

ИВАНА ЂИРЈАКОВИЋ

ТЕХНОЛОГИЈА ПРОИЗВОДЊЕ РАКИЈЕ

Ивана Ђирјковић
УУ 32000 Чапак
Народни музеј

UDK: 663.5

Увод

Србин молитвом и ракијом почиње дан и сваки започети посао „залива” чашицом ракије. Уз ракију се слави крсна слава, удаје, жени и рађа. Уз ракију се радује и весели, уз ракију се тугује и сахрањује.

Ракијом се дочекује и испраћа, дезинфикује и лечи.

Производња ракије се модернизовала, али ипак наш човек воли да је сам произведе и да се похвали да је његова препеченица најбоља.

Када се код нас почела производити ракија?

Алкохолна пића, пиво и вино су људи познавали још у праисторији. Алкохол и шпиритус почели су да производе тек алхемичари око 900 год. н.е. кад су научили пећи ракију, и дестилисати алкохолне течности.

Име алкохол дао му је Парацелзус у XVI веку према арапској речи *al kohol*. Многи научници сматрају да је производња ракије била позната још старим Египћанима. Они су пекли ракију од пива. Врло рано за производњу ракије користило се и вино. Начин грађења ракије од вина први је описао Абулкасини (*Abukases*) који је био лекар у Кордови (1106).¹

Производња пречишћеног алкохола почела је у католичким манастирима. Први опис начина на који се саставља чисти алкохол саставио је у XVIII веку Рајмонд Лил. Добијени дестилат је неколико пута поново дестилисан. Још у X и XI веку арапски лекари су дестилисали алкохол са додатком биља и од њих су ову производњу примили Европљани. Пречишћен алкохол је у средњем веку препоручиван као одличан лек. Распростирању ракије у Европи много су допринели језуити који су у Италији за велики новац делили своју „*aqua vitae*”². Пречишћен алкохол су алхемичари сматрали као први степен ка добијању камена мудрости *lapis philosophorum*. Готово са сигурношћу би се могло рећи да ракија у Србији није била позната пре II половине XIV века. У српским земљама у XIII и XIV веку била је позната вештина спремања слада од жита и варење пива.

Ни реч ракија или казан се не помињу у старијим српским споменицима и језику. Ракија је арапског порекла па би се могло са сигурношћу тврдити да су ракија и казан на ове просторе дошли са Турцима у XIV или XV веку. „Српска реч ракија потиче од старо индијске речи арак или рак, а означава алкохолно пиће, које је некада у источној Индији прављено од пиринча, а касније и од других биљака.”³ Ракија се у нашим споменицима помиње доста касно тек 1612. године. Прво помињање казана за печење ракије је у турским законима, по којима су се убирали намети од народа. „Срби који су служили на султанским добрима, пре аустријске окупације, плаћали су годишње царску и спахијску главницу.” Поред тога главница је годишње на сваки казан износила 12 аспри.⁴

За време аустријске окупације Србије (1718–1739) од пореза у земаљским производима, сваки Србин који је обрађивао земљу давао је

1. Мига Петровић, Производња ракије у нашем народу; Летопис Матице српске; Нови Сад; 1889. године, стр. 32

2. Исто; стр. 34

3. П. Софрић Нишевљанин, Главније биље у народном веровању и певању код нас Срба; фототипско издање; БИГЗ; Бгд. 1990. год.

4. Босиљка Радовић, Печење ракије у нашем народу, Гласник етнографског музеја у Београду, књига 18; 1955. год.; стр. 63

као царски десстак, сваку десету оку вина и ракије. По попису извршеном 1721. године у Србији је било 191 казан за печење ракије.⁵

Кад су Турци 1839–40. године поново завладали Србијом, плаћали су Срби на сваки казан по 2 гроша и у ослобођеној Србији од 1815 до 1842. године царска главница на сваки казан остала је 2 гроша и наплаћивала се у фебруару и марту.

Казани су у то доба били врло ретки и скупи. Правили су их мајстори у Будиму од бакра. Манастир Ковиљача је 1794. године купио 2 казана за печење ракије, а 1796. године још један. Ти записи показују да су манастири, зато што су имали највеће шљивике били највећи произвођачи ракије. „Производња и трговина ракијом шљивовицом посебно је порасла око 1878 год. када је већина винограда у Србији била уништена филоксером и када је потпуно опала производња вина и ракије комовице.”⁶

Не може се тачно утврдити колика је била производња ракије у Југославији пре Другог светског рата. Био је велики број пријављених казана, али је печење ракије било слободно и алкохолна такса се плаћала тек када се ракија стављала у промет. Извоз ракије је био мали, док се велика количина произведене ракије стављала у промет и третила у нашој земљи.

Од чега се све може пећи ракија?

Ракија се може пећи од разног воћа па и поврћа. Најчешће се пече ракија од шљива, али се могу употребљавати за печење ракије и крушка, јабука, мушмула, купина, вишња, трешња, кајсија, боровница, дуд, дуња и друго воће.

Све ове ракије имају посебне називе према томе од ког се воћа пеку – шљивовица – од шљиве, комовица – од винске комине, крушковача – од крушке, трешњевача – од трешње, кајсијевача – од кајсије итд. Припрема градива за печење ракије од сваког воћа је другачија.

Комовица – Ракија комовица пече се од винске комине. Ова ракија производи се највише у крајевима богатим грождем. „У Неготинској Крајини се од винске комине много пекла ракија комовица. У виноградској зони је печена у пивницама, у осталим крајевима код куће у се-

5. Мита Петровић, наведено дело; стр. 85

6. М. М. Савић; Напа индустрија, занати и трговина IV део; Издање министарства трговине и индустрије. Државна штампарија, Сарајево 1924. год. стр. 192

лу”.⁷ Каква ће бити комовица и колико ће се добити то зависи у првој линији од тога какво је било градиво. Много чини већ врста грозђа од кога је комина. Одмах пошто се вино оцеди, комина се ставља у дрвене каце. Ту се добро набије. Посуђе у коме је комина се добро затвори, да не би била у додиру са ваздухом. „Где је комина у отвореној каци ту се покрије блатом од жуте земље. Врење се сврши за четири до шест дана и онда се ракија пече. Овако се комовица производи у Војводини.”⁸

Дудова ракија – дудовача – пече се у Срему и Банату где има доста дудова. „У Грузи се ако шљиве не роде, за невољу пече и дудовача од дудиња.”⁹ Да би дудиње пре ускисле и превреле, у њих стављају по једну врећицу кукуруза (2–3 кг.) „веле, кукуруз извуче онај особит укус који дудиње имају”¹⁰

Одрасли дудови дају толико дудиња, да се од једног може испећи 5 казана ракије по 25 литара свако печење.

Дудова ракија нема никаквог укуса и пије се хладна за време летњих радова.

Ракија од шрецања – шрењевача – Трешње треба да буду сасвим зреле, а петељке се морају откинути. Стављају се у кацу мало се промешају и набију будаком. Затим се каца затвори да би се спречио приступ ваздуха. Врење брзо наступа и траје од дванаест до петнаест дана што зависи од топлоте простора у коме се комина налази. Кад чорба постане укусом као вино онда је врење готово. Чим се то примети одмах се пече ракија.

Ракија од крушака, јабука и дуња. „У Грузи ако шљиве не роде тада се за домаће потребе туцају јабуке и крушке, па се од њих пеку „јабуковача” и „крушковача”¹¹. Крушке и јабуке се изгњече и каша се стави у буре. Врење траје две или три недеље, али се може додавањем воде и прекинути да се заврши за три, четири дана. У неким крајевима Србије (где их има доста) пече се ракија и од дуња која се зове дуњовача.

„Пекао је један пољопривредник из Јунковца ту ракију овако: У јесен пошто су дуње зреле, обрао их је, па је сваку дуњу расекао на неколико кришака, и метнуо тако у кацу, у коју је усую воде. Тако их је

7. Душан Масловарић, Виноградарство у Неготинској крајини, Гласник Етнографског музеја у Београду, књига 31-32; 1969. год. стр. 192

8. Мича Петровић, наведено дело; стр. 32

9. Петар Ж. Петровић, Живот и обичаји народа у Грузи; Српски етнографски зборник; књига 26; Бгд. 1948. год.; стр. 57

10. Мирко Барјактаровић, Од чега и како се пече ракија у Банату;

Зборник Матице српске II; стр.122

11. Петар Ж. Петровић, наведено дело; стр. 57

оставио док нису превреле. Тада их је пекао како се обично пече ракија.¹²

Ова ракија има пријатан мирис дуње, а пече се доста и у Грузи.

Ракија има и од других врста воћа и све се справљају на сличан начин. Најважније је да се из слатке масе (од било ког воћа) добије што више алкохола.

Код нас се ракија најчешће пече од воћа, међутим има крајева у којима га нема довољно па се ракија пече од опог градива кога има. Пече се ракија од поврћа – кромпира, репе и тикве или од житарица (најчешће од кукуруза).

У Банату се од Другог светског рата највише пекла ракија од кукуруза. Ракију од кукуруза називају „ракија од ране“, док се раније користило и израз „комадара“. „Процес добијања ове ракије је следећи: Да би се добио потребан „слад“ потопа се десетак килограма кукуруза у воду, па се простре по некој подлози. Тај кукуруз се потом прска водом сваког дана док не проклија. Онда се суши на сунцу или на пећи. Кад се довољно осуши, да може да се меље, онда се самељу или истуку у авану, односно ступи. Ово брашно се затим замеси са квасцем. То је био поступак справљања слада“.¹³

Припремљеном сладу дода се ситно самлевено кукурузно брашно, мало прокувано. Онда се оба теста замесе и остави се све да скисне. Од ускисле масе пеку се хлебови. „Кад се испеку, хлебови се измрве, искомадају – отуда назив комадара“.¹⁴

И у Хомољу када нема довољно шљиве праве ракију од кукуруза. Од кукуруза се прави „лебњача“. Умеси се много проја, оне се мало прпеку, па се издробе у кацу и прелију водом. Када тесто преври пече се од њега ракија. „Лебњача је врло јака ракија и употребљава се као лек у неким сточним и људским болестима.“¹⁵

У Банату још пеку ракију и од кромпира, тикава и шећерне репе.

Ракија од кромпира пече се тако што се прво скува кромпир, па се он меси и пече као хлеб. Разуме се и кромпиру треба додати „слад“ од кукуруза.

Од шећерне репе ракија се справља тако што се репа прво опере и издроби, а затим кува „да би задах који репа сама по себи има отишао кроз пару“.¹⁶

12. Мита Петровић; наведено дело; стр. 43

13. Мирко Барјактаровић; наведено дело; стр. 124

14. Исто; стр. 125

15. Босиљка Радовић; наведено дело; стр. 76

16. Мирко Барјактаровић; наведено дело; стр. 128

После тога маса се сипа у кацу и додаје јој се квасац. Поред тога полије се са нешто воде и остави да ускисне. За време врења ова маса се меша да не би кипела.

Ово су биле неке посебне врсте ракије од разног воћа и поврћа. Код нас се ипак највише ракија производи од шљива. Највећи произвођачи ракије су Ужички, Чачански, Руднички, Ваљевски, Подрињски, Крагујевачки и једним делом Моравски округ, јер су то крајеви најбогатији шљивом. „За време краљевине Југославије поједини шљиварски крајеви извозили су знатне количине шљивовице првенствено у нешљиварске области тј. у традиционална тржишта из аустроугарске и турске управе. Ариљски срез је просечно годишње производио 200 вагона меке ракије, од чега се 50 вагона потроши у срезу, а остало прода у другим крајевима. Из Чачка се извозило око 200 вагона љуте ракије и до 200 вагона меке, углавном у јужну Србију. Срез ужички је производио око 100 вагона меке ракије. У Рудничком округу најбоља је ракија из околине Горњег Милановца из подножја Рудника и Суворора и за тржиште је у то време могло да се произведе око 100–110 вагона већином меке ракије. У Краљеву је тада вршена препека меке ракије из Срезова Жичког, Студеничког, Гружанског и Љубићког, а онда као љута (препеченица) извожена у јужну Србију у количинама до 300 вагона годишње. У целој области производња ракије за трговину износи око 2600 вагона.”¹⁷ Ракија се пече од разних врста шљива: белошљиве, црвењаче, дренавке, пожегаче (мацарке). Најбољу шљивовицу даје потпуно зрео плод шљиве пожегаче, јер она садржи највише шећера (14%). Од шљиве се пеку „блага” и „љута” ракија. „Блага” ракија се пече од превреле комине, и постотак алкохола у овој ракији износи највише до 40%. Препецањем „благе” ракије добија се „љута” ракија или „препеченица”. „Место цибре у казан се сипа обична ракија и пече се као цибра”.¹⁸ У љутој ракији постотак алкохола је већи од 40%.

Печење ракије од шљива

Припрема шљива за печење ракије

Када шљиве сазреле (ране обично средином августа, пожегача или мацарка крајем августа) почињу се купити. Домаћин обично сазове мобу где се скупи већи број људи јер се тако брже и лакше шљиве

¹⁷ М.М.Савић; наведено дело; стр. 98

¹⁸ Љубомир Ж.Павловић; Ужичка Црна Гора; Српски етнографски зборник; књига 19; Бгд. 1925. год. стр. 16

покупе. Прво се шљиве са дрвећа отресе, танким и дугачким моткама које сељаци сами праве. Тај посао обично раде мушкарци који знају како треба трести, јер се мора пазити да се мотком не откидају младари и листари заједно са шљивама. Ако се на то не пази следеће године неће родити.

Отресене шљиве се купе у разво посуђе: котарице, батаре, бакраче, лонце и друге посуде које нису више за употребу. Шљиве се купе од најнижег дела шљивика на горе и сакупљене шљиве се сипају у цакове. Када се напуни већи број цакова мушкарци их терају до куће и ту истресају у каце. Каце за комину су велике посуде направљене од дрвених дуга и опасане обручима од дрвета или метала.

Ове каце понекад хватају и до 100 товара, односно 10 тона. Каце праве мајстори линтери, оне су смештене у посебној згради која се зове качара.

Качара је зграда направљена од брвана и покривена ћерамидом.

Напуњене каце одмах се прекривају даскама или „џерадом” да се комина не би трунила и оставља се тако да преври. Посебно се брине о томе да су каце за комину чисте и да се у њих не ставља ништа друго осим шљива, јер ће се онда и ракија осећати нпр. (на купус ако је у кацама остављан).

Период врења зависи од врсте шљива и временских прилика. Ране шљиве превре много брже од пожегаче (маџарке) јер зреле раније, када је већа спољна температура. Оне превре за три, четири недеље. Када стигну маџарке тада су температуре доста ниже, па оне могу у каци да презиме и да се пеку тек на пролеће.

Кад шљива у каци преври на површину излази сирац, слој шљива прекривен белом леном, који се подигао изнад чорбе од шљива. Оваква комина може да стоји ако се на врх каце закуцају даске, ако не, онда се мора одмах пећи док сирац не падне на дно, иначе ће комина ускиснути и ракија од ње биће кисела.

Ракија се најчешће пече у јесен или зиму, ређе се оставља комина да презими да би се пекла у пролеће. „На Златибору кад неће одмах да пеку ракију од џибре они ову „подапну” у каци. Наспу шљиве за 3/4 каце па на њих положи крстине – укрштене даске кроз које је провучено јаче дрво и на њих метну друге даске и лесе од прућа па се на њих налажу још шљива и каца допуни. Дрво које држи крстине прикује се за греду више каце и спречава џибру да не потоне у „шљивовик”. Неки уме-

сто овога сипају поврх каце плеву да би спречили испаравање алкохола из „шљивовика”!¹⁹

Око казана раде обично само мушкарци, на казану ради вешт човек који у том послу има искуства. Обично га зову казанцијом или циbroњом, јер се испрља од цибре. Радња око печења зове се налагање или награђивање казана. Ракија се пече без престанка дању и ноћу, док има комине. Домаћин који нема свој казан позајмљује га од оног који га има и плаћа му за печење искључиво ракијом. Та плаћена количина ракије зове се „ушур”. Ушур се плаћа тако што се одреди нека количина ракије и она се плаћа по сваком испеченом казану. Постоји и народна изрека: „од тебе је узео Бог ушур” – а каже се опом „коме цису у глави све даске на броју”.

Кад се код нечије куће у селу пече ракија, увече се скупе људи да ракију „пробају”. Ту се остане до касно у ноћ уз пиће и разговор, а казанција у жару од казана пече кромпире и пурењаке.

II Справа за печење ракије и њени делови

Ракија се пече у казанима. Казани стоје у посебним зградама казаницама или ракициницима. Под именом ракијски казан подразумева се цела гарнитура за печење ракије, коју чине:

1. казан
2. капак
3. лула и
4. табарка

Ово су делови који су неопходни за печење ракије што се види при давању казана на „испек”, јер онај који даје казан мора га дати потпуног тј. казан, капак, лулу и табарку.

Казане праве мајстори казанције. На слици је казанциска радионица Димитрија Спасојевића која се налазила у Ул. Драгише Мишовића у Чачку.

Данас се у свим крајевима Србије, где се пече ракија, користе искључиво казани превртачи (аламбици), зову их и лампеци и машински казани. Казани превртачи су ушли у употребу тек од 40-тих година овог века, а у планинским крајевима и касније. Пре ових „савремених” казана, сељаци су код казанција куповали само бакарни казан, а остале делове казана, капак, лулу, табарку и остале потребне предмете за пече-

¹⁹ Љубомир Ж. Мићић; Златибор; Српски етнографски зборник; књига 19; Бгд. 1925. год. стр. 411

ње ракије су сами правили. Делови казана капак, лула и табарка прављени су од дрвета или печене земље, у зависности од краја. Ови казани зову се чучавци или пећинци.

Делови казана чучавца (пећинца)

1. Казан – казан је био од чистог бакра и хватао је од 100 до 150 ока (1 ока= 1.280 грама). Деле се на велике и мале. Велики хвата преко 100 ока, а мали мање од 100 ока. казан је био истог облика као бакрач, па се када нема казана употребљавао бакрач за печење ракије. Казан је на дну шири, а идући ка отвору се сужава.

На дну казана је задно које за 10 до 15 цм прелази на зидове (дуварове), бочне стране казана. Од задна зидови казана иду до врха казана где се сужавају и чине симс ширине 5 до 10 цм, а одатле се казан опет проширује у отвор, уста казанска. Казан са обе стране има ручке од бакра које су за казан спојене нитнама.

„Кад сељак хоће да пече ракију, прво ископа земљу и озида постоље, од камена, опеке и блата у који ће усадити бакарни казан.”²⁰

Ово постоље се у западној Србији назива банак, а казан за печење ракије по њему чучавац или лепљени казан. Казан се утисне у горњи отвор банка и из њега вуре само дршке и уста казана, да би се могао лакше извадити.

Сељаци разликују две врсте бакра од кога се казани праве: бакар жемка (женка) и бакар мужак (мужјак). Бакар женка је црвенкаст, а мужјак беличаст. Ако је казан од бакра женке онда даје два пута бољу ракију од казана мужјака. Бакарни казан као и остали бакарни делови казанске гарнитуре морају се калаисати јер ракија печена у некалаисаним бакарним судовима може изазвати тешко тровање.

У неким крајевима су употребљавани и казани од печене земље. „За време аустријске окупације Србије 1915–1918. године, када су окупационе власти локупиле сав бакар, и све бакарне предмете у народу, правили су лончари у селима Злакуси и Потпећи на Златибору велике казане за печење ракије од иловаче помешане са истуцаним калцијом.”²¹

Ови казани нису били трајни јер су лако пуцали од топлоте и притиска паре.

20. Босиљка Радовић, наведено дело; стр 83

21. Исто; стр. 82

2) Капак – је справа која се ставља преко бакарног казана за печење ракије. Постоје разне врсте капака, у зависности од материјала од којих су направљени. Коришћени су од дрвета и печене земље.

Капак од дрвета је најстарији. Користи се највише у Западној Србији, од Мачве па на југу до Старог Влаха, посебно у планинским деловима. Капак од дрвета је у облику зарубљене капе, тако да је ужи крај затворен (заданчен), а шири крај отворен и поклапа се на отвор казана.

Овај капак се састоји из качице од дрвених дуга и рукавца. Све дуге су исте ширине и висине, само је дуга са рукавцем шира и постављена је тако да рукавац иде одмах испод данцета под косим углом, надоле.

Унаоколо су дуге опасане обручима од дрвета. Рукавац је природно израсло дрво са граном под косим углом.

Од дебљег дрвета направи се дуга, а од тање гране под косим углом рукавац. Од дуге до краја рукавац је бушан и личи на цев. Доњи крај рукавца је затесан, да би се на њега могла навући лула казанска. Овај затесани део рукавца назива се лулак или лулаћ. Раније, капак се правио по целој Србији од храстовине. Рукавац и његова дуга су обично били од друге врсте дрвета него што је остатак капака. За рукавац се обично употребљавало дреново и трешњево дрво, јер је најлакше за обраду и бушење. Дрвени капак је трајао врло кратко (око две године), јер се дрво упари и укува од велике топлоте. Капке од дрвета су правили сами сељаци за своје потребе. „Сељаци, посебно из Ужичког краја и са Златибора правили су ове дрвене капке за продају по варошицама Западне Србије.”²²

Капци су израђивани или куповани према величини казана. Ако су уста казана 50 цм узима се и капак уста 50 цм да би се отвори када се саставе један на други потпуно поклопили.

Осим дрвених капака у неким крајевима око Гњилана, Куманова и Прешева коришћени су капци од печене земље које су израђивали лончари.

„У планини преко казана за печење ракије ставља се капак од дрвета, а у долини Мораве казан се прекрива грнетом. Грнр је од печене земље с једном и са две луле.”²³

²². Исто; стр. 86

²³. Исто; стр. 79

3) Казанска лула

Казанска лула је права шупља цев, шира на једном крају која се идући ка другом крају постепено сужава. Може бити различите дужине и дебљине према материјалу од кога је направљена. Коришћене су највише луле од дрвета, печене земље и бакра. Казанска лула од дрвета је најстарија и најлакше се и најјефтиније правила. Лула од дрвета је била дужине од 3 до 5 м. На горњем делу је била доста ужа. За овакву лулу услов је да има доста текуће или изворске воде која се може навратити на лулу тако да хладна вода непрестано притиче на лулу и хлади је. Ова лула се најчешће прави од трешњевог дрвета. : „Сељаци велe да трешњева лула није нимало гора од луле од бакра, јер се трешњево дрво може лако и лепо издупсти и обрадити да зидови луле буду танки и глатки као да су од метала, па ракија кроз њу клизи.”²⁴

Оваква лула се најчешће користила без табарке. При употреби луле табарка се могла употребљавати, али се у већини случајева није употребљавала, него се обиље хладне воде лакомицама спроводило на лулу па је вода расхлађивала лулу и пару у њој.

Казанска лула од печене земље се користила у околини Гњилана, Прешева и Куманова где су и казан за печење ракије и капак били од печене земље. Лула од печене земље је истог облика као и дрвена лула. Она се могла употребљавати са табарком или без ње. Најважније је било навести на лулу довољно хладне воде. Луле и капке од земље су правили лончари у Куманову, Прешеву и Гњилану. Казанска лула од бакра је била потпуно права дужине око 2 м. Коришћена је за капке од дрвета и земље. Ширим делом се навлачила на рукавац капка од дрвета или на носак капка од земље, па се под косим углом провлачила кроз табарку. При коришћењу ове луле увек је потребна табарка у коју се досипа хладна вода при печењу, јер се лула мора непрестано хладити.

4) Табарка (стабарка)

Казанска лула била она дрвена, земљана или бакарна, да би се у њој ракија охладила и прешла из паре у течност мора да се расхлађује. Због тога се лула провлачи кроз неки суд у који се стално сипа хладна вода. Код дрвене луле се овај суд - табарка користи ређе, док се код бакарне и земљане луле табарка увек користи. Код казана чучавца табарка је била дрвена. Она се прави од дрвених дуга, при врху ширих, на дну ужих и највише личи на дрвену кацу.

²⁴ Исто; стр. 90

Како се вода у табарци од вреле луле стално загрева, топла вода из табарке вади се неким судом, а додаје се хладна. Што је у табарци вода хладнија, лула ће се више расхлађивати и пара у њој више претварасти у ракију и истицати на доњи крај луле. Лула кроз табарку пролази под косим углом, тако да је дуга на табарци кроз коју лула улази мало дужа од других и зове се лулећа дуга, а иста таква је и излазећа дуга. Величине рупа на табарци треба да одговарају дебљини луле каја кроз њих пролази јер јој је горњи крај шири, а доњи ужи. Када се лула провуче кроз табарку, шупљина између луле и табарке омота се крпама и облепи земљом да вода не би могла кроз њих да излази. „Сељаци са Златибора су правили ове дрвене табарке и продавали их по целој Западној Србији.”²⁵

Поред ова четири главна предмета дела који чине потпуну казанску Garnитуру при печењу ракије коришћени су још неки помоћни судови, које је поседовала скоро свака сељачка кућа и који су се могли на брзу руку направити или купити. То су следећи помоћни судови и справе:

1. *Посијава* је дрвени суд који се поставља поред табарке под доњи крај луле који излази из табарке. У њега се хвата ракија испод казана. Ових дрвених постава има и данас у употреби.

Постоје многи називи за поставу, у сваком крају другачији: у околини Ваљева и Горњег Милановца – вучија или фучија, у ужичком и чачанском крају – капалица, у Темнићу и Левчу – буца или џбан, у Студеници – купица. Постава је налик чабру само се од њега разликује у томе што је са горње стране заданчена као буре. На горњем данцету је већи округли отвор у који при печењу ракија тече из луле у поставу. Овај отвор се затвара истесаним комадом дрвета који се зове врањ или се затискује кочањком од кукуруза.

2. *Казанска чаша* – Казанском чашом се вади из поставе ракија за пробу и пије. Прављена је од дрвета и има једноставну вертикалну дрвену дршку.

У околини Чачка уместо казанске чаше служе се натегом или хајдуком (ајдуком). Тиква са врло дугачком дршком зове се натеха. Када тиква сазри отвори се на доњем крају и на крају дршке и изнутра се очисти од семена и сала и онда се употребљава за вађење ракије из бурета или поставе. Ајдук (натеха) се у овим крајевима користи и данас.

25. Исто: стр. 91

Из натеге се ракија сипа у стаклену чашу па се из ње пије, док се из дрвене чаше ракија пије чим се извади из поставе.

3. *Рабоци* – да би се знало колико ракије је истекло из луле у поставу сељаци се служе рабошем.

То је танка дашчица ширине 2 цм, дужине према потреби, а дебљине 1 цм. Прави се посебно за сваку поставу, јер је одређен према величини поставе. Свака рецка на рабошу показује литар ракије или оку.

4. *Преишега* – је направа која се у Западној Србији и Шумадији употребљавала при печењу ракије „да постава не прелије”, кад казанција засни или се удаљи од казана.

„Да не би морао стално да пази на поставу да не прелије што се и поред највеће пажње ипак понекад догоди, сељаци се служе овом простом справом коју сами лако направе.”²⁶

Кад се казанција удаљи од казана, постава се пуни и дође до врха, па кад се напуни ракијом, онда ракија кроз дрвену цевчицу, која је усађена при врху поставе, потече и почне да пуни празан врг. Кад се врг напуни ракијом, он због тежине повуче жлеб на супротну страну и претегне ракију да се из луле не слива више у поставу, већ у други припремљен суд поред поставе.

5. *Копања за цибру* – За убацивање комине у казан сељаци се служе разним судовима, јер је ненаграђен казан хладан и лако му је прићи. Када се један казан ракије испече, онда врелу цибру која је остала у казану треба избацити да би се казан опрао и наградио нов. Зато су се наши сељаци служили копањама, великим дрвеним кутлачама са дугачком дршком.

6. *Славић* (мамац, влакно, кобилица или коњић) је ракљасто дрвце, чије су се раклице увлачиле у доњи крај луле, а дужи крај му штрчи напоље заједно са ланеном крпицом низ коју ће ракија из луле да цури право у поставу.

Како се пекла ракија у казану чучавцу?

Када је сељак хтео да пече ракију прво је морао да сазида постоље од камена, опеке и блата у које се усађивао бакарни казан. „Обично се озидва веома дебело да би боље држало топлоту и мање се дрва тр-

²⁶ Исто; стр. 96

ошило при печењу ракије.²⁷ Постоље се у Западној Србији звало банак а казан по њему чучавац или лепљени казан, у Топлици и Јабланици постоље се звало изба, а у селима на Копаонику пећина па се казан по њему звао пећинац. Позади банка (избе, пећине) остави се до земље отвор кроз који ће излазити дим. Тај отвор у околини Ваљева и Чачка звали су раушка, а у Јасеници вирауна. Поред раушке увек је стајала цигла или камен којим ће се кад се ватра разгори раушка затворити. Наспрам раушке са предње стране је већи отвор кроз који се ложи ватра. У унутрашњости банка је ватриште. Кад је банак сазидан и казан усађен, у казан се сипа из чабра комина. Један казан је обично хватао два чабра превреле комине. Када је комина насута, на казан се стављао капак (дрвени или од печене земље) тј. преклапао на уста казанска, тако да уста капка потпуно покlope уста казана. У шупљину између капака и казана се утисне унаоколо увијена крпа и облепи по ивицама иловачом и цибором да не одише. На тањир капка – шупљину између данцета и дуга увек се сипа вода, било да је капак од дрвета или печене земље, да се вода, која се од топлоте стално испарава не би непрестано доливала. У Западној Србији на дрвени капак ставе дебели слој сирца – слој шљива који кад комина преври долази на површину комине. На доњи крај рукавца лулак (лулић) намакне се шири отвор луле, добро се облепи иловачом па се одозго увије крпама где лулић рукавца улази у лулу, да не би комина излазила. Лула се провуче кроз рупу у табарци, провуче се кроз табарку и извуче на рупу на излазној дуги, тако да јој је шири крај горе, а ужи крај излази из табарке. Лула је од рукавца до њеног изласка из табарке нагнута под косим углом. Рупе на табарци кроз које лула улази и излази из табарке добро се запуше крпама и облепе иловачом, па се табарка напуни хладном водом. Под доњи тањи крај луле на изласку из табарке подметне се постава – дрвени суд налик чабру у који тече ракија из луле. Да прва љута ракија (првенац- првљенац) не би изгорела поставу, у њу се пред печење ракије сипа мало воде. Да би ракија (кад потекне) текла право у отвор поставе, на лулу се утне славић (мамац, влакно, кобилица, коњић). Ракљице славића се увуку у лулу а низ дужи крај, који штрчи из луле, окачи се ланена крпича или кончић низ који ће ракија из луле да цури у поставу. Када је казан овако награђен, онда се подложи ватра у банку под казаном. Док се ватра не распали, отвори се раушка (рупа) позади банка и кроз њу иде дим. Кад се ватра добро разгори, раушка се затвори стављањем ка-

27. Јеремије М. Павловић; Живот и обичаји народни у Крагујевачкој Јасеници и Шумадији; Српски етнографски зборник; књига 22; Бгд. 1921. год. стр. 69

мена или цигле на отвор. У почетку се ложи слабија ватра, да комина још у почетку не би загорела. Кад комина већ почне да ври онда се ложи јача ватра и тако се одржава до краја печења. Ватра мора да буде равномерна, јер ако је ватра јача, онда иде јачи млаз на лулу и пуши пара као дим, а не тече течност. Таква ракија ће заударати на дим.

Да би ракија била боља, ватра треба да буде слабија, да би млаз био танак. Загрејана комина испарава у капак, излази кроз рукавац капка у лулу, у лули се хлади од хладне воде у табарци, претвара се у капљице и пада као ракија низ влакно у поставу. Прва ракија која потече у поставу, зове се првенац или првљенац. После тога је све слабија и зове се патока, а на крају цури само вода која има мирис на ракију. Да не би патока разблажила јаку ракију, (ако се деси да казанџија заспи) јер се ракија пече непрекидно и дању и ноћу, да постава не би прелила сељаци су користили претегу. Она се стави на крај поставе тако да јој жлеб стоји под косим углом над отвором поставе. Из луле ракија тече на жлеб и низ жлеб у поставу. Кад се ракијом напуни постава, докле казанџија хоће и докле је пробушио поставу, ставивши цевчицу у избушену рупу, ракија из поставе излази на цевчицу и пуни врг (тикву) обешен о другу страну жлеба. Кад се врг напуни, због тежине претегне претегу – жлеб на другу страну и ракија из луле не тече више у поставу него у неки други суд постављен поред ње.

За узимање ракије из поставе ради пробе служе се казанском чашом или натегом (ајдуком).

Да би се знало колико је ракије истекло у поставу сељаци су се служили рабошем. Ово је важно због тога што ракија није за све време печења исте јачине. Ракија се у постави често мери, јер од једног казана може да изађе отприлике 12 литара веома јаке ракије или 20 литара слабије ракије. Рабош је био другачији за сваку поставу, јер је одређен према величини поставе.

Када се заврши печење једног казана, прво се истави - измакне постава од казана. Затим се скине капак са казана, па се из казана копањом избаци цибра, остатак од комине после испечене ракије. Цибра се бацала или поред казана или се носила кући и остављала да се њом зими храни стока, која је врло радо једе. „На Златибору је цибра коришћена за прављење сирћета.”²⁸ Потом се казан извади из банка и добро се опере водом. После тога се опере лула, пошто се извади из табарке. При прању луле дланом се притисне на мањи отвор луле, а уз усправљену лулу на шири њен отвор сипа се вода и помоћу крпе углављене

28. Љубомир Ж. Мићић; наведено дело; стр. 411

на крај дужег штапа, добро се лула испере. Потом се лепо очисти и опере капак и рукавац. Из табарке се проспе вода која је после обављеног посла још топла.

Овако очишћен и разграђен, казан је спреман за ново награђивање и печење ракије.

За двадесет четири часа непрекидног рада чучавац је могао да „истеру“ највише 3 до 4 казана, што зависи од вредноће казанције и сувих дрва.

Раније се ракија често пекла и крај текуће воде, јер је било лакше донети колима од куће комину у чабровима, него непрестано доносити воду. Овај начин печења ракије био је доста лакши од претходног. Када се пече ракија крај текуће воде пробуши се табарка при врху и у тај отвор се задене цевчица, а с друге стране се наврати вода лакомицом у табарку. Хладна вода непрестано притиче у табарку, истискује загрејану воду на површину (као лакшу) и она отиче из табарке кроз цевчицу а у табарци остаје стално хладна вода.

Делови казана превртача

Казани чучавци (пећинци) се више на користе за печење ракије нигде у нашој земљи. Од 1930. године почела је масовна производња казана превртача (лампска) и машинских казана и од 1940. године већина чучаваца је замењена новим казанима. Чучавци су се задржали само у заосталијим планинским крајевима, али су и тамо изашли из употребе до 1960. године. На слици је казан превртач Ивана Ерића из села Горњи Бањани код Горњег Милановца купљен 1939. године. Разлика између казана превртача и машинских казана је само у томе што прве праве мајстори казанције, а други су фабричке производње.

Казан превртач се састоји из истих основних делова као и казан чучавац: казан, капак, лула и табарка. Разликују се само по материјалу од кога су направљени и много су лакши за употребу. Казан превртач је сав од бакра. Да би се лакше преносио најчешће се гради на гвозденим колицима са четири точка.

1. *Казан* – Бакарни казан је потпуно исти као и казан за дрвени капак или капак од земље. Овај казан хвата од 100 до 150 кг. Код уста казана - отвора иду два прстена у виду концентричних кругова на размаку од 3 до 5 цм између којих улази капак од бакра.

Као што можемо видети на слици, у казан се ставља решетка – купаст поклопац од бакра чији је пречник исти као пречник дна казана.

На купастом делу решетке има 13 редова рупица пречника пола сантиметра. Да се решетка лако може стављати у казан и вадити приликом награђивања казана, у средини има цев са држачем. Решетка се у казан ставља да не би загоревао кад густина комине падне на дно, као што је то често био случај код казан чучавца. Има и старијих типова превртача који немају ову решетку. Казан лежи у фуруни од железа. За фуруну је причвршћен држачима. Овај казан се и зове превртач због тога што се у фуруни може окретати и тако се сва цибра одједном просипа.

Бакарни казан код превртача се обично прави од бакра мужјака, беличасте боје, који је издржљивији од бакра женке, али зато даје ракију лошијег квалитета.

Фуруна у којој казан стоји има 3 ноге, врата кроз која се убацују дрва за ложење и чунак кроз који иде дим.

2. *Кайак* – је код казана превртача такође од бакра. За разлику од дрвеног капка, бакарни капак је пљоснатији. На врху капка се налази штуцна – чашица као левак у коју се утискује лула. Има две ручке ради лакшег скидања и насађивања на казан.

3. *Лула* – је бакарна, цев дуга око 2 м. сасвим је права, а повијена је само на крајевима. Иде право од штуцне на капку до штуцне на табарци.

4. *Табарка* – је узан а висок лимени суд, затворен са обе стране. Има три ноге, две ручке, и на врху штуцну у коју се утискује лула.

Од штуцне се наставља једна цев (наставка луле) која се завршава при дну, кроз коју излази ракија из табарке. Поред ове цеви од врха табарке иде још једна дебља цев која се спушта на 10–15 цм од дна табарке. То је цев за хлађење у коју се непрестано досипа хладна вода. Табарка ради по следећем принципу: у табарку се сипа хладна вода, лула је врела и загрева ову воду, у другу цев (цев за хлађење) досипа се хладна вода и пошто се она налази на дну табарке, хладна вода (која је тежа) потискује топлу и избацује је из табарке кроз отвор који се налази при врху.

Као што смо видели код казана чучавца, осим ова четири основна дела коришћени су још неки помоћни делови и судови при печењу ракије. Данас се они слабо користе јер је техника печења ракије напредовала, па више за њима нема потребе. Дрвена постава се још може наћи у нским крајевим, мада се чешће користе пластични судови. Натеза се још увек користи у чачанском крају. Од осталих предмета нема ни тра-

га. Уместо рабоша којима се мерила количина ракије која истекне у поставу, а према количини и јачини ракије, данас се употребљава једна много савршенија справа која се зове *град*.

Град се састоји од једне стаклене посуде – градњаче и инструмента сличног термометру на дужој дрвеној дршци. Градирање ракије (одређивање њене јачине) врши се тако што се прво натегом из поставе сипа ракија до врха градњаче, а онда се у њу потопаи град. град има подеоке који показују температуру ракије и постотак алкохола у њој. Те две мере се запишу. Онда се узме „књига за град”, коју има свака сеоска кућа која пече ракију. Сељаци је купују у пољопривредним апотекама. У тој „књизи” се налазе табеле на којима се проналази средња вредност између дате температуре и постотка алкохола. Ово се ради због тога што је први постотак алкохола који град покаже релативна јачина ракије, а тек са температуром ракије се може одредити тачан постотак алкохола. Град је стара мера за мерење јачине ракије – 2.5 степена чине један град. Нпр. ракија од 50 степени јесте ракија од 20 гради. Употребљавају се обе мерне јединице, али сељаци више користе град, јер је он старија мера.

Печење ракије у казану превртачу

Када сељак хоће да пече ракију прво мора да награди казан. Скине капак са казана и у казан успе 2 до 3 кофе комине из каце. Комина се никад не сипа до врха казана да не би кипела у току печења. Када је комина насута, стави капак на казан, који га херметички затвара. После тога под лулу која излази из табарке подметне поставу (капалицу), која је у овом случају пластична канта. Да би ракија текла право у канту, на отвор се стави левак. Онда утисне лулу у штуцну на капаку и штуцну на табарци. У табарку наспе воду. Пре почетка печења ракије смесом од кукурузног брашна и воде добро облепи капак и лулу да комина и пара не би излазиле у току печења. Кад је казан награђен, подлаже се ватра у фуруни.

Пошто се ватра разгори, почиње дестилација. Ватра мора да буде јака, али стално исте јачине да не би „пресекла” ракију. Када комина у казану прокључа, пара кроз капак прелази у лулу, лула се хлади у табарци и пара се претвара у ракију која истиче из табарке у поставу.

У току дестилације казанција мора стално да води рачуна о температури ракије која излази у поставу. Чим се она мало повећа, долива хладну воду у табарку, да би се што више паре претворило у течност.

Када се један казан ракије испече, постава се измакне од казана. Скине се лула и капак, а казан се помоћу једне ручке изврне и цибра се проспе. Потом се казан добро опере и ако је пегде загорео очисти крпом. Опере се лула и капак и све је поново спремно за ново награђивање казана.

Када се ово заврши онда се мери и градира ракија из поставе, да се види колико је казан „истерео” ракије и која је њена јачина.

Овако се пече ракија у казану превртачу у селу Пријевор код Чачка.

Начин печења ракије у чучавцу и превртачу је потпуно исти. Разлика је само у томе што је овај посао данас много лакши. Док је чучавац за 24 сата могао да испече највише 3 до 4 казан ракије, превртач за исто време испече од 10 до 15 казана, дестилација у превртачу траје 60 минута. Превртач се лакше преноси, ложи и награђује. У зависности од квалитета шљива и сувих дрва, од 100 кг комине превртач даје од 30 до 40 л благе или 20 литара јаке ракије, што је много више него код чучавца.

Старији сељаци, који памте казане чучавце, кажу да је ракија у чучавцу била много укуснија и квалитетнија од ракије печене у лампеку (превртачу). Дестилација је у чучавцу ишла много спорије због дрвеног капка и луле који се теже загревају од бакарних, што доста утиче на квалитет ракије.

III Употреба ракије

Ракија се пије хладна – блага (до 40% алкохола) или љута тзв. препеченица (више од 40% алкохола). Посебно омиљено пиће код српских сељака је „врућа” ракија.

„Врућа” ракија се кува најчешће зими или о већим празницима. Постоји веровање да врућу ракију не ваља пити на Божић јер ће онај који је пије бити „древна” пијаница.

Врућа ракија се прави на следећи начин: узме се „мека”, а може и љута ракија па се у неком суду кува са шећером или медом. Пред само измицање ракије, стави се у ватру кукач и кад се усија чвари се у њему над ракијом коцка шећера, те тако ракија добије жуту боју. Када се „врућа” кува од љуте ракије, поступак је исти, само што се љута ракија при кувању разблажује („пресеца”) водом. Некада су сељаци при тешким радовима пили охлађену и пошећерену ракију уместо воде јер она даје снагу и мање се жедни. И данас косачи на косидби на Рајцу искључиво пију ову ракију.

Ракија се и данас доста пије, више у селу него у граду. Већина старијих људи пије свакога јутра чашицу ракије „наштину” јер отвара апетит. Постоји и изрека у народу: „Ко ми пружи чашу ракије, а парче леба не, непријатељ ми је”

Ракију наши сељаци сматрају више корисном него штетном. Сматра се да ракија крепи и да је лек за многе болести. Употребљава се за испирање грла, за стомачне болове, кад боле зуби, за испирање рана и за дезинфекцију итд.

Најчешће се од првенца прве најјаче ракије која се испече, узима једна флаша и чува као лек. Нпр. ако заболи уво – сипа се кап ове ракије, а кад заболи зуб том се ракијом маже болно место.

Од ракије шљивовице и разног лековитог биља прави се ракија звана „траварица” која је лек за многе болести.

Навешћу како се справља неколико оваквих ракија:

Пелиновача – се справља тако што се на 1 л ракије препеченице стави једна шака пелина. Суд се прекрије крпом и остави да стоји на сунцу 7 дана. Када преври процеди се у боцу и пије се за апетит, а помажи и код болова у стомаку – зову је „стомаклија”.

Линцура – прави се слично као и пелиновача. У 1 л ракије се стави корен од биљке линцуре и остави се на сунцу 7 дана. Када се процеди пије се по 1 кашика дневно. Ова ракија се користи за лечење костоболе.

Оровача или ораховача – се справља тако што се у 1 л ракије стави 30 зелених орашчића и остави се да стоји на сунцу 7 дана. Затим се процеди и користи као лек. Ова ракија је јако лековита јер је пуна јода из орашчића. Користи се код болести штитне жлезде.

Поред своје лековитости ракија може да буде и штетна, када се са њом претера. Наш народ не воли пијанице и назива их погрдним именима. Постоји велики број изрека о штетности ракије;

„Бог је људима оставио воду, а ђаво ракију”

„Где се пије ту среће није”

„Кад ти сви повичу пијан си, а ти се поведи”

Постоје и лекови против пијанства: „Да би бекрија потурио ракију ваља му дати у пићу јежеву мокраћу да пије”

И поред штете коју може нанети, без ракије се не може. Све док је човек у пићу умерен, ракија је корисна. Уосталом ево једне изреке из села Студенице:

„Од ракије ништа није, ко умије да је пије”

Алкохолна пића вино и ракија готово су незамењиви у свим врстама обреда. Читав човеков живот од рођења до смрти проткан је обредима у којима алкохол има своје важно место. Вино и ракија су обредна пића и њихово место у обредној пракси се не може замесити другим пићима (пиво, вињак, водка) која се данас користе.

Посебно ћу се осврнути на обредну праксу у којој се користи ракија, мада напомињем да се у крајевима богатим шљивом ракија користи онде где се у виноградским крајевима користи вино.

Ракија има посебну улогу у свим врстама свечаности (рођење, свадба, испраћај у војску) код чина наздрављања који обавезно прате здравице.

Обреди у вези склапања брака прожети су неопходном улогом алкохола. Позивање на свадбену свечаност у већини наших крајева није се могло замислити без обавезне „буклије”. Буклија је прихватана, наздрављано је и обавезно се морало отпити.²⁹

Нигде нема више здравица и опијања него при свадбеним свечаностима.

При славским свечаностима алкохол је такође неопходан. Поред главних реквизита који чине кољиво, славски колач и свећа, пиће је реквизит без кога слава не може почети. Домаћин са ракијом наздравља гостима, а колач се није могао пресећи без пијења по три чаше ракије. „Славски колач се прелива вином, а ретко ако вина нема и ракијом.”³⁰

Пијење пића је обавезно и у обредном испраћају војника, коме се за пут обавезно спреми и флаша ракије.

У обичајима око сахране, алкохол такође има своју улогу. Према хришћанском обреду, свештеник прелива вином, које сипа у виду крста на покојников леш. Ракија се пије „за душу” покојника, тако што се увек прве капи из чаше пусте на гроб што је везано за веровање у наставак живота „на оном свету”. О свим подушјима и задушницама увек је заступљено овакво обредно пијење.

29. Сребрица Кнежевић; Алкохолна пића и обредна пракса; Етнологичке есеје 1; Београд, 1978. год. стр. 116

30. Исто; стр. 117

TECHNOLOGY OF BRANDY PRODUCTION

In the 13th and 14th century, the skill concerning grain 'malt' preparation and beer fermentation had widely been known throughout Serbia. The brandy is of Arabic origin. Therefore, it is certain that it was the Turks who introduced brandy and brandy still here in the 14th and 15th century. Brandy production increased only in the later centuries, particularly in 1878, when most vineyards in Serbia were destroyed by *Phylloxera*, which resulted in wine production decline. Brandy is most frequently made from plums. However, other fruit species, even vegetables, can be used in the lack of the aforementioned fruit.

Owing to its abundance in plum, the major plum brandy producers are the districts of Uzice, Cacak, Rudnik, Valjevo, Podrinje, Kragujevac and partly the Moravski region.

When ripe, plums are collected in bags and placed in tubs to ferment. Out of fermented mass - komina - brandy is distilled.

The activity concerning brandy making is called distillation. Brandy still includes the following parts: still, lid, pipe and tanner. Up to the forties' of the last century, very primitive stills, so-called 'outhouse stoves' had been used for distillation. Peasants would buy only copper still at master coppersmith's, whereas they themselves made other parts and supplementary tools out of wood or terra-cotta. Since the forties', most of these stills have been replaced by turning stills and mechanical ones. These stills have the same basic parts as the former. They are made from copper and the utilization is facilitated. Master coppersmiths have been engaged in the production. The mechanical stills are produced in factories.

The process of distillation is the same in both still types, the only difference being additional facilitation of the procedure, which exists at present. The former could distill 3 up to 4 brandy stills in 24 h, and the latter 10 up to 15 stills within the same time interval. In remembrance of the firstly mentioned still, elder peasants would inform about its better taste and higher quality as compared to the brandy made in the latter stills.

Brandy is our national drink. It is drunk cold, mild (up to 40% of alcohol) and strong (over 40% of alcohol), the so-called 'šljivovica'. 'Hot' brandy is particularly popular among the Serbian peasants. It is used in everyday and ritual lives, and as a medicine for various diseases.

Ivana Ćirjaković

TECHNOLOGIE DE LA PRODUCTION DE L'EAU-DE-VIE

Dans les pays serbes des XIII^e et XIV^e siècles, on connaissait l'art de préparer du malt des céréales et de l'utiliser en brasserie. L'eau-de-vie est d'origine arabe et l'on pourrait affirmer avec certitude que c'est avec les Turcs, aux XIV^e et XV^e siècles que l'eau-de-vie et la chaudière arrivèrent dans nos régions. Cependant, la production de l'eau-de-vie n'augmenta qu'au cours des siècles suivants, en particulier à partir de 1878, année où la majeure partie des vignobles serbes fut détruite par le phylloxéra, ce qui interrompit presque totalement la production du vin. L'eau-de-vie est fabriquée principalement avec des prunes, mais à défaut de ce fruit, on peut en utiliser d'autres, voire des légumes.

La production de l'eau-de-vie à partir des prunes est particulièrement considérable dans les environs des villes d'Oujitzé, Tchatchak, Roudnik, Valiévo, Kragouïévatz et dans le bassin de la Morava, mais spécialement dans celui de la Drina, où les prunelaises sont les plus nombreuses.

Les prunes mûres sont cueillies, ensachées et laissées fermenter dans des caves. C'est avec le moût que l'on fabrique l'eau-de-vie dans les chaudières.

La fabrication de l'eau-de-vie comprend plusieurs procédés. La chaudière destinée à la production de l'eau-de-vie est composée de plusieurs éléments: cucurbite, chapiteau, serpentín et réfrigérant. Avant les années 40 du XX^e siècle les chaudières étaient très primitives. Les paysans n'achetaient chez le chaudronnier qu'une chaudière en cuivre, alors qu'ils fabriquaient eux-mêmes tout le reste, en utilisant la terre cuite et le bois. A partir de la date susmentionnée, on commença à substituer aux chaudières primitives, revêtues de terre et fixes, les alambics et les chaudières mobiles. Ces appareils ont les mêmes pièces principales que les chaudières d'autrefois. Ils sont en cuivre et beaucoup plus faciles à manier. Les alambics sont fabriqués soit par les chaudronniers, soit industriellement.

Le mode de fabrication de l'eau-de-vie est pareil dans tous les types de chaudières. La seule différence réside dans le fait que cette opération est actuellement beaucoup plus facile. En outre, la quantité d'eau-de-vie fabriquée dans les chaudières primitives en 24 heures était de 3 à 4 fois inférieure à celle que l'on obtient actuellement en utilisant les alambics. Les paysans âgés qui se souviennent des chaudières d'autrefois affirment, cependant, que l'eau-de-vie fabriquée dans celles-ci avait une qualité et un goût beaucoup meilleurs que celle qui est produite dans les alambics.

L'eau-de-vie de prunes est la boisson nationale des Serbes. Celle qui contient moins de 40% d'alcool, on la boit froide; l'eau-de-vie, distillée deux fois, en contient plus de 40 degrés. La boisson préférée des paysans serbes est l'eau-de-vie chaude. On en boit aussi bien aux repas de tous les jours qu'à l'occasion des cérémonies rituelles, mais on l'emploie également comme remède contre plusieurs maladies.

Ivana Ćirjaković





Качара, село Кукићи, почетак 20-ог века



Казанцијска радионица у Чачку



Казан “чуचाвац” за печење ракије Раденка Дукића, Горњи Дубац, 1967. год.



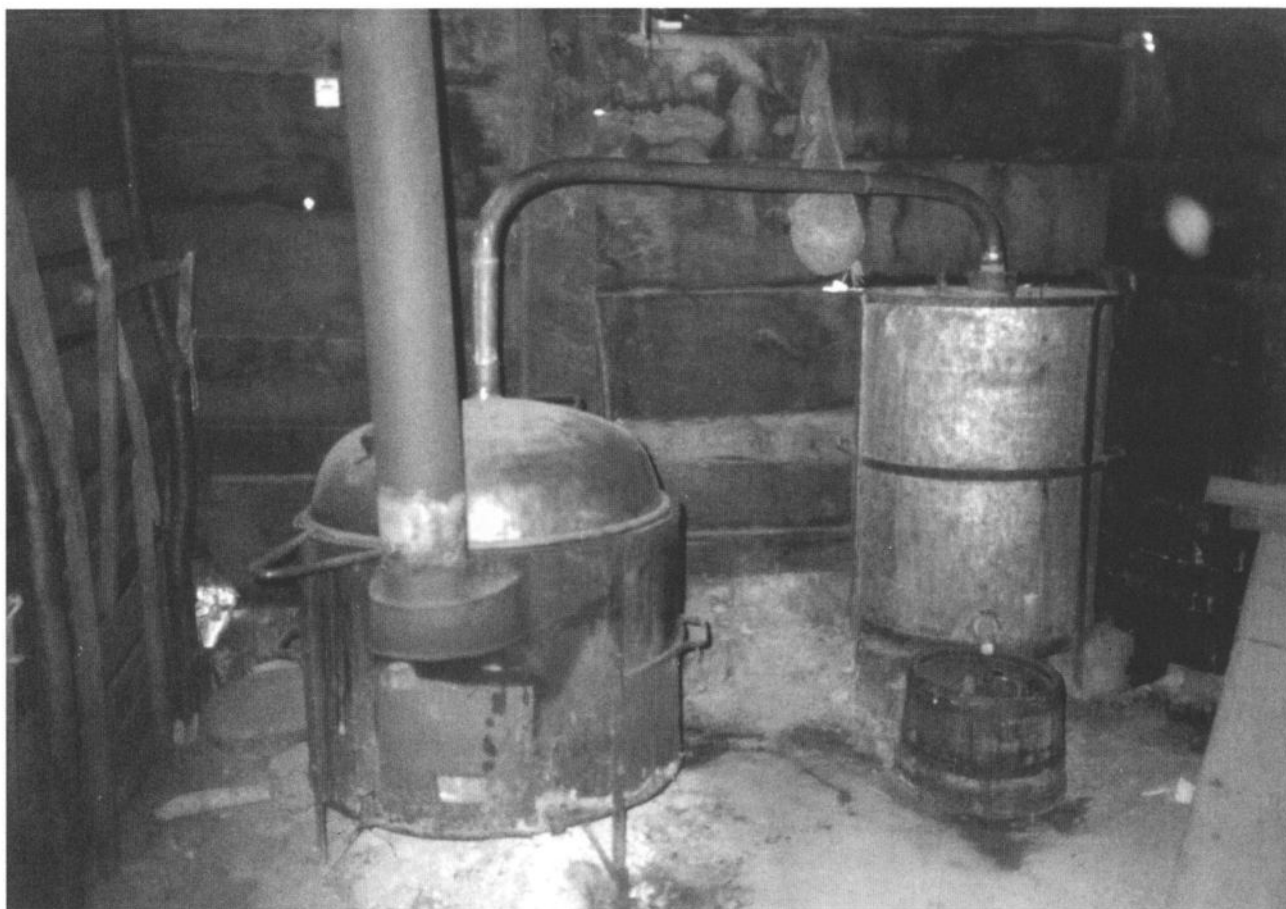
Дрвена постава, село Горњи Бањани (Горњи Милановац), 2000. год.



Натега (ајдук), село Пријевор, 2000. год.



Претега на постави, Блазнава (Јасеница) а) јастук; б) жлеб; ц) тиква, врг; д) цевчица



Казан превртач (лампек), село Горњи Бањани (Горњи Милановац), 2000. год.



Чутура за ракију са којом се позивало у сватове, село Мочиоци (Ивањица)