**МЕДЫ СТАВНЫЕ**

Каждый народ имеет свой фирменный алкогольный напиток. Фараоны древнего Египта увеселялись пивом, древние греки – разбавленным водой виноградным вином. На Руси с прадавних времен увеселялись хмельными медами и квасами.

Наши предки изготавливали медовые напитки, которые различались, как способом изготовления, так и помологическим сортами используемых медов, а также другими ингредиентами – соками, водой, хмелем, закваской.

Прежде всего, медовые напитки делились на ставленые и вареные. Медовые ставленые напитки уваривались с кислым соком так, что из 100 кг натурального мёда получалось 30-50 кг кислого мёда. Дображивали они также не одно десятилетие, поэтому и доступны были только князьям.

Медостав, как способ приготовления, заключается в том, что в начале готовится «кислый мёд» - хорошо выстоянный и закристаллизировавашийся монофлорный мёд разводился кислым соком (земляничным, малиновым, смородиновым или вишнёвым) 1:1,5, или 1:2,или 1:3 и смесь уваривалась на медленном огне до половинного объёма. Уваривалась смесь обычно в медном котле, подогреваемом дровами из плодовых деревьев. Всё время смесь перемешивалась липовой лопаткой и ею же снималась пена со всплывшей вощиной. Варка заканчивалась, когда пеновыделение прекращалось, а объём уменьшался до половины. Мёд оставляли медленно остывать до температуры тела, после чего в него запускали мякоть непропечённого ржаного хлеба и оставляли в тёплом месте до начала возбраживания. После этого ставили мёд на лёд для торможения процесса.

Существовал и другой способ получения кислого мёда. Для этого в котёл с кислыми ягодами заливали свежий жидкий мёд так, чтобы он полностью покрывал ягоды. После того, как они пустили сок, ягоды с мёдом томили в печи до полного их разваривания и затем оставляли на ночь для отстаивания гущи. На другой день в мёд добавляли ¼ или 1/3 сока на стадии возбраживания, и когда весь мёд начинал бродить, ставили его на лёд и использовали в дальнейшем как полуфабрикат.

Простой ставленый мёд делали из одного кислого мёда. Для этого его после недельной выдержки на льду (для осаждения осадка), переливали в хорошо просмоленный липовый бочонок и плотно закрывали.

Бочонок с мёдом на стадии возбраживания закапывали в землю и оставляли на 25-40 лет. Именно в таком возрасте мёд считался зрелым и, опьяняя, поднимал настроение и бодрил. Мёд 10-летней выдержки считался незрелым и, опьяняя, только дурманил. К тому же его питиё сопровождалось сильнейшим похмельным синдромом.

Лучше всего об истории славянских хмельных напитков написал замечательный историк, дипломат и кулинар, зверски убиенный Вильям Валентинович Похлёбкин. Поэтому представляю ему слово:

*Термин «мёд» чаще всего встречается в памятниках XIV – XV веков, причём в XV под* *ним* *подразумевается очень крепкий и хмельной напиток, рассчитанный на массового потребителя (войско). Этот мёд и получает синонимы «хмельного», «хмеля», потому что его в сильной степени сдабривали хмелем, и в то же время обладает «крепостью» от сивушных масел, но приписываемой хмелю, ибо, чем больше было сивухи, тем больше приходилось класть хмеля, чтобы забить её запах. Именно в эту эпоху «хмельному» всё более придается и другой термин – «зелье», то есть напиток, сдобренный травами, когда наряду с хмелем кладется полынь. А сам термин «зелье», или «крепкое зелье», постепенно приобретает иной смысл: «злой» хмельной напиток, опьяняющее питьё, о котором говорят с известной долей презрения – из-за его низкого качества. Само опьянение начинает приобретать, по-видимому, иной характер: из веселья оно превращается в потерю смысла, в пагубу. Так, например, летописец не может пройти мимо такого факта, как пагубное воздействие «нового опьянения» на важные поступки, действия людей, на общество. Он рисует сдачу Москвы хану Тохтамышу как происшедшую в значительной степени из-за пьянства в осажденном городе в ночь с 23 на 24 августа 1382 года, причём это пьянство сопровождалось поразительным и непонятным безрассудством. При осаде «одни молились, а другие вытащили из погребов боярские меды и начали их пить. Хмель ободрил их, и они полезли на стены задирать татар». После двухдневного пьянства жители так осмелели, что отворили ворота татарам, поверив их обещаниям. Результатом было полное разорение и разграбление Москвы**».*

Как видите, во все времена на Руси позволить себе ставные меда могли только очень богатые и очень знатные, уверенные в будущем своём и своих детей, люди. Ведь наилучшие меда зрели полстолетия.

СТАВНЫЕ МЕДА

Во времена Разумовского по-настоящему ставных медов, изготовляемых только из мёда и сока, уже не было. Модернизированные ставные меда готовились в два этапа. Вначале готовился полуфабрикат – кислый мёд. А затем уже на основе этого полуфабриката готовился настоящий хмельной мёд. Таким образом, эти меда уже были комбинацией ставных и варных медов.

При этом приготовление кислого мёда-полуфабриката требовало значительного времени и трудозатрат.

КИСЛЫЙ МЁД (ПОЛУФАБРИКАТ)

Для изготовления кислого мёда брали монофлорный мёд, собранный в прошлом году и уже засахарившийся. Закристаллизованный мёд в медном котле разводился («сычился») тёплой, чистой, мягкой, ключевой водой в пропорции 1:4 или 1:6, в зависимости от желаемой крепости готового напитка (чем меньше разведение, тем дольше процесс и тем сильнее и слаже медовуха, чем больше разведение, тем быстрее окончится брожение, но мёд будет слабым и «сухим», как сухие вина). Горячий медовый раствор освобождался от пены и всплывшей вощины. При варке липового, малинового, акациевого, донникового и других медов высших сортов, в раствор ничего не добавляли. При варке низкосортных медов, не имеющих приятного аромата, в раствор добавляли по большой ложке хмеля на ведро мёдовой смеси и уваривали до половины объёма, непрерывно снимая пену с поверхности. По окончании варки (исчезновение пены) мёд охлаждали до температуры тела, заправляли мякотью ржаного недопеченного хлеба и закрывали на ночь в тёплой, истопленной и медленно остывающей печи, чтобы мёд начал бродить от хлебной закваски, но не прокис. Затем сливали мёд в бочки, и ставили их на лёд, задерживая дальнейший процесс брожения. После этого кислый мёд использовали для производства различных «марок» мёда – боярского, обварного, ягодного (клюквенного, брусничного, смородинного), зельевого (т.е. пряного) и т.д.

БОЯРСКИЙ МЕД

В котле чистой, мягкой, ключевой водой в соотношении 1:1 или 1:1,5 разводят липовый, эспарцетовый, донниковый, луговой или полевой мёд. Варят на медленном огне (лучше всего на поленьях из плодовых деревьев) в медном котле, помешивая липовой лопаткой, всё время, снимая пену. Процесс варки не должен останавливаться до окончания пенообразования! Как только пенообразование прекратится (не думайте, что для этого хватит пару часов, я, например в Медоборах дождался прекращения пенения медовой смеси в разведении 1:8 только на 2-й день, а чем больше разведение, тем короче пенение), смесь снимают с огня, дают остыть до температуры тела, затем вводят кислый мёд(1:1). Смесь переливают в бочонок, и ставят для брожения в теплое место, не закупоривая. Не позднее, чем через 3 дня, медовую брагу сливают с осадка в другой чистый бочонок, добавляя (1/3-1/4 к объёму) кислого свежего земляничного или малинового сока. Бочонок закупоривают, осмаливают и закапывают глубоко в землю .Через 10 лет молодой боярский мёд можно пить. Настоящий вкус и веселящее действие приобретает через 40 лет! Обычно этот мёд варили при рождении сына и распивали, когда уже у этого сына появлялся первый сын. Такой мёд поставил старший Забила, когда родился Виктор. Но выпить его так никто и не смог. Не было у Виктора детей, а нарушить это условие и распить ставной мёд по другому поводу, считалось грехом

МЁД ОБАРНЫЙ

Для получения хмельной воды, в котле хмель заливают двойным количеством доведённой до кипения, но не кипящей, чистой, мягкой родниковой воды (обаривают) и дают медленно остыть. Затем остывшую воду сливают и отцеживают или фильтруют. Разведенный тёплой хмельной водой(1:1,5 или 1:2) прошлогодний гречишный, лесной или полифлорный мёд варят до прекращения пенообразования, снимая пену и всплывшую вощину. Охлаждают до температуры тела, после чего вводят кислый мёд(1:1), заливают в бочонок и ставят в тёплое место на брожение(3-5 суток). Когда шум, а, следовательно, и бурное брожение заканчиваются, ставят на лёд для отстоя, после чего сливают с осадка в другой хорошо просмоленный бочонок. Перелитую медовую брагу закапывают в землю. Готов мёд будет примерно через полгода. Качество и бодрящая сила у него тем больше, чем больше он выдерживался в закопанной бочке. Молодой мёд делает человека агрессивным, злым, действует как снотворное. После него сильнейший сидром похмелья. Зрелый мёд – веселит и бодрит.

МЁД ЯГОДНЫЙ

Котёл наполняли ягодами земляники, малины, ежевики, смородины, брусники или вишни с косточками и, залив кислым мёдом, томили c раннего утра до позднего вечера в русской печи (почти до полного разваривания ягод), после чего оставляли остывать в печи на ночь, для осаждения ягод. Раствор снимали с осадка ягод, переливая в другой, не закупоренный бочонок, добавляя туда кислого мёда(1:1). Бочонок ставили в тёплое место на брожение. Когда шум (брожение) заканчивался, ставили на неделю на лёд, затем вновь снимали медовую брагу с осадка, переливая в другой, хорошо просмоленный бочонок, добавляли ¼ к объёму свежего сока этих же ягод(смешивание разных ягод считалось дурной приметой). Бочонок плотно закупоривали, хорошо осмаливали и закапывали в землю. Чем больше дображивает такой мёд, тем он крепче и тем выраженнее его свойства. Незрелый мёд называется тяжёлым. Он довольно сладок, так что много его, к счастью не выпьешь. Характерное впечатление – голова свежая, а ноги отказывают. На следующий день сильнейший синдром похмелья. Признаюсь, я пил вкуснейший вишнёвый мёд пятилетней выдержки в далёком детстве, а вот ту головную боль помню до сих пор. К сожалению зрелым ягодный мёд становится только после 20 летней выдержки. О впечатлениях от такого зрелого напитка слышал только от бабушки. Говорила, что 20-летний земляничный мёд был куда вкуснее и сильнее дорогого французского сладкого мускатного шампанского. Чего-чего, а самых изысканных шампанских, мои бабушки в молодости напробовались. А вот ставный мёд пробовали всего несколько раз в жизни. Только знатный и богатый дворянин имел возможность отмечать рождение сына варкой мёда и закапыванием его, с последующим распитием в кругу родственников и знакомых в день рождения внука. К тому же, начиная с 90-х годов 19 века, предпочитали вместо бочонка с мёдом закапывать бочонок со сваренной по собственному рецепту горилкой…

МЁД ЗЕЛЬЕВОЙ

Этот мёд готовили из полифлорного мёда, не обладающего выраженным ароматом. Кислый мёд разбавляли 1/3 березового сока и томили ночь в закрытом котле с набором трав, зашитых в мешочек. Чтобы мешочек было легко вынуть после томления, он прикреплялся ниткой, пропущенной между котлом и крышкой, к палочке, находящейся вне котла. Композиции трав должны были создавать букет без выраженного аромата одного из компонентов. По Забилыным рецептам бабушка зашивала в мешочек кончики веточек малины с листочками и соцветиями, листочки земляники, сушёные веточки смородины с почками, кончики веточек вишни с листьями, сушёные веточки берёзы с почками, кончики сосновых веточек с почками, кончики веточек ореха с почками и серёжками, чуть-чуть серебристой полыни, цветы шалфея, фиалки и полевой гвоздики, душицы, чуть-чуть корня аира, имбиря и корицы. Утром, разопревшая смесь соединялась с сушёным дрожжевым осадком от наливки или вина (перед этим с помощью нитки вынимался мешочек с травами), переливалась в незакупоренный бочонок и оставлялась в тёплом месте на 3-5 дней, пока не прекращалось брожение. После этого медовая бражка после недельной выдержки в погребе-леднике, снималась с осадка переливом в хорошо просмоленный бочонок и закапывалась до глубокой осени в землю. Перед зимой бочонок выкапывался и ставился в холодный погреб. Этим мёдом бабушка спасала всех знакомых от простудных болезней, в том числе и от пневмонии. Перед тем как давать детям пить, мёд в кружке медленно подогревали (при быстром нагреве происходило бурное пенообразование, выбрасывающее содержимое из кружки). Выпить эту кружку с вываренной медовухой давали на ночь. Взрослые пили эту медовуху просто разогретой, а не вываренной. Конечно, называть этот мёд ставным грешно – и созревал он недолго, и дрожжи, пусть даже от наливки, в него добавлялись. Лишь разведение у него было как у настоящего ставного мёда.