

ΣΤΗΝ ΕΛΛΗΝΙΚΗ παράδοση ο τρύγος διαχρονικά παραπέμπει στο ληνό, το πατητήρι, και σχεδόν αυτόματα υποβάλλει τον μούστο, τα βαρέλια ή τα πιθάρια και το νέο κρασί. Τόσο στην επιγραμματική ποίηση και στην ψηφιδωτή αναπαράστασή του όσο και στις περιγραφές του στη λογοτεχνία και το δημοτικό τραγούδι, ο τρύγος και τα στοιχεία που συνθέτουν την εικονογραφία του συνδέονται σχεδόν πάντα με τους μήνες Σεπτέμβριο και Οκτώβριο. Πρόκειται για έναν τρύγο υγρό, δροσερό και ερωτικό, όπου οι χυμοί από την έκθλιψη των σταφυλιών, τα χρώματα και οι αναθυμιάσεις των πνευμάτων από τις ζυμώσεις μεθούν και τις πέντε αισθήσεις.

Ομως ήδη από πολύ παλιά υπήρχε και μια άλλη εκδοχή τρύγου, ξηρού, αφυδατωμένου που εχθρεύεται το υγρό στοιχείο και αποζητά τη φρυγανισμένη γη η ατμόσφαιρα για να αποδώσει. Είναι ο τρύγος της σταφίδας, του οψυγιά, όπως τον αποκαλέσαμε. Και είναι ο *οψυγιάς* ή *ψυχιάς* (στα κρητικά ο χώρος που ψύχεται, στεγνώνει, γίνεται σταφίδα το σταφύλι), το απαραίτητο συνακόλουθο ενός τρύγου που δεν δίνει τις χαρές και τις δροσιές του κρασιού, αλλά έχει εντούτοις σε πολλές περιπτώσεις τονισμένα τα ίδια ευφρόσυνα και εορταστικά στοιχεία με τον τρύγο του πατητηριού. Σε πολλές μάλιστα περιοχές, κυρίως στα νησιά του

Αιγαίου, η μερική αποξήρανση των σταφυλιών μετά τον τρύγο οδηγούσε ακολούθως στη σύνθλιψή του για την παραγωγή ενός ειδικού γλυκού κρασιού, όπως ήταν πιθανότατα οι μαλβαζίες, οι μονεμβάσιοι οίνοι και ακόμη σήμερα το βισάντο στη Σαντορίνη.

Ο τρύγος της κορινθιακής

Οι περιοχές τρύγου για σταφίδα υπήρξαν πάντα η βορειοανατολική Πελοπόννησος και τα Ιόνια νησιά, κυρίως Ζάκυνθος και Κεφαλληνία. Αν και οι πληροφορίες που διαθέτουμε γενικώς περί τρύγου είναι ανύπαρκτες, σε αντίθεση με τις περιγραφές παρασκευής, εμπορίας και κατανάλωσης οίνων, όμως στις αρχές του 19ου αιώνα με εδραιωμένη πλέον παγκόσμια τη φήμη της κορινθιακής μας παραδίδεται μια από τις παλαιότερες περιγραφές τρύγου ή διαδικασία παραγωγής σταφίδας. Το 1801 ο Scrofanì στο έργο του «Ταξίδι στην Ελλάδα» αναφέρει σύμφωνα με τη μετάφραση Λογοθέτη: «Ο τρυγητός των σταφυλιών γίνεται με μαχαιρίδια καμπύλα εις το άκρον. Οι συγκομιζόμενοι βότρες τοποθετούνται εις καλάθια και μεταφέρονται εις τον χώρον αποξηράσεως, κείμενον πάντοτε εντός ή εις ένα των άκρων του αμπελώνος... Το έδαφος του χώρου είναι από χώμα, αλλά τόσον καλά πατημένον με επιφάνειαν στιλπνήν την οποίαν δί-

δουν με μίγμα κόπρου, βόειον αίμα και άχυρα σιτηρών. Το μίγμα απλώνεται και θερμαινόμενον από τας ηλιακάς ακτίνας λαμβάνει μορφήν χονδροειδούς μαστίχης... τούτο εμποδίζει όπως τα χώματα αναμιγνύονται με τας σταφυλάς και υποβοηθεί όπως η σταφυλή αποξηραίνεται ενωρίτερον... Αι σταφυλαί απλώνονται στον χώρον η μία παρά την άλλην. Εκεί τας αφήνουν νύκτα και ημέραν, αλλά φροντίζουν να τας αναστρέφουν ανά εικοσιτετράωρον. Η περιγραφόμενη επίχριση με κόπρο απαγορεύτηκε διά νόμου το 1922 και έκτοτε επεξετάθηκε η αποξήρανση σε απλωμένα χαρτιά στα στέγαστρα στις λεγόμενες σκιές ή σε κρεμαστούς οψυγιάδες.

Ο τρύγος της σουλτανίνας

Μια από τις πρώτες μαρτυρίες αποξήρανσης σταφυλιών για παραγωγή κρασιού στην Κρήτη μας παρέχει έγγραφο του 1301. Η πρακτική της αφυδάτωσης των σταφυλιών θα πρέπει να ήταν όμοια με αυτήν που γνωρίζουμε από την αρχαιότητα για τον λικερούχο οίνο *passum*, αλλά και κατά τους νεότερους χρόνους για την παραγωγή των γλυκών κρασιών της Χίου ή του βισάντο στη Σαντορίνη. Ομως, όσο κι αν η Κρήτη παρήγαγε πάντα οίνο πάσσο ή σταφίδα (δευτέρας ποιότητας συγκριτικά με την κορινθιακή), ο γενικευμένος τρύγος του οψυγιά υπήρξε



Εκτός από τον γνωστό τρύγο του φθινοπώρου, τον τρύγο για κρασί, υπάρχει και η εκδοχή του ξηρού, αφυδατωμένου τρύγου. Είναι ο τρύγος της σταφίδας, του οψυγιά. Σε πολλές μάλιστα περιοχές, κυρίως στα νησιά του Αιγαίου, μετά την μερική αποξήρανση των σταφυλιών ακολουθεί η σύνθλιψή τους για την παραγωγή ενός ειδικού γλυκού κρασιού, όπως ήταν πιθανότατα οι μαλβαζίες, οι μονεμβάσιοι οίνοι, και ακόμη σήμερα το βισάντο στη Σαντορίνη (φωτ. Ανδρέας Σμαράγδης από το βιβλίο «Ο Σαντορίνης της Σαντορίνης», Εκδ. Ιδρύματος Φανής Μπουτάρη, Αθήνα 1994).



Τρύγος του οψυγιά και του κρασιού

Το σταφιδικό «ιντερμέδιο»
στον παραδοσιακό τρύγο της Κρήτης

Η στιγμή της συγκομιδής.
Ο τρυγητής κόβει με το μαχαιράκι
του το σταφύλι για να το τοποθετή-
σει στο καλάθι (φωτ. Ιωάννης
Βαλτής - Heinz Troll από
το βιβλίο «Ο Σαντορίνης
της Σαντορίνης, Εκδ.
Ιδρύματος Φανής Μπουτάρη,
Αθήνα 1994).

γι' αυτήν μια υπόθεση πρόσφατη, δηλαδή μετά το 1920 με την εισαγωγή και καλλιέργεια της σουλτανίνας. Ολόκληρες οινοπαραγωγικές περιοχές όπως η Πεδιάδα και το Μαλεβίτσι στράφηκαν σχεδόν στη μονοκαλλιέργεια της σουλτανίνας και της σταφίδας με ολέθριες συνέπειες, εκτός πολλών άλλων λόγων, για τον παραδοσιακό κρητικό αμπελώνα. Κι ενώ στην Κρήτη ο τρύγος ήταν ανέκαθεν μια γιορτή, μια δραστηριότητα και μια οικονομική πραγματικότητα σχετιζόμενη με το πατητήρι, ο τρύγος που πολλοί από μας γνωρίσαμε ήταν του οψυγιά και του Αυγούστου. Ενα ιντερμέδιο, που ήδη έχει τελειώσει για να δώσει και πάλι πρωταγωνιστική θέση, αν αυτό είναι ακόμη εφικτό, στον τρύγο του κρασιού, αλλά κυρίως στον τρύγο του τουρισμού και της ηλιοθεραπείας.

Ηλιοθεραπεία ρωγών

Θυμάμαι τον παπα-Γιώργη και την παπαδιά με συγγενείς και φίλους να τρυγούν το αμπελι την επομένη του Δεκαπενταύγουστου. Ψαθιά, μαντήλες, κοφίνια και λαντζάκια, η λάντζα με την ποτάσα για το αλουσούδιασμα, το τσούξιμο στα χέρια από την ποτάσα, το γαϊδούρι με τα καφάσια, ο φρυγανισμένος οψυγιάς, το άπλωμα των σταφυλιών και το μεσημέρι στην παράγκα. Κι έπειτα η πρόσδος... και οι αντικαταστάσεις, αντί για λύγινα κοφίνια και σταφιδόχαρτο, το πλαστικό, αντί για το γαϊδούρι, το αυτοκίνητο. Κι εγώ με το Μανόλη να βλέπουμε σταφύλια να απλώνονται στον οψυγιά κάτω από τον πυρακτωμένο ήλιο του Αυγούστου και να αναλογιζόμαστε τα γυμνά κορμιά, τις ρώγες που ξεροψήνονται στην παραλία εκατό μέτρα πιο κάτω στους οψυγιάδες των ξενοδοχείων. Τραγούδι τρυγητού, Beatles, Rolling Stones. Μια μέρα τα τρανζίστορ μας βρέθηκαν πεταμένα στη στέρνα, για τις μουσικές μας επιλογές. Διαφωνία: Πεντοζάλης από μαγνητόφωνο. Μια άλλη φορά μάθαμε ότι κάηκε η δημαρχία από τους σταφιδοπαραγωγούς και η σταφίδα έγινε καπνός και οιονόπνευμα. Κι έπειτα ξεριζώθηκε ο αμπελώνας με επιδότηση, με επιδότηση ξαναφυτεύθηκε ως κρασάμπελο με αμερικανικά υβρίδια και καμπερνέ. Τέλος, έπεσε η παράγκα και κτίστηκαν βίλες. Σήμερα ο Μανόλης ψάχνει απέλπιδα το κοτσουφάλι, το πετραχλάδι, τον ροδίτη που γνωρίσαμε στους αμπελώνες των παππούδων. Αναζητά και ποικιλία θράψα για να πειραματισθεί τον μαλβαζία και ο γιος του με την κόρη του μας ρωτούν τι σημαίνει σουλτανίνα, οψυγιάς, ποτάσα, τρύγος.