

Paljenje rakije

(iz knjige akademika Slavka Cvetnića „*Mraclin – kak je negda bilo*“, 2009.)

U Mraclinu se rakija nije pekla, nego palila. Palila se od šljiva, u pravilu šljiva bistrica ili od tropa. Šljive su uspijevale u Brdini, pa su mnogi imali pokoju šljivu ili mali šljivik uz vinograd. Bilo je šljiva i u Mraclinu, ali jedva dovoljno da se skuha malo pekmeza ili za radost djeci. Šljive se bralo kad su sasvim dozrele. U pomanjkanju drobilice, a bile su doista rijetke, moglo ih se zgreštovati s pomoću plosnatog noža koji je po sredini bio nasaden na drveni držak dugačak oko jedan metar. Nakon deset do četrnaest dana šljive bi provrele. Na površini se stvorila kožica koju se nije smjelo dirati sve dok se nije počela paliti rakija. Također se nije smjelo dirati ni u trop nakon što je provreo.

Rakija se palila u jesen, kad su jenjali drugi poljoprivredni poslovi. Za paljenje rakije bila je potrebna oprema koja se sastojala od okrugle limene peći, bakrenog kotla zapremine oko osamdeset litara, na oba kraja savinute bakrene cijevi duge oko metar i četrdeset centimetara, bakrene spiralne cijevi duge oko dva metra i čebra od približno dvjesto litara. Spiralna cijev je uronjena u čeber (kabao) napunjen vodom. Promjer bakrenih cijevi bio je oko šest do osam centimetara. Najprije je trebalo zapaliti vatru. Za to se rabila grabrovina, bukovina ili hrastovina. Na peć se stavljao kotao koji je do dvije trećine zapremine napunjen provrelim šljivama, tropom ili komom. Pošto se sadržaj kotla ugrijao na njega se stavljala kapica. Na njezin vrh je došla savinuta bakrena cijev koja se nataknila na vrh spiralne cijevi u čeburu. Oko kapice i spojeva bakrene cijevi namazan je sloj razmočene žute zemlje (donijete iz Lukačovih Laza). Tako je od kotla do izlaznog otvora spiralne cijevi stvoren neometani tijek rakije najprije kao alkoholne pare, a potom bi, kad se para u spiralnoj cijevi ohladila, potekla žestoka šljivovica, ili nešto blaža tropovica ili komovica. Po kotlu spomenute zapremine dobivalo se približno osam litara rakije slivovice, a nešto manje tropice i komovice. Ima li u rakiji dovoljno alkohola ispitivalo se na vrlo jednostavan način. U malu čašicu se uhvatilo rakiju koja upravo istječe i bacilo na vatru. Ako bi se pojavio plavkasti plamen, znači da ima još dovoljno alkohola. Kad je prestala teći rakija, još bi

se neko vrijeme pustilo da istječe tekućina koja je sadržala sve manje alkohola. Ova se tekućina zvala plaviš. Rabila se za obloge kod oticanja, za masiranje kod boli, a zimi je dobro došlo uliti malo plaviša u topli čaj. Plaviš se upotrebljavao i u pučkom liječenju stoke. Paljenje jednoga kotla trajalo je približno dva sata. Ostatak u kotlu, koji se kod paljenja slivovice zvaio slivuš, bacao se na gnojište. Kotao se potom oplahnuo vodom i postupak se ponavljao dok paljenje nije bilo gotovo. Kod rodnijih godina to je moglo potrajati i nekoliko dana.

Paljenje rakije bio je posao koji je zahtijevao iskustvo. Bitno je bilo održavanje vatre primjereno danom trenutku. Ako bi vatra lonula (smanjila se), prestala bi rakija teći, a ako je bila prejaka, u bakrene cijevi za kondenzaciju pare uz tekućinu bi navro uzavreli sadržaj kotla. Majstor u paljenju rakije bio je Josip Kos Drevo (kum Drevo), koji je imao opremu i majstorsko znanje za taj posao. Svoj rad i amortizaciju opreme naplaćivao je litrom rakije po kotlu. Vlasnik je trebao samo osigurati drva. Susjedi, ali i udaljeniji rakijaši našli bi uvijek razlog da svrate do kotla, pogotovo ranih jutarnjih sati, kada su se raspredale priče o događajima u selu, sjećanja vezana na protekla vremena i na predhodna paljenja rakije. Došljak je nastojao biti zanimljiv svojim pričama, kako bi se zadržao uz kotao sve dok nebi bio ponovljeno ponuđen čokanom (staklena posudica zapremine oko pola decilitra, sužena prema vrhu) rakije.

Veliki gostioničari imali su svoju opremu, prostor (pecara) i osobu za paljenje rakije. Tu nije bilo domaćeg "štimunga" niti navraćanja susjeda. Paljenje se znalo produžiti i na nekoliko tjedana bez stanke. Trebalo je paliti više desetaka hektolitara šljiva koje su spremene u betonski silos, kakav je tridesetih godina XX. stoljeća imao Nikola Stipčić, trgovac i gostioničar. Braća Ivan i Antun Galeković (Ivekovi) su tridesetih i početkom četrdesetih godina imali pravi obrt proizvodnje vina i rakije. Kamionima su razvozili svoje proizvode od Zagreba do Siska.