

En ny humlehave på Dansk Landbrugsmuseum

Museumsinspektør Bettina Buhl, Dansk Landbrugsmuseum

"Her er Danmarks egen drue! Mørk af sol som biers brumlen"

Dansk Landbrugsmuseum har fået økonomisk støtte af Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri bl.a. til etablering af en humlehave, med gamle danske humlesorter i samarbejde med Danmarks Jordbrugsforskning. Ca. 25 forskellige humlesorter fra Danmarks Jordbrugsforskning i Årsløv er blevet plantet på museet. Plantningen fungerer som sikkerhedsbackup af klonsamlingen i Årsløv, og planterne vil ligeledes blive genstand for systematisk undersøgelse af de enkelte sorters dyrknings- og brugsegenskaber.

Humle hører til en af Danmarks ældste kulturplanter. I middelalderen var den først kendt som lægeplante og blev udelukkende dyrket i klosterhaver. Ifølge de gamle lægebogsforfattere kunne humlen "rense blodet og åbne den forstoppede bug". Mod fnat og kløe skulle man spise frise humleskud og et afkog af humlerødder skulle få håret til at vokse igen, såfremt det var faldet af!

I 1300-tallet næves humlehaver eller humlegårde i Danmark. I datidens samfund var det vigtigt, at gårdene var selvforsynende med humle, da ølbrygning var en almindelig del af husholdningen - ja, selv i de fattigste hjem blev der bygget øl. Man drak med god samvittighed, for det var godt nærende. Børn og voksne indtog store mængder, for den megen saltmad og det hårde arbejde gjorde folk tørstige.

Humlekopperne tilførte madmors hjemmebryggede øl bitterhed, aroma og fylde. Yderligere forbedrede den holdbarheden og skumdannelsen. Som sidegevinst kunne madmor udvinde garn af de seje baststrengene, som humlerankerne indeholder. Det siges af humlegarnet var meget fint, men dog både sejere og stærkere end hør. Skær man humlerankerne så langt op på stangen som muligt kunne man anvende rankerne til reb. Man snoede 4-6 ranker sammen - og efter et par dage i gadekæret blev dette rankereb så stærkt, at man kunne trække ko og får til marked om foråret.

Kloge koner anbefalede kogt øl med en rå æggeblomme mod halsbetændelse, afkogt humle skulle være rigtig godt mod børneorm og endelig kunne madmor blive rynkefri ved at tage bad i humlevand. Ja, skulle det gå så galt, at en kvindens foster døde under fødslen måtte hun lægge på humle for at udstøde det dødfødte foster.

Arbejdet i humlehaven var tidskrævende og havde sine faste rutiner bundet til årstidens mange traditioner:

Påskelørdag: blev de første spirer stænget med uldgarn eller fugtet strå. Dette arbejde blev gjort i solskin midt på dagen. Man ledte rankerne ret om med solen, for at sikre at ranken fortsatte sin vej videre op ad stangen. Først når rankerne kunne nå tre gange rundt om stangen, blev de bundet fast. Et gammel mundheld lyder, at St. Hans nat skabes humles kopper og St. Ibs dag 25. juli skal humlen blomstre. Omkring 1. oktober høstes humlen. De modne, gulbrune, klæbrige kopper blev høstet ved, at man skær rankernes ned, lagde dem forsigtigt ned på lagner og bar det hele ind i bryggerset. Aften på aften samledes gårdens koner, piger og børn rundt om det oplyste kar for at pille humlekopper. Under arbejdet sang man og fortalte historier om nisser og trolde og aftenen sluttede af med rankefest, hvor man efter tur smed de afplukkede ranker efter hinanden og festen sluttede med at man spiste byggørød med pærevælling og æbleskiver. Humlekopperne blev hurtigt lagt til tørre på loftet og senere lagt i flettede humlekuber.

Dansk Landbrugsmuseum eksperimenterer med dansk humle og øl! I forbindelse med en ølbryggeweekend den 23. og 24. september 2006 (kl. 10.00 - 17.00), skal vi afprøve humlens mange anvendelsesmuligheder: Vi skal følge og smage det samme humle i to forskellige brygningsprocesser:

- o Bryggerlauget på Gl. Estrup, brygger efter gamle opskrifter fra ca. 1880-erne. Det er madmors anvisninger, som gik i arv gennem generationer rundt på de danske gårde.
- o Råsted Bryghus ved Randers i forhold til en nutidig industriel proces.

Yderligere byder weekenden på havevandring med humleeksperter, humlens "mystik værksted", humlens kulturhistorie - sagn og overtro og ikke mindst inviteres museumsgæsten til humlegilde, hvor humlen skal høstes og piller. Festen slutter, som man gjorde dengang, med rankefest og byggørød med pærevælling og æbleskiver - og det skal smages!