

Det bor mange meget gamle mennesker i denne landsbyen. Nå, etter en lang vinter, er de grå og trette i huden. Jeg går forbi en gruppe gamle damer som står utenfor en port. De holder opp å snakke og vender ansiktene mot meg, og når jeg hilser, lyser alle ansiktene opp i vakre smil. Hele den mørkkledte gruppen lyser og smiler.

Men jeg vet jo ikke om det kommer av at de drikker vin og har gjort det gjennom et langt liv.

hvor det fantes bier, ganske tidlig oppdaget at:

Honning og vann i passende blanding, som får bli stående en tid blir til en søt drikk med mystiske og vidunderlige egenskaper. En drikk som gjør solen større og varmere og månen blankere og som gjør kvinner og menn vakrere. Og som får mennesker til å le og dikte sanger og etterpå sove tungt og lenge.

Det er slått fast at det ble drukket gjæret honningvann i Etiopia 10 000 år før Kristus (det drikkes ennå mjød i Etiopia).

De gamle grekere drakk mjød før de drakk vin. Grekerne kalte sin honningdrikk *melikraton* eller *methu*.

Hos romerne het drikken *hydromel* (hydro: vann, mel: honning). På engelsk heter mjød *mead*. På irsk *miad*. På gammelt tysk: *Metu*. På moderne tysk: *Meth*. Man kan ennå i Tyskland finne ordet *Meth*-stube som betegnelse på vertshus. På fransk *miel* (som jo også betyr honning; på mange språk er ordet for honning og mjød det samme). Gammelnordisk: *miødher* eller *miødher*.

Vi vet naturligvis ingenting om hva slags mjød det var, den første som ble drukket her i landet: Hvor dan ble den laget, var den krydret på noe vis? Hvor sterk var den? Hvor søt var den?

Under utgravningen av den danske vikingbyen Hedeby, fant man kokte humlefrø sammen med rester av bier. Det kan se ut som om innbyggerne av Hedeby har laget mjød utslatt humle og kokt voks-kaker med bier og alt. Det høres primitivt ut. Funnet er datert til ca. år 900, altså vikingtid. Men man kan jo ikke slutte av det at all mjødframstilling i Norden var så dårlig alle steder på den tid. (Det lages jo mye primitiv norsk akevitt på kjøkken og bad ennå, og det beviser ikke så mye om kvaliteten på norsk akevitt.)

Vi vet jo ikke hvor de kom fra, de første innbyggerne av landet, etter istiden. Jeg er egentlig blitt overbevist om at det var mennesker her hele tiden, også mens landet var islagt. At det sannsynligvis

«Mjød, gjæret  
drikk av honning  
og vann med el-  
stens tilsetning av  
krydder. Ordet *m*-  
finnes i ulike for-  
mer i de fleste  
indoeuropeiske  
språk, og *m*. er tro-  
lig en av de eldste  
alkoholholdige  
drikker, eldre enn  
øl (som kom med  
jordbruket) og vin.

Det indiske Rig-  
veda kaller Krish-  
na og Indra for  
«*madhava*», opp-  
fødd på honning.

De gr. gudenes  
«*nektar*» var trolig  
*m*. I Norden ble *m*.  
høyt skattet i eldre  
tid, både kvad og  
søger nevner ofte  
*m*. som ble antatt å  
skjenke udsædelig-  
het, visdom og ev-  
ne til å dikte.»

(*Media*,  
Cappelens  
leksikon)

bodde samer på isen og kanskje på stripet isfritt land langs kysten. Altså at samene var de første norske. Men, uansett hvor sympatisk innstilt man er overfor denne miskjente minoritet i vårt land: Norsk akavit (som denne boka egentlig skal handle om) har sikkert ikke sin bakgrunn i den samiske kultur.

Mjød ble laget og drukket i den germanske urstamme, før den stammen delte seg opp i flokker som flyttet til alle hjørner i Europa. En av flokkene kom altså en gang til Norge, og kjente altså alt ved ankomsten til drikkens vidunderlige godhet og egenskaper. Men de kunne ikke ha hatt så mye med seg at det holdt lenge, og i de første par tusen år hadde de vel mye annet å tenke på, for å overleve, enn å produsere søte drikker. Dessuten kom de kanskje før honningbiene hadde funnet veien til Norge.

I udsangivelse, når det gjelder mjød i Norge, kan vi ikke komme nærmere enn til: Mjød ble drukket i Norge for meget lenge siden. (Fjølne, som druknet i et mjødkar, var bare tre generasjoner etter Odin.)

Den tidligste mjød var sannsynligvis meget søt og med ganske lav alkoholprosent. Det tok sikkert tid å finne fram til at man kunne oppnå større berusende virkning ved å tilsette honningen litt etter litt under gjæringen. Og å bruke gjæretsetning.

De gamle fant ganske sikkert fram til hjemlige urter og planter som kunne brukes som smakstilsetning: Pors (*myrica gale*), geitepors (*ledum palustre*) osv. Kanskje også rød fluesopp (*amanita muscaria*) som jo i seg selv har en berusende virkning.

Utover i middelalderen ble mjødframstillingen mer og mer raffinert. Det ble laget søt og tørr mjød. Svak og sterkere. I det hele tatt en mengde forskjellige slags drikker i mjødfamilien, hver med sitt navn. Vann og honning ble blandet med fruktsafter, tilsatt krydder og urter etter forskjellige resepter, mjød ble blandet med øl, osv.

*Metheglis:* Mjød tilsatt uttrekk av krydder.

*Pymment:* Honning og druesaft, eller andre fruktsafter, i satsen.

*Hypocras:* Pymment tilsatt krydderuttrekk.

Honningen er mjødens grunnlag og hjerte. Det var neppe mye biavl i Norge i sagatiden, honningen måtte importeres fra Danmark og andre land.

Mjød var dyrt og ikke en drikk for fattigfolk. Da folk lærte å brygge øl av hjemlige produkter, ble øl hverdagsdrikk og drikken for folket. Mjød var for de rike i landet og ved festlige anledninger. Det at honning var en mangelvare og dermed kostbart, var nok en viktig grunn til at man blandet dyr mjød med billigere øl, for å drøye mjøden og/eller for å gjøre ølet sterkere, mer berusende og søtere.

Selv kongen kunne ha vanskeligheter med å skaffe nok av dyre drikker. Harald Hårfagre sa en kveld da benkene hans var fulle av menn:

Meget mjødglade er de  
mine gamle kjemper  
sitter her hvite i håret

HVORFOR ALLTID SÅ MANGE?

Den greske oppdagelsesreisende Pytheas foretok i året 300 f.Kr. en reise hit opp. Han forteller at her, i Ultima Thule, fantes ikke druer, men menneskene brukte korn og honning til å framstille en drikk som likner vin. (Grekkerne må tydeligvis selv ha sluttet å gjøre det.)

Mjød ble nok også importert som ferdig vare. Både i Frankrike og i de germanske områdene av kontinentet, ble mjød fremstilt som handelsvare. Der drev man biavl i stor målestokk. Alt på 1100-tallet ble det fra Nürnberg, München, Brügge og Gent sendt skip med mjød for eksport. Mye av den kontinentale mjøden ble sikkert drukket på norske stormenns gårder.

EN OPPSKRIFT FRA ÅR 1500

\*Når vannet og krydderet er kokt skal det skummes og når man koker honningen skal man bruke så mye vann som man bruker i en kjøttsuppe. Skummes vel og rorbialar til man har kullat i bunnen av det. kr. 1500

blir den så kraftig at den ikke kan drikkes før om to år. Flyter så meget av egget ovenfor som en rhinsk gylden, da er den så sterk at den bør ligge et år før den drikkes. Flyter ikke mer av egget ovenfor enn en ørtug, da er den ikke holdbar lenge.

Man skal passe på at den ikke blir så varm under lagring at den begynner å gjære igjen. Drikkene skal tildekkkes og gjære i minst 9 dage og gjæren som tilsettes skal være ny og fersk.

Når det har gjæret i 3 dage skal man ha gjort i stand et kar på 10 liter av beste urten tilberedt av god malt og tilsette den til tre tøpper mjød (375 liter) og nøye svale urten til den er som rymmelket melk. Slås på tønner og tildekkkes, men spenses ikke før om en måned. Etterfylles med ung mjød til tønnene er fulle.

(Welle Gjest: Mjødbooka)



Mjød produseres ennå. I Finland lages det, på bryggeriene, et produkt som heter Sima (Sima betød, på eldre finsk, honning), som skal være en slags mjød. Men som er ganske langt fra den riktige mjød. Det brukes noe honning, men også sukker og alkoholprosenten er så lav som 2,5.

I Normandie, Frankrike, produseres riktig mjød. Likeså, i små mengder, i Østerrike og i Polen.

I England produseres det mjød, mead, i ganske stor stil. Firmaet Rogers Mead Ltd., begynte å produsere mead i 1947. Honningen innføres fra

gjæringskarene poser med krydder og urter (timian, kommen, rosmarin, peppermynte, anis og lavendel) etter gamle oppskrifter. Firmaet har egne urtegårder og prøver å følge tradisjonelle produksjonsmetoder. Produksjonen er ca. 700 flasker pr. dag.

Firmaet produserer også destillert mjød: Mead Brandy og Mead Liqueurs.

Cornish Mead Co., Penzance produserer «Ye Olde Cornish Mead Wine» (The honey-moon drink).

Råstoffene er honning og druesaft.

En søt og meget velsmakende drikk med kraftig honningsmak. «Flonningvinen» holder 14 vol. %.

## OPPSKRIFT

på 25 liter sterk mjød (15–17 vol. %)

1. Gjør istand en forkultur av gjæren: Kok opp en halv kopp honning med en kopp fruktsaft og 6 dl vann. La dette kjøle til 17–18°C. Fyll blandingen på en flaske. Tilsett flytende gjær og noen korn gjær-salt. La stå, i værelsestemperatur, i 2 døgn. (Gjæren må være suftgjær som tåler KP-tabletter.)
2. 2,5 liter honning blandes med 18 liter vann. Røres godt. Tilsett: Svovlingstabletter (KP-tabletter) 40 gram vinsyre 80 gram plesyre 5 teskjeer gjær-salt den forkultiverte gjæren. Rist ballongen godt. Sett vekk med gjærlås.
3. Etter at gjæringen har pågått på ballongen i ca. 1 uke, tilsettes ytterligere 2,5 liter honning blandet med 2 liter vann. Gjæringen fortsetter til alt sukkeret er omgjort til alkohol og kullsyre (det slutter å boble.) Kontroller med flytevekt.
4. Omstøking til ren ballong. La ballongen fortsatt stå kjølig for ytterligere klaring av mv osv.

(Welle Gjest: Mjødboka)



Finland lages det, på bryg- heret Sima (Sima betød, på m skal være en slags mjød. t fra den riktige mjød. Det n også sukker og alkohol- 2,5. ke, produseres riktig mjød. Østerrike og i Polen. det mjød, mead, i ganske Mead lrd, begynte å pro- fonnngen importeret fra ses opp i vann, 50°C. Det gjæringen henges det ned i

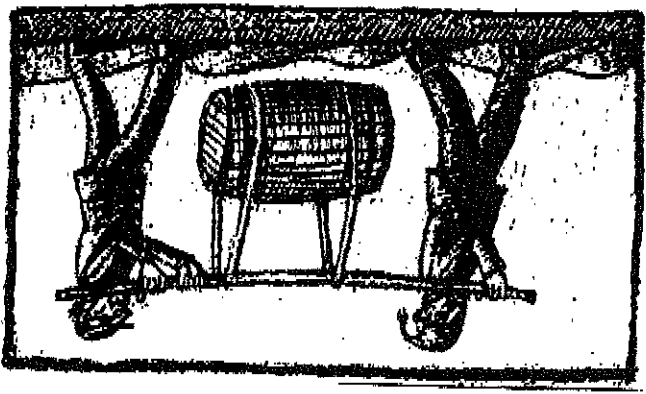
på 25 liter sterk mjød (15-17 vol. %)

1. Gjør istand en forkultur av gjæren: Kok opp en halv kopp honning med en kopp truksaft og 6 dl vann. La dette kjøle til 17-18°C. Fyll blandedingen på en flaske. Tilsatt flytende gjær og noen korn gjærstall. La stå, i værelsestemperatur, i 2 døgn. (Gjæren må være suflriggjær som tåler KP-tabletter.)
2. 2,5 liter honning blandes med 18 liter vann. Røres godt. Tilsatt: Svovlingsstablinger (KP-tabletter)

3. Etter at gjæringen har pågått på ballongen i ca. 1 uke, tilsettes ytterligere 2,5 liter honning blandet med 2 liter vann. Gjæringen fortsetter til alle sukkeret er omgjort til alkohol og kullsyre (det slutter å boble.) Kontroller med flytevekst.
4. Omstikking til ren ballong. La ballongen fortsette stå kjølig for ytterligere klaring og ny omstikking.
5. Flasking og lagring.

Ar-taollet leveres orrest i 1-grams tabletter. Alkoholsterke mjøddyper kan få 1-1/2 gram pr. 10 liter. Tablettene knuses og røres ut i en kopp av mosten. Helles på ballongen og blandes godt.

(Oppskriften er hentet fra Welle Gjest: Mjødboka)



Mjød beholdt sin status også etter at brennevinet var kommet. Brennevinn var for simple folk. Brennevinet var jo også meget dårlig og illelukkende på den tiden. Vin, og særlig mjød av honning, var fint. Da Jeppe på Bjerget kom til Jacob Skomaker etter opplevelsen på Godset og etter at han hadde vært hengt, mens han ennå hadde 4 mark i lomma, sier han: \*La meg få et glass mjød først, for jeg er for storaktig til å drikke dansk brennevinn.\*