

MÈE

VLOEIBAAR
GOUD VAN
'T VEEN



RECEPTEN VOOR MEDE
Albert Metselaar

Ooit golfde in een zachte bries
over een zee van witte bloemen,
over het Hollandsche Veld,
het Krakeel, Nieuwlande, Elim,
Nieuw-Moscou en Noord: Hoogeveen.
De moutige honing van deze boekweit,
Werd de basis van het verborgen vloeibare
goud van weleer, de boekweitmede.
Het is voor u gegist met vers Drents bronwater,
uit de diepste lagen van onze prehistorie,
volgens een serie eeuwenoude recepten
uit de dagen van de hunebedbouwers,
bronstijdkrijgers, ijzertijdboeren,
stichters van Hoogeveen, Rembrandt van Rijn,
Michiel de Ruijter, Pieter Joosten Warmont,
van turfgravers en eeuwenlang varende schippers.
De naam van dit geestrijke vocht ligt nog
op de lippen van onze schapen.
Als een kudde over de heide golft,
en u hoort de slimme dieren luidkeels
hun strijdkreet van verlangen roepen:

“Mè-e-e-è-e-e-è”,

dan weet u nu waar ze naar vragen.
Vloeibaar goud.
Mede.



Stichting
Informatiecentrum Geschiedenis
Hollandscheveld & Hoogeveen e.o.

© Albert Metselaar, Hoogeveen 2023.
Niets uit deze uitgifte mag worden openbaar gemaakt en/of
vermenigvuldigd, op welke wijze dan ook, zonder voorafgaande
schriftelijke toestemming van de auteur.

IEME'S VLOEIBARE GOUD

ODE AAN DE HOOGEVEENSE BIJEN

©Albert Metselaar, 2025 albertmetselaar@home.nl

Woensdagmiddag 1 oktober 2025. werd bij de recreatieplas Schoonhoven het Belevingspad 't Opgaonde geopend. Bij het begin ervan staat een kunstwerk van Koosje Zomer, met daarin verwerkt: Ieme de bij. Ieme zal de mensen als verteller meenemen in de zeven fasen die de landschapsontwikkeling hier te bieden heeft. Waarom Ieme, waarom een bij? Ieme is 'bij' in de streektaal. Zonder bij was kolonisatie van het veengebied niet mogelijk. De eerste veenarbeiders hadden geen landbouwgrond. Ze verbouwden boekweit op het bovenveen. Deze boekweit kon alleen gedijen als de zee van bloemen door de bijen bestoven werden. Er werden zelfs bijen van elders aangevoerd om er maar genoeg van te hebben. Geen bijen betekende geen oogst, geen kolonisatie. Honing was een welkom bijproduct en daar kon weer mede van worden gemaakt. Gefermenteerde honing. Een heerlijk drankje, al dan niet versneden met jenever, zo keek men er tegenaan, in een tijd dat er nog niet zoveel op de markt was als vandaag de dag. Ieme werd bewierookt in de 'Dooprede voor een bij', en vervolgens gedoopt met een glaasje boekweitmede, geplengd uit een borrelglas van puur zilver:

Dooprede voor een Bij

Je was een simpel larfje,
ooit gekropen uit een ei.
Je werd geen domme dar,
dat was bezopen, jij werd bij.

Een mooie vlotte werkmeid
en de boekweit was jouw deel.
Je bracht je lading honing
naar jouw woning, snel en veel.

Ik doop je, Ieme Boekweit.
Ga je weg, vervolg ons pad.
Jouw vrije vlucht geeft lucht,
die zonder jou hier niemand had.

Nu drink ik, dankzij Ieme,
uit puur zilver, vloeibaar goud.
En wens je goede vlucht.
Jouw arbeidsvrucht is ons behoud.

Een fles werd losgedraaid, een zilveren bekertje gevuld. Met een 'flats' en de woorden: "Ik doop u, Ieme Boekweit, en wens u een voorspoedige vlucht" kreeg Ieme de doop toebediend met zijn eigen product: het vloeibare goud, boekweitmede.



Het idee van leme de bij is geboren in het begin van 2022. Vervolgens is leme uitgewerkt door de Stichting Levende Geschiedenis Drenthe en Lumalab. leme de bij kan als blikvanger en vertegenwoordiger, logo, symbool van Hoogeveen en omstreken worden ingezet, bij en met iedereen die daarvoor afspraken maakt met deze beide instanties. leme begint dan ook bij het Belevingspad 't Opgaonde, maar leme gaat verder. leme vliegt door de hele gemeente en ver daarbuiten. Er zijn diverse varianten. Er is een basisontwerp, en er is een vorm ontwikkeld in een digitale stijl. leme kan in overleg met de geestelijke eigenaren worden aangepast voor de gebruiker die met hen in overleg treedt. Met dank aan Gylvano Metselaar voor de doopfoto.



MEDE, VLOEIBAAR GOUD

HOOGEVEEN EN EEN OUDE TRADITIE

©Albert Metselaar, 2025 albertmetselaar@home.nl



Een ketel voor 500 liter mede. De hoogte is 80 cm, de doorsnede 104 cm en de opening bovenin heeft een doorsnede van 60 cm. De ketel werd vervaardigd in het zuiden van Europa en begraven bij Hochdorf, Duitsland. Dit imposante bronzen object neemt ons mee in een drinkcultuur, waarvan we ook onze Hoogeveense varianten kenden en nog kennen.....

Mede is een drank, gemaakt van hoofdzakelijk honing en water, waarbij de variaties aan toevoegingen inmiddels eindeloos lijken. Iedere variant heeft zijn eigen smaak. De gegiste honing blijft echter het belangrijkste bestanddeel. Een oude Nederlandse benaming is 'Mee'. In Hoogeveen en omstreken stond de drank van oudsher bekend als: "Mèè". U weet dus nu waar de Drentse schapen om roepen, als ze hun alom bekende klanken uitstoten: ze willen een bak vol mede.....

Mede wordt als drank nogal eens gekoppeld aan de Germaanse mythologie. Het wordt in de Edda, de bundel met oude Noorse godenverhalen- en liederen, gezien als de drank die bij oppergod Odin (Wodan) zijn geest doen gisten en beter doet wer-

ken. We weten niet in hoeverre de in het noorden van Europa verzamelde verhalen ook zuidelijker werden verteld, of dat de bevolking van Drenthe en omstreken misschien wel of niet een andere verzameling godenverhalen had. We weten wel dat de runetekens, waaraan het verhaal is gekoppeld, zich pas enige eeuwen na het begin van onze jaartelling over het noorden verspreidden. Toen het Christendom al flink voet aan de grond had gezet, werden de verhalen pas op papier gezet. Dan is de Edda geen oude bron, vergeleken met andere bronnen. Mogelijk gingen verhalen uit het noorden en die uit Drenthe terug op een zelfde bron. We weten het niet. Het is echter te gemakkelijk om zomaar aan te nemen dat alles wat in het noorden van Europa speelde ook hier van belang was, alleen maar omdat we zelf verzonnen hebben dat het om één volk zou moeten gaan, met één verhalencultuur, en daarbij dan gemakshalve maar aannemen dat de Edda ook de verhalen van onze voorouders zou bevatten, en er niets vooraf was.

Het doet de mede flink tekort. Mede is namelijk al veel ouder dan de Germanen en gaat verder terug dan de Germanen zelf. De oude Hindoeïsche teksten kennen Indo-Germaanse woorden, waaronder 'maddhu' voor 'mede'. In Rusland is 'med' het woord voor honing. De overeenkomst is zo groot, dat we kunnen vaststellen dat de Indo-Germanen al een woord hadden voor mede, dat zowel het Noord-Europese als het Hindoeïstische taalgebied van een gelijkend woord heeft voorzien. De Indo-Germanen woonden ergens rond de Zwarte Zee, enige duizenden jaren voor Christus. Er zijn diverse hypothesen over, die we hier laten rusten. Een andere benadering: voor mede heb je een pot met honing en water nodig, die rustig een tijdje kan staan gisten. Mede is dan ook een drank van de landbouwers, niet van de jagers-verzamelaars. De geschiedenis van het gebakken aardewerk gaat aardig gelijk op met die van de landbouw. Pakweg 6000-5500 jaar voor Christus ging men in Noordwest Europa over op de landbouw. In Drenthe was dat pakweg 4050 jaar voor Christus, toen de Swifterband-cultuur daar de landbouw introduceerde. Zo komen we ook uit op een waarschijnlijk begin van het maken van mede, én op het maken van bier. De processen liggen in de basis niet ver uit elkaar. Er wordt in de bronnen over het Midden-Oosten zelfs zo over bier en honing geschreven, dat het maar de vraag is wat ouder is, mede of bier, en of honing niet een vast bestanddeel was van de oudste bieren. Als zodanig vinden we namelijk een drank vermeld uit het oude Sumerië, bereid op zodanige wijze dat we het honingbier kunnen noemen.

Als we de mede-geschiedenis heel concreet willen maken, komen we uit op het Keltische vorstengraf van Hochdorf, Duitsland. Omstreeks 530 v.Chr. werd daar een vorst of een hoofdmann bijgezet, met een uitgebreid bronzen servies van schalen, kannen en potten. Het geheel was deels 'geserveerd' op een eveneens mee begraven wagen. In de kannen kon de aanwezigheid van mede worden aangetoond. Een grote ketel met een inhoud van 500 liter wordt gezien als medeketel. Als het al mede was, wat er in de ketel heeft gezeten. Ook daar kan sprake zijn van de tussenvorm van honing en bier, honingbier.

Uit die periode, uit ongeveer 500 voor Christus is namelijk ook een andere ketel bekend, met zoveel identificeerbare ingrediënten, dat we een idee krijgen van de mede of honingbier uit die dagen, voor zover men ook toen niet allemaal verschillende recepten had. We moeten het doen met wat we hebben, en dit is al heel wat. De ketel was een bijgave in een mannengraf bij de Heuneburg. Dat is nu de naam van een nabijgelegen openluchtmuseum, bij Hundertingen, Duitsland. Ketel, speeren, zwaard en helm zijn maar gedeeltelijk bewaard gebleven. Het mooiste wat dit graf (Tumulus 17 graf 6), ons kon schenken was echter wel die ketelfragmenten. Het

ging om een ketel met een inhoud van 14 liter. De daarin aangetroffen resten wezen op een inhoud, bestaand hebbend uit: gist, gerst, honing, diverse kruiden (mogelijk hop) en munt. Oftewel: honingbier, in een variant waarin ook munt en enige andere kruiden werden toegevoegd.



Een beker uit de midden-bronstijd werd door de pottenbakker van Erve Eme helemaal nageemaakt, om bij educatieve activiteiten aanwezig te kunnen zijn. Een soortgelijke pot kan door de gewone bronstijdmens gebruikt zijn bij het maken van mede. De beker was mogelijk voor gezamenlijke dronk.



Een reconstructie van het Keltische vorstengraf van Hochdorf. De drinkhoorn is een reconstructie van een daar gevonden hoorn. Dit is echter exclusief materiaal van een hoog geplaatst persoon geweest. De 'gewone man' had dit niet. Ook brons was niet algemeen. Aardewerk wel.





WAAROM DRINK JE MEDE? WIJZE WOORDEN:

Een mooie diepzinnige vraag, om eens goed over na te denken. Deze vraag is typisch iets voor onze tijd en onze cultuur. In het verleden hoorde het maken van mede als zo vanzelfsprekend bij andere tijden en culturen, dat de vraag niet is gesteld. Er is dan ook niet een algemeen antwoord op gegeven of te geven, behalve dan dat alle alcoholische dranken door hun ontspannende effect een magnetische werking op de omstander lijkt te hebben. Veel alcohol kende men niet, dus was deze combinatie van alcohol en het even verslavende 'zoet' van de honing domweg zeer welkom. Er is echter veel meer van te zeggen.

Mee, mede of volgens sommigen ook wel honingbier of honingwijn genoemd (terwijl we daar tegenwoordig toch echt wat anders onder verstaan) is lekker, gezond en goed voor vele zaken, volgens historische publicaties. Honing gold in de volksgeneeskunde als geneeskrachtig. Astroloog en wonderdokter Ludeman gaf in 1760 in zijn *'Burger Huys-schat of heyzaame waarneemingen'* diverse medische adviezen.

We lezen onder meer: *"De honich, of honing, is een heilzame remedie en medicijn voor vele luiden. Zij is warm en droog van natuur. Witte maagdenhoning in bier gekookt of enkel gestikt, is goed voor de hoest, voor een kwade borst, het doet veel fluimen lossen, maakt opening in de verstopte leden, is goed voor de steen en doet wel wateren. Honing met water opgeweld is goed om mee te gorgelen voor een kwade keel. Honing gegeten, voedt wel, sterkt oude lendenen en geeft couragie, bijzonderlijk goede mede die van honing getrokken is"* In *"Het natuurlijk toverboek of speeltoneel der konsten"* uit 1686, van de hand van Simon Witgeest, vinden we mede gebruikt als hulpmiddel *"Om te beletten dat de bijen niet weg en vliegen"*, wordt als advies gegeven: *"Om dit te beletten, zo en is er niet beter, dan dat men rondom*

de gaatkens van de bijenkorven, smeren met drek van een jong geworpen kalf. Of als jij ziet dat de ganse zwerm daar nog in is, zo tracht de koning zoetkens bij zijn vleugelkens te vangen, en breekt hem de endekens van zijn vleugelkens af, zo en zal hij niet verre vliegen, en daar hij blijft, daar blijft voorts de ganse hoop of zo verre, als jij de korf van buiten des avonds met tamme en wilde olijfbladers te samen gestoten wrijft, of de korf van buiten met mede nat maakt, zo en zullen zij niet weg vliegen. De jonge bijkens zal men in een bekken voorzetten mede, daar in dat thymus met zijn bloemkens gelegd.” Er zijn nog meer adviezen. De mede is hier in ieder geval een beproefd middel bij het honkvast houden van de zwerm.

Bij dat ‘waarom’ kunnen we ook een antwoord nemen uit de Edda, de Noorse verzameling godenliederen. Nogmaals, we weten niet in hoeverre de verhalen uit die streken leken op de verhalen welke zuidelijker werden verteld, maar er zit wel een antwoord in een van die liederen, het Lied van de Hoge, dat ons wijzer kan maken over het hoe en waarom van de mede, en meteen een verklaring kan geven waarom de graven van leiders uit de oude wereld ketels bevatten, waarin mede of honingbier werd meegegeven in de dood. Wat lezen we namelijk in dat lied? We citeren de vertaling van dr. Jan de Vries, oorspronkelijk gepubliceerd in 1938. Aan het woord is Odin c.q. Wodan zelf:

***Ik weet dat ik hing
aan de windige boom
negen nachten lang.
Gewond door de speer,
aan Odin gewijd.
Zelf aan mij zelf,
aan de wereldboom,
waarvan niemand weet
uit welke wortels hij groeit.***

***Zij gaven mij brood,
noch boden mij drank.
Ten slotte spiedde ik omlaag,
nam de runen op,
nam ze roepende op.
Ik viel vervolgens er af.***

***Negen liederen leerde mij de zoon
van Bolthor, Besla’s vader,***

***en ik kreeg een dronk
van de kostlijke mede
uit Odroerir geschept.***

***Ik begon te wassen
en wijs te worden,
te groeien en goed te gedijen.
Woord mij van woord,
voerde tot woord.
Werk mij van werk,
voerde tot werk.***

***Runen zult gij leren.
Ontraadselde tekens,
zeer machtige staven,
zeer sterke staven.
Die kleurde de krachtige ziener.
Die maakten de machtige goden.
Die ritste der radenden Heer.***

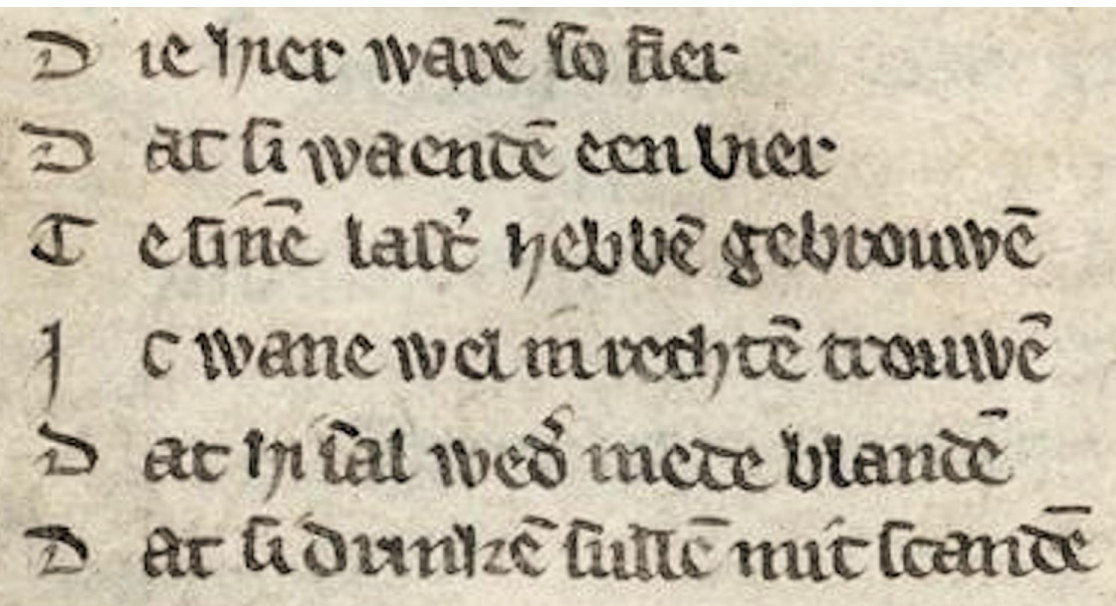
Het lied gaat nog veel verder over de Runen. Odin drinkt hier mede uit Odroerir. Zo heet de ketel van de wijsheid, waarin de mede werd bewaard. De naam betekent zoiets als: opwekker tot extase, oproerder, opfokker. De mede in de ketel werd gevormd uit het bloed van Kvasir, de meest wijze man op aarde. Kvasir is geboren uit het speeksel der verzoening tussen twee groepen vechtende goddelijke geesten, de Asen en de Wanen. Het verhaal wordt er zo niet gemakkelijker op. Hij werd al snel vermoord door twee dwergen, waarna zijn bloed in die ketel kwam, en in twee vaten. Het bloed werd vermengd met honing. Een andere lezing uit diezelfde Edda zegt dat er op het dak van het Walhalla een geit staat, Heidrun genaamd, uit welks spenen dagelijks zoveel mede vloeit, dat er een vat mee gevuld kan worden. Er zou ook mede zitten in het ene oog van Odin, dat hij had verloren. Mimir dronk namelijk mede uit

dat oog. De hiervoor geciteerde verzen uit het Lied van de Hoge lezen we dat Odin aan een boom hing, gewond en wel, waarna hij uit de ketel Odroerir mocht drinken.

Daarna leerde hij de runen kennen, leerde hij ermee omgaan, leerde hij er mee te 'zien', de toekomst voorspellen. Los van het verhaal, is de aanwijzing: je gebruikt de mede om wijsheid en kennis te krijgen. Mede werd ook gedronken als bron voor liederen en gedichten. Spiritualiteit door Spiritualien, zagezegd. Dat is niet zo vreemd, in een omgeving waarin bier relatief weinig alcohol opleverde. De mede had en heeft meer alcohol dan het doorsnee bier. Maar tevens geven de verhalen en de vondsten aan dat mede relatief luxe was. Iets voor de wereldlijke en de geestelijke leiders. Of alcohol tot wijsheid aanzet is trouwens een discussie waar ook heel andere zaken van gezegd kunnen worden. Maar waar mede kostbaar is, is het gebruik beperkt, en dat is de grootste wijsheid die men rondom het drinken van alcohol kan vergaren. Misschien is het beste antwoord op de vraag waarom je mede drinkt gewoon.... omdat het lekker is. En omdat alcohol toch enige vorm van roes geeft, ook al drink je het beperkt. Als we als mensen iets als niet prettig ervaren, dan kun je er van alles bij bedenken, maar dan drinken we het gewoon niet. Hoe maakten ze toen de mede, of het honingbier? Weten we niet. We kunnen het reconstrueren aan de hand van recepten uit de eeuwen erna.

DE MEDEBLANDER

Als in de middeleeuwen de eerste Nederlandstalige literatuur verschijnt, vinden we daarin ook een mooi woord voor de medebrouwer, offe.... medegister.... offe... hoe noem je zo iemand eigenlijk? Het laatmiddeleeuwse verhaal 'Van den vos Reynaerde', over Reintje de Vos, geeft een parodie op de toenmalige samenleving. Het is geschreven in de 13^e eeuw. Het Comburgse handschrift van deze tekst (eind 14^e – begin 15^e eeuw) laat ons het volgende zien:



Die mer ware so fier
Dat si waende een bier
Te sine last hebbe gebrouwe
Ic wane wel in rechte trouwe
Dat hi sal weder mede blande
Dat si drinke sulle mit scande

Ach, ze waren fier
dat zij een bitter kloosterbier
voor Reynaert mochten brouwen.
Maar je mag erop vertrouwen
dat hij ze, tot hun scha en schande,
een straf jeneverke zal branden.

Walter Verniers bracht in 2012 een gemoderniseerde vertaling, waarvan we enkele regels naast het afschrift hebben geciteerd. We laten de discussies over hoe te vertalen en welke waarde aan welke oertekst verbonden kan worden mooi op de achtergrond, net als de context waarin het wordt gezegd. Waar het hier om gaat is: Wat werd er gemaakt? Helaas hebben moderne vertalingen het nogal eens over een je-nevertje. Jammer, ze missen die lekkere mede. Er wordt namelijk mede geblanden. Dat is dus het oer-Nederlandse woord voor mede maken: blanden. Bij blanden hebben we het over een oud woord voor 'mengen'. Het komt ook veel dichterbij wat we feitelijk doen, als we medemaken. We brouwen niet, dat doet de bierbrouwer, dat is wezenlijk anders. We vergisten niet. Dat doen de kleine gistknechtjes wel voor ons. We zorgen dat de ingrediënten in de goede verhoudingen bij elkaar en door elkaar worden gebracht. Na het 'blanden' zit het werk er vooreerst op. Alles gebeurt wel in de fles. Wij kunnen wachten op het resultaat. En tussendoor natuurlijk proeven....

OUDE RECEPTEN VOOR MEDE

In 60 voor Christus schreef de Romein Columella het volgende recept uit:

Neem regenwater, dat meerdere jaren is bewaard, en vermeng een sextarius (= 0,546 liter) van dit water met een pond honing. Voor een zwakkere mede meng je een sextarius water met negen ons honing. Je zet het geheel 40 dagen in de zon, en dan laat je het op een plank bij het vuur staan. Als je geen regenwater hebt, dan kook je bronwater.

Een Engels recept van Petrus Peregrinus uit de 13^e eeuw komt met het volgende voorstel:

Mede maken.

Neem 1 gallon (= ongeveer 3,8 liter) goede honing en doe er 4 gallons water bij. Verhit het water lang genoeg. Los vervolgens de honing op in het water. Zet ze boven een vuur en laat ze koken. Haal het schuim eraf, net zolang als er vuiligheid opstijgt. Vervolgens haal je het van het vuur en laat je het afkoelen in een andere pot, tot het net zo koud is als melk, als het van de koe komt. Neem dan droesem van het beste bier of anders gist, doe het in het water en de honing, en roer alles goed door elkaar, maar zorg er eerst voor dat je het water en de honing in een schone kuip zet, en voeg dan de droesem of de gist toe, dat is het beste, en roer het goed door elkaar. Leg stro of anders doeken over het vat. Als het koud weer is, laat het dan zo 3 dagen en 3 nachten staan. Als het weer warm is, dan is 1 dag en 1 nacht genoeg. Doe je het 1 of 2 uur korter, dan krijg je het zoeter. Laat je het langer staan, dan krijg je het scherper. Dan stop je met vergisten als je het in een ander schoon vat doet, en laat je het een nacht of 2 staan. Doe het dan in een volgend schoon vat en je kunt het serveren.

Omstreeks 1350 werd in Duitsland het "Würzburger Kochbuch" gepubliceerd. Het eerste kookboek in het Duits. Het wordt bewaard in de Universiteitsbibliotheek van München. Daarin vinden we het volgende recept:

„Will je goede mede maken...”

Wie goede mede wil maken, verwarmt schoon water zolang, dat men nog net de hand in het water houden kan. Men neme 2 maat water en een maat honing. Met een garde alles roeren en vervolgens een poosje laten rusten. Dan zeeft men het door een schone doek of een zeef in een schoon vat. Dan kookt men het een akkerlengte heen en terug (zoveel tijd men nodig heeft om een akker heen en terug te lopen; horloges had men immers niet) en verwijder het schuim met een zeef of iets gelijkwaardigs. Het schuim blijkt achter in de schaal, de vloeistof echter niet. Daarna giet je de mede in een schoon vat en dekt het af, zodat de damp niet kan ontsnappen. Neem daarna een maatbeker en vul deze halfvol met gerst en met een handvol salie en kook dat gelijktijdig met de mede, zolang als men nodig heeft om een halve mijl af te leggen. Schenk het dan in de mede en neem een halve noot (zoveel als in een halve nootschaal past) verse gist en voeg dat ook toe. Meng het door elkaar, zodat het kan gisten. Dek het zo toe, dat de stoom eruit kan, een dag en een nacht. Filter dan de mede met een schone doek of zeef. Doe de mede in een schoon vat en laat het 3 dagen en nachten gisten en vul het iedere avond om (opnieuw zeven), laat het daarna weer rusten en bescherm het tegen het indringen van gist (goed afdekken) en laat het acht dagen rusten dat het zich vormt (de gist zakt naar onderen) en vul het alle avonden om (voorzichtig afgieten om de bodembeslag niet mee om te vullen). Vervolgens vul je het in een afsluitbaar vat en laat het acht volle dagen liggen (rusten, zonder het aan te raken of iets eruit te halen) en drink het binnen de volgende zes tot 8 weken. Dan smaakt hij het beste....”

Om Meede te maken.

Men sal nemen de reſte die in de Manden gebleven iſ/
want deurlecken van de ongepynden Honigh ofte Seem/
en ſpoelen dat af met heet water / ſo dat alle de ſoeligheit
int water gae / tot dat ghy een tobbe vol of twee hebt / of
ſo veel als ghy wilt: Dan doet dit nat in de Ketel / en la-
tet in ſieden / tot datter een Epe int nat kan dzyben / dan
ſteltet want vper / ende gietet in de baten ende laet hout
werden / daer by doende wat Beſt van Bier / ende ſteltet
te rijsen of te wercken / ende altoos het vat opwullende/
dat de buyligheyt mach overkomen / ende alſt niet meer
en ſiet ofte wercht / ſo ſalmen 't vat dicht toeflupten / en
laetent beruſten. Dit iſ de maniere om Meede te maken/
ſommige doen in een doercken gebonden wat Canneel /
Gember / Muſchaten / Nagelen en diergelijke ſpecerlen/
om dat de Meede een goede ſmaek en reuk ſoude hebben.

*Het oudste recept voor het maken van mede in de Nederlandse taal,
afkomstig van Dirk Outgaertsz Cluyt, gepubliceerd in 1597.*

Dirk Outgaertsz Cluyt (1546-1598) was apotheker te Delft. Rond 1584 was hij de hofapotheker van Willem van Oranje. Hij werd beroemd als hortulanus van de Hor-

tus Botanicus te Leiden. Dirk kreeg na de dood van de Prins van Oranje opdracht van diens lijfarts Pieter van Foreest om de balsem voor het lichaam te maken. Hij zat dicht 'bij het vuur', dichtbij de prins. De kans is dan ook aanwezig dat de Prins ooit mede dronk volgens het recept van deze Dirk Cluyt, temeer het bekend stond om zijn veronderstelde geneeskrachtige werking. Dirk Cluyt publiceerde zijn recept in het boek 'Van de Byen'.

Het originele recept van Dirk Cluyt is ons gelukkig overgeleverd in oud-Nederlands. Voor de helderheid zijn in deze publicatie hertalingen gepubliceerd. Zolang er niet ouder is gevonden, gaan we er van uit dat we hier = met het recept van Dirk Cluyt te maken hebben met de oudste in de Nederlandse taal gepubliceerde versie van het maken van mede. Eigenlijk ging het in 1597 al niet anders dan aan het eind van de 19^e eeuw op het Hoogeveen: afvalproducten werden te gisten gezet, zorg al kokende voor een goede menging, het ei moet het bewijs leveren, gist toevoegen, laten uitgisten, haal eraf wat er aan schuim en vuiligheid op mocht komen te staan. De recepten in deze studie zijn terug te vinden via www.books.google.nl. We krijgen van Dirk Cluyt de volgende lekkernijen onder ogen:

Om Mede te maken.

Men zal nemen de rest die in de manden gebleven is, van 't doorleken van de on-gepijnde honing of strem en spoelt dat af met heet water, zodat alle de vuiligheid in 't water gaat, totdat gij een tobbe vol of twee hebt, of zoveel als gij wilt, .dan doe dit nat in de ketel en laat inkoken, totdat een ei in 't nat kan drijven. Dan haal 't van 't vuur, en giet het in de vaten en laat het koud worden. Daarbij doe wat gist van bier en zet het te reizen of te werken, en altoos het vat opvullend, dat de vuiligheid mag overkomen, en als het niet meer borrelt of werkt, zo zal men het vat dicht toesluiten en laten rusten. Dit is de manier om mede te maken. Sommigen doen in een doekje gebonden wat kaneel, gember, muskaat, kruidnagels of dergelijke specerijen, om dat de mede een goede smaak en reuk zou hebben.

Een ander.

Neem 90 delen of stopen schoon rivier of regenwater, 10 delen of stopen witte zeem of honing. Dit doet men te samen in een ketel, en laat het kokend afschui-men, totdat 80 stopen blijven, of daar omtrent, men kan 't beproeven met een ei, zo het drijft is 't genoeg. Daarna laat het koud worden en doe het in de vaten en zet het te werken, daarbij doende gist van bier, om te doen overgaan en klaren (helder worden). Men mag hier ook enige specerijen in doen, gelijk wij verhaald hebben.

Om een wijnachtig honingwater te maken.

Neem een deel honing, zes delen regenwater, kook het als boven, en laat het koud worden, daarbij doende in de kweeappeltijd 't sap van kwee, tot elk pond honing een vierendeel sap van quee, zet met gist te reizen en te klaren.

Om een rood wijnachtig honingwater te maken.

Neemt van de mede van twee soorten hier boven verhaald 94 stopen, daarbij doen- de 16 stopen sap van amarellen, noch twee stoop honing, dit vermengd men sa-men, en stel het te gisten als boven. Dit wijnachtig honingwater is goed tegen de koorts en tegen die met overvloedige hitte zijn gekweld, tegen de gebreken der hersenen, en men mag die in plaats van wijn gebruiken, voor degenen die de wijn verboden is. Ja zulker wijze mag men ook wijnachtig water maken met 't sap van aalbessen, rode of zwarte kriecken, ook van druiven, appelen en peren, altoos hem regulerende naar de proportie van de amarellen, als voren verklaard is.

Vervolgens legt Dirk Cluyt uit hoe men met diverse andere kruiden en specerijen twee soorten Hypocras kan maken. Hij sluit af met het maken van brandewijn, in dit geval: gedestilleerde mede. Daarmee kan door lang genoeg destilleren het alcoholgehalte zo hoog worden *'dat het een mens innemende, terstond wel daar af sterven'*. Destilleren naar eigen goeddunken en naar eigen smaak, is zijn devies. Met dit laatste komt Dirk Cluyt dicht bij wat we ook nog kennen uit overlevering uit het eind van de 19^e eeuw: mededrank met een hoger alcoholpercentage. Hierover zo meer. Een verrassing in voorgaande is ook dat Dirk Cluyt al kersenmede maakte. Een lekkernij die enige jaren geleden als 'nieuw' werd verspreid over de vele historische- en middeleeuwse markten in Noord-Europa, onder de naam 'Vikingbloed'. De drank werd van echter van oudsher gedronken in Zuid-Duitsland, zo werd desgevraagd toegevoegd. Het was echter ook een 'gewone' Nederlandse variant op de aloude mede.

Jacob Cats dichtte, bestuurde, en was gespecialiseerd in bijen. Hij schreef er een uitvoerige handleiding over. In zijn 'Bie-Boek' uit 1655 gaf hij een recept mee over het maken van mede:

Om goede Mede te maken op verscheidene manieren.

De mede is een gezonde drank, daar men geen wijn heeft, en kan gemaakt worden daar men de bijen (hij schrijft biën) of honing heeft, die aldus gemaakt wordt: men kookt de honing in water met wat hop. Sommigen koken de zelve zonder hop. Daar wordt ook een weinig zure deeg in gedaan. Men doet somtijds daar ook allerlei specerijen in, als kaneel, saffraan, galiga, of ook kruiden naar een ieders gelegenheid, nadat hij gezond of krank is, of wat hij daar gaarne in heeft. Deze drank duurt lang, als men hem maar wel en lang laat koken, maar als zij nog rood en niet genoeg gekookt is, maakt zij verstouwing in de binnenste leden. Als de mede nu zo toege-maakt is, moet zij drie maanden lang wel bewaard en dicht toegestopt blijven. De mede met kruiden toegesteld, is goed voor oude personen, voor podragicis, calculosis, ceyphalicis, pulmoniatis en die het hoofd zwemt. Wie mede met de wagen voeren wil, moet de vaten geheel vol doen, dat dezelve niet schommelen of pulsen, want daardoor bederft de mede zeer in de zomer, en zij loopt uit. Maar indien men de mede alsoo vervoert, of dat er de voerlieden uit gedronken hadden, moet men daar gember in schaven gesneden in doen, het welk de zelve weer te recht brengt. Doch men moet de spoed en tappen wel verzekeren, dat uit de vaten in het voeren niet gedronken worde.

Waar deze mede allemaal goed voor zou zijn, afhankelijk van de kruiden, is in vereenvoudigd Nederlands: alle mogelijke voetkwalen, steenvorming in de nieren en de blaas, hersenaandoeningen en longkwalen. Je moet dan natuurlijk wel weten welke kruiden precies waar goed voor zijn. Let wel, dit is geen medisch advies, dit is een analyse van de 17^e eeuwse medicijnleer.

Uit de "De nieuw gevondende en geap-probeerde distilleer-konst" van Pieter van Keulen uit 1696 halen we drie recepten en variaties van de mede:

Wijnachtige mede.

Neem maagdenhoning, tien pond, regenwater, vijftig pond. Kook dit zo lang tot daar een ei o drijven kan. Giet 't dan in een hoog vat opdat de vuiligheden mogen zakken. Giet het dan af in een ton, doende bij iedere stoop twee onsen Franse brandewijn, leg het in de kelder, welke als dan hoe ouder hoe beter zal worden. dit zal in zijn zelden gisten of werken, daarom moet men het van 't begin af sluiten.

Mede gelijk Spaanse wijn.

Neem maagdenhoning, acht pond, tamarinde, een half pond, regenwater, dertig pond. Kook het zo lang te samen, tot daar een ei kan opdrijven, laat dan de vuiligheden zinken, en giet het klare in een tonnetje af, doende bij iedere stoop een ons Rijnse brandewijn, en bij iedere stoop een half vierendeel lood kaneel. Laat het dan ten minste een half jaar liggen, en gebruik het dan. Merk, dat men hier dikker moet koken, dan men de gemene (= gewone) mede doet.

Gemene wijze van Mede te maken.

Neem zes delen maagdenhoning, en twaalf delen regenwater. Kook dit zo lang te samen, tot dat daar geen schuim meer op komt het welk men gedurig afschuimt, van het vuur nemende, laat het koelen, en doe het dan in een vaartje, en laat het ten minste een half jaar liggen, tot dat de smaak van de honing is uitgeteerd, en 't vocht helder ziet. Hier bij doen sommigen nog Franse wijn, om 't wijniger te maken, of zij laten dezelve op Spaanse wijnmoer werken.

In 1730 verscheen bijgaand recept in het boekje 'Geheym der wynen ontdekt':

Om MEE te maken.

Neemt 90 stoop regenwater en 10 stoop honing, die schoon en wit is, doch, indien gij geen witte kunt bekomen, neemt rode, die goed is, dat samen in de ketel over het vuur gedaan, en laat het 20 stoop inkoken, schuimt het wel, doet daar dan in een ons gestote Yrias en een paar handen vol hop, dat moogt gij alles met vier pond gesneden lange rozijnen, in een zakje, in de ketel hangen. Beproeft dan met een ei, zo het daar op drijft is het genoeg, laat het dan bijna koud worden, doet het dan in een vat daar eerst Spaanse wijn in geweest is, of ten minste met een pint van dezelve het vat toegemaakt. Laat het zakje met rozijnen mede zo lang in de wijn koken tot dezelve genoeg is, wringt dan dezelve zak schoon uit, zo bekomt de mee daarvan een smaak als of het goede Spaanse wijn was. Doet dan wat gist in het vat, en laat het op een warme plaats staan, dat hij wel uitgewerkt is: dit moet ten minste een half jaar liggen.

1 stoop = 2,42 liter, leren we van oude inhoudsmaten. Dan is 90 stoop regenwater zoveel, dat het niet door een gewone liefhebber te mengen is! We komen de maateenheid ook tegen in diverse andere recepten. Laten we het vooral zien als een beschrijving van de verhoudingen tussen water en honing. In bovenstaand recept is de verhouding honing-water 1:9, gelet op de inhoud, niet op het gewicht. Dit laat men behoorlijk inkoken, waardoor men uitkomt op een verhouding 1:7. Bij de honing is hier een voorkeur voor witte honing, dat is gekristalliseerde honing. Als die er niet is, kan het ook met rode honing. Er zal bedoeld zijn: vloeibare honing, met 'rood' als tegenstelling tot de witte gekristalliseerde honing. Hop kennen we, plantendelen om bier te conserveren en de smaak te beïnvloeden. Maar Yrias, wat is dat? Geen idee. Er is sprake van mede maken in een al gebruikt wijnvat, van Spaanse wijn. Het idee erachter is niet alleen dat hierdoor de smaak wordt beïnvloed, want de schrijver wil nog wat meer. Als dat vat er niet is, doe er dan een pint Spaanse wijn bij in. Dat betekent: smaak en gisttoevoeging. Los daarvan wordt op het eind alsnog gist toegevoegd. Bij het meekoken van rozijnen hebben we het over gedroogde druiven. De schrijver wil duidelijk met zijn mede de kant op van een wijnachtige smaak. We werken het hier wat verder uit. Dat zou ook met de andere recepten gedaan kunnen worden. Het gaat echter steeds om variaties op een thema. In ieder geval ontstaat zonder gist in veel gevallen azijn.....

De 'Volmaakte Hollandse Keukenmeid' uit 1746 adviseert ons als volgt:

Mede, hoe men die maken zal.

Neem 16 ponden van de beste Marseliaanse honing tegen 16 stoop pompwater, en laat dat te samen een half uur koken, altoos wel op het schuimen passen, en de honing moet er niet in gedaan worden voordat het water kookt. Neem dan 8 zoete citroenen en 8 zure citroenen. Druk die schoon uit en laat het sap door een doek lopen, en giet het dan te samen met een pint brandewijn op een ledig vaatje zonder dat het gekookt wordt. Neem dan 8 of 10 nootmuskaten, fijn gestoten, en dit dan met zoveel foelie en nagelen, zoveel als men in tweemaal tussen de voorste vinger en de duim vatten kan, en een goed stuk kaneel daar bij gestoten, en dan te samen in een wit zakje gedaan, met twee citroenschillen aan stukjes gesneden. En dan dit zakje met een touwtje toegebonden en in het vaatje gehangen, en giet hier dan dit kokende water met de honing zo heet op, en dicht toegestopt, en dan tapt men het af als het 10 of 12 dagen op het vaatje gelegen heeft. en als het koel weer is zo wacht men een dag of drie langer, en dan tapt men het af in boeteljes (flesjes). Is heel goed.

In "De volmaakte grond-beginzelen der keuken-kunde" (aanvulling op de 'Volmaakte Hollandse Keukenmeid') uit 1763 lezen we een variatie hier op. De 'Marselliaanse honing', nu onbekend en toen blijkbaar ook al, is vervangen door 'beste honing'. Er is limoensap toegevoegd:

"Mede, zestien pond beste honing, zestien stoop water, een half uur samen koken en schuimen, het water moet koken als men de honing daar in doet, acht zoete en zoveel zure citroenen als men het lekker wil hebben, wel uitgedrukt zonder vliezen, acht gestote nootmuskaten, wat foelie, nagelen en kaneel, in een zakje op 't vat gehangen, daar die limoensap met een pint brandewijn op gedaan is, giet alles heet daar op en laat het ten minsten veertien dagen liggen, dan oversteken, of op boeteljes."

De 'Welvarende Utrechtse Keukenmeid' uit 1774 doet ons dit voorstel:

Mede, hoe te maken.

Doe bij 13 stoop water 15 ponden honing, kook en schuim het wel, neem dan rozemarijn, tijm, laurierbladen van elk een hand volk, kook het een uur lang, doe het dan in een tobbe met een weinig gemalen mout, roer het tot dat het lauw is, giet het dan door een doek weder in de tobbe, rooster een stuk brood en besmeer het dik met gist en doe dat in de tobbe, en als het vocht bedekt is met gist, giet het dan in een vat, neem dan kruithagelen, foelie en nootmuskaten van elk een ons, fijngemaakte gember een ons, kneus de specerijen, bind ze in een lapje en hang ze in 't vat, stop het toe en laat het wat liggen eer gij de mede gebruikt.

Het maken van mede werd door de Europeanen ook meegenomen naar de koloniën. In zijn "Nauwkeurige beschrijving van Kaap de Goede Hoop" uit 1737 vertelt Peter Kolbe over een bevolkingsgroep van Zuid Afrika, welke de Sonquas werden genoemd. Hij spreekt over Europeanen, mengeling van kolonisten uit Nederland, Engeland, Duitsland en wat al niet meer. Ver van hun geboorteland maakten ze een thuis met de lekkernijen die ze in hun herinnering bij zich hadden:

Uit de holle bergen, zoals in 't bijzonder uit de holten der ontoegankelijke bergen, weten zij de honing, welke de bijen daar in dragen, zeer kunstig en met de grootste omzichtigheid te halen, hoewel zij die niet gaarn eten, maar zij vergaderen hem veel

meer in hun van binnen ruwe zakken, en brengen die aan de Europeanen te koop, en nemen daar voor tabak, tabakspijpen en wijn of brandewijn, ook wel messen, als zij die van node hebben, in betaling aan, zodat een zulke zak met honing, waar in het was nog is, niet heel duur komt te staan. Niet alleen de gemelde natie maar ook verscheide anderen brengen dit te markt, en gebruiken de Europeanen, welke diep landinwaarts wonen, die honing tot het koken van mee of honingbier, dat vers een goede verkoelende en gezonde drank is. Wanneer het zelve echter omtrent 14 dagen en meer oud begint te worden, zo wordt het zo krachtig, dat men er een roes van zou kunnen drinken, schoon dat bier maar van water en honing gekookt wordt.”

Gelet op dat laatste, alleen gemaakt van honing en water, is het duidelijk dat men het hier heeft over mede en niet over wat we nu bier zouden noemen. Ook in wat we nu honingbier noemen, zit heel wat meer dan water en honing. Ook maakt het recept ons duidelijk dat men de mede dronk voordat deze was uit gegist, al bij een licht alcoholpercentage. Pas wanneer het in hun ogen ‘oud’ werd, al na 14 dagen, was het alcoholpercentage zo hoog dat je er dronken van zou kunnen worden, oftewel ‘een roes van zou kunnen drinken. In het boek “Tweede antwoord op de vraage der oeconomischen taks” uit 1783 van H.F.Sybel, Luthers predikant te Kleef, lezen we min of meer dat je het mede-maken niet hoeft te proberen zonder gist, want dan krijg je azijn. Voortreffelijke azijn. Hij is niet zo weg van bruine honing. Dat is boekweit-honing. We lezen:

“Het honingwater, dat men van het uitwassen der honingraten gezameld heeft, kan op de volgende wijze gebruikt worden. Men onderzoekt vooreerst hoe sterk het is. Ten dien einde neemt men een mengels glas, doet er een vierde pond honing in, en vult het verder met water. Alsdan hetzelfde samen wegende, vult men het zelve glas vervolgens met honingwater, en vergelijkt dit gewicht met het vorige, zo zal men zien, of men er nog water of honing bij moet doen, dat is, of het sterk of te slap is. velen nemen de proef met een vers ei, en als hetzelfde drijft, oordelen zij het honingwater van pas te zijn, doch ik acht het zelve alsdan veel te sterk, te meer, dewijl het door het uitwasemen onder het koken nog sterker wordt. Men giet het dan in een ketel, waarvan men de inhoud moet weten, en als het behoorlijk geschuimd is, is de vraag: of men er Mee van wil maken? Deze kan er alszins van gemaakt worden, als men het, gelijk boven aangewezen is, behandelt. Zij zal wel zo goed niet zijn, als die, welke van de gele of zelfs van de bruine honing gemaakt, echter altijd beter, ten minste ruim zo goed, als de bruine Mee, die men gemeenlijk maakt en verkoopt. Doch zo men er geen Mee van wil bereiden, kan men, behalve dat men er goede brandewijn van kan laten overhalen, er ook het volgende nut van hebben. Men doet het gekookte en een weinig verslagene honingwater in een vat, dat op een warme plaats moet liggen. laat het zo lang gisten als het wil, en het vat vier of vijf maanden lang open, zo zal men er een voortreffelijke azijn van hebben, die de wijn evenaart, en zelfs aangenaam van smaak is, voornamelijk wanneer men het vat telkens met wijn azijn aanvult”.

Deze tocht door de tijd maakt helder dat nogal wat mensen met mede bezig waren, maar dat ze ook allemaal min of meer hun eigen aanpak hadden, waarbij er in grote lijnen meer overeenkomsten dan verschillen waren. Het verschil: smaaktoevoeging. De conclusie: durf te doen, probeer en proef, niks is ‘zoals het hoort’, experimenteer.

MEDE UIT DE VELDEN VAN HET OUDE HOOGEVEEN

De 'ouderwetse' Hoogeveense mede werd zover bekend gemaakt in houten vaten. Zo ontving het Openluchtmuseum in Arnhem ontving in 1947 van een onbekende Hoogevener bijgaand vat. Het staat geregistreerd als NOM.7092-47 en wordt als volgt omschreven: *"Medevat of honingvat, eikenhout, met sluitdeksel, 4 bandijzeren hoepels. Hierin werd de afval van honing in bewaard om er mede van te maken (oude volksdrank)"*. De hoogte is 53 centimeter, de doorsnede 37 centimeter. Taco Warmels is bezig geweest met de geschiedenis van 'De Heidebloem', de in oktober 1912 opgerichte Hoogeveense bijenvereniging c.q. vakvereniging van imkers. Binnen de bijenvereniging is na de oprichting navraag gedaan over het oude recept van mede. Dat werd al niet meer gemaakt, of het kwam zo weinig voor, dat men niet goed meer wist hoe dat aan te pakken. Vervolgens is de in 1919 opgestarte firma Van Heek-Ogterop, aan de Willemskade, naast de molen van Reinders, overgegaan tot het maken van mede in vaten. Hun voornaamste activiteit was de zogenaamde honing-zemerij. Imkers konden hun volle raten aan hen verkopen. De honing werd eruit gehaald en als product verder verkocht. De zemerij kon de imkers ook de benodigde bijensuiker leveren. Ook andere imkers hervonden in die dagen de mede. In de landelijk verspreide *"Practische imker: geïllustreerd maandblad voor reformbijenteelt"* van 1929 gaat uit van mede maken uit zuivere honing, in de verhouding van 20 kilo honing op 86 kilo water - 1:4,33 - wat gezamenlijk 100 liter mede van 10% alcohol oplevert.

De productie van mede was misschien maar bijzaak, zij het wel een hele goed smakende bijzaak. Opvallend is bijvoorbeeld dat in de vele advertenties van gedestilleerde dranken en wijnen van Hoogeveense winkeliers, in de Hoogeveense Courant van voor de Tweede Wereldoorlog nog geen campagne voor mede is aange troffen. Het was ook toen al een ouderwetse lekkernij voor een klein publiek.

Door omstandigheden heeft de zaak niet lang kunnen bestaan. Tiemen Ogterop Tzn. is overleden op 29 november 1927, in zijn woning aan de Stationstraat, B 472a. De zemerij werd gesloten. In kranten, zoals het Nieuwsblad van het Noorden van 24 en 27 december 1927, bood de weduwe Ogterop-Dikkers vervolgens te koop aan:

"Honing-Zeemerij. Te koop wegens sterfgeval, de goed ingevoerde Honing Zeemerij "Drenthina" te Hoogeveen, met inventaris en desgewenst overname van de voorraad honing, was, levende bijen enz. Direct te aanvaarden; geen tussenpersonen".

Helaas is niet bekend of het omschreven vat van hen afkomstig was, met eventueel een eigenaar er tussenin. Het kan ook van een imker zijn geweest. Maar we weten zo wel hoe de mede werd gemaakt. Door dit vat en doordat het oude recept werd overgeleverd. Hoe maak je mede op de oude Hoogeveense wijze? Het recept kwam naar boven uit de gesprekken met oude imkers, toen Taco Warmels daar onderzoek deed, en was eigenlijk heel eenvoudig:

Je neemt 1 kilo boekweithoning en 3 liter water, of qua gewicht hoeveelheden in gelijke verhouding. Breng dit aan de kook op een vuur. Het moet van het vuur af als de honingmost (= het mengsel in je pan) niet meer schuimt. Schuim tussentijds verwijderen met een schuimspaan. Giet de vloeistof door een zeef of een doek in een

Het medevat uit Hoogeveen, aanwezig in het Openluchtmuseum.



eikenhouten vat. Voeg bier- of wijngist toe. Als je het maar lang genoeg laat staan, in een omgeving op kamertemperatuur, zal het automatisch gaan gisten. Tussentijds ziet het er niet smakelijk uit. Het zal 4-6 maanden duren voor het geheel is uitgelist. Het zal vervolgens weer helder worden. Zo verkrijg je een droge mede met een zo hoog mogelijk haalbaar alcoholpercentage.

Bijgaand recept komt aardig overeen met het recept voor mede, zoals genoteerd in 1778 door M.Noel Chomel in zijn “*Algemeen huishoudelijk-, natuur-, zedekundig- en konst-woordenboek*”. Omdat de honing nogal eens afkomstig was van een rest-product (spoelwater dat verkregen werd door het zuiveren van de was), is de verhouding honing-water niet altijd zo duidelijk. Een eenvoudig huismiddeltje om te bepalen of dat goed was: leg na het koken een ei in de pan. Als het ei blijft drijven, is de verhouding goed, als het zinkt moet je het goedje wat verder laten indikken door het wat langer te koken. De eiproef werd beschreven in de hiervoor afgedrukte voorstellen van Dirk Cluyt uit 1597. We komen dan ook uit op een verhouding water-honing in de most, die men ook gebruikte in de Gouden Eeuw, toen de Hoogeveense boekweitvelden de eerste honing en de eerste mede opleverden. Boekweithoning heeft een roodachtig bruine tot donkerbruine kleur met een moutsmak. De boekweitmede geeft daardoor een geheel eigen smaak, niet vergelijkbaar met andere mede. We krijgen daarom de Hoogeveense traditionele mede alleen als we die bereiden van boekweithoning. Dat is helaas niet meer van Nederlandse grond te winnen. Er is echter volop invoer van boekweithoning uit andere landen, zodat de boekweitmede nog goed te maken is.

Omdat de imkers later de korven overal uitzetten, kan natuurlijk ook andere honing worden gebruikt. Dit geeft een zodanig eigen aroma aan de mede, dat andere honing ook een andere mede zal opleveren. Het gisten zal op gang worden gebracht door na het zeven enig bier- of wijngist toe te voegen. Dat bepaalt echter ook de smaak en heeft invloed op het alcoholpercentage. Omdat op het Hoogveen wel bier, maar geen wijn werd gemaakt, ligt het voor de hand dat men oorspronkelijk met biergist werkte, al kan men ook nog nagistende wijn hebben toegevoegd.

Dat werd ook gedaan in het al aangehaalde boek uit 1778, dat aangeeft dat men na het afkoelen van de most twee pinten witte wijn toe moet voegen. Daarmee breng je ook wittewijngist bij de most, en voeg je dus in feite gewoon gist toe. Wie meer honing toevoegt, krijgt een zoetere variant mede. In de praktijk wordt momenteel altijd gewerkt met toegevoegd gist, aangeleverd in droge vorm in kleine zakjes, voor 10-20 liter mede. Dit temeer, omdat de kans groot is dat er een ‘wild’ gist de overhand krijgt. Een gist dat al in de lucht zit, en dat iets maakt van je honingmengsel wat jij niet wilt drinken. Als het azijn is, zou het nog als zodanig kunnen worden gebruikt, maar het kan ook veel smeriger.

In plaats van een vat kan ook voor een grote gistfles worden gekozen. Dit is de praktijk van alledag, voor wie nu met mede bezig is. Ook dat heeft invloed op de smaak. Als de mede na het gisten weer wordt overgeheveld in een eikenhouten vaatje, om door te rijpen, zal dit smaakverschil weer worden opgeheven. Het vergt dan echter heel wat meer tijd om het product te krijgen zoals je het hebben wilt. Een paar maanden voor de mede, een jaar op vat, tel maar op.

Wie smaakvariaties wil proberen: men kan er heel wat aan toevoegen. Als het maar wil gisten. Waarschijnlijk ging men op het oude Hoogveen voor de droge mede, een

'kaal' recept zonder toegevoegde andersoortige vruchten, want gelet op het jenevergebruik was men niet zo zoet ingesteld. Er zal echter door iedereen op zijn eigen manier met smaakjes zijn geëxperimenteerd. Als Ogterops klanten de mede wat zoeter wilden, zal hij ook deze geleverd hebben. Als ze een smaakvariant wilden, zal hij die hebben geleverd. Variaties volop, ook vroeger al. Momenteel gebeurt dat ook. Mede is een populaire drank om zelf te maken. De drank kent in Hoogeveen en omstreken enkele thuismakers. Deze mede mag echter niet in de handel worden gebracht. Boekweitmede wordt zelden gemaakt. De eerste keer dat most werd gekookt van boekweithoning, na vele jaren afwezigheid van boekweit-mede, in ons Hoogeveense oude boekweitland, was op 15 augustus 2016.

MEDE MET JENER EN MET KERSEN

De 'gewone' mede, van het simpele recept, zonder bijvoegingen, werd bij het opkomen van de jenever – in de 18^e eeuw – een drankje dat bij mannen wat minder in de smaak viel. Als we de overleveringen combineren, dan horen we van de 'gewone' mede als van een drankje, dat eind 19^e eeuw rond oud-en-nieuw gedronken werd door de kinderen en de vrouwen. Albert Metselaar (1883-1972) kende de mede als een drankje dat in zijn jeugd in de gemeente Hoogeveen nog vooral door oudere mannen werd gedronken. Ze dronken het niet 'puur'. Hun smaak vroeg om iets sterkers. De mannen mengden het met jenever. Er is recent geprobeerd om een lekkere mix te maken. Smaken verschillen. Als je 1 eenheid jenever mixt met 3 eenheden mede, krijg je een heerlijke borrel, waarin de medesmaak nog goed aanwezig is, versterkt wordt door de jenever, en het alcoholpercentage verhoogd wordt tot pakweg 20%, afhankelijk van de jenever en het alcoholpercentage van de mede. Maar misschien vindt je 1 eenheid jenever op 4 eenheden mede net wat lekkerder. Probeer maar eens. Ik heb het getest met mijn vader als proefpersoon. Die vertelde over het mede-drankje van zijn vader, mijn grootvader, en het zou geweldig lekker gevonden zijn. Horen en proeven, dat is toch wat anders. 1 eenheid jenever op 3 eenheden mede vond hij het lekkerst, maar hij hoefde het niet weer. Kon je beter gewoon puur jenever drinken, was zijn reactie. Waarvan akte.

Wie de oud-Hoogeveense smaak wil drinken zal zich moeten houden aan mede van boekweithoning met een voorkeursverhouding van 1:3. Wie volgens oud recept een kersenmede wil maken, kan het doen volgens voorgaande methode, met de honing, het water en het kersensap in de volgende verhoudingen: 1,5:2:1,5 = 1,5 kilo honing bij 2 liter water en 1,5 liter kersensap. Maar hou één ding helder voor ogen: HET

recept bestaat niet. Net zomin als HET resultaat van DE mede. Variaties waren er altijd en de smaak zal iedere keer net ietsje anders uit kunnen vallen, net als bij wijn en bier....



Klinkt best allemaal, maar nu waar het werkelijk om gaat: hoe maak je het nou precies en wat heeft dat te maken met een ei?



Stilleven met drank. Mijn grote gistfles, op een doorgaans warme bovenkamer, links ervan een vaatje om het te laten rijpen en rechts een kleiner vaatje om het mee te nemen. De tinnen kroes is prachtig, vooral voor de sier, want vul je hem met mede, ga je onder tafel. Proeven en genieten doe je met mate en met maten.

HOE MAAK JE ZELF (BOEKWEIT)MEDE?

Zo zag mijn mede-experiment eruit, zo is het zelf ook te doen, als je wilt proberen met een kleine hoeveelheid: Je neemt 1 kilo boekweithoning en 3 liter water, of qua gewicht hoeveelheden in gelijke verhouding. Breng dit aan de kook op een vuur. Het moet van het vuur af als de honingmost (= het mengsel in je pan) niet meer schuimt. Schuim tussentijds verwijderen met een schuimspaan. Doe de ei-proef. Een ei zakt als je hem/haar rouw in water legt. Een ei blijft drijven als de verhouding honing-water goed is in de honingmost. Giet de vloeistof door een hele fijne zeef of een doek in grote pan. Laat het nog even goed afkoelen. Giet het daarna in een eikenhouten vat, zegt het oude recept. Bij mij ging het dus in een grote gistfles. Voor een tientje koop je een gistfles van 5 liter. Ze zijn ook tweedehands te krijgen, vaak dan de grotere maten. Tussentijd had ik al gist toegevoegd aan een glaasje lauw water, zodat de gist actief kon worden. De gist kon nu bij de most.

Gist vind je bij speciale winkels of internetzaken waar je benodigdheden kunt bestellen voor het zelf maken van wijn. Hebben ze geen speciaal mede-gist, dan gebruik

je wittewijn-gist. Als je dit allemaal maar lang genoeg laat staan, in een omgeving op kamertemperatuur, zal het automatisch gaan gisten. Het kan ook op een wat warmere plek. Een bovenkamer (daar staat mijn grootste gistfles), achter de televisie (daar staan enkele kleinere gistflessen) als het maar geen koele plaats is, want dan kan de gist zijn werk niet goed doen. En werken doet het. Het kan zelfs gaan bruisen. Het doel nog veel meer. Tussentijds ziet het er niet smakelijk uit. Ik hoorde ervaringen van mensen die een dikke bruine koek zagen drijven, daarom alles maar weggooien, en er spijt van kregen. Ook de koek verdwijnt. Het vocht wordt uiteindelijk weer aardig helder, al zullen er wel gistcellen op de bodem achterblijven. Geen probleem. Kan geen kwaad.

Ook bellen in het water, het is geen probleem. Borrelen? Ja, de 'blop' van de fles wordt een vertrouwd geluid. Het zogenaamde waterslot, dat op de gistfles hoort (paar eurootjes) laat de bellen wel gaan. Het voorkomt het binnentreden van verkeerde c.q. wilde gisten. Honingazijn schijnt ook lekker te zijn, maar dat willen we dus niet. Dat krijg je wel als er wilde gisten bij komen. Hoe lang duurt het? Het zal 4-6 maanden duren voor het geheel is uitgegist. Tussentijds kun je gewoon proeven hoe het al geworden is. Het vocht zal volkomen helder en smakelijk worden. Overgieten, daarbij nog weer eens zeven via bijvoorbeeld een linnen doek (vang je gistcellen op), en je hebt heerlijke flessen boekweitmede voor eigen gebruik. Zo verkrijg je een droge mede met een zo hoog mogelijk haalbaar alcoholpercentage, vergelijkbaar met wijn. Ik experimenteerde hier met boekweitmede, maar zo werkt het ook met iedere andere soort honing. De eerste keer dat most werd gekookt van boekweithoning, na vele jaren afwezigheid van boekweit-mede, was op 15 augustus 2016. De test zou worden gedaan na 3 ½ e maand, begin januari 2017, in Hollandscheveld.

DE EERSTE TEST: NIEUWJAARSRECEPTIE 2017 VAN 'DIE LUYDEN'

Op de nieuwjaarsreceptie van de Historische Vereniging Die Luyden van 't Hooge Veene kon voor het eerst sinds de oorlog (gokje) de echte Hoogeveense boekweit-mede worden geproefd. De beoordeling: De kleur van de mede is vergelijkbaar met die van appelsap. Een prachtige gouden glans danst rond in het glas en laat de lichtstralen alle kanten op kaatsen. Je ruikt een fruitig feest, als je neus boven de golven meedeint. Is ze zoet of droog? Al doende wordt duidelijk dat dit erg afhangt van de proever. Een bierliefhebber zal deze mede als zoet blijven omschrijven. Een wijnliefhebber heeft het over halfdroog. Als medeliefhebber constateer ik simpel dat deze mede veel droger is dan de doorsnee medes die ik gedronken of geproefd heb, maar het heeft niet de straffe dronk van mede waarin ook thee heeft kunnen meetrokken. Dit is een puur recept geweest, zonder de vele (en ook historisch verantwoorde) toevoegingen. Halfdroog doet haar dan ook meer eer aan dan zoet.

Ik vergelijk het nog even met een andere mede, niet van boekweithoning, zoals die al enige tijd bij me thuis staat. Ooit redelijk zoet en fruitig, maar nadat die mede wat langer stond, is door extra gisting het zoete verdwenen, evenals het fruitige, waarbij er eigenlijk maar weinig positieve smaakstoffen in de uitgegiste mede overblijven. Mijn boekweitmede blijkt echter in doorgegiste fase vol te zitten van smaakstoffen. Er is niets verdwenen, er is alleen maar meer bij gekomen. Het wordt omschreven als 'bloemig', waarbij zowel de smaak als de geur associaties oproepen met de bloemrijke velden, waarover de bijen vlogen, toen ze hun honing oogstten. Kortom, verrassend, vloeibaar goud! Wie weet hoe lekker het nog wordt als het een jaartje in een eikenhouten vat zit.

Tot 10 maart kon de mede nog doorgisten in de fles. Er was nog steeds enige werking aanwezig, maar ik had wat anders in mijn hoofd. De mede ging over in een 10-liter vat, gemaakt van eikenhout. Daar zou de rijping verder moeten gaan. Tussendoor kwam nog wel de vraag om het vocht een beetje historisch verantwoord te filteren. De beste oplossing die ik binnen mijn living-history netwerk kon vinden, was het filteren door de mede door een lap historisch verantwoord dik linnen te laten lopen. Een lap stof, afkomstig uit een pakweg 100-jaar oude kastvoorraad, nooit gebruikt, maar wel mooi klassiek gemaakt. Niet alles ging daar doorheen. In de eerste plaats werd de droesem uit de gistfles niet overgegoten. Met een hevel werd alle mede uit de gistfles gehaald, en als tussenstap opgeslagen in een groot plastic medevat, waar ooit tien liter mede via een handelaar in geleverd was.

De droesem bleef in de gistfles achter en werd na het overgieten van de mede apart opgevangen en te rusten gezet. Mocht er nog scheiding optreden, en enige heerlijke mede boven blijven, zou die alsnog in een glaasje verdwijnen. Bevrijd van de droesem, dreven er nog steeds gistcellen in de grote plastic 'jerrycan'. Licht, maar het was er. Je zou je af kunnen vragen of filteren wel nodig was. Vervolgens ging de mede door het filter. Het linnen filter bleek goed in staat om daar de 'grotere' deeltjes uit te halen. Het filter leek al snel dicht te slaan en de laatste liters gingen er dan ook tergend langzaam doorheen. Maar het werkte. De linnen lap begon als gebroken wit en eindigde aan de gietzijde met een mooie bruine vlek. Wat er noch aan deeltjes in de mede aanwezig mocht zijn, was zo miniem, dat met historisch verantwoorde mid-

delen geen betere variant te bedenken was. Aan de andere zijde van de linnen lap had deze nog de oorspronkelijke oerkleur. Er was dus niets doorheen gekomen, tenzij zo miniem klein, dat het gerust in mijn glas terecht mocht komen. De overgiet-partij eindigde dan ook – na het schoonmaken van het aanrecht, waar vrouwlief niets van heeft kunnen merken – en dan kan wat meer in de keuken – met een heerlijk glas boekweitmede.

Een deel ging in een eikenhouten vaatje, en later weer in een aparte jerrycan. Weer een keukenexperiment.

De opstelling zal zeker niet alledaags te noemen zijn geweest, maar het werkte, en uiteindelijk is dat waar het om gaat, oftewel zoals mijn schoonfamilie zegt:

As it net kin sa't it moat, dan moat it mar sa't it kin.





Winger-Blut
M...
L-02511
...
...



29 mei 2018. 'Een Vandaag' gaf op de TV een verslag van het bezoek van de Chinese delegatie aan Coevorden, van de dag ervoor. In 17^e eeuwse kledij en als trommelslager van Hoozevee, deel van de presentatie, werd uitleg gegeven over boekweitmede.

DE CHINESE TEST: 28 MEI 2018, COEVORDEN

Eind mei 2018 bezocht een bus vol Chinese toeristische ondernemers Assen, Beilen en Coevorden, om te zien of Drenthe geschikt zou zijn voor de Chinese toerist. Giet-hoorn hadden ze al ontdekt. En wat voor moois kon Drenthe bieden? Bij het bezoek hoorde ook een bezoek aan het terrein bij het kasteel van Coevorden. Daar was een culturele markt ingericht. Ik was uitgenodigd en stelde voor om de Chinezen kennis te laten maken met boekweitmede. Dit mede omdat er nogal wat boekweit in hun eigen gebied wordt verbouwd, én omdat boekweitmede een typisch Drentse traditionele drank was, en we mijn boekweitexperiment dus aan hen voor konden leggen. Of, anders gezegd: proef maar, zeg maar wat je ervan vindt. De grote gistfles met boekweitmede zakte terug naar 12,7 liter, toen er 4 liter uit werd gehaald, waarvan er twee naar Coevorden gingen. In Coevorden gingen de glaasjes rond.

De eerste Chinese proevers waren direct al zo enthousiast, dat ze de anderen erbij riepen. Wist ik veel dat mensen van Aziatische herkomst soms voorzichtig moeten zijn met alcohol. Ja, wel eens gehoord, vast wel, maar nog niet praktisch ervaren. Het zit hem vast op een enzym (alcoholdehydrogenase) dat werkzaam is bij het afbreken van alcohol en bij nogal wat Aziaten afwijkt van dat van de westerling. Ik zag het gebeuren. O wat heb ik mensen blij gemaakt met mijn boekweitmede. Terwijl diverse Coevordenaren de boekweitmede maar niks vonden, was de Aziatische smaak zodanig dat het bij hen grotendeels in de smaak viel, en een groepje van een man of 5 greep glas na glas, stapte waggelend de bus in, terug naar een volgende adres. Ik weet niet wat ze precies zeiden, maar mij werd samengevat dat ze me volop bedankten voor deze geweldige lekkere drank! Waarvan akte. Later nooit weer wat van gehoord. Met dank aan de Heren van Coevorden, die de glaasjes ter beschikking stelden. Tussendoor schoten we ook nog een kanon af.



Uitleg door en over de trommelslager, uitleg over de boekweitmede, en dan een internationale toast met het vloeibare goud uit Hoogeveen. Wat kun je nog meer wensen, als amateur-blander c.q. medemaker. Rechts een miss- en een mister ganzehoed(st)er. Het glas geheven enne..... waaauwww.



LIEVELING: HONINGBIER VAN KLASSE

Inmiddels is ook het honingbier weer terug in Hoogeveen. Het is de Lieveling van Jonge Beer. Wat hebben we daar lang op moeten wachten. Nee, geen maanden, eerder eeuwen. De vondsten van grote bronzen Keltische vaten geven aan dat de overgangsvorm tussen bier en mede, honingbier of kruidige mede, sowhat, 2500 jaar geleden volop gedronken werd. Maar waar haal je het vandaag de dag nog vandaan? Ja, ik ken de flesjes uit Duitsland, maar uit Hoogeveen? Ja, de Lieveling komt uit Hoogeveen. Een drankje uit de tijd dat de jonge beren hier nog dartelden in de bossen. Jonge Beer sloeg toe, de brouwer kreeg zijn Lieveling. Het 'Hoogeveense Bierproeversgilde' sloeg de handen ineen en onderwierp dit nieuwe bier van Jonge Beer aan een uitvoerige test. Bier met een grote B.

Proeven begint met je neus en je oren. De dop eraf, en wat hoor je? Niet zoveel. Een licht sissen. Heb ik wel sterker meegemaakt. Zegt niks van kwaliteit, maar zegt iets van wat ik zo nog zal constateren. Wat ruik je? Een zoete geur van honing. Niet zoals honing ruikt als je een potje lostrekt, dat toevallig op tafel staat. De honinggeur herken ik van het maken van mede. Er is iets gebeurd met deze honing, waardoor die honing niet meer gewoon honing is. De honing is op een hoger niveau gezet. Vloeibaar goud kan dus toch nog beter worden. Het veredelde vloeibare goud gaat langzaam in het glas. Nu ben ik geen inschenker die de zaak over de rand laat klotsen, maar hier blijft de stilte duidelijk aanwezig. Geen hoge schuimkraag. Sowieso geen schuim. Maar wel een mooi sprankelend oppervlak van donkerheid, waarin de bellen zich verdringen om omhoog te mogen komen, zonder over te gaan in bad/bierschuim. Hoe ziet het eruit? Donker, niet doorzichtig, je kunt het glas voor de lamp houden en ziet die er amper doorheen. Mooi, dan zit er tenminste wat in.

En hoe smaakt zoiets nou? Bij honing denk je aan mierzout. Vergeet het maar. Als honing eenmaal zijn gang gaat, buiten de bijenkorf om, dan weet je niet wat je proeft. De honing heeft hier een paar rondedansjes gemaakt met de hop, de zuurstof, de vorming van alcohol. Alcohol, trouwens, 11%, hoe krijg je dat in een flesje, zoveel alcohol. Schijnt allemaal vanzelf te komen, als je maar weet hoe je de processen moet temmen. Maar verder: die honing wordt vervolgens omgezet, zodat van die zoetheid niet echt veel overblijft. De lieveling heeft een duidelijke honingsmaak, zonder het zoete te laten overheersen. De eerste dronk is lichtzoet, je laat het door je mond dwarrelen, komt er iets naar voren dat je doet denken aan drop, karamel, soms een hoestdrankje maar dat ligt aan de heersende verkoudheden, zeg het maar, maar..... tegen de tijd dat je toch maar besluit om door te slikken, zit er weer een bittere toon in. De hop maakt zich blijkbaar los uit de rondedans. De proef is honing, de afdronk hop, in combinatie met elkaar, en zodanig dat dit past in de stijl van Jonge Beer. Wie een glaasje vloeibare stroop wil, moet geen Jonge Beer gaan drinken.

Dan zit je op de bank met programma op TV dat er niet toe doet – Beach Boys, jaren 60 hits, prachtig maar leidt af – en dan kijk je eens hoe dat bier terugkomt. Nou, het begint op te stijgen. Een zalig gevoel van licht roest en warmte in je bloed. Het laat je weten dat die 11 % er echt wel in zitten. Tussentijds is de bubbel in het bier snel weg, maar je ervaart hem niet als dood, en dat is weer door die prikkeling van de alcohol. Als ervaren mededrinker – niet meedrinker maar drinker van mede – vraag ik me af wat ik eigenlijk drink, want het begon als bier, en het begint door het verdwijnende bubbeltjesland steeds meer op een soort van mede te lijken. Ook mede werd samen g gist met hop, lang lang geleden. De beleving van dit bier lijkt dan –



voor wie geen mede drinkt – meer op de beleving van een goed glas wijn, dan op de doorsnee bierbeleving. Oftewel, al lig je lekker lui te genieten, de rondedans gaat nog steeds door. Deze Lieveling doet wat met je. Ze grijpt je beet en gaat tussen je oren zitten. Maar wat maakt het uit. Het bier – de honingdrank – de bierwijn, het toont zich een waar avontuur voor fijnproevers.

Dan hoor ik een opmerking: “Geen fris-ogend biertje. Wat troebel.” Ja, het blijft een donker glas, maar nee, er drijft niks in, het is helder donker. Het is donker omdat een goed stevig bier met zoveel smaakstoffen erin gewoon donker wordt, en vanuit dit duister zijn – haar – licht laat zien. Het wiegt zacht op en neer met je ademhaling, als je han-gend op de bank het glas op je buik laat staan, wel het pootje vasthouden natuurlijk, en dan besluit je het toch maar te doen: de laatste slok. Wat achterblijft in je mond is een filter van honing, met de smaak en de geur die je rook wanneer je de dop eraf haalde. En de goeie herinneringen. Het Hoogeveense Bierproevers-gilde kijkt elkaar vol voldoening aan. Dat was heeeeel goed, Lieveling.... Dat we je nog lang mogen delen....

TERUG NAAR HOCHDORF: MEDE-BIER VOLGENS OUD RECEPT

Hoe moet je mede precies noemen als er ook gerst in is verwerkt? Is het een tussen-vorm tussen mede en bier of is het beide? Daar mag u de rest van het jaar nog over doorpraten, maar waar het hier nu om gaat: hoe zou je het zelf kunnen maken? Gelukkig krijgen we ook nog wat wenken uit een hiervoor geciteerd middeleeuws recept, waar ook gerst in is verwerkt. Wat zat er ook al weer in de pot van 500 liter? gist, gerst, honing, diverse kruiden (mogelijk hop) en munt. Hier is mee geëxperimenteerd en we komen tot het volgende voorstel: 3:1:1. Men neme drie liter water, 1 kilo honing en 1 liter gerst. In Drenthe hebben we goed diep opgepompt bronwater, dat is al een heel voordeel, dat ook nog een nabewerking heeft gehad, zodat het niet hard is. U mag ook regenwater gebruiken maar vergewis u dan van een schone goot en een schone ton. De kilo honing: dat was in dit geval geen boekweithoning, want dat was er mogelijk toen nog niet flinke hoeveelheden in de dagen dat de Hochdorf-mede werd gemaakt. Ik heb bij een iemker in de buurt lindebloesemhoning gehaald, iedere andere soort is ook te doen. Het zal ook altijd zijn eigen smaak hebben. Gerst verkreeg ik bij de lokale molenaar. was in droge vorm aanwezig bij een theewinkel. Ik deed er 10 knoppen hop in, verkregen via een bevriende bierbrouwer.

Water en gerst in een pan, hop erbij, aan de kook brengen en dan op een laag pitje nog even door laten gaan. Vervolgens af laten koelen en laten trekken. Ik heb het een week laten staan. De gerst zwol flink op. Hoe kreeg ik dit weer helder en al die gerst eruit? Deze most werd gefilterd met een linnen doek, waarbij ik al de gerst opving in de doek en de doek om de gerst sloot. In mijn hand een grote bol gerst met daarin nog hop en water. Flink draaien aan de bol, min of meer wringen, waardoor er druk op de bol komt. Zo pers je nog zoveel mogelijk vocht uit de gerst. Ik sta open voor betere methoden. Gerst en hop kon weg. Honing erbij voegen, weer aan de kook brengen. In de pan zat dus een mix van water, honing en het nat van gerst en hop. Mooi af laten koelen. Daar is munt en gist bij gedaan. Het geheel ging in een gistfles. Vervolgens.... Afwachten. Mooi laten pruttelen, tot de belletjes bedaren.

Laat u verrassen door de bijzondere smaak van dit geheel. U proeft het verleden, op een wijze die iedere keer weer iets anders kan zijn, al naar gelang de menging....

TOT SLOT: DE ONDERLIGGENDE WERKAANTEKENINGEN UIT 2016

10 augustus.

De knoop is doorgehakt. Vanavond ga ik langs in Schuinesloot, waar een thuis-wijnmaakster vanwege gezondheidsproblemen met de hobby moet stoppen. Ze reageert met flinke klachten op wijngebruik. Ik ga er heen met het idee om een 15- literfles te kopen, maar die heeft ze niet. Wel een 20-literfles. Mooi, kan het wat extra schuimen en een paar extra's literfles mede kan vast ook geen kwaad. Mijn doel: het maken van mede van boekweithoning, een oud-Hoogeveens product dat nergens meer te koop of te drinken is, en het maken van Tja.... Hoe heet het.... Een mix van boekweitmede en jenever. Zoals ook werd gedronken, tot op het eind van de 19^e eeuw. Een naam voor dat laatste is die middag al geboren: High More City Halve Whisky, Single Malt. Die avond werd de boekweithoning besteld. Via internet. In de buurt was het niet te krijgen.

12 augustus:

De post bracht 4x900 gram boekweithoning.

13 augustus:

In overleg met een wijnhuis uit Coevorden, leverancier van gisten en andere bijbehorende materialen, is gekozen voor wittewijngist: Vinfoerm Bioferm-Killer. Als er dan toch 'wilde' gisten bijkomen, gaan ze allemaal kapot, is me gegarandeerd. Mooie beginnersgist dus. De smaak van dit gist is goed. We zullen zien.

14 augustus:

Zondag. Wel of niet beginnen? Nee, je weet niet wat je op je hals haalt, en een oud gezegde zegt: op zondagswerk rust geen zegen. We willen niet beginnen met de tradities te doorbreken. Dus, morgen.....

15 augustus:

De gist ging in een kopje met lauwwarm water en wat suiker. Kopje half vol, maar na een uur kroop de gist al over de rand. Het geheel werd overgegoten in een groter 'vat', in dit geval een Grolsch-fles van 1 ½ liter. Om het schuim geen kans te geven teveel te plakken aan de wand – je moet hem van binnen ook weer schoon kunnen krijgen – is er een uur later een liter van de eerste afgekoelde most bij gedaan.

Pan 1, een grote soeppan, ging op het vuur met 4 ½ liter water en 1 ½ pot honing. Omdat dit aan honing net niet 1 ½ kilo is – nodig voor de goede verhouding – werden er nog wat eetlepels honing bij in gedaan, toen het geheel al roerende aan de kook werd gebracht. Ik realiseerde me dat ik het geheel niet eerder in de gistfles kon doen dan wanneer het was afgekoeld, dus dan direct maar meer pannen uit de kast gehaald.

Pan 2, een kleinere soeppan. 4 liter water erin en al roerende ook nog 1 ½ pot honing.

Pan 3, een goed schoongemaakte aardappelpan, 4 liter water en iets meer dan een volle pot honing.

Stuk voor stuk kwamen de pannen aan de kook. Langzaam aan de kook brengen zorgt voor rustiger schuim, is me gebleken. De eerste beide pannen waren goed af

te schuimen, de derde pan had ik iets teveel haast, dus die ging over de rand. In het totaal had ik 12 ½ liter water en 3,6 kg honing. Dat zou volgens de theorie van 1:3, een kilo honing op 3 liter water, iets teveel water zijn. Het verdampt ook nogal. Om zeker te zijn van de zaak werd de ouderwetse ei-proef uitgevoerd. Met de schuim-pollepel werd een ei gedoopt in de weïge most. Hij zakte en flop, kopje boven. Hij bleef drijven. De verhoudingen zijn dus op het eind van het kookproces wel goed geworden. Het verdampen haalde de zaak in evenwicht. Maar volgende keer begin ik direct met 3 pannen en 12 ½ liter. Dat is zo'n beetje het maximale wat mijn keuken aankan, anders moet ik prutsen met kleine pannetjes.

De zaak zag er helder uit. Mijn idee was om bij het overbrengen van de most in de gistfles direct maar de hevel uit te proberen. In dit geval een exemplaar waarmee je de eerste most omhoog kunt pompen. Mijn cara en andere ongeregelheden hoeven niet in de most te komen. Dit werkte ook mooi schoon, en datgene wat er echt niet in hoorde, bleef onderin de pan zitten. Dat was maar weinig. Logisch, dat ze vroeger gingen zeven. Afvalhoning en stukken was met de honing er nog in, dat geeft ongeregelheden. Werk je met kant en klare honing, is het product direct schoner.

Gistslot op de fles gezet, met de woorden: Hierbij verklaar ik de blanderij voor geopend. Nu maar afwachten. En gaststel schoonmaken. Dat was 20 voor 4 in de middag. Precies 2 uur later werd de zaak nog eens in ogenschouw genomen. De gist vormde al diverse witte plekken, bovenop de most, een enkele al zo groot als een cent. Vrij naar een bekend lied: het is nog nooit zo verrot geweest of het werd altijd wel weer lekker.

Om 20 voor 9 's avonds, 5 uur nadat het hele zootje bij elkaar is gedaan, is er een witte kring van bubbeltjes en licht schuim op de bovenrand van de most, pakweg op een kwart van de diameter van de gistfles van de rand af. Het waterslot is rustig aan het borrelen. Gaat mooi zo. Hoef het alleen nog maar een maand of 4 te vergeten, dan is het klaar.

25 augustus.

De mede is mooi helder. Je ziet een beetje bezinsel op de bodem liggen, dwars door pakweg 30 centimeter mede heen. Er kan nog genoeg in het vat, en de gist zou 20 liter aan kunnen, kortom, vandaag arriveerde nog wat boekweithoning. Direct omgezet in most in de verhouding 1:3, 3 liter water op iedere kilo honing, en met 1,8 kilo honing kwam ik zo op 5 ½ liter water, rekening houdend met het verkoken van water. De hele zaak ging in de loop van de middag in de gistfles. Daar zit nu 5,4 kilo honing en ongeveer 18 liter water in. Het is vandaag snikheet, de heetste dag van het jaar, naar men zegt. Alles om me heen lijkt al te gisten en de honing gleed gemakkelijk uit de potten.....

Vervolgens heeft de mede in september flink staan bubbelen, tijdens een lange relatief warme zomer. Half november viel me op dat het gisten overdag nog wel doorging, maar tegen de avond ophield. De druk in de fles zakte vervolgens terug, zo vertelde me het waterslot. De andere morgen liep het weer op, bubbelde weer, en zo voort. De fles stond op de bovenste verdieping van de woning te koel om het gisten op gang te houden. Wat zeiden sommige oude recepten ook al weer, zet het bij de haard? Nou, de moderne variant is aanwezig.

Proef 26 september 2016, Marga Zwiggelaar en Albert Metselaar:

De mede heeft een wat bloemige, kruidige smaak, met caramel-achtige tinten, hier en daar niet direct thuis te brengen en daardoor zeer eigen. Het is een 'droge' mede.

Op 5 december is een deel van de mede overgepompt in een kleinere gistfles, en bij de verwarming in de huiskamer gezet. Het gisten ging mooi door, ook 's avonds. Zo kon de mede zijn eindsprint in. Nog een maand te gaan voor de geplande proefmiddag uitsluitel zou moeten bieden. De nieuwjaarsreceptie voor de brede proeverij is hiervoor al beschreven.

Nog een experimentje van later:

29 juli 2017 heb ik 1,85 liter vikingbloed en 1 liter boekweitmede bij elkaar gedaan. Vikingbloed is jonge en nog vrij zoete kersenmede, de eerste keer lekker maar al snel wat te zoet, was mijn ervaring. Tegelijkertijd was de ervaring dat niet iedereen van boekweitmede hield. Mengen, en daarmee het woord 'blander', menger, eer aandoend, en het succes was geweldig. Dit experimentje heb ik later nog weer herhaald in een complete jerrycan, tijdens een door mij georganiseerd living history evenement. De deelnemers werden getrakteerd. De mede was niet aan te leveren! Wat niet direct op is gegaan, is overgeschonken in de aanwezige flesjes. Boekweitmede en vikingbloed, een ongeëvenaard lekker drankje!

REST NOG EEN ALGEMENE MEDEDELING

**PROEF EN GENIET, TEVEEL GEEFT VERDRIET.
GENIETEN IS PLEZIER, EN HET ZUIPEN IS GEMIER.**

(Tja, het blijft alcohol. Leuk houden dus.)

