

Een traditionele hopast te Erembodegem uit het midden van de 19de eeuw.

Rufin De Meerleer

De hop werd vooraf besproken, toen de hop nog niet geplukt was. De pluktijd was in de maand september. Eerst werden de hopranken iets minder dan een halve meter van de grond afgesneden. De hopstaken werden met een speciale hefboom uitgetrokken. Nadien werden de hopranken van de staken afgestroopt. Vervolgens werden ze met een kruiwagen of een karretje naar huis gebracht. Bij het plukken van de hopbellen hielp iedereen mee, ook kinderen, omdat het tijdens de vakantieperiode in september gebeurde. Er werd per kg losse bellen betaald.

Na het plukken werden de hopbellen uitgegoten op de lattenzolder van de ast. Dit gebeurde met een aardappelmand van op een ladder. De dikte van de laag was ongeveer dertig à vijftig cm. Onder de hopast werd een vuur aangemaakt met hout dat op het ijzeren rooster gelegd werd. Daarna werd er gestookt met cokes (lichtgrijze brokken).

In Aalst werden schepen cokes gelost aan de Zwarte Hoekbrug. Het gas werd uit de cokes gestookt voor de straatverlichting. Met de warmte van deze cokes werd de hop verder gedroogd. Het drogen duurde ongeveer twee dagen. Om de twee à drie uur werd het vuur gecontroleerd, ook 's nachts. De hop werd twee keer per dag gekeerd met een lange stok om hem gelijkmatig te laten drogen en verluchten. De gedroogde hopbellen waren zeer licht. Als de hop droog genoeg was en het vuur gedoofd, werd er *gesolferd*. Zwavelstaafjes met een diameter van drie à vier cm en een lengte van vijftien cm werden in stukjes geklopt en in een gietijzeren kom in de ast gezet langs de kleine deuropening aan de rechterkant. De zwavel werd in brand gestoken met een gloeiende kool. Het solferen diende om de hop beter te bewaren.

Aan de bovenkant van de hopast was er een uitschuifbare eiken plank, waarlangs men de hop met een borstel in zeer grote jutezakken veegde. Deze zakken waren eigendom van de kopers en werden door hen ter plaatse gebracht. Om de zakken open te houden werden ze aan vier hoeken vastgebonden op zolderhoogte. Ze kwamen tot op de grond (2,5 m lengte). In zo'n zak kon vijftig kg hopbellen. Soms werd er ook aangestampt en ging men in de zak zelf staan.

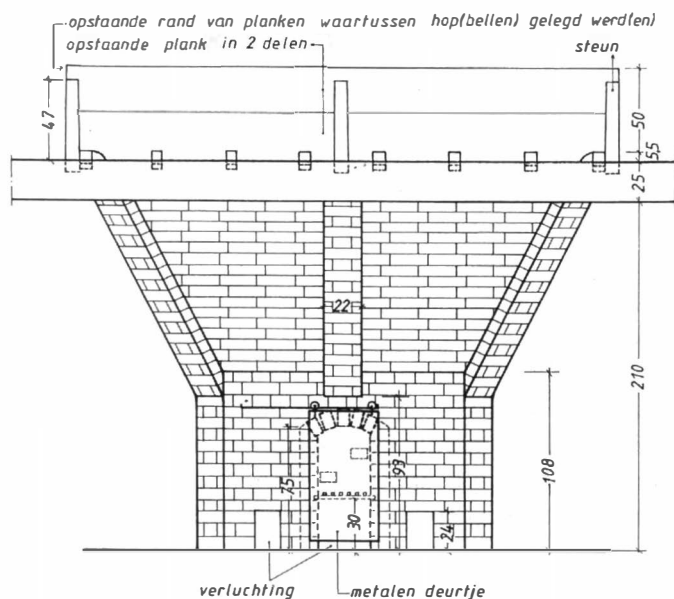
Eens de zak vol was, werd hij dichtgenaaid met een vlaskoord door middel van een speciale hopnaald met een gebogen punt. De hoeken

van de zak werden zodanig dichtgedaan dat ze een handvat vormden. In de jaren 1920-30 was zo'n zak van vijftig kg ongeveer 10.000 tot 20.000 fr. (uitzonderlijk hoge prijs) waard. Ter vergelijking: een pint bier kostte een frank en een pak honderd frank. Op de Hopmarkt in Aalst stond een grote bascule voor het wegen van de hopzakken. Men kwam uit de streek rond Aalst. In Erembodegem zelf waren er een twintigtal hopbedrijfjes, vooral langsheen de Brusselse Steenweg. Ook Hekelgem was belangrijk voor de hopteelt.

De woning dateerde van 1854 en de hopast werd gebruikt tot kort na 1945. Toen waren er geen opvolgers meer. Gustaaf, de vader van Alfons De Schepper, schoonvader van de auteur, was de enige hoppeboer van de familie.

De binnenkant van de hopast werd met leem ingestreken, vergelijkbaar met een bakoven. Onder aan de voor- en achterkant van de hopast zijn er telkens twee verluchttingsgaten..

Op de kleine *hoplochtingen* gebruikte men uitsluitend staken (ongeveer vijf meter lang en met een doorsnede van tien à twaalf cm) afkomstig van sparren uit de Ardennen. Nieuwe staken moest men zelf ontschorsen met een speciaal snijmes. Dit ontschorsen gebeurde thuis op twee houten mikken. Door te ontschorsen waren de palen gladder, zodat men de hopranken er gemakkelijker kon afstropen. Op de grotere *hoplochtingen* (bij grotere hopboeren) gebruikte men staaldraad i.p.v. staken, één draad per struik.



jan. 1986

Vooraanzicht

schaal : 1/20



Voor de winter werden de hopplanten aangekuild met een spade (korter en breder dan een gewone spade). Dit gebeurde hoger dan bij aardappelen. Dit aankuilen was bedoeld om de hopplant te beschermen tegen de vorst. Na de winter, in de maand april, deed men de kuilen weer open voor de hopperscheuten. Men liet telkens vier à vijf gelijke scheuten staan om verder te laten groeien.

Dan werden de hopstaken opnieuw in de grond gestoken. Men boorde met een speciale handboor een gat in de grond. De gepunte staken werden in rijen geplaatst, in de rij zelf op 1,5 m van elkaar. De rijen ongeveer 2 m uit elkaar, naargelang de plaats die er nodig was om het onkruid te *schoeperen*. De staken zaten zo'n zeventig cm in de grond. Gustaaf De Schepper deed dit werk helemaal alleen.

De hopperscheuten groeien vanzelf rond de hopstaken. Soms werd hier en daar wat vastgebonden. In de zomer moest men de hopperscheuten afknippen, anders werden de ranken te lang. Soms gebeurde dit op een ladder. Boven aan de ladder was er een speciale sport die kon ronddraaien, waarin men een steunstok stak. Zo bekwam men een soort trapladder. Na een hevige wind (onweer) konden de hopstaken afbreken of omvervallen. Daarom werden de hopranken niet te strak rond de hopstaak vastgebonden, anders zouden ze ook afbreken.

Een hopplant gaat gelukkig zeer lang mee en zit ongeveer dertig cm diep. In het najaar, wanneer de hop geplukt was, werden de staken uitgetrokken. De staken werden op een stakenhuis op het veld gezet. Eerst boorde men vier gaten in de grond en hierin werden vier staken schuin geplaatst en bovenaan met een bundel hopranken vastgebonden. Nadien werden al de overige staken ertegen gezet en onderling met elkaar verbonden met hopranken (totaal ongeveer 25 staken per stuk grond).