

Suzanne van Doremalen

STATEMENT

"Mijn interesse gaat uit naar naar de betekenis die abstract geometrische figuren in zich dragen en naar de onzichtbare krachten achter de materie. Inspiratiebronnen zijn o.a. oosterse en middeleeuwse bouwkunst, structuren in de natuur en de tekno(logische) cultuur. Ik ben geïntrigeerd door alchemistische synchroonlopende materiële en psychische transformatie, door de puurheid van het keramisch materiaal en door de magie van de gekleurde steen."

Essayage hopweetjesroute; hopoogstfeest 2010 Wijbosch/Schijndel

► 1 keramiekworkshopkraam

Hop groeit graag op voedselrijke leemhoudende grond.

Leem is zanderige klei. Klei bestaat uit kleine deeltjes veltspaten, door rivieren van ver meegenomen uit gebergten. Heel vroeger liep de rivier de Aa ook ooit door het Wijboschbroek. In het westelijke deel ervan ontstond een leekerdgrond met elzenbroekmoeras en eromheen een beekerdgrond bestaande uit lemig fijn zand. Als je leem verhit krijg je baksteen. De benaming Steenovens [kaart van 1832] voor het gebied tussen de Broekantsedijk, Broekkant en Aakendonk herinneren ons aan de leemdelving.

► 2 hopvijanden bestrijden

Nestkast

De vijanden van de hop zijn behalve de hopduvel ook: bladluizen, rode spin, meeldauw en de hopplaag. Hiertegen helpen insecten etende vogels en lieveheersbeestjes. Lieveheersbeestjes lusten bladluizen.

► 3 bier

Bierclub

De hobbellen worden als grondstof gebruikt voor de bereiding van bier.

Van ketel tot bierfles

1 Het schroten. Het schroten is het breken van mout. Door het breken komt de smaak van de mout vrij. Mout is gekiemde gerst die na de kieming onmiddellijk wordt gedroogd.

2 Beslag of wort maken. De brouwer vermengt de gebroken mout met water van 55°C. Hij verwarmt de wort telkens met tussenpauzes van 5 tot 20 minuten. Na elke pauze wordt de temperatuur van de wort een beetje hoger [5 tot 6°C warmer]. De wort wordt voor het eerst gefilterd.

3 Koken. De brouwer voegt nu de hop toe aan de wort in de brouwtank. De hop zorgt voor de bittere smaak in het bier en voor de lekkere geur. Ook de houdbaarheid en de schuimvorming worden door de hop beïnvloed.

4 Filteren. Nu gaat de brouwer de wort enkele maal filteren, de wort moet helder en gezuiverd worden.

5 Vergisting. Na het toevoegen van de gist brengt de brouwer de wort op temperatuur, tussen de 18 en 22°C. De suikers uit de mout worden nu omgezet in alcohol en in koolzuur.

6 Het bottelen. Het bier wordt op fles getrokken of in blikjes of vaten gedaan. Het bier is klaar om verkocht te worden. Sommige biersoorten moeten wel nog even rijpen [nagisten] voor ze verkocht kunnen worden.

► 4 Vrouwelijke hop

Tussen bierclub en hoek Poelkendsdijk

Hop is tweehuizig, dat wil zeggen je hebt mannelijke en vrouwelijke hopplanten. De hobbellen groeien aan de vrouwelijke plant. Het zijn eivormige vruchtkegels. In de oksels van de schubben van de bellen ontwikkelen zich de zaden en bevindt zich een geel poeder; lupuline. Dit wordt gebruikt bij de bereiding van bier.

In België is het verboden mannelijke hopplanten te telen want als de vrouwelijke hobbellen bevrucht worden door het mannelijk stuifmeel dan komen er geen goede hobbellen voor het bier. De veelvoorkomende in het wild groeiende hop is wat later rijp en vormt geen bedreiging voor de hobbellen gebruikt bij de bierproductie.

► 5 Hopstaak

Hoek Kerkstraat en Poelkensdijk

Een hopkuil is een stuk grond iets groter dan een vierkante meter waarop 4 grote palen van 6 meter hoog in wigwamvorm staan. Dit zijn de hopstaken. Bij elke paal staat een hopplant. Tot 1920 bestonden de staakvelden, erna ging men aan draden telen. Op een lopense, dat is 1/8^{ste} bunder stonden 350 hopkuilen en dus 1450 hopplanten.

De hopranken groeien altijd rechtop, ze zijn rechtswindend en draaien met de zon en klok mee. Op zonnige dagen groeit de hopplant 1 cm per zonlichtuur. Gemiddelt groeit hij 10 cm per dag.

► 6 Schijndel en hop

Tussen hoek kerkstraat/ Poelkensdijk en Tplitsing Kerkstraat/ Past. Van Vroonhovenstraat

Schijndel heeft een eeuwenlange hopcultuur. Bv bij de Steeg op een perceel wat vanouds Hopakker heet[16^{de} eeuw zijn in 2003 113 paalkuilen blootgelegd.

Vanaf de 14^{de} eeuw bestond er in Schijndel een levendige handel in hop. Niet alleen met Den Bosch en omliggende dorpen maar ook met Bergen op Zoom, Antwerpen, Amsterdam en indirect met Engeland.

► 7 Hopheilige

Tplitsing Kerkstraat/ Past. Van Vroonhovenstraat

De Hopheilige Sint Rochus werd meegedragen in processies en door de hopboeren aanbeden voor het vrijwaren van allerlei kwalen en tegen de baldadigheden van de hopduivel.

► 8 hopduivel

Begin Dinthersedijk [met zicht op afgebroken populier tijdens valwind][

Zaterdag wordt er gestreden om een jaarlang de felbegeerde titel Hopdúuvel te mogen voeren. Het wedstrijdelement bestaat uit het zo snel mogelijk naar boven ranken, in speciaal daarvoor geplaatste hopstaken. Deze staken priemen 10 meter de lucht in.

Hopdúuvel

Het begrip "hopdúuvel" lag tot voor de Tweede Wereldoorlog alleen maar in de mond van de hopboeren. Het werd enkel uitgesproken als zijnde een zinnebeeld, een symbool voor de stormwinden die einde augustus de hopvelden teisterden. De hopboeren noemden die stormwind "De hopdúuvel". De hopdúuvel is losgelaten, de hopdúuvel gaat mijn hopveld vernietigen.

Die zomerstormwind komt regelmatig voor in ons land (en over geheel Europa): hij rukt de pannen van de daken, werpt de schoorstenen op de straat, verstrooit de bladeren van de bomen, vernietigt de fruitoogst, breekt takken af en knakt soms hele bomen neer, en... dus ook de hopranken. Die gevreesde stormwind brak vroeger de individuele hopstaken af en legt nu soms een geheel modern hopveld tegen de grond. Die draaiwinden verwisselden ook de hopranken. De shade was soms heel groot. Die stormwind, die hopdúuvel kondigde al de volle herfst, ja de komende winter aan. Hij was de schrik van de hopboer.

► 9 Hopest

Vooraan het hopveld

Een hopest of Esthuisje is een huisje waar de hop gedroogd werd. Het is een huisje van +- 15 vierkante meter met een zoldering van latwerken waarop de hopbellen werden uitgeschud. Daaronder werd gestookt tot 60 graden C.

“Waarschijnlijk heeft Schijndel de laatste hopest van Nederland op haar grondgebied mogen dulden”.

Men is van plan om weer een hopest te bouwen op het hopveld.

► 10 Hoptienden
bij het maïsdoelhof

de tiendenkaart uit 1557 gedeelte Wijbosch met bijpassende info uit het boek van Wiro Heesters, Schijndel-Historische verkenningen.

► 11 Wie heeft de hop opgegeten
Keramik op de hoppalen

Op 12 september is de hop plotseling verdwenen. Welk dieren kunnen de hop opgegeten hebben? Dinosauriërs, giraffen, reuzeninsecten, klimmende krokodillen of nog onontdekte dieren?
Enkele kinderen van basisschool de Regenboog hebben mogen fantaseren in klei wie de hop opgegeten kunnen hebben. Deze dieren klimmen nu tegen de hoppalen.

► 12 wilde hopplant
Achterkant hopveld bij wilde hopplant

De Humulus Lupulus is een klimplant die al een paar duizend jaar geleden hier in het wild voorkwam. Oorspronkelijk kwam ze uit Oost Europa. Het is familie van Hennep en van de Brandnetel. Het groeit bij voorkeur op vochtige plaatsen in Elzenbroekmoerassen, langs broekranden en slootranden. De hopplanten kunnen 7 meter hoog worden en bloeien in augustus. Het is een vaste plant die 20 jaar oud kan worden. De wortelstok overwintert onder de grond. De langgesteelde kruisgewijs geplaatste bladeren zijn gelobt en handvormig met een scherp getande bladrand. Aan de stengel zitten weerhaakjes waardoor de hop zo goed kan klimmen.

► 13 hop geschiedenis/eten
Naar schaapskooi

De Babyloniers en Romeinen aten rond maart/april de jonge hopscheuten als groente. In de vroege middeleeuwen werd hop geteeld in Humlonaria hoptuinen en in kloostertuinen als geneeskrachtige plant. In de late middeleeuwen werd hop geteeld als vervanger van gruit voor bier.

Essayage land-art weiland achter hopveld ri Schaapskooi



Essayage doolhof hopveld; hopoogstfeest 2010

200 x 200 = 30000 m²

440m

250m / 2 = 500 m²

440 m²
500m met hoogte:

MAISdoolhof

285m = 285 = 300 → 225 = 40 E MAIS?

→ goed plan: het lang gekoefde koninkrijk bij het veld, mt

kleinpoelen = distels

4 - mollen fleuten

3x diemen venging
Lykt op hoppel.

4 • MISC. met veld.

5 • Lila

6 • ppoel - by dikboomje

7 • 2 ppoelen in 1 op paal hoppel

→ te veel in 50m veld?

op + splitsing venging heeft / hooggevoel einde

16 x 9
10 x 15
8 x 2
35+
35 sterrenvelden

pp. punt = venging verspreid / poelkanselyk - ppoel

kinomere beeld op onderwerc hoppel 2m
Cyprien

met wilgetrouw als schelpen van hoppel

hoppel

3 x 20m
6 x 2m
6 x 150m
6 x 100m
6 x 950m
6 x 0,25m

wilg? pieren?
16 hoppel

= 20 x 2m.

15
12
9
7
3
1
1/2 m
maka
keubout.