

Jaar 850 - De Vikingen, de Graveney Boot en de hop... de ketel ende doopvont en de hop...

Aegir en de hop



Volgens de Noorse mythologie zou het mede uitgevonden zijn door de Noorse halfgod Aegir, of toch in eerste instantie de mede.

Aegir is de god van de zee deze term wilde ook zoveel zeggen als zeereus.

Hij dreef de stormen voor zich uit. Hij leefde samen met Ran, een zeegeest, of de grilligheid van de zee. Hun dochters waren de golven.

Rana ving zeelieden in haar net en sleurde hen de diepte in. Daar amuseerde zij zich met hen, samen met haar man Aegir, in haar met zeegoud verlichte koraalgrotten.

Om zich te verzoenen met deze God, zijn dochters en de daarrond zwemmende zeemeerminnen, offerden de Vikingen voor ze uitvoeren aan deze God; ook de Saksen deden dit.

*Aegir was niet alleen de god van de zee, maar ook deze van **de mede** – en later van het **bier**. Hij kreeg van **Thor** het bevel om mede te brouwen wat hij eerst weigerde door te stellen dat hij geen ketel had, groot genoeg om mede te maken. Thor bracht hem echter een grote ketel, zodat Aegir wel moest mede maken.*

*Om zich te wreken op Thor gooide hij er echter **hop** bij.*

De Vikingen kenden dus volgens deze legende de hop – ze dronken mede gemaakt met hop.

Dit was niet alleen een godendrank, het was ook de drank die onsterfelijk maakte en het was ook de mede die iemand tot dichter maakte door hem korter bij de waarheid te brengen.

Paula Vermeyden en **Arend Quak** schrijven daarover het volgende:

In de oertijd voerden Asen en Wanen oorlog tegen elkaar en toen er een einde aan deze oorlog was gekomen, werd er een bijeenkomst belegd waarop beide partijen de vrede bekrachtigden **door in een groot vat te spugen.**

Uit het speeksel maakten de goden een man, Kvasir, die zo wijs bleek dat hij op alle vragen een antwoord wist. Kvasir reisde toen de wereld door om de mensen te onderwijzen.

Zo kwam hij ook bij twee dwergen, **Fjalar en Galar**. Zij doodden hem en vingen zijn bloed op in twee vaten en een ketel. De vaten heten **Son en Bodn** en de naam van de ketel is **Odrerir**. Ze vermengden het bloed met honing en daaruit ontstond **‘de mede die ieder die ervan drinkt tot een dichter of een geleerde maakt.’**

De dwergen maakten de Asen wijs dat Kvasir in zijn eigen wijsheid was gestikt.

Verwijzend naar dit verhaal kan de dichtkunst ‘bloed van Kvasir’ of ‘drank van de dwergen’ of ‘zee van Odrerir, Son en Bodn’ genoemd worden.

Kvasir wordt al eerder in de *Snorra-Edda* genoemd, en wel in het verhaal over de gevangennamen van Loki. Hier wordt hij ‘de wijste van allen’ genoemd en als zodanig treedt hij ook op: Loki, die het net had uitgevonden, had dat voordat hij voor de Asen vluchtte in de haard verbrand. Uit de afdrukken in de as leidde Kvasir toen af wat Loki had verbrand en op zijn aanwijzingen maakten de Asen het net waarmee ze Loki uiteindelijk te pakken kregen.

En hoe Odin aan de mede geraakte

Om dit te weten gaan we luisteren naar **D. Buddingh** die dit beschreef in zijn ‘Eddaleer’ uit 1837. Daarin schrijft hij:

Eindelijk werden zij – de dwergen – zelve door den reus Suttung van deze wondermede beroofd, en aan twee zeeklippen vastgeklonken.

Suttung nu bewaarde dezen kostelijken drank in eene ontoegankelijke plaats, Hnitberg geheeten, en vertrouwde zijne bevallige dochter Gunlöda de zorg toe, dezelve te bewaken, doch Odin wist haar te bepraten, nadat hij drie nachten in hare armen gerust had, keerde hij met de verworvene mede naar Walhalla terug.

En zo geraakte de mede toch weer in de hemel.

Oorspronkelijk moet **‘kvasir’** – zo schrijft **Paula Vermeylen**, een aanduiding zijn geweest voor een uit bessen toebeide en gegiste drank. In verschillende oude culturen werd een dergelijke drank toebereid volgens de methode dat men gezamenlijk bessen kauwde en ze in een vat uitspuwde.

Het gebruik van speeksel om het gistingsproces te bevorderen is wijdverbreid.

Een literair voorbeeld ervan vinden we in het eerste hoofdstuk van de 14e-eeuwse IJslandse *Hálfs saga og Hálfsrekka* (De saga van Halfdan en zijn mannen). Daar wordt verteld dat een koning, die twee ruziemakende vrouwen heeft, belooft dat hij een van de twee zal houden en wel degene die **het beste bier** brouwt. De ene vrouw roept dan Freya aan, de andere vraagt een zekere Hött (in werkelijkheid Odin) om hulp.

Deze geeft haar zijn speeksel als gistingsmiddel en haar bier wordt meer dan voortreffelijk.

Geloof in de magische eigenschappen van zowel speeksel als bloed was wijdverbreid. 'Kvasir', een (gegiste) drank uit bloed en speeksel was dus een met magische kracht geladen brouwsel.

De etymologie van 'kvasir' is niet heel zeker, sommigen brengen het woord in verband met een Oudkerkslavisch woord 'kvasô' (gegiste drank), anderen met werkwoorden die 'uitpersen' of iets dergelijks betekenen: eng. 'quash', de. 'kvase'.

Dat de Vikingen de hop kenden, wordt onder andere bewezen door de opgraving van
Graverey boot.

Deze boot 13,6 meters lang en 3,4 meters breed, werd in 1970 ontdekt en opgegraven in Graveney, een klein dorp bij de kust tussen Faversham en Whitstable in Kent.



Er werd op de boot dendrologisch onderzoek verricht. Daaruit kon men opmaken dat de boot zelf ongeveer 55 jaar oud was toen men ze achterliet en dat ze gemaakt geweest is rond het jaar 890.

*Men onderzocht de boot ook op plantenresten en toen vond men dat de boot gediend had tot het vervoer van **hop**.*

In de periode dat de boot vastliep in het Kents water was er nog steeds een Viking koning in Northumbria.

Het is dus niet zo moeilijk om een link te leggen tussen de Vikingen, hop en de boot in Kent.

*De godendrank die volgens de legende door Aegir gemaakt werd, was dus **mede met hop**.*

In het Jorvik Viking centre te York is er een permanente tentoonstelling over de vikingen die ooit een nederzetting in York hadden. En in hun rubriek 'wat aten en dronken de Vikingen' stelt men ook dat men bij de opgravingen er ook hopresten gevonden werden.

Daarbij stelt men het volgende: Hop remains have been found in the Jorvik excavations, showing that beer brewing went on.

Dat men op basis van het vinden van hopresten ook automatisch stelt dat er hobbier gebrouwen werd, is wel een erg gedurfde conclusie. Dat dit de theorie bevestigt dat hop in mede werd gebruikt, lijkt mij immers veel logischer.

William Johnston, professor economie aan de universiteit van Gottingen, krijgt van mij de twijfelachtige eer om in zijn boek 'History of inventions and discoveries' uit 1814 voor het eerst over de mede met hop geschreven te hebben.

Tenminste hij schrijft in zijn geschiedenisessay over de hop het volgende:

Ik heb – zo schrijft William – de naam 'lupulus' voor hop niet vroeger gevonden dan de 13de eeuw.

Volgens hem is het Simon van Genua die voorop stelde dat 'lupulus' gelijk te stellen was met hop.

Simon van Genua schreef als lid van het pauselijk hof rond **1300** een uitgebreid werk over de kruiden te gebruiken binnen de pharmacie.

Hij gebruikte het woord 'lupulus' en schrijft dat naar Aben Mesue, een Iraanse wetenschapper die gedateerd wordt tussen 777 en 857 – lupulus een klimmende plant is, waarvan de bladeren gelijk zijn aan de bladeren van de wilde wijnrank. Zijn bloemen zijn kleine flesjes of kelkjes hangende samen, en deze plant is te vinden in de hagen.

Mij lijkt het eerder de beschrijving van de hagewinde.

Het is Simon van Genua – zo stelt William - die daarbij voegt dat de lupulus door de Galliërs of Fransen en door de Theutonen of Duitsers humulus genoemd en dat zij die de bloem gebruiken in de mede.

William Johnston voegt daar dan weer zelf bij dat de Italiaan, waarmee hij Simon van Genua bedoeld, zijn onderwerp niet goed kende want hij vertelt ons zelf dat onder mede, verstaan wordt de drank gemaakt van honing, waarvoor – zo schrijft William – hop nooit gebruikt werd. William voegt daarbij dat hij wel begrijpt dat Simon van Genua deze 'fout' maakte omdat hop in die tijd – rond 1300 - in Italië nooit gebruikt werd.

En daar gaat onze William natuurlijk uit de bocht. Simon van Genua had immers gelijk, hop werd ooit gebruikt bij het maken van mede.

We gingen op zoek naar de oude recepten om mede te maken en daarvoor kunnen we rond 1345 terecht in 'Daz bouch von guoter spise'.

‘Daz bouch von guoter spise’ is een deel van een huishoudboek dat door Michael de Leone, de meier van de Aartsbisschop van Würzburg, bijgehouden werd. Dit kookboek dateert uit de periode **1345-1354** en bevat 101 recepten. Het origineel manuscript bevindt zich in de universiteitsbibliotheek van Munchen.

Ik heb het gevonden op internet (<http://cs-people.bu.edu/akatlas/Buch/buch.html>) en de bewerking is van Alia Atlas (1993).

Voor ons is het recept 14 interessant.

Wilt du guten met machen (hoe men goede mede kan maken)

Der gute mete machen wel, der werme reinen brunnen, daz erdie hant dor innen liden künne, und neme zwei maz wazzers und eine honiges, daz rüere man miet eime stecken, unc laz ez ein wile hangen, und sihe ez denne durch ein rein tuch oder durch ein harsip in ein rein vase. Und siede denne die selben wirtz gein eime acker lane hin und wider und schume die wirtz mit einer vensterechten schüzzeln. Da der schume inne blibe und niht die wirtz, dor noch giuz den mete in ein rein vaz und bedecke in, daz der bradem niht uz müge, als lange daz man die hant dor inne geliden müge. So nim denne ein halp mezzigen hagen und tu in halp vol **hopphen** und ein hat vol salbey und siede daz mit der wirtz gein einer halben mile. Und giuz ez denne in die wirtz, und nim frischer hoven ein halp nözzeln und giuz ez dor in. Und giuz ez under ein ander daz ez geschende werd. So decke zu, daz der bradem iht uz müge einen tae und eine naht. So seige denne den mete durch ein reyn tuch oder durch ein harsip. Und vazze in in ein reyn vaz und lazze in iern drie tac un drie naht und fülle in alle abende, dar nach lazze man in aber abe und hüete daz iht hefen dor in kumme und laz in aht tage liggen daz er valle. Und fülle in alle abende, dar nach loz in abe in ein geheertztez vas und laz in ligen aht tege vol und trinke in denne erst sechs wucher oder ehte. So ist er allerbeste.

Als je dus ‘goede mede’ wilt maken, moet je eerst bronwater opwarmen, zo warm dat je nog je hand er in kan steken. Neem dan twee delen water en een deel honing. Roer dit met een lepel, laat het even staan en duw het dan door een doek in een zuivere pot.

Kookt dit dan een ‘acre’ lang. – dit wil zeggen de tijd dat het duur om een ‘acre’ of een ‘gemet’ af te stappen – en verwijder het schuim met een lepel met gaten in. Men laat het schuim in de pot en het dikke haalt men eruit.

Doe nu de mede in een zuiver tonnetje en giet daar het schuim over en bedekt dit zodat het niet kan verdampen, tot dat het zo afgekoeld is, dat je met je hand erin kan.

Neem dan een pot en doe deze half vol met hop en een handvol salie en kookt dit met het dikke een halve mijl lang. Dus de tijd om een halve mijl te wandelen. Ga niet te vlug! Doe dan alles onder elkaar en doe er dan een halve noot gist bij en roer het zodat het kan gisten. Bedekt de mede en laat ze een dag en een nacht rusten. Nog eens door een doek wringen en laat de mede dan 3 dagen en 3 nachten staan.

Daarna dient men de mede met hars te bedekken en deze minstens 8 dagen te laten staan. Gezondheid, want dit is de allerbeste mede.

*En in het ‘medicynboeck’ van **Christophorum Wirtsung**, in 1618 vertaald door **Carolus Battum**, een dokter uit Dordrecht lezen we het volgende hoofdstukje over de mede.*

Van mede, een ghemeynen dranck

**Van Meede/eenen ghemeynen
Dranch. 7.5.**

M E D I C Y N - B O E C K,

**Daer inne alle Gebreken des mensche-
lijcken lichaems/mitsgaders de Remedien der
selven/claertlyck aengewesen wordt,**

In't Hooch-duytsch beschreven door

CHRISTOPHORVM WIRTSVNG,

Ende in de Nederlantsche tale overgheset

door

D. Carolus Battum ordinarius Medicijn der Stadt Wejdrecht.

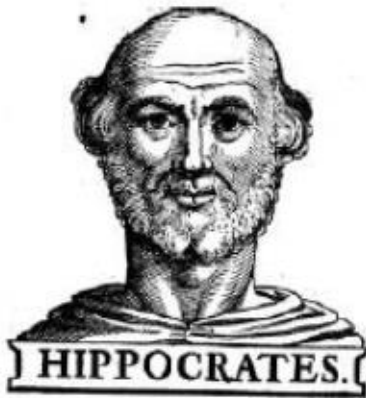
Hier is by-gevoeght een uytmenenien Cooek-boeck,

Deze sijnste Cooek / Is van miras oeffnen ende van ontalliche menscheijckhe saken
ghegheert / ende ghebet, oock is hier by ghevoeght een Cooekboeck Onderwaen
ende Cure van een Oere gheleken wonde, gheseggen een Toelant
vande verbantheye. Dit Karyn bryghen boeg
Wilhel. Hildanus.

Ende met t'Latijn bryghen

boeg

Johannem Burgundum Chirurgijn tot Amsterdam;



TOT AMSTERDAM,

By Michiel Colijn Boeck-vercooper op't water/ int
Op't boeck ende Coepenmarkt, 1618.

Het honich water ende de meede en zijn niet alleene door hare deucht ghevonden, maer oock door den noodt, principalijck in alsulcke landen daer geen en wijn en wast – ofte qualijck can ghebrocht worden. Ende het is warachtich dat al sulcken dranck gesonder is dan den gesolferde wijn, want al is de mede dan warmer natuen, soo is sy doch maer Met vochtigheydt ghetempereert, daeromme dat sy niet al te seer verhitte, noch verdrooghen en can: ende al ist sake dat dese meede naer elcks lants maniere, vericheyden ghemaect wordt, soo is dit nochctans altyt de ghemeynste maniere, datmen tot eenen pot honichs 8 potten waters neme, ende lacent sieden met sachten vyere, (altijdt schuymende) soo langhe tot datter begint gantsch claer te worden. Noteert oock al hier – dat hoe langher dat ghy dunckt de meede te bewaren, hoe langher dat ghy de selve moet insieden, als sy nu cout gheworden is, soo doetse in een vaetgen, ende laetse dry vingheren wan.

Op dat sy wercken mach. Soo verre als ghy de selve stercker ende crachtigher begheert, soo

hangter dese navolghende specerijen in, als namelijk, ghynever, caneel, naghelen, galigaen (een soort gemberwortel), muscaten ende dergelijcke ende dat met alsulcken ghewichte, als wy hier naer vande specerij-wijnen schrijven sullen. Sommighe nemen oock saffraen daer toe niet alleene om zijnder verwen, maer oock om zijnder deuchts wille ende om dat hy de meede eenen goeden reuck gheeft. Als sy nu gheteert ofte ghewrocht heeft, soo salmen de selve noch drye maenden lanck ghestopt laten ligghen, maer soo verre als ghyse stract begeert te gebruycken, so en sietet deselve niet lange ende toeft oock nae haer wercken niet, maer drinckt haer vryelijck, soo haest als sy cout gheworden is, ende maect den anderen dach wederom eene versche.

In Lieflant hebben sy in sommighe plaetsen een maniere, datse de vaten met plec wel beslaen ende legghen de meede also onder der aerden vergraven: ende dese wort also doende stercker dan eenighen stercken wijn.

Dan wy willen sulcks de selve landen laten behouden.

Begheerdy nu inder haests een goede ghemeyne meede te maken, soo neemt een goede muscate en twee loot caneels, wel cleyn ghesneden ende giet daer op dry potten waters, latet

**In ouden tijden soo maeckten men dese na-
volgende Meede : Neemt Honich-gratē/ doet
de selve wel uyt/ met lau Water/ ende daer nae
soo laetse wel sieden / dan soo verre alst niet soet
genoech en is/ so doeter meer Honichs by/ ende
schuymt hem wel / als- dan soo doet daer noch
by bereyden Coriander een half pont / Da-
bye/ende Hoppe/ van elcks een M. latet voorts
een derde-deel insieden/ ende bewaret dan alsoo
in een Dannen-vaetgen/ ten lesten/ soo hanght
daer in Valeriane/ Caneel/ Naghelen/ Musca-
ten/ende Foeylje.**

voorts het derde deel
insieden ende doet dan
daer by een half pont
gheclarificeerdenhonic
h, dit ghedaen zynde,
soo latet wederom te
samen sieden, tot
datter ontrent eenen
goeden pot blijve.
In ouden tijden soo
maecte men dese
navolgende meede:
Neemt honichgraten,
doet de selve wel uyt
met lau water ende
daer nae soo laetste

wel sieden, dan soo verre alst niet soet genoeg en is, so doeter meer honichs by ende
schuymt hem wel, alsdan soo doet daer noch by bereyden coriander een half pont, savye
(salie) ende **hoppe** – van elcks een pond. Latet voorts een derde deel insieden ende bewaeret
dan asloo in een dannen-vaetgen een lesen, soo hanght dare in valeriane, caneel, naghelen,
muscaten ende foeylje.

*Foeylje is volgens Woordenboek der Nederlandse Taal, de huid om de muskaatnoot, die als
specerij gebruikt wordt.*

Een ander soorte: neemt so veel geschuymden honichs, alst u belieft, doet den selven in eenen
suyveren gelayden pot, ende giet daer so vee lwaters by, alst u belieft, voorts soo neemt
savuye ende marioleyne, nae dat ghy de selve sterck begeert, wildy nu daer by wat caneels
doen, ten is oock niet quaet, latet voorts also t'samen sieden ende schuyt wel.

So verre als ghy deselve bruyn begeert te hebben, soe neemt twee ofte dry lepelen honich
ende laet den selven wel sieden, ende roert hem wel om tot dat hy sterck wort.

Soo haest als ghy hem van den vyere neemt, soo gieter terstont water by, het sal opwallen
ende daer na soo gietet up het ander, syghter de cruyden af ende bewaret voorts in eenen
kelder.

De ghemeyne deuchden des meeden zijn dat sy den borst verslaen, sy is oock goet tot alle
coude gebreken der hersenen, des rugghebeens, der senuwen ende tot alle andere gebreken,
die den wijn, mits sijne doordringhende dracht schadelyck is. Sy reynicht ende opent de borst,
sy beneemt den couden droogen hoest, sy reynicht de nieren, de lenden, de conduyten der
uryne ende de blase van alle coude slijmige materye, daer upt dat het graveel ende den steen
wast ende sy drijft oock alle schadelijcke materije uyt de daermen.

Daeromme salmen de selve in alle ghebreken der hersenen, als in draeyinghe, in vallende
sieckte ende in lammicheyt, die daer door causeren, gebruycken. Van gehlycken soo is sy ock
goet alle de ghene die van de crampe ende van het heets flerezijn gheplaecht worden.

Flerezijn is ons oud Vlaams woord voor jicht of reumatiek.



We willen hierbij nog even benaderukken dat het maken van mede met hop de wijze was waarop men in de **'oude tijden'** de mede maakte, dus zelf in de tijden van de goden.

De godenketel en de doopvont

De band met de **wijsheid** ligt eveneens in de symboliek van de ketel.

Binnen deze Keltisch traditie diende een ketel als inwijdingsattribuut.



In feite waren er twee ketels: de ketel van weder geboorte en de ketel van volmaaktheid. Over de eerste ketel wordt gezegd dat een in de strijd gevallen held zou herleven, nadat hij in de ketel was ondergedompeld, het was dus de ketel van de hergeboorte.

De andere ketel was gevuld met het voedsel dat de herboren held nodig zou hebben om verder te gaan. Deze ketel was leeg voor diegenen, die hem naderden zonder als held te hebben geleefd.



De bekendste Keltische ketel die bewaard is gebleven is de Gundestrup ketel die in Denemarken gevonden werd.

We wijzen er even op dat deze ketel gevonden werd in 'vikinggebied' maar dat hij veel ouder is dan de door ons bekende vikingperiode.

Daarop is duidelijk ook Aegir te zien die twee zeepaardjes in zijn handen houdt, met daaronder een tweekoppige zeeslang die twee mensen vastbijt.

Over de Keltische ketels stelde men dat het de ketel was die eeuwig leven en magische krachten gaf.

Het was dus in deze ketel dat men de godendrank klaar maakte.

Het feit dat men de heldendood koppelde aan een hergeboorte bij de goden, was voor de katholieke



kerk dan ook ruim voldoende om deze symboliek over te nemen en deze te gaan gebruiken voor hun doopvonten.

Vanaf de 12de eeuw merken we immers dat de doop die eerst in een put in de crypte van de kerk of in een nabijgelegen bron verricht werd, vervangen werd door een in de kerk geplaatste doopvont.

De eerste doopvont uit de 12de eeuw die we vonden, staat in de Sint-Antoniuskerk te Meerbeek. Op deze doopvont met de vier koppen, zien we ook onze Smertrios of Thor – de schepper van de hop - terugkomen, die uit zijn mond de hoppeplant laat groeien.

Doopvont uit Wolvertem. Naast deze doopvont willen we nog een fragment van deze uit Evrehailles geven, die net als de vorige afkomstig uit de 12de eeuw.



plaats niet kon achterhalen.

De relatie met de Keltische ketel **hergeboorte** lijkt mij overduidelijk.

De symboliek van de hop op doopvonten, zit dan ook in het wijsheidsverhaal.

De kraai die in de hopbel pikt is de kraai van Odin, die, door de wijsheid die ze hem influisterden, zowel dichter als leugenaar werd.



Hiernaast nog een andere doopvont met hopmotief waarvan ik de

van de

deze



We mogen bij dit alles niet vergeten dat de Graveney-boat gedateerd werd rond **950** terwijl de regels van **Adalard, de abt van Corbie** waarin hij hop citeerde dateren van ruim 130 jaar daarvoor, rond 820. Adalard schreef dan dat een tiende van de mout dat in het klooster werd binnengebracht, aan de portier moest gegeven

worden, en het zelfde met de hop.

Als dit niet genoeg opbracht, zou hijzelf instaan voor meer hop om zodoende het bier te kunnen brouwen: ... ***De humolo ... decima ei portio ... detur. Si hoc ei non sufficit, ipse ... sibi adquirat unde ad cervisas suas faciendas sufficienter habeat.***

We zitten met die term 'humolo' niet ver van onze 'hommel' zoals we de plant nog steeds aanspreken in Poperinge. En 'servisas' staat hier voor 'bier'.

Martyn Cornell schrijft in zijn artikel over de hop in de Graverney boot dat er nog een andere anomalie bestaat in de geschiedenis van het Engelse bier.

Rond **1120** noteerde men immers het reglement voor **de Benedictijnere monniken van de Westminster abdij** en daarin schreef men: Hec est firma monachorum in septimana: ad panem: vj cumbas et lx et vij solidos ad coquinam; et xx hops de brasio; et x de gruto; et iij cumbas avene; et ad servientes j marcam argenti.

“Brasio” betekent net zoals het Franse word ‘Brasser’ zoveel als brouwen zodat het wel duidelijk is wat ‘hops de brasio’ betekent. Ofwel werd er dus hop gebruikt om te brouwen ofwel werd er ‘gruto’ of gruit gebruikt. ‘Gruit’ is een mengeling van kruiden die men als alternatief van hop gebruikte om te brouwen ofwel, en dat kon ook, was hop een deel van het gruit. *Zo stelt Martyn Cornell.*

Was dit een bewijs dat hop gebruikt werd in de middeleeuwen om bier te brouwen in Engeland?

Neen, antwoordt Martyn Cornell daar zelf op, gezien het de enige referentie naar hop in bier is die er in Engeland gevonden wordt.

De Westminster monniken waren Benedictijnen, zoals deze van Adalard van Corbie, van Reims, Hainault en Parijs, of van Freising en natuurlijk ook van Sint Omaars.