



CO7

18de eeuwse rankafstroper

Wie aan Poperinge denkt, denkt aan hop. De hopteelt bepaalt al eeuwenlang het Poperingse landschap. Op de heuvelachtige en vruchtbare leemgronden van Poperinge zijn de typische hopranken al gedurende vele eeuwen een vaste waarde.

Hop is als natuurlijk bewaarmiddel een belangrijk ingrediënt van bier. Bovendien zorgt hop voor schuimstabiliteit, een verfijnde smaak en een hoppig aroma.

In deze 'wat schaft depot?' gaan we terug naar de manuele hoppluk in de 18^{de} eeuw. Neem er gerust een biertje bij!



Poperinge de hoppestad

Het oudste spoor van 'hop' vinden we terug in een akte die dateert uit september 1257. In deze akte lezen we dat Gripus van Craienboch zijn deel van de hoptiende [een belasting] aan de kerk van Sint-Bertinus te Poperinge gaf, in ruil voor drie bunders grond gelegen te Ruiselede. Geen enkele Vlaamse stad kan een oudere akte over hoptienden voorleggen dan Poperinge. De hopplant werd waarschijnlijk door de monniken van de abdij van Sint-Omaars geïntroduceerd in Poperinge.

Pas in de 14^{de} eeuw werd ontdekt dat hop zorgde voor een betere bewaring van het bier. En het duurde nog tot de tweede helft van de 16^{de} eeuw eer Poperingse hop echt op het voorplan kwam. Tussen de 15^{de} en de 17^{de} eeuw viel de stad Poperinge namelijk herhaaldelijk in verval door plunderingen (1419, 1455), branden (1513, 1563), belegeringen (Frans-Spaanse oorlogen), een pestepidemie (1487- 1490), stadsontvolking (godsdienstoorlogen) en de beeldenstorm (1566, 1578). De lakennijverheid ging geleidelijk achteruit en de economische bedrijvigheid verlegde zijn focus steeds meer naar agrarische activiteiten, voornamelijk de hop- en tabaksteelt. De agrarische nijverheid werd verder uitgebouwd en grootschaliger door nieuwe bemestingstechnieken. De hopteelt kende een bloeiperiode en deze toch wel bijzondere teelt zou voortaan het landschap van Poperinge en omstreken gaan bepalen. Vanaf de 17^{de} eeuw is Poperinge binnen Vlaanderen steeds toonaangevend geweest in de hopteelt.

Hommelpitten

Het beeld dat we op vandaag hebben van de hopteelt -met het draadveld- was niet altijd de standaard. Tot en met de 18^{de} eeuw werden hopplanten in Poperinge geteeld in 'hommelpitten' of hopbergjes. Deze hopbergjes waren met wilgentenen gevlochten bakken van iets groter dan een vierkante meter. Hierop werden vier in een punt samengebonden hopstaken geplaatst waarop men in de winter een 'berg' maakte om de planten tegen de vorst te beschermen (zie gravure Reynold Scott). De hopranken groeiden tegen de hopstaken op. Maar in tegenstelling tot de zes meter hoge draadvelden die we vandaag in de streek zien gebruikte men toen staken van amper een tweetal meter hoog. Het planten en onderhoud vergde weinig of geen gespecialiseerd materiaal, maar voor het oogsten merkten we een merkwaardig gereedschap op: een rankafstroper.



Rankafstroper

Deze rankafstroper maakt deel uit van de collectie van het hopmuseum (Poperinge) en wordt gedateerd tussen 1700 en 1800. Het voorwerp werd door Laurence Steinmetz gevonden in de woning van een overleden persoon in zijn dorp Schirrhein (Alsace) in Frankrijk. Johan Adriaen heeft het stuk opgekocht



en uiteindelijk met heel wat andere stukken uit zijn privécollectie geschonken aan het hopmuseum.

Het gaat om een merkwaardig gereedschap dat gebruikt werd tijdens de hopteelt om de hoprank klaar te maken voor de pluk. Het is vervaardigd uit smeedijzer, heeft een afmeting van 19 cm op 31 cm met een breedte van 11 cm tussen de vork en was op een houten stok van 1,5 - 2 meter bevestigd om de hoge ranken te kunnen bereiken. Bij het oogsten sneed men vroeger namelijk met een gewoon mes de rank langs onder af waarna gebruik kon gemaakt worden van dergelijke rankafstroper. Het mes aan de achterzijde van het gereedschap werd gebruikt om de vergroeiing bovenaan los te snijden en met de gevorkte kant nam men de hoprank van de hopstaken af.

Vergelijkingsmateriaal kan gevonden worden op een gravure in het boek van Reynold Scott over de teelt van de hop in 1578. Op de gravure wordt een hommelpit geïllustreerd en is te zien hoe de hopranken met een ijzeren gereedschap afgestroopt worden.



Reynold Scott beschreef het oogsten van de hop als volgt: *'Dan kan je, beginnend met de hopranken die het dichtst bij zijn, de hopranken afsnijden op een kleine afstand van de toppen van de heuvels [hommelpitten] en als de hop van de ene paal op een andere groeit, snijdt deze dan af met een scherpe haak, en neemt ze met een gevorkte tak van de hopstaken af. Je kan deze vork en haak (waarmee je de hop die in elkaar groeit kan afsnijden) als één gemakkelijk instrument maken dat voor beide functies bruikbaar is, zoals hiervoor getoond wordt. Zo kan je dan met deze vork de rest van de rank, die op iedere hopstaak achtergebleven is, van de paal afschuiven en deze dan op de vloer werpen die voor de pluk gemaakt is.'* [1]

In de jaren 1960 werd de plukmachine geïntroduceerd als antwoord op het arbeidsintensieve karakter van de teelt. Tot op vandaag blijft de hopcultuur levendig. De traditie zit nog steeds in de vingers van veel hopboeren in de streek en maakt deel uit van ons immaterieel erfgoed.

(Klik op de afbeeldingen om ze te vergroten)

[1] Kristof Papin & Guido Vandermarliere, Reynold Scott en de Poperingse hopteelt, 2006.

I.s.m. het Hopmuseum (Poperinge) en Johan Adriaen (verzamelaar)