

Auteur: Roel Mulder

Verloren bieren: Paulus Jonas

Ha, de kerstdagen komen er weer aan. De kachel snort en de hele familie zit genoeglijk bij elkaar. En wat is er knusser dan samen lekker warm bier drinken? Euhm...Warm bier? Ja, dat is wat ze deden in Dordrecht in de goede oude tijd. 'Menig Dordtenaar herinnert zich nog, dat het vroeger traditie was in de maand december bij "De Sleutel" een kinnetje "Paulus Jonas" te bestellen,' schreef J. Schrama, directeur van de Dordtse bierbrouwerij De Sleutel in 1964. 'Evenals tegenwoordig het bockbier, was dit bier slechts korte tijd verkrijgbaar. ... Dit bier werd warm gedronken, men voegde bruine suiker, citroen en kruidnagels naar smaak toe en liet het een uurtje op een zacht vuur trekken.'

Zoveel knusheid, je ramen beslaan toch al bij het idee? Toch moeten we van het mooie Oud-Hollandse Dordrecht in kerstfeer eerst even helemaal terug naar de Amerikaanse Onafhankelijkheidsverklaring. In 1776 scheidden de Verenigde Staten zich af van het Britse koninkrijk en dat betekende oorlog. De Amerikaanse zeekapitein John Paul Jones won in 1779 ternauwernood de zeeslag bij Flamborough Head voor de kust van Yorkshire. Met zijn gehavende schepen zeilde hij naar (toen ook al) America's trouwste bondgenoot: Nederland. Hij legde aan bij Texel, waar de Engelsen prompt een blokkade opwierpen.

Omdat hij voorlopig toch niet uit Nederland weg kon, besloot John Paul Jones een soort PR-tour te gaan maken naar Den Haag en Amsterdam. Het Hollandse volk liep uit om deze 'kaperkapitein' te komen zien en zong: 'Daar komt Pauwel Jonas aan, 't is zo'n aardig ventje, een geboorte-Amerikaan, gans geen Engels vrindje.' En passant had het schip van Jones een van de allereerste Amerikaanse vlaggen gehesen, waarvan de Nederlanders een tekening maakten: een merkwaardige versie met niet alleen rode en witte, maar ook blauwe strepen. De vlag was blijkbaar nog niet helemaal gestandaardiseerd.

Hoe dan ook, 'Daar komt Paulus Jonas aan, het is zo'n aardig ventje' bleef de hele negentiende eeuw een bekend Hollands volksdeuntje. Maar hoe een Amerikaans kapitein via een volkswijsje zijn naam gaf aan een Dordts winterbier zal wel een raadsel blijven. Misschien heeft het iets te maken met het feit dat de in 1844 afgebroken Dordtse brouwerij De Bel een pakhuis had genaamd Paulus Jonas. De oudste vermelding die ik van Paulus Jonas als bier vond is in ieder geval van 1856, wanneer de Dordtse slijter J.G. Legel 'weder, zoo als alle jaren, voorzien is van het zoogenaamd Pauls Jonas bier.' Het werd door diverse brouwerijen in Dordrecht en omgeving geleverd vanaf ongeveer half december. Toen de Rotterdamse bierhandelaar J.A. van Olffen in 1890 flyers liet drukken om het ook in zijn stad aan de man te brengen kon hij zeggen: 'Dit Bier verheugt zich te Dordrecht en omstreken sedert onheugelijke tijden in eene vermaardheid... Vooral in den winter is het Oud-Bier in vele huiskamers een zeer geliefde drank, en wordt het niet alleen in onvermengden toestand, doch óók verwarmd, en met eene of andere bijmenging, die dienen moet om den geur te verhoogen, véél gebruikt.' Leuk, maar wat was Paulus Jonas nou precies? Een recept is niet bewaard gebleven, maar veel negentiende-eeuwse advertenties omschrijven het als 'Oud bier', 'Fijn oud' of 'Oud bruin'. Dit doet vermoeden dat we hier te maken hebben met een enkele jaren op vaten gerijpt bier, ongeveer zoiets als Maastrichts Oud (of 'Mestreechs Aajt'). En dan eventueel versneden met vers bier met toevoeging van suiker en specerijen.

Na 1904 was brouwerij De Sleutel de enig overgebleven brouwerij in Dordrecht. Vanuit hun eeuwenoude pand in de binnenstad bleven ook zij nog Paulus Jonas maken, als aanvulling op hun inmiddels uitsluitend ondergistende assortiment van o.a. pils en bockbier. In de jaren dertig gaven ze zelfs nog een nieuwe slinger aan de publiciteit rond Paulus Jonas: er kwamen foldertjes met hoe men de warme versie moest bereiden, een prijsvraag en een brief aan alle Dordtse huisvrouwen waarin de dames werd aangeraden om vanwege de beperkte voorraad tijdig te bestellen. Opvallend is dat het woord 'bier' daarbij angstvallig werd vermeden: Paulus Jonas was 'de ideale winterdrank', maar op het etiket stond keurig het alcoholpercentage van 3 1/2 % vermeld. Uiteindelijk hielp de publiciteit niet: in december 1940 kwam Paulus Jonas voor het laatst op de markt. De Sleutel werd in 1953 door Heineken overgenomen en in 1968 gesloten. Tegenwoordig zit de Stadsbrouwerij Dordrecht op dezelfde locatie.

En ook al is het originele recept verloren gegaan, nu de kerst eraan komt kun je de Paulus Jonas-ervaring toch een beetje benaderen. Maak op een druilerige zondagmiddag een verregende wandeling door de mooie oude binnenstad van Dordrecht. Snuif de sfeer op van de scheve en groezelige oude pandjes in de Wijnstraat en aan de haven. Neem dan een paar flesjes Rodenbach (of een ander Vlaams Oud Bruin) en volg dan dit Dordts recept:



Men bereide het "Paulus Jonas", zoals Uw voorouders dit reeds deden: zij namen een pan, schonken hierin de gewenschte hoeveelheid Paulus Jonas. Voegden hierbij per 1/2 liter ongeveer 30 gram blanke basterdsuiker (zoo noodig naar eigen smaak iets meer) en een schijf citroen of sinaasappel met een zestal kruidnagelen. Dit lieten zij een uurtje trekken op een zacht vuurtje (vooral niet koken). Dan wordt de "Paulus Jonas" warm opgediend zooals Bisschopswijn.

Fijne kerst maar weer!

Illustratie: Regionaal Archief Dordrecht, met dank aan Jan Alleblas