



Φθινόπωρο στη Σιάτιστα

Στα μέσα του Οκτώβρη αρχίζει ο τρύγος στη Σιάτιστα.

Ένας αγώνας δρόμου με τη βροχή που πλησιάζει, ενώ ο ήλιος ακόμα ζεσταίνει τις ρόγες των σταφυλιών. Τα σταφύλια δεν πρέπει να βραχούν, αλλά και πρέπει να ωριμάσουν πλήρως.

Κάθε Φθινόπωρο οι Σιατιστινοί παρασκευάζουν «βγαζουν»,τη ρακή. Η παρασκευή της ρακής είναι μια επίπονη διαδικασία, αλλά η ευρηματικότητα του σιατιστινού αμπελουργού τη μετέτρεψε σε ... γλέντι.

Μέσα στο αποστακτήριο δίπλα στο καζάνι που βράζουν τα τσίπουρα, όσο το ... δάκρυ της διαυγέστατης ρακής πέφτει στο χαρανί (= χάλκινο καζάνι με λαβές), οι παρευρισκόμενοι γεύονται νόστιμους ψητούς μεζέδες, δοκιμάζουν την καινούργια ρακή και... το παλιό κρασί .

Η ρακή και σήμερα παράσκευάζεται με τον ίδιο τρόπο που την παρασκεύαζαν οι πρόγονοί μας.



Φωτογραφία Γ. Λογδανίδη



Ο τρύγος.

Μεταφορά των σταφυλιών από το αμπέλι στο πατητήρι με την ...παλιά τεχνολογία



Όλα τα εξαρτήματα μιας οικιακής μονάδας παρασκευής ρακής στη Σιάτιστα



καζάνι με άμβυκα



οι δυο σωλήνες του άμβυκα
σφραγισμένοι



άμβυκας σε λειτουργία



το καζάνι



ρακοκάζανο εν δράσει



το χαρανί