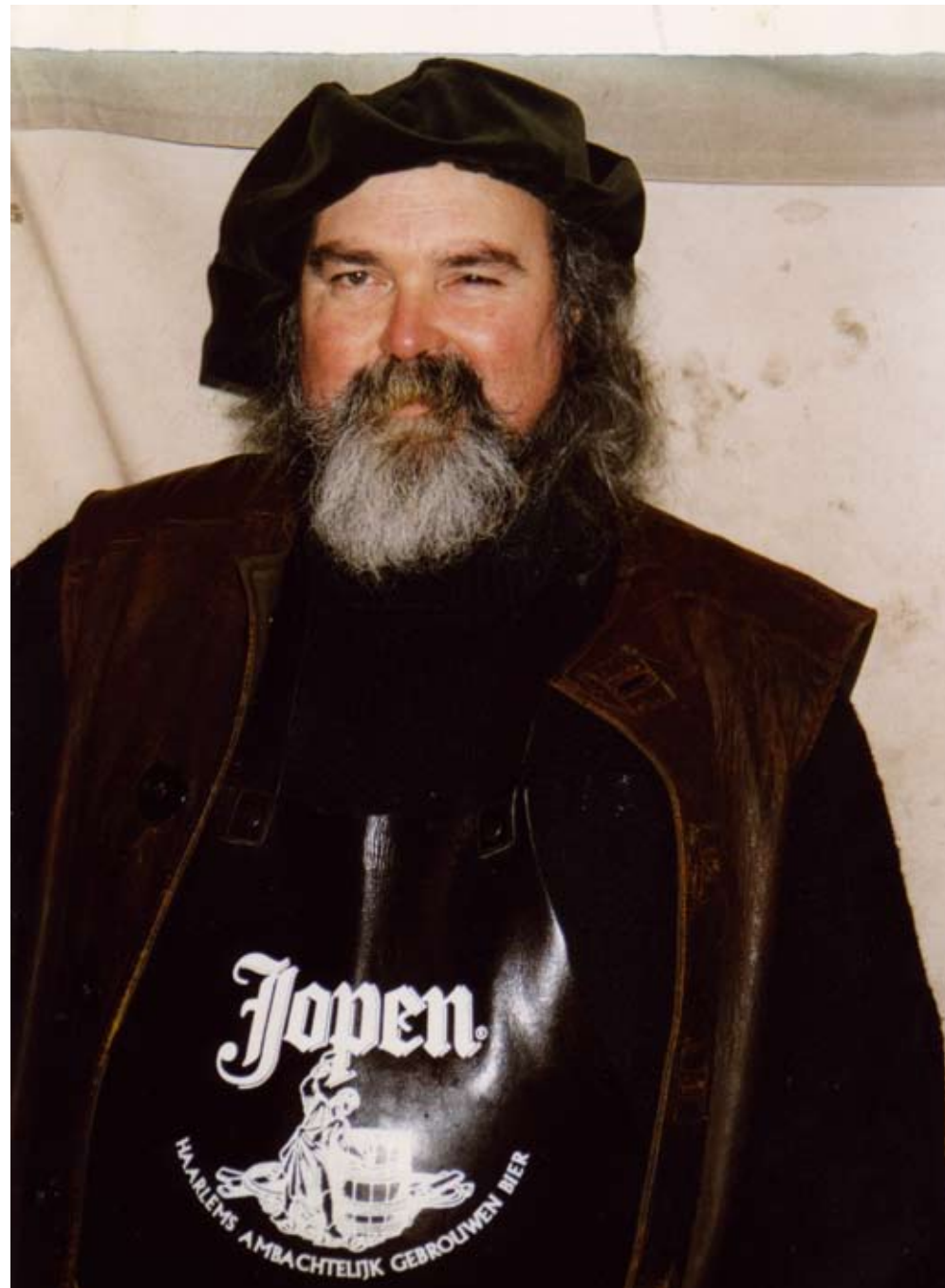


Van godendrank tot Jopen-bier

Begin jaren negentig van de vorige eeuw waren de voorbereidingen voor de festiviteiten van het 750-jarig bestaan van Haarlem in volle gang. Walter Schelfhout speurde naar authentieke bierrecepten om Haarlem als brouwersstad weer op de kaart te zetten en toverde twee recepturen boven water. Het succes was overweldigend en dit jaar viert het Haarlemse Jopen-bier haar vijftienjarig jubileum!

Al jaren ventileert Walter Schelfhout zijn verbazingwekkende kennis van Haarlem en de historie van de stad. Als stadsgids leidt hij regelmatig mensen langs straatjes en indrukwekkende gebouwen. De ietwat excentrieke verschijning – compleet met baard, baret en wapperende mantel – is een van de mensen achter het succes van Jopen en deelt maar wat graag zijn kennis over de geschiedenis van het bier. “Bier is een drank, ouder dan onze jaartelling en met een boeiende historie”, weet Walter. “Wie het brouwen heeft uitgevonden, is lastig te achterhalen, maar uit archeologische onderzoeken blijkt dat er ruim zesduizend jaar geleden een op wijn lijkende drank werd gebrouwen. De Soemeriërs, de oudste bewoners van zuidelijk Mesopotamië, waren waarschijnlijk de eerste bierbrouwers. Vermoedelijk is gerstewijn per toeval ontstaan doordat een nat brood was gaan gisten. Elke mutatie was in de ogen van de Soemeriërs een teken van de goden, en de brij kwam zodoende in een tempel terecht. Waarschijnlijk heeft een priester daar later specerijen aan toegevoegd, waardoor een kruidig brouwsel



Walter Schelfhout:

‘Op de trappen van het stadhuis werd een 9-literfles Jopen uitgeschonken’

ontstond. Na de Soemeriërs werd de drank door de Babyloniërs en de Egyptenaren geproduceerd. Zij kwamen erachter dat ook uit ontkiemde graankorrels drank gebrouwen kon worden. In Egypte werden tijdens opgravingen zelfs miniatuurbrouwerijen gevonden in graven van farao's. In het Romeinse rijk zegevierde wijn, bier was een drank voor de gediensgenen. Vanaf die tijd werd het brouwproces verder verfijnd. Zo werden er vaten uitgevonden om bier in te behouden.”

Vrouwelijke brouwers

In de vroege middeleeuwen was het brouwen van bier een huishoudelijke bezigheid, en niet lang daarna werd bier een populaire volksdrank. “Opmerkelijk genoeg waren het in de middeleeuwen vooral vrouwen die bier brouwen”, vertelt Walter verder. “In Haarlem was maar liefst vijftien procent van alle brouwers een vrouw. De brouwerijen schoten als paddenstoelen uit de grond, want bier was destijds zo'n beetje de enige veilige drank. Wie dorst had, dronk bier. Geen (vervuild) water. Haarlem exporteerde grote hoeveelheden bier en er kwamen zelfs Vlaamse brouwers naar de stad om het brouwen onder de knie te krijgen. Het biergebruik nam sterk toe en gemiddeld werd er 2,5 liter bier per persoon per dag gedronken. Later deden thee en koffie hun intrede en de aandacht voor pils verslapte. Stukje bij beetje verdwenen de bierbrouwerijen uit het Haarlemse straatbeeld.”

Speurwerk

In 1991 plaatste de gemeente Haarlem een oproep in de krant om ideeën in te zenden om het 750-jarig bestaan van de stad te vieren. Veel Haarlemmers kwamen met ideeën over bier, en het Haarlems Biergenootschap werd opgericht. “Na enig speurwerk vond ik recepturen uit 1407

en 1501 in een proefschrift”, vervolgt Walter. “Mijn bevindingen toonde ik aan het Biergenootschap. Stadsarcheoloog Maarten Poldermans en Haarlem-historica Loes Vroom doken de stadsarchieven in en bevestigden dat het ging om authentieke bierrecepten. De bieren werden toen door de Universiteit van Leuven proefgebrouwen en waren tot ieders verbazing een genot om te drinken. Uiteindelijk werd het jongste bier gekozen om de feestelijkheden mee in te luiden.” Op 11 november 1994 werd Jopen in de brouwerskapel van de oude Bavo ten doop gehouden. Op de trappen van het stadhuis werd een 9-literfles Jopen uitgeschonken door locoburgemeester Mooij. “Aanvankelijk kregen we veel kritiek te verduren. Wat van Haarlemse bodem kwam, kon niet goed zijn. Maar daar werd al snel op teruggekomen en wat hebben wij het tegendeel bewezen!”, glundert Walter. “Het was echt een overweldigend succes en inmiddels heeft Jopen zich ontwikkeld tot een zeer geliefd biermerk.”

Kerken worden kroegen

Inmiddels wordt Jopen gebrouwen in twee brouwerijen in de buurt van Gent, maar het zal niet lang meer duren voordat ook Haarlem weer bier brouwt. “Toen ik voor het eerst van de plannen van de ‘Jopenkerk’ hoorde, was ik zeer verrast. Ik vind het werkelijk prachtig dat Haarlem als vanouds weer bier gaat brouwen. Jopen wordt nieuw leven ingeblazen en daar mogen wij allen zeer trots op zijn. Het historische Haarlemse recept gaat gebrouwen worden in de Jopenkerk. Uiteindelijk worden alle kerken kroegen”, lacht Walter. “Vandaag de dag ben ik nog steeds actief betrokken bij Jopen, en wanneer de Jopenkerk haar deuren opent, wil ik graag mijn steentje bijdragen. Tijdens proeverijen wil ik mijn kennis over Haarlem als brouwersstad delen. Verder organiseer ik in samenwerking met Jopen stadswandelingen, want veel gevels en straatnamen herinneren nog aan de rijke geschiedenis van Haarlem als brouwersstad”, besluit Walter het gesprek. De glinstering in zijn ogen spreekt boekdelen. ➤



15 jaar Jopen



Op 11 november is het vijftien jaar geleden dat Haarlemmers voor het eerst een slokje Jopen konden proeven. HRLM blikt samen met directeur Michel Ordeman en zijn vrouw Lydian terug op vijftien jaar Jopen.

Allereerst gefeliciteerd met jullie vijftienjarig jubileum. Waren jullie destijds verrast door het succes van Jopen?

"Absoluut! Voor de feestelijke bekendmaking van Jopen in 1994 werd 1500 liter bier gebrouwen, maar dat was in een mum van

tijd op", neemt Michel het woord. "Het bier werd met veel enthousiasme ontvangen en de eerste maanden was Jopen niet aan te slepen. De enthousiaste reacties waren voor ons aanleiding om het Jopen-avontuur voort te zetten. Ineens stond Haarlem als brouwerstad weer op de kaart! Aan het einde van het feestjaar besloot Jopen ook het tweede recept uit 1407 te gaan brouwen. Bij die twee bieren bleef het echter niet. Vijftien jaar later zijn er acht Jopen-bieren uitgebracht, waarvan Adriaan Rosé onze nieuwste is!"

Welke herinneringen zijn jullie het meest bijgebleven?

"Jeetje, lastig, hoor, om deze herinneringen voor de geest te halen", verzucht Lydian. "Een prachtige brief van een oude Rotterdamse dame staat me nog goed bij. Ene Adriana Klop schreef ons dat zij op twaalfjarige leeftijd Jopen toegediend kreeg als medicijn tegen de Spaanse griep. Met een delegatie zijn we toen naar Rotterdam afgereisd om haar Jopen te overhandigen. Ze was dolgelukkig. Verder vonden wij het fantastisch om te zien dat Jopen in televisiequizzes werd opgenomen. Zo kwam in *Denk Tank* Jopen Bokbier aan bod en in het programma *1 tegen 100* werd gevraagd in welke stad het Jopenfestival werd georganiseerd. Op dergelijke momenten zitten Michel en ik echt juichend voor de televisie!"



Wat staat er qua evenementen dit jaar op het programma?

"Allereerst neemt Jopen eind juni deel aan het vierdaagse culinaire festival *Taste of Amsterdam*", aldus Lydian. "Ook Haarlem wordt niet uit het oog verloren. Van 6 tot en met 9 augustus is er een speciale editie van *Haarlem Culinaire*, dat ook z'n vijftienjarig jubileum viert. Natuurlijk is Jopen dan weer van de partij. Verder wordt op 12 en 13 september op het Nieuwe Kerkplein en de Grote Markt het Jopenfestival georganiseerd. Dit festival met een historische inslag wordt groter dan ooit en valt samen met andere evenementen in de stad, zoals de Open Monumentendagen. Op de pleinen staan ambachtslieden, er wordt een riddertoernooi georganiseerd en natuurlijk wordt hierbij ook Jopenbier getapt. Verder hopen we vanzelfsprekend de Jopenkerk in het eerste kwartaal van 2010 te openen."

Tot slot, kunnen wij nog een jubileumbier verwachten?

"Natuurlijk mag een jubileumbiertje niet ontbreken", straalt Michel. "Ons eerste lustrum werd gevierd met Jubeljoop en bij het tienjarig jubileum kwam Jubeljoop II uit. Lydian en ik roepen alle lezers van HRLM op om op onze poll te stemmen voor Jubeljoop III. Dus surf naar www.jopen.nl of www.hrlm-stadsglossy.nl en breng je stem uit!" ★

