

# LES ZOUZOUTERIES EN MODE DISTILLATION

Bonjour amis retraités, j'espère que la canicule ne vous a pas trop affecté et que vous êtes en pleine forme pour lire mes nouvelles élucubrations. Aujourd'hui, je distille....

En Bulgarie fabriquer sa propre eau-de-vie est un vrai sport national. Il y a eu un tel tollé de la population quand le gouvernement a voté une loi pour instaurer un contrôle et émettre des taxes qu'il a dû renoncer au décret d'application et ainsi laisser la liberté à chacun de produire sa gnôle qu'on appelle ici le RAKIJA, (prononcez Rakia).

Dans chaque village, celui possédant des arbres fruitiers, quel que soit le fruit, fabrique son alcool. Il coupe les fruits en morceaux et les met dans un gros tonneau en plastique muni d'un couvercle et les laisse macérer dans leur jus quelques jours puis il y rajoute de l'eau et du sucre. Ensuite pendant un certain nombre de jours, soir et matin il mélange soigneusement le tout avec un grand bâton. Il se forme ainsi sur le dessus un "chapeau" qu'il faut au fil des jours faire disparaître en brassant assidûment.

Chacun a sa propre théorie sur la quantité de sucre et d'eau, sur le temps de macération, sur le nombre de jours de brassage, etc... etc. et en fonction de la température extérieure, de la pression atmosphérique et de la régularité du brassage cela peut changer et chacun pense bien évidemment que sa recette est la meilleure. Le voisin nous dit repérer la bonne maturation à l'œil et c'est ainsi que régulièrement il venait inspecter nos deux tonneaux car ayant plusieurs abricotiers nous avons joué le jeu et décidé de produire notre propre gnôle.

Ensuite, chez un des distillateurs du village il faut réserver son « kazan », (alambic) au jour J heure H et fournir suffisamment de bois pour chauffer la machine et faire une cuite ainsi que les bonbonnes adéquates pour récolter le breuvage.

Les alambics sont le fruit de leur propre construction et on en voit de toutes sortes, certains sont sur roues et permettent d'aller en ville pour produire la récolte de quelques citadins. Le nôtre est fixe et relativement de bonne conception.

La cérémonie commence, d'abord transvaser le jus dans la cuve en cuivre qu'on aura enduit d'un peu de miel et y rajouter un peu de bicarbonate de soude censé empêcher l'acidité du produit fini. La cuve est alors fermée hermétiquement avec une espèce de pâte à modeler et posée



dans un support en béton sous lequel on fait un feu d'enfer. Et ensuite on attend, on attend..... en buvant un verre issu d'une bouteille restant de l'année dernière dont le propriétaire nous fait l'éloge mais sans oublier d'alimenter le feu.

Plus d'une heure après les premières vapeurs d'alcool me montent au cerveau en même temps qu'elles s'acheminent dans le serpentin de refroidissement posé dans un



fût rempli d'eau froide et le goutte à goutte commence à se déverser. L'éthylomètre indique près de 70 degrés. Waouh ce sera de la bonne ! Les deux premiers litres sont immédiatement mis en bouteille et serviront comme désinfectant à la maison. Puis le goutte à goutte devient petit filet sympathique

et coule dans un grand récipient. Au fur et à mesure le taux d'alcool baisse et le mélange final titre plus de 40°.

On peut transvaser dans les bonbonnes et emporter le tout à la maison. A ne pas boire tout de suite cependant. Il faut garder les bonbonnes ouvertes tout en protégeant l'ouverture d'une chaussette pour éviter la mort certaines de quelques insectes téméraires qui voudraient se soûler. Les 20 jours passés on peut refermer le couvercle en laissant se noyer, pendu au bout d'un fil, un morceau de bois de chêne bien sec qui avec le temps donnera une belle couleur ambrée à notre divin breuvage.

Une fois décidé que la couleur est belle, on enlève le morceau de bois et on peut transvaser en bouteilles et étiqueter joliment..... 35 litres !

A VOTRE SANTE LES AMIS ET A BOIRE AVEC MODERATION.

Les Bulgares boivent le Rakia en entrée avec la CHOPSKA, salade typique, aux couleurs de la Bulgarie composée de tomates, concombres, oignons et parsemée de copeaux de Siréné, fromage local ressemblant un peu à la fêta grecque.

#### .....SUITE ET FIN DES ZOUZOUTERIES NOSTALGIQUES

Quand je vous ai quitté, il y a 3 mois déjà, eh oui on est déjà en automne, je finissais de patauger dans la bassine en bois et soignais ma gorge en lapant des cuillères de gelée de mûres. D'enfant on devient ado et on aspire à d'autres aventures, à d'autres émotions. Mon grand-père, désormais retraité partait une fois par semaine faire la comptabilité du boulanger-pâtissier du village. Mon père avait acheté sa première voiture au grand bonheur de Papy le gourmand qui adorait se faire emmener avec la

famille dans les bons restaurants aux alentours. La truite, au bord du Doubs, la friture de carpes à Bonfol et d'autres bonnes adresses qu'il connaissait en France voisine. Cela suffisait à son bonheur et une fois installé à table ses yeux pétillaient et il décortiquait les menus l'eau (et le vin) à la bouche. A 6 on était un peu serrés dans la bagnole, surtout au retour, mais qu'importe.

En face de notre maison coulait l'Allaine petite rivière limpide dans laquelle nous allions nous baigner et en saison le pressoir qui accueillait les agriculteurs du coin avec leurs pommes ou leurs poires pour faire cidre et autres jus de fruits. J'aimais bien y aller rien que pour l'odeur et la vision du jus qui dégoulinait le long de l'énorme pressoir au pas de vis impressionnant et bien sûr en boire de ce jus, jusqu'à plus soif et au risque de choper une dysenterie.

Une fois par an aussi on tuait le cochon dans une ferme voisine et la première fois, impressionné par le cri strident du cochon qu'on égorge et incommodé par l'odeur âcre et la vapeur qui empestaient le lieu j'ai vite fait demi-tour. Plus curieux et intrigué l'année d'après j'ai observé le cochon se vider de son sang dans une bassine pour en faire du boudin, puis lavé à grands seaux d'eau bouillante et frotté d'énergiques coups de brosses à risette. Les hommes s'occupaient du dépeçage avec leur feuille de bouchers et leurs couteaux affûtés. Jambons, côtelettes, pieds, boyaux, foie, cœur, oreilles et tête, tout y passait. Habiles malgré leurs grosses pognes ils distribuaient les différentes parties de ce cochon dans lequel tout le monde sait que tout est bon, aux dames qui s'occupaient du nettoyage des intestins pour en faire des tripes ou, une fois les chairs moins nobles broyées, à la confection des saucisses et des fameux boudins.



La tour de Milandre

Les jambons eux étaient religieusement suspendus pour un salage ou fumage ultérieur. Pas très ragoutant pour le jeune homme que j'étais je vous l'avoue mais au moins contrairement à beaucoup d'enfants d'aujourd'hui j'ai su que le jambon ne se trouvait pas tranché tout prêt dans un emballage plastique sous vide.

On partait aussi en famille jusqu'aux grottes et la tour de

Milandre ou bien avec pépé sur la colline ou la statue de St Nicolas de Flue, protecteur du village nous attendait, parfois aussi mais avec un ami voisin à la chasse aux

champignons dans les belles forêts environnantes. Quand on revenait le panier plein, grand' maman nous faisait la fête et on avait droit à un verre de cidre.

J'allais aussi régulièrement dire bonjour à ma tante Julia, célibataire endurcie de toujours, qui habitait près de l'église une minuscule maison vieillotte et sombre mais pleine de charme avec ses napperons brodés un peu partout, ses bibelots soigneusement rangés dans l'armoire vitrée et son fauteuil usé par le temps recouvert d'une couverture en laine tricotée main. Faut dire qu'elle était très vieille, toute mince, un peu rabougrie la tata mais encore alerte avec son superbe chignon gris souris, ses yeux d'un bleu limpide et son sourire angélique, un peu timide mais doux et chaleureux, surtout quand je me pointais.

Je ne savais pas comment elle savait mais j'avais chaque fois l'impression qu'elle m'attendait.

Merveilles et cuisses de dames étaient déjà sur la petite table ronde ainsi que deux petits verres en cristal en forme de calice, prêts pour la dégustation. L'heure du Malaga était arrivée, ce qui justifiait aussi ma présence, dont elle buvait religieusement depuis toujours et chaque fin d'après-midi un ou deux verres.



J'avais droit à mon verre moi aussi et ceci depuis ma tendre enfance. Ça ne peut pas te faire de mal disait-elle. Elle est morte centenaire et en bonne santé.

J'ai eu bientôt le droit d'accompagner mon grand-père chez le boulanger car son fils, Maurice, avait mon âge. Les odeurs du pain au levain dans le four à bois, les tonnes de pâtisseries, la chantilly à foison, les croissants croustillants et cerise sur les gâteaux la machine à produire les crèmes glacées qui déroulait son ruban parfumé et coloré directement dans le récipient posé juste dessous et dans lequel nous puisions sans modération quitte à se faire engueuler par le patron.

L'autre plaisir était de faire la tournée et d'aller livrer pain, viennoiseries et autres denrées dans tous les villages aux alentours. Le patron un impressionnant gaillard avec une voix de stentor était attendu comme le Messie et il plaisantait avec la ruche des mamies agglutinées et bourdonnantes qui venaient s'approvisionner avec leur panier ou leur cabas. Les commérages allaient bon train... et les questions aussi. C'est qui ce petit nouveau que tu emmènes avec toi ? ah, c'est le fils de la Carmen (ma maman donc), il est bien mignon et poli en tous cas. (eh oui j'étais tout ça à l'époque mais je vous rassure ça n'a pas duré).

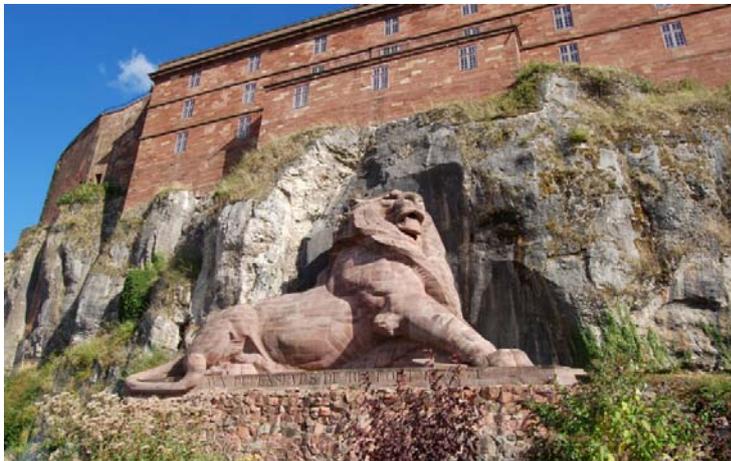
Arriva bien sûr le besoin de s'émanciper, de regarder les filles, de sortir le soir. Faut dire que dans le village super catho et plein de grenouilles de bénitiers c'était pas facile. Le curé du village avait même de son perchoir demandé aux jeunes filles de s'abstenir de sucer les glaces à bâton pour ne pas leur donner de mauvaises idées. Si elles n'en avaient pas eu jusque-là, c'était désormais chose faite.

Alors avec mon copain Maurice on préférait aller de l'autre côté de la frontière à quelques centaines de mètres de la boulangerie, à Delle. Les filles y étaient plus frivoles, moins timides et Delle une grande ville à nos yeux avec plein d'endroits sympathiques et un cinéma. On ne rentrait pas toujours en bon état et les douaniers, qui connaissaient bien Maurice fermaient les yeux quand on déclarait un peu titubants que nous avions une < caisse > à dédouaner. Grand 'maman elle aussi fermait les yeux tout en marmonnant un peu mais me refilait et sa bénédiction et un peu d'argent de poche quand je voulais sortir. Enfin bon c'était surtout le samedi soir.

Maurice et moi avons un jour été invités chez une de ses tantes à Belfort. Maurice m'a susurré à l'oreille que sa cousine, un peu plus âgée, était aussi mignonne que friponne. Après le repas du soir, la coquine nous propose une petite balade pour découvrir les remparts de la ville. Sitôt dit, sitôt fait, nous voilà partis.

Chaque soirée d'été, ciel étoilé, complot ou pas je ne l'ai jamais su, toujours est-il qu'à mi-chemin mon pote s'installe à une terrasse et nous dit de continuer la visite sans lui, les remparts il connaît. Nous voici elle et moi et on cause, elle me prend par la main, m'emmène dans un coin sombre juste au-dessus du lion emblématique de la ville, se presse contre moi et, et .... ce fut ma première vraie expérience sexuelle. Je ne me souviens pas du nom de l'entrepreneuse demoiselle mais le lion en rugit encore, de plaisir bien sûr. J'étais un grand désormais et ce sera donc tout pour aujourd'hui car la suite ne serait pas racontable.

Amitiés et FIN.



[Le lion de Belfort sous les remparts 1](#)

Voilà, je vous souhaite un bel automne plein de couleurs et vous dit à bientôt.

Votre Zouzou.