

Μια νύχτα στα ρακοκάζανα της ορεινής Κρήτης

/ [Επιστήμες](#), [Τέχνες](#) & [Πολιτισμός](#)



Μαντινάδες, χοροί, ευχές για την... καλόπιστη και καλοξόδευτη ρακή

Βράδυ γύρω στις δέκα, σε ένα ορεινό χωριό της Ανατολικής Κρήτης, στη Ζήρο Σητείας, στα τέλη Οκτωβρίου. Κοιτάζω γύρω μου, δεν υπάρχει ψυχή. Αναρωτιέμαι πού πάμε, αλλά ο Κρητικός φίλος, ο Γιώργος, με κρατά σε αγωνία. Ανοίγουμε μία πόρτα και βρισκόμαστε στην καρδιά μιας γιορτής, που κρατάει από νωρίς το πρωί και θα συνεχιστεί όλη τη νύχτα. Η παραγωγή της ρακής είναι σε εξέλιξη. Και όχι μόνο, καθώς σε εξέλιξη είναι και ένα μεγάλο γλέντι. Γύρω από το καζάνι, ερασιτέχνες μουσικοί θα δώσουν τον δικό τους τόνο. Μαντινάδες, χοροί, ευχές για

την... καλόπιοτη και καλοξόδευτη ρακή. Η μία διαδέχεται την άλλη, ενώ η κρητική γαστρονομία προσφέρει ό,τι πιο απλό και συνάμα πιο νόστιμο.

Μία βουτυράτη γραβιέρα θα παίξει στα... ίσα τις ολόκληρες πατάτες ψημένες με τη φλούδα χωμένες μέσα στη στάχτη, τις λεγόμενες οφτές. Το περίφημο αντικριστό, τα ψητά λουκάνικα, το απάκι, αλλά και οι χοχλιοί θα γίνουν ανάρπαστα. Έχουν περάσει τα μεσάνυχτα όταν θα φτάσουν τα καλιτσούνια και οι γεμιστοί κολοκυθανθοί και θα είναι λες και το γλέντι έχει μόλις ξεκινήσει. Ο κρητικός ντάκος, τα φρέσκα καρύδια, τα ρόδια αλλά και τα μήλα θα συνοδεύσουν τη βραδιά, μέχρι που σχεδόν να φτάσει το πρωί. Και μαζί με όλα αυτά, το άρωμα της καζανιάς, που είναι τόσο ισχυρό και αναδύεται σε όλο τον χώρο. Ακόμη και σήμερα το έχω ξεκάθαρα στο μυαλό μου.

Από ένα τέτοιο καζάνι θα παραχθεί το προϊόν της χρονιάς. Θα το προσφέρουν αλλά και θα το γευτούν στις γιορτές, στις λύπες καθώς και στην καθημερινότητά τους. Και για αυτό ακριβώς είναι και τόσο σημαντικό. Γιατί έρχεται να πλαισιώσει όλες τις πλευρές της ζωής. Όσο το ένα μπουκάλι γεμίζει μετά το άλλο, οι παρέες εναλλάσσονται. Η διάθεση όμως παραμένει ίδια. Και είναι για αυτό που θες να έρχεσαι και να ξαναέρχεσαι, για αυτό το γλέντι, για αυτή την αληθινή ιστορία ζωής.

Η απόσταξη

Πώς όμως γίνεται η απόσταξη της ρακής; Τα στέμφυλα ή τσίκουδα, ό,τι απέμεινε από το πάτημα των σταφυλιών, αφού πρώτα παρέμειναν για περίπου 40 ημέρες μέσα σε μεγάλα βαρέλια, θα μπου μέσα στο ρακοκάζανο. Ο καζανάρης θα προσθέσει το νερό, θα ρυθμίσει τη φωτιά, θα υπολογίσει το σωστό κόψιμο της «κεφαλής» αλλά και της «ουράς» και γενικότερα θα έχει υπό την ευθύνη του πάρα πολλές λεπτομέρειες, ώστε να διατηρηθεί η ισορροπία και να παραχθεί το αλκοολούχο ποτό που οι Κρητικοί επιμένουν να αποκαλούν ρακή, αν και η μοναδική επισήμως αποδεκτή ονομασία του, για την Κρήτη, είναι «τσικουδιά». Σταγόνα-σταγόνα και μέσα από την παραπάνω διαδικασία, θα βγει το απόσταγμα.

Το αρχικό, το πρωτοράκι ή «κεφαλή», έχει πολύ υψηλό αλκοολικό βαθμό και ουσίες που δίνουν άσχημα αρώματα στη ρακή και για αυτό απομακρύνεται. Στο τέλος αφαιρείται και η λεγόμενη «ουρά» της καζανιάς, που περιέχει μεγάλο ποσοστό αλκοολών. Εδώ πρέπει να σημειώσουμε ότι οι μικρές αυτές χωρικές, όπως λέγονται, αποστάξεις ενδέχεται, σε περίπτωση που υπάρξει αστοχία στο «κόψιμο» που θα κάνει ο καζανάρης, να περιέχουν ξυλόπνευμα ή αλλιώς μεθανόλη, που μπορεί να προκαλέσει ακόμη και τύφλωση, αν ξεπεράσει το ανεκτό για τον

ανθρώπινο οργανισμό όριο. Για αυτό και πρέπει να είμαστε πολύ προσεκτικοί στην επιλογή της χύμα τσικουδιάς.

Ο άμβυκας στον χρόνο

Γυρνώντας πίσω τον χρόνο, η πρώτη γραπτή αναφορά για τον άμβυκα γίνεται τον 1ο αι. μ.Χ. από τον Διοσκουρίδη τον Πεδάνιο, τον σημαντικό ιατρό και βοτανολόγο της εποχής, ο οποίος περιέγραψε μία πρωτόγονη συσκευή απόσταξης. Το έθιμο με τα ρακοκάζανα μπορούμε να πούμε ότι κατά κάποιον τρόπο καθιερώθηκε το 1920, όταν ο Ελευθέριος Βενιζέλος παραχώρησε ειδικές άδειες στους αμπελουργούς, ώστε να μπορούν να παράγουν την τσικουδιά. Και από τότε αυτές οι άδειες περνάνε από γενιά σε γενιά, διατηρώντας τη διαδικασία αναλλοίωτη. Απαραίτητη προϋπόθεση, να παραμένει κάποιος αμπελουργός, καθώς ο νόμος απαγορεύει την αγορά στέμφυλων προς απόσταξη.

Αν κάποιος θέλει να αποστάξει αλλά δεν έχει δική του άδεια, προβλέπεται η έκδοση ειδικής άδειας απόσταξης, η οποία ορίζει τη μέρα και την ώρα καθώς και τον υπεύθυνο καζανάρη. Το κράτος επιβάλλει φόρο επί της ποσότητας που παράγεται, με τους κρατικούς λειτουργούς να σφραγίζουν τον άμβυκα προκειμένου να ελεγχθεί η ποσότητα που θα παραχθεί. Ένα καζάνεμα δεν μπορεί σε καμία περίπτωση να διαρκέσει πάνω από 48 ώρες, καθώς αυτός είναι και ο ανώτερος χρόνος για τον οποίο μπορεί να εκδοθεί μία άδεια. Αυτός εξάλλου είναι και ο λόγος που η απόσταξη συνεχίζεται και τις νύχτες και μαζί της και τα γλέντια!

INFO

Το απόσταγμα των «διήμερων μικρών αποσταγματοποιιών» απαγορεύεται να εμφιαλώνεται και να τυποποιείται. Μπορεί να πωληθεί μόνο χύμα σε γυάλινα μπουκάλια, χωρίς καμία ένδειξη γεωγραφικού προσδιορισμού.

Γεωγραφικό προσδιορισμό μπροστά από τη λέξη «τσικουδιά» μπορούν να χρησιμοποιήσουν μόνο τα νόμιμα αποστακτήρια, τα οποία πληρώνουν ολόκληρο τον ειδικό φόρο κατανάλωσης οινοπνεύματος και νομιμοποιούνται να κάνουν εμφιάλωση.

Κάθε αμπελουργός έχει δικαίωμα να αποστάξει τα τσάμπουρά του τέσσερα 48ωρα, μέσα στους μήνες Οκτώβριο και Νοέμβριο. Από αυτές τις αποστάξεις, παράγεται το διήμερο τσίπουρο ή τσικουδιά.

Κείμενο: Δημήτρης Σταθόπουλος, Φωτογραφίες: Γιώργης Γαβαλάς

Πηγή: Eatme Νοεμβρίου. Το Eatme κυκλοφορεί την πρώτη Κυριακή κάθε μήνα με το [Έθνος της Κυριακής](#)