Για να βγάλει κανείς ρακί, πρέπει να έχει αμπέλια και να κάνει και πολύ κρασί. Το Βερσίτσι στην
ακμή του και πολλά αμπέλια είχε και πολύ κρασί. Συγκεκριμένα, κάποια οικογένεια δεν ήταν;
χωρίς αμπέλι και χωρίς κρασί.

Σαν τρυγούσαν τέλη Σεπτεμβρίου, αρχές Οκτωβρίου έριχναν όλο τον μούστο μαζί με τα τσάπουδα
στο μεγάλο βαγένι. Από εκεί άρμεγαν σχεδόν αμέσως το λαγάρι και γέμιζαν πολλά μικρότερα
βαρέλια. Έμεναν στο βαγένι τα τσάπουδα (πατημένα σταφύλια) και λίγο κρασί. Αυτό το μείγμα το
βάφτιζαν με κάμποσο νερό από την βρύση, άφηνα το μείγμα να βράσει με τα τσίπουρα κανένα
μήνα, ξαστέρωνε και γινόταν ένα είδος ελαφρού κρασιού, σωστά σαμπάνια, ο περίφημος.
τσιπουρίτης. Τον τσιπουρίτη τον έπιναν αντί νερού οι Βερτσιώτες μπεκρήδες, αλλά και οι άλλοι
σχεδόν μέχρι τα Χριστούγεννα. Στις 26 Οκτωβρίου, του Αγίου Δημητρίου, άνοιγαν και το πρώτο
γιοματάρι. Από αυτό φίλευαν τους επισκέπτες.
Τα Χριστούγεννα με τον βαρύ χειμώνα ήταν η πιο κατάλληλη εποχή να βγουν τα τσίπουρα. Η
ημέρα δε ήταν ορισμένη. Αυτό το καθόριζε ο νοικοκύρης και τα καζάνια. Καζάνια στο χωριό
δύο ζυγιές, μια νόμιμη και μια λαθραία. Τα νόμιμα για να τεθούν σε κίνηση έπρεπε ο
ιδιοκτήτης να βγάλει άδεια λειτουργίας από την Εφορία και για χρονικό διάστημα είκοσι τεσσάρων
ή σαρανταοχτώ ωρών έναντι ορισμένου χρηματικού ποσού, γιατί απαγορεύεται η εξαγωγή ρακιού
από το νόμο. Για να αποσφραγιστούν τα καζάνια και να σφραγιστούν, έπρεπε να παρίσταται
αστυνομικός και όλα να γίνουν στην ώρα τους. Αυτό άσύμφορο και ήταν
χρησιμοποιούσαν τα λαθραία καζάνια που δεν ήθελαν άδειες. Ο δρόμος όμως αυτός ήταν
επικίνδυνος. Μια προδοσία, ένα τυχαίο περιστατικό ήταν ικανό να τους στείλει για χρόνια στη
φυλακή. Ο νόμος ήταν τσεκούρι. Παρ' όλα ταύτα έκαναν την κουτουράδα. Ποτέ δεν συνέβη ούτε συνέβη
προδοσία ούτε και καμία επικίνδυνη σύλληψη από τα αρμόδια αστυνομικά όργανα. Τα τσίπουρα
λοιπόν έμεναν για τις κρύες μέρες του χειμώνα και η δουλειά γινόταν από τη νύχτα σε νύχτα, στην
αυλή του σπιτιού, στη βρύση ή στο κοντινό ρέμα. Τα λαθραία καζάνια ήσαν της εκκλησίας και σε

αυτήν προσέφεραν κατά συνείδηση το κανονικό. Η εκκλησία είχε και δεύτερη ζυγιά καζανιών,
αλλά αυτά έμεναν πάντα σφραγισμένα. Από το καλοκαίρι φρόντιζαν να είναι γανωμένα και καθαρά.
Μια ζυγιά καζάνια αποτελείται από τρία κομμάτια: το καζάνι, το καπάκι και τον λουλά. Το καζάνι
είναι ένα κακάβι ή λεβέτι (λέβης), αρκετά μεγάλος, με χείλη πλατιά και ανοιχτά και με στρογγυλή.
υποδοχή, αυλάκι για να εφαρμοστεί επ' αυτών το καπάκι, μεγάλο και θολωτό με άνοιγμα σωλήνα
που εξέχει για να φορεθεί και να κάνει επ' αυτού ο λουλούς.
Για να στηθεί το καζάνι, πρώτα πρέπει να γίνει η κακαβοστιά, γούβα στενόμακρη, με τοιχώματα.
δεξιά κι αριστερά, ώστε να εφαρμοστεί επάνω το καζάνι και κάτω να υπάρχει χώρος για την
φωτιά. Για να βράσει, το καζάνι θέλει πολλή φωτιά και πολλά ξύλα, προπαντός αν τα τσίπουρα.
είναι πολλές καζανιές. Στον πάτο του καζανιού τοποθετούσαν μικρά πουρναράκια και έριχναν τα
τσίπουρα για να μην πιάσουν. Για να μην πιάσουν, έριχναν και ανάλογη ποσότητα νερού. Αφού
γέμιζαν το καζάνι τσίπουρα, με ένα ξύλο χοντρό άνοιγαν τρύπες, για να αναπνέουν. Πάνω
τοποθετούσαν το καπάκι και το έχριζαν με ειδική λάσπη, συνήθως από γελαδοκοπριές, η οποία δεν
επέτρεπε τη διαρροή των ατμών. Μετά προσέθεταν και τον λουλά, έχριζαν και αυτού το κόψιμο
και έβαζαν το νερό να πέφτει στο μέσο του σωλήνα του λουλά, για να τους υγροποιεί τους ατμούς. όταν
βράσουν τα τσίπουρα, αναπτύσσονται οι ατμοί, οι οποίοι ακολουθούν τη μόνη διέξοδο του στομίου.
του λουλά υγροποιημένοι σε ρακί. Στην αρχή ρέει σιγά-σιγά και βγαίνει το πιο δυνατό ρακί, η
πρώτη στάλα. Ένα κιλό από την πρώτη στάλα το κρατούν χωριστά και το φυλάνε για οινόπνευμα,
που το κάνουν στις εντριβές ή και στα καμινέτα.
Κάθε καζανιά χρειάζεται τρεις ώρες για την απόσταξη και αποδίδει πέντε με έξι κιλά ρακί. Το
το τελευταίο μπορεί να είναι κάπως αδύνατο, αλλά το ανακατεύουν με την πρώτη στάλα και έτσι
γίνεται όλο ίσης δύναμης, δηλαδή ούτε πολύ δυνατό ούτε πολύ αδύνατο, κανονικό. Πολλές φορές
τραβούσαν περισσότερο ρακί στο τέλος της καζανιάς και το έριχναν στην επόμενη για ενίσχυση
του νέου. Για να είναι και μυρωδάτο το ρακί, έβαζαν μέσα στα τσίπουρα γλυκάνισο, μάραθο και
άλλα αρωματικά χόρτα και φυτά και πράγματι νοστίμιζε και αρωματιζόταν. Ρακί έβγαζαν

και από
το κρασί, αν τύχαινε καμιά φορά να ξινίσει.
Καμιά αγροτική δουλειά δεν γίνεται χωρίς ιδρώτα και κόπο, χωρίς ιδρώτα και αίμα. Αυτό συνέβαινε και με το ρακί. Κόποι, αγωνίες, ιδρώτας, κρύα. Όλη η οικογένεια στο πόδι, όλη στην
δουλειά. Στις περιπτώσεις αυτές βοηθούσαν και γείτονες και άλλοι που μαζεύονταν, για να γευτούν
το νιόβγαλτο ρακί, να κάνουν συντροφιά, να πούνε κανένα αστείο και να τους τονώσουν στο βαρύ.
έργο τους. Και οι ευχές δεν πήγαιναν πίσω. «Καλόπιοτο» ή «και του χρόνου με υγεία» κ.λπ.
Το προϊόν τους τούτο οι χωρικοί μας το καταναλώνουν ακόμα και σήμερα σχεδόν όλο στο σπίτι.
Το πίνουν συνήθως όταν εργάζονται στις αγροτικές δουλειές τους, μετά από τη δουλειά στο σπίτι,
φιλεύουν τους ξένους στις επισκέψεις, σε γιορτή, το αυτοκίνητο για εντριβές και βεντούζες.
σε κρυολογήματα και σε έναν σωρό άλλες δουλειές. Πουλάνε κιόλας, αν φυσικά έχουν περίσσευμα.
Προσφιλές είναι και το πόντζι κατά τον χειμώνα με το κρύο. Το καίνε στη φωτιά με ζάχαρη, πετιμέζι ή και μέλι.

Απόσπασμα από το βιβλίο << ΛΑΟΓΡΑΦΙΚΕΣ ΣΕΛΙΔΕΣ>> του Νώντα Σακελαρόπουλου