

Despre cum se face țuica aia buna

Având în vedere că toamna se adună fructele pentru țuică, mai jos desoperiți una dintre cele mai amețitoare activități ale iernii. Toate acestea ca să vă duceți să ajutați la adunat.



Text: Adrian Puiuleț & foto: Alex Mățăgău

În primul rând, la ardeleni denumirea corectă e țuică, nu palincă (aia e la mama lor de unguri), nu horincă (aia e la Maramu') sau oricare altă denumire. Noi, în Zlatna, îi mai zicem vinars, însă e o confuzie, pentru că vinars vine de la vin ars și asta ar însemna ori coniac ori "crampam" sau "crampă", alcoolul făcut cald cu zahăr topit. Dar asta e altă poveste.

Am rămas la țuică. Țuica se face, adică țuica bună, din prune sau din pere. Neamestecate între ele, adică ori de prună, ori de pere. Restul e o porcărie. Dacă scopul e doar să te îmbeți, poți face din amestecături: mere, napi sau sfeclă, pufoaică sau electrozi. Mă îndoiesc că din ultimele două iese ceva, dar legendele locale circulă. Și sincer, cred că au încercat. La ce concentrație de nebuni pe metrul pătrat avem sunt convins.



În mare, e destul de simplu. Strângi perele sau prunele într-un "voj" (vas făcut din doage de lemn, de mare capacitate – un fel de "ciubăr") unde le lași la fermentat. Unii, pentru gust, mai zdrobesc perele sau pretențioșii, zdrobesc sâmburele la prună, pentru un altfel de iz. Mno, fiecare cu păsărica lui.

Secretul e când îți dai seama că sunt fermentate? Cum e

secret, țin pentru mine. Dacă v-aș zice, ar trebui să vă omor.

Dacă nu vă apucați de făcut țuica (de distilat) pe loc, fructele fermentate, adică “borhotul”, se poate păstra timp mai îndelungat în butoaie de plastic, cu capac.

Să presupunem că vă apucați de țuică. Primul lucru, pregătiți ceva de mâncare. Tot gustărind la produs s-ar putea să vi se urce licoarea la cap, așa că e bine să aveți câte ceva pe aproape. Se spune că grătarele făcute în jarul de sub cazanul de țuică sunt... îmi lipsesc cuvintele, așa că îmi ling degetele.



Bun. Aveți nevoie de cazan. Cazanul e din cupru. Oricine spune altceva e începător, i-a fost lene etc. 

De ce din cupru?

„Cazanul este fabricat din cupru electrolit de mare puritate, material care este un excelent purtător termic, rezistent la acizii organici rezultați din borhot și nu în ultimul rând își pune amprenta asupra gustului și savorii produsului final.”



Deci, ciocul mic și mai învățați. Dacă vreți un cazan autentic, ori îl cumpărați de la cineva care îl are din bătrâni (recomand să îl cumpărați în timpul “discuțiilor” de la crăsmă) ori mergeți lângă Sibiu, în comuna Brăteiu, unde cazanul este “făcut în totalitate manual, cu sute de lovituri de ciocan, care lasă pe metal aspectul de „solzi de pește” și, foarte important, este făcut dintr-o singură coală de cupru.”



Era să uit un mic detaliu. Țuica de pere „mere’ numa’ întoarsă”. Adică distilată de 2 ori.

Pe scurt, procesul tehnologic cum îl pricep eu:

- Borhotul se bagă în cazan. Sub el, facem foc. Cazanul e pus de obicei într-un butoi de metal sau doar pe niște picioare de susținere, care îl țin drept.



- Cazanul e prevăzut cu un sistem deasupra, pe unde intră o tijă care permite amestecarea continuă a borhotului (să nu se prindă).



- La cazanele sofisticate, această tijă e completată de un mic motorăș, învârtirea nemaifiind astfel manuală. Cazanul mai are și o gaură de evacuare a borhotului rămas după distilare. Bun. Facem foc sub cazan, învîrtim de numa' numa'.



- Deasupra e capacul cazanului, sau „comănacul”, din care iese o țeavă, care se continuă cu o serpentină. În mod normal, serpentina e cufundată într-un butoi cu apă rece. Trebuie apă curentă, pentru că altfel apa din butoi se va încălzi.



De ce avem nevoie de apă rece? Vine băiatul cu explicația.

Prin fierberea borhotului rezultă vapori care se adună în partea superioară, adică în „comănac”, apoi evident că nu au pe unde merge decât prin țeava respectivă și ajung în serpentină. Acolo, din cauza apei reci, condensează și se transformă în... surpriză... aplauze... lichid. Adică țuică.



La început, de tărie mai mare, apoi pe măsură ce trece timpul, mai slabă. Tăria se poate verifica după gust (pentru gâttejuri încercate) sau cu un simplu densimetru, 10 lei la ruși în piață.

La prima distilare trebuie avut grijă ca țuică să nu capete gust amarui sau să se „întulbure”. Țuica de prună se poate consuma și așa, după prima distilare (neîntoarsă), mai ales în partea de sud a țării. În celelalte zone, te râde lumea.



Pentru întoarcerea țuicii (adică a doua distilare) procedeul e asemănător. Lichidul rezultat la prima distilare, se pune în locul borhotului în cazan. Evident, trebuie să ai lichid cât să umpli cazanul (de obicei, în funcție de volumul cazanului, faci mai multe ture pentru o singură întorsură).

V-am pierdut?

Cazanul, înainte de a pune lichidul, trebuie curățat bine-bine.

Diferența, față de procedeul inițial, e că nu mai trebuie mestecat, iar focul trebuie lăsat încet.

Noi ,ardelenii, cum suntem mai deștepți, facem țuica iarna. Când e frigul mai aprig, să înghețe tot în tine. Bănuiesc că altfel te „îndemni” la produsul final. Și noaptea, că dhe, ce să faci noaptea. Atunci poți să mai confunzi una cu alta, în loc de borhot să bagi în cazan mâncarea pentru porci sau mai cine știe ce. Noaptea te poți împiedica de butoaiele cu lichid magic pentru care ai lucrat câteva ore (în noaptea respectivă) sau zile (per total.)



Oricum, a face țuica e ceva magic, din cele mai îndepărtate timpuri. Unii zic că au pornit răskoale din cauza acestei

licori. Eu pot să-i contrazic, deoarece știu doar de răscoala lui Horea, dar și aceea nu a pornit de acolo, a fost doar „picătura care a umplut paharul”, ca să mă exprim corect.

Noi nu suntem de felul nostru mai duși, mai săriți. În copilărie, părinții noștri și toată familia aveau de lucru la fân și moașe sau bone nu prea se inventaseră. Așa că e simplu să faci un milk-shake, cu lapte și țuică pentru somnul copiilor tăi.

Sursa: www.mihaelaivan.ro

Un tutorial video despre Cum se face tuica mai jos:

Sursa: www.youtube.com