

A photograph of a vineyard in autumn. The vines are trained in a high canopy style, with dense clusters of yellow leaves. A path between the rows is covered with fallen leaves. The background shows more vineyard rows and some greenery.

**Στον Τύρναβο ...**







... με το καυτό τσίπουρο

ΚΕΙΜΕΝΟ : ΜΙΧΑΛΗΣ ΖΕΥΓΟΥΛΑΣ  
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ : ΣΩΤΗΡΗΣ ΜΗΛΙΩΝΗΣ



### ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΕΣ

χειροκίνητες μηχανές σύνθηψης.

Με συνεχείς "πιρουνιές" ο κάδος θα γεμίσει στέμφυτα απ' τις στέρνες.

## Άντε κει μαχριά στην Ανδρομέδα. Άντε πίνουν τσίπουρο και τρων λακέρδα.

Θανάσης Παπακωνωπαντίνου / Στην Ανδρομέδα και στη Γη

**O**αέρας αρχίζει ήδη να μας προϊδεάζει. Η μυρωδιά των σαπιμένων φθινοπωρινών φύλλων μαζί με το καμμένο ξύλο συνθέτουν ένα ωχυρό διεγερτικό που στάζει υγρασία.

Όμως μια οσμή, γνώριμη από παλιά, που συνδυάζει τη γλυκύτητα με το διατεραστικό της αλκοόλης και την αποσύνθεση της σταφυλόσαρκας μας αιχμαλωτίζει και μας οδηγεί σχεδόν τυφλά, εκεί που εξελίσσεται το τελευταίο στάδιο επεξεργασίας της σταφυλοπαραγωγής.

Είμαστε στο Τύρναβο. Είναι Νοέμβρης μήνας και τα καζάνια πυρακτωμένα υγροποιούν συνθήλιβοντας με υψηλές θερμοκρασίες τ' απομεινάρια της οινοποίησης των σταφυλιών που προηγήθηκε: φλούδες, κουκούτσια, χυμούς και σάρκες ρογών.

Η παραγωγή του τσίπουρου, ενός αμιγώς εθνικού αλκοολούχου ποτού μετά το κρασί, είναι στο φόρτε της αυτή την εποχή, από βιορρά προς νότο. Με τσίπουρο, ρακί ή τσικουδιά ή και ζιβανία στην Κύπρο, απ' τα παντοειδή καζάνια, θα θερμάνουμε, τις κρύες νύχτες του χειμώνα, τη μοναξιά και τις ψυχές μας.

Από τον Αύγουστο και μέχρι το Δεκέμβρη, 4 σημαντικές και καθοριστικές για την παραδοσιακή διατροφή, τροφοπαρασκευαστικές εργασίες θα λάβουν χώρα. Τέλος Αυγούστου αρχίζει ο τρύγος του μελιού. Μεσ' το Σεπτέμβρη και με χρονικές διακυμάνσεις ο τρύγος των αμπελιών.

Απ' τον Οκτώβρη και μέχρι τα Χριστούγεννα, οι γουρνοχαρές ή τα χοιροσφάγεια θα μας εξασφαλίσουν τα λουκάνικα, τις λουζές και τους καβουρμάδες.





Και την ίδια περίοδο οι άμβυκες θα πάρουν φωτιά για την παραγωγή των αποσταγμάτων. Παράλληλα οι βέργες θα τινάξουν απ' τα ελαιόδεντρα τις ελιές για την παραγωγή του ελαιώδους χυμού. Ενώ μετά τις πρώτες βροχές που θ' αφροτείφει το χώμα στα σταροχώραφα, ευλογημένος θα πένει ο καινούργιος σπόρος.

Αυτή λοιπόν η περίοδος που κινητοποιεί χιλιάδες χέρια ανθρώπων (ας είναι καλά οι αλλοδαποί μετανάστες!), θα κυλήσει μέσα σε γιορτές και ανθρωπομαζώξεις με γενναία φαγοπότια και τραγουδοπαρέες, πολλές φορές άγνωστα στους κατοίκους των μεγάλων πόλεων, που ξεκομμένοι απ' τη γενεσιοναργά φύση, θεωρούν πως ό,τι τρώνε και πίνουν προέρχεται αποκλειστικά απ' τα ράφια των πολυκαταστημάτων τροφίμων.

Βρισκόμαστε στον Τύρναβο, μια πεδινή κωμόπολη έξω απ' τη Λάρισα με 15.000 κατοίκους, που αν και τραυματισμένη κι αυτή από τον κακόγονο στο πολιτισμό της πολυκατοικίας, έχει προφυλάξει αρκετά την οικιστική της φυσιογνωμία. Οι αλλοιώσεις είναι ακόμη περιορισμένες κι αν περιπατήσει κανείς τα δαιδαλώδη δρυμάκια της, θα στα-

θεί με θαυμασμό μπροστά στ' αρχοντικά των πλουσίων εμπόρων του 19ου αιώνα με τη λιτή νεοκλασική γραμμή, όπως αυτό του βουλευτή **Κώστα Λουλέ** ή του στρατηγού **Καράσου** που θα στεγάσει το Λαογραφικό Μουσείο.

Αλλά εντύπωση προκαλούν και τα φτωχικά χαμηλοτάβανα λαϊκά σπίτια, περίκλειστα, με το ψηλό τους μαντρότοιχο, βουλιαγμένα σχεδόν στο έδαφος (μετά και την ανύψωση σε πολλά σημεία του δρόμου), σπίτια στα οποία κατοικούσαν οι Θωμανοί μέχρι και τις αρχές του 20ου αιώνα όταν απελευθερώθηκε η περιοχή.

Στην κορυφή των βουνών **Λουσφάκι** και **Μελούνας** μπορούμε ακόμη και σήμερα να παρατηρήσουμε τα οικοδομικά κουφάρια των φυλακίων που δρίζαν τότε τα όρια του Ελληνικού κράτους.

Η σημερινή πόλη ιδιαίτερα τώρα το Νοέμβρη, που την επιτοκεφθήκαμε, έσφιξε από ζωή. Ο αντρικός πληθυσμός μοίραζε το χρόνο του ανάμεσα στα ιδιωτικά αποστακτήρια του τύπουρου και στις εξορμήσεις του στους κοντινούς κυνηγότοπους του Κισσάβου για αγριογούρουνα.

## Η αμπελοκαλλιέργεια, το τσίπουρο και οι μακρινοί πρόγονοι τους

**Σ**το βάθος του μύθου χάνονται τα στοιχεία για τις πρώτες απότειρες (τυχαίες βέβαια) της αλκοολικής ζύμωσης φρούτων και καρπών. Ο τροφούσαλλέκτης-άνθρωπος των στηλαίων, ξεχνώντας αποθηκευμένους καρπούς των δέντρων μεσ' την υγρή στηλιά που είχε για κατοικία, διαπίστωσε πως αυτοί, παραμένοντας μέσα στους φυσικούς λάκκους γεμάτους νερό, αποκτούσαν μια οξείνη γεύση που γοήτευε τους γλωσσικούς αισθητήρες κι έφερνε μια χαλαρωτική διάθεση.

Χρειάστηκε να περάσουν χιλιάδες χρόνια και πολλοί αιώνες, ώσπου η παραγωγή

αλκοόλης απ' τα υπολείμματα των φρούτων και ιδιαίτερα των σταφυλιών να παραχθεί με την γνωστή μας

**ΤΑ ΒΑΡΕΛΙΑ** στο υπόγειο του αρχοντικού Καράσου γέμιζαν κάποτε κρασί και τσίπουρο.

απόσταξη που γεννά το τσίπουρο, τη ρακή, την τσικουδιά κι άλλα, ανά τον κόσμο ποτά, γλυκά και μή.

Πολλοί λαοί δοκιμάσαν τεχνικές και συνταγές απόσταξης. Στη μακρινή Μεσοποταμία οι θρυλικοί Σουμέριοι, οι Αλχημιστές της Αραβίας, οι Βενεδεκτίνοι μοναχοί της Ευρώπης. Σταθμός στη μεθυστική ιστορία της απόσταξης είναι η επινόηση και η κατασκευή του πρώτου άμβυκα, που γίνεται στην Αλεξανδρεία, σε μια πλούσια από άποψη τεχνολογίας περίοδο, αυτήν των Ελληνιστικών χρόνων. Στον απομονωμένο κόσμο των Μοναστηριών γίνονται και δοκιμάζονται ποικίλες απόπειρες παραγωγής αποσταγμάτων σταφυλιού, όπως τον 5ο μ.Χ. αιώνα στην έρημο του Σινά στην Αίγυπτο.

Στο Άγιο Όρος όμως η διαδικασία αυτή θα πάρει μεγάλη έκταση, σαν αποτέλεσμα αξιοποίησης των περισσευμάτων οινοποιήσης. Έγγραφα του Οικουμενικού Πατριαρχείου του 1590 αναφέρονται στην παραγωγή τσίπουρου. Η παραγωγική αυτή διαδικασία αποδεικνύεται και επικερδής με αποτέλεσμα την εξάπλωσή της απ' την Αλεξανδρεία και τη







ΚΕΙΜΗΛΙΑ ΚΙ ΑΝΤΙΚΕΣ στο υπαίθριο "Μουσείο" του Δημήτρου Παπαφίγγου.



**ΠΑΡΟΠΛΙΣΜΕΝΗ ΚΑΡΟΤΣΑ  
και μια μικρή συλλογή  
πετάκων.**

Πήσινα κιούπια για  
αποθήκευση τσίπουρου  
το δε αριστερό φέρει  
ημερομηνία 4/11/1888  
και το στέμμα της  
βασιλείας.

Σημύρη μέχρι την  
Κων/λη και φυ-  
σικά τον Τύρνα-  
βο γεννώντας μια  
νέα επαγγελμα-  
τική τάξη, τους  
**ρακιντζήδες.**  
Ο φιλόλογος  
και γλωσσολό-  
γος των μαθητι-  
κών μας χρό-  
νων, **Αχιλλέας**  
**Τζάρτζανος**, απ'  
τον Τύρναβο,  
γράφει σ' ένα κείμενό του το 1932: "Βρισκό-  
ταν τότε (στα τέλη της Τουρκοκρατίας στη  
Θεσσαλία, 1878 περίπου), στον Τύρναβο ένας  
οπρατιωτικός γιατρός του Τούρκικου στρα-  
τού, **Αρμενικής καταγωγής**, ονομαζόμενος  
**Στανδάκ-Μπέης**, ο οποίος είχε μεγάλη φιλία  
με δυο προκρίτους Τουρναβίτες, τον **Αντώνιο**  
**Μακρήν**, υφασματέμπορον και το **Δημήτριο**  
**Δουμενικήτη**, παντοπάλην και ποτοποιόν. Η  
παρέα αυτών των τριών φίλων τακτικά μεση-  
μέρι και βράδυ έπαιρνε το ορεκτικό της, το

"μεταβρασμένο ρακί". Ο **Στανδάκ-Μπέης**  
επειδή φαίνεται είχε ιδιαίτερη αγάπη στο πο-  
τό αυτό, επήγε κάποτε εις το εργοστάσιο του  
**Δ. Δουμενικήτη** και εκεί επί τόπου, όπως λέ-  
με, τον συνέστησε να προσθέσει και κάποια  
άλλη ονσία για να βγει ρακί σε καλύτερη  
ποιότητα. Πράγματι όταν έγινε η απόσταξη  
σύμφωνα με τη συμβουλή του γιατρού του  
επήγαν οι τρεις φίλοι να δοκιμάσουν το  
απόσταγμα της ημέρας εκείνης ο **Αντώνιος**  
**Μακρής** αναφώνησε: "Μωρέ τι είναι αυτό;  
Αυτό είναι ούζο **Μασσαλίας!**"<sup>(1)</sup>

Από το απόσταξμα αυτό διατιστώνυμε ότι η  
απόσταξη ήδη ήταν γνωστή στον Τύρναβο.  
Στις αρχές του 1800 η Θωμανική Αυτοκρα-  
τορία αρχίζει να παραπταίει. Στην αχανή της  
έκταση, η διεκδίκηση της εθνικής ταυτότητας  
των λαών συρρικνώνει σταδιακά την τούρκι-  
κη μεγαλοιδιοκτησία. Ο Τύρναβος αποτελού-  
σε πέρασμα των εμπόρων της εποχής, απ' το  
Νότο προς Βορρά (ζωέμποροι, κτιστάδες,  
αγωγιάτες κ.λ.π.).

Ένας πολυμήχανος Τυρναβίτης, ο **Ζήσης**  
**Μισούρας** έρχεται σ' επαφή με Βούλγαρους  
αποσταγματοποιούς ροδέλαιου<sup>(2)</sup>, μαθαίνει



την τέχνη κι αποφασίζει να αντικαταστήσει τα ροδοπέταλα με τα στέμφυλα, δηλ. τα τούμπουρα.

Οι υγροποιημένοι υδρατμοί των βραυμένων απομειναρίων γεννούν ένα διαφανές ποτό που βαφτίζεται τούπουρο (απ' τα **τσάμπουρα**). Προχωρεί στην ίδρυση του πρώτου αποστακτηρίου και γύρω στα 1852-55 εγκαινιάζεται η μεγάλη παράδοση του Τυρναβίτικου τούπουρου.

Τούπουρο λοιπόν απ' τα τούμπουρα ή απ' την τούρκικη λέξη **sapre** (αντιδάνειο;) απ' τον αρχαιοελληνικό **σαπρία οίνο**, πρασί που αρωματίζονταν από φυτά κι άνθη που μούλιαζαν (σάπιζαν) μέσα σ' αυτόν!

Στην Ηπειρωτική Ελλάδα επικράτησε η ονομασία τούπουρο, στα νησιά το απόσταγμα ονομάστηκε ρακή και στην Κρήτη τυκουδιά. Μιλάμε για το ίδιο απόσταγμα από τα υπολείμματα της οινικής έκθλιψης (στέμφυλα, ρόγρες, κουκούτια). Στη Χίο το λέμε σούμια, γιατί αποστάζεται απ' τα σύκα, στα Βραύταμα Χαλκιδικής, **κουμαρόδρακο**, ενώ στην

Αργαία **Μουντοβίνα** απ' την απόσταξη μελιού (πρόκειται για το Βυζαντινό **απόμελι** ή το **Μέδο-Μοδοβίνα** των παραδουνάβιων λαών).

Όσο για το ρακάι (ή ρακή) προέρχεται απ' το αραβικό **αράκ** που σημαίνει απόσταγμα. Άλλη ερμηνεία θέλει να γεννιέται από το ζήμια **φήγνυμι** (απ' τη σύνθλιψη των σταφυλιών), ή τη λέξη **ραξ** (ρόγα σταφυλιού), που μου φαίνεται και πιο πειστική. Η τυκουδιά πάλι ονομάζεται έτοι απ' τα **τσίκουδα** δηλ. τα κουκούτια των σταφυλιών που μοιάζουν με τους μικρούς καρπούς της αγριοφυτικιάς (**τερεβινθιά** ή **αραμαθιά**), της τυκουδιάς όπως τη λένε στη Χίο και αλλού και που τους τρώνε στη νησί ελαφρά αλατισμένους και ψημένους. Η παραγωγή του τούπουρου συνεχίζεται στον Τύρναβο αδιάλειπτα απ' τα τελευταία χρόνια της Τουρκοκρατίας μέχρι σήμερα.

Με απαγορευμένο το αλκοόλ απ' το Κοράνι τα ρακοκάζανα βρέθηκαν σ' Ελληνικά χέρια, ενώ οι Τούρκοι επέβαλαν φόρο "... επί τον οί-

νον και της  
ρακής των ο-  
ποίων χρήσιν  
χάμινουσιν οι ά-  
πιστοι, μετά τον  
καθορισμόν της  
τιμής και της

αξίας των θέλει εισπράττεστε τέσσερα ἀσπρα  
επί τοις εκατόν...".

Η αποφυγή αυτού του φόρου έκανε πολλούς παραγωγούς να καταφύγουν σε απομονωμένες περιοχές, αποστάζοντας δίπλα σε ποτάμια και ρυάκια, με τους γνωστούς **λουλάδες**, δημιουργώντας έτσι μια ομάδα παρανομούντων με περιθωριακή συμπεριφορά.

## Στ' άδυτα ενός αποστακτηρίου

**Ε**ίμαστε καλεσμένοι να παρακολουθήσουμε τη διαδικασία της απόσταξης σ' ένα απ' τα 200 περίπου ιδιωτικά αποστακτήρια (καζάνια) του Τυρνάβου. Δίπλα στην παλιά εκκλησία του Αγίου Ιωάννη, χτισμένη το 1904, ο **Δημήτρης Παπαφίγγος**, πρόεδρος των αιμβυκούχων Τυρνάβου έχει δημιουργήσει στη συνέχεια του πατρικού του σπιτιού, τις αποστακτικές του εγκαταστάσεις σ' ένα υψηλού θερμοκρατίας χώρο, που ο ίδιος έχει μετατρέψει σ' ένα πλουσιότατο ανοιχτό λαογραφικό Μουσείο.

Γεωργικά εργαλεία, πατητήρια και στροφιλιές απ' τις αρχές του 20ου αιώνα. Φιάλες και τεράστιες νταμούτζάνες. Πιθάρια για την αποθήκευση του καυτού ποτού. Μινιατούρες αιμβυκών. Παλιές άδειες απόσταξης. Κρισάρες, πέταλα αλόγων, κόφες, βαρέλια και πινακωτές, αλέτρια και κλαδευτήρια. Και στο μέσο του χώρου, στεγασμένο το υπερυψωμένο σημείο με τον άμβυκα στο κέντρο πάνω απ' το φούρνο, που καίει μερόνυχτα τώρα απ' τον Οκτώβρη και μέχρι τον Δεκέμβρη.

Μοιάζει πάλι θεάτρου, και είναι, αφού εδώ παίζεται για 2 περίπου μήνες ένα πανάρχαιο έργο: αυτό της μαγικής διαδικασίας, απ' την οποία σταγόνα-σταγόνα, ο αχγός των μυρωδάτων στέμφυλων θα μετατραπεί σ' ένα καυτό υγρό που θα ταξιδεύσει, θα ζεστάνει και πολλές φορές θα γιάνει πληγές της ψυχής και θα διευθετήσει ανησυχίες του νου.

Απέναντι απ' τη "σκηνή" με τον πυρακτωμένο άμβυκα το τραπέζι και οι καρέλλες γύρω γύρω που αδειάζουν και γεμίζουν όλο το εικοσιτετράωρο από φλούς, γείτονες, συγκαλλιεργητές και συμπότες, που παρακολουθούν, βοηθούν και συντροφεύουν το Δημήτρη στο επίπονο έργο.

Θα χρειαστούν ξύλα για την αδηφάγα φωτιά που φλογίζει τον άμβυκα. Τα τουςβάλια με το

**ΠΕΡΗΦΑΝΗ** μας  
προσφέρει τη  
μουστακευρά της στο  
κλείσιμο της  
τοιπουροκατάνυξης.



**ΤΟ ΓΡΑΔΟΜΕΤΡΟ μετράει τους βαθμούς. Το πρώτο τσίπουρο θα το καζάνι. Η διαδικασία είναι αυστηρή και η διαδρομή οφείλει μυροβόλο ταξίδι του.**



γλυκάνισο (που είναι μαραθόσπιρος), πρέπει να ανέβουν πάνω στο καζάνι.

Οι ανοξείδωτοι τενεκέδες γεμίζουν τοίπουρο και αδειάζουν συνεχώς. Το κρασί του Δημήτρη από τα γνωστά εύοσμα τυρναβίτικα μοσχάτα (ποικιλίας Αμβούνδρου), μπαντίκια και ροδίτες, θα βάψει τα ποτήρια και το σουβλί θα διαπεράσει τα κομμάτια από το φρεσκοσφαγμένο μανάρι, σ' ένα κρεάτινο κομπολόι, που θα αρχίσει να ψήνεται στα κάρβουνα.

Οι αναθυμιάσεις στο χώρο, γαργαλούν το στομάχι και η ίρωξη ανεβάζει βαθμούς και γυρεύει δικαίωση. Έως ότου τα κοντοσούβλια ψηθούν, φθάνει η τυουκνιδόπιτα, το θαυμάσιο τυρί, οι σαλάτες και τα ντελικάτα παϊδάκια ζουμερά κι αχνιστά.

Για το τέλος μια πιατέλα με διάφανη καρυδάτη μουσταλευριά, μας υπόσχεται ένα μυρωδάτο φινάλε. Πολύμηνοι κόποι, πολλές εργα-

τώρες, άγχη και αγωνίες συνοδεύουν τον αμπελοκαλλιεργητή.

Κλαδέματα, ψεκασμοί, σκαλίσματα, ποτίσματα, κορφολογήματα, ή παρατεταμένη ξηρασία άλλα χειρότερα ακόμη οι φετινές βροχές πάνω στον τρύγο που πλήγωσαν τα τσαμπιά και σκάσαν τις ωράγες και τα σταφύλια κρέμονται σε πολλούς αμπελώνες, αιμάζευντα και αφυδατωμένα.

Στο καζάνισμα έρχεται και ολοκληρώνεται η στιγμή τη δικαίωσης. Ο Δημήτρης, ισορροπώντας παρά το κέφι που επικρατεί, θα χορέψει ένα ζεϊμπένικο, γύρω από το τραπέζι με τα ψητά, γιορτάζοντας έτσι την επιβράβευση των κόπων του.

Το καζάνισμα απαιτεί διαθεσιμότητα, ακαταπόνητη προσφορά και τα καθημερινά γλέντια και φαγοπότια υποστηρίζουν αυτή την προσπάθεια σε σπάνιες στιγμές συντροφικότητας και κοινωνικότητας.

**ξαναποσταχθεί. Η φωτιά θα "ταϊστή", και τα στέμφιλα θα γεμίσουν να διατηρηθεί απαρέκκλιτα. Το "καυτό" προϊόν προδιαγράφει το**



Η θερμοκρασία του χάλκινου άμβυκα φθάνει στους 800<sup>o</sup>, μέσα του βράζει ό, τι απέμεινε από τα υπολείμματα των σταφυλιών - τα κοτσάνια έχουν απομακρυνθεί λόγω της τοξικής μεθυλικής αλκοόλης που παράγουν. Μαζί βράζει νερό και μια πουστήτα απ' τα υγρά της οινολάσπης μαζί με τα αρωματικά φυτά ή σπόρους.

Η υγροποίηση των υδρατμάτων που ψύχονται περνώντας μέσα από δεξαμενή με κρύο νερό, θα συγκεντρωθούν στους τενεκέδες. Θα ξαναπέσουν στον άμβυκα για το δεύτερο βρασμό. Αυτή είναι η δεύτερη απόσταξη που θα καθαρίσει το τύπουρο.

Ας πάρουμε όμως τα πράγματα με τη σειρά. Μετά τον τρύγο, αρχές Σεπτέμβρη συνήθως, οι τόνοι των σταφυλιών θα συνθλιβούν σε σύγχρονες μηχανές που θα απομακρύνουν τα κοτσάνια, ενώ ο πολτός της σύνθλιψης θα συγκεντρωθεί στις στέρνες χωρητικότητας 4

έως 20 τόνων και μπορεί να παραμείνει εδώ μέχρι 1 χρόνο αποτελώντας την πρώτη ώλη για τη συνεχή απόσταξη. Οι χυμοί θα καθίσουν στον πάτο και τα στερεά υπολείμματα θα ανέβουν στην επιφάνεια. Η στέρνα θα καλυφθεί για προστασία και για να διευκολυνθεί η ζύμωση. Με μια πηρούνα θα καμακώνονται τα "στέμφιλα" για να γεμίσει το καζάνι πάνω απ' το φούρνο. Το καζάνι θα κλείνει με τον άμβυκα, όπου υπάρχει σωλήνας - αγωγός, μέσω του οποίου οι πολύτιμοι υδρατμοί θα διοχετευθούν μέσα από ψυχρό υδάτινο περιβάλλον προς την έξοδο μιας ιδιότυπης "βρύσης" που αναβλύζει... τοίπουρο! Μετά τη δεύτερη απόσταξη μπορεί να γίνει και Τρίτη που θα ραφινάρει το ποτό και θα ανεβάσει έτσι τους βαθμούς του. Με τη δεύτερη απόσταξη οι βαθμοί θα φθάσουν και ίως ξεπεράσουν τους 25<sup>o</sup>. Τότε κι εφ' όσον δεν αναφλέγεται το απόσταγμα που βγαίνει



**ΤΟ ΤΡΑΠΕΖΙ ΕΧΕΙ** στηθεί και ο Δημήτρης με τον Παναγιώτη αναθύουν και "βαθμοθογούν" τα αποστάγματα.

Στον ιερό χώρο της απόσταξης, οι υδρατμοί τυλίγουν τον παραγωγό.

απ' τον ψυκτήρα, η απόσταξη σταματά. (Η δοκιμή θα γίνει πετώντας το τοίπουρο πάνω στα τοιχώματα του άμβυκα και βάζοντάς το φωτιά). Το καζάνι στη συνέχεια θ' αδειάσει απ' τα στραγγισμένα τοάμπουρα που θα πεταχτούν μαζί με τα εναπομείναντα υγρά. Τα τοάμπουρα θα μεταφερθούν στ' αμπέλια (ο παραγωγικός κύκλος του αμπελιού είναι αυτείρευτος!), για λίπασμα και τα υγρά θα καταλήξουν στους υπονύμους. Παλιότερα κυλούσαν στους δρόμους, σκορπώντας το βαρύ τους άρωμα και προδίδοντας στους γείτονες το καζάνισμα.

Η πρόσμιξη αρωματικών βιτάνων και υλών κατά το βρασμό δίνει την ιδιαίτερη νότα στα αποστάγματα της κάθε περιοχής.

Στην Ήπειρο το τοίπουρο είναι καθαρό αλκοόλ, "σκληρό" κι "αυστηρό" σαν τα ορεινά δασώδη τοπία του βιορρά. Στη Θεσσαλία, στη Μακεδονία αλλά και στην Πελοπόννησο, ο γλυκάνισος απαλύνει την οξύτητα κι αιμβλύνει τη γευστική αιχμηρότητα του ποτού.

Στην Τραχειά και "αιρετική" Κρήτη η τυκουδιά ή η **μουσνόρακη** συμπλέει με το ανελέητο φως του Νότου και την αγριάδα του Λιβυκού. Στη μακρόχρονη ιστορία της απόσταξης η ανθρώπινη επινοητικότητα τοποθέτησε στον άμβυκα κόλλιανδρο και μπαχάρια, κρεμμύδια, μήλα και κυδώνια, κορδιμηλα, πορτοκάλια, σύκα και βατόμουρα. Φλαμούρι και καρδάμωμο.

## Το τοίπουρο, τα αποστάγματα και οι συμπληγάδες της νομοθεσίας.

**Η** απαρχή της νόμιμης παραγωγής, στον Τύρναβο, ξεκινά επί Οθωμανών με τον πρώτο νόμο για τη φορολόγηση των οινοπνευματώδων ποτών. Οι άμβυκες είναι χάλκινα κι αντέχουν θερμοκρασία μέχρι 2000ο. Στην ευρύτερη περιοχή του Τυρνάβου υπάρχουν μέχρι 350 άμβυκες για ατομική η εμπορική χρήση. Για την παραγωγή τοίπουρου απαιτείται κατοχή 4 αμπελώνων το μίνιμουμ. Η παραγωγή και εμπορία τοίπουρου απαγορεύονταν μέχρι το 1988. Επιτρέποταν μόνο στους αμπελοκτήμονες και μόνο για 2 ημέρες το χρόνο! (διήμεροι οινοπνευματοποιού). Τι να προλάβεις να αποστάξεις σε 2 ημέρες; Την ίδια εποχή στη γειτονική Ιταλία σε πιο φιλελεύθερη νομοθεσία η γκράπα κατακτούσε την Ευρώπη. Η φορολογία σήμερα των αποσταγμάτων είναι τουσχερή. Η εκτίμηση ότι από 100 κιλά στέμφυλα μπορούμε να αποστάξουμε 21 κιλά τοίπουρο δεν ευσταθεί. Εκτός αν αραιώσουμε την πρώτη ύλη με νερό και επιβλαβή υπολείμματα οπότε θα πέσουν και οι βαθμοί και το ποτό δεν θα πίνεται. Παρ' όλες τις δυσκολίες τα καζαναφιά πήραν και φέτος φωτιά. Η πρόσφατη ψήφιση της τροπολογίας στην Επιτροπή Γεωργίας του Ευρωπαϊκού Κοινο-





**ΤΑ ΤΡΑΠΕΖΙΑ** και το φεγγόπολι συντροφεύουν το καζάνισμα σ' όλη τη διάρκεια  
της πορείας του τσιπούρου.



ΟΙ ΑΝΘΡΩΠΟΙ ΕΙΝΑΙ  
ΣΑΝ ΤΟ ΚΡΑΣΙ  
ΚΑΠΟΙΟΙ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΞΑΙ  
ΚΑΙ ΚΑΠΟΙΟΙ ΛΡΙΜΑΖΟΥΝ  
ΜΕ ΤΟ ΧΡΟΝΟ

"Το τοίκουρο δεν δημιουργήθηκε  
από αυτήν την ώρα για να κάνει τους  
ανθρώπους να ευδαιμονίζουν,  
ούτε για να τους μεδάσει."

ΑΝ ΠΙΝΕΙΣ ΚΑΙ ΞΕΧΝΑΣ  
ΠΛΗΡΩΣΕ ΠΡΩΤΑ



βουλίου γαι την κατοχύρωση των ονομασιών “ούζο”, “τυκουνδιά” και “τούπουρο” ως Ελληνικής προέλευσης, ενισχύει την αποστατική δραστηριότητα.

Από απαρχής της τιτιπουροπαραγωγής, οι άμβυκες (δηλ. οι εκδοθείσες άδειες) έχουν φθάσει πανελλήνιως τις 33.000! Οι άμβυκες κληρονομούνται ή όταν ο παραγωγός παύει τη δραστηριότητά του, μεταβιβάζονται. Έτσι διατηρείται μια σταθερότητα στον αριθμό των νόμιμων καζανιών με οποιό τον έλεγχο και τη φροντίδη του προϊόντος.

## Επίλογος

**Τ**α καζάνια συνεχίζουν να βράζουν. Μέχρι παραμονές γιορτών περίπου. Εμείς δύναμες φεύγουμε απ' τον Τύρναβο. Κρατάμε σφιχτά στην αγκαλιά μας ένα μπουκάλι με το φλογερό απόσταγμα του τύπουρου. "Ένθυμιον Τυρνάβου". Το πρωϊνό είναι υγρό, όλα είναι μούσκεμα. Και από το υποστατικό του Δημήτρη Παπαφίγγου οι υδρατμοί του άμβυκα, ανεβαίνουν σα δέηση, πάνω απ' τα κεραμίδια στο κεφάλο Διόνυσο.

## Ευχαριστούμε από καρδιάς:

Τον Πρόεδρο των Αμβυκούχων Τυρνάβου, **Δημήτρη Παπαφίγγο**, για τη θερμή φιλοξενία και τις γνώσεις που μοιράστηκε μαζί μας. Το φιλο και εραπιτέχνη ερευνητή **Παναγιώτη Δαμούζη**, για τις πληροφορίες του και την ανιδιοτελή του προσφορά.

## Παραπομπές:

(1)

Η λεξη ούζο προήλθε απ' την ανάγνωση της λεξης “uso Massalia” που υπήρχε πάνω σε κιβώτια με κουκούλια μεταξισκώληκα, κατ’ άλλους σε κιβώτια με τύπουρο, που προορίζονταν για εξαγωγή στη Μασσαλία. Στη συνέχεια χρησιμοποίησαν τη λέξη για να δηλώσουν την πολυτιμότητα του τύπουρου ως εξαγώγιμου προϊόντος.

(2)

Είχα την τύχη να επισκεφθώ πριν 2 χρόνια την κοιλάδα Καζανλικ, στη Φιλιππούπολη της Βουλγαρίας, και να θαυμάσω αποστατήρια ροδέλαιου με υπεριμεγέθεις άμβυκες.



## ΤΟ ΓΛΩΣΣΑΡΙ ΤΩΝ ΚΑΖΑΝΙΩΝ

**Καζανάς:** Αυτός που φροντίζει τη λειτουργία του άμβυκα. Συνήθως ο ιδιοκτήτης πούναι και ο αμπελουργός.

**Καζαναριό:** Όλος ο χώρος με τις εγκαταστάσεις απόσταξης.

**Λουλάς:** Παλιά και παράνομη μορφή άμβυκα.

**Παστονόμας:** Η οινολάσπη που περιλαμβάνει, χυμό σταφυλιού, και στέμφυλα.

**Μαντάνια:** Περιοχή με υδρόμυλους όπου στήνονταν αυτοσχέδιος μηχανισμός απόσταξης.

**Ντριστέλλες:** Εκεί που το νερό πέφτει από κάποιο ύψος με στροβιλισμό. Εδώ εγκαθιστούσαν τους λουλάδες.

**Σούμια:** Η ποσότητα αποστάγματος μετά την πρώτη απόσταξη.

**Ψύκτρα:** Η δεξαμενή με το κρύο νερό, μέσα από το οποίο περνά ο σωλήνας με τους υδρατμούς.

**Χάμικο:** Άλλη ονομασία για το προϊόν της α' απόσταξης που καίει ακόμη κι έχει δυσάρεστη οσμή.