



## Från dryckenskap till galenskap

Några typer av dryckesglas, från medeltiden till den tidigmoderna perioden, vilka har fyllts med olika alkoholhaltiga drycker. De bakre till vänster är s.k. passglas och därefter en brunröd bägare i stengods. Främre till vänster samt till höger i bild två olika modeller av remmare. De noppor som är pålagda på mellandelen lär enligt vissa inte bara vara dekoration utan också för att man skulle få ett bra grepp om glaset. Man var ofta flöttig om händerna då man på den tiden inte åt med bestick. I mitten syns ett sexkantigt dryckesglas med blå fot. Foto Jimmy A Karlqvist

Jästa alkoholhaltiga drycker i olika varianter har använts genom tiderna. Under bronsåldern i Danmark blev en 16-18-årig flicka lagd i en gravhög vid Egtved i Jylland. Vid fötterna fanns ett litet kärl av björknäver. På senare år har man analyserat innehållet vilket visade sig vara rester av en jäst dryck med vete, lingon/tranbär, honung och pors, med andra ord det vi idag kallar för öl. Egtved flickans öl finns nu åter i produktion efter 3 300 år, och kan avsmakas för den som är intresserad.

Sverige har arkeologer funnit spår av ölbrygning under järnåldern. I Uppåkra utanför Lund, vilken då var en viktig handelsplats i Norden, har man funnit förkolnade skalkorn med groddar vid en ugn. Dessa skalkorn visar att man framställt malt till ölbrygning. Vid Birka utanför Stockholm har man hittat både älggräs och humle, varav de äldsta resterna är daterade till sent 700-tal. Älggräs är en gammal mjöd- och ölkrydda som har använts in på 1800-talet i vissa delar av Sverige. Man kunde även gnida insidan av ölkaren med älggräs för att ta bort trälukten och ge en frisk sötaktig doft. Det finns också exempel på att man har använt enbär för att ge beska.

### ”Fake news”

Pors brukar anses som den äldsta ölkryddan i Skandinavien och som

nämnts tidigare finns belegg från både brons- och järnåldern. Varför är det då humlen som dominerar? Generellt brukar man säga att det var i samband med klosterväsendets inträde som humlen kom att bli dominerande. Men i dagens Tyskland, från medeltiden fram till det tidiga 1700-talet, rådde handelskrig mellan köpmän som handlade med pors respektive humle. Genom att driva aggressiva smutskastningskampanjer lyckades humlehandlarna etablera rykten om att porsöl var farligt. De lyckades slutligen också driva igenom lagar som förbjöd porsöl. Dåtidens ”fake news” skulle man kunna kalla det. Till slut fick människor uppfattningen att pors användes i tider av nöd och att det var en sämre och enklare tillsats än humle. Linné beskriver på 1700-talet att pors som tillsats i öl var allmänt förekommande i forna dagar. Men efter att humle

kom att odlas mer intensivt och på grund av den huvudvärk man fick av porsöl så dracks den inte längre, undantaget fattiga människor i avlägsnare delar i Sverige.

### Gott öl i Falun

Under medeltiden, i samband med klosterväsendets uppbyggande, kom humlen att ta en allt starkare position som tillsats i öl. Humle och pors användes parallellt under medeltiden, men humleölet ansågs finare och mer välsmakande än porsölet. I städer hittas ofta spår efter ölbrygning och i Falun har det i jordprover hittats många avsilade rester av humle. Skriftliga källor och avbildningar från medeltid och tidigmodern tid beskriver att ölbrygning var ett arbete som främst utfördes av kvinnor. Under denna tid utgjorde öl en viktig del av den dagliga kosten och bryggdes till stor del för hushållsbruk,



Jimmy A Karlqvist  
arkeolog,  
Dalarnas museum



**T.v. Öfflaska med Egtvedpigens bryg vilken nu är i produktion och som bl.a. säljs på Danmarks Nationalmuseum. Foto Jimmy A Karlqvist T.h. En s.k. bierhane – öltupp, från Kv. Västra Falun. Den har suttit på tappkranen till en öltunna, och har formen av en tupp. Foto Dalarnas museum (DM 22881 633)**

men även till försäljning. Från slutet av 1500-talet finns uppteckningar rörande Borns Hyttegård i Falun. I uppteckningarna berättas det om att man bryggde fyra olika sorters öl; fogdeöl, svenneöl, smältaröl och efterlakeöl, varav det sistnämnda kan betraktas som svagdricka. Fogdeölen var det bästa då det innehöll mer humle än svenneölet och mer malt än smältarölet. Under denna tid uppskattas det att man drack 5-15 kannor öl per person och dag. I Falukvarteren Stigaren och Västra Falun, har påträffats pors i mindre mängder. Detta har tolkats som att vissa hushåll har an-



**Genom att driva aggressiva smutskastningskampanjer lyckades humlehandlarna etablera rykten om att porsöl var farligt, och lyckades slutligen driva igenom lagar som förbjöd porsöl. Dåtidens "fake news"...**

vänt pors i smaksättningsssyfte, men att humle utgjorde basen i bryggningen. Det sågs att Linné tyckte att ölet i Stockholm smakade mycket illa, men att han var förtjust i det som bryggdes i Falun. Vattnet hade en avgörande roll, menade han. Det var bättre att dricka öl bryggt med vatten från berglänt område, än öl bryggt nära havet där saltvatten kunde förstöra brygden.

#### Smakpreferenser

Porsen kom i det närmaste att försvinna helt under 1500-talet till förmån för humlen. Porsen levde dock kvar i bondehushållens egen ölbryggning, i vissa trakter långt in på 1800-talet. I en uppteckning från Boda socken berättar Erik Hansson Nord om bryggning av öl, där nämner han att man istället för humle också kunde använda pors. Då precis som nu handlar det om vilka smakpreferenser man har. Vissa gillar veteöl mer än en pilsner, andra är mer inne på IPA, APA eller kanske sur- eller trappistöl.

#### Rölleka

Linné noterade att man i Lima och Transtrand kryddade ölet med en rölleka, som lär ha orsakat en våldsam berusning. En annan tillsats i öl har varit därrepe, den ska ha gjort ölet starkare men också farligare. Linné varnade för att dricka öl med denna tillsats eftersom man blev både yr och blind i några timmar. Helt fel hade han inte. Numera har man konstaterat att kornen innehåller en giftig alkaloid som orsakar bland annat huvudvärk, talsvårigheter, illamående och ibland dödsfall. Ett framtida experimentellt arkeologiskt projekt kan komma att prova på att brygga öl med pors eller kanske rölleka! ✦



**Jästkrans av näver. Foto: Dalarnas museum**