



## Laudatio uitgesproken door Joris Vanderveken

*Voorzitter Werkgroep Hoppecultuur Asse  
Lid van Hopduvel comité Asse  
Voorzitter Hopboeren Tenberg*

Beste bierliefhebbers en hoppevrienden,

We zijn hier in het mooie Brugge samengekomen om onze vriend Guido Vandermarliere in de bloemetjes te zetten. Of moet ik zeggen.. ' in de belletjes' te zetten. Want dat is toch zijn levenswerk: de hopbel in al zijn aspecten onderzoeken.

Dat we dat hier in Brugge vieren is niet toevallig, want de oudste schriftelijke verwijzing naar hop heeft Guido opgediept uit Brugse handelsakten.

Het is de tijd van de opkomende handel in de Middeleeuwen...de Hanzen ... het Gruythuys ... de abdijen

Het is de tijd dat de receptuur van bieren verfijnd wordt met kruiden en er uiteindelijk voornamelijk voor de hop gekozen wordt

Het is de tijd dat de volksgeneeskunde ontwikkeld wordt obv geneeskrachtige kruiden en ook daar speelt ook hop een voorname rol.

Het is de tijd er boeken gedrukt worden met botanische beschrijvingen en afbeeldingen.

Wat zou Guido graag in die late middeleeuwen geleefd hebben. Maar hij leeft nu en dus duikt hij met veel energie in de archieven.

Guido is geboren op 5 september, juist op het moment dat de hoppepluk begon.

In het jaar 1952 ; een hopboer schrijft in zijn kasboek het volgende over die periode

" De zomer is buitengewoon goed, den oogst is goed gelukt de aardappelen zijn heel dik.

De hop is minder goed gelukt de prijs is goed 4400 à 5200 BEF. Het weer is buitengewoon slecht alle dagen een beetje regen en het weer is koud.

De plukkers klagen maar houden toch vol. Na de pluktijd stijgen de prijzen der hop. Saaz tot 7000 BEF, Hallertau tot 6000 BEF

Niemand in België heeft het onderzoek naar de geschiedenis van de hop zo grondig aangepakt als Guido.

Elk beschreven blad hierover in diverse bibliotheken, is door zijn vingers gegaan

In zeer verzorgde en toegankelijke taal heeft hij dit minutieus te boek gesteld.

Al 10 tallen publicaties over hop staan op zijn naam.

Samen met de Keteniers heeft hij hier bakens verzet. Zie beknopte bibliografie.

Daarnaast schreef hij ook over Den Groten oorlog en Limburg, ... maar dat is een ander epistel.

Ik denk dat hij zelf niet gedacht heeft dat het zo een vaart zou lopen.

Een 10 tal jaar geleden leerde ik hem kennen.

Hij had toen een prentenkabinet samengesteld met afbeeldingen over hop : fraaie houtsnijwerken, versierde doopvonten, rare tekeningen met duivelse koppen waar hopperanken uitkwamen

Hierover gaf hij dan spreekbeurten met curieuze histories die de hop linkte met de Kelten en Volksreligie.

Voor mij als Assenaar die 2 jaarlijks de hopduvelfeesten mede organiseer is dit een belangrijke inspiratiebron geweest, die het verhaal van de hopduvel als een soort aartsengel/ boodschapper gezonden door God naar de aarde een extra dimensie gaf.

Dienen duvel wou zelf wat scheppen en nam daarom wat aarde in zijn mond, maar daarin begon die hoppewortel te kiemen.

Als het niet waar is, het is toch goed gevonden. Er bestaan alleszins mooie prenten over.

Guido is dit dan verder gaan uitwerken met historische precisie en richtte prachtige tentoonstellingen in.

Hij ontfermde zich ook over het onroerend erfgoed, namelijk de hoppeast

De geogste hoppebellen moesten namelijk gedroogd worden en hiervoor werd de zo typische hoppeast ontworpen.

Een prachtig boek hierover is dat van Reynold Scot die zen mosterd in Poperinge haalde.

Ik geloof dat er hier maar een 6 tal exemplaren ter wereld van te vinden zijn.

Guido en Kristof Papin zijn erin geslaagd dit op te snorren en te vertalen en uit te geven.

Een volgende stap was de inventarisatie van de Hopasten in Vlaanderen.

Guido omzeilde het ganse land, de fotocamera in de aanslag en publiceerde hierover een omstandig werk met beschrijvingen en foto's.

Samen met de Keteniers hebben we dan deelgenomen aan de Monumentenstrijd op de VRT en er de finale gehaald.

Dit werk leverde hem De Prijs Herman Delaunois op, dit is een initiatief van de Koninklijke Vereniging voor Natuur- en stedenschoon en wordt om de vier jaar toegekend aan een vernieuwend initiatief.

Als uitloper van deze acties zijn er nu concrete resultaten als erkenning van de hopasten in Vlaanderen als waardevol.

Naast het hoppemuseum in Poperinge, komt er een extra muros museumroute die een aantal van die asten verbindt en in de picture zet.

Maar ook in die andere hoppestreek worden er initiatieven genomen die ook enigszins geïnspireerd zijn op de vernieuwde aandacht voor hop door de media-aandacht van de monumentenstrijd,

Zo werd er in Asse vorig jaar een stakenveld aangelegd zoals dit voor WO II gebeurde en dit jaar, op 2 mei, is er de opening van het hoppeveld op draad met daarin een kunstwerk met de hoppeheiligen.

En last but not least zal mijn verzameling roerend hoppe-erfgoed in een Hoppemuseum ondergebracht worden. De exacte locatie is nog in onderhandeling.

Ik zou dat niet gekund hebben zonder de inspiratie van Guido; waarvoor dank.

Stad Aalst op zijn beurt ondersteunt ook de instandhouding van een hoppeveld ; ze organiseren een hoppeplukdag en willen een hoppearchief aanleggen.

Hop speelt dus een voorname rol in Guido's leven. Een beetje raar want eigenlijk is hop maar een veredelden brandnetel en toch is deze uitgegroeid tot de koningin der planten.

Ze wordt 8 meter hoog op een paar maand en is essentieel ingrediënt in het bier, België, Bierland; we moeten dit dus koesteren. Het zit ingebakken in onze folklore en gastronomie, zeker in Poperinge en Asse-Aalst.

Hop is iets dat ons bindt en identiteit geeft aan een regio.

Hop is een straf verhaal met een grote geschiedenis.

Hop is een onmisbare smaakmaker in bier, en ik stel voor dat we nu de proef op de som nemen en een glaasje op Guido's gezondheid drinken.