

Το Τσιπουράδικο που έγινε... Θεσμός

Λίγα λόγια... και καλά για το Τσίπουρο

Για το πότε ακριβώς ξεκίνησαν οι άνθρωποι να αποστάζουν δεν γνωρίζουμε. Πολλοί συγγραφείς έδωσαν ως πειστήριο της «αρχαιότητας» του άμβυκα (*αποστακτική συσκευή φτιαγμένη από χαλκό σε σχήμα φιάλης που στη βάση της κατά κανόνα είναι φαρδιά*) την απόσταξη ροδόνηρου, που εφαρμοζόταν ήδη στη Μεσοποταμία από την 4η χιλιετία π.Χ. Ωστόσο, δεν συγκεντρώθηκαν επαρκή στοιχεία που να το επιβεβαιώνουν. Χωρίς να γνωρίζουμε αν πρόκειται για τα ίδια ευρήματα, στις αρχαιολογικές ανασκαφές της Tere Gawra - που βρίσκεται 20 χιλιόμετρα ανατολικά της Μοσούλης του σημερινού Βόρειου Ιράκ - βρέθηκαν πήλινα δοχεία ανάλογα με μικρούς άμβυκες, περιεκτικότητας 37 λίτρων.

Τα ευρήματα αυτά χρονολογούνται από τη Νεολιθική Εποχή (3.500 π.Χ.) και συνδέονται με πιθανές προσπάθειες απόσταξης. Πρώτη γραπτή μαρτυρία όμως έχουμε από τα «Μετεωρολογικά» του Αριστοτέλη (περίπου το 350 π.Χ.) όπου μαθαίνουμε πως αποστάζοντας θαλασσινό νερό έπαιρναν πόσιμο. Φάρμακα και καλλυντικά παρασκεύαζαν επίσης με απόσταξη. Ο Ησίοδος τον 7ο αιώνα π.Χ. μας πληροφορεί για απόσταξη υδραργύρου σε άμβυκα. Πάλι στα «Μετεωρολογικά» του Αριστοτέλη έχουμε αναφορές για τη συμπεριφορά του γάλακτος, του μελιού και του γλυκού οίνου «εν βρασμώ». Κατά τους Ρωμαϊκούς και Μεσαιωνικούς χρόνους, οι μεταφράσεις των ελληνικών συγγραμμάτων, με ό,τι απέμεινε μετά την καταστροφή της Βιβλιοθήκης της Αλεξάνδρειας (το 48 π.Χ. και το 391 μ.Χ.), δίνουν τις τεχνολογικές βάσεις για την περαιτέρω ανάπτυξη της τέχνης της απόσταξης.

Αν και η πρώτη αναφορά σε απόσταγμα στέμφυλων γίνεται στην Αρχαία Ελλάδα, κατά τη διάρκεια των Ελληνιστικών χρόνων, όπου γίνεται λόγος για ένα ποτό, το «τρίμμα» (όπως αναφέρει ο Αθήναιος στους «Δειπνοσοφιστές» του - 1ος αι. π.Χ.) το οποίο παρασκευαζόταν από το βράσιμο (απόσταξη) φλοιών σταφυλιού και το οποίο εικάζεται ότι ήταν

αντίστοιχο του τσίπουρου, στο οποίο έβαζαν και πέταλα ευωδών ανθέων, η τέχνη της απόσταξης αναπτύσσεται κυρίως κατά τους Βυζαντινούς χρόνους, στις μονές του Αγίου Όρους, στη χερσόνησο του Άθω.

Και είναι οι μοναχοί του Αγίου Όρους, που μυούν τους μοναχούς των Μετεώρων στα μυστικά της απόσταξης.

Βέβαια, μαρτυρίες για την αμπελοκαλλιέργεια στην περιοχή των Μετεώρων υπάρχουν από τη Νεολιθική Εποχή. Η αρχαιολογική σκαπάνη, στο προϊστορικό σπήλαιο της Θεόπετρας, έφερε στο φως, ανάμεσα στα άλλα, γίγαρτα (κουκούτσια) σταφυλιού, χρονολογημένα στο 12.000 π.Χ.

Ως τον 15ο αιώνα η τέχνη της απόσταξης του τσίπουρου μεταδίδεται και στις γύρω περιοχές. Στην Ήπειρο, τη Μακεδονία, την υπόλοιπη Θεσσαλία, αλλά και στην Κρήτη (η **Τσικουδιά** ή **Ρακή** στην **Κρήτη** είναι κάτι ανάλογο, ωστόσο η κυριότερη διαφορά είναι ότι η τσικουδιά είναι προϊόν μονής απόσταξης), καθώς και σε πολλά άλλα μέρη της Ελλάδας. *Σε άλλες χώρες, παρόμοια ποτά είναι η **ιταλική Γκράπα** και το **Αράκ** της **Μέσης Ανατολής**.*

Μέχρι τις τελευταίες δεκαετίες του **20ού αιώνα** η παραγωγή Τσίπουρου γινόταν αποκλειστικά «κατ' οίκον», δεν υπήρχε δηλαδή *μαζική βιομηχανική παραγωγή, ενώ η πώληση αποσταγμάτων για απ' ευθείας κατανάλωση ήταν απαγορευμένη* μέχρι το 1988. Τη χρονιά αυτή ψηφίστηκε ο νόμος για την εμφιάλωση του Τσίπουρου και το 1989 ψηφίστηκε ο καν. 1576/89 για τα αλκοολούχα ποτά στον οποίο περιλήφθηκε και το απόσταγμα στέμφυλων σταφυλής (Τσίπουρο), χωρίς όμως να κατοχυρωθεί η λέξη Τσίπουρο για την Ελλάδα, παρά μόνο οι σύνθετες ονομασίες «Τσίπουρο Τυρνάβου», «Τσίπουρο Μακεδονίας», «Τσίπουρο Θεσσαλίας» και «Τσικουδιά Κρήτης».

**Τυπικό
αποστακτήριο
Τσίπουρου**



Στην Ελλάδα κυριαρχεί η «κουλτούρα» του κρασιού. Από αιώνες πριν όμως υπήρχε σχεδόν σε όλα τα μέρη της χώρας το Τσίπουρο, ως δευτερογενές παράγωγο της σοδειάς του αμπελιού. Η περισσότερη παραγωγή γινόταν κρασί, μιας και αυτό ήταν το «ευγενές» αλκοολούχο, ενώ στην απόσταξη κατέληγε ό,τι περίσσευε από το πατητήρι: λίγος μούστος, πολλά φλούδια και ακόμη περισσότερα τσάμπουρα. Με τα χρόνια, κάποια αποστάγματα απέκτησαν φήμη, δηλ. προοπτική ευρύτερης εμπορικής εκμετάλλευσης (Τσίπουρο στη Θεσσαλία, Ρακή στην Κρήτη), οπότε σιγά - σιγά άρχισε να αναπτύσσεται μια αυτόνομη κουλτούρα Τσίπουρου και στην υπόλοιπη Ελλάδα. Έτσι ο «φτωχός αδελφός του κρασιού», το Τσίπουρο, συνυφασμένο πάντα με τη ζωή του μέσου Έλληνα, συντροφεύει στο πέρασμα του χρόνου τον άνθρωπο της υπαίθρου στις καθημερινές του στιγμές, πρωταγωνιστεί στις στιγμές της παρέας γύρω από το τραπέζι των μεζεδών. Συνοδεύει τις μικρές και μεγάλες χαρές (αλλά και τις λύπες). Γίνεται σήμα κατατεθέν της φιλοξενίας και της πιο χαρακτηριστικής ελληνικής της έκφρασης, του κεράσματος.

Στο... βωμό του Τσίπουρου λοιπόν και η δική μας απόλαυση και διασκέδαση.

Το Τσίπουρο (χωρίς γλυκάνισο) θεωρείται εξαιρετο χωνευτικό. Επίσης, χάρη στην αλκοόλη που περιέχει, προκαλεί αγγειοδιαστολή και μείωση της πίεσης. Ακόμη, έχει αντιμικροβιακές ιδιότητες, γι' αυτό, άλλωστε, και χρησιμοποιείται σε πολλά γιατροσόφια, όπως το ρακόμελο για το κρυολόγημα, αλλά και οι εντριβές και οι κομπρέσες για τον πυρετό και τον πονοκέφαλο, αντίστοιχα.

Τα αιθέρια έλαια που περιέχει το Τσίπουρο, και που κατά τους «ειδικούς» είναι αφροδισιακά, απορροφώνται από το βλεννογόνο της γλώσσας πολύ πιο εύκολα αν είναι αραιωμένα σε νερό. Γι' αυτό καλύτερα το Τσίπουρο (ιδίως αν περιέχει γλυκάνισο) να πίνεται αραιωμένο με νεράκι (ή πάγο)...

για να μη χάσουμε τον... μπούσουλα!

Με ή χωρίς γλυκάνισο;

Το Τσίπουρο, ανάλογα με το αν θα αρωματιστεί με ανηθόλη ή όχι διακρίνεται σε **α)** Τσίπουρο με γλυκάνισο και **β)** Τσίπουρο χωρίς (γλυκάνισο).

Το Τσίπουρο **με** γλυκάνισο απαντάται και πίνεται παραδοσιακά σε πολλές περιοχές της Βόρειας Ελλάδας (π.χ. Βόλος, Λάρισα, Καρδίτσα). Η προσθήκη μάραθου ή γλυκάνισου δίνει μια πιο γλυκιά και αρωματική γεύση στο Τσίπουρο. Ο μάραθος και ο γλυκάνισος είναι αρωματικά φυτά που έχουν σαν κύρια αρωματική ένωση την ανηθόλη (με τη χαρακτηριστική οσμή και γεύση), η οποία διαλύεται στην αλκοόλη και είναι αδιάλυτη στο νερό. Έτσι παρατηρούμε ότι, όταν προσθέτουμε νερό ή πάγο στο Τσίπουρο με γλυκάνισο, αυτό γαλακτώνει («ασπρίζει»). Στο Τσίπουρο **χωρίς** γλυκάνισο τα στέμφυλα αποστάζονται χωρίς την πρόσθεση μάραθου ή γλυκάνισου στον αποστακτήρα. Έτσι τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά παραπέμπουν στο σταφύλι και το Τσίπουρο παραμένει διαυγές με την προσθήκη νερού σ' αυτό. Σήμερα, το μερίδιο του Τσίπουρου χωρίς γλυκάνισο, σε σχέση με εκείνου με γλυκάνισο, είναι μεγαλύτερο στην αγορά και η κατανάλωσή του γίνεται σε όλη την Ελλάδα.

Ένα είναι το σίγουρο. Με ή χωρίς αρωματικά, το Τσίπουρο είναι πάντα απολαυστικό!!

Πριν ή μετά το φαγητό;

Το Τσίπουρο πίνεται ως ορεκτικό πριν από το φαγητό, με συνοδεία μεζεδών. Σε αντίθεση με το ούζο, το Τσίπουρο (χωρίς γλυκάνισο) μπορεί να καταναλωθεί και μετά το γεύμα, ως χωνευτικό.

Το Τσίπουρο είναι βαθιά χωμένο μέσα στη ζωή μας. Εκφράζει τη φιλοσοφία του Έλληνα. Είναι το κατ' εξοχήν παρεϊστικό ποτό. Έχει ταυτιστεί με την παρέα, το κουβεντολόι, πάντα μετά τσιμπολογήματος, και μια χαλαρή διάθεση. Το αλκοόλ του δυνατό, το δυνατότερο από όλα τα οينوπνευματώδη, αν αναλογιστούμε ότι 20 γράδα (μονάδα μέτρησης του οينوπνευματικού βαθμού για το Τσίπουρο και το ούζο) αντιστοιχούν σε 46 οينوπνευματικούς βαθμούς - το ουίσκι και τα άλλα οينوπνευματώδη έχουν

40 περίπου βαθμούς - ενώ τα 28 γράδα αντιστοιχούν σε πάνω από 70 βαθμούς...

Παρ' όλα αυτά είναι αξιοθαύμαστο το πόσο καλοζυγισμένο είναι αυτό το τρομερά υψηλό ποσοστό οινοπνεύματος με τα σύνθετα αρώματα που παραπέμπουν στον κλασικό γλυκάνισο και στο μαραθόσπορο, και με μια κρυμμένη γλύκα που μένει στο στόμα, επίγευση τη λένε οι ειδικοί.

Η **ειδοποιός διαφορά** όμως του τσίπουρου από τα άλλα οινοπνευματώδη, δεν βρίσκεται μόνο στην ποσότητα του αλκοόλ. Ούτε σ' αυτό που θα λέγαμε γευσιγνωστική ανάλυση. **Βρίσκεται στη φιλοσοφία που το διέπει και που το κάνει να είναι ένα κατ' εξοχήν ποτό του τραπέζιού.**

Η Καισαριανή γίνεται ξεχωριστός Δήμος

Το **1934**, ήταν η χρονιά που η Καισαριανή αποσπάται από το Δήμο Αθηναίων και γίνεται ξεχωριστός Δήμος.

Το 1934 οι εγγεγραμμένοι ήταν 2.700, εκ των οποίων οι 1.000 Βουρλιώτες. Υποψήφιοι για τη Δημαρχία ήταν ο Γεώργιος Κυπραίος ή Σούλιος από τα Βουρλά, ο Θεμιστοκλής Καρακάσης από τη Μαγνησία, που υποστηρίχτηκε από τους Λαϊκούς του Τσαλδάρη, ο Μπαλής ή Βαλής Νίκος τυπογράφος από τα Βουρλά, ο Ταμπάκης, ένας καλοκάγαθος μπακάλης και ακόμα, ο Γεωρ. Αρίστου, ο Χρ. Παπαγιάννης και ο Δημ. Μπατάγιας.

Δεν συγκέντρωσε κανείς το 40%, που ήταν η βάση. Γι' αυτό μετά 4 ημέρες - και συγκεκριμένα την 1η Απριλίου του '34 - επαναλαμβάνονται οι εκλογές ανάμεσα στους δύο πρώτους, με μεγαλύτερη ένταση, αφού έξω από τα εκλογικά τμήματα υπήρχαν ιππείς για να προασπίζουν την τάξη.

Τελικά νικητής ανακηρύσσεται ο Γ. Κυπραίος – Σούλιος με 21 ψήφους περισσότερους (ο Καρακάσης πήρε 1.021)...

Κοινή καταγωγή λοιπόν η Καισαριανή με το Βόλο, κοινή και σε πολλά η κουζίνα, με το μικρασιατικό στοιχείο να κυριαρχεί.

Και ολίγα περί Ούζου...

Οι απαρχές της ιστορίας του ούζου είναι άγνωστες. Εικάζεται ότι το ποτό παραγόταν σε παρόμοια μορφή από την αρχαιότητα ακόμα. Το σίγουρο πάντως είναι ότι ήδη ήταν γνωστό την περίοδο της **Βυζαντινής Αυτοκρατορίας**. Κατά την **Οθωμανική** περίοδο το ούζο ήταν διαδεδομένο στις περιοχές της σημερινής Τουρκίας, αλλά και σε περιοχές της **Μέσης Ανατολής**. Η προέλευση της ονομασίας του ούζου δεν είναι γνωστή με απόλυτη σιγουριά. Εικάζεται ότι η ονομασία προέρχεται από το εξής περιστατικό: Μία εταιρία εξήγαγε το ποτό στη Μασσαλία και στα κιβώτια της εξαγωγίμης παρτίδας αναγραφόταν η φράση «uso Massalia», δηλαδή «προς χρήση στη Μασσαλία». Για κάποιους λόγους η φράση αυτή έγινε συνώνυμη του καλής ποιότητας ούζου, και στη συνέχεια η λέξη «Μασσαλία» έφυγε και έμεινε η λέξη **uso=ούζο** που στο εξής χαρακτήριζε το ποτό.

Μια λαϊκή παράδοση του Τυρνάβου (όπως την αναφέρουν ο καθηγητής Αλ. Φιλαδελφεύς αλλά και ο Αχιλ. Τζάρτζανος) λέει ότι επί τουρκοκρατίας έφτασε εκεί ένας Οθωμανός γιατρός ο Σταυράκ μπέης. Στην πόλη τότε έπιναν ένα ποτό που έμοιαζε με το ούζο και το έλεγαν μεταβρασμένο Ρακί. Ο Σταυράκ μπέης βρέθηκε κάποια μέρα στο σπίτι του πρόκριτου Αντώνη Μακρή με τον οποίο διατηρούσε φιλία. Τον συμβούλεψε να προσθέσει στο απόσταγμα κι άλλη επιπλέον ουσία το οποίο κι έκανε. Ένας εκτός παρέας δοκιμάζοντας το ποτό από την καινούργια συνταγή (με επαναπόσταξη και αρωματικά γλυκάνισου) αναφώνησε ενθουσιασμένος *Ω... μα τι ωραίο πράγμα είναι αυτό, αυτό είναι USE MASSALIA!* θέλοντας να εκφράσει τον ενθουσιασμό του για την εξαιρετική ποιότητα του ποτού που δοκίμαζε και αυτό διότι εκείνη την περίοδο στον Τύρναβο καλλιεργούσαν μεταξοσκώληκα (κουκούλια) τα καλύτερα εκ των οποίων τα διαλέγανε και τα στέλνανε στη Μασσαλία μέσα σε ξυλοκιβώτια στα οποία απ' έξω σημειώνανε «use Massalia» (προς τη Μασσαλία). Η έκφραση δηλ. ήταν για να δηλωθεί μια εξαιρετική, μια διαλεγμένη ποιότητα... Κι έτσι το use έγινε ούζο... Η άποψη αυτή τείνει πλέον να εγκαταλειφθεί, καθώς δεν έχει επιστημονικό αλλά λαογραφικό χαρακτήρα. Εγκυρότερες πηγές δείχνουν ότι η λέξη προέρχεται από το **τουρκικό üzüm**, το οποίο σημαίνει «τσαμπί σταφύλι» και «αφέψημα από σταφίδες» (βλ. Sir G. Clauson, *An etymological Dictionary of Pre-Thirteenth Century Turkish*, Oxford 1972, σελ. 288).