

Ter gelegenheid van de Folklorefeesten 1990 maakte Lichtervelde een wedergeboorte mede.

Het betrof hier een jonge frisse blondine die in de periode juist voor de Eerste Wereldoorlog heel wat dorstige kelen gelaafd heeft. "LA BLONDE DES FLANDRES" was een typisch Lichtervelds streekbier - avant la lettre -, in de jaren '20 ter ziele gegaan, en nu dank zij de medewerking van "DE DOLLE BROUWERS" uit ESEN opnieuw gebrouwen. Bij de presentatie van de nieuwe versie van dit Lichtervelds Blond gaf medewerker Georges VANDEWALLE volgende toelichting.



Het bier te Lichtervelde

Georges Vandewalle

In de hoge middeleeuwen vormde, zeker in onze zandige streek, het brood, vooral dan roggebrood, het hoofdbestanddeel van de volksvoeding. Soms was dit brood wel tot een maand oud. Veel toespijs was er niet; nu en dan wat kaas. De boter was zeldzaam daar er weinig koeien waren die gehouden werden op de natuurlijke weiden langs de waterlopen.

Begrijpelijk werd bij dit harde brood gedronken. In deze tijd kenden onze middeleeuwse voorouders eerst en vooral water; en hier in de zandstreek had men waterputten of steenputten. Dit water was echter veelal van mindere kwaliteit. Aldus zochten onze voorouders naar iets beter dan water.

Naar het voorbeeld van de Oud-Belgen en Oud-Germanen kookten onze middeleeuwse voorouders, samen met het water tarwe- of gerstekorrels, voegden er zekere planten aan toe en bekwamen zo een soort drank die wij wel als een soort bier mogen betitelen. Welke kruiden daartoe gebruikt werden, weten wij niet, maar wat wij wel weten, is dat in de middeleeuwen het bier gekruid werd met gagel¹, een struik die tot 2 m hoogte bereikt en die overvloedig groeide in de onvruchtbare gronden van het Vrijgeweid, dus de streek gedeeltelijk gelegen op Rudder-voorde, Zwevezele, Wingene en Lichtervelde. Het waren vooral de gedroogde bloemen ervan die in de brouwerijen gebruikt werden. Gagel gaf een wrange kruidachtige smaak. Er werden echter ook nog andere planten toegevoegd, nl. de salie, het duizendblad en een beetje hars van dennenbomen. Al deze gedroogde planten samen vormden en werden genoemd de gruit of "grute", waarvan de gagel het hoofdbestanddeel was.

Reeds in de 11^{de} eeuw was de verkoop van deze grute een recht dat alleen de vorst toekwam, dit ingevolge het "bannum" of soevereinsrecht van de heer². Daarop werd belasting geheven, een der eerste verbruiksbelastingen. Zo mocht niemand bier brouwen zonder de grute gekocht te hebben in het grutehuis of gruitmagazijn van de heer en mocht niemand bier invoeren waarvan het gruterecht niet was betaald. Nu wordt een accijns ge-



De gagelstruik ofte Vlooiënkruid.

¹ Gagel is een aromatisch welriekende en daarbij sterkriekende heester, voorkomend in vochtige heide-streken. Hij bloeit in april, mei. De thee ervan werd aangewend om de koorts te genezen. Gedroogd ruikt hij enigszins gelijk de wortels van rabarber. SANDERUS noemt de gagelstruik "myriceti". De streekbewoners noemden hem vlooiënkruid en gebruikten de takken om er bezems van te maken. Leurders uit Houthulst en Klerken kwamen hier in 't voorjaar de twijgen plukken met dezelfde bedoe-ling; meteen plukten ze de heide om er pottenbezems van te maken.

² Uit dit recht waren tal van feodale voorrechten ontstaan, o.a. ook dat hij alleen mocht beschikken over stromend water en wind.

legd op het eindproduct en de staat trekt zich van de levering van de grondstoffen niets aan.

In Vlaanderen werd het gruterecht beheerd door de graaf, maar in geldnood zijnde, gaf hij in 1190 zijn grutrecht door en kwam dit recht aan de "Heren van Brugge", later genoemd, de "Heren van Gruuthuse". Dit Brugse grutrecht gold voor de stad Brugge en gans het Brugse Vrije.

Deze heren van Gruuthuse werden, dank zij dit "grutrecht" machtig en schatrijk. In 1325 had de heer van Gruuthuse de rijkste feodale inkomsten van al de leenhouders van de Burg van Brugge, nl. 1240 pond per jaar, een zeer aanzienlijke som voor die tijd. Over deze rijkdom krijgen wij een idee als wij nu het Gruuthusepaleis bezoeken.

1 Het brouwen

In vroegere eeuwen werd het bier niet gebrouwen in gespecialiseerde inrichtingen die wij nu brouwerijen noemen. Neen, iedere communiteit, ieder huishouden, vele herbergen brouwden hun bier, zowel voor eigen gebruik als voor de tapkast. Moeder de vrouw moest in deze tijd zowel kunnen brood bakken als bier brouwen.

Zo kwam het dat iedereen er een eigen bereidingsmanier op na hield en ook wel eigen producten gebruikte. Meteen ook had ieder huishouden, ieder dorp of streek zijn eigen specialiteit en pas naderhand brachten beroepsbrouwers ieder hun eigen type bier op de markt.

Lange tijd was er niets bekend omtrent de grondstoffenmengeling, gebruikt bij de bierfabricatie. Alles werd van generatie op generatie overgeleverd. Doch moeilijkheden tussen de heren van Gruuthuse en de brouwers, die de rechten van de heren begonnen te negeren en hopbier brouwden, hebben ons laten weten sinds wanneer in onze streken de geurige hopbellen kleur en smaak aan het bier gaven.

2 De hop

Heden bestaat de bierbereiding uit gerst, hop, water en gist en een reeks op elkander volgende bewerkingen.

Uit de archieven weten we dat in 1779³ te Lichtervelde 19 herbergen⁴ waren en dat er van deze - vooral gelegen nabij de Zwanebeek - heel wat hun bier zelf brouwden.

Wat gebruikten ze voor hun brouwsel? Luc Haeghebaert⁵ spreekt van grondstof, maar heeft in de archieven niets bepaalds daaromtrent gevonden. Gagel zal het wellicht niet

³ Liste van alle herbergen, gevonden ter parochie van Lichtervelde, ghemaect in voldoenynghe van haere Majesteyts placcaet van 25 july 1779.

⁴ In de landelijke gemeenten dragen sommige herbergen nog steeds de benaming "estaminet". Deze benaming is afkomstig uit de Spaanse tijd, de 16de en de 17de eeuw. Zij werd door de Spaanse soldaten gegeven aan het lokaal waar zij konden bijeenkomen om een glaasje te drinken en waar ze wellicht door mooie meisjes werden bediend. Wij kennen in alle gevallen nog het afgeleide dialectwoord "staminee".

⁵ Haeghebaert, L., 200 jaar brouwersleven in Lichtervelde, Heemkundige Kring Karel Van de Poele, Lichtervelde

meer geweest zijn, deze periode was voorbij. Wij hebben echter alle redenen om te veronderstellen dat er toen hop gebruikt werd. Immers, in die tijd werd hier in onze streek hop gekweekt. Was het om de grondstof voor het bierbrouwen te behouden, en dus ook de verkoop en de opbrengst, dat men stilaan hop was beginnen kweken? Wellicht wel. In alle geval, in 1846⁶ werd er in onze streek nog veel hoppe gekweekt.

Zo kunnen we best begrijpen dat als gevolg hiervan in de omgeving zoveel plaatselijke brouwerijen ontstonden. Praktisch ieder dorp had 1 of meerdere brouwerijen: ik citeer o.a. te Kortemark, Ichtegem, Koekelare, Zedelgem, Ruddervoorde, Torhout, Zwevezele, Koolskamp, Ardooie, Tielt, Meulebeke, Rumbeke, Roeselare, Lichtervelde (10 in 1825) en nog andere.

Om nu bij Lichtervelde te blijven, er waren in 1910 nog 9 brouwerijen, waarvan de grootste en meest producerende ongetwijfeld de brouwerij "De Hoop" was, gelegen in de Stationsstraat.

3 Brouwerij "De Hoop"

Ik citeer uit "200 jaar brouwersleven in Lichtervelde"⁷:



In 1865 kwam zich in de Stationsstraat een nieuwe brouwer vestigen, nl. de Ieperling Justin Vandermeersch⁸, die ondanks zijn goede zaken in 1874 terug trok naar zijn geboortestad. De brouwerij kwam nu in handen van de gebroeders Bekaert uit Torhout. Na het overlijden van een broer verhuisde de andere broer weer naar Torhout om een brouwerij over te nemen op het Burgplein. Toen werd de brou-

⁶ Zie de eerste telling in het Instituut voor de Statistiek te Brussel.

⁷ Haeghebaert, L., 200 jaar brouwersleven in Lichtervelde, Heemkundige Kring Karel Van de Poele, Lichtervelde

⁸ Vandermeersch woonde in de woning bij de brouwerij, thans Rik Dedene-Delecluyse. Ten oosten van de toegangsweg naar de koer en de brouwerijgebouwen kwam het café "t Iepershoecksje". Deze naam werd weldra doorgegeven aan een ruim gedeelte van de Stationsstraat.

werij verkocht aan Felix Labens, die de zaak kocht voor zijn zoon Theophiel. Theophiel zou de brouwerij laten uitgroeien tot de grootste brouwerij die Lichtervelde ooit gekend heeft. Hij had het geluk zijn brouwkennis verder uit te breiden met de hulp van de brouwingenieur Franz Brogniez, een Waal uit Haine-Saint-Paul, die hier enkele tijd woonde en Theophiel Labens het recept gaf van "La Blonde des Flandres", het bier dat de grootste uitstraling heeft gekend buiten Lichtervelde en waarvan er wekelijks verschillende hectoliters naar Brussel werden gestuurd. Bij een ontleding was de eindconclusie: "gezond, hygiënisch en verfrissend bier".



De brouwerij "De Hoop" in de Statiestraat werd in 1865 opgericht door de Ieperling Justin Vandermeersch. In 1874 volgden de gebroeders Achiel en Eugene Bekaert hem op. In 1880 kocht landbouwer Felix Labens het bedrijf voor zijn zoon Théophile. Onder Théophile Labens-Maes groeide de brouwerij uit tot de grootste die Lichtervelde ooit gekend heeft. Samen met brouwingenieur Franz Brogniez ontwierp hij het recept voor "La Blonde des Flandres", een bier dat geruime tijd op grote schaal uitgevoerd werd naar Brussel. Voor de eerste wereldoorlog stelde het bedrijf zo'n 10 mensen te werk. Gedurende die oorlog brachten de Duitsers grote schade aan het bedrijf en die klap werd nooit meer te boven gekomen. Daarenboven stierf Théophile op 24 november 1920 op het Ceciliafeest in zaal "De Zwaan". Zijn zoon Maurice zette het bedrijf nog verder tot in 1938 maar het peil van voor de oorlog zou nooit meer gehaald worden.

Naar aanleiding van Folklore 1990 nam de Lichterveldse Heemkundige Kring "Karel van de Joele" het initiatief "La Blonde des Flandres" opnieuw op de markt te brengen. Op basis van het oorspronkelijk etiket werd een nieuw ontworpen en de naam werd vernederlandst tot "Lichterveldsch Blond". Het bier, gebrouwen door de "Dolle Brouwers" uit Esen, is wel helemaal nieuw.

Sedertdien werd het bier om de twee jaar opnieuw gebrouwen n.a.v. de folklorefeesten zodat het in 2000 reeds de zesde maal is dat het op de markt gebracht wordt. In 1998 kreeg het bier ook een eigen glas.

Op uw gezondheid!