

ΤΑ ΡΑΚΟΚΑΖΑΝΑ ΤΟΥ ΧΩΡΙΟΥ ΜΑΣ

Όπως κάθε χρόνο έτσι και φέτος κατά τους μήνες Οκτώβριο και Νοέμβριο ανοίγουν στην περιοχή μας τα ρακοκάζανα για την παραγωγή της παραδοσιακής τσικουδιάς.

Στα ρακοκάζανα γίνεται απόσταξη των στέμφυλων (στραφύλων) με τον παραδοσιακό τρόπο απόσταξης.

Η τσικουδιά είναι ποτό μονής απόσταξης, σε αντίθεση με το ούζο και το τσίπουρο. Τα στράφυλλα ή τσίκουδα, δηλαδή τα πατημένα σταφύλια (φλούδια και σπόροι) που προορίζονται για την τσικουδιά, μετά το πάτημα φυλάσσονται για περίπου 40 μέρες σε βαρέλια όπου γίνεται η ζύμωση. Όταν έρθει η ώρα της παραγωγής της τσικουδιάς, τα στράφυλλα μπαίνουν στο καζάνι μαζί με νερό. Από κάτω ανάβουν την φωτιά με ξύλα, ή άλλο τρόπο όπου τα στράφυλλα αρχίζουν να βράζουν. Η φωτιά δεν πρέπει να ναι ούτε πολύ δυνατή ούτε χαλαρή. Η ένταση της είναι σημαντική ώστε να μην τσουδιστούν (καούν) τα στράφυλλα και η τσικουδιά καπνιστεί., πάρει μια άσχημη μυρωδιά. Το καζάνι αρχίζει να βράζει, και το οινόπνευμα που έχουν τα στράφυλλα λόγω των υψηλών σακχάρων εξατμίζεται. Ο ατμός κυκλοφορεί στο σωλήνα που ξεκινάει από το καζάνι, (λουλά) που καταλήγει μέσα σε δοχείο κρύου νερού που ανανεώνεται συνεχώς που ψύχει και τελικά υγροποιεί τον ατμό που καταλήγει σ' ένα δοχείο και αποτελεί την «πρωτόρακη»

Έτσι, με ιδιαίτερη υπομονή, συλλέγεται το δυνατό ποτό. Το «αφεντικό», αυτός που «κάνει» το καζάνι, ο παραγωγός της τσικουδιάς, μετράει τους βαθμούς του αποστάγματος και όταν οι βαθμοί του ποτού κατέβουν στο επιθυμητό επίπεδο, το καζάνι ολοκληρώνεται. Συνήθως το καζάνι κλείνει περίπου στους 18 βαθμούς ή και πιο χαμηλά. Κάποιοι προτιμούν να κρατήσουν και κάποια μπουκάλια με 20 βαθμούς όπου η ποιότητα της τσικουδιάς είναι ανώτερη, μιας και τα στράφυλλα έχουν βράσει λιγότερο χρόνο, έχουν υποστεί μικρότερη επεξεργασία.

Την 10-10-2013 επισκεφθήκαμε το παραδοσιακό καζάνι του Χατζηδάκη Εμμανουήλ του Παναγιώτη, και την 19-10-2013 επισκεφθήκαμε το παραδοσιακό καζάνι των Χατζηδάκη Δημητρίου και Εμμανουήλ του Κυριάκου απ' όπου και το σχετικό φωτογραφικό υλικό.

Στο χωριό μας υπάρχουν οκτώ άδειες για την παραγωγή τσικουδιάς ενώ σήμερα τα καζάνια που λειτουργούν είναι δύο.

Μανόλης Σπανουδάκης

Γερακιανά Κισάμου

Τ.Κ. 73006 Κολυμβάρι Χανιά

Τηλ. 6944471858

E-mail : emspanudakis@yahoo.gr

Ακολουθούν φωτογραφίες



