

PREZ RAKIJE NIŠTA BIT NEMORE..

Matija Antun Reljković, 18. stoljeće

U okviru privređivanja, među osnovne gospodarske djelatnosti seljaka na prostoru Slavonije, Baranje i Srijema, spadaju poljodjelstvo, stočarstvo, voćarstvo i pčelarstvo. U prošlosti, karakterizirala ih je proizvodnja na vlastitom obiteljskom posjedu na kojem su sami ukućani obavljali poslove u okviru svojeg redovitog zanimanja. Dosljedno se provodila podjela rada prema spolu i dobi. U određenim prigodama rad ukućana dopunjavao je uz pomoć susjeda ili uz unajmljenu radnu snagu. Primarni cilj bio je samoopskrba za potrebe zadrugne, odnosno obiteljske zajednice i cijelog gospodarstva, prije svega u prehrani. Višak proizvoda rabljen je u prirodnoj razmjeni, a dio je bio usmjeren i ka novčanoj dobiti. Žitarice, rakija, vino, suhomesnati proizvodi, sir, stoka i stočna mladunčad odlazila je na tržište. Zarađenim novcem nabavljani su drugi potrebni proizvodi, koje sami seljaci nisu proizvodili. Tako se selo neminovno povezivalo s gradom u međusobnim interakcijama.

Voćarstvo je značajna grana tradicijskoga poljodjelstva. U prošlosti *Šokadije* nije bilo kuće ili *zadruga* koja nije imala voćnjak - *šljivik*: ispod *podkućnice* ili negdje *na stanu* pod šumom – gospodarskoj cjelini izvan sela. Šljiva (plava ili bijela), smatrana je izrazito značajnim plodom. Ako je urodila - donosila je novce ukućanima: pekao se *pekmez*, sušila za zimu, a najviše je išla *u rakiju*. Značajne su bile i druge voćke čija su pojedinačna stabla rasla u dvorištima, vrtovima ili vinogradima i koje su na različite načine priređivane i pripremljene za prehranu.

Rakija je orijentalni izraz za alkoholno piće koje se dobiva destilacijom provrele, fermentirane komine voća, biljaka ili žitarica, što je različito od kraja do kraja. U šali se za rakiju zna reći kako je to *mučenica*. Na istoku Hrvatske rakija se najčešće *pekla* od šljiva: *šljivovica*, *šljivovača* ... - *ljuta*, vrlo jaka i nasuprot – *meka*, rakija s malim postotkom alkohola. *Prepečena* je ona rakija koja je i dva puta pečena. Istodobno *pekla*

se rakija i od grožđa: *lozovača*, od grožđanog *koma*, odnosno *tropa*: *komovica*, *komovača*, *tropica*... kao i od dudu: *dudovača*, iz vremena kada je na ovim prostorima bilo dosta dudova i kada je uzgajao *dudov svilac*, značajan za svilogojstvo u prošlosti istočne Hrvatske. Oni koji se sjećaju *rakije dudovače*, kažu da nije bila ugodnoga mirisa, a niti dobre kvalitete. U nekim selima Vukovarsko-srijemske županije uz druge rakije, pekla se i *repovača*, rakija od šećerne repe koja je rezana i kuhana, posebice onda kada šljive ne bi urodile. Zahvaljujući sačuvanoj *ižimači* – kružnoj drvenoj napravi, današnjem rijetkom tradicijskom spomeniku kulture, u kojoj se uz pomoć konja koji pokreću kameni kotač, *drobe* jabuke i danas se u brodscome mjestu Beravci, sa starinskim prikazom *ižimanja* – mljevenja i tiještenja jabuka u sok, jabukov *mošt*, nakon određenog vremena peče jabukova rakija - *jabukovača*. Na prostoru Panonije nekada su se *pekle*, a i danas i rakije voćarice: *breskovača*, *kajsijača*, *višnjevača*, cijenjene rakije od kruške: *viljamovka*, *viljemovka*, *trešnjevača*, *rakije od dudinja*, *drenjina* ... Općenito se za rakiju kaže kako je najbolje “da odleži – što starija, to bolja”!

Mi smo Šokci meraklije

Mi pijemo svi rakije

Rakija je čovjeka u prošlosti pratila kao i danas od rođenja pa do smrti: nazdravljalo se rođenju djeteta, značajna je za *krstitke*, *prvu pričest*, *krizmu*, nekada za odlazak u vojnu, za *udaju* i *ženidbu*, za *karmine*, kada se pila za *pokoj pokojnikove* duše. Rođenjem djeteta znala se pohranjivati određena količina rakije i čuvati za njenu udaju ili njegovu ženidbu. U *Šokadiji* se pjevalo:

‘Ve godine šljive urodile!



Bit' će novci – žen'te se momci!

Taj čarobni napitak, *priki iliti bili lik - božja kapljica*, u prošlosti je bio neizostavan tijekom obavljanja različitih poslova i običaja uz rad: oranje, sjetva, kosidba, kupljenje sijena, žetva, *komušanje* kukuruza, tijekom *čijanja* perja, različitih *moba* i *sijela*, pri obavljanju poslova oko *svinjokolje* ili odlaska u *kiriju*, *kirjašenje* – najamno *izvlačenje* drva iz šume ... Rakija je uvijek bila značajna i tijekom obavljanja poslova pečenja nove rakije.

Uz druge napitke, rakija je obvezna za određene časti u sklopu godišnjih običaja i crkvenih blagdana. Za *Badnjak* u *Šokadiji* se pila *međena rakija* (s ubačenim i promućkanim tekućim medom), njome su svoje goste častili i *svečari* Adam i Eva ...

Služila se i pila u vrijeme blagdana Božića, Silvestrova, u vrijeme Poklada, Uskrsa, Duhova, Velike Gospe, crkvenih godova, slavljenja imendana ... Bilo je i zabrana konzumiranja ovoga pića: u vrijeme posta, posebice *korizmenoga* i *adventskog*.

Brojni Slavonci i Srijemci danas smatraju kako je ...*komovica zdrava 'ko je može piti, zdravija je od šljivovice, najbolja je za lijek, najviše za različite reume*. Poznato je kako je rakija od davnina korištena za čišćenje različitih ozljeda, masažu tijela, uzimana i držana u usnoj šupljini protiv zubobolje, za prehlade i općenito snaženje organizma u zimskom razdoblju, posebice pri teškim poslovima - konzumirana je *vruća rakija*, odnosno *kuhana rakija*.

A *rakijaš* – *rakijaš* je onaj koji se *rakijaši* – koji se odaje rakiji, neumjerenom pijenju ovoga napitka. Zato svi koji to osuđuju kažu: *Za sve*

je kriva rakijetina, (rakiština) ... S rakijom zasigurno treba znati i biti pametan, u suglasju s narodnom: Pij malo, pij dobro ! Rado se i pjevalo:

*Oj, volim piti vino i rakiju
i ljubiti Janju i Mariju...*

Uz rakiju i vino na ovim prostorima u prošlosti pila se i domaća jabukovača ili *šira*, bezalkoholno piće od divljih jabuka ili krušaka koje su stajale u bačvi prelivene vodom, pa fermentirale. Voda se nadolijevala, a šira se pila tijekom cijele zime. To je bio šokački liker. Pod utjecajem građanske kulture, posebice od polovice 20. stoljeća na bazi rakija krenula je proizvodnja likera, najviše od oraha, kruške i višnje, a u naše suvremeno vrijeme i od jabuka, ribizli, borovnica, crnoga gloga, jagoda, malina, kupina, šipka i drugoga voća, ali i cvijeta ruže i bazge.

Na području istočne Hrvatske, posebice Vukovarsko-srijemske županije u današnje vrijeme brojni su i uspješni Slavonci i Srijemci - manji ili veći proizvođači različitih vrsta rakija. Njihovom predstavljanju na tržištu zasigurno je doprinijela i Turistička zajednica Vukovarsko-srijemske županije različitim svojim aktivnostima, ali ponajprije od 1994. godine Sajmom voćnih rakija, poslije Nacionalnom izložbom voćnih rakija i likera - sada već kontinuiranim šesnaestogodišnjim organiziranjem, u vrijeme manifestacija Vinkovačkih jeseni.

ILUSTRACIJE





Bit' će novci – žen'te se momci!

Taj čarobni napitak, *priki iliti bili lik - božja kapljica*, u prošlosti je bio neizostavan tijekom obavljanja različitih poslova i običaja uz rad: oranje, sjetva, kosidba, kupljenje sijena, žetva, *komušanje* kukuruza, tijekom *čijanja* perja, različitih *moba* i *sijela*, pri obavljanju poslova oko *svinjokolje* ili odlaska u *kiriju*, *kirjašenje* – najamno *izvlačenje* drva iz šume ... Rakija je uvijek bila značajna i tijekom obavljanja poslova pečenja nove rakije.

Uz druge napitke, rakija je obvezna za određene časti u sklopu godišnjih običaja i crkvenih blagdana. Za *Badnjak* u *Šokadiji* se pila *međena rakija* (s ubačenim i promućkanim tekućim medom), njome su svoje goste častili i *svečari* Adam i Eva ...

Služila se i pila u vrijeme blagdana Božića, Silvestrova, u vrijeme Poklada, Uskrsa, Duhova, Velike Gospe, crkvenih godova, slavljenja imendana ... Bilo je i zabrana konzumiranja ovoga pića: u vrijeme posta, posebice *korizmenoga* i *adventskog*.

Brojni Slavonci i Srijemci danas smatraju kako je ...*komovica zdrava 'ko je može piti, zdravija je od šljivovice, najbolja je za lijek, najviše za različite reume*. Poznato je kako je rakija od davnina korištena za čišćenje različitih ozljeda, masažu tijela, uzimana i držana u usnoj šupljini protiv zubobolje, za prehlade i općenito snaženje organizma u zimskom razdoblju, posebice pri teškim poslovima - konzumirana je *vruća rakija*, odnosno *kuhana rakija*.

A *rakijaš* – *rakijaš* je onaj koji se *rakijaši* – koji se odaje rakiji, neumjerenom pijenju ovoga napitka. Zato svi koji to osuđuju kažu: *Za sve*

je kriva rakijetina, (rakiština) ... S rakijom zasigurno treba znati i biti pametan, u suglasju s narodnom: Pij malo, pij dobro ! Rado se i pjevalo:

*Oj, volim piti vino i rakiju
i ljubiti Janju i Mariju...*

Uz rakiju i vino na ovim prostorima u prošlosti pila se i domaća jabukovača ili *šira*, bezalkoholno piće od divljih jabuka ili krušaka koje su stajale u bačvi prelivene vodom, pa fermentirale. Voda se nadolijevala, a šira se pila tijekom cijele zime. To je bio šokački liker. Pod utjecajem građanske kulture, posebice od polovice 20. stoljeća na bazi rakija krenula je proizvodnja likera, najviše od oraha, kruške i višnje, a u naše suvremeno vrijeme i od jabuka, ribizli, borovnica, crnoga gloga, jagoda, malina, kupina, šipka i drugoga voća, ali i cvijeta ruže i bazge.

Na području istočne Hrvatske, posebice Vukovarsko-srijemske županije u današnje vrijeme brojni su i uspješni Slavonci i Srijemci - manji ili veći proizvođači različitih vrsta rakija. Njihovom predstavljanju na tržištu zasigurno je doprinijela i Turistička zajednica Vukovarsko-srijemske županije različitim svojim aktivnostima, ali ponajprije od 1994. godine Sajmom voćnih rakija, poslije Nacionalnom izložbom voćnih rakija i likera - sada već kontinuiranim šesnaestogodišnjim organiziranjem, u vrijeme manifestacija Vinkovačkih jeseni.

ILUSTRACIJE

























