Мёд

“Я там был, мед-пиво пил…”
“Мы на Руси и в дни былые
“Любили вина не простые:
“Мальвуазию, романей,
“И мед, и фряжские пивали…
“В. Филимонов

Напитки из меда. В русских народных сказках благополучный конец всегда заканчивался пиром. Помните, тогда говорили: “И я там был, мед-пиво пил, по усам текло, а в рот не попало”. Медовый напиток был действительно из времен былин и сказок. Суровый климат не позволял разводить виноград, и вино заменил мед. Уже “Повесть временных лет” упоминает мед как алкогольный напиток. Искусству приготовления медов, их вкусовым качествам, крепости, аромату и многоцветию поражались многие иноземцы. Они называли среди медов можжевеловый, смородиновый, вишневый, сборный, белый, паточный, приварный, малиновый, черемуховый, мед с гвоздикой, боярский, княжеский, вешний.

Предпочтение из белых медов отдавали паточному, из красных – вишневому. Мед как питье был всегда крепким напитком. Все меды такого рода были вареными и ставлеными: первые варились, вторые только наливались, то есть делались на основе естественного брожения натурального сока ягод и меда. Ставленые ягодные меды считались прохладительным напитком. Из всех медов такого рода предпочтение отдавалось красному ставленому меду. Если добавляли в ставленый мед дрожжи и хмель, то он обладал опьяняющим свойством. Обычно ставленые меды делали из яблок, малины, смородины, вишен, прочих ягод. Готовили их так. В посудину клали свежие спелые ягоды, заливали водой и выдерживали до тех пор, пока вода не получала вкуса и цвета ягод. После того как воду сливали, в нее добавляли мед в пропорции: на 1 одну кружку (кружка вмещала около 1,3 л) меда – 2-3 кружки ягодной воды. Затем добавляли хлебную корку, дрожжей и хмеля, смесь начинала закисать. После этого добавляли пряности – гвоздику, кардамон, имбирь. При изготовлении березового меда брали 500 г меда, 2,5-3 литра березового сока, 1 ломтик черного хлеба и 20 г дрожжей. Вареный мед называли “провара”, “варя” или “перевар”. Разнообразию не было предела: простой, пресный, белый, обарный, боярский, ягодный и другие.

При приготовлении обарного меда медовый сот разбавляли теплой водой, процеживали через сито так, чтобы мед отделился от вощины, затем клали туда хмель (на пуд меда полведра хмеля) и варили в котле, снимая пену. Когда жидкость наполовину выкипала, то ее остужали, бросали кусок ржаного хлеба, натертого патокой и дрожжами, давали ей закиснуть и сливали в бочки. Боярский мед отличался от обарного тем, что медового сота брали в 6 раз больше, чем воды. Ягодный мед получали путем варки меда с ягодами. Арбузный мед имел вкус и вид патоки. Белый мед получали из меда, воды, хмеля и семени кардамона. Взварец, или варенуха, - напиток из пива, вина, меда с добавлением пряных кореньев. Популярным напитком был сбитень – теплый медовый напиток, настоянный на зверобое, шалфее, лавровом листе, имбире и стручковом перце. Его заваривали в медных чайниках, имеющих форму самовара. Различали простой и заварной сбитень. Для заварного сбитня сусло из меда и патоки сбраживали предварительно с различными приправами. Пеперяный мед настаивался на перце и подавался на столы богатых людей…

Меды хранили на льду в особых погребах – медовушах, а в царском хозяйстве – на Сытном дворе. Медовуха, как тогда называли все напитки из меда, широко использовалась в русской дипломатии, особенно вишневая, малиновая, смородиновая, черемуховая, можжевеловая, обарная, решняя, боярская, приварная, гвоздичная, белая паточная. При царе Василии III медоварение было монополизировано государством.

Старинный рецепт

Простой мед

Состав:

1,6 кг меда, 6 л горячей воды, 80 г хмеля.

Приготовление

Мед растворить в горячей воде и варить, снимая пену. Отдельно сварить хмель в 0,2 л воды и прибавить к медовой сыте. Затем добавить дрожжи и оставить для брожения. По окончании брожения через два дня снять пену, а чистый мед слить и поставить на дображивание. Через две недели мед готов.

Малиновый мед

Состав:

3 л малиновой воды, 1,5 л меда.

Приготовление

Созревшую малину положить в емкость и залить водой на день-два. Затем ягодную воду слить и добавить в нее меда, кусок поджаренной булки и немного дрожжей. После начала брожения булку вынуть и оставить мед бродить на 5 дней. (Для вкуса и аромата клали мешочки с гвоздикой, корицей, кардамоном, которые потом вынимали.) По окончании брожения мед поставить в темное холодное место еще на 8 дней.

Монастырский мед

Состав:

1,5 л меда, 3 л воды, 80 г хмеля.

Приготовление

Размешать мед в горячей воде и кипятить в течение трех часов на медленном огне. После этого положить в мед хмель (завязать его в тряпочку с камешком, чтобы не всплывал), варить мед еще один час. Затем теплый мед процедить и оставить в теплом месте. Через два дня мед начнет пениться. Если он перестал шуметь и слышен его запах (это бывает примерно через три недели после варки), значит, он готов. Перед тем как готовый мед слить, в него добавляют чайную заварку (1 чайная ложка чая на стакан кипятка). После этого, не мешая, процедить мед несколько раз и употребить. Хранить мед лучше в стеклянной посуде.

Источник: Короткова М. В. “Я там был, мед-пиво пил…” / М. В. Короткова // Короткова М. В. Застольные и кулинарные традиции : энциклопедия / М. В. Короткова. – М., 2005. – С. 176-178. – Из содерж. : Напитки из меда