

1. De Kuiperstiel

Naast het vervaardigen van nieuwe vaten (en ook vleeskuipen*) werden er ook veel herstellingen uitgevoerd. De handel in tweedehandse (herstelde) vaten behoorde eveneens tot de basisactiviteit. Bij een herstelling werden de repen en riemen "gelost", één bodem werd weggenomen en de rotte duig (-en) werd(en) handmatig op maat gemaakt. De nieuwe duig (-en) werd(en) dan geïntegreerd in het wankel frame van het oorspronkelijke vat. De tweede bodem werd teruggeplaatst en het geheel werd opnieuw gebonden met repen (hout) en riemen (metaal, ik denk in zink). Zulk vat omvat ook een "bomgat", tzt een rechthoekige opening centraal in één duig van het vat. Dit bomgat is de vulopening van het vat. Bij een gevuld vat werd langs deze opening ook een titer ingebracht om het bier te wegen en om het regelmatig bij te vullen zodat de lucht niet in contact met het bier kwam (tegen oxidatie en dus tegen verzuring). "Wegen" is in deze synoniem van het bepalen van het alcoholgehalte van het bier. Langs het bomgat werd ook het drijfsel afgevoerd (een gisting van bier op vat produceert een afvalstroom die bovenaan afdrijft zonder enige handeling van mens of machine).

In één van de twee bodems van een vat waren twee openingen : één centraal en één vlakbij de rand. Men noemde dit tapgaten. In elk van deze tapgaten werd een conische houten tap geklopt om het vat af te dichten. De tap werd vervangen door een (koperen) kraan wanneer men het bier (lambic) wenste af te tappen (door zwaartekracht) in een stenen kruik.

Een paar anecdotes :

In de brouwerij beschikten de arbeiders over een klein hamertje waarmee zij de tap van een ton konden "lossen". Zij beschikten daar dan ook over een bierglas om na het opvangen van een geut lambic de helderheid ervan te monstern. Uiteraard moest er dan ook telkens van het brouwsel geproefd worden. Het monstern en vooral het proeven was een dagdagelijkse bezigheid. Deze bezigheid ving aan van 's morgensvroeg tot bij het einde van de dagtaak. Vele gasten van de brouwerij waren dan ook regelmatig of altijd onder invloed, doch zelden of nooit (zichtbaar) zat. De brouwers gaven het personeel ook de toelating om gratis lambic te drinken.

De glazen die her en der gebruikt werden om te proeven werden nooit afgewassen. Iedereen die een brouwsel proefde dronk uit hetzelfde glas. Dit glas werd gespoeld met een scheut bier die dan in de goot "gekapt" (gegoten) werd. Pas dan werd er afgetapt om "een slok" te proeven (tot +/- een halve pint van 25 cl in geval van "drinken"). Het uitzicht van zo'n glas laat ik aan de interpretatie van de lezer over.

Gueuze mocht officieel niet gedronken worden door de brouwersgasten. Om dit verbod te omzeilen beschikten de gasten echter over een "dief"... Een "dief" is een klassieke kurkentrekker (zoals deze die door de sommelier gebruikt wordt die een fles wijn aan tafel ontkurkt) die je dicht plooit en die dus weinig plaats inneemt in de schort van de brouwersgast. Uiteraard werd er slechts bij gelegenheden gueuze " geproefd ".

Wanneer een vat correct hersteld was moest het ook ontsmet worden. Om alle schadelijke kiemen in het vat te doden (met het oog op een goede bewaring van het volgende brouwsel in een eerder gebruikt vat) werd er via het centrale tapgat een zwavelkaars ("solferwiek") gebrand in een droog goed afgesloten vat. Zo'n solferwiek bestond uit een hoeveelheid poederzwavel die rond een katoenen lint van één of een paar centimeter breed gekleefd was. Het lint stak aan beide kanten enkele centimeter uit de zwavelkaars. De kuiper stak de wiek aan één kant met een lucifer aan en plaatste dan zeer snel het geheel in het tapgat. Het andere uiteinde van de wiek diende om de kaars te klemmen tussen tap en bodem. De verbrande zwavel (scheikundig symbool S) vormde in aanwezigheid van zuurstof (O₂) uit de lucht (lucht bestaat uit een deel stikstof N en een gedeelte zuurstof O) in het vat gasvormige zwaveldioxide (SO₂). Had je het ongeluk dat de zwavel reeds

ontbrandde voor het vat goed afgesloten was dan ademde je wat gas in, hetgeen altijd een hevige hoestbui voor gevolg had (reden : de SO₂ kwam in contact met “vocht” in je luchtwegen (en evtl longen) hetgeen een prikkelende werking had. SO₂ is een gas dat zwaarder is dan de lucht. Je merkt het niet op. Als er ergens SO₂-gas in grote hoeveelheden zou ontsnappen dan overlijden mens en dier die ermee in contact komen (inademen) quasi onmiddellijk door verstikking... de longblaasjes worden “verbrand” door de SO₂ die in contact met vocht in de longen het zeer sterke zwavelig zuur (H₂SO₃) vormt.

Nadat de solfer totaal opgebrand was in het vat bleef dit enige tijd afgesloten van de lucht. Nadien (duurtijd ongekend) werd het vat geopend via het bomgat en uitvoerig met water gespoeld alvorens het opnieuw met bier werd afgevuld. Vandaag is de reglementering zover doorgedreven dat het gebruik van zwavel voor ontsmetting van biervaten verboden is.

*vleeskuipen werden (door de land- en tuinbouwers, maar ook burgers die voor eigen consumptie een “varken hielden”) gebruikt om varkensvlees gedurende de winter te bewaren. Een deel van het vlees van het versgeslachte varken werd gezouten in de vleeskuip in een koele omgeving bewaard (tijdens de winter) tot bij verbruik. Een vleeskuip kun je best vergelijken met een vat dat in de lengte doorgezaagd werd en waaraan twee verlengde duigen zaten met een uitgewerkt handvat. Doel van de handvaten : de vleeskuip van de grond kunnen tillen (handenarbeid). De vleeskuip werd afgedekt met een houten “bodem” (deksel). Het deksel moest perfect aansluiten op de kuip. De binnenzijde van een vleeskuip moest perfect glad (glanzend glad!) zijn. Om een perfect gladde binnenzijde van een nieuwe vleeskuip te bekomen werd er door de kuiper vuur gestookt in de kuip. De binnenzijde werd dan met een gebogen mes (werktuig) volledig afgeschraapt tot de kleinst mogelijke splinters van het hout verwijderd waren en de duigen spiegelglad waren.

2. Café bij Jules de Kuiper maakte nog ieder jaar zelf “échte kriek van ’t vat”, absoluut niet vergelijkbaar met wat je nu op flessen in de winkel koopt of wat er in de drankgelegenheden op de kaart staat.

De productie ervan bestond uit het mengen van “jonge lambic” (bier gebrouwen in de winter) werd in de daaropvolgende zomer vermengd met “oude lambic” (bier van meer dan 1 jaar oud). Hieraan werden “Portugese krieken” met pitten doch zonder stengel toegevoegd. Om het suikergehalte op te drijven werden er witte zoete Italia-druiven (zonder stengel) toegevoegd. Het geheel werd regelmatig omgeroerd en ging dan op een natuurlijke wijze gisten : de pitten, vellen, andere onzuiverheden vloeiden af via het bomgat. Na het einde van de gisting bekwam men een helder rode kriek die zonder schuim in stenen kruiken afgetapt werd om te serveren. De hoeveelheden van de verschillende bestanddelen zijn niet meer gekend. Het “brouwsel” werd klaargemaakt in vaten van 260 liter. Het alcoholgehalte van het bier kon makkelijk 8 à 10 ° bereiken.

Een café-anekdote van “Spanuitkermis” (eerste zondag van augustus) : de eerste kriek wordt geproefd, de tweede is van goesting, de derde wordt gedronken en vanaf de vierde blijft men zitten, bij nog meer “hangen, vallen en/of liggen”.

Er werden geen smaakstoffen of zoetstoffen aan toegevoegd. Toen reeds, en bijna zeker vandaag, wordt er aldus (heel waarschijnlijk) nergens nog op deze artisanale wijze kriek geproduceerd.

Beste groeten,

Willy