



Aros - år 982

Da Kong Harald Blåtand havde haft herredømmet omkring 40 år - stak tre skibe sydover for at plyndre, de førtes af den berygtede vikingehøvding Rollo. Som en sjælden gestus for lang og tro tjeneste under Kong Harald, skulle det være hans sidste togt og det han hjembragte var Rollo`ejendom.

Efter at de nu havde hærgnet, stjålet og plyndret, slået ihjel og brændt huse ned til grunden i et års tid, blev kursen sat nordover med fuldlastede skibe, med skindpelse, jerngryder, glasvarer, sølvmønter, slagvåben, krigsbuer, rav og sølvsmykker. Mandskabet på skibene fik efter lang tjeneste udbetalt deres "løn" i form af de stjalne varer.

Rollo gik i land og slog sig ned i Aros som har en stor handelsplads og er samtidig et stort knudepunkt for al handel med resten af landet og udlandet, byen var også tilpas stor for mere handel med omkring de 700 indbyggere. Rollo sejler nu sit skib med krigsbyttet fra Aros til Snekkeeng (i dag Eskelund nær Brabrand sø). Her bosatte Rollo sig sammen med Åsa hvor de opdyrkede det frugtbare jordlod som Rollo havde købt af Storbonden Aslak.



Rollo sejlede hver dag til Aros som var samlingsstedet for købmænd, håndværkere, bønder og kreaturhandlere. Da han var en smu og dygtig handelsmand og med sit store ry som høvding, fik han hurtigt skabt sig en betydelig formue, som han brugte på opkøb af flere jordlodder og blev hurtig en betydelig magtfaktor i Snekkeeng.

Storbonden Aslak havde tidligere lært at fremstille øl og mjød, denne viden delte han med Rollo, som på sine mange togter til Middelhavet, især Italien, hvor han traf nogle arabere der lærte ham kunsten at fremstille alkohol. De besluttede nu i fællesskab at prøve noget tilsvarende, Aslak havde mange urter og planter og Rollo kunne købe krydderierne på markedet i Aros. Efter en lang periode med mange eksperimenter blev de til sidst enige om denne her som fik navnet Aros. Efter tyndning af en ældgammel recept er blandingen sådan:

1 cl. hel sort peber - 4 klitrosehyben - 1 sjerne anis - 6 hele kaffebønner - 1 1/2 teske lakridsrod - 3 teske apelsinskal - 1 teske tormentilrod. Dæktes med alkohol i 5 dage. Efter filtrering gennem et kaffefilter tilsættes 3 cl. ahornsirup og fortyndes efter din gode smag.

