

OUDE PAPSORTEN BESTAAN NOG ...

Bierpap ... biersoep ... eten en drinken tegelijk

« ... bier, dat is de echte drank
Dat maakt het lichaam nimmer krank
En houdt den geest in tegel
Drink h o , Diesters, gersten, ceet
En krijgt gij daarvan al een schreef
Waar Noë zelf niet vrij van bleef
Dat kan nog door de beugel »... 0?-

Bier is onze nationale drank ! Wij zijn het land met de meeste biersoorten.

Bier was en is voor ons volk niet alleen « een dorstlesser » maar tegelijk « kloek voedsel ».

Iemand zonder eetlust wordt nu aangeraden « een gueuze » te drinken als aperitief. Min of meer verzwakte lieden herwinnen krachten bij het dagelijks drinken van een glas « zwaar bier » al of niet geklutst met een eierdooier.

Het is dan ook heel gewoon dat een volk van bierdrinkers, datzelfde bier gebruikte in zijn traditionele voeding.

Onze verre voorouders kenden *Bierenbrood* of *Bier en Brood* (2) d.i. bier gekookt met brood en kruiden. *Biersoppe*, *Bierenbrood* werd als avondmaal gebruikt ; was ook even nuttig als vastenspijs en als ziekenvoeding.

Om een biersoppe te maken in die vasten (3).

Siedt gescheelde gesneden appelen een oft twee met wat rosine in een panne met wat wijns M dat si redeliken bestaen te morruwen (4) ; dan doeter vi, oft vii. druppelen olien toe, ende gieter goet bier toe, ende giet dit wel heet sonder sieden, op gesneden wit broot, ende etet met lepelen.

Om een garsten Papken te maken voor sieke Luyden (5).

Neemt een lepelken of twee garsten meel / temperet ghelijck men
ander garsten Pap tempert / met half Bier / ende half wijn / of
die den Wijn te sterck is / die neemt Bier alleen / ende temperet
so dicke / of so dunne als gijt begheert / daer na doeter een wey-
nich Boters in / ende so veel Suyckers als u belieft / laet dit tsamen
— op sieden / ofte wildyt hebben dat het laxeert / soo doeter
het suycker in alst gesoden is / wildy ghy moecht Verjuys nemen /
in stede van wijn.

« Bierenbrood » (6), « garstenpap », « biersoppe » uit de
Middeleeuwen was dezelfde bierpap of biersoep van van-
daag.

Deze volkse bereiding kende vooral tijdens de laatste we-
reldoorlog (1940-1945) een nieuw groot succes. Melk was
« op de bon » of moest in 't zwart gekocht worden. Bier, al
was het oorlogsbier, was niet gerantsoeneerd. Het werd
zelfs thuis gefabriceerd of bijgefabriceerd (7). Zo werd
« bierpap » een veel klaargemaakt oorlogsrecept.

Bierpap werd gegeten als volwaardige maaltijd, 't Was ook
een volks feestgerecht ; werd geserveerd bij doop- en gilde-
feesten, bij « teerteesten » of op nieuwjaaraavond.

Als het biervat ver leeg was, werd het laatste bier ge-
bruikt om bierpap te maken (8).

Dat « bierpap » of « biersoep » in al zijn varianten suc-
ces heeft gekend bewijzen de vele nu nog gekende recepten.

Vandaag krijgen die bereidingen de titel « streekgerech-
ten ». « Bierpap » was voor ons volk veel meer dan dat
't Was gezond eten en drinken tegelijk.