

HOP...HOP...HOGGER(H)OP

Hoppeteelt in Bodegem vroeger en nu

Deze tentoonstelling belicht enkele specifieke aspecten van de hoppeteelt en plaatst de Bodegemse hopboeren extra in de kijker.



Humulus lupulus

Realisatie: **Heemkring Bodeghave**

Humulus lupulus : aangename kennismaking

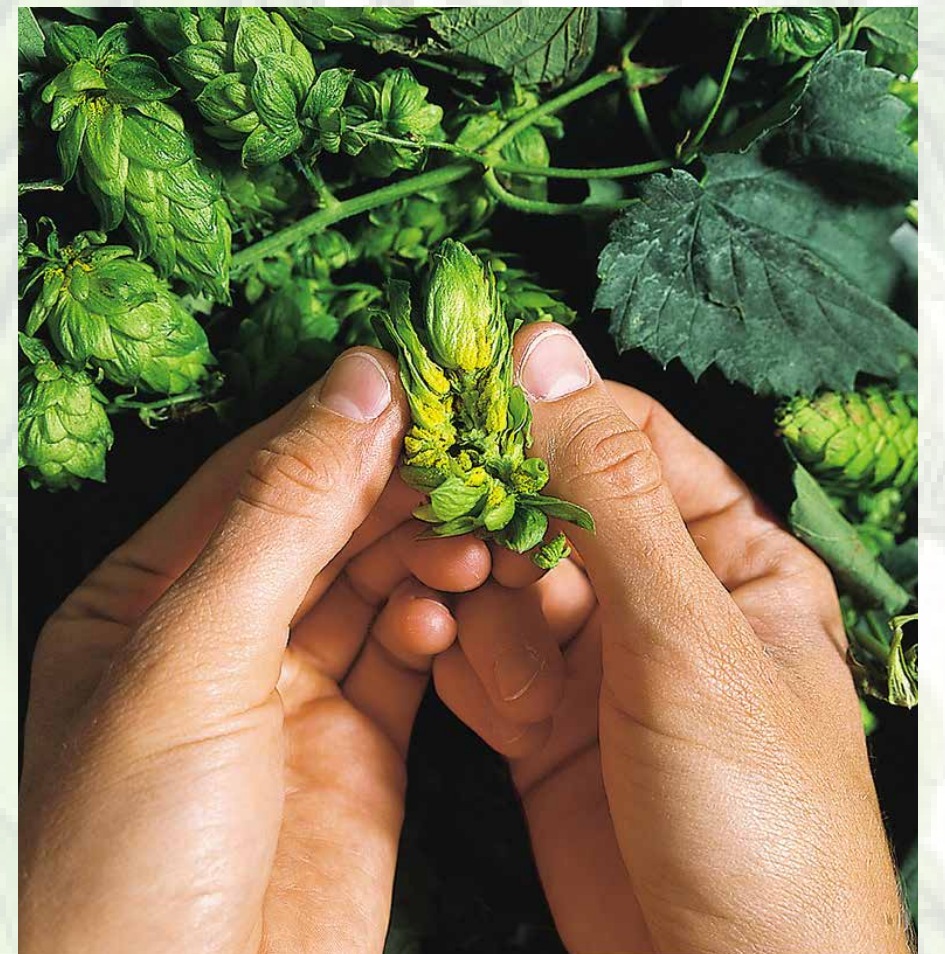
*"Teghen de lenten comen de ionge scheutkens vande hoppe uit
ende daerna climpt hi op aen lange stanghen
en in Julio begint hi te bloeyen.
Maer in Augusto en int beginsel van September so wort hi vergadert."*

(Uit "Den nieuwen herbarius", een kruidenboek uit 1543)

Hop groeit al eeuwen in het wild, liefst op vruchtbare grond en langs bosranden of houtkanten.

Vandaar de naam **Humulus** (een afgeleide van "rijke grond")
lupulus (de klimplant grijpt zich als een wolf vast aan andere planten.)

De familienaam luidt **Cannabaceae** : een plant uit de hennepfamilie,
bijgevolg nauwverwant aan cannabis



Hop is een tweeslachtige plant.
Dat betekent dat de vrouwelijke en de mannelijke bloemen op verschillende planten voorkomen.
De hopbel is de vrucht van de hopplant.
Het belangrijkste bestanddeel van de hopbel is het geel poeder met de naam **lupuline**.
Bij een bevruchte hopbel is de lupuline van veel mindere kwaliteit.
Daarom zijn in ons land de mannelijke planten niet gewenst op het hopveld.
Meer zelfs, in België geldt sinds 1887 een wet die in hopstreken de uitroeiing van mannelijke planten gebiedt.

Humulus lupulus : nadere kennismaking



Ergens omstreeks 800 moet men in Bohemen ondervonden hebben dat hoppebier beter bewaart dan gruitbier.

Tot dan was het de gewoonte om bier op smaak te brengen met gruit, in wezen een kruidenmengsel.

Vanuit Bohemen verspreidt het hobbier zich over het hele Duitse Keizerrijk.

In de streek tussen Aalst en Asse introduceren de monniken van Affligem in de 12de eeuw de hopcultuur.

Hop lijkt wel gemaakt om ermee te brouwen.

Hij verleent aroma en smaak aan het bier, desinfecteert, verhoogt het bewaarpotentieel en bevordert de schuimstabiliteit.

De plant bevat nog vele andere stoffen, zoals polyfenolen (beschermen tegen kanker), tannine (helpt het bier te klaren) en (in het plantenrijk) de hoogste dosis fyto-oestrogeen.

Vandaar de door professor **De Keukeleire** toegekende eretitel "meest vrouwelijke plant ter wereld".



Ereprofessor **Denis De Keukeleire** is een wereldautoriteit inzake hop. Hij was verbonden aan de farmaceutische faculteit van de Universiteit Gent en lag aan de basis van het voedingssupplement **MenoHop**.

Hop verzacht kwalen menopause 18.11.03

De hopplant, die we vooral kennen als essentieel bestanddeel voor bier, blijkt ook een sterke invloed te hebben op het vrouwelijke hormonenstelsel. Daarom pakt het Oostendse bedrijf Biodynamics uit met een voedingssupplement op basis van hop dat de negatieve symptomen van de menopauze moet verzachten. Bovendien is hop ook goed voor kankerpreventie.

Hop is een plant die traditioneel wordt gebruikt voor het brouwen van bier. Wat weinigen weten, is dat hop, vooral gekweekt in de streek van het West-Vlaamse Poperinge, een helende kracht heeft. „In de hobbellen van de vrouwelijke plant zit een geel poeder, lupuline, dat een invloed heeft op het vrouwelijke hormoon oestrogeen”, legt professor **Denis De Keukeleire** (Universiteit Gent) uit. „Bij vrouwen die in de menopauze vertoeven, vermindert de oestrogeenproductie gevoelig. Dit gaat gepaard met ongemakken als vapers en humeurschommelingen. Vrouwen die voedingssupplementen met hop nemen, zullen daar

minder last van hebben.”

De supplementen zijn natuurproducten en geen hormonen, zoals vele vrouwen in de menopauze slikken.

Kanker bestrijden

„Die hormonen staan ter discussie, omdat ze heel wat neveneffecten hebben”, zegt professor De Keukeleire. „Ook wordt beweerd dat ze kanker-verwekkend kunnen zijn. In lupuline daarentegen zit ook een stof die kanker voorkomt en bestrijdt.”

Menohop, zo heet het supplement, is niet het eerste plantaardige middel dat de kwaaltjes van de menopauze bestrijdt. Er bestaan al heel wat producten die gebaseerd zijn op soja. „De vrouwen die Menohop al hebben getest, beweren dat dit sneller en beter werkt dan de sojaproducten.” Menohop is geen geneesmiddel, maar het Oostendse bedrijf *Biodynamics*, dat het patent heeft op de hopproducten en intensief samenwerkte met professor De Keukeleire, plant ook een geneesmiddel op basis van hop.

Biodynamics heeft een omzet van 15 miljoen euro en stelt 50 mensen tewerk. „Nu Menohop op de markt is, komen er daar nog eens 50 bij”, zegt oprichter Francis Maes. (WHU)

Menohop is verkrijgbaar bij de apotheker. Een doosje supplementen voor een maand kost 15,15 euro.



FOTO VCB

Hoprassen en -variëteiten

De **hoprassen** worden opgedeeld in twee grote categorieën : bittere en aromatische.

In de regio Aalst – Asse werd (wordt) traditioneel aromatische hop verbouwd : circa 85% in 1955.

In de jaren 60 kenden de bittersoorten een zekere opgang ; nadien haalden de aromasoorten weer de bovenhand.

Enkele **hopvariëteiten** :

- Coigneau : oude hopsoort uit Teralfene, ontstaan in de hoplochting van Francis Coigneau.
- Groene Bel : waarschijnlijk de oudste van de Aalsterse hopsoorten, tot de Eerste Wereldoorlog veelvuldig aangeplant.
- Zaailing 67 L.V.D. : een product van Louis Van Droogenbroeck uit Sint-Ulriks-Kapelle.
- Saaz : fijne aromahop, afkomstig uit Tsjechië.
- Record : late aromahop ; Belgische variëteit.
- Northern Brewer : halfvroeg bittere hop, afkomstig uit Californië.
- Hallertau : halfvroeg aromahop, ingevoerd door Jozef Heigl, 37ste abt van Affligem (1887 – 1912) uit zijn geboortestreek Beieren. Kende in de regio Aalst – Asse een groot succes ter vervanging van de Groene Bel.
- Target : late superbittersoort, uitstekend geschikt voor hopextractie.



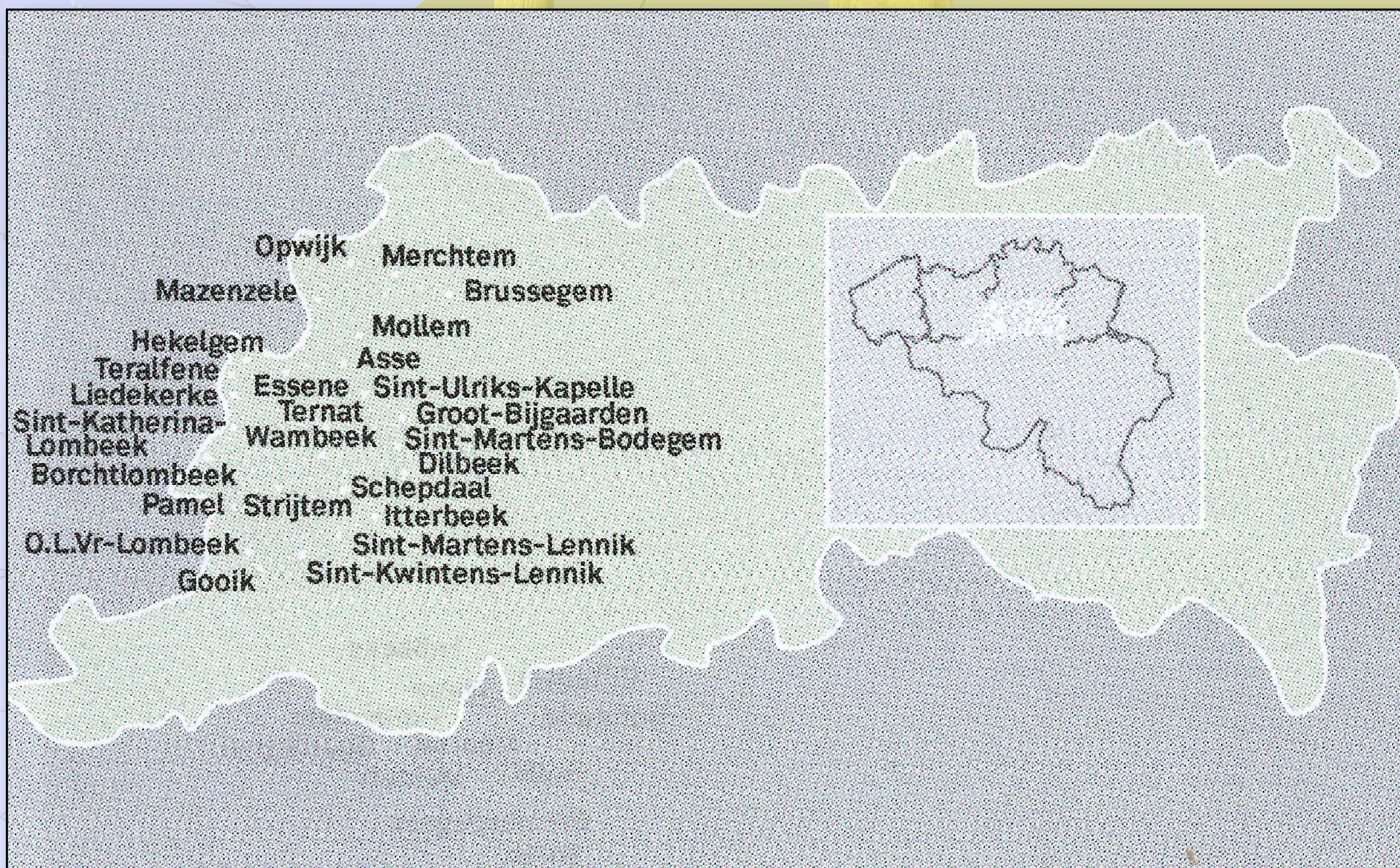
Hopboeren kozen en kiezen hopvariëteiten hoofdzakelijk in functie van de gemiddelde opbrengst, de risico's inzake ziekte en de afzetmogelijkheden.

Hopteelt in Vlaanderen

In Vlaanderen stonden van oudsher drie regio's bekend voor hun hopteelt. Vandaag misschien wel het meest geassocieerd met hop is de streek van en rond **Poperinge**.

Een tweede regio die zich intensief met hopteelt inliet, was **Aalst** en omgeving.

Een derde belangrijke hoppedreekt bevond zich in Vlaams-Brabant, meer bepaald in de gemeenten **Asse, Ternat en Dilbeek**.



Spreading van de hopteelt in de (voormalige) provincie Brabant omstreeks 1880.

In Vlaams-Brabant situeerde de hopteelt zich omstreeks 1880 voor ongeveer 88 % - in orde van belang – in Asse, Pamel, Liedekerke, Sint-Katharina-Lombeek, Wambeek, Teralfene, Gooik, Schepdaal, Sint-Ulriks-Kapelle, Onze-Lieve-Vrouw-Lombeek, Sint-Martens-Lennik, **Sint-Martens-Bodegem**, Mollem, Strijtem en Dilbeek.

Van de resterende 12% situeerde er zich bijna 6 % in Merchtem, Brussegem, Groot-Bijgaarden, Mazenzele en Itterbeek.

Hoptelers in Bodegem

In een schrijven van 27 mei 1946 wordt het Bodegemse gemeentebestuur door het Ministerie van Landbouw verzocht opgave te doen van de hoptelers in de gemeente.

Het is de bedoeling hun via het Ministerie van Landbouw te voorzien van speciale meststoffen en steenkool.

Op 11 juni 1946 stuurt het Bodegemse gemeentebestuur een lijst van zes Bodegemse hoptelers door.

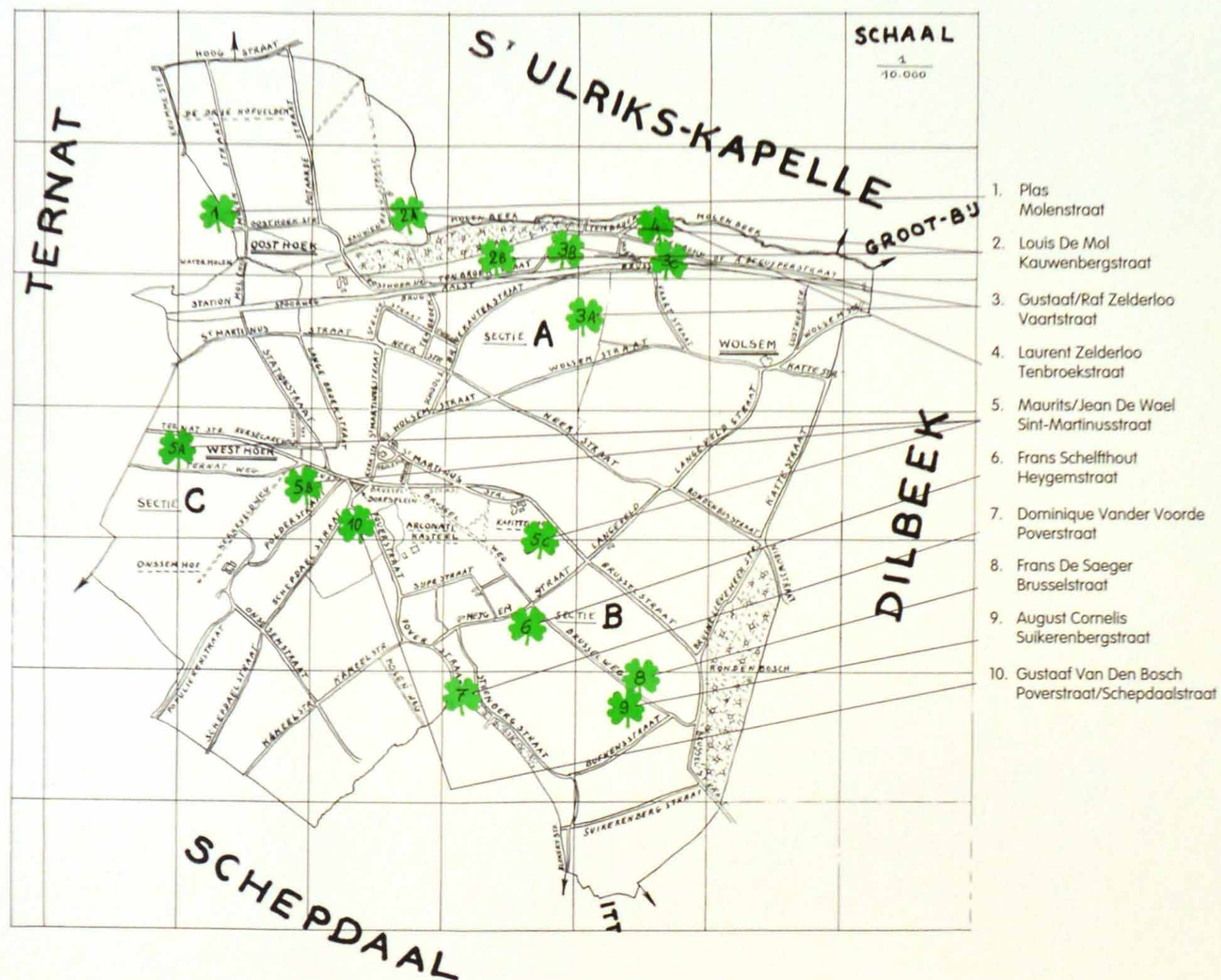
Wed. Coppens August	Hoogstraat 4	17 are
Plas Laurent	Molenstraat 7	15 are
Schelfhout Frans	Grote Zijpstraat 4	25 are
Van den Bosch Gustaaf	Schepdaalstraat 11	25 are
Zelderloo Gustaaf	Tenbroekstraat 5	95 are
Zelderloo Laurent	Tenbroekstraat 7	13 are

Dezelfde lijst werd tevens op 8 maart 1946 reeds verstuurd aan de "Studie- en onderzoekingskring ter verbetering der Belgische hop", De Carloodreef te Ukkel. In deze brief wordt duidelijk vermeld dat het hier een volledige lijst van alle hoptelers in Bodegem betreft.



John Asselman uit Sint-Katharina-Lombeek stelde een indrukwekkende lijst samen van alle hoptelers uit de streek Aalst en Pajottenland van de 16de eeuw tot vandaag. Hieruit blijkt dat in een ver verleden in nagenoeg alle grote Bodegemse hoeven (Honsemhoeve, Wolsemhoeve, Walravenshoeve, Appelmanshoeve, Hof te Voorde, Personaatshof ...) aan hoppedeteelt werd gedaan. Opvallend is wel dat enkele belangrijke hoptelers, vooral bedrijvig in de tweede helft van de vorige eeuw, niet op deze lijst voorkomen. Zij krijgen alvast een plaats op de kaart van Sint-Martens-Bodegem hiernaast.

Hopteelt in Bodegem - Situatie vanaf ca. 1950



Hoptelers	Hopvelden			
	Ligging ¹	Grootte(ha)	Hopvariëteit(en)	Periode
1. Plas - Molenstraat	1 Molenstraat (S)	Ca. 0.20	Hallertau	Ca. 1948 - 1962
2. Louis De Mol Kauwenbergstraat	2A Kauwenbergstraat (L)	0.60	Hallertau, Saaz, Northern Brewer, Record	1952 - 1974
	2B Tenbroekstraat (L)	0.40		
3. Gustaaf/Raf Zelderloo Vaartstraat	3A Vaartstraat (L)	0.70	Hallertau, Saaz, Northern Brewer, Record	1964 - 1996
	3B Tenbroekstraat (L)	1.40		
	3C Rene Decuypersstraat (L)	0.80		
4. Laurent Zelderloo	4 Tenbroekstraat (S)	0.15	Hallertau	Ca. 1948 - 1961
5. Maurits/Jean De Wael Sint-Martinusstraat	5A Ternatstraat (L)	0.50	Hallertau, Saaz, Northern Brewer, Record, Challenger, Golding	1948 ...
	5B Ternatstraat (L)	0.50		
	5C Brusselstraat (L)	0.30		
	5D Vliet S-U-Kapelle (L)	0.50		
6. Frans Schelfhout Heygemstraat	6 Hoek Heygemstraat - Brusselweg (L)	Ca. 0.30	Hallertau, Saaz	Ca. 1950 - 1968
7. Dominique Vander Voorde Poverstraat	7 Poverstraat (L)	0.70	Hallertau, Saaz, Northern Brewer	1952 - 1968
8. Frans De Saeger Brusselstraat	8 Brusselweg (L)	0.50	Hallertau, Northern Brewer	1952 - 1964
9. August Cornelis Suikerenbergstraat	9 Brusselweg (S)	0.20	Hallertau	Ca. 1951 - 1960

¹S=Stakenveld
L=hoplochting (palen + draad)

Hoptelers in Bodegem

Midden de jaren vijftig begint **Louis De Mol** (1909 – 2003) in " 'n Oosthoek" met de hoppeteelt. Aanvankelijk gaat het om een bescheiden hoppeveld van ongeveer 30 are "dicht bij huis". Een paar jaar later verrijst een tweede "lochting" (achter den bos) en wordt het hopareaal met ruim 70 are uitgebreid.

De plukkers en pluksters zijn in hoofdzaak gepensioneerden uit de Bodegemse stationswijk.

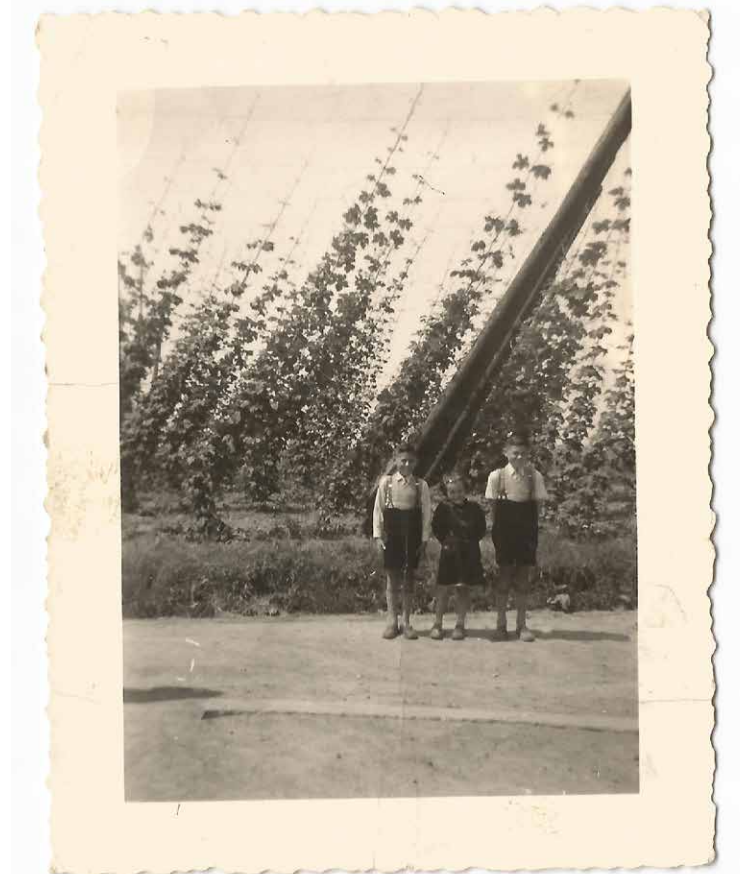
Zoon Frans herinnert zich nog de tijd toen vader Louis 's nachts tot driemaal toe het bed uit moest om de vuurhaard in de hopast met cokes bij te vullen. Hopboer : een harde stiel !

In 1963 schaft Louis zich een hopplukmachine aan. Meteen het definitieve einde van een tijdperk : het manueel plukken is voorgoed voorbij.

De laatste hopperank wordt in 1975 neergehaald. Louis is dan 66 en na 20 jaar noeste arbeid heeft ook hij ruimschoots zijn plaats verdiend in de annalen der Bodegemse hopboeren.



Vader Louis De Mol en moeder Clementine Jans "op z'n zondags".



De kinderen De Mol: Frans, Germaine en Aloïs, tussen de hopranken grootgebracht.



Zoon Frans



Schoondochter Hilda



Toen nog met paard en kar in de hoplochting.



De plukkers en pluksters poseren.



Boodschap van Oosthoek en Tenbroek bij de inhaling van burgemeester René Nieuwlandt op 19 juli 1959: "Tussen hop en lekkere bieren willen wij u viëren. Hartelijk welkom in Oosthoek en ook in ons schoon Tenbroek".



Hoptelers in Bodegem

Op aanraden van een vriend begint **Frans De Saeger** (in Bodegem bekend als "den Ingelsman") in 1952 met de aanleg van een bescheiden "stakenveld" (15 are), ter hoogte van de huidige Tarweveldlaan.

Ook **August Cornelis** (Guske Frik) die al eerder met de hopteelt was gestart, gaf Frans een duwtje in de rug en bood hem zelfs het gebruik van zijn eigen hopast aan.

Een blikseminslag die nagenoeg de helft van de "oogst" vernielde, bracht "den Ingelsman" evenwel niet van de wijs. Hij breidde zelfs zijn hopareaal uit tot circa 50 are.

"De eerste jaren", zo vertelt zoon Pol, "waren beslist magere jaren. Maar halverwege de jaren 50 deden de hopboeren "goei zaken".

De steeds nijpender concurrentie van ingevoerde hop uit Oost-Duitsland, Hongarije, Tsjechië, Amerika ... deed de kleine hopboeren evenwel de das om. Begin 1964 gaf ook Frans er de brui aan.



Hoppepluk in 't stakenveld



REKENING Nr. 145
22 oktober 1957

M. J. De Saeger
P. Martens Bodegem leverde aan :

JOS. VAN MOLLEM-CATRY
HOPHANDEL
OPWIJK
- Tel. : (052)35288 - H. R. Br. : 88997 -

685 pond hop aan	9.000/-	61.610/-
Ryfsch 2%		1.233
		60.377/-
Tals 5/100		303/-

300F 7M 702880
3F 5P 464009

Nr. 79 van het orderregister.
Vrijstelling van de overdrachtaks. Toepassing van de faktuuraks van 5 %/oo.
Aanschrijving van 10 juli 1940, Nr 56.

J. Smollem

In 't Hof ten Broek



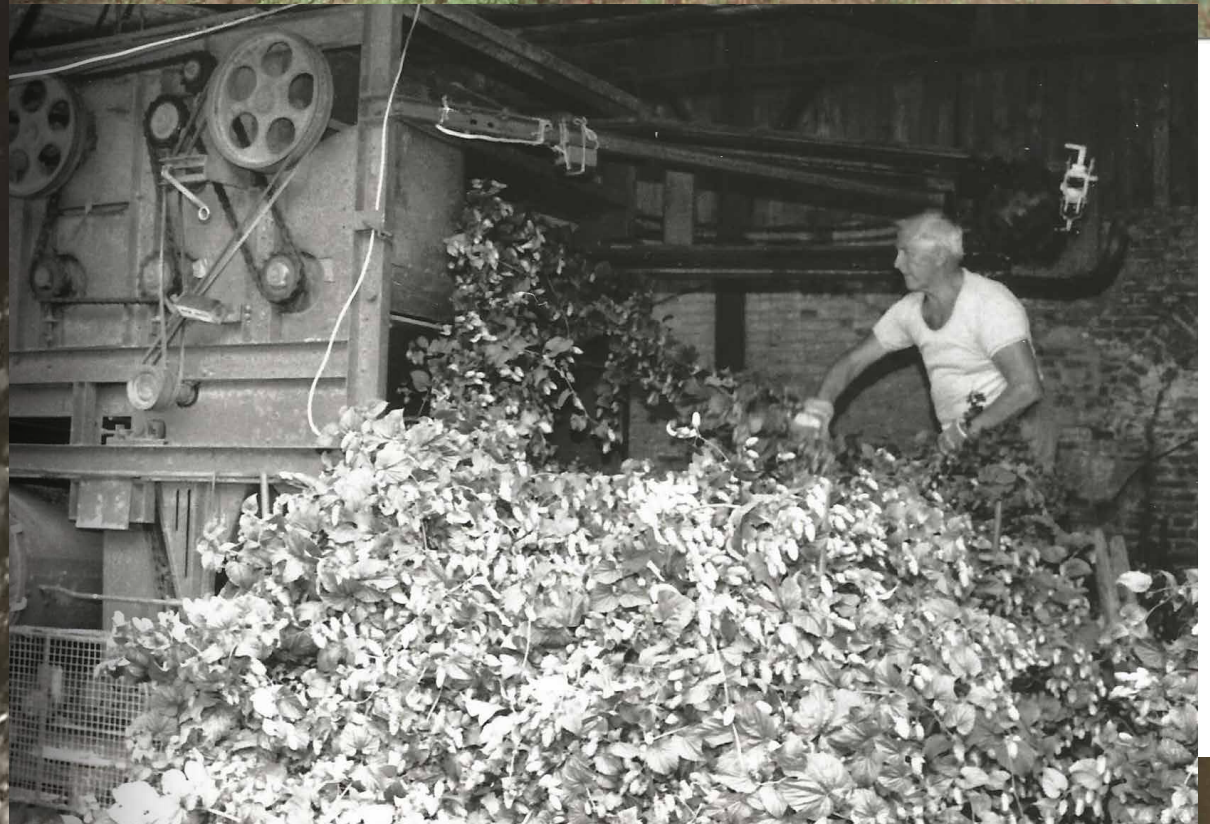
Er was een tijd toen de septemberdagen hier naar hop roken.

Toen de tractor zijn intrede op 't hof had gemaakt, zorgde hij ervoor dat eind augustus de zware hopperanken op het erf geraakten. In het begin van de jaren 60 nam ook de plukmachine het naarstige handenwerk van de vroegere plukkers / pluksters voorgoed over.

Dankzij de mechanisering wist de hoppeteelt te overleven en kon er meer dan een eeuw jaar na jaar hop worden binnengereden.

De naam "Raf van Leejes", Petrus Rafaël Zelderloo (1924-2020), zit de Bodegemnaars nog fris in het geheugen. Samen met zijn vrouw Mariette zette hij tot in de tweede helft van de jaren 90 van de vorige eeuw de hoppeteelt voort waarmee grootvader ruim een eeuw voordien was begonnen.

Op het hoppeveld-van-toen grazen nu de paarden.
De voorbijrazende treinen hebben de hoppegeur al lang en voorgoed meegevoerd.



Bodegems laatste hopboer: Jean De Wael



Na zijn huwelijk met Irène De Brueker in 1949 start Maurice De Wael met de hoppeteelt in Bodegem. Begrijpelijk als men weet dat hij een telg is uit een familie van rasechte Kapelse hopboeren. De boerderij aan de kerk wordt daarna een échte hoppeboerderij.

Na het overlijden van vader Maurice zet zoon Jean samen met moeder Irène de familietraditie verder. In september 2003 ontvangen ze de Monumentenprijs van Dilbeeks Erfgoed.

“Irène van Nelen van Keskes” zoals oudere Bodegemnaars haar kennen, overleed op 3 februari 2021, net geen 94. Zelfs op hoge leeftijd konden regen noch wind haar deren om aan de slag te gaan als de tijd van “hopscheuten steken” was aangebroken.

Met de occasionele hulp van zijn familie zet Jean de hoppeteelt tot vandaag naarstig verder. Niet “om den brode”, zoals hij zelf vertelt, wel “omdat de hoppeteelt voor hem een passie is”. Terecht voert hij de titel van Bodegems laatste hopboer.



Monumentenprijs voor hoppelater uit Sint-Martens-Bodegem

Jean De Waele met vakantie op hoppeveld

Sept 2003

Hoppeboer Jean De Waele en zijn moeder Irène De Brueker krijgen de vijfde monumentenprijs van Dilbeeks Erfgoed. Ze zijn de laatsten die hoptelen in Dilbeek, waar de hoppevelden ooit het landschap bepaalden. Elk jaar in september neemt De Waele speciaal vakantie om de hop te oogsten.

door Linda VANDEN DRIESSCHE

„Een hopveld drukt een sterke stempel op het landschap. Het grafische spel van rechte en schuine lijnen maakt van een goed onderhouden hoptelting een echt kunstwerk”, vindt Dilbeeks Erfgoed. „Wie van Ternat Bodegem binnentijd ziet aan zijn rechterhand twee van de laatste hoppevelden van de streek?”

Voor Jean De Waele is het telen van hop een hobby om de stress op zijn werk tegen te gaan. Als de tijd aanbreekt om

de bellen te plukken in september, neemt hij speciaal enkele weken vrij. Om werk zit hij in zijn vakantieperioden niet verlegen: de ranken worden in hun geheel afgesneden en de bellen gaan er machinaal af. Bladeren en rank worden tot compost vermalden en aan de voet van de staken gelegd om het volgend jaar voor nieuwe scheuten te zorgen. De bellen worden gedroogd in de ast en gaan dan naar een brouwerij. Ook in het voorjaar is er heel

wat werk aan de hop. „In de lente oogsten we de scheuten waar veel vraag naar is bij restaurants. Vier scheuten moeten uitgroeien tot ranken. Die moet je voortdurend aanbinden, want bij mooi weer kan een rank tot tien centimeter per dag groeien”, vertelt Jean De Waele. Als de ranken loskomen moet de hoppeboer ze met behulp van een stok met bovenaan een wig opnieuw rond de staak krijgen.

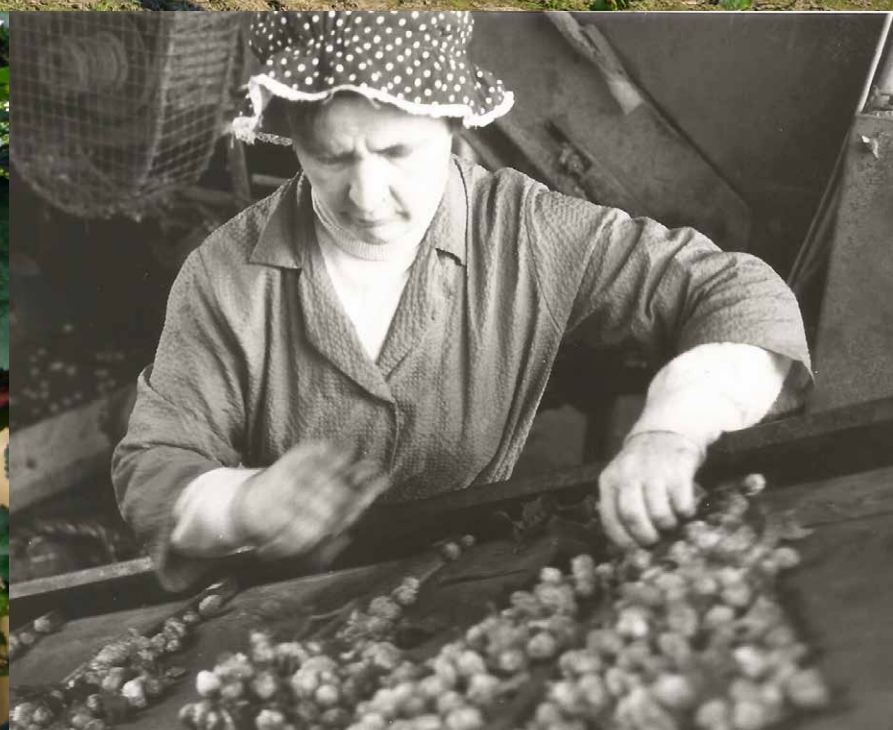
Oude hopst naast huisje Mostinckx

Dilbeeks Erfgoed vzw belooft de inzet van Jean en

Irène met de monumentenprijs. De vzw probeert al langer de herinnering aan de hopcultuur levend te houden. „Aan Huis Mostinckx planten we vorig jaar zes hopranken, één van elke variëteit die Jean De Waele nog verbouwt. Voor de hopstaken vroegen we een bouwvergunning aan. Om onbegrijpelijke redenen werd deze geweigerd”, zegt Dilbeeks Erfgoed. „Toch bestaan er bij het gemeentebestuur plannen om naast Huis Mostinckx een oude hopstak weer op te bouwen. De hopstaken hadden dus goed in het concept gepast”.



Jean De Waele en Irène De Brueker kregen de monumentenprijs voor hun hoppeveld in de Ternatstraat. FOTO YVAN DE SAEDELEER



Hopscheuten "steken"

*"Die van de koude grond, zijn de lekkerste.
Die hebben moeten vechten."*

Hop is een meerjarige plant.
's Winters sterven de bovengrondse resten van
de ranken af. In de lente groeien aan de
ondergrondse wortelstok nieuwe scheuten.
Deze jonge **hopscheuten** of "**hoppekeesten**"
zijn de eerste ondergrondse uitlopers van de
wortelblok van de hopplant.

In het voorjaar legt de boer de wortelblok open
en snijdt het merendeel van de scheuten af.
Hij laat telkens een drietal scheuten staan die
opgroeien tot volwaardige hopranken.

*Hopboer Jean De Wael en moeder Irène druk in de weer met het "steken" van hopscheuten.
Geen simpel karweitje ... !
"Voor één kilo moet je uren op je knieën over de koude rond kruipen en hakken met een mes."*

Hopscheuten ... een delicatessen

Hopscheuten, ooit een bijproduct in de hoppedeteelt, zijn vandaag de dag een typisch Belgische **gastronomische delicatessen**. Zij zijn maar een korte periode verkrijgbaar, grosso modo van 1 maart tot half april, al kan dat naargelang de weersomstandigheden wat verschuiven.



De intensieve arbeid en de beperkte houdbaarheid zorgen ervoor dat de hopscheuten een kostbaar goedje zijn. De restauranthouder die ze op zijn menu wil, moet voor 1 kilogram hoppescheuten aardig wat euro's neertellen.



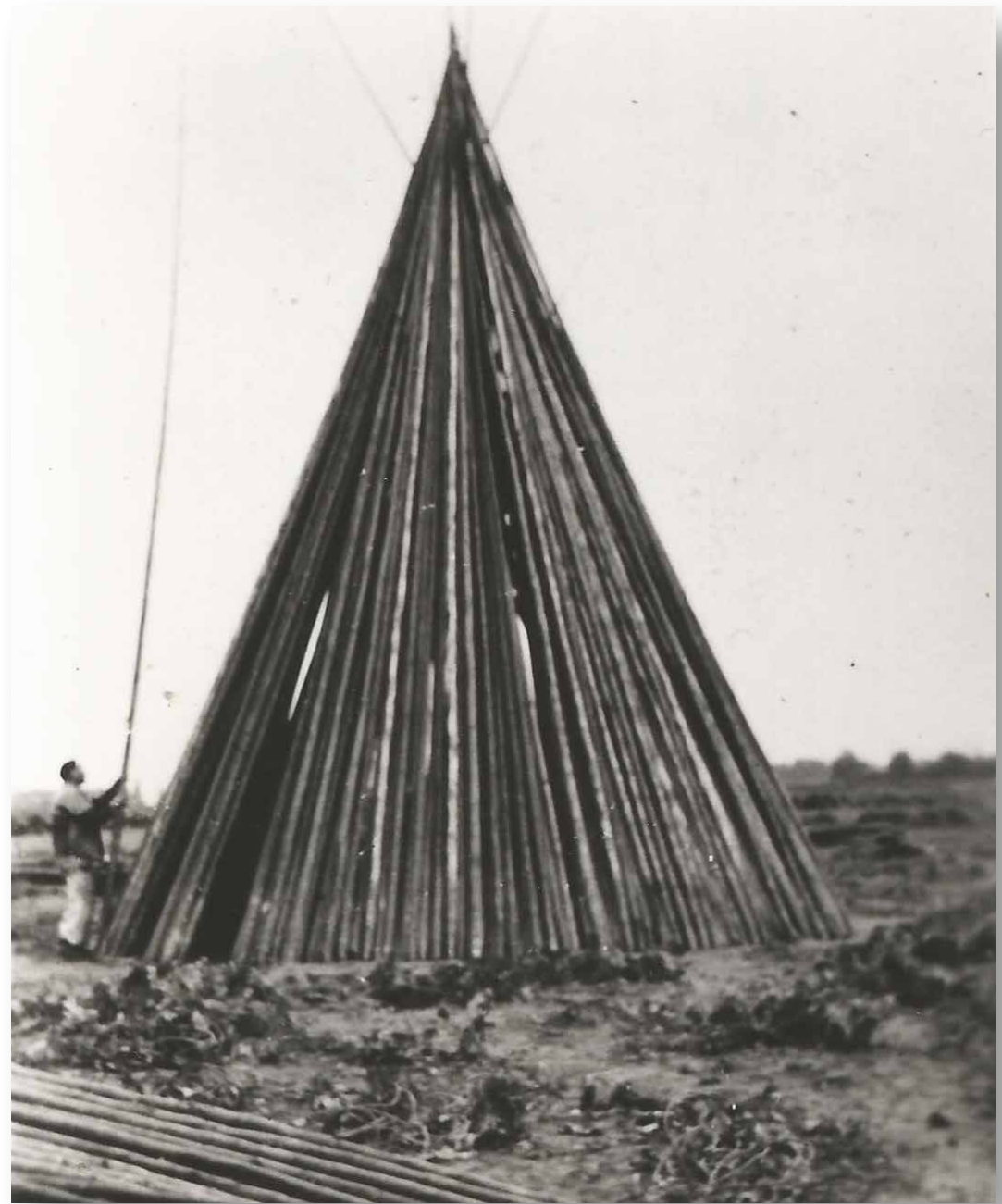
Hopstaken

Voor het "draadveld" in zwang kwam, werd de hop langs houten palen geleid.
Dit gebruik bleef tot de jaren '50 her en der voortbestaan.

Als de "hopduvel" in dit soort "lochting" toesloeg, leed de hopboer dubbel verlies : zowel de oogst als de hopstaken gingen eraan.

Een artikel uit de Nederlandse krant "Noord-Brabander" van 18 juni 1839 vermeldt o.m. dat een "verschrikkelijke storm vergezeld van donder en hagelslag" ook Bodegem teisterde.

BRUSSEL den 16en Junij.
Men verzekert dat na het houden van den raad der ministers welke heden onder het voorzitterschap des Konings gehouden is, van de onderscheidene ministerien instructien zullen worden verzonden voor de overgave van het grondgebied van Limburg en Luxemburg afgestaan aan Holland.
— Men meldt uit Wemmel van den 15 dezer 8 ure des morgens. Een verschrikkelijke storm vergezeld van donder en hagelslag ter grootte van een hoender-ei heeft den geheelen oogst vernield. Bij s' menschen geheugen heeft men zulk eene ramp niet gezien, in minder dan een vierde uur tijds was alles verloren, het oliezaad, al het koren, de tarwe, de haver met één woord alles is vernield.
Hetzelfde weder, insgelijks vergezeld van den verwoestende e hagel, heeft op hetzelfde uur te Bodeghem St. Martin gewoed en het grootste gedeelte van den oogst vernield. De hop was geheel verloren.



Keurig opgesteld stakenhuis op de hoplochting van Laurent Plas in de Molenstraat (foto herfst 1951).



Jarenlang gebeurde de aanvoer van hopstaken uit Wallonië via het station van Ternat. Daar vindt men trouwens nog steeds de "Hopstakenkaai" terug.

Om het verrotten van de hopstaken tijdens de wintermaanden te voorkomen, werden ze na de oogst uit de grond getild en in een zogenoemd **stakenhuis** opgesteld.

Item 3. Coopen Boomen op den selven kant.
1 Coop 5 Trunk-eycken.
2 - 4 Trunk-eycken.
3 - 1 Seer schoonen Kerffelaer.
Item 19. Coopen seer swaer Castanie-Schaerhout dienstigh voor Hop-staeken, Reep-hout &c. op den ouden Sterren-bosch komende tegen de straete loopende naer t' gulden hooft.

Op een affiche uit 1783 kondigt de "gravinne van Tirimont, baronesse van Gaesbeke" aan dat zij naast verschillende bomen ook "seer swaer castanie-schaerhout dienstigh voor hop-staeken" te koop aanbiedt.

Hopstaken



Geen gladgeschoren gazonnetje of kleurrijk bloemenperk aan de voordeur, wel enkele hopstaken die "het groene goud" droegen.



Het kunstwerk "Het oorspronkelijk model" van de Antwerpse kunstenaar Katleen Vinck dat sinds 2016 op het Bodegemse Dorpsplein prijkt, gaat uit van de natuurlijke vorm van de omgeving : de heuvel met de kerk en daaromheen **de stalen staven die verwijzen naar de houten hopstaken** die zo kenmerkend waren voor de hopteelt van weleer.

De naam van het kunstwerk "Het oorspronkelijk model" verwijst ook duidelijk naar een oude gravure over hopteelt die in de hopperschuur naast het huisje Mostinckx aan de muur hangt.

't Is pluktijd

Waar is de tijd ?

Toen plukkers en vooral pluksters vroeg in de ochtend al op het hoppeveld neerstreken en nazomerdagen lang de manden met hoppebellen vulden.

Je hield er naast je plukgeld en een pak dorpsnieuwsjes een paar verdomd zwarte handen aan over, die zelfs met water en een schurende puimsteen niet schoon te krijgen waren.



Hoppepluk bij Staaf Zelderloo, anno 1941



Vincent Zelderloo (1916 – 2009) vertelt van heel lang geleden :

- De pluktijd liep van eind augustus tot eind september (Wolsemkermis).
- Hopboer Zelderloo ontving tot 35 plukkers, hoofdzakelijk vrouwen en kinderen. "Doppers" (stempelaars) kwamen "zwartplukken".
- Er werd geplukt van 7 uur 's morgens tot 7 uur 's avonds.
- Twee keer per dag deed de pot lambiek de ronde.
- De allerbeste plukkers (pluksters) haalden per dag tot 50 kg (natte) hop. Maar dat waren grote uitzonderingen.
Het gemiddelde lag tussen 30 en 35 kg.

- De kinderen moesten "de nest opkuisen".
De afgevallen bellen die tussen de blaadjes lagen, moesten opgeraapt worden.
- Van 4 kg verse hop hield de hopboer na het drogen 1 kg over.
- Op 't eind van de pluk was't "bellepapfeest".
Een warme maaltijd en "toeter" stonden op het klassieke menu.



De hopast ... een warm plekje

Na het plukken moet de hop gedroogd worden. Versgeplukte hop heeft een vochtigheidsgraad van om en bij de 75%. Die moet zo snel mogelijk teruggebracht worden tot ongeveer 12%. Het drogen van de hop gebeurde in een speciaal daarvoor bestemde oven : de hopast.



Milieupluis voor restauratie hopast

Luc D'HONDT • Sint-Martens-Bodegem

Gisteren kreeg Michel Coppens, eigenaar en sterrenkok van het gerenommeerde restaurant Michel in Groot-Bijgaarden, een milieupluis van Milieu Overleg Dilbeek (MOD). Renate Devreese van MOD reikte de milieupluis uit voor de restauratie van de hopast van de Honsenboeve in Sint-Martens-Bodegem. Michel Coppens zal wellicht volgend jaar met zijn gezin in de hoeve komen wonen.

Michel Coppens trotse eigenaar

Michel Coppens kocht de Honsenboeve in juni 1995. „Omdat de silo in de omgeving van de hoeve me zo sterk trof“, vertelt de sterrenkok. „Want eigenlijk was ik op zoek naar een oude pastorie, sinds de dag van de openbare verkoop is de Honsenboeve een stuk van mijn leven geworden. Dagelijks kom ik kijken naar de verdere werken van de hoeve. Want eigenlijk ben ik zelf de architect van de restauratie. We doen veel zelf. Alleen grotere werken laten we over aan een aannemer.“

De Honsenboeve, aan het kruispunt de Onessenstraat en de Polsterstraat in Sint-Martens-Bodegem, is een gesloopte Brabantse hoeve. Aan de buitenkant ligt het alleensstaande bakhuis met hopast. Het verspreide in zeer slechte staat en Michel Coppens besefte pas na het opruimen van de rommel en het palen dat hij de trotse eigenaar van een hopast was.

MOD reikte de milieupluis uit aan Michel Coppens omdat hij met de restauratie van de hopast de lokale landbouwcultuur van de ondergang redde. Een milieupluis wordt door MOD uitgereikt aan verenigingen of personen die in Dilbeek een verdienste hebben op milieuvlak. „En dat moet niet altijd met afvalvoorzorging te maken hebben“, weet Renate Devreese.

Voor MOD is de restauratie van de hopast een prachtige realisatie in onze tijd van slooppoed en verstedelijking. Hop was het handelsgewas van de kleine landbouwers van West-Brabant. De streek telde 30 jaar geleden nog 600 hopelers. In Groot-Dilbeek zijn er momenteel nog maar 2 hopboeren actief. Michel Coppens heeft nu de plannen ingediend om een deel van de schuur in te richten met 5 kamers voor horeca. De restauratie van het woonhuis en de stallen zijn al een stuk gevorderd. Maar de volledige restauratie zal nog wel enkele jaren duren. „We zijn niet gehaast om te verhuizen“, besluit Michel Coppens. „Maar ik kijk uit naar de dag dat ik hier van de silo zal kunnen genieten.“

Sterrenkok Michel Coppens kreeg van Milieu Overleg Dilbeek een milieupluis voor de restauratie van de hopast van de Honsenboeve.

PHOTO: WIM DE SAELE

Zo'n (primitieve) hopast bestaat uit een vuurhaard en een droogtafel. Via openingen in de haard kan de hitte naar de binnenast. Die heeft de vorm van een grote trechter die boven afgesloten is met latten waarop de groene hobbellen worden opengespreid. Doorheen de jaren zijn de asten sterk geëvolueerd, al bleef het basisprincipe steeds hetzelfde.



Hopast Sint-Elooistraat

De hopast in de Poverstraat : een apart verhaal

Tot in 1983 bevond zich in de Poverstraat (Sint-Martens-Bodegem) een lemen bakhuis, met gedeelde stookruimte voor de aangebouwde broodoven en voor de oven van de inbandige hopast. Het geheel werd toen vakkundig gedemonteerd en gedocumenteerd om in Bokrijk heropgebouwd te worden. Deze plannen zijn echter nooit gerealiseerd.



Bodegemse maquette krijgt plekje in Schepdaalse watermolen

Hopast wacht op heropbouw

De watermolen van Sint-Gertrudis-Pede heeft er een bezienswaardigheid bij: een maquette van een hopast met bakoven. Bodegemnaar Geert Van Der Elst maakte de maquette, het origineel stond immers naast het huis waar hij woonde. Nu ligt de oude ast in brouwerij De Neve te wachten op heropbouw naast huisje Mostinckx.

door Linda VANDEN DRIESSCHE

De hopast met bakoven maakte jarenlang deel uit van wat ooit een lemen huis was in de Poverstraat in Bodegem. „Ik had interesse voor heemkunde en was al verschillende keren in Bokrijk geweest, onder meer voor cursussen”, vertelt Geert Van Der Elst. „We gebruikten de oven nog, maar de schouw begon gevaarlijk te hellen en de bakker vreesde dat ze vroeg op laat op hem zou terechtkomen. Toen heb ik Bokrijk gevraagd of ze geïnteresseerd waren”.

Tot zijn verbazing was Bokrijk inderdaad geïnteresseerd en in 1983 kwamen specialisten de hopast met bakoven stuk voor stuk afbreken om ze genummerd en met fluwelen handschoenen naar Bokrijk te vervoeren. „Ze hadden me wel gewaarschuwd dat het wel tien jaar kon duren. Mijn enige voorwaarde om de ast af te staan, was dat ze wel degelijk

opnieuw zou opgebouwd worden”, zegt Van Der Elst.

Maar de jaren gingen voorbij en de hopast bleef liggen. Uiteindelijk bleek dat Bokrijk geen geld had om de ast herop te bouwen, al het geld ging naar de restauratie van wat het openluchtmuseum al had. Zo kwam het dat de ast zo'n zeven jaar geleden terug naar Dilbeek kwam en in brouwerij De Neve opgeslagen werd.

Dakpannetjes bakken

Intussen was Van Der Elst met veel geduld aan de bouw van de maquette begonnen. „Toen ze de ast ontmanteld hebben, heb ik goed kunnen zien hoe het allemaal in elkaar stak. Ik heb eerst een houten geraamte gemaakt en dan het vlechtwerk. Een deel heb ik met leem bestreken, maar een deel bleef open zodat je goed kan zien hoe zo een ast in elkaar stak. Ik kon ook kleine dakpannetjes



FOTO VAN DE SAEDELEER

De hopast van Geert Van Der Elst heeft een vaste stek gevonden in de watermolen van Pede. Renate Devreese en Jan Margot van Dilbeeks erfgoed hopen dat het origineel in ere hersteld wordt.

maken die ik mocht bakken in het Bijgaards Ateljee. Ook van het dak heb ik een deel opengelaaten”, vertelt de maker.

De maquette reisde Vlaanderen rond als onderdeel van een tentoonstelling over lemen huisjes en krijgt nu een vaste plek in de watermolen van Sint-Gertrudis-Pede.

Voor de originele hopast zijn plannen om die herop te bouwen naast huisje Mostinckx, het lemen huisje in het centrum van Bodegem. De plannen zijn klaar en de provincie heeft subsidies beloofd. Ook huisje Mostinckx wacht al geruime tijd op restauratie. Vlakbij het huisje woont de enige hoppeboer (in bijberoep)

die Dilbeek nog rijk is.

■ De maquette is te zien in de watermolen op de maaldagen. De molen draait om de veertien dagen, afwisselend op zaterdag en zondag, tussen 14 en 17 uur. De eerstkomende maaldag is op zaterdag 28 juni.

In de herfst van 1996 keerde de ontmantelde ast dan maar naar Dilbeek terug en werd (voorlopig) in de brouwerij De Neve opgeslagen. Plannen om de hopast naast het toen nog te restaureren huisje Mostinckx herop te bouwen bleven echter voorgoed in de la liggen.



Orde van de Groene Bel

Vrijwilligers helpen laatste hoppeboer

Een dertigtal vrijwilligers wil de laatste hopteler in Sint-Martens-Bodegem, Jean Dewael, bijstaan in zijn werkzaamheden om zo te vermijden dat de hoptecultuur uit het dorp verdwijnt. De Orde van de Groene Bel werd opgericht.

INGRID DEPRAETERE

SINT-MARTENS-BODEGEM De Orde van de Groene Bel is een club van hopminnende mensen die het behoud van erfgoed een warme plaats in hun hart geven. Ze willen als vrijwilligers zelf de handen uit de mouwen steken om de laatste hoppeboer in Sint-Martens-Bodegem te helpen bij deze arbeidsintensieve kweek, legt initiatiefnemer en hoptiefhebber Joris Vanderveken toe. Hij richtte in het gerestaureerde lemen Huisje Mostinckx in Sint-Martens-Bodegem ook al een klein hoptemuseum in.

‘Concreet willen we met al deze vrijwilligers in mei de beginnende hopranken helpen aanleggen en in september willen we helpen bij de oogst en de pluk.’

‘Het initiatief van de Orde van de Groene Bel gaat uit van de Landelijke Gilde, die het initiatief ondersteunt samen met de vzw Dilbeeks Erfgoed, de gemeenschapsraad van Sint-Martens-Bodegem, de Heemkundige Kring Bodegem

Orde van de Groene Bel wil hoptecultuur mee in stand houden



De Orde van de Groene Bel lanceert zijn hopteproject. Foto: yds

JORIS VANDERVEKEN
Hoptiefhebber
Het zou zonde zijn mocht de rijke hoptecultuur volledig verloren gaan

en het gemeentebestuur van Dilbeek. Het project krijgt ook financiële steun van de Vlaamse overheid.

‘De gemeenten Asse en Dilbeek maken deel uit van de hoptestreek tussen Aalst en Asse. Vele generaties Dilbeekenaars groeiden op tussen de hoptevelden. Helaas is er nog slechts één hopteveld in Dilbeek over, in het dorpscentrum van Sint-Martens-Bodegem. We vrezen dat ook de laatste hoppeboer zijn lochting zal stop-

pen als hij geen hulp krijgt. We willen niet dat het dorp zijn identiteit zo zou verliezen. We moeten de hoptecultuur ook naar de jongere generaties overbrengen’, zegt Joris Vanderveken. ‘Daarom ook zullen de vrijwilligers ingeschakeld worden in de Orde van de Groene Bel ook een praktische opleiding krijgen van Jean, de laatste hoppeboer.’

Bij de start van het project kreeg de groep vrijwilligers eerst uitleg in het Huisje Mostinckx en ging samen kijken naar de lochting van Jean Dewael. In mei volgt een officieel startmoment.

Mensen die willen meehelpen de hoptecultuur in Sint-Martens-Bodegem levendig te houden, kunnen zich nog steeds melden bij Joris Vanderveken op 0474-82.46.00, of via joris.vanderveken@telenet.be.

Onder impuls van de “Landelijke Gilden gewest Asse – Dilbeek” werd op 23 maart 2013 in de hopteschuur naast het huisje Mostinckx de “Orde van de Groene Bel” boven de doopvont gehouden.

ORDE VAN DE GROENE BEL Helpt de laatste hopboer in Sint-Martens-Bodegem

Ooit had elk dorp tussen Aalst en Brussel zijn hopboeren, die met hun oogst plaatselijke brouwerijen bevoorraadden. Ze verdwenen onder druk van de internationale concurrentie. Bier van hier bevat nu vaak hop van elders. In Sint-Martens-Bodegem helpt een groep vrijwilligers de laatste hopboer van het dorp om de traditie alsnog in stand te houden.



De “Orde van de Groene Bel”, zo genoemd naar de (waarschijnlijk) oudste regionale hopsoort, is een groep vrijwilligers die één ding gemeen hebben : liefde voor de hopplant en een dorp behouden met hoptevelden. Deze vrijwilligersgroep engageert zich de plaatselijke hopboer bij te staan bij de intensieve handenarbeid die de hopteelt tijdens het groeiseizoen vereist.

Na zondag is het weer wachten tot volgend jaar om te proeven

Exclusief Recordbier heel even weer te koop

SINT-MARTENS-BODEGEM Wie zondag een exclusief bier uit eigen streek wil proeven, is welkom in huisje Mostinckx. Daar stelt de Orde van de Groene Bel voor de tweede keer haar Recordbier voor: een bier met hop van eigen kweek. Dit jaar is er slechts driehonderd liter beschikbaar.

DIETER HAUTMAN

Enkele jaren geleden werd in Sint-Martens-Bodegem de Orde van de Groene Bel opgericht. De orde wil vooral de hoptecultuur in het Pajottenland behouden. De hop is bijna volledig uit het straatbeeld verdwenen, maar de Orde van de Groene Bel wil het streekproduct een duwtje in de rug geven. Zo werd vorig jaar voor het eerst een nieuw bier op de markt gebracht, dat gemaakt

werd met Pajotse hop. Recordbier is een exclusief bier, uitsluitend gebrouwen met hop uit Sint-Ulriks-Kapelle en Sint-Martens-Bodegem. ‘We werken alleen met hop van eigen kweek’, zegt Joris Vanderveken van de Orde van de Groene Bel. ‘We brouwen ons bier op basis van greenhopping. Dat is een uniek concept waarbij de hop voor het brouwen niet gedroogd wordt, maar onmiddellijk na de pluk vers in de brouwketel gegooid



Joris Vanderveken van de Orde van de Groene Bel stelt het nieuwe bier voor.

wordt. Dat zorgt voor een unieke smaak.’

Beperkt aantal flesjes

Het nadeel van greenhopping is dat het bier niet het hele jaar kan gebrouwen worden. ‘Omdat we alleen verse hop gebruiken, is het evident dat we in september meteen na de pluk van de hop kunnen brouwen’, zegt Vanderveken. ‘Daarom hebben we maar een beperkt aantal flesjes. Jaarlijks maken we driehonderd liter bier. We doen dit niet om

winst te maken of er veel geld mee te verdienen. We willen vooral de Pajotse hop in stand houden. We kunnen ook maar beperkt brouwen, omdat er slechts enkele hoptplanten in onze streek groeien. Extra hopplanten vergt namelijk jaren werk.’

Degustatie

Intussen kon het Recordbier in de fles genoeg gisten en een paar maanden rijpen, waardoor het bier nu volledig op smaak is. ‘Dit is het ideale

moment om het bier eens te proeven’, zegt Vanderveken. ‘Daarom nodigt de Orde van de Groene Bel alle hoptiefhebbers uit op zondag 10 april om 15 uur in huisje Mostinckx aan het vernieuwde Dorpsplein van Sint-Martens-Bodegem. De mensen kunnen er niet alleen komen proeven, maar ook ons streekproduct en een speciaal ontworpen glas aankopen. Op die dag worden bovendien de activiteiten voor het komende werkjaar aan het publiek voorgesteld.’



Op 10 april 2016 werd hun zelf gebrouwen “Record” gelanceerd: een pittig biertje, gebrouwen met verse streek-eigen hop. Een smakelijk initiatief dat intussen tot een heuse traditie is uitgegroeid.

Geen bier zonder hop

Hop is een onmiskenbaar ingrediënt van bier. Ze vormt een natuurlijk bewaarmiddel. Bovendien zorgt hop voor schuimstabiliteit, een bittere smaak en een hoppig aroma.



Hoppelied

Gelijnd, in 't gelid als gedrilde soldaten
siert ge de velden met edel plantsoen,
windend uw ranken rond rijzige staken
voor 't zomerfeest groene festoen.

Humulus lupulus, hop, lupulien,
getorst uw gewas als blauwe glycien!
wingerd van 't noorden, geurend aroom,
zonneliel, tover van zomerse droom.

Beiaard zijt gij van prilgroene klanken,
van bellen als klokjes beladen deranken,
als torens van Vlaanderen vol groene
zwier.

Dank voor uw weelde, dank voor het bier.



Het Hoppelied van Dom Joris Vertongen osv van de Affligemse abdij. Of tot welke lyrische ontboezemingen een bescheiden plantje kan aanzetten. Eenmaal verwerkt tot bier wordt die kracht nog veel groter. (aaa)



Het gebruik van hop bij het brouwen van bier is reeds eeuwenoud. Omstreeks het jaar 800 waren het waarschijnlijk de monniken van het klooster van Weihestephan in Duitsland die als eersten hop gebruikten om het bier langer houdbaar te maken.



Niet alle middeleeuwse schrijvers waardeerden hop op dezelfde manier. De ene hield vol dat hop treurig en melancholiek stemt. De andere beweerde dat hop juist de melancholie verdrijft. Beide uitspraken zouden juist kunnen zijn als men bedenkt dat als iemand te veel bier drinkt, hij/zij zowel neerslachtig als uitbundig kan worden. Maar heeft dat wel met hop te maken? Of met de alcohol in het bier?

Van schuur tot hopmuseum

Dankzij Assenaar **Joris Vanderveken**, die een groot deel van zijn hoppecollectie ter beschikking stelde, kon de schuur naast het huisje Mostinckx ingericht worden als een – weliswaar – bescheiden **hopmuseum**.

Van 1 april tot eind oktober is het hopmuseum iedere zondagnamiddag open als een “museumcafé”. Dilbeekse verenigingen varen er wel bij : zij kunnen het “hoppecafé” voor eigen rekening uitbaten.



“Het hopmuseum vertelt het hele verhaal van de stakenvelden tot de draadvelden, het bewerken, het sproeien, de kapmessen en ander alaam, de hoppluk, het drogen en persen tot de handel en natuurlijk ook het bier.”

Oogstfeesten en ... hop

Tijdens Bodeghaves **7de Oogstfeest** op 26 augustus 1973 in de boomgaard van de Witte Zusters werd het "Hopduvelspel" opgevoerd. In dit openluchtspel werden de snode streken van de hoppeduvel Moenen ten tonele gebracht. Eugeen Van den Broeck uit Asse die Moenens ondeugende fratsen op rijm zette, bezorgde eveneens de decoratieve panelen en een deel van de kostumering. Hopnar Piet Verhasselt fungeerde als voorspreker en voor de choreografische uitbeelding van de vier taferelen zorgden de Bodegemse Chiromeisjes en -jongens.



Ook het **Oogstfeest 1975** stond in het teken van de hop. Aan de **hoppeplukwedstrijd** namen vier "koppels" deel. Tinneke van de Poverstraat en Frans De Rijbel hadden na de voorziene pluktijd wel wat meer bellekes in de mand dan hun concurrenten, maar met zijn achten stalen zij de show en amuseerden zij met hun vlijtig gepluk de talrijke aandachtige toeschouwers.

Uitslag van de hoppeplukwedstrijd :

1. Clementine (Tinneke) Moock – Frans De Rijbel
2. Ida De Wulf – Roger Wouters
3. Maria Van der Elst – René Nieuwlandt
4. Josephine Verstappen (Finneke van de Sarma) – Jozef Jans (Nollen)

Sint-Martens-Bodegem

Op de
31ste van de Oogstmaand
viert
Heemkring
Bodeghave
zijn
9de
Oogst-
feest
in de boomgaard
van de Witte Zusters
(na bij het station)

Op het programma :

- Titelkamp Oogstprinses '75 en kroning van het prinsenpaar
- Hoppeplukwedstrijd voor paren
- Tornado in meetschieten en gerrebollen
- Vlaamse kermis-anno 1935
- Volksbal.

Smakelijk eten en drinken naar ieders geding

Aanvang : 3 uur.

De inrichters zijn niet verantwoordelijk voor gebeurlijke ongevallen.
Verantwoordelijke uitgever: H. DEBIEF



HOP...HOP...HOGER(H)OP

Samenstelling en teksten
 Reprografie en vormgeving
 Opzoekingswerk

Piet Verhasselt
Walter Semay
Pol De Saeger

Dank voor het terbeschikking stellen van foto- en tentoonstellingsmateriaal

- aan :
- Joris Vanderveken
 - Geert Van der Elst
 - Suzanne Junius
 - Herwig Van der Borght
 - de families Zelderloo, De Wael, De Mol en De Saeger

Bronnen :

- *Mathias Cheyns*, Kort, rap & zonder bel (Hoppepluk tussen 1880 en 1960)
- *Frank Becuwe en Guido Vandermarliere*, Een typografische benadering van de hopast in Vlaanderen
- *Rik Vandenborre*, Hop (Humulus lupulus) – Hona 2007/3
- Brochure "Affligem Hoppeland"
- Brochure "Echt opwindend" – Hopmuseum Poperinge