

## Over warmoezerij en wilde planten (deel 3)

In deze rubriek worden planten behandeld die vroeger als groente gekweekt werden, in onbruik raakten maar inmiddels keert het tij en worden ze door liefhebbers opnieuw gewaardeerd vanwege hun bijzondere smaak.

# De slaap van de hoppluksters

Johan Heirman

Hop (*Humulus lupulus* L.) is een in onze streken inheemse liaan, typisch voor vochtige, voedselrijke mantels en zomen. De bovengrondse ranken zijn niet winterhard en vriezen meestal af tot op de dikke vezelige wortelstok. Voor de plant is dit een soort verjongingssoei: de oude stengels met door meeldauw verteerde bladeren sterven af, en in het voorjaar lopen de semi-ondergrondse delen snel weer uit met aanvankelijk eetbare scheuten (daarover later meer) die zich al gauw slingerend aan de dode stengels van het vorig jaar omhoogwerken met behulp van kleine stekeltjes op de stengels, waardoor deze ruwe klant snel vele meters opklimt in het geboomte en daarboven zijn diep dofgroen gebladerte kan uitspreiden. De woekersnelheid waarmee dit gebeurt leverde hem het adjectief *lupulus* (wolfje) op. Je zou het als een vorm van parasitisme kunnen beschouwen, omdat hop niet zelf

investeert in dragende structuren en zich opwerkt ten koste van planten die dat wel doen. De ruwe stengels veroorzaken vaak huidirritaties bij mensen die in de hop werken.

Hop is een windbestuiver en is tweehuizig, dat wil zeggen dat het mannetje en het vrouwtje niet samenwonen. Mannelijke planten worden geweerd uit de omgeving van hopplantages want zij bederven de kwaliteit van de hop. Als het stuifmeel zijn doel bereikt heeft houden de vrouwelijke bloemen namelijk op met hars aanmaken. En om deze welriekende goudgele hars, diep ingesloten tussen de schubben die de vrouwelijke bloeiwijzen vormen, de bellen, is het hem bij mensen vooral te doen.

Bier is al een heel oude uitvinding, dat weten we uit analyses van tot 7.000 jaar oude potscherven uit het midden-oosten. Er wordt nu zelfs een bier gemaakt naar het recept uit zo'n analyse, met de naam van

een legendarische phrygische koning die alles wat hij aanraakte in goud veranderde, hoe toepasselijk! Maar dit antieke bier was niet enkel gemaakt op basis van gerst, de wort werd verrijkt met druivensap en honing en soms ook met kruiden zoals saffraan. Later gebruikte men in Europa allerlei kruidenmengsels, bij ons gruuft genaamd (denk aan het Brugse Gruuthuuse) en ook hop, maar het gebruik van hop verbreidde zich vooral sterk na het jaar duizend van onze tijdrekening. De lupuline en andere stoffen uit de hars in die bellen helpen namelijk het bier beter te bewaren, geven het een aangenaam kruidig-bittere smaak, en hebben een zeer licht narcotische werking. Dat laatste hoeft niet te verbazen, gezien de verwantschap van hop met hennep. Uit de tijd dat het plukken nog handenarbeid was zijn verhalen overgeleverd van hoppluksters die gewoon tijdens het werk in slaap vielen. Er was ook sprake van menstruatiestoornissen. Lupuline, de



(foto: Machteld Klees)

werkzame stof in hop heeft immers oestrogene eigenschappen, ver- want aan het vrouwelijk hormoon, waardoor het bij mannen dan weer een libidoverlagend effect zou hebben. Een ander nadeel van lupuline is dat het afbreekt bij blootstelling aan licht en dan de typische katten- pisgeur afgeeft van verschaald bier, vandaar de donkere flessen. Toch is gehopt bier nu de norm. Bieren zo- als bovengenoemd Midasbier, Gruut (met gruit), Gageleer (met gagele), en Hanf (met hennep) zijn veeleer curiosa.

*Wazeghde? Hop? Hommel zeghen wieder doare teghen in westvloand- eren*, waar in voorbije eeuwen veel hoppe gekweekt werd, meestal in de buurt van een grote brouwerij. Het is een arbeidsintensieve teelt met metershoge palen en daartussen gespannen draden – in de zomer als ze in volle blad staan een kwets- baar doelwit voor baarlevrouwen en hopduvels<sup>1</sup> die volgens de plaatse- lijke legenden in streken waar hop geteeld wordt vaker plegen voor te

komen dan gemiddeld. Eenmaal ge- oogst werden de bellen gedroogd op hopzolders, zorgvuldig verpakt en bewaard in hommelspijkers.

Sinds het goedkoper geworden is hop in te voeren dan hem hier te produceren is de teelt in Vlaanderen en Nederland bijna een museum- cultuur geworden. Een van de ma- nieren om de hopteelt toch in stand te helpen houden is het vermarkten van de gebleekte jonge scheuten of hopkeesten. Als bijproduct van de hopteelt werden die vroeger meestal

verorberd door de kwekers zelf, maar ze worden nu als een culinaire delicatessen afgeschilderd. Dat past wel in de huidige trend waar ouder- wetsse groenten weer modieus wor- den. Het is op het ogenblik dat de scheuten net beginnen uitlopen dat ze geoogst kunnen worden, zolang ze nog niet boven de strooisellaag uit gekomen zijn die de voet van de plant bedekt. De keesten mogen absoluut geen licht gezien hebben want dan worden ze groen en bit- ter. De oogst is beperkt tot een korte periode (maart-april) en valt nau- welijks te mechaniseren, waardoor hopscheuten exclusief en prijzig eten voor foodies blijven, echt iets voor snobs.

Na een paar minuutjes blancheren in licht gezouten water met wat ci- troensap kun je ze opdienen op de wijze van asperges, bijvoorbeeld met gepocheerde eieren, zalm en een botersausje. Dit voorjaar heb ik in mijn tuin een bordje hoppescheuten geoogst, maar geef mij toch maar asperges.

<sup>1</sup> Baarlevrouw en Hopdu(i)vel zijn plaatse- lijke namen voor wervelwinden. De Hopdu- vel kan de teelt ook belagen met schimmels. In mijn buurt in Gent was er tot voor kort het bekende café De Hopduvel.



(foto: Johan Heirman)

