

Honung i (medicin)historisk belysning

Bakgrund

2005 upptäckte forskarna Tobias Olofsson och Alejandra Vásquez en mängd, tidigare helt okända, mjölksyrabakterier, som lever och utvecklas i symbios med honungsbin. Deras studier visar att dessa mjölksyrabakterier besitter antimikrobiella egenskaper, vilket i sin tur kan vara svaret till honungens potens. Upptäckten kan också innebära svaret på varför honung använts och alltså används inom som huskur, folkmedicin och som läkemedel i ett stort antal kulturer.

Syfte, metod och frågeställningar

Syftet med projektet är att ge en bredare förståelse för honungens funktion idag och för hur historier, myter, symboler som omgärdar honungen påverkar grupper, konsumenter och marknadsföring. Syftet är också att skapa en kunskapsöversikt kring forskning om honung som ett historiskt läkemedel, genom att kartlägga hur kunskap(er) om honung som läkemedel traderats över tid, samt undersöka hur inställningen till denna kunskap skilde (och skiljer) sig mellan olika kulturer. Som metod har en kvalitativ metaanalys av ett 30-tal vetenskapliga artiklar och böcker från olika ämnesområden där ett (medicin)historiskt perspektiv använts, vari mönster, samband, idéer och begrepp analyserats och sammanställts. Huvudfrågeställningen var: *Vilka betydelser har honung och honungsdrycker haft och fortsätter de att ha som medicin och som medel för hälsa i olika kulturer?* Studien avgränsas till honungens användning inom främst sårvård, samt till hur honungsdrycker använts i ett medicinskt sammanhang, i främst Europa, Afrika och Mellanöstern, från ca. 2000 f. Kr. fram till idag.

1. Honungen gjorde oss mänskliga

Exakt när människan började samla och äta honung är inte fastställt. De äldsta källorna vi har att tillgå är en mängd grottmålningar från stenåldersperioden senpaleolitikum (40 000 – 6 000 år f. Kr.), i Europa, Australien, Indien och Södra Afrika. Två av de äldsta återfinns i Spanien; den första finns i grottan Altamira och föreställer honungskakor, bin och stegar och tros vara runt 25 tusen år gammal. På en plats kallad Arana, spindelgrottan, i Valencien, finns den andra som är den äldsta kändaste avbildningen av en faktisk honungsjägare, kallad *"Mannen från Bicorn"*. Den föreställer en mänsklig figur, hängandes i tre lianer, nära en vild honungskupa. Figuren plockar honungskakor samtidigt som bin flyger i närheten. Denna målning dateras till runt 10-15 000 år gammal. Grottmålningar som dessa finns i ett överflöd över hela världen, och yngre grottmålningar samt 4000 år gamla figurer gjorda av biva har också återfunnits i Australien. Detta indikerar dels honungens betydelse som ett tidigt livsmedel på ett internationellt plan, dels visar det att människor tidigt lärde sig att hantera bin; den medicinhistoriska forskaren Rachel Hajar poängterar exempelvis att bina på målningar som *"Mannen från Bicorn"* inte tycks sticka människorna något som indikerar att de möjligtvis utsatts för bedövande rök. Hon fastslår också att det är troligt att honungssamlade som praktik är mycket äldre än de äldsta grottmålningarna¹. Socialantropologen Alyssa Crittenden driver tesen att det var förekomsten av honungen som bidrog till att göra oss mänsklig. Hon menar dels att människor tidigt, för flera miljoner år sedan, lärde sig att använda verktyg för att komma åt honung, dels att honungen i sig bidrog till utvecklingen av en större hjärna då det som livsmedel var både lättkonsumerat och energirikt. Avsaknaden av arkeologiska bevis gör det dock svårt att

¹ Jones R. *Honey and healing through the ages*. Journal of ApiProduct and ApiMedical Science 1(1): 2- 5 (2009) DOI 10.3896/IBRA.4.01.1.02, Alyssa N. Crittenden (2011): Alyssa N. Crittenden (2011): *The Importance of Honey Consumption in Human Evolution*, Food and Foodways, 19:4, 257-273, Hajar R. *History of medicine*. Heart Views [serial online] 2002, Honey revisited: a reappraisal of honey in pre-industrial diets BY KAREN A. ALLSOP AND JANETTE BRAND MILLER*. *British Journal of Nutrition* (1996), 75, 513-520

styrka detta påstående och vidden av honungens betydelse och användning. Vi vet exempelvis inte om den tidiga människan använde honung på andra sätt än livsmedel².

Många forskare (bl a Morse & Kime, Crane, Rasmussen, Spencer Hornsey) anser att honung hjälpte människan att framställa den alkoholhaltiga drycken mjöd. På grund av sin enkelhet menar forskare att den är en logisk kandidat som den första alkoholhaltiga drycken, ett påstående som är arkeologiskt svårbevisat³. Enligt Crane bestod denna dryck av vatten och honung som lämnades på en varm plats över en längre tid vilket i sin tur startade en fermentering. Upptäckten av alkohol och berusning ledde i sin tur till skapandet av ritualer och myter⁴. Antropologen Claude-Levi Strauss, som studerat ursprungsfolket Matakoko i Amazonas och deras skapelsemyt som innehåller en berättelse om mjödets skapelse och tillverkning och som sägs ha framförts muntligt under tusentals år⁵, menar att upptäckten av mjöd betecknar människans övergång från natur till kultur, och således definierade mänskligt beteende⁶.

Traditionen att framställa mjöd på naturlig väg, som hos Matakoko folket Levi-Strauss studerade, förvaltades sent som 1943 av Macavifolket, vars recept⁷ är sånär som identiskt med Matakokofolket. Idag görs också liknande drycker i en rad afrikanska länder, men också hos Aboriginer i Australien och ursprungsbefolkningar i Indien. Etiopien är ledande med sin nationaldryck Tej och arkeologen Patrick McGovern menar att dess enkla och naturliga recept; att blanda fem eller sex delar vatten med en del honung och låta den fermentera i två till tre veckor, troligtvis går tillbaka tusentals år i tiden. Mjöd återfinns idag överallt på den afrikanska kontinenten, bland annat hos Mbuti pygmeerna i centralafrika, Bambaras i Mali och Bviris honungsjägare i södra Sudan⁸. Ursprungsbefolkningarnas sätt att göra mjöd enligt mångtusenåriga, och oftast oförändrade recept, skiljer sig från den utveckling som vi snart ska se skedde i västvärlden. Trots den rika traditionen av honungssamlade och honungsanvändning bland flertalet ursprungsbefolkningar finns det förvånansvärt få samtida studier av dessas förhållande till honungen och mjödet, om och hur de använder dessa produkter som läkemedel och vilka muntliga historier och kunskap(er) som traderas. Enligt Historikern Abel Alves, som studerat mjödets utveckling över tid, är mjödet ett exempel på hur människan lärde sig att interagera med naturen och utnyttja den till sin fördel, men med tiden och med framväxten av civilisationen, också förstörde det som hon en gång lärt sig⁹.

2. Honung vid civilisationernas början

2 Alyssa N. Crittenden (2011): Alyssa N. Crittenden (2011): *The Importance of Honey Consumption in Human Evolution*, Food and Foodways, 19:4, 257-273

3 Hornsey m fl tillstyrker att det är svårt att arkeologiskt bevisa detta påstående då förekomsten av bivax och olika pollensorter (ex. *Tilia* och *Filipendula ulmaria*) i olika kärl visar att det innehållit honung, men inte bevisar att den varit fermenterad. Enligt Hornsey är mjödet en logisk kandidat som den första fermenterade drycken, speciellt för den europeiska kontinenten. (A History of Beers and Brewing, s. 7, Ian S Hornsey) Här har arkeologer bl a funnit kärl med pollenrester i en skotsk grav från bronsåldern. (*Fermented Foods and Beverages of the World*, s. 26, finns som e-bok)

4 Eva Crane, World History of Bee Keeping, s 513, S. C. Rasmussen, The Quest for Aqua Vitae, SpringerBriefs in History of Chemistry, s. 18, A History of Beers and Brewing, s. 7, Ian S Hornsey

5 "The myth is told by the Matakoko people, who are still in the Stone Age period of cultural development. 'In ancient times there was no mead. An old man tried to make it with some honey. He mixed the honey with water and left the mixture to ferment for one night. The next day he tasted it and found it very good. The other people did not want to taste the drink, as they thought it might be poisonous. The old man said, "I will drink, because I am very old and if I died it would not matter." The old man drank much of the mixture, and he fell down as if dead. That night he awoke and told his people that the mead was not poison. The men carved the first drum, and he beat it all night, and at dawn he was changed into a man.' This mixture, the simplest of all, does not need cooking or fire, but is still a culinary act, inviting us to praise the gods for the miracle of fermentation and the magic of intoxication induced by drinking the fermented liquor." (A History of Food By Maguelonne Toussaint-Samat, s 31, finns på google books)

6 A History of Food By Maguelonne Toussaint-Samat, s 31, finns på google books.

7 'The dried skin of a jaguar or deer was hung up by the corners to form a pouch, into which the honey was poured along with its wax and then water was added. In the space of three or four days the mixture ferments naturally in the sun.' (A History of Food By Maguelonne Toussaint-Samat, s 31, finns på google books)

8 Uncorking the Past: The Quest for Wine, Beer, and Other Alcoholic Beverages By Patrick E. McGovern, s 234, A History of Food By Maguelonne Toussaint-Samat, s 32, finns på google books

9 Abel, Alves, s 153

I Soltemplet Ne-Woser-Re, utanför Kairo, finns världens äldsta bevis för biodling (apikultur) i form av en stenrelief som tros vara från 2500-2400 f. Kr¹⁰. Den föreställer en scen med 6 figurer, varav en knäböjer vid en lerkupa och tycks blåsa in rök bland bina medan de andra håller upp honungen i olika behållare som försluts. Enligt Dr. Ehtishamul Haq finns det flera liknande scener inne i templet och i de kungliga gravarna där även 3000-årig honung återfunnits. Dessa källor visar att biodling var en väletablerad verksamhet och att honung var symboliskt viktigt i Egypten redan för 4500 år sedan¹¹.

Richard Jones vid IBRA menar dock att det är svårt att veta exakt när honung kom att användas i fler sammanhang. Apiterapin, dvs. användningen av biprodukter (honung, vax, propolis, bigift osv) i ett medicinskt sammanhang har spårats tillbaka till de allra äldsta civilisationerna; Egypten och Mesopotamien¹². Att honungen väldigt tidigt sågs som viktig också ett medicinskt sammanhang är säkert och den äldsta skriftliga källan om honung är faktiskt medicinsk. Skriften är ett recept¹³ inristat på en sumerisk lertavla från Nippur (i södra Mesopotamien) och är drygt 4000 år gammal. Den tros vara en medicinsk kur mot infektioner eller sår. Från samma decennium finns också flera utgrävda lertavlor från Mesopotamien som visar att honung var en vanlig ingrediens i en rad behandlingar vid den här tiden¹⁴.

Även i Eypeten finns samtida skriftliga källor som vittnar om honungens medicinska betydelse. De viktigaste av dessa är Edvin Smiths papyrus (från ca. 2200-2600 f. Kr) som innehåller honungskurer mot öppna sår¹⁵, och där honung förespråkas som enskild aktiv substans, samt Ebers papyrus som innehåller 147 recept med honung för extern applicering; bl a för att kurera skallighet, men också för att förbinda sår, brännskador och för att applicera efter kirurgiska operationer, som exempelvis omskärelse. Recepten med honung i Smiths papyrus beskriver också behandlingar av sår i munnen, ögonåkommor, skydd mot infektioner, brännskador, magvärk, för torrt skinn osv. I många fall sågs honungen som en behandling i sig själv (utan några andra ingredienser inblandade)¹⁶. Papyrusen visar honungens särställning som läkemedel i det antika Egypten¹⁷.

10 Kelhoffer, James A. John the Baptist's "Wild Honey" and "Honey" in Antiquity, *Greek, Roman, and Byzantine Studies* 45 (2005) 59–73)

11 Honey revisited: a reappraisal of honey in pre-industrial diets BY KAREN A. ALLSOP AND JANETTE BRAND MILLER*. *British Journal of Nutrition* (1996), 75, 513-520

12 Annpoorna Ahuja * Vipin Ahuja ** *Apitherapy - A sweet approach to dental diseases - Part I : Honey* Journal of Advanced Dental Research VolII : Issue I: October, 2010: s 81-86

13 "Grind to a powder river dust and...(here the words are missing)... then knead it in water and honey and let plain oil and hot cedar oil be spread over it" (Jones R. Honey and healing through the ages. *Journal of ApiProduct and ApiMedical Science* 1(1): 2- 5 (2009) DOI 10.3896/IBRA.4.01.1.02)

14 Jones R. Honey and healing through the ages. *Journal of ApiProduct and ApiMedical Science* 1(1): 2- 5 (2009) DOI 10.3896/IBRA.4.01.1.02

15 Instructions Concerning A Wound In His Head, Penetrating To The Bone:

"If thou examinest a man having a gaping wound in his head, penetrating to the bone, thou should'st lay thy hand upon it (and) thou should'st palpate his wound. If thou findest his skull uninjured , not having a perforation in it . . . *Thou shouldst bind fresh meat upon it the first day, thou should'st apply two strips of linen; and treat afterward with grease, honey, (and) lint every day until he recovers.*" (Hajar R. *History of medicine. Heart Views [serial online] 2002 [cited 2014 Aug 23];3:10. Available from: <http://www.heartviews.org/text.asp?2002/3/4/10/64525>)*

16 "Together with water, milk and wine, honey served as vehicle in many therapeutic preparations, but was also considered a drug in its own right. It was taken by mouth to bring on labour, as purge for intestinal worms and for urinary problems. As linctus or as honey-bread it served as a cough medicine. As local application honey was popular in many eye ointments, often together with a variety of other substances, such as dried faeces from infants, black eye paint, vegetable mucilage, extracts of carob and valerian, and turtle bile. For blindness a mixture of honey, pig's eye humours, and red ochre was poured into the ear. For bums and wounds (including circumcision and human bites), honey was one of many substances applied as bandages. For prolapsed rectum honey, salt and oil was applied, and a painful neck was treated with a mixture containing honey and washerwomen's slops. Complex intravaginal preparations, containing inter alia honey, milk, carob water and other plant extracts, were used to facilitate uterine contraction after birth. Honey and preparations of acacia and carob on lint were placed in the vagina as contraceptives. Honey applications were even utilised in the care of teeth. Today high sugar concentrations are considered bad for teeth. *Kyphi* was a deodorant containing honey and nine other substances; it was taken by mouth or chewed as a small compact pellet (Algera 2000:43)." (BEES, HONEY AND HEALTH IN ANTIQUITY, Lailiers & FP Retief (University of the Free State), Akroterion 53 (2008), s 7-19.)

17 Hajar R. *History of medicine. Heart Views [serial online] 2002 [cited 2014 Aug 23];3:10. BEES, HONEY AND HEALTH IN ANTIQUITY, Lailiers & FP Retief (University of the Free State), Akroterion 53 (2008), s 7-19., Jones R. Honey and healing through*

I Asien hade honungen redan i särställning i många länder, inte minst i Kina där dess medicinska egenskaper omnämns i litteratur från 2000 f. Kr.¹⁸. I Indien fick honungen en plats i såväl religiösa som medicinska sammanhang under den Vediska perioden (1700-500 f. Kr.). Här återfinns till exempel världens tidigaste skriftliga omnämnande av mjöd, närmare bestämt i Rigvedan som innehåller hymner från 1700-1100 f. Kr, i form av 300 referenser till begreppet ”mádhu” som är sanskrit för både honung och mjöd, vilket medför förvirring för vad som avses¹⁹. Enligt Gordetsky et. al. utvecklades det indiska medicinska systemet, med influenser av det egyptiska, och inkluderade kirurgi, olika dieter och användandet av hundratals medicinalväxter, honung och fermenterade drycker. I denna kontext sågs vin, ett begrepp som avsåg fermenterade drycker, madhu inkluderad, som en gudom i flytande form²⁰ med magiska krafter som kunde hela. Vediska skrifter innehåller, enligt Gordetsky et. al. också världens första dokumenterade användning av vin i anestetiskt syfte²¹.

Honung som medicin tillämpas än idag i den indiska folkmedicinen. Bland annat används så kallad lotushonung för olika ögonsjukdomar och honung som kur för hosta och ont i halsen²². Sedan urminnes tider har honungen också en eleverad plats inom det ayurvediska systemet som förvaltar den vediska kunskapen. Enligt de ayurvediska texterna och dess experter används honung som behandling av bland annat dålig matsmältning, irriterande hosta samt som behandling av sår och brännskador samt vid ögonåkommor²³.

3. Honung och den moderna medicinens vagga

Kunskapen från Egypten spred sig också vidare till den grekiska civilisationen (700 f. Kr. - 30 f. Kr.) , där honung bland annat användes som en energikälla för grekiska atleter och som bas i drycker som ”oenomel”, bestående av honung och grapejuice, samt ”melikration”, som var vatten sötat med honung²⁴. Under Mithridatis, Kung av Pontos (134 f. Kr – 63 e. Kr.), tid sägs en läkare vid namn Neron ha skapat *Theriaca*, ett läkemedel som sades vara en medicin mot alla sorters gifter. Det innehåller honung, blandat med en rad olika österländska örter²⁵. Kunskaperna om honungens medicinska potens hamnade också mitt i den moderna medicinens vagga, hos Hippokrates (460-367 f. Kr), en grekisk vetenskapsman som oftast tillskrivs epitetet ”Den moderna medicinens fader” och som utvecklade apiterapin ytterligare²⁶. Inom det medicinska system som nu växte fram användes honung som medicin i många olika format, men de två mest kända är utan tvekan en slags ”sirap” kallad ”oxymel” som bestod av vinäger och honung och som gavs för smärta. Oxymel ansågs vara en slags all-around medicin, och användes bland annat för att kurera atleter med feber. Det andra preparatet var en dryck som kallades ”hydromel” som bestod av vatten och honung (som till

the ages. Journal of ApiProduct and ApiMedical Science 1(1): 2- 5 (2009) DOI 10.3896/IBRA.4.01.1.02,

18 Jones R. Honey and healing through the ages. Journal of ApiProduct and ApiMedical Science 1(1): 2- 5 (2009) DOI 10.3896/IBRA.4.01.1.02

19 S. C. Rasmussen, *The Quest for Aqua Vitae*, SpringerBriefs in History of Chemistry, s. 20

20 Detta härstammar från en mytomspunnen, gudomlig, dryck kallad soma, vars egenskaper också olika alkoholtiga drycker fick med tiden.

21 Jennifer Gordetsky 1, Karin Westesson 2, Ronald Rabinowitz 3, Jeanne O'Brien 3 Wine and Honey: the oldest of medicines. JNEPHROL 2013; 26(Suppl 22): S192-S197

22 El-Soud NHA. Honey between Traditional Uses and Recent Medicine. Maced J Med Sci. 2012 Jul 31; 5(2):205-214. <http://dx.doi.org/10.3889/MJMS.1957-5773.2012.0213>.

23 Eteraf--Oskouei T, Najafi M. Traditional and Modern Uses of Natural Honey in Human Diseases: A Review. Iran J Basic Med Sci; 2013; 16: 731--742.

24 A History of Food By Maguelonne Toussaint-Samat, s 31, finns på google books, *Eteraf--Oskouei T, Najafi M. Traditional and Modern Uses of Natural Honey in Human Diseases: A Review. Iran J Basic Med Sci; 2013; 16: 731-742.*,

25 *The Therapeutic Use of Honey from Greek Antiquity until Today - Kourkouta L., Rarra A., Fradelos E., Iliadis Ch. (Greece) BALKAN MILITARY MEDICAL REVIEW. Volume 16, Number 4, 2013. S 456-462*

26 Jones R. Honey and healing through the ages. Journal of ApiProduct and ApiMedical Science 1(1): 2- 5 (2009) DOI 10.3896/IBRA.4.01.1.02

skillnad från mjöd inte fermenteras) och som gavs för törst, men användes också för värk och till och med som graviditetstest. Hippocrates lär ha sagt; "I eat honey and use it in the treatment of many diseases because honey offers good food and good health"²⁷ och "honey cleans sores and ulcers of the lips, heals carbuncles and running sores"²⁸ och förordade jämte oxymel och hydromel också en rad andra honungsbaseerade behandlingar, däribland en mix av honung, vatten, och medicinska preparat (utan namn) som gavs vid akuta sjukdomar, samt honung som ett all-aroundmedel för bl a²⁹ sårsläkning, som laxerande medel, för hosta och onda halsar, för flitkallighet o s v³⁰. Som en kuriositet kan även nämnas att ännu en av de kändaste grekerna, filosofen Aristoteles, ansåg att honungsätande kunde förlänga livet samt diskuterade olika honungstyper och speciellt rekommenderade blek honung som en bra salva för ögon och sår³¹.

Under romarriket (50 f. Kr – 476 e. Kr. (Västoms fall)) förvaltades kunskapen om honungen av medicinska storheter som Columella (4 e. Kr. - 70 e. Kr.), Plinius d. ä. (23 e. Kr – 79 e. Kr.) Diskorides (40 e. Kr. - 90 e. Kr.) och Galen (129 e. Kr.- 200 el. 217). Enligt Richard Jones var honung den mest användbara substansen inom den romerska farmakologin och jämfört med grekerna utvecklades nu tänkandet kring honung parallellt med en rad behandlingar i form av salvor, kurer och drycker³². Plinius d. ä. lovordade honungen som ett slags universalmedel med tillämpningar som sträckte sig från behandling till förkylning till behandling för ormbett³³. En av de tidigaste romerska skrifterna om medicin är författaren Celsus (25 f. Kr. - 50 e. Kr.) *De Medicina* som enligt Lailiers och Retief påvisar en utbredd användning av honung, klart inspirerad av Hippokratisk medicinlära med behandlingar för både extern och internt bruk³⁴.

På ett kulinariskt plan skapades en dryck som kallas mulsum och som var vin smaksatt med honung, men på ett medicinskt plan förordade såväl läkaren Plinius d. ä. som jordbruksteoretikern Columella drycken hydromel (aqua mulsa) och oxymel. Plinius lär ha sagt följande om hydromel; "it is an extremely wholesome beverage for invalids who take nothing but light diet; it invigorates the body, is soothing to the mouth and stomach, and by its refreshing properties allays feverish heats. It is well suited for persons of chilly temperament or of a weak and pusillanimous constitution, ... diminishing also the asperities of the mind."³⁵ Till skillnad från den Hippokrates hydromel, förordar de båda dock att hydromel fermenteras, vilket gör att denna dryck egentligen bör benämnas som mjöd. Columella publicerade sitt recept i sitt verk *De re rustica* (publicerad ca. 60 e. Kr);

27 Hajar R. *History of medicine. Heart Views [serial online] 2002 [cited 2014 Aug 23];3:10.*

28 Annpoorna Ahuja * Vipin Ahuja ** *Apitherapy - A sweet approach to dental diseases - Part I : Honey* Journal of Advanced Dental Research Voll : Issue I: October, 2010: s 81-86

29 As local application it was of value in haemorrhoids, fistula-in-ano and severe prolapse of the anus (*Haem.* 2.8; *Fist.* 3.9). For ulcers a variety of applications were used, prepared by boiling honey in a pot with substances such as turpentine, wine, myrrh, grape juice, bull's gall, nettle shavings and frankincense. Honey-containing plasters were used as styptics (*Mc.*12,16,19). Finger infections were treated with oak gall and honey (*Epid.* 2.6.27). Uterine pessaries were prepared from emmenagogues (drugs stimulating menstruation) and boiled honey (*Loc. Hom. Al.*).

(BEES, HONEY AND HEALTH IN ANTIQUITY, Lailiers & FP Retief (University of the Free State), *Akroterion* 53 (2008), s 7-19.)

30 Eteraf-Oskouei T, Najafi M. *Traditional and Modern Uses of Natural Honey in Human Diseases: A Review. Iran J Basic Med Sci; 2013; 16: 731-742.* Jones R. Honey and healing through the ages. *Journal of ApiProduct and ApiMedical Science* 1(1): 2- 5 (2009) DOI 10.3896/IBRA.4.01.1.02

31 Hajar R. *History of medicine. Heart Views [serial online] 2002 [cited 2014 Aug 23];3:10.* , Manisha Deb Mandal1, Shyamapada Mandal2* *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine* (2011)154-160

32 I en bok från 30-talet vid namn "Honey Health" listar författaren följande drycker, utöver hydromel; OXYMEL, made of honey, vinegar, sea salt and rain-water, was in great vogue in olden times, when it was considered an infallible cure for sciatica, gout, and rheumatic ailments. It was also used to "gargarize with in Squinancy." There were many other preparations made with honey. RHODOMEL was a mixture of roses and honey; OMPHACOMEL was made from fermented grape-juice and honey; and OENOMEL from unfermented grape-juice and honey. This last combination was used for gout and "nerves." (Beck)

33 Jones R. Honey and healing through the ages. *Journal of ApiProduct and ApiMedical Science* 1(1): 2- 5 (2009) DOI 10.3896/IBRA.4.01.1.02

34 BEES, HONEY AND HEALTH IN ANTIQUITY, Lailiers & FP Retief (University of the Free State), *Akroterion* 53 (2008)

35 (Beck, s 132-133)

(M)ead must be made by itself of the very best honey; but it is not made after one manner: for some, many years before, put up rain-water in vessels, and set it in the Sun in the open air; then, having emptied it from one vessel to another, and made it very clear (for, as often as it is poured from one vessel to another, even for a long time, there is found, in the bottom of the vessel, some thick settling like dregs) they mix a sextarius of old water with a pound of honey. Nevertheless some, when they have a mind to make the mead of a rougher taste, mingle a sextarius of water with three quarters of a pound of honey; and after they have, according to this proportion, filled a stone bottle, and plaistered it, they suffer it to be forty days in the Sun, during the rising of the Dog-star; then they put it up in a lost, which receives smook. Some, who have not been at the pains to preserve rain-water till it becomes old, take that which is fresh, and boil it into a fourth part: then, after it is grown cold, if either they have a mind to make mead sweeter than ordinary, they mix a sextarius of honey with two sextarii of water; or, if they would have it rougher, they put three quarters of a pound of honey to a sextarius of water; and, having made it according to these proportions, they pour it into a stone bottle; and, after they have kept it forty days in the Sun, as I said above, they put it up in a lost, which receives smook from below.³⁶

Några decennier senare skriver Plinius d. ä. sin bok *Naturalis Historia* och hans recept ser ut som följer;

There is a wine also made solely of honey and water. For this purpose it is recommended that rain-water should be kept for a period of five years. Those who show greater skill, content themselves with taking the water just after it has fallen, and boiling it down to one third, to which they then add one third in quantity of old honey, and keep the mixture exposed to the rays of a hot sun for forty days after the rising of the Dog-star; others, however, rack it off in the course of ten days, and tightly cork the vessels in which it is kept. This beverage is known as "hydromeli," and with age acquires the flavour of wine. It is nowhere more highly esteemed than in Phrygia³⁷.

De båda recepten ger en unik insyn i hur tillredningen av drycken mjöd utvecklats. Historikern Maguelonne Toussaint-Samat poängterar att vattnet som används är steriliserat, men också den långa tillredsperioden som enligt honom ger mjödtillverkningen en rituell dimension³⁸. Processen efterliknar också den som beskrivs bland ursprungsbefolkningar och med den kunskap vi har om mjölsyrabakteriernas roll ger en längre förvaring också en ökad aktivitet tillika potens, något som dessa första vetenskapsmän intuitivt kan ha anat. Hydromel användes enligt Lailiers och Retief för att kurera bl a "phrenitis", feber, lung infektioner och "lethargy". I kombination med olika plantor kunde det rensa ut springmask³⁹.

Pedanius Dioscorides (40 e. Kr. - 90 e. Kr.), var en grekisk läkare och kirurg, och var dessutom, enligt Lailiers och Retief, romartidens största farmaceut. Han skrev boken *De Materia Medica* ca. 77 e. Kr, ett verk som kom att bli det ledande farmakologiska verket fram till medeltiden. Verket handlar om olika örter och hur man kan göra medicin på dem och innehåller 1000 enklare mediciner. I boken inkluderade han också en sektion om honung där han beskrev hur den skördades, vilken honung som var bäst och hur honung kunde användas som medicinsk behandling. Enligt hans rekommendationer ska honungen kokas innan den används som medicin och han ansåg

36 S. C. Rasmussen, *The Quest for Aqua Vitae*, SpringerBriefs in History of Chemistry, s 20

37 S. C. Rasmussen, *The Quest for Aqua Vitae*, SpringerBriefs in History of Chemistry, s 20

38 *A History of Food* By Maguelonne Toussaint-Samat, s 31, finns på google books

39 BEES, HONEY AND HEALTH IN ANTIQUITY, Lailiers & FP Retief (University of the Free State), *Akroterion* 53 (2008), s 7-19.

den vara effektiv för sår vid omskärelse, svampinfektioner, hemorrojder och för olika sorters bett. Han beskrev också olika användningsområden för internt bruk, bland annat som behandling för ond hals samt förespråkade mulsum som aptitretare för äldre. Rachel Hajar citerar honom på följande sätt;

"Honey opens the blood vessels and attract moisture. If cooked and applied to fresh wounds it seals them. It is good for deep dirty wounds. Honey mixed with salt could be dropped inside a painful ear. It will reduce the pain and swelling of the ear. It will kill lice if infested children skin is painted with it. It may also improve vision. Gargle with honey to reduce tonsil swelling. For coughing drink warm honey and mix with rose oil"

Den sista av de medicinska storheterna under romartiden var Galen (129 e. Kr.- 200 e. 217). Enligt Hajar rekommenderade Galen, liksom sin föregångare Diskorides, att honung skulle kokas innan den kunde användas för att behandla hemorrojder och djupa sår. Lailers och Retief nämner en behandling från hans storverk, *Opera omnia*, som kallas *Hiera picra Galeni* och som enligt dem användes långt in på 1600-talet. Det var en form av laxativ bestående av honung, aloe vera, saffran och kanel, som sades kurerade alla former av magproblem. Ett annat arv från Galen är receptet på Theriaca, den kraftfulla medicinen som skapades i antikens Grekland och som enligt Kourkouta et al. skrevs ut långt in på 1800-talet⁴⁰.

Honungen, i synnerhet mjödet, ses under flera tusen år som ett slags "elixir vitae", dvs. som en kur mot allt. Men den är inte ensam om detta epitet. Vin, ett begrepp som från början också omfattar mjöd samt en rad andra fermenterade, alkoholhaltiga drycker, ses enligt Patrick E. McGovern som den främsta medicinen under tusentals år. Det används både för internt och externt bruk. Under antiken formulerades idéer om att människor som drack alkoholhaltiga drycker också levde längre och var mer fertila (något som gav upphov till traditionen att ge brudpar mjöd, härav begreppet honeymoon, se Kime, R.M., Morse, R. A. and Steinkraus, K.H. 1998. Mead: History, Current Technology and Prospects. *American Bee Journal*. 138(2): 121- 123, s 1). McGovern pekar också på en slags intuitiv kunskap om vinets antiseptiska egenskaper; militärer använde det för att blanda ut med vatten från okända källor. (McGovern, s 305) Vin från druvor började produceras tidigt runt medelhavet (Vitikultur), där det utkonkurrerade mjödet som den dominerande drycken redan tusen år före vår tideräkning. Atikens greker ansåg enligt historikern Alves Abel att mjödet var en dryck för barbarer i de norra delarna av europa. Dessa barbarer såg på mjödet likt grekerna såg på vinet. (S. C. Rasmussen, *The Quest for Aqua Vitae*, SpringerBriefs in History of Chemistry, s. 22, Abel, Alves, 153-154)

4. Honung under den mörka tiden

Perioden efter romarrikets fall och framåt (den tidiga medeltiden) innebär enligt Richard Jones (m fl) en medicinsk stagnation i och med att källor går förlorade och försvinner. För honungens del finns det i princip inga källor att tillgå för att undersöka dess utveckling, position och ställning som läkemedel under den här tiden. Orsaken till detta är inte helt klar, en tänkbar förklaring är kristendomens utbredning och de många krig som följer. Först år 1000 återfinns en europeisk källa enligt Eva Crane (Jones, s 3); det är boken "*The Leech Book of Bald*" som innehåller rekommendationer för användandet av honung som ögonsalva, för smutsiga sår, invärtes sår, som applicering efter amputation och för att bli av med skabb⁴¹. De finns dock källor kring honung och

40 *The Therapeutic Use of Honey from Greek Antiquity until Today - Kourkouta L., Rarra A., Fradelos E., Iliadis Ch. (Greece) BALKAN MILITARY MEDICAL REVIEW. Volume 16, Number 4, 2013. S 456-462 , Hajar R. History of medicine. Heart Views [serial online] 2002 [cited 2014 Aug 23];3:10., BEES, HONEY AND HEALTH IN ANTIQUITY, Lailiers & FP Retief (University of the Free State), Akroterion 53 (2008), s 7-19.,*

41 Jones R. Honey and healing through the ages. *Journal of ApiProduct and ApiMedical Science* 1(1): 2- 5 (2009) DOI

dess medicinska tillämpningar som direkt påverkas av den gågna historien och indirekt påverkar den fortsatta historien. För att hitta dessa källor måste vi istället söka oss till Europas utkanter och bortom desamma.

I de nordligaste delarna av Europa, inom den nordiska mytologin under vikingatiden (700 e. Kr – 1100 e. Kr) sågs mjöd som en gåva från gudarna och spelade som sådan en viktig social roll⁴². Mjödet associerades enligt McGovern med den högste guden av dem alla, Oden, och historien kring mjöd går ut på att drycken skapades av blodet från den vise varelsen Kvasir och honung⁴³. Den användes i rituella sammanhang och under högtidliga tillfällen, men präglades också av ambivalens då ruset ansågs rubba sociala normer och kunde få människor att bryta eder⁴⁴. Mjödets stora symboliska betydelse vid den här tiden bidrar till att mjödet senare i historien bevaras och traderas vidare.

Under samma tid i mellanöstern betraktades honung och honungsdrycker som hälsosamma inom den nya framväxande religionen islam. Profeten Muhammed sägs ha rekommenderat honung som kur för diarre⁴⁵ och Koranen, målade på ett explicit sätt upp honungens helande egenskaper;

“Thy Lord has inspired the Bees, to build their hives in hills, on trees and in man’s habitations, from within their bodies comes a drink of varying colours, wherein is healing for mankind ,verily in this is a sign, for those who give thought.” (Chapter 16 – Bee)⁴⁶.

I det medeltida Persien, under den tidiga islamiska eran, samlade olika aktörer in medicinsk kunskap från de uråldriga civilisationerna som i sin tur omsattes till praktik. Inkluderat i denna insamling var texter från antikens Grekland och Romarriket som nu återupptäcktes. Läkaren Avicenna (Ibn Sina) samlade kunskapen i sitt verk ”The Canon of medicine” som senare skulle komma att bli en ledande medicinsk textbok i såväl arabiska som europeiska universitet ända fram till 1600-talet. I boken skriver han följande om honung;

"Honey is good for prolonging life, preserve activity in old age. If you want to keep your youth, take honey. If you are above the age of 45, eat honey regularly, especially mixed with chestnut powder. Honey and flour could be used as dressing for wounds. For lung disease, early stage of tuberculosis, use a combination of honey and shredded rose petals. Honey can be used for insomnia on occasions."⁴⁷

Enligt Zargaran et. al. ledde denna insamlingsprocess också till att kunskap, såsom den om Oxymel bevarades och fortfarande idag finns detta läkemedel med i farmaceutiska textböcker, bl a British Pharmacopeia⁴⁸. Andra framstående aktörer är Al Basri, en arabisk filosof, som rekommenderade rå honung för svullna tarmar samt Al Razi (Rhazes) (864-932), som skrev boken Al Hawi (Encyclopedia of Medicine), en bok som liksom Avicennas blev en standardbok inom medicin fram till 1700-talet, där han bland annat skriver;

10.3896/IBRA.4.01.1.02, Crane s 509

42 Abel, Alves, 153-154

43 Uncorking the Past: The Quest for Wine, Beer, and Other Alcoholic Beverages By Patrick E. McGovern, s 148

44 Abel, Alves, 153-154

45 Eteraf-Oskouei T, Najafi M. Traditional and Modern Uses of Natural Honey in Human Diseases: A Review. Iran J Basic Med Sci; 2013; 16: 731--742.

46 El-Soud NHA. Honey between Traditional Uses and Recent Medicine. Maced J Med Sci. 2012 Jul 31; 5(2):205-214.

<http://dx.doi.org/10.3889/MJMS.1957-5773.2012.0213>. (Sura 16, vers 69; ”There cometh forth from their bellies a drink diverse of hues, wherein is healing for mankind”, Crane s 510)

47 Hajar R. History of medicine. Heart Views [serial online] 2002 [cited 2014 Aug 23];3:10.

48 Oxymel in Medieval Persia, Arman Zargaran\ Mohammad M Zarshenas/, Alireza Mehdizadeh\and Abdolali Mohagheghzadeh, *Pharm Hist (Lond)* 2012; 42 (1)

"Honey is the best treatment for the gums. To keep the teeth healthy mix honey with vinegar and use as mouth wash daily. If you rub the teeth with such a preparation it will whiten the teeth. Honey does not spoil and could also be used to preserve cadavers."⁴⁹

Under 1000-talet upptäcker araberna destilleringskonsten som också introducerades för européerna. Längre hade tänkare ansett att det fanns något potent i vin som fick människor att må bättre och känna sig yngre. Denna potens ansågs vara vinets "ande" och tekniker för att frigöra densamma testades, där vinet värmdes, kylades ner och till sist kondenserades. Den frigjorda anden ansågs vara så finfördelad att destillatet fick det arabiska namnet "al-kohl" vilket betyder just "finfördelad ande". Spriten kom att användas medicinskt i Europa, under namnet aqua vitae, livets vatten, och i olika kloster tillsattes medicinska örter för att öka den medicinska kraften⁵⁰.

De böcker som Avicenna (m. fl) skapar under denna tidsperiod utifrån uråldrig kunskap som annars hade gått förlorad, kommer med tiden till Europa där verken översätts till latin och gammal kunskap återupptäcks. Ett sådant exempel är spanjoren Arnaldus de Villa Nova, en av sin tids mest kända läkare och en ivrig översättare och författare. I en av sina böcker, Liber de Vinis från 1310, beskriver han 49 medicinska viner, där minst ett skulle blandas med honung för att motverka urinretention, illamående och spya. Villa Novas böcker var populära ända in på 1500-talet. (Villanova A. The earliest printed book on wine. Sigerist HE, trans-ed. New York: Schuman's; 1943.) (Jennifer Gordetsky 1 , Karin Westesson 2 , Ronald Rabinowitz 3 , Jeanne O'Brien 3 Wine and Honey: the oldest of medicines) Mycket av kunskapen om antikens läkekonst införlivades också i munkmedicinen och antikens författare utövade därför, enligt den svenske forskaren Erik Husberg, ett stort inflytande över tidens läkekonst. Husberg belyser att klostren och kyrkan stod för en stor del av vården av de sjuka. Husberg menar att honungen hade en stor medicinsk betydelse och pekar mot en svensk källa i form av en rad praktiserande läkares läke- och örtaböcker från medeltiden, sammanställda av G E Klemming under 1800-talet. I dessa rekommenderas honung, liksom under antiken, som ett universalmedel. (Husberg s 48)

5. Mjödets nedgång och fall?

Fram till början av 1500-talet var mjödet, enligt Maguelonne Toussaint-Samat, fortfarande en uppskattad dryck med hög status som serverades vid fester bland hoven och de bättre belevade runt om i Europa. Mjödet dracks i sig själv eller tillsammans med de andra dryckerna; bl a i form *mulsum* och olika sorters honungsöl; ex. *bragot*.⁵¹ Dessa blandningar av olika drycker tyder dels på initiala försök att modernisera och utveckla mjödet som dryck. Enligt Eva Crane finns det innan 1300-talet inga källor som nämner hjälpmedel för att öka fermenteringen i drycken. Under 1300-talet börjar dock jäst från råg och havre att användas i delar av östra Europa och senare även jäst från potatis för att öka fermenteringen av mjödet⁵². I västra Europa används även andra tillsatser under fermenteringen; mjöd med olika kryddor kallas *metheglin* och mjöd med frukt och bär kallas *melomel*. Enligt Maguelonne Toussaint-Samat, tillverkades drycken *miessaude* i det franska området Vosges, genom att mjöd blandades med krossade bin; en udda blandning som i och med sina orenheter ökade fermenteringen⁵³. Samtidigt skapas nu också en mängd andra drycker som består av fermenterad honung, med eller utan tillsatser och med mer eller mindre honung, som går under en mängd olika benämningar och namn utan egentlig logik; vilket i sig skapar en slags

49 Hajar R. History of medicine. Heart Views [serial online] 2002 [cited 2014 Aug 23];3:10.

50 "Good-Willed Judgment on Alcohol i Alcohol and civilization, s 8

51 Toussaint-Samat, Maguelonne, trans. Anthea Bell. A History of Food. Blackwell Publishing, Malden, MA, 1987, s 33

52 Crane, Eva, World History of Bee Keeping, s 515

53 A History of Food By Maguelonne Toussaint-Samat, s 33, finns på google books

inflation i begreppet mjöd⁵⁴. Under den senare delen av medeltiden sker också andra förändringar av mjödet. Kime, Morse och Steinkraus som studerat mjödrecept från 1200-talet till 1700-talet fastslår att många av dessa recept rekommenderar kokning av honungsvattnet innan det fermenteras till mjöd. De har inte kunnat hitta någon förklaring till detta eller hur man upptäckte att detta steg var viktigt, men spekulerar i att det kan ha att göra med en estetisk drivkraft att producera en kristallklar dryck, något som lever kvar även i dagens mjödproduktion⁵⁵.

Under den första halvan av 1500-talet började mjödet förlora mark runtom i Europa och föll på många håll in i glömska. Förklaringen till detta är mångfassetterad. En anledning tros ha varit reformationen som bidrog till upplösningen av katolska kloster i många länder (från 1520 och framåt), vilket i sin tur ledde till att produktionen av och tillgången på honung minskade. Klostrena och kyrkorna hade spelat en viktig roll i mjödproduktionen då de haft egna bigårdar och varit en stor producent av honung då de behövde vax till sina ljus och överflödet av honung använts till just mjöd. Enligt Robinson (Robinson.1999a i *Fermented Foods and Beverages of the World*, s. 26, finns som e-bok) försvann mjödet i England nästan helt vid den här tiden (1536-1540). (Helling s 62, Unger och *Fermented Foods and Beverages of the World*, s. 26, finns som e-bok)). Enligt Allsopp och Miller ökade vid den här tiden, nästan samtidigt som nedläggningen av klostrena, tillgången på socker som importerats från kolonier runtom i världen. Sockret var fortfarande dyrare än honungen, men skulle de närmsta årtionden gradvis komma att ersätta honungens plats i de högre klassernas diet. Det dröjde dock till 1700-talet till dess att samma utveckling skedde hos den breda massan. (Honey revisited: a reappraisal of honey in pre-industrial diets BY KAREN A. ALLSOP AND JANETTE BRAND MILLER*. *British Journal of Nutrition* (1996), 75, 519, 513-520)

En annan viktig anledning var övergången från mjöd och vin till öl. Under 13-1600 talet skedde en transformation i England när bryggerinäringen gick från en småskalig hemproduktion till att bli en storskalig industri. Enligt Bennet var humlen en ledande orsak till denna omvandling, som ledde till produktionen av en klarare, billigare och mer hållbar dryck. (Abel Alves, 162, Julia Benneth) Även Richard W. Unger pekar ut den ökande ölkonsumtionen och belyser utvecklingen i Lågländerna där vinkonsumtionen minskade under 1400- och 1500-talen samtidigt som möjligheterna att producera humlat öl ökade. Mjödet sågs här som en högkvalitativ men dyr dryck som konkurrerades ut av det allt billigare humlade ölet.(Beer in the Middle Ages and the Renaissance, Richard W. Unger, s. 77) Ytterligare anledningar som förs fram som tänkbara förklaringar på honungen och mjödets nedgång är det ökande jordbruket som ledde till minskande skogar och ängsmark, som i sin tur ledde till en minskad tillgång på nektar. (Helling, från mjöd till martini, s 62, Abel Alves)

Trots en rad motgångar försvinner inte mjödet tvärt på 1500-talet. Enligt Unger var mjöd fortsatt populärt i områden där honung fanns överflöd; främst Skandinavien och Preussen. (Beer in the Middle Ages and the Renaissance, Richard W. Unger, s. 23) En viktig källa till mjödproduktionen i norr är Olaus Magnus *Historia om de nordiska folken* vari han refererar till recept på mjöd;

”Man brukar taga 1 del god honung och 4 delar vatten, som värmts i en kittel, till dess det blifvit mer än ljumt. Hälften af det så uppvärmda vattnet hålles sedan i ett träkärl, som vidgar sig uppåt, och i detta blandas den råa honungen. Därefter slår man vatten tillika med den däri upplösta honungen i kitteln och tänder under en kraftig eld, att det må koka väl, ända tills skum visar. (...-...) Under tiden kokas för sig vid samma eld i en gryta med lock en lämplig mängd humleblommor (...-...) strax därpå humlepåsen med sitt afkok läggas ned däri, på det att genom honungens, vattnets och den därmed förenade humlens goda samverkan den rätta smaken må komma fram. (...-...) Sedan tages öldrägg ... alltefter brygdens storlek och lägges på som

54 Wines & Beers of Old New England: A How-to-do-it History By Sanborn Conner Brown, s 15-16

55 Kime, R.M., Morse, R. A. and Steinkraus, K.H. 1998. Mead: History, Current Technology and Prospects. *American Bee Journal*. 138(2): 121- 123.

bindämne (...-...) I brist på öl drägg duger brödjäst. (...-...) På åttonde dagen eller i nödfall förr kan det tryggt drickas. Men ju äldre denna dryck blir, desto renare, bättre och sundare varder den." (OM, sid 56 ff i Husberg, s 318)

Talande exempel på mjödets ställning i norra Europa är bland annat också Gustav Vasa, vars efterlämnade brevkorrespondens visar att han var en stor mjödentusiast. Han hade en egen mjödkällare och förespråkade bland annat att mjödet skulle lagras, upp till tre år, för att förbättra smaken. (Husberg, 322-326) Även andra kungligheter i Norden, värdesatte mjödet och enligt Stig Helling förbjöd Kristian den III så sent som 1548 "all utförsel av honung från Danmark med den uttryckliga motiveringen att denna skulle användas till mjöd". Med tiden blev dock mjödet utkonkurrerat även här och brännvinet skulle komma att bli folkdryck. (Helling, från mjöd till martini, s 62) Unger för fram en alternativ tes om varför mjödet förlorade sin status som en dryck för aristokrater och påstår att mjödet överlevde i många olika former som en dryck för hälsa, vilket i sin tur skulle medfört att mjödet kom att ses som en dryck reserverad främst för konsumtion av sjuka (han har dock få källor som stöder detta påstående). (Beer in the Middle Ages and the Renaissance, Richard W. Unger, s. 23)

Trots alla förklaringsmodeller kring mjödets nedgång är det viktigt att poängtera att det råder osäkerhet kring mjödets faktiska utbredning och folkliga förankring under medeltiden och 1500-talet. Husberg kan med referat till äldre forskning visa att en del källor beskriver mjödet som en sällsynt, dyr och svåråtkomlig dryck samtidigt som andra källor beskriver det som en dryck för vardagligt bruk (Husberg, 316). Det är också felaktigt att säga att mjödet helt glömdes bort i Europa. I Polen och Ryssland överlevde mjödet ända in i modern tid. Det dracks av såväl rika som fattiga fram till 1600-talet, men blev längre framöver stegvis nedgraderat av öl, vin och vodka, och enligt Crane var det bara fattiga som drack det under 1800-talet. I Polen fanns så sent som på 1960-talet stora kooperativ som tillverkade mjöd i stora kvantiteter. (Crane 515) Enligt Helling, som i sin tur lutar sig på historikern Harald Thunaeus, är frånsaknaden av en reformation och inhemsk vintillverkning tänkbara orsaker till varför mjödet överlevde i dessa områden. (Helling, från mjöd till martini, s 62)

År 1623 ger Charles Butler, som ibland kallas den engelska biodlingens fader, ut boken *The Feminine Monarchie, Or the Historie of Bees*. Verket innehåller en mängd olika ämnen, alltifrån Butlers tankar om en bi-drottning snarare än en bikung, till tillverkning av kupor och pollinerings nytta. Men den innehåller också en betydande del om honungens medicinska egenskaper, och en specifik del om mjödets och methaglinets diton. Han använder en rad olika historiska källor (till sin utläggning, däribland Galen och Diskorides), och skriver följande om methaglin;

Meth, when it is old, is a Wine most agreeable to the stomach; it recoureth (1) the appetite being lost, it (2) openeth the passage of the Spirit or breath, it (3) sotneth the belly, it (4) is good for them that have the cough. (5) If a man take it, not as his ordinary drink, but, as Physick, now and then, he shall receive much, benefit by it against Quartan Agues, against Cavexies, and against the diseases of the brain, as the Epilepsie, ot the falling Euill: for which Wine is pernicious; it (6) cureth the Yellow laundise: it (7) is also good against Henne-bane with Milke, and against the Winter-cherrie, it (8) nourisheth the bodie. (9) So that many haue attained to long age, only by the vse (sic!) thereof. And therefore no maruaile that Pollio Romnulus, who was an hundred years old, imputed the greatest cause of his long continued health to this Soueraigne drink. (10) For being asked of Agusutus the Emperor, by what meanes especially he had so long preferred that vigor both of mind and body, his answer was, intus melle, foris oleo (Honey within and oil without). (Kap. 10, Del 3, stycke 21, The virtues of mede and methaeglen)

Mjödets fortsätter också dyka upp i ett antal andra böcker, främst olika kok- receptböcker under 1600-1700-talet, bl a ett recept på metheglin i Hannah Wolleys *Queen-like Closet* (1672)⁵⁶ och två mjödrecept i den nionde utgåvan av Elizabeth Moxons *English Housewifery Exemplified in about Four Hundred and Fifty Receipts* (1764). När den mycket populära receptboken *The closet of sir Kenelme Digbie Opened: whereby is discovered several ways for making of metheglin, side, cherry-wine, etc.* publicerades 1669 var inslaget av föregående tiders olika mjödtrender slående. Bland annat används här en mängd olika hjälpmedel, till och med humle i mjödtillverkningen, och i bokens 89 (!) olika recept rekommenderas kokning. Därutöver råder en begreppsförvirring då samma recept förekommer flera gånger men med olika namn på drycken. (Eva Crane, *World History of Bee Keeping*, s 517) Digbies bok blev mycket populär bland förmögna amerikanska nybyggare och bör ha spelat en viktig roll i utvecklingen av det amerikanska mjödet. Enligt Sanborn Conner Brown fanns det bland de tidiga nybyggarna också en utbredd tro på att mjödet, i synnerhet metheglin som en kur mot förkylning och feber. (*Wines & Beers of Old New England: A How-to-do-it History* By Sanborn Conner Brown, s 15-16).

I Sverige finns mjödrecept bl a i Kajsa Wargs kokbok⁵⁷ (tryckt 1755) samt i Carl Von Linnés resa till Skåne (1749). I Linnés anteckningar reflekteras mjödets ställning i Sverige vid den här tiden;

Mjöd var våra förfäders drick, som så alldeles kommit i vanpris, sedan vinet hos oss blivit allmänt, att knappt en eller annan i Sverige vet numera sättet till dess förfärdigande, ehuru det likvisst rensar vätskorna i kroppen och icke gör tiondedelen så mycken skada som det utländska vinet. Herr baron Coyet lämnade mig följande beskrivning på mjödets förfärdigande: Man tager 20 kannor rent vatten och ett skålpund honung, kokar och skummar det flitigt till dess $\frac{1}{4}$ är bortkokat. När som det mest är kokat, lägges härtill en näva humle och ett lod *Galega*, som är bundit uti ett kläde. Sedan tages det av elden, slås uti träkäril, och då det är mest kallt, lägges därtill jäst, då kärilet täckes och tillbindes. Den andra dagen avhålls det klara ifrån jästen, och så kontinueras med avhållningen 6 à 7 dagar. Sedermera slås det uti ett väl hartsat ankare, varuti det bevaras en månads tid och änteligen tappas i buteljer.

Den utveckling som sker med mjödet under perioden 1300-1750 visar tydligt att mjödet transformeras i takt med tidens trender och ideal. Ny innovationer som humle och jäst tillförs, dessutom kokas den

6. Honungen – återupptäckt?

Som vi sett i tidigare kapitel bevaras och traderas uråldrig kunskap, från antiken och mellanöstern, om honung i olika skrifter, detta gäller även under 15- och 1600-talen då den utvecklade

56 Her mead-maker is first told to take spring water and enrich it with enough honey so that the mixture "will bear an Egg." After boiling the blend, "whole Spice, Rosemary, Balm, and other cordial and pleasant Herbs or Flowers" were to be added. Cooling and removing the bag of spices would be followed by the introduction of yeast to bring on fermentation: "When it is almost cold, put in a little Yest, and beat it well, then put it into Vessels when it is quite cold, and also the Bag of Spice, and when it hath stood a few days, bottle it up..." (Wolley, s 160)

57 "Till en kanna god honung tages 8 kannor källevatten, hvaraf först 6 kannor slås i kettelen, då märks med en sticka deruti, huru högt vattnet stiger, hvarefter skäres en skåra i stickan; sedan slås de öfriga 2 kannorna och honungen dertill och låter det så koka, men skummas ganska väl; då lägges en liten knäppnäfva god humbla uti, och låter dermed kokas intill dess det kommer till märket på stickan; då slås uti ett rent träkäril, som har ingen osmak. Under tiden mjödet kokar, tages god jäst, hvarpå slås vatten, att beskan avgår, och låter honom något stå att sjunka; när mjöden är något hetare, än dricka uti gifves, så lägges deruti 4 skedblad af samma jäst, sedan vattnet är afhållt samt ett stop oxläggör (gullvivor), som på det sättet äro rensade, att det lilla fröet är borttaget, och bara den gula blomman medföljer; sedan röres det som annat dricka och höljes öfver med ett rent lakan samt kläder och bindes väl till; då låter man det stå i två dygn; sedan silas det genom kläde uti en halfankare, och lägges dertill skalet av 4 citroner samt två lod sönderbruten canel uti en påsa; då sprundas igen och låter den ligga fjorton dagar i källaren, hvarefter det silas på bouteiller."

boktryckarkonsten gör det möjligt att trycka upp allt större upplagor. Det tidigaste tryckta botaniska verket i England, *The Grete Herball*⁵⁸, är ett talande exempel på just detta. Boken handlar om den medicinska användningen av örter och växter, sammanställdes av Peter Treveris 1516 och kom ut i en rad upplagor fram till så sent som 1561, samt bygger på en rad historiska källor, som ex. Avicenna. (*Historical and biographical sketches of the progress of botany in England, from its origin to the introduction of the Linnæan system*, Richard Pulteney, sid 46ff). I upplagan från 1526 beskrivs bland annat följande om honung;

hony ... is put in medycyns to delay and hyde the bytternesse of medycyns and that the medycyns go to the botom of membres bycause of the sweetness thereof So, for instance; To clense the stomake ... and to unbynde the bely. Take nitre with hony and it clenseth. (Early English Books, eebo.chadwyck.com)

Under början av 1600-talet publiceras också, som sagt, Charles Butlers, *The Feminine Monarchie, Or the Historie of Bees*. I boken refereras flitigt till antikens och mellanösterns medicinska storheter och liksom den tidens syn på honung sätter han stor tilltro till honung som ett läkande universalmedel;

“Honie (...-...) hath a power to cleanse, and some sharpnesse with all, and therefore it openeth obstructions, it cleereth the berth and lights of those humors, which fall from the head to those parts, it lossenth the belly, purgeth the foulness of the body and provoketh urine. It cutteth and casteth up Flegmatic matter and therefore sharpneth (sharp)the stomachs of them, which by reason thereof have little appetite; it purgeth those things which hurt the clearness of the eyes, and nourisheth (nourishes) very much. It breedeth good blood, it sturreth up and preserveth natural heat and prolongeth old age (...-...) physicians do temper therewith such medicines as they mean keep long; yea the bodies of the dead, being embalmed with Hony, have been thereby preserved from putrefaction. It is drunk against the biting of a Serpent or mad Dog and it is good for them, which have eaten mushrooms or drunk Poppy; against which evil Rosed-hoonni (rose honey) is taken warm. It is also good for falling sickness and better than wine because it can not arise to the head as wine doeth (does). (...-...) Hony is most fit for old men, women and children, for such as rheumatic and phlegmatic and generally for all that are of cold temperature. To young men and that of a hot constitution is not so good because it easily turned into kholer.” (Kap. 10, Del 3, Stycke 1 "The properties and virtues of Hony")

Enligt Beck är det Diskorides ord som genljuder i Butlers utläggning, och påpekar att även andra författare vid den här tiden använde sig av samma källor. En liknande utläggning finns i tysken Johann Joachim Bechers *Parnassus Medicinalis Illustratus*, tryckt 1663;

Der Honig treibt den Harn
Und ist zur Lunge gut,
Von Husten, Faulung auch
Es stark bewahren tut. (crane 611)

Fortfarande ytterligare 100 år framåt i tiden, år 1759, finns idén honung som ett universalmedel

58 Den fullständiga titeln är; *The grete herball : whiche gyueth parfyt knowlege and vnderstandyng of all maner of herbes [and] theyr gracyous vertues whiche god hath ordeyned for our prosperous welfare and helth, for they hele [and] cure all maner of dyseases and sekenesses that fall or mysfortune to all maner of creatures of god created practysed by many expert and wyse maysters, as Auicenna [and] other.*

närvarande. Då trycks den första engelskspråkiga boken som uteslutande handlar om honung. Den skrevs av läkaren John Hill och bär den slående titeln; *The virtues of honey in preventing many of the worse disorders; particularly the gravel, asthmas, coughs, hoarseness and a tough morning phlegm*. Skillnaden här gentemot tidigare böcker är dock märkbar. Istället för att bygga sitt resonemang på tidigare tänkare är boken i stort ett verk med egen empiri, observationer och reflektioner. Ett sådant exempel är hans rekommendationer kring användandet av honung insamlad under våren, framför den insamlad under sommar och höst, som medicin;

"The Bees are in full vigor when they collect this, and the first flowers of the year from which they gather it are in their glory (...-...) The spring Honey should be obtained freely from the comb; not by means of pressing, much less of heat. The combs should be taken out of the hive and broken into four or five pieces, these should be set slanting in a cool place for the Honey to run out, and as much as will run freely must be kept in the pan into which it was firsts received; tying it carefully over, and feting it in a cool quiet place. (I detta avseende skiljer Hill också mellan vad han kallar "common honey", dvs. honung som tagits ut med våld eller värme, och "virgin honey"; dvs. honung som fått rinna ut av sig själv.) This Honey will be of the thickness of a syrup, no more; and of a very pale amber colour, quite clear, of a fragrant smell, and in taste of a delicate sweetness, whit a sharp or biting quality upon the tounge. As it stands quiet, there will rise a kind of skin upon the surface; and this will remain upon it and preserve it. This Honey will never canned nor grow thicker than at first; and this is the true and proper Honey for medicinal use in England. It requires no purification, as common Honey does; and it will always fit easy on the stomach. (...-...)This will be using Honey as the Bees themselves use it; for it is always covered with this kind of crust or skin in their cells; and they will never feed upon it if it be candied. To eat Honey thus collected is the same thing as to suck it from the flowers themselves, in which the Bee first found it. (11 ff)

Hills bok är i sig själv ett brandtal för honungen, som nu tycks ha sjunkit i anseende som medicin. I inledningen till sin bok skriver hill följande;

"The slight regard paid at this time to the medicinal virtues of Honey, is an instance of the neglect men shew to common objects, whatever their value: acting in contempt, as it were, of the immediate hand of providence, which has in general made those things most frequent, which have greatest uses; and for that reason, we seek from the remotest part of the world, medicines of harsh and violent operation for our relief in several disorders, under which we should never suffer, if we would use what the bee collects for us at our doors."

XXXXXX

7. Honungen – återupptäckt

Framåt mitten av 1800-talet uppmärksammas dock honungen igen på ett vetenskapligt plan och en rad

arbeten publiceras om dess egenskaper, bland annat en första studie om dess antibakteriella egenskaper. Den används sedan länge som ett läkemedel mot sår och Ryssland använde exempelvis honung för sårade soldaters sår under första världskriget. När antibiotikan introduceras på 40-talet tar återigen ekonomiska intressen övertaget och syntetiska läkemedel gör att honungen återigen faller i en slumrande glömska.

Slutsatser och betydelse: Honung har alltid uppfattats som något välgörande. Enligt Rachel Hajjar har detta att göra med våra kollektiva minnen, som i sin tur hämtar sin näring från myter, legender, historier, sånger och seder; och som i sin tur traderas mellan generationer. Honungen är i detta fall något multivokalt; den intar olika positioner i det geografiska, historiska och vetenskapliga rummet. I många kulturer, framförallt bland ursprungsbefolkningar, är den alltså det mest centrala och viktiga livs- och läkemedlet. I samband med kunskapen om mjölksyrabakteriernas existens krävs här etnografiska studier för att komma underfund med hur honungens potens och läkande kraft uppfattas och behandlas.

I mellanöstern och Indien erkänns honungen som ett läkemedel och lever på sina gamla meriter, medan den här i väst under modern tid utvecklat en position inom det alternativmedicinska och kommit att uppfattas som någonting icke-vetenskapligt. Trots den gemensamma historien har våra historiska kunskapsluckor medfört att honungen hos oss har en lägre status och saknar en etablerad plats inom den medicinska vetenskapen. De kunskapsluckor som finns om honungens medicinhistoria generellt och mjödet specifikt efter 1500-talet måste fyllas genom att studera originalkällor.

Studiens resultat kommer att kopplas till pågående forskningsresultat om mjölksyrabakteriernas roll och

koppling till honungens användning inom sårbehandling och som hälsofrämjande dryck. På så sätt sker dels en kunskapsöverföring över disciplinära gränser samtidigt som projektet bidrar till förståelse och

förklaringsmodeller för honungens funktion både ur ett mikrobiologiskt såväl som historiskt perspektiv.

Referenser:

Böcker:

A History of Beer and Brewing, Ian S. Hornsey. Cambridge: RSC Paperbacks, 2003.

The Barbarian's Beverage: A History of Beer in Ancient Europe, Max Nelson. Milton Park: Routledge, 2005.

Beer in the Middle Ages and Renaissance, Richard W. Unger. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2004.

Uncorking the Past: The Quest for Wine, Beer, and Other Alcoholic Beverages, Patrick E. McGovern.

Berkeley: University of California Press, 2010.

Ale, Beer, and Brewsters in England, Women's Work in a Changing World, 1300-1600, Judith M. Bennett.

New York: Oxford University Press, 1996.

Brewing Mead: Wassail! In Mazers of Mead, Lt. Col. Robert Gayre (with additions by Charlie Papazian).

Boulder, CO: Brewers Publications, 1986 (reprint of 1948 publication).

Toussaint-Samat, Maguelonne, trans. Anthea Bell. *A History of Food*. Blackwell Publishing, Malden, MA,

1987.

Eva Crane, World History of Bee Keeping,
Honey Health, Beck

Artiklar:

Kime, R.M., Morse, R. A. and Steinkraus, K.H. 1998. Mead: History, Current Technology and Prospects.

American Bee Journal. 138(2): 121- 123.

Alves, Abel., Mead: A Study in Human Culture's Interaction with the Natural Environment and Other

Animals

Jones R. *Honey and healing through the ages*. Journal of ApiProduct and ApiMedical Science 1(1): 2- 5

(2009) DOI 10.3896/IBRA.4.01.1.02, Alyssa N. Crittenden (2011):

Alyssa N. Crittenden (2011): *The Importance of Honey Consumption in Human Evolution*, Food and

Foodways, 19:4, 257-273,

Hajar R. *History of medicine*. Heart Views [serial online] 2002,

Honey revisited: a reappraisal of honey in pre-industrial diets BY KAREN A. ALLSOP AND JANETTE

BRAND MILLER*. *British Journal of Nutrition* (1996), 75, 513-520

S. C. Rasmussen, The Quest for Aqua Vitae, SpringerBriefs in History of Chemistry,

Kelhoffer, James A. John the Baptist's "Wild Honey" and "Honey" in Antiquity, *Greek, Roman, and Byzantine Studies* 45 (2005) 59–73),

Annporna Ahuja * Vipin Ahuja ** *Apitherapy - A sweet approach to dental diseases - Part I : Honey*

Journal of Advanced Dental Research Voll : Issue I: October, 2010: s 81-86,

Hajar R. *History of medicine*. Heart Views [serial online] 2002 [cited 2014 Aug 23];3:10. Available from:

<http://www.heartviews.org/text.asp?2002/3/4/10/64525>),

Jennifer Gordetsky 1, Karin Westesson 2, Ronald Rabinowitz 3, Jeanne O'Brien 3 Wine and Honey: the

oldest of medicines. *JNEPHROL* 2013; 26(Suppl 22): S192-S197

The Therapeutic Use of Honey from Greek Antiquity until Today - Kourkouta L., Rarra A., Fradelos E.,

Iliadis Ch. (Greece)

BALKAN MILITARY MEDICAL REVIEW. Volume 16, Number 4, 2013. S 456-462,

Eteraf--Oskouei T, Najafi M. Traditional and Modern Uses of Natural Honey in Human Diseases:

A Review. *Iran J Basic Med Sci*; 2013; 16: 731--742.,

El-Soud NHA. Honey between Traditional Uses and Recent Medicine. *Maced J Med Sci*. 2012 Jul 31;

5(2):205-214. [http:// dx.doi.org/10.3889/MJMS.1957-5773.2012.0213](http://dx.doi.org/10.3889/MJMS.1957-5773.2012.0213).

"Good-Willed Judgment on Alcohol i Alcohol and civilization

Manisha Deb Mandal1, Shyamapada Mandal2* *Asian Pacific Journal of Tropical Biomedicine* (2011)154-