

Drie jaar werkte Raf Meert aan zijn onthullende boek over de afkomst, evolutie en toekomst van lambik. Eerder publiceerde hij over de geschiedenis van de lambikbrouwerijen Timmermans en Lindemans. In zijn Engelstalige boek *Lambic graaft hij diep in de geschiedenis van de lambik. Hij ontdekte veel nog niet eerder gepubliceerde feiten.*

Raf Meert komt uit de streek van de lambik, hij werd in Brussel geboren en groeide op in Sint- Pieters-Leeuw. Tijdens zijn eerdere onderzoeken naar lambik stuitte hij in 2014 op ongerijmdheden, voor waar aangenomen feiten die niet klopten met hetgeen hij zelf in historische documenten vond. Daarom begon hij een researchproject dat hij *Lambic 1801* noemde, naar het oudste geschreven lambikrecept dat hij toen kon vinden.

Raf Meert publiceerde eerst via zijn blog www.lambic1801.be. Momenteel is die site in onderhoud, maar de koppen in de archieven zijn op zijn minst prikkelend te noemen.

Hij presenteerde zijn boek *Lambic. The Untamed Brussels Beer, Origin, Evolution and Future* over de geschiedenis van het ongetemde lambikbier op 1 september bij Brouwerij 3 Fontein en een dag eerder bij brouwerij Cantillon, brouwer Jean-Pierre Van Roy schreef het voorwoord.

Meert heeft dit boek bewust in het Engels uitgebracht, de originele Nederlandse tekst werd vertaald door Senna Rees, gids bij Cantillon. Die Nederlandse tekst is mede opgesteld door de bij Brouwerij 3 Fontein werkzame Gaëtan.

Adam Harbaugh, medeoprichter van het informatieplatform Lambic.info, was de derde 'lezer' en gaf feedback. Hij benadrukt het belang van dit boek. Het boek is voorzien van een uitgebreide index en liefst 648 voetnoten die weer doorverwijzen. Raf Meert graaft dieper dan menigeen in de oude bronnen, zijn zeer gedegen onderzoek komt plausibel over.

Nieuwe feiten

Meert stelt in het strak vormgegeven boek dat er veel historische onwaarheden bestaan waartegen hij weerwerk wil bieden. Zo bestaan er over de oorsprong van lambik veel marketinggedreven mythen en verhalen. Het zijn diepgewortelde overtuigingen, bijvoorbeeld dat lambik de volksdrank is uit Bruegels schilderijen. Nee, dat verhaal werd pas in 1968 bedacht door de toeristische dienst in Halle naar aanleiding van de 400ste sterfdag van Pieter Bruegel de Oude.

Of dat lambik ontstond op het platteland, volgens Meert was dat omstreeks 1783 binnen de Brusselse stadsmuren. En *faro* was oorspronkelijk niet het zoete bier met weinig alcohol, geuze was vroeger niet het schuimende flessenbier.

Er werd een ander brouwrecept gevolgd dan werd aangenomen via het vermeend oudste lambikrecept van Halle uit 1559. De historicus Thierry Delplancq ontdekte in 1996 dat dit een recept was voor witbier. Raf Meert schreef daar al over in 2014 (op dit moment dus niet te lezen) en ontdekte dat er haver vermeld werd in het oorspronkelijke recept.

De Nederlandse historicus Roel Mulder onderstreepte dat in juni 2016 in zijn blog *Verloren Bieren* (<https://verlorenbieren.nl/>) in zijn nietsontziende stijl:

"Met name de 'vondst' van het vaak aangehaalde 'recept' dat werd opgetekend in Halle in 1559 is een beschamend stuk broddelwerk: kritisch lezend vond Raf uit dat het woord 'lambik' er niet in voorkomt, dat de genoemde hoeveelheid tarwe helemaal niet overeenkomt met wat HORAL en co altijd beweerden, en dat er nota bene ook nog een derde haver in gaat, iets wat lambik nooit bevat heeft. Toch wordt er altijd maar weer met het jaartal 1559 geschermd, gewoon omdat men niet beter weet en omdat luie bierschrijvers de feiten niet checken."

Verandering

Meert wijst op talloze verschillen waardoor de vroegste lambik uit 1794 anders was dan de hedendaagse. Lambik werd in 1783 bewaard in een 'aam' van 140 liter, in 2022 tot in foeders van 25.000 liter. Minder tonnen geven minder diversiteit in smaak, foeders geven minder contactoppervlak tussen het bier en het hout. Het tarweaandeel ging van 63% rond 1800 naar tegenwoordig 30%. Lambik heeft beslist een grote gedaantewisseling ondergaan.

Het jong drinken van lambik (na drie tot zes maanden) gebeurde vroeger niet, in de 18de eeuw bleef het bier twee jaar onaangeroerd. Geuze ontstond in 1890 na 45 maanden.

Voor degenen die goed ingevoerd zijn in de geschiedenis van de bieren van spontane gisting is dit boek buitengewoon boeiend. Ik kan er pagina's over doorschrijven, maar ik beperk me en neem de rest van de inhoud tot me met een goede fles geuze uit de streek erbij.

Omwille van enorme buitenlandse interesse voor de Belgische spontaan vergiste bieren, is het boek in het Engels gepubliceerd. Online te bestellen via de websites van de brouwerijen Cantillon en 3 Fontein.

Lambic. The Untamed Brussels Beer.

Origin, Evolution and Future

Raf Meert

ISBN: 9789464660470

Prijs: € 40



Tekst en foto:
Theo Fissebaaije



Raf Meert (l) en
Jean-Pierre
van Roy

[] EXPORT

Garrett Oliver, samensteller van 'The Oxford Companion to Beer', vertelde me op de Brusselse Grote Markt, daags na de presentatie van 'Lambic', dat hij Raf de documenten had gestuurd die aantoonde dat het bier (lambic) uit Brussel tijdens de onafhankelijksoorlog in de VS (1775-1783) vanuit Brussel werd verscheept omdat men het Britse bier niet meer beliefdde. Om het bier de overtocht per schip te laten overleven werd het sterker gebrouwen. []