

Hidromiel, bebida de héroes y dioses

Publicado por **Vaitiare Rojo** 12 diciembre, 2019 Bebidas, Bebidas

Espirituosas, Cocktail, Cocteleria, Fermentos, Hidromiel, Historia, Historia culinaria, Historia de la cocina, Historia de la gastronomía



El hidromiel, anterior al vino y probablemente precursora de la cerveza es una de las bebidas más antiguas de la historia, elaborada a partir de un fermento de miel, se decía que esta era una bebida digna de héroes y dioses.

Datos históricos

También conocida por los griegos como “**melikraton**” y por los hablantes de lenguas latinas como “**mulsum**”, el hidromiel fue una bebida ampliamente difundida entre los pueblos de la antigüedad. En Europa fue consumida especialmente por griegos, celtas, sajones y bárbaros del norte.

Plinio narra que la primera receta para la fabricación del hidromiel fue dada por Aristeo, Rey de Arcadia. Columella, escritor latino de comienzos de nuestra era, menciona en su obra “**De re rustica**” numerosas formulaciones empleadas por los romanos.



En 1931 en Alemania, se encontró en un pantano de 2.5 metros de profundidad, los hallazgos de un cuerno antiguo con granos de polen y levaduras, lo que indicaría que había servido de recipiente a una bebida hecha con miel fermentada. Esta pieza, que data de unos 100 años d.c. es uno de los testimonios más antiguos de la relación del hombre con el hidromiel.

El hidromiel se menciona frecuentemente en la biblia, en los libros sagrados de la India y la consideraban bebida de los dioses y héroes.

Se le atribuyó por siglos el carácter de **“elixir de la vida”** como medicina de amplio alcance: digestivo, antirreumático, diurético y laxante.

Las sagas nórdicas y germanas le reservan un importante lugar y puede leerse sobre ella en los libros de historia.

En Rusia la introducción del hidromiel es tan antigua como la historia de los pueblos eslavos, ya en el año 945 d.C. es mencionado, en las crónicas de Laurentio como la bebida era muy apreciada por la sociedad. Menciona también como la princesa Olga ordenó cocinar miel fuerte para **la trisma** (funeral, antes y después del entierro, ceremonia de los antiguos eslavos de amplia difusión popular. Incluía danzas, comidas, competencias, juegos de destreza y sacrificio de animales) del príncipe Igor.

La misma fuente refiere como el príncipe Vladimiro, para ofrecer un homenaje hizo fabricar 300 toneles de hidromiel, que era preparado por cocineros especializados. La elaboración artesanal del hidromiel por los campesinos consistía inicialmente en el aprovechamiento de la miel que quedaba adherida a los pañales de las abejas y esta se aromatizaban con hierbas, flores o frutas.



Los campesinos rusos lo preparaban con **miel de abedul**, un jarabe resinoso, dulce y aromático, obtenido de las incisiones hechas en la corteza de este árbol.

Erik el Rojo, conquistador de Groenlandia y a sus compañeros de batallas también eran amantes de esta bebida la cual los acompañó en sus viajes por el Atlántico norte durante el siglo XI.

Durante este mismo siglo el arte de la vitivinicultura comenzó a expandirse desde el mar Mediterráneo hasta los 50° de latitud norte. Ello motivó que el vino desplazara al hidromiel como bebida, partir de entonces su consumo fue declinando de forma gradual.

Eran especialmente famosos las bebidas producidas por los monasterios. Más aún desde que en el siglo XV el príncipe de Moscú Basilio III prohibió la libre elaboración de hidromieles, dejándola en manos del estado y de los monjes.

Eran enormes toneles de roble de los monasterios con más de 7 metros cúbicos de capacidad cada uno. Fue esta bebida preferida de los rusos hasta el siglo XVII cuando el zar Pedro I populariza los vinos y los destilados extranjeros.



Elaboración

El hidromiel, es una bebida alcohólica a base de un fermento el cual proviene de una mezcla de miel y agua. En su elaboración deben emplearse las mieles más dulces, más aromáticas y de color más claro para lograr un hidromiel de calidad.

Utilizar estos tipos de miel también asegura tener un mayor rendimiento, que el producto obtenga un agradable color ámbar y que presente excelente aroma.

La miel, cuya densidad es de aproximadamente 1,420, contiene de 65 a 80% de azúcares reductores, 6 a 8% de sacarosa y es algo pobre en sales minerales.

Diluida en agua proporciona un líquido poco apto para la fermentación, siendo necesario el agregado de ciertas sustancias para que la mezcla constituya un mosto fermentable las cuales pueden ser: zumo de uva, zumo de alguna fruta o levadura química.

El fermento se obtiene por medio de levaduras vínicas, después de haber eliminado por el calor los gérmenes naturales de la miel. No se registros específicos de la forma antigua de elaborad hidromiel pero el proceso actual es el siguiente:



Preparación del Mosto

No conviene exagerar la proporción de miel en agua. La dosis más apropiada es de 25 a 30 kilogramos de miel en cantidad suficiente de agua para completar 100 litros. Cuando se desea una bebida algo abocada o dulce, se emplearán hasta 40 kilogramos de miel.

Como dato concreto podemos manifestar que 25 kilogramos de miel y 83 litros de agua proporcionan unos 100 litros de hidromiel seco con una graduación alcohólica de 10° a 11°. Cada dos kilogramos y medio de miel por cada 100 litros de la mezcla aumentan alrededor de un grado alcohólico; este dato sirve para regular el agregado de miel en mayor cantidad si se desea obtener una bebida más alcohólica.

Pero no se debe pretender una bebida demasiado alcohólica, ya que en lugar de eso, se conseguirá una bebida dulce con no más de 12° a 13° de alcohol. La mezcla de 40 kilogramos de miel en 72 litros de agua proporciona unos 100 litros de hidromiel dulce. El mejor modo de preparar la mezcla de agua y miel consiste en calentar el agua en un recipiente de preferencia de acero inoxidable y agregar la miel al agua caliente, agitando un poco para facilitar la disolución.



Agregado de Sales Nutritivas

Ya dijimos que la mezcla de agua y miel únicamente no fermenta con facilidad, lo que es debido a que las levaduras encuentran alimentos en cantidad suficiente, razón por la que es necesario agregarlos al mosto.

Con ese fin se recomiendan diversas fórmulas, siendo una de las más aceptables la siguiente: Fosfato de amonio 40 gramos, Tartrato neutro de amonio 140 gr, Bitartrato de potasio 240 gr, Magnesia calcinada 8 gr, Sulfato de calcio (yeso) 20 gr, Cloruro de

sodio (sal común) 1.6 gr Flor de azufre 0.4 gr Acido tartárico 100 gr, Polen de abeja 50 gr: total 600 gramos.

Esa cantidad de sales nutritivas es la dosis apropiada para agregar a cada 100 litros de mezcla. Para añadirla al mosto, la mezcla de esas sales tiene que estar bien pulverizada y se agregará revolviendo bien para facilitar su distribución uniforme.



Preparación del fermento

Ya hemos dicho que la fermentación del mosto se hará con levaduras vínicas. Para preparar el fermento de levaduras vínicas se procede en la siguiente forma:

Por cada 100 litros de hidromiel a preparar, procúrense 5 kilogramos de uvas preferiblemente blancas, siendo entre éstas la mejor, la Moscatel. Debe observarse que las uvas estén bien maduras. En un recipiente perfectamente limpio, enlozado o de

madera, se estrujan las uvas a mano perfectamente lavadas y secas, procurando extraer todo el jugo.

Luego se cuela a través de un lienzo y se agrega a la mezcla del mosto. Si no se disponen de uvas frescas, se pueden emplear fermentos vínicos seleccionados, que se adquieren en los comercios del ramo. La fermentación se puede iniciar sin el agregado de levaduras, pero es más seguro proceder en la forma que terminamos de indicar.

Para efectuar la fermentación se debe emplear un barril o bordelesa de 100 y de 200 litros de capacidad, respectivamente: para pequeñas elaboraciones también hay barrilitos de 50 y de 25 litros. La capacidad del recipiente se debe calcular de acuerdo con la cantidad de hidromiel a elaborar y teniendo en cuenta que se llenará de mosto hasta sus nueve décimas partes o más: así, para un barril de 100 litros usar unos 95 a 98 litros de mosto, para uno de 50 litros tener 48 o 49 litros de mosto, etcétera.

El casco o barril que se utilice para la fermentación debe estar perfectamente limpio y esterilizado con agua limpia durante 2 ó 3 días antes de iniciar la fermentación, para que se hinche la madera y el recipiente no tenga fugas más tarde.

Una vez acondicionado el recipiente de fermentación se agrega, por medio de un embudo de vidrio, el mosto caliente que se termina de esterilizar. Una vez lleno, se limpia la boca y se tapa con un lienzo doblado varias veces y se sujeta con una piedra.

La temperatura del mosto se vigila por medio de un termómetro. Cuando la temperatura ha descendido a 25-28° se agrega el fermento, preparado en la forma antes indicada y que se puede calentar a unos 25° c antes de agregarlo.

Después de agregado el fermento se vuelve a tapar la boca del recipiente con el trapo doblado. Si el local es templado y resguardado del frío de la noche, la fermentación se iniciará dentro de las 36 horas posteriores al agregado del fermento.

Se deja fermentar durante 24 horas y luego se agregan 10 gramos de metabisulfito de potasio, bien pulverizado, por cada 100 litros de mosto: para agregar el metabisulfito conviene disolverlo en un poco de agua tibia, y se revuelve con una cuchara de madera para mezclarlo uniformemente. Al día siguiente conviene airear el mosto, operación que se llama trasiego, sacando mosto por una canilla a una tina de madera y vertiéndolo de nuevo por la boca del barril o bordelesa.

En esta forma se activará la fermentación, que ha sido un tanto apagado por el agregado de metabisulfito. El líquido fermentará pronto con tanta fuerza que parecerá que está hirviendo y al cabo de unos días se apaciguará la fermentación.

Esa primera se denomina fermentación tumultuosa y la que continúa después en forma suave se denomina fermentación lenta o complementaria. Cuando comienza la fermentación lenta conviene reemplazar la tapa de lienzo por un cierre hidráulico o tubo de fermentación, que se llena con agua a la cual se adiciona un 15% de alcohol o unos trocitos de metabisulfito; conviene renovar el cierre cada dos o tres días.

Una vez aplicado el tubo de fermentación al barril, podrá observarse como burbujea en el agua el gas que sale de aquél. Durante la fermentación lenta será bueno hacer dos trasiegos en la forma que ya hemos indicado, con un intervalo de 6 a 8 días entre uno y otro.

Cuando la fermentación esté por terminar, lo que se comprueba aplicando el oído a la boca del barril, u observando el desprendimiento de gas carbónico en el cierre hidráulico, habrá que proceder a efectuar un relleno, operación que consiste en agregar mosto fermentado de otro recipiente o bien hidromiel de una elaboración anterior.

El relleno tiene por objeto evitar que el líquido esté en contacto con el aire. Cuando no se dispone de mosto o hidromiel para efectuar el relleno, se trasiega el líquido fermentado a recipientes de menor capacidad, los cuales se llenarán por completo.

El trasiego se hará a barriles bien limpios y azufrados. Se puede aprovechar la oportunidad para agregar un poco de tanino blanco enológico, a razón de 15 gramos por cada 100 litros de hidromiel, disolviéndolo previamente en un poco de hidromiel tibio. El tanino tiene por objeto facilitar la clarificación y la conservación del producto. A los cinco ó seis meses la bebida está lista para su consumo. Claro que el mejor hidromiel se guarda varios años antes de usarlo.

Hidromiel, una bebida de dioses y héroes cuya elaboración es igual de interesante como lo es la del vino o la cerveza. Cuya historia nos transporta a un mítico entorno medieval y a un presente con oportunidades de maridar una excelente bebida clásica.

<https://gastronomadas.com.mx/hidromiel-bebida-de-heroes-y-dioses/> Publicado por Vaitiare Rojo 12 diciembre, 2019 Hidromiel, bebida de héroes y dioses