



Les pratiques sociales et les connaissances liées à la préparation et à l'utilisation de l'eau-de-vie traditionnelle de prunes (šljivovica)

ALCOOL FRUIT SERBIE

La šljivovica est une eau-de-vie de prune traditionnelle. L'élément couvre l'ensemble des connaissances et des savoir-faire nécessaires à la préparation de cet alcool dans un cadre domestique, et son utilisation au quotidien et à l'occasion de rituels. La préparation compte plusieurs étapes qui mobilisent des familles et des communautés. Les prunes sont généralement cultivées dans des exploitations familiales et récoltées à l'automne. Elles fermentent pendant 20 à 30 jours. Puis vient l'étape de la distillation dans des alambics en cuivre fabriqués à la main, qui donne une liqueur légère. Une deuxième distillation permet d'obtenir une eau-de-vie plus forte. La dernière phase est l'élevage en fût, généralement de chêne, pendant au moins un an. Lors des fêtes et des célébrations familiales, la šljivovica est utilisée pour porter des toasts à la santé et au bien-être des participants. C'est aussi un ingrédient important pour la médecine traditionnelle. On y ajoute des herbes médicinales ou des fruits pour obtenir des remèdes contre le rhume et la douleur ou des désinfectants. En hiver, la liqueur légère est consommée chaude. La pratique est généralement transmise au sein des familles et des communautés, les jeunes acquérant progressivement des connaissances en participant aux différentes étapes de la préparation et de l'utilisation de la šljivovica. Les femmes

accordent également une grande importance à la transmission des connaissances et savoir-faire liés aux rituels, à la médecine traditionnelle et à la gastronomie. Les connaissances artisanales, comme celles nécessaires à la fabrication des alambics en cuivre, sont transmises dans des ateliers.