bier zich moe maakt voor u.

Soms hoort gij het piepen gelijk een nest jonge muizen. En verloren en klein tussen die bergen tonnen, proevende het bier in zijn verschillende stadia, bedenkt gij hoe goed en gewillig en dienstvaardig die natuurkrachten liggen te woelen en te wroeten om de deugd boven het bederf te doen zegevieren, om de krachten van het goede de bacteriën van rotheid en kwaad te

laten verslaan, en om, bij de opstanding uit de kelder, aan de dankbare mens vreugde en perfectie van smaak te bezorgen.

In die vaten gist de lambiek. Lang. Eén jaar. Twee jaar. Soms drie. Nu en dan gaat de brouwer meten en proeven hoe ver de omzetting in alcohol is geschied. Er wordt gezegd dat drie gistingen elkaar zouden



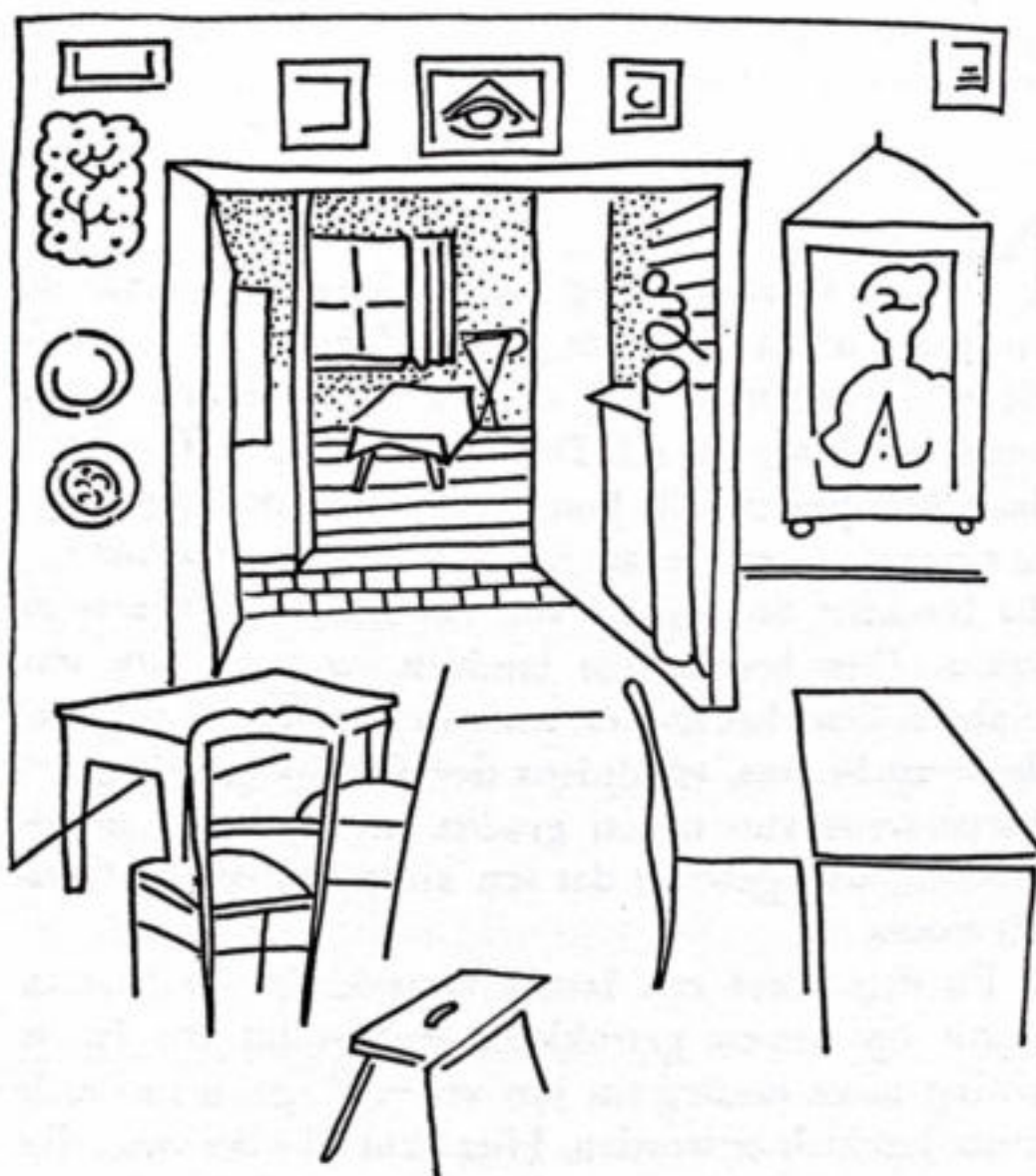
opvolgen en gedeeltelijk over elkaar schuiven : de eerste gisting zou de alcohol opleveren, de tweede de eigenaardige rinse smaak, de derde zou het fijne, kruidige aroma aan het bier bezorgen. Die verscheidene fermentaties kunnen dan nog door andere gistingen worden tegengewerkt, waaronder de verzurings- en verrottingsprocessen de meest bekende zijn.

Men kan niet over de geuze en zijn bereiding en zijn moeizame opgang naar een perfecte verhouding praten, (verhouding van krachten waaruit een aroma loskomt dat de omgeving van wijze en goede mensen balsemt) zonder daarin allusies te zien óp en parallellen te trekken mèt het leven der mensen. Ik houd niet erg van symbolisme, maar hier gaat het om een zo sterke broederschap van gegevens, dat men er willens nillens moet over spreken. Laten we alle andere gelijkenissen over het hoofd zien en alleen zeggen dat een Brabander het leven zelf proeft in een glas geuze. Zo heerlijk, en toch zo rins, opgebouwd uit ingrediënten van onder en boven de menselijke wandelgangen, onverklaarbaar in zijn evolutie en toch beïnvloedbaar door de uiterste krachtsinspanning, en soms zelfs door goede wil ; zo vol van duizend tegenstrijdige smaken, waarin echter, op de perfecte ogenblikken van zaligheid, de beste het winnen en genadig de papillen strelen van ons lichame-lijk en geestelijk verhemelte.

NA dit sermoen terug naar de brouwerij, waar de vaten nog altijd liggen te gisten. Zegden we niet dat die gisting bijzonder lang duurde ? Warmte en koude spelen hier een grote rol. De ondervinding heeft geleerd dat enkele weken felle kou in de winter nodig zijn om na een jaar tot een verzadiging van 80 percent te komen, dat betekent 80 percent van het zetmeel omgezet in suiker. Dan bereikt die lambiek na twee jaar zijn rijpheid. Gaat het sneller, zoals in de winter van 1953, die te zacht was, en tijdens dewelke voortdurend een temperatuur van negen graden heerste in de stapelplaatsen, dan gebeurt dat ten koste van de smaak en het aroma.

En dan komt een laatste bewerking : de lambiek wordt op flessen getrokken, waarin hij een laatste gisting moet ondergaan om volwaardige, schuimende geuze-lambiek te worden. Hier kent elke brouwer, elke biersteker zijn eigen smaak en geheimen. Zijn suikermeter, zijn verhemelte, zijn oog, zijn neus en zijn ervaring moeten hem geleiden. Hier bereikt de menger, de geuze-artiſt, het stadium van de kunst.

Verscheidene brouwsels worden gemengd. Veelal gebeurt dit ongeveer in de verhouding van 60 percent lambiek van één jaar oud, en 40 percent lambiek van



twee jaar, die rijp is. De jonge lambiek wordt er aan toegevoegd om de gisting op de fles te activeren.

Die gisting kan, bij hoge temperaturen, tijdens hete zomers te geweldig worden, zodat de flessen stuk springen of de stoppen er uitknallen. Tijdens de felle

zomer van 1949 zijn twee tot drie miljoen geuzeflessen zo verloren gegaan.

Goede geuze moet, als hij bij u thuis geleverd wordt, of als gij hem in de herberg drinkt, tenminste een jaar fles hebben. Hij zal beter zijn als hij er twee heeft, en hij moet goed blijven gedurende jaren, al wordt hij steeds scherper en rinser. Om "kriek" te bekomen, doet men een hoeveelheid Schaarbeekse krieken bij de lambiek op het vat.

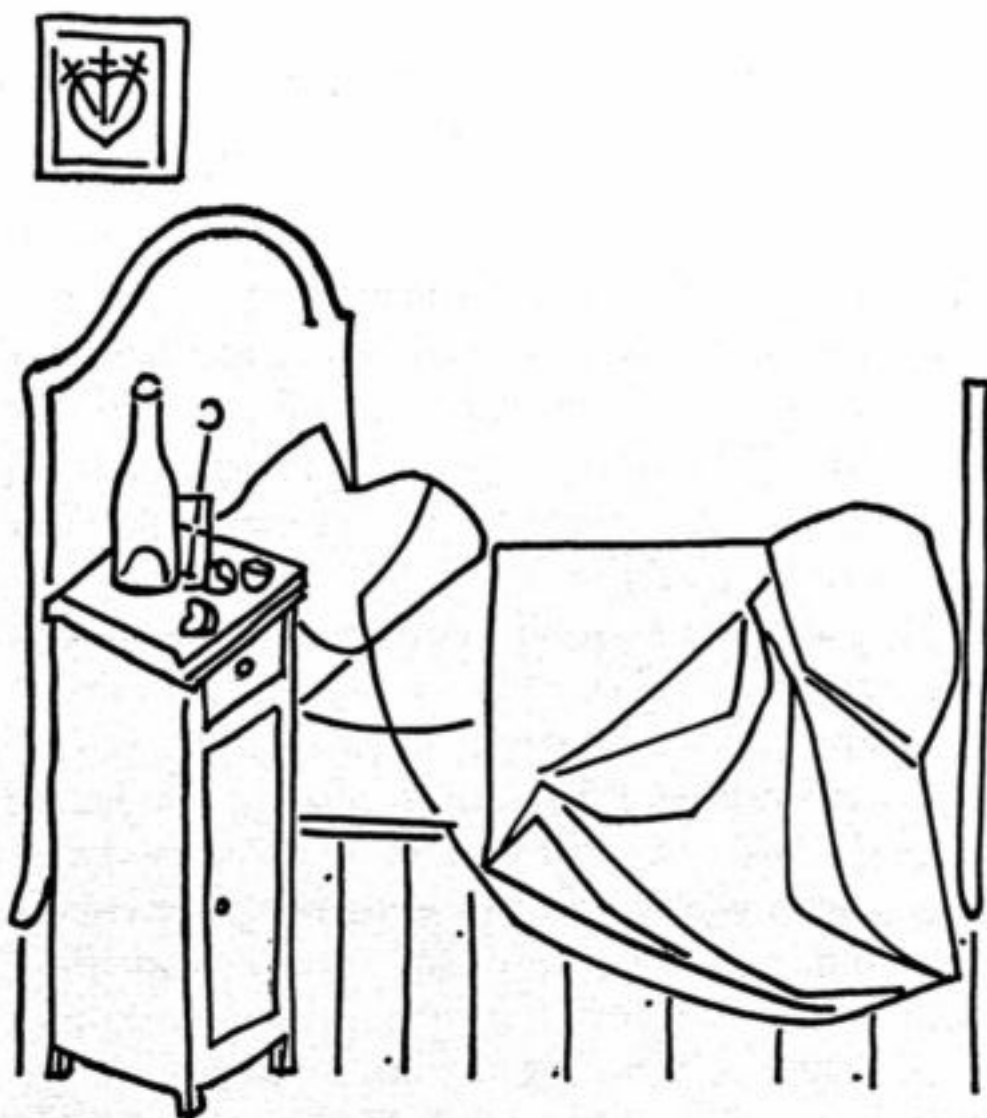
Zo brouwt men, tegen alle brouwerijvoorschriften in, de geuze. Maar wat een verscheidenheid in smaken, smaaktonaliteiten en nasmaken! Elke brouwerij heeft haar eigen kwaliteit, — en dan verschilt nog elk brouwsel van het vorige — haar eigen toets, die varieert van lichtzuur tot de volle, ronde, zachte, pittige, diepe, wollige en toch met naalden doorprikte, gezonde en aromatische geuze, die de kenners gaan proeven in de herbergen die ik hier niet zal noemen, om er geen te vergeten. Men zou bijvoorbeeld al de geuze van Zuid- en Oost-Brussel kunnen onderscheiden van die van het Westen.

Ieder kan zijn keuze maken. Ieder kan met verstand en toewijding zijn tong en zijn verhemelte verfijnen, tot hij, proevende een glas, er na een eerste algemene smaak, nog een sleep van nieuwe en op elkaar volgende, elkaar verdringende smaken in herkent, vol en duidelijk, zonder dat hij zich in kwaliteit of herkomst één ogenblik zal vergissen.

DRANK moet men 's anderendaags 's morgens beoordelen. Geuze is een gezonde drank, en allen die er ooit een treffelijke hoeveelheid van gedronken hebben weten dat. Na een geuze-avond ontwaakt men 's morgens alsof men daags tevoren een wandeling door het bos had gemaakt.

Maar ik wens niemand aan te raden te drinken, ik ben tegen het drinken zoals een ongelukkige minderheid van het Vlaamse volk dat nog altijd kan en doet. Ik ben tegen het studentikoze zuipen, tegen het binnenkwakken van twaalf glazen bier op de twaalf slagen van middernacht. Ook het grote geuzeverbruik zal de imbeciliteit wel in de hand werken. Sobri estote. Maar een geuze-proever is geen dronkelap, proeven heeft niets met overmatig drinken te maken. En vele liefhebbers genieten er rustig thuis van, in familie. Het is, meer dan welk ander vocht ook, een familiedrank, een welkomstdrank, een vriendschapsbier. Het is geen drank voor alcoholisten. Het is tenslotte meer dan een gezonde drank, het is een remedie.

In Brabant zal men aan een zieke of een verzwakte makkelijk en geregeld een kluts geuze met twee eieren te drinken geven, en de oude dokter in mijn dorp schreef dit geneesmiddel graag voor ter versterking, en



om bloed te kweken, zoals andere medicijnmannen en piskijkers, wijn aan de zieken voorschrijven. Geuze heeft dan nog als remedie niet de pretentie van potjeslatijn. Maar het is er niet minder doeltreffend om. Ik zal u meer vertellen. Luister.

Een boer in het dorp A., in volle Payottenland, was zwaar ziek en moest dringend geopereerd worden,

wilde men hem redden. Men voert hem naar het stadje B., waar toen de beroemde chirurg Dr C. nog aan het hospitaal was verbonden, en daar werd, laten we hem Baldus noemen, daar werd boer Baldus op de snijplank gelegd. De buik werd opengesneden, maar toen de doktoren de affaire binnenin zagen, gooiden zij het hele geval gauw dicht, naaiden het toe, losjesweg, gelijk een pak bij de kleermaker voor de pas, en men voerde Baldus in een ambulantiwagen naar huis terug. De huisdokter had tot taak aan de familieleden voorzichtig mede te delen dat het einde elk ogenblik moest verwacht worden. Er was geen redding mogelijk. Baldus kon ook niet meer eten, en als men hem wat water of melk tussen de lippen trachtte te gieten, kwam het er op het moment zelf weer uit.

Omdat er toch niets meer aan te doen was, vroeg de huisdokter aan de stervende boer of hij nog trek had in iets. Een terdoodveroordeelde jont men een galgemaal. Baldus trok traag zijn ogen open, bewoog moeilijk de droge lippen en prevelde, nauwelijks hoorbaar : "...lambiek..."

Men liet jonge lambiek halen, en men goot het tussen zijn lippen. De boer bewoog de mond en likte met de tong. Er kwam een zachte glans in zijn half-open ogen, een stil lichtje. Deze drank kwam niet terug. En men goot nog, en zijn ogen vroegen naar meer. Dagenlang hebben de huisgenoten jonge lambiek tussen zijn tanden gegoten, en hij bekwam ; hij ging rechtzitten in bed en op dit ogenblik leeft en loopt deze man rond

door het paradijselijk zomerland van Brabant als een levend bewijs van de wonderlijke, genezende, deugdelijke, levenwekkende kracht van het goede Brabantse bier.

IK zou aan mijn opdracht te kort schieten als ik ook niet een paar exempelen gaf van wat de geuze in de poëzie heeft tot stand gebracht. Jan van Nijlen, de uitzonderlijk warme, menselijke, stille en bedwongen stem in onze literatuur, aan wie tweemaal de Staatsprijs voor Poëzie werd toegekend, heeft in meerdere gedichten over bier en herbergen gefilosofeerd. En speciaal over geuze in dit

VADERLANDS LIED VOOR HUISHOUELIJK GEBRUIK

*Oranje-blanje-bleu !
Er kan niets meer gebeuren
We zijn het leven beu
En sluiten alle deuren,
We doen nu allès van de hand,
En zoeken 't nieuwe vaderland.*

*Oranje-blanje-bleu !
De kindren werden groot,
Het leven is toch al te sneu
Vooral in 't aanzicht van den dood
We kloppen — ziet ons gek figuur ! —
Wanhopig op een blinden muur.*

*Oranje-blanje-bleu !
We zullen dra vergaan.
Een laatste maal : " une gueuze, deux ! "
En dan de straat op, in de maan.
We leven nog en bij elkaar :
Iets was toch echt, iets was toch waar.*

*Oranje-blanje-bleu !
We minden 't lieve leven.
En sterven à la grâce de Dieu,
Als kinderen die we zijn gebleven,
Om eindelijk — in den schoot van God ? —
't Raadsel te vinden van ons lot.*

Zijn vriend Jan Greshoff, die lang te Brussel woonde, heeft daarop geantwoord met een " GEUZELIED " waaruit we enkele strofen citeren :

*Wie weet als gij, Van Nijlen,
Het peilloos diep te peilen,
Van 't glas tot aan den rand
Gevuld met gulden geuze.
Wij spotten met het loos verstand
En lachen om wat leuzen.*

*Dan zien we door een waas
Het leven lief en dwaas.
Ik speel vol ernst als clown,
Geschminkt en bont bevederd,*

*Gij zijt, rustliek en fel, de faun,
Maar veel te gauw verteederd.*

*Onze aarde is weer zo bol,
Kom schenk het nog eens vol,
Dit glas tot aan den rand
Met ciderzure geuze.
De hemel is aan de overkant ;
God doet voor ons de keuze.*

Als gij van mij een vers moest vragen, dan zou ik alleen in staat zijn om u de LITANIE VAN DE SCHONE UITHANGBORDEN te laten horen. Een gedeelte luidt ongeveer zo :

*Een Bundelke Wissen,
In het nuchtere Kalf,
Het Kelderken,
De Sleutelplas,
Den ouden Sinte Pieter,
Het Spinnekopken,
De Drijpikkel,
Het Vossegat,
Bij het Varken,
Bij den Bult,
De Windmuts,
Den Spaanschen Bempt,
Het Huis van Oostenrijk,
In den Hazenwind,*

*Het Stroblommeke van Papier,
Den groten Hof van den
ouden Edelen Handboog,
De Roskam,
Den ouden spijtigen Duivel,
De Spanuit,
In de Slek,
De groene Boomgaard,
Den subieten Dood.*

Is dat niet vele klassieke en expressionistische verzen waard ?

Ik zelf ben — ge kunt van een consequent en niet ongevoelig man niet minder verwachten — getrouwd met de dochter uit een van deze litanieherbergen. Zoals de goede Bertha van Ernest Staes kijkt zij over mijn schouder terwijl ik dit schrijf en ik kan dus op dit ogenblik haar lof niet gaan zingen, maar haar en iedereen toch even geruuststellen met de verzekering dat ik mijn schoonvader niet Den ouden spijtigen Duivel moet noemen.

IN 1946 deed de Federatie van geuze-brouwers een verzoek aan de minister om de naam "geuze" door een gelijkaardig statuut te beschermen als in 1927 in Frankrijk aan de champagne werd geschonken. Die aanvraag bepaalde de geuze-lambiek als "natuurlijk gegist bier van tenminste 5 graden, op basis van tarwe, en dat automatisch schuimend wordt op de fles." Dat verzoek werd verworpen, spijtig genoeg, want een dergelijk statuut zou veel kunnen bijdragen tot het weren van minderwaardige soorten die men nu op tafel durft brengen, en tot het prestige van de geuze, die men nu in sommige "betere" gelegenheden niet kan vinden, terwijl men er Engelse en Duitse bieren serveert.

Maar te lang, dames en heren, heb ik door mijn uitvoerige inleiding het moment uitgesteld waarop wij de glazen zullen heffen en de aanwezige milde brouwers gezondheid zullen toedrinken. Ik lees het accoord op uw vriendelijke gezichten. Ik zal dus niet meer over Brusselse herbergen spreken, de oude, donkere kroegen waar eeuwen biergeuren zijn opgetast en de groeven in het hout vol geuze-droesem zijn gewreven; niet meer over de landelijke afspanningen en de herbergen buiten Brussel, over de bruine boterhammen met plattekaas en

radijzen, niet meer over faro, over jonge en oude
lambiek, niet meer over oude prenten met brouwers en
brouwersgasten en niet meer over de legende van de
lambiek die Tytgat illustreerde, niet meer over de



vreemdelingen die de lof van Brabant en van Brussel hebben gezongen, en zelfs niet over de beruchte meneer Baudelaire die in een zure bui zulke lelijke dingen heeft gezegd over de faro, niet over de geuze - cultus van Isidoor Teirlinck en van Vermeulen en Jan Grauls en van de jonge Teirlinck, maar eindigen, en u allen toewensen dat gij de deugden van de geuze zoudt leren erkennen.

Wij Vlamingen zeggen van een jongen en een meisje die verkering hebben : zij hebben kennis. Dat betekent : zij zijn verliefd, zij houden van elkaar. Ik heb getracht u kennis van de geuze bij te brengen. Kennis die, het komt vandaag op een groot woord niet aan, kennis die vriendschap heet — en bijna liefde is. Wie geuze drinkt, heffe het glas altijd en drinke op de kennis, de liefde en de gezondheid der mensen.

GEDRUKT OP DE PERSEN VAN DE
N.V. DRUKKERIJ DE BOUWKRONIEK
IN DE LAATSTE WEEK
VAN HET JAAR 1955
EN AANGEBODEN AAN DE LEDEN VAN DE
VLAAMSE CLUB TE BRUSSEL
OP NIEUWJAARSDAG 1956.

HUBERT VAN HERREWEGHEN (Pamel, 1920),
'Vlaanderens meest warse taalknarsende
vernieuwer' (Herman de Coninck), mag
gerust een van de belangrijkste Vlaamse
dichters van de twintigste eeuw genoemd
worden.

Hij publiceerde meer dan 15 dichtbundels
en enkele bibliofiele uitgaven.

Bij Uitgeverij *P* verschenen *Een Brussels tuintje*
(1999), *Een lamentatie van de melaatse koning*
(2005), *Het is een geur die ge moet vinden* (2008)
en *Webben & wargaren* (2009).

Van Herreweghen ontving onder andere de
Driejaarlijkse Staatsprijs voor Poëzie in 1962
en de Prijs voor Letterkunde van de Vlaamse
Provincies 2006 voor het gezamenlijk oeuvre.