

*Mai jos este prezentată povestea preparării unei băuturi alcoolice, din perspectiva unui participant pecican la întregul proces, începând de la culesul fructelor până la umplerea bidonului cu țuică.*

Cum se prepară uica de cas la Pecica

Am participat la transformarea fructelor fermentate în alcool de cea mai bună calitate.



Țuică, palincă, horincă, șliboviță – indiferent cum se numește de la o regiune la alta – băutura asta face parte din fibra noastră națională. Este printre cele mai populare băuturi alcoolice consumate pe plaiurile mioritice. Nu contează dacă e botez, nuntă sau priveghi, țuica apare instantaneu pe masă.

Treaba e că elixirul ăsta nu se produce singur, peste noapte, ca în povești.

Țin minte, vag, din copilărie, ce aventură a fost pentru mine și fratele meu momentul când bunicii ne-au dus cu ei la fiert țuica. Nu ne-a interesat cum se face, dar era lume multă acolo, puțea în zonă, iar noi am urmărit găinușele de baltă care se cuibăreau în stufărișul din spatele pălincăriei.

Acum, însă, ca adult cu drepturi depline, am participat pentru prima dată la procesul migălos în urma căruia fructele se transformă în băătură alcoolică.

Am să povestesc aici cum decurge toată operațiunea asta complicată, în caz că vrei să te apuci de treaba asta.

Sacrificiul suprem al musculii ei de o et

Mai întâi, trebuie să te hotărăști din timp dacă vrei să faci țuică, pentru că ai nevoie de materie primă. Dacă nu vrei să cumperi de la alții, trebuie să aduni fructele de la finalul verii până toamna.

Nu e chiar programul ideal să te trezești sâmbătă dimineața și să cauți în iarba umedă prune aflate în diferite stadii, de la cele necoapte la semi putrede.

Dar avea grijă tatăl meu să dea trezirea și să mă ajute constant. Un rol activ au avut și găștele vecinilor, care au făcut o pasiune din a aduna toate prunele căzute. Vecina de grădină povestea că anul trecut i-au și murit vreo două orătănii care au dat de gustul merelor putrede căzute din pom. Semn că la țară până și animalele preferă fructele fermentate.

Mulți jură că cea mai bună țuică iese doar dintr-un anumit fruct (prune, mere, pere etc.), chiar dacă românul, inventiv din fire, a găsit și rețeta bazată pe găinaț și pufoaică.

Noi am decis să folosim tot ce am găsit în pomii din jurul casei și în grădină: am început cu vișine, apoi „mirabele” (prunele alea galbene cu multă zeamă), mere, piersici și, într-un final, vreo două feluri de

prune. Bunica a strâns și ea din curte merele care nu erau bune de plăcintă pentru a crește cantitatea. Astfel a ieșit un tutti frutti de casă, de culoare roșie, cu miros de suc de vișine.

A fost nevoie și de ceva investiție inițială: am cumpărat două butoaie de plastic a câte 200 de litri, la care s-a adăugat, pentru orice eventualitate, un vas vechi folosit pe vremuri de bunici pentru untură.

Cu timpul, amestecul de fructe devenea tot mai tare: lichidul a coborât la fundul butoaielor, iar în partea de sus s-a format o crustă din ce în ce mai groasă și tare.



După ce, timp de câteva săptămâni, m-am asigurat mereu să pun capacul ca lumea, am aflat că dimpotrivă, borhotul trebuie aerisit. Ba mai mult, enervantele musculițe de oțet care au invadat perimetrul butoaielor au și ele un rol bine stabilit. Nu știu cât este de fundamentată științific teoria, dar se pare că aceste insecte alcoolice se sacrifică, pentru ca țuica mea de casă să iasă mai bună. Prin faptul că își trăiesc viața și apoi mor în butoiul de borhot, contribuie la formarea crustei necesare.

Rezultatul nu este deloc atractiv, iar dacă aveai impresia că țuica pute, probabil nu ai avut încă ocazia de a inhala mirosul emanat de borhotul proaspăt decojit.

Reîntâlnirea cu p linc ria copil riei mele

Odată complet procesul, se trece la faza următoare: programarea la pălincărie.

Chiar dacă o parte preferă să-și facă propria țuică acasă, sau pe la vecinii care au cumpărat un cazan de capacitate mai mică la ofertă de la vreun magazin sau de pe internet, fiertul la pălincărie are un aer de nostalgie și e o bună ocazie de a schimba rețete sau de a te lăuda despre cum tu nu adaugi deloc zahăr la borhot și tot îți iese cea mai bună țuică. Cunoscătorii spun că treaba asta se simte a doua zi după ce bei.



Dacă țuica a fost îndulcită o să te doară capul.

Borhotul și lemnele de foc necesare fierberii se duc din timp, de obicei cu o zi-două înainte de a-ți veni rândul. E ca și cum ți-ai face rezervarea, să vadă cei care vin după tine că mai au de stat.

Noi ne-am asociat cu vecinul, el a găsit un căruțaș care să ne ducă cele necesare până la pălincărie, căci cea mai veche metodă e și cea mai ieftină.

Transportul e un procedeu în sine. Cum nu există om care să ridice butoaie de sute de litri, iar acestea oricum ar putea crăpa în timpul manevrării, e nevoie de alte butoaie în care se mută borhotul, găleată cu găleată.

Am dat gălețile din mână în mână și treaba a mers mai repede decât mă așteptam, cu un minimum de pierdere ce s-a vărsat pe jos sau pe pantofii noștri.

Drumul de la casă până la pălincărie mi-a trezit alte amintiri din copilărie, ultima dată când am mers cu căruța. Spre norocul nostru, calul nu s-a speriat nici de vântul tirurilor care goneau pe drumul de centură.

Pălincăria nu s-a schimbat deloc față de amintirile mele din copilărie, doar împrejurimile. Balta din spate aproape a secat, găinușele de baltă au dispărut, iar vizavi au apărut construcții noi.



În mod normal, pălincăria funcționează de dimineața până seara, dar se mai întâmplă să se încurce programul sau să aibă clientul mai mult borhot decât estimase anterior și atunci se intră în „prelungiri”.

Și noi am început mai târziu decât trebuia, aproape că s-a întunecat, iar cel care venea după noi a avut plăcerea de a petrece jumătate de noapte lângă cazane. Și nici măcar nu e an cu cea mai bogată recoltă, îmi spune administratorul. Anul precedent, când crengile pomilor se rupeau de greutatea fructelor, pălincăria funcționa fără oprire.

Din rolul de observator, am fost pus rapid la lucru. Borhotul trebuia scos din nou din butoaie și cărat înăuntru într-o căldare veche de lemn, care cântărea în sine câteva kilograme. Treaba mergea repede, dar și așa am făcut câteva ture până să umplem cazanul și să ne putem apuca de fiert.

Am început cu grijă, să nu stropim marginile vopsite cu var și m-am tot gândit cum de au reușit toți cei dinaintea noastră să nu verse nimic pe el, pe când noi de la al doilea butoi l-am stropit de sus până jos. Abia mai târziu mi-au arătat găleata cu var ascunsă în colț, cu care se fac micile retușuri estetice necesare la finalul fiecărei zile.

Cum scoi 39 de grade de pl cere pur

Odată introdusă materia primă, se bagă bine pe foc. Ajutoarele pălincăriei, Laci și Jancsi, se ocupă de treaba asta, pentru că cei care vin la fiert țuica au tendința de a alimenta în continuu cazanul pentru a termina mai repede, ceea ce ar crește presiunea și ar putea chiar să explodeze.

Procedura în sine e simplă și veche de când lumea. Prin fierberea borhotului se ridică vapori care, printr-o țevă groasă ce traversează încăperea, ajung în serpentina din recipientul cu apa rece. Ca efect, începe să picure, apoi să curgă încet țuica în găleata pusă sub robinet.

Dar pentru asta e nevoie de amestecarea continuă a borhotului. Mânerul cazanului de cupru, vechi de o sută de ani, trebuie învățat în continuu, cu același ritm, ceea ce am făcut și noi cu schimbul.

Pare ușor la prima vedere, dar se mai întâmplă să se adune sâmburii sau părțile mai tari din fructe și atunci e nevoie de mai multe încercări pentru a întoarce manivela, dar cu grijă, fără a forța prea tare. Am uitat repede de răcoarea de afară și, după geacă, a trebuit să mă dezbrac și de bluză, căldura de la cazan fiind suficientă chiar și în zilele geroase de iarnă.

Numărul găleților umplute cu țuică se trece cu cretă pe recipientul cu apă rece, la fel și ora la care a început să curgă. În nicio oră, procesul e gata.

Pentru a testa gradul de alcool spre final, se stropește cu țuică pe cazan și i se dă foc. Dacă abia mai arde, e semn că s-a stors tot ce s-a putut din borhot și nu mai are rost să se continue. Pentru orice eventualitate, se folosește și alcoolmetrul, care a indicat aproape 39 de grade. Mi s-a părut puțin, dar toți m-au asigurat că e bine.

Atunci când s-a golit cazanul de borhotul stors de țuică, am fost convins că o să am febră musculară de la învățat manivela cu viteză maximă, ceea ce s-a și întâmplat a doua zi.

*Cazanul are nevoie de reparații*, mi-a explicat Laci și mi-a arătat porțiunea de jos, de culoare mai deschisă și cu crăpături subțiri. Lumina de la becul economic ce atârna din tavan s-a reflectat pe urmele sutelor de lovituri de ciocan pe care țiganii căldărari le-au aplicat cuprului în timpul procesului de fabricație. Migala lor a meritat, căci cazanul are în jur de o sută de ani și cine știe câte mii de persoane s-au îmbătat din țuica produsă în el.



Până la urmă, țuica e mai bună la 50 de grade. „Are putere, dar nu arde”

Dacă în unele zone țuica produsă se bea așa, la noi se „întoarce”, adică se ia procesul de la capăt. Spre bucuria mea, de data asta nu a mai fost nevoie de forță fizică și am așteptat ca focul alimentat cu moderație să își facă treaba. Când am fost aproape să adormim, Laci ne-a dat vestea cea bună: suntem gata!

Cu ajutorul unui ulcior se ia o mostră și se măsoară din nou tăria: peste 50 de grade. Mai mult decât suficient, are putere, dar nu arde - se pronunță expertii.

Pâlniile și vasele de cupru, de diferite dimensiuni, agățate pe perete lângă ușă, despre care credeam că au rol decorativ, sunt de mare folos la mutatul răchiei din butoi în recipientele pregătite din timp.

Rezultatul muncii noastre de aproape jumătate de an a umplut un bidon de plastic de 20 de litri. E o cantitate destul de bună, după cum mi-au zis cei cu vechime în domeniu.

Dacă vrem să îi dăm o culoare aurie, putem adăuga o creangă de salcâm și în câteva luni aceasta își face efectul.



La final, nu a rămas altceva de făcut decât să las țuica în butoi câteva săptămâni pentru a se limpezi, după care a fost numai bună de gustat de sărbători.

Recapitulând întregul proces, de la culegerea fructelor și până la învârtit manivela cazanului, acum am înțeles de ce sunt toți atât de mândri de țuica lor proprie de te îmbie mai cu forța să bei un păhărel atunci când mergi în vizită sau la diferite ocazii.

Până la urmă e și asta un motiv de mândrie: să faci din niște fructe putrezite o licoare cunoscută drept brand național.

Nu știi încă dacă anul viitor voi repeta aventura, dar cu siguranță a fost o experiență interesantă. În pălincărie timpul pare să treacă mai încet și, pentru că procesul de fierbere oricum nu poate fi grăbit, e timp de povești. Acesta este motivul pentru care sunt convins că tradiția de a face și, mai ales, de a bea țuică nu va dispărea prea curând.

Consumată ca leac împotriva anumitor afecțiuni, ca aperitiv sau ca băutură, țuica, indiferent de câte grade are, își va găsi locul și în viitor pe multe mese.