

A SZERÉMSÉGI ITALOKRÓL

Szerémségben, így Mitrovicán is a slivovica, a szilvapálinka a legnépszerűbb tömény ital. Többféle szilvából főzik. A ma is termesztett régebbi fajták közül a leggyakoribb a besztercei (požegača, régebbi nevén magyarka), az újabbak közül pedig a Stanley és a čačaki (bőtermő, arany, korai). Gyengébb szilvóriumot készítenek még a vadringlóból (kőkényszilvából), a ringlóból és a korai cseresznyeszilvából is.

A készítése látszólag nagyon egyszerű. A szilvát akkor szedik, amikor a legérettebb. Műanyag vagy fahordóba, dézsába gyűjtik. Ajánlatos előtte megszeszézni szőlőpréssel, vagy répavágóval, de vigyázni kell, nehogy a mag megsérüljön. A legtöbbre azt a szilvapálinkát becsülik, amelyet mag nélkül főznek, mert így elkerülük a keserű ízt adó cseresavat.

Az így előkészített nyersanyagból kapott cefrét ezután addig hagyják állni, amíg be nem fejeződik az alkoholos erjedés. Ez az időjárástól függően tíz–tizenöt napig tart. Néhol hermetikusan lezárják a hordót, de a fedőn át vékony csövet vezetnek ki, amelynek a végét vízzel teli üvegbe dugják. Amikor a csőből nem jön ki többé buborék, az annak a jele, hogy befejeződött az erjedés, s a cefrét ki lehet főzni.

A másik eljárás szerint a szabadban nyitva hagyják a hordót. Az összegyűjtött cefre tetején megsűrűsödik az anyag, egyfajta kéreg keletkezik, amit nem szabad bántani az erjedés befejeztéig. A főzés előtt ezt a felső réteget leszedik, eldobják. Hogy a cefre készen áll-e a főzéshez, azt mérővel állapítják meg (ez mutatja az alkohol és a cukor százalékát).

A pálinkát rézkazánokban főzik. Vannak hordozható és beépített kazánok, mindkét fajtát több ember is használja. A pálinkafőzésért fizetni kell, vagy pálinkával, vagy pénzzel. A termékkel való fizetést vámnak (ušur) nevezik, s az előállított mennyiség tíz százalékát kell odaadni.

A törkölypálinkát szintén minden létező szőlőféléből készítik. Az eljárás ugyanolyan, mint az előbbi, csak itt a szőlőcsumát kell eltávolítani.

A pálinka erősségét fokmérővel mérik. Belemerítik az italba, s amennyi jelzésig elmerül, annyi fokos, azaz annyi benne az alkohol. Goran Hodoba adatközlőnk például 20 fokos szilvapálinkát és 21–22 fokos törkölyt készít. A jó szilvapálinka nem lehet 19 fokosnál gyengébb.

A pálinkát üvegedényben vagy hordóban tárolják. A hordó akácból, eperből vagy tölgyből készül. A törkölypálinka nem kaphat színt a hordótól, ezért mindig üvegedénybe töltik.

A szerémségi bortermelésnek tekintélyes múltja van, de erre most nem térünk ki, mert sokat írtak már róla. Viszont a borivásnak is megvannak a hagyományai, nemhiába mondja a szerémségi nép: „Aki iszik, rossz ember nem lehet!” (Ko pije, zlo ne misli!), s a szerémségi falvédőkön is gyakori a felirat: „Add meg nekem, jó Istenem, innivalóm mindig legyen!” (Dozvoli nam mili Bože, da se piti uvek može!), mint ahogy általános az a vélemény is, miszerint a bor megfiatalít, gyógyít, s „borban az igazság”.

Másik adatközlőink, a régi Dejanović család leszármazottai a Fruška gora-i Borovo faluban élnek. Július 15-én, Sveti Stefan napján tartják a búcsút a faluban, s ez az ünnepnap jelzi a csőszködés kezdetét, amikor a hegy lankáin szüntelenül őrzik a szőlőt minden kártevőtől egészen szüretig. Az itteniek szerint a bor felső része a legerősebb, mert az alkohol felfelé megy, s aki ebből az előborból iszik, bizony elterül.

A szerémségi falusiak mindig takarékosak voltak, sörre sem adtak ki pénzt, hanem otthon készítették. A hozzávalók: élesztő, cukor, komló és pörkölt árpa, víz. Főzés után üvegekbe töltötték, s folyékony viaszba mártott parafadugóval zárták le. Homokba rakva a pincében tárolták, és aratáskor fogyasztották.

A pálinkán, boron és sörön kívül a szerémségiek különféle szörpöket is fogyasztanak, amelyeket gyümölcsből, virágból és levélből (pl. petrezselyem) készítenek. Kedvelik a feketekávé, valamint a különféle növényekből, szárított termésből (galagonya, csipkebogyó stb.) készült teákat is.

KARTAG Nándor fordítása