

Geschiedenis van de hop

"Hop en mout God 't behoud"

► Gebruik van hop (II)

Vroeger anders gebruikt (vervolg)

Twee eeuwen later wordt de hop nog steeds als geneeskruid gebruikt.

De Pharmacopee van 1747 zegt het volgende: *"Deszelfs eerste uitspruitzels wort een Pisdryvende en uitwazeming bevorderende kracht toegeschreven. De bellen en zaden versterken de maag, bevorderen de maandstonden en geven het bier zyn bitterheit, ook beletten ze dat het schielyk zuur' wort."*

Andere toepassingen uit het verleden

In Hongarije werden de hopbellen met liguster in wijn getrokken om tandpijn te stillen. Ook in Bohemen bestreden de mensen tandpijn door een holle kies met hopolie te vullen. Als zalf werd de hop ook bij huidziekten toegepast, zoals bij mensen die met *'schorf, ruydigh, rappigh, pockigh ende met eenighe andere ghebreken aanden huylt ghequelt zijn'*. Het sap werd ook in de oren gedrupt *'reinight ende bevrijdt deselve van stanck ende oock van verrottinghe'*.

Samengevat kunnen we zeggen dat hop werd gebruikt bij verstopping, tegen te weinig urineren en bij het uitblijven van de maandstonden. Ook uitwendig werd hop(meel) gebruikt in de vorm van zalven en baden bij gezwellen, eczeem en slecht helende wonden.

Vooraf in de smaak waren vroeger de zogenaamde hopkussens, het hoofdkussen werd met hopbellen gevuld en de slapeloze kon slapen. Er moet, echter, opgemerkt worden dat die hopkussens nogal dikwijls een lichte verdoving veroorzaakten. Het moet daar in de Middeleeuwen nogal wat geweest zijn, maar tegen tandpijn, oorpijn en huidziekten gebruiken we nu de hop niet meer.

● Gebruik bij het brouwen van bier

Wie het bier brouwen heeft uitgevonden zullen wij wel nooit meer kunnen achterhalen. Uit de oudste, tot nog toe gevonden, kleitabletten hebben wetenschappers opgemaakt dat de mens zo'n 6000 jaar geleden al een drank bereidde, die op ons huidige bier lijkt. De Assyriërs vermeldde het gebruik van hop en andere bitterstoffen: thijm, mint, klaproos en prunus variëteiten. De eerste bierbrouwers en -drinkers waren de Sumeriërs, (die ruim 3500 v. Chr. leefden in Mesopotamië, het gebied tussen de rivieren de Eufraat en de Tigris, nu behorend tot Irak). Zij gebruikten verscheidene soorten graan, waaronder gerst, tarwe en spelt. De Sumeriërs gaven de brouwkunst door aan de Babyloniërs, die het bierbrouwen verder ontwikkelden. Zij gebruikten al hop en maakten bieren van uiteenlopende smaken en sterkten. De Assyriërs namen het brouwen over van de Babyloniërs en gaven het op hun beurt weer door aan de Egyptenaren.

In West-Europa drinkt men bier sinds de 12 de eeuw. Dit brouwsel heette wel bier maar heeft weinig van doen met het pilsbier dat wij kennen. Het schijnt dat er een verband is tussen de middeleeuwse pestepidemieën in de 14de eeuw en de opkomst van het bier. Men dacht namelijk dat de oorzaak van de zwarte dood in de slechte kwaliteit van het water gezocht moest worden.

Voor de hop gebruikte men gruit als smaakmaker van het bier. Gruit is een kruidenmengsel met vooral gagel en rozemarijn. In de 16de eeuw zijn de Vlamingen en de Engelsen begonnen met brouwen van gehopt bier, hop geeft bier zijn bittermaak en levert natuurlijke bewaarestoffen. Hop heeft een antiseptische werking. Men zegt ook dat hop ideaal was om de vleselijke lusten van de paters te onderdrukken.

Aangezien in veel landen een hele industrie was ontstaan rond gruit en de overheden inkomsten haalden uit het zogenaamde gruitrecht was het in vele landen verboden om hop te gebruiken in het brouwproces.

De overgang van gruitbier op hoptbier:
"a major leap for mankind"

