



# Una pausa para la Cerveza

6  
Otoño '18

## GLOSARIO CERVECERO

# HOP

**“Hop” es la palabra inglesa que, “saltando” las principales referencias al hecho de brincar o dar saltitos, remite a uno de los ingredientes fundamentales de la cerveza: el lúpulo.**

Cuándo llegó la expresión a las islas británicas es difícil de precisar, aunque hay quien considera el lúpulo tan nativo del sur de Inglaterra como lo fueron los primeros britanos <sup>1</sup>. Si hacemos caso de un viejo proverbio inglés, la palabra “hop” saltaría el Canal de la Mancha junto a la producción de cerveza en 1524, quinceavo año del reinado de Enrique VIII:

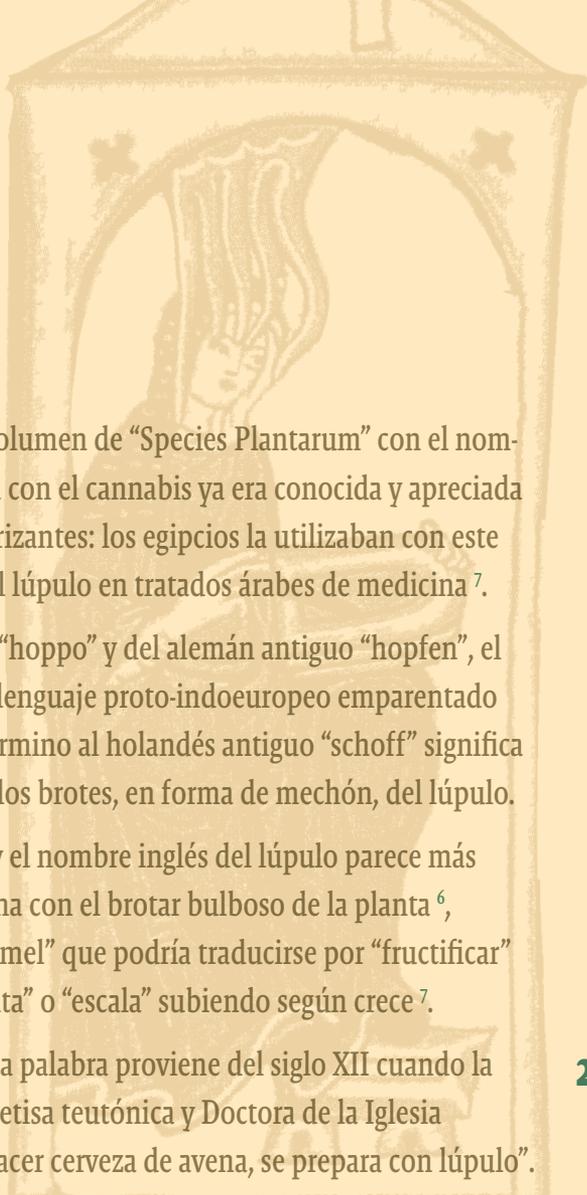
*“Turkeys, carps, hoppess, piccarel and beer, Came into England all in one year.”*

Sin embargo, los pavos, que venían de América, ya habían llegado a Inglaterra tres años antes; en cuanto a las carpas y el “piccarel”... eso se lo dejamos a los estudiosos de la piscicultura, pero es sabido que el “piccarel” o caramel ya tenía regulada su pesca en tiempos del rey Eduardo I, allá por el siglo XIII <sup>2</sup>. También el Merriam-Webster discrepa de la fecha del refrán situando la aparición de la palabra “Hop” (como acepción de “lúpulo”) un poco antes, en el siglo XV <sup>3</sup>.

Parece ser que los primeros lúpulos, plantados en Inglaterra por **tejedores flamencos** establecidos en Kent, sí datarían del siglo XVI; sin embargo, la cerveza britana tampoco se ajusta a la fecha del refrán pues venía de más antiguo: conquistaba los estómagos de los legionarios de Julio César llegados a Britania en el año 55 <sup>4</sup>. Quizá el proverbio solo considerase la cerveza hecha con lúpulo: antes de su llegada se aromatizaba con especias cuyo comercio estaba gravado por impuestos de reyes, nobles y órdenes religiosas.

El lúpulo venido de Flandes contribuyó entonces a saltarse restricciones, resultando una vía de alivio financiero para la elaboración doméstica de la cerveza.

leer más ...>



## ¿Y por qué “hop”?

Cuando en 1753 Linneo la designó en su segundo volumen de “Species Plantarum” con el nombre de “Humulus Lupulus”, esta planta relacionada con el cannabis ya era conocida y apreciada desde siglos antes por sus usos medicinales o saborizantes: los egipcios la utilizaban con este fin en su cerveza y ya en el siglo VIII se menciona el lúpulo en tratados árabes de medicina <sup>7</sup>.

Del germánico primitivo “hupnan”, del viejo sajón “hoppo” y del alemán antiguo “hopfen”, el término parece provenir de “(s)keup” <sup>5</sup> vocablo del lenguaje proto-indoeuropeo emparentado con la recolección; de hecho la derivación de ese término al holandés antiguo “schoff” significa gavilla y podría tener relación con la apariencia de los brotes, en forma de mechón, del lúpulo.

En cuanto al parentesco entre el hecho de brincar y el nombre inglés del lúpulo parece más fonético que poético aunque también se lo relaciona con el brotar bulboso de la planta <sup>6</sup>, relacionándolo con el antiguo vocablo alemán “Humel” que podría traducirse por “fructificar” y también con el hecho de que esta enredadera “salta” o “escala” subiendo según crece <sup>7</sup>.

Quizá la mención más antigua que se conoce para la palabra proviene del siglo XII cuando la “sibila del Rin”, **Santa Hildegarda de Bingen**, profetisa teutónica y Doctora de la Iglesia desde 2012 escribió: “Si uno tiene la intención de hacer cerveza de avena, se prepara con lúpulo”.

Esta asombrosa mujer está considerada una de las mentes privilegiadas de la baja Edad Media. Poetisa, médico, naturalista, reformadora de la Iglesia y apostol también de la cerveza junto a **San Patricio** y **San Arnoldo**, Hildegarda nos dejó sabios consejos de nutrición a mediados del siglo XII en su libro “Las causas y los remedios”, recomendando el consumo regular de cerveza. Y es que, como rezaba una etiqueta de la “Victory’s Hop Wallop”: “Hoppiness is Happiness” <sup>8</sup>.

(1) <https://bit.ly/2yOySM3>

(2) <https://bit.ly/2AdqgjX>

(3) <https://www.merriam-webster.com/dictionary/hop>

(4) <http://www.the-buyer.net/insight/rupert-ponsobys-history-of-british-beer/>

(5) <https://rc.la.utexas.edu/lex/master/1761#Du>

(6) <https://www.wissen.de/wortherkunft/hopfen>

(7) [https://www.avogel.ch/en/plant-encyclopaedia/humulus\\_lupulus.php](https://www.avogel.ch/en/plant-encyclopaedia/humulus_lupulus.php)

(8) <https://brookstonbeerbulletin.com/beer-quotations/>

¿Le ha gustado el artículo? descubra más: suscríbese a nuestros boletines y newsletter trimestral en <http://www.fassbiere.com/index.php/newsletter/>