

Η τσικουδιά ή αλλιώς η ρακή, ήταν και είναι το κέρασμα σε κάθε Κρητικό σπίτι. Είτε με τον περαστικό, είτε με τον επισκέπτη, είτε στο τραπέζι και την παρέα έπρεπε πρώτα απ' όλα να πιούμε μια τσικουδιά. Δεν μπορούσε λοιπόν να λείπει από κανένα σπιτικό.

Μετά από το τρύγο και το πάτημα των σταφυλιών για να έχει το κάθε νοικοκυριό το κρασί του, που ήταν επίσης απαραίτητο, έβαζαν τα στράφυλα σ' ένα πιθάρι για 30-40 μέρες προκειμένου να βράσουν και να "θυμώσουν" όπως έλεγαν.

Στη συνέχεια τα πήγαιναν στο καζανάρι του χωριού, έβαζαν τα τσικουδα στο καζάνι, και τα έκλειναν με ένα ειδικό καπάκι. Αυτό είχε ενσωματωμένη μια σωλήνα που λέγεται "λουλάς". Ο λουλάς περνούσε μέσα από μια δεξαμενή νερού και κατέληγε στο "κουρούπι" που θα μάζευε τη τσικουδιά. Η δεξαμενή του νερού ήταν συνήθως ένα μεγάλο πιθάρι και λέγεται "ρούμπα".

Ανάβανε λοιπόν τη φωτιά στη "παρασιά", με ξύλα κάτω απ' το καζάνι, και όταν η θερμοκρασία ανέβαινε στους 70 – 80 βαθμούς κελσίου, η τσικουδιά σηκώνονταν σε μορφή ατμού περνούσε απ' το λουλά και όταν έφτανε στη ρούμπα με το κρύο νερό, ο ατμός πάγωνε και έτρεχε σε υγρή μορφή την τσικουδιά που όλοι ξέρουμε.....

Βέβαια εκτός από την αναγκαιότητα της ύπαρξης της ρακής στο σπίτι, άρесе σε όλους και η διαδικασία της παραγωγής, αφού πέρα από τον κόπο, ήταν αφορμή για παρεάκια, για γλεντάκια και γενικά μια ακόμη απλή διέξοδο από την καθημερινότητα, κάνοντας τις ώρες της αναμονής για την απόσταξη, ώρες αντάμωσης και διασκέδασης. Φυσικά συνοδευόταν πάντα με τους απαραίτητους τσικουδομεζέδες. Η τσικουδιά γενικά συνοδεύεται με οφτή πατάτα, με ελιές, τυρί, φέτα, παξιμάδι, σταφίδες, φρέσκα ή ξερά φρούτα, ξηρούς καρπούς, κιοφτέρια, μελόπιτα (κηρήθρα απ' την κυψέλη) , πιτάκια, βρεχτοκούκια ή χλωροκούκια, λάχανο, αγκινάρα και γενικά με τα λαχανικά που τρώγονται ωμά κ.α.

Η τσικουδιά συνεχίζει και σήμερα να αποτελεί παραδοσιακό ποτό της Κρήτης και να παράγεται, κατά κανόνα, με τον ίδιο παραδοσιακό τρόπο του ρακοκάζανου.

Όλα αυτά λοιπόν ακριβώς που γινόταν στο παρελθόν, όπως περιγράψαμε, θα δούμε και θα ζήσουμε στη σημερινή Γιορτή Τσικουδιάς.

Αξίζει να σημειώσουμε ότι στα παλιότερα χρόνια η τσικουδιά ήταν ένα χρήσιμο υλικό για τα γλυκά και τα φαγητά και αποτελούσε τη βάση για διάφορα άλλα σπιτικά ποτά, επίσης η πρωτόρακη ήταν ένα σπουδαίο γιατρικό στα κρυολογήματα, στο βήχα, τους πονοκεφάλους, τον πονόδοντο και γενικά απολυμαντικό στις πληγές.

ΣΥΝΔΙΟΡΓΑΝΩΣΗ

