

ПЕЧЕЊЕ РАКИЈЕ

Наши стари су вероватно знали од чега се пече добра ракија, али, дошавши у ове крајеве, нису нашли врсту племените већке од које би се пекла добра ракија. У оно време сем дивљих крушака, јабука, шљива (џенерика), дрењина и оскоруша другог воћа није било.

Доцније када су се већ окућили, почели су садити и калемити разно племенито воће, које су преносили из раније насељених места, а ксније и винову лозу. Дотле је служила ракија од дивљих воћака, па каква-таква. Некад се ракија највише правила од дрењина. Било је људи који су онда пекли и по 30-40 казана ракије дреноваче, за коју су стари људи говорили да је добра, само што је много „чвргава“ (опора). Дренових стабала било је тада по целом атару.

Ракија се, сем од шљива и грожђа, пече још и од разних врста јабука, крушака, трешања, кајсија, бресака, оскоруша и дудињки. Од свега наведеног воћа за ракију је оно које у себи садржи природну киселину. У воће без киселине стављан је лист од винове лозе.

Раја М. Миленовић, који је умро у 96. години, говорио је да ракија може од свега да буде, само од патлиџана и краставца немозе.

Све до првог светског рата ракија је печена на стари начин.

Казани су били примитивни и непокретни. За њих су грађене посебне зграде зване „казанице“, које су подизане негде у забаченом крају дворишта, где свиње целог дана ришкају по избаченој џибри тражећи коштице. Зграда је била са једним одељењем и једним вратима, без прозора, димњака и тавана, покривена ћерамидом. Сам казан је бакаран, запремине 100-200 ока. Од земље је, на гвозденом саџаку одигнут око 50 цм да би се добило ложиште. Споља је изидан каменом. Спреда се остави отвор од око 45 цм за ложење, а позади рупа ширине чунка, за излаз дима. После свега овога зид се добро олечи блатом. Капак казана је дрвени и у виду чабра, тако да му дно дође на ужој страни, а отвор шире стране мора да поклапа отвор казна. При врху капак има рупу ширине око 15 цм од које полази косо дрвена цев „тулац“ дужине 50-60 цм која улази у

бакарну „лулу“ цев која иде косо наниже кроз дрвену кацу пуну хладне воде. Лула је на излазу из каце уска око 3 цм и штрчи од каце за 10 цм. Под њу се ставља „џибан“ дрвени суд који је у облику бурета око 25 литала. Горња страна му је мало ужа и на њој се налазе две рупе: једна за улажење ракије а друга за излажење ваздуха (тсз. „одушка“)

Са предње стране према чеповима има рупу у коју је уденута сев дужине 3 прста која служи за истакање ракије, а на средини горњег дна учвршћен је беочуг кроз коју се ставља чабрњак приликом ношења у двоје.

Пуњење

Налагање казна вршено је на следећи начин: у чист казан стави се „књук“ комина, тако да казан за 10-15 цм остане празан, те да приликом кувања негде не пробије где је поклопљен. Ако је комина претежно сува, онда се сипа 5-10 литара воде да приликом кувања не би загорело. Капак на казну залепи се тврдим блатом, а преко њега ставља се већ избачена џибра и да се неби блато сушило и прскало, а пара из казна излазила и тиме слабила јачину ракије. „Тулац“ цев која спаја капак са казном, лепљена је тестом од пшеничног брашна.

Ложило се пањевима, грањем и тулузином, али се водило рачуна да се с ватром не пренагли, јер „књук“ у казну може да се подигне и да прође кроз лулу, хоће и да загори. Знак за полазак ракије је кад казан проври и кад се на лули осети мирис ракије. У лулу се ставља кучина, намотана на чврсту шипку, те низ њу цури ракија и пада у левак, у којем је такође кучина, и тако филтрирана улази у џибан.

Мера за количину ракије у џибану је штапић, који је, према запремини џибана, нарецкан за сваки литар. Контрола за јачину вршена је тако што се ракија кашиком бацила у ватру и све док се палила, значи да је била добра, а проба се и на лулу, па ако се неосећа јачина, треба обуставити печење да неби наишла патока која може да ослаби ракију у џибану.

Ракија се може правити: љута, мека и препеченица. До препеченице се долази тако што се по један казан испечене ракије враћа у наредни који се тек пуни. Боју и укус ракије свако је подешавао према свом нахођењу. За жућкасту боју стављано је у левак парче печурки која расте на дуду (труд) или лишће од јабуке „тврдајке“, а за арому стављано је по 4-5 клипа

кукуруза у казан. Ако је кљук кашаст, стављано је на дну казна по мало сламе да не би загорео, што јако утиче на арому ракије. Такође, ако је кљик кисео, стављано је по 2-3 лопате пепела, који неутралише киселину.

Намештај и прибор у казаници је: једна даска за лежај, постављена на два камена, једна лопата и врг, за плажњење казна, џибан и мерач за мерење количине. Ушир се узимао котленком, бакарним лонцем запремине једне оке, која се узимала од сваког казна испечене ракије.

За печење ракије важно је да метеријел не буде буђав и да се приликом печења ноћу не прилази свећом „лули“ и џибану. Дешава се да се ракија запали и „џибан“ експлодира, па може доћи до тежих повреда.