

Idromele, la bevanda più antica scoperta dall'uomo

La “bevanda degli dèi” è considerata il fermentato più antico del mondo e si presume che il suo consumo durante il Medioevo abbia addirittura contribuito a coniare il termine “luna di miele”.

L'**idromele**, dal greco *hýdor* "acqua" e *méli* "miele", è una **bevanda alcolica prodotta dalla fermentazione del miele**, a dispetto del comune equivoco che vede questo prodotto ottenuto con il succo di mele.

Secondo molte fonti, si tratterebbe della **bevanda più antica scoperta dall'uomo**: le **prime notizie** scritte certificate sulla sua esistenza arrivano dagli **antichi egizi**, popolazione che già conosceva birra e vino.

La civiltà precolombiana dei **Maya** usava bere una bevanda fermentata a base di miele, aromatizzata con cortecce e radici: queste avevano una **funzione euforizzante** che, unitamente all'alcol prodotto, dava ai sacerdoti Maya, gli unici ammessi al suo consumo, il potere di **vaticinare sul futuro**.

La **diffusione dell'idromele** fu senza dubbio più capillare nelle **zone fredde del Nord Europa**, poichè la vite, a differenza delle api, è più esigente sotto l'aspetto climatico e necessita di cure e mano d'opera qualificata, con pratiche colturali certificate: le popolazioni nordiche lo ritenevano *“la bevanda degli dei”* poichè, secondo le leggende norrene, si trattava della **bevanda preferita di Odino**, il re degli dei.

Dal punto di vista archeologico, l'**importanza** che l'idromele rivestiva nelle società nordiche, più specificamente nel **popolo vichingo**, risiede nella scoperta di **sale dove anticamente si svolgevano rituali** definiti *symbel* durante i quali si festeggiava e si banchettava per festeggiamenti religiosi o successi bellici: strutture come questa erano dette *“sale dell'idromele”*.

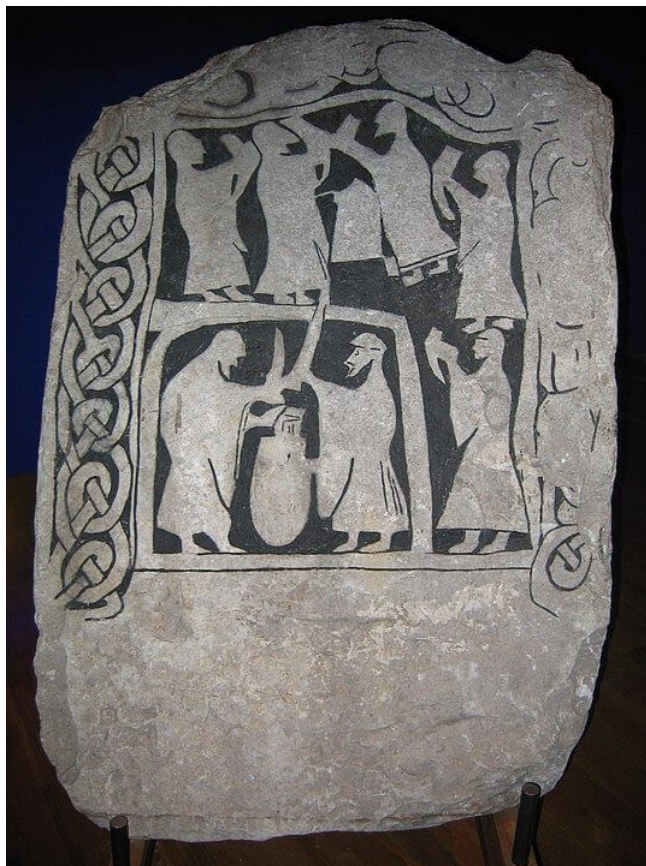


Immagine 1 - Una scena di bevuta durante una *symbel* vichinga, su una stele incisa nell'isola baltica di Gotland (fonte: wikipedia).

Il fermentato veniva copiosamente consumato anche dalle **popolazioni celtiche**, in particolare dai **druidi** che lo sorseggiavano per andare in uno stato di trance, misto ad ebbrezza, al fine di entrare in contatto con dio.

Anche il **Medioevo** registrò un **importante consumo dell'idromele** e questo fu possibile grazie alla relativa **facilità di fornitura** della materia prima: le razzie, infatti, raramente distruggevano alveari e boschi, a discapito delle vigne e dei campi di grano.

Il fermentato **si diffuse molto fra il popolo**, per la sua relativa **facilità di preparazione**, ma mantenne sempre la sua **valenza propiziatoria**: pare che nella **settimana successiva al matrimonio**, fosse uso comune **consumare idromele** per aumentare le probabilità di nascita di un erede maschio.

Il termine "**Luna di Miele**" potrebbe infatti **derivare da questa pratica** che venne mantenuta per tutto il Medioevo: l'idromele veniva **portato in dote dalla sposa** in un quantitativo sufficiente a coprire un mese, pari a 28 giorni, ovvero una luna, dal giorno delle nozze. Il suo consumo era **auspicio di fecondità** ed abbondanza per la nuova famiglia.

Per quanto riguarda la sua **preparazione**, la ricetta di base richiede semplicemente **miele, acqua e lievito**, ma vi sono innumerevoli varianti, ciascuna con il proprio nome: *braggot* (miele e malto), *melomel* (miele e frutta), *metheglin* (miele e spezie).