

Jenever

De naam van jenever is afkomstig van de jeneverbes.

Jenever wordt gemaakt van een beslag van rogge, gerst, water en gist.

De gerst wordt eerst gemout.

Daarna wordt een beslag gemaakt op versuikeringstemperatuur en gedurende 2 tot 3 uur zetten de enzymen zetmeel om in suiker.

Daarna wordt het beslag aangevuld met water en gist.

De gist zet de suiker om in alcohol (en koolzuur). Dit mengsel bevat 6 % alcohol.

Daarna volgen enkele destillaties waarmee het alcoholpercentage omhoog wordt gebracht van 6 %, naar respectievelijk ruwnat met 12 %, enkelnat met 24 % en bestnat met 48% moutwijn.

- De destillatie vindt plaats in koperen ketels, zgn. alambiek, afkomstig van het oud-Egyptische Al-Ambik = vaas
- Alcohol is afkomstig van AL KHÔL

Daarna wordt het percentage alcohol verlaagd tot 40%.

Dit geheel wordt gemengd met een kruidenelixer waarin o.m. jeneverbessen is verwerkt en dat heet het **moutwijnjenever**.

Deze drank is opgenomen in de "Ark van de smaak", een gastronomische smakenbank.

De jenever werd vanaf ongeveer 1700 gestookt volgens deze oud Hollandse methode.

Rond 1880 werd er een continu-proces ontwikkeld waarbij de alcohol werd onttrokken aan o.m. suikerbietenmelasse i.p.v. moutwijn.

Daarmee zijn er verschillende namen op de markt gekomen.

Jonge jenever: maximaal 15 % moutwijn, maar meestal slechts +/- 1 %

Oude en zeer oude jenever: maximaal 30 % moutwijn

Korenwijn: meer dan 50 % moutwijn

Moutwijnjenever: 100% moutwijn plus lagering op eikenhouten vaten.

De naam jenever is regionaal beschermd.

Veel stokerijen bevonden zich rond 1650 in Amsterdam en Rotterdam.

De stokerij mestten ook varkens vet met het graanafval. De mest verdween in de gracht!

Wegens de enorme stankoverlast van stoken en mestafval vaardigde Amsterdam in 1689 een verbod uit op het dumpen van mest in de gracht.

De stokerijen verdwenen (m.u.v. enkele) naar Weesp.

Vanuit Rotterdam verhuisden de stokerijen naar Schiedam en omstreken.

Bijnamen voor jenever:

er zijn er velen, zoals:

- pierendoder (de borrel doodt de ingewandsparasieten)
- jajem (Jiddisch-Hebreeuws voor drank)

Pikketanussie (Sampie de poppenkastspeler uit de Jordaan was de "koning van de Duvelshoek, zoals de krottenwijk wel werd genoemd. Sampie heeft deze naam bedacht en gebruikt volgens het etymologisch woordenboek. Johnny Jordaan heeft er massale bekendheid aan gegeven in zijn liederenteksten.)"

Bart van Engelenburg