

„KAZAN OD RAKIJE” U KARAŠEVU

marti, 08 decembrie 2015

U jesen ove godine imala sam priliku oti i na mjesto gdje se nalazi jedan kazan od rakije u Karaševu, kazan koji pripada gospo i Ekaterini, u Karaševu poznatijoj kao Kata Stan ukonja.

Toga dana sam bila prisutna za vrijeme cijelog proizvodnog procesa rakije.

Za mene je taj dan bio vrlo zanimljiv jer sam imala mogućnost razgovarati s vlasnicom kazana smještene u neposrednoj blizini napuštene nogometne igrališta iz našeg mjesta. Kako bi mogla doznati o povijesti isprepletenej oko spomenutog kazana, veliku pomoć mi je pružila gospo a Ekaterina, koja je 1985. godine nasljedila kazan od Nijemca Izpeka Leopolda.

Naravno da sam se odmah upitala zašto od jednog Nijemca, a ne od Karaševka? Tijekom razgovora doznala sam da je gospodin Izpek bio oženjen s jednom mještankom iz Karaševa i po čemu je bio jedan izuzetni majstor, izgradio si je privatni kazan u Karaševu, mjesto gdje mu je inače bilo i prebivalište.

Prošlo je već trideset godina otkada kazan pripada gospo i Ekaterini. Budući da su daske i itava konstrukcija bile stare i dotrajale, nova vlasnica je na početku odlučila srušiti stari objekt i podići novoga, kako bi se moglo nadalje nastaviti s procesom pečenja rakije.

U Karaševu se nalaze samo pet kazana koji još uvijek funkcioniraju. Mnogi mještani su izabrali upravo kazan gospo e Ekaterine za proizvodni proces rakije i postali su praktički stara mušterija, drže i se stare izreke prema kojoj „kazan ara i ovaj ara ne treba mijenjati”. U doba kada je gospodin Izpek rukovodio kazanom bilo je mnogo vlasnika koji su pekli rakiju kod njega jer broj vlasnika bio je mnogo veći nego što je u današnje vrijeme.

Za vrijeme razgovora s gospo om Ekaterinom zatražila sam i njezino mišljenje o isplativosti kazana. Gospo a je bila veoma iskrena te mi je rekla kako pečenje rakije nije jedan dobar biznis, odnosno idealan na in na koji biste stekli mnogo novca. S druge strane, proces pečenja rakije pretpostavlja mnogo muke, posla i neprospavane noći ali to nije nikakva zapreka jer vlasnica kazana radi sve iz zadovoljstva, a profit joj je na drugom planu. Kolikogod težak bio jedan posao, kada ga iz ljubavi radi ne sijeti se teško a, nego samo zadovoljstvo. Pečenje rakije svojevrsni je hobby neumorne gospo e Ekaterine i glavni je razlog zašto kazan nije i ne će biti za prodaju.

Od brojnih posjetitelja koji su prešli prag kazana, mnoge je impresionirala upravo velika „karika” koja se nalazi pored tog malenog objekta, na obali rijeke Karašev;

Uloga ogromnog kota a je opskrbljivanje studenom vodom suda za hla enje gdje je pomještena cijev kroz koju te e rakija.

U

osamdesetih godina, u op ini Karaševo bilo je otprilike 20 kazana. U današnje vrijeme postoje još deset, od kojih su samo pet funkcionalni, a jedino kazan gospo e Ekaterine ima sistem za hla ene rakije pomo u kota a. Ostali kazani iz našega mjesta imaju druga iji sistem za hla enje.

Skoro

da ne postoji osoba koja pe e rakiju, a da pritom ne pripremi i jedno omiljeno jelo za takve prilike. Nije to neki bogati objed ali ima jako dobar ukus. Taj kulinarski specijalitet su krumpiri pe eni u uglenu koji se jedu sa sirom.

I

proizvodnji proces pe enja rakije od više vo a (šljiva, kruška, jabuka) važna je aktivnost naših mještana i ima dugu tradiciju u Karaševu, iako ve ina ljudi preferira rakiju od „ iste šljive“. Tehnologija za preradu vo a od kojega se ini rakija nebitno se razlikuje od mjesta do mjesta s time što svaki kazan funkcioniira na osnovi istoga principa kondenzacije.

Maria Calina