

DE ALLESETER

Culinair kop- stootjes

Als je eerst een slok bier neemt en dan een nipje jenever, voelt het net alsof alles om je heen wordt uitvergroot. Een beetje alsof je à la 'Honey, I shrunk the kids' in een Droste-effect gezogen wordt.

TEKST
JOËL BROEKAERT

FOTOGRAFIE
MARTIN DIJKSTRA

122 Vrij Nederland



IK HOOP
WERKELIJK DAT
ELK BIERCAFÉ IN
NEDERLAND HET
KOPSTOOTJE VAN
DE LOKALE
MICRO-BROUWERIJ
OP DE KAART ZET.



‘EEN KOPSTOOTJE? NEE, DAT HEBBEN WE NIET,’ zei de vriendelijke jonge barman in Theater De Kattendans te Bergeijk. Je komt nog eens ergens als je een bandje hebt. Voor een optreden drink ik altijd één kopstootje. De stembanden zijn spieren en alcohol vertraagt het reactievermogen. Dus te veel alcohol is funest. Maar een klein beetje om de scherpe randjes en de spanning wat te temperen, is toch wel fijn. Eén kopstootje blijkt precies de juiste dosering. Het was een fikse teleurstelling daar in Bergeijk, zo vlak voor de show. Toen heb ik ten einde raad maar een jonge borrel en een biertje besteld.

Je kan het die jongen niet kwalijk nemen. Want wie bestelt er tegenwoordig nog een kopstootje? Dat is iets voor professionals in cafés met Perzische tapijtjes op tafel, die er om half drie ’s middags eens even lekker mee warmdraaien. Gastronomisch gezien is het flauwekul. Er is niets verfijnds aan: snel die jenever wegtikken en dan spoelen met een pilsje. Puur effectbejag, snel zat worden. Om de smaak gaat het in elk geval niet.

Waarom gaan we het dan hebben over kopstootjes? U voelt ’m al aankomen: we hebben het helemaal verkeerd begrepen. Het kopstootje is in potentie een machtig gastronomische combinatie. Het is hoog tijd om het kopstootje de eer te geven die het verdient.

We hebben het dus over jenever en bier, naast elkaar. (Niet te verwarren met het duikbootje, waarbij de jenever in het bier gaat). Laten we beginnen met het eerste.

Nationale Nederlandse sterke drank

Jenever is onze nationale Nederlandse sterke drank. Dat lijkt misschien niet iets om trots op te zijn als je in een doorsnee kroeg een jonge borrel van een groot merk drinkt. Maar wanneer je een oude jenever van een gerenommeerde stoker proeft, is het een heel ander verhaal. Dat is niet omdat die langer ‘gelegen heeft’, daar zit het verschil niet in. Het verschil zit in

de bereidingswijze. Zeg maar: het oude recept versus het nieuwe recept. Dat heeft te maken met de geschiedenis van het destilleren. *Bear with me.*

Sterke drank maakt men traditioneel in een destilleerketel, in het Engels *pot still*, in het Nederlands officieel *alambiek* geheten. Het principe is simpel: in de ketel wordt een alcoholhoudende vloeistof verhit tot een temperatuur die hoog genoeg is om de alcohol te laten verdampen, maar het water niet. Zo haal je de alcohol uit de vloeistof. Omdat aroma’s heel goed oplossen in alcohol, komen die mee. Op die manier haal je door destillatie de smaakessentie uit bijvoorbeeld een kledder gefermenteerde peren. Zo’n destillaat noemt men daarom een *eau de vie* of *essence* van peer. Een whisky zou je op die manier een *eau de vie* van graan kunnen noemen.

Het volkomen stookboek

Jenever is traditioneel gezien eigenlijk de Nederlandse variant van whisky: een destillaat van moutwijn. (Even uitleggen: granen bevatten zetmeel, door ze deels te laten kiemen worden die zetmelen door enzymen in het graan omgezet in suikers, die je kunt vergisten tot alcohol. Dat proces heet ‘het mouten van graan’, vandaar: moutwijn.) Wat jenever vervolgens tot jenever maakt, is de toevoeging van enkele smaakmakers waaronder – verrassing – jeneverbes. Door een kruidenbultje boven in de destilleerketel te hangen, neemt de verdampte alcohol de smaak van die kruiden mee en krijg je een zeer geconcentreerde *esprit*. Voeg een beetje van die *esprit* toe aan je gedestilleerde moutwijn en je hebt jenever. Oude jenever.

Maar toen. Toen werd, eind negentiende eeuw, de destilleerkolom uitgevonden. Het is een beetje een technisch verhaal, maar simpel gezegd werd het mogelijk om door een continue destillatie (hetzelfde principe als waarmee olie geraffineerd wordt) zo goed als pure alcohol te verkrijgen. Hoe puurder de alcohol, hoe minder aroma’s erin opgelost zitten. Pure alcohol heeft geen smaak. Dan maakt het ook niet meer uit waarvan het wordt gemaakt. Suikerbieten en andere overschotten uit de landbouw werden een overvloedige bron van heel goedkope alcohol. Gooi daar wat *esprit* bij en je hebt ook jenever, veel goedkopere jenever. Jonge jenever. Tijdens de Tweede

Wereldoorlog kon men überhaupt niet meer aan graan komen en was het de enige jenever. (Dit was even een geschiedenislesje van prof. J.W. Brouwer, auteur van *Het volkomen stookboek* en onder zijn echte naam de helft van een bekend Nederlandse eau-de-vie-producent.) Even kort door de bocht: jonge jenever is minder lekker dan oude, omdat je dus al die mooie aroma's uit het graan mist. Voor ons culinaire kopstootje nemen we dus oude jenever.

De smaakessentie in een borrelglasje

Dan het tweede deel: bier. Hoe maak je dat? Welnu: je neemt graan, dat mout je zodat de zetmelen in suikers worden omgezet, die suikers laat je vergisten tot alcohol en aan die vloeistof voeg je hop toe. Klinkt bekend? Bier is dus feitelijk moutwijn met hop. Door de mout lichter of donkerder te branden, te variëren met graan-, gist- en hopsoorten of nog andere smaakmakers toe te voegen tijdens het proces, krijg je heel diverse bierstijlen met zeer uiteenlopende smaakprofielen. Van zware, donkere Russian Imperial Stouts met drop- of chocoladetonen tot heel frisse licht troebele strakke tarwebiertjes met citrustrekjes.

Speciaalbieren zijn nog nooit zo hip geweest. De afgelopen tien jaren schoten de micro-brouwerijen als paddenstoelen uit de grond, waar jonge gasten met baarden in kleine oplagen vergeten bieren brouwen en daar dan, noem eens wat, rabarber aan toevoegen. De grote merken weten niet hoe snel ze moeten volgens. De supermarkt staat opeens vol met saisons, pale ale's, porters en ipa's.

En nou komt het.

Stel: je maakt jenever van zo'n gehopt moutwijn-tje. Dan maak je een *essence* van zo'n speciaal-bier. Je vat de smaakessentie in een borrelglasje. En daar zet je dan dat originele biertje naast...

Op dat briljante idee kwam Arjan Smit, destilla-teur en chefkok van streekrestaurant de Pronckheer

in Cothen. Hij heeft ondertussen samengewerkt met zo'n vijftien verschillende kleine Nederlandse bier-brouwers om zo'n kopstootje 2.0 te maken. Dat is echt hogereschool-smaakwerk.

Bananenzweempje

Het is moeilijk uit te leggen wat de essentie van witbier is, maar je vindt het onmiskenbaar terug in de Frisse Vleeghel-jenever. Als je eerst een slok bier neemt en dan een nipje jenever, voelt het net alsof alles om je heen wordt uitvergroot. Een beetje alsof je à la *Honey, I shrunk the kids* in een Droste-effect gezogen wordt. Het aangename bananenzweempje uit de Pronck Tripel wordt plots een ondeugend schuimbanaantje in de jenever. Dat er kruidnagel zit in de 'Scheepsrecht' van brouwerij de 7 Deugden, haal je er onmiddellijk uit. Maar hoe complex het smaakprofiel van kruidnagel zelf eigenlijk is, wordt plots duidelijk in de jenever, waar je de losse menthol- en eucalyptus-toetsen heel duidelijk kan

Zo'n kopstootje 2.0 is echt hogereschool- smaakwerk.

onderscheiden van de warmere ondertonen. En toch blijft het als geheel kruidnagel. Dan ga je eindeloos heen en weer proeven en verdwijn je in een Esscher-tekening van smaken.

Nu moet je er nog speciaal voor naar Cothen (of naar kopstootje.nl), maar binnenkort wandelen we nietsvermoedend onze stamkroeg in en zit er aan de bar een eenzame hipster met een knotje in zijn centje proefnotities te maken achter zijn kopstootje. Let maar op!

Ik hoop werkelijk dat elk biercafé in Nederland vol trots het kopstootje van de lokale micro-brouwe-rij op de kaart zet. Wat een ongelooflijk cultureel-gastronomisch erfgoed zou dat opleveren. Een kroeg die meer dan zeven combinaties aanbiedt, mag zich dan officieel Kopstoot-Proeflokaal noemen, en een klein Perzisch tapijtje naast de deur hangen. ◀