

## Από τον τρύγο... στον σουσούκο

(Πολίνα Γκλαντκίχ)

Ψάχνοντας στη βιβλιοθήκη του πατέρα μου για ένα λεξικό βρήκα ένα παλιό τετράδιο που έγραφε απέξω, σε μια αυτοκόλλητη ετικέτα, «Οι παιδικές μου αναμνήσεις». Γεμάτη περιέργεια ρώτησα τον πατέρα μου αν μπορώ να το διαβάσω. Με κοίταξε πονηρά, χαμογέλασε και μου είπε: «Άντε να δούμε τι θα ανακαλύψεις πάλι». Μετροφυλώντας το ανακάλυψα ένα έθιμο που μου τράβηξε την προσοχή.

**25/09/1973**

Σήμερα είναι μέρα γιορτής. Αρχίζουμε τον τρύγο. Από χτες το βράδυ όλη η οικογένεια από το βράδυ ετοιμάζε τα ψαλίδια, τους κουβάδες, τα παλιά ρούχα, το νερό και το φαγητό για να έχουμε να πιούμε και να φάμε. Τα φορτώσαμε στο αυτοκίνητο του πατέρα μου και πρωί πρωί βρεθήκαμε στο αμπέλι του παππού μου στο χωριό Άρσος, ένα από τα μεγαλύτερα κρασοχώρια της Κύπρου.

Πιάσαμε, λοιπόν, ο καθένας την δουλειά του. Οι γυναίκες και τα παιδιά κόβαμε με τα ψαλίδια προσεκτικά τα τοαμπιά από το αμπέλι και όταν γεμίζαμε τους κουβάδες μας τους αδειάζαμε σε μεγάλα κοφίνια.

Οι άντρες κουβαλούσαν τα μεγάλα κοφίνια σε ένα ανοιχτό φορτηγάκι που βρισκόταν πολύ μακριά, επειδή στα ορεινά χωριά τα αμπέλια βρίσκονται σε στενές λωρίδες γης σαν μεγάλα σκαλιά πάνω σε λόφους δύσβατους που δε μπορεί να πλησιάσει αυτοκίνητο. Με γέλια, αστεία και τραγούδια, ούτε που καταλάβαμε πώς πέρασε η ώρα.

Έδυσε σχεδόν ο ήλιος όταν κατάκοποι ξεφορτώσαμε τα κοφίνια στην αυλή του παππού. Ώρα για πλύσιμο, φαγητό και ξεκούραση. Αύριο μας περιμένει και άλλη δουλειά.



**26/09/1973**

Το πρωί ζυπνήσαμε και η γιαγιά μας είχε έτοιμο ένα τραπέζι με ελιές, σταφύλια, χαλούμι και ψωμί. Μετά το πρωινό πήγαμε για το άλεσμα των σταφυλιών. Τα πλέναμε πολύ καλά και μετά τα ρίχναμε στον χειροκίνητο μεταλλικό μύλο για να αλεστούν και να βγάλουν τον μούστο που έπεφτε σε ένα μεγάλο βαρέλι.

Ο παππούς είπε: «*Μηχανές. Δε λέω κάνουν γρήγορα την δουλειά αλλά που πήγαν εκείνοι οι καλοί καιροί που τα πατούσαμε με τα γυμνά μας πόδια μέσα στα πατητήρια χορεύοντας και τραγουδώντας*». Μας είδε απορημένους και μας εξήγησε πως τα πατητήρια ήταν κάτι μεγάλα μισά τεράστια ζύλινα βαρέλια.

Ο μούστος ήταν έτοιμος και έπρεπε να καθαριστεί. Του έριξε λοιπόν η γιαγιά μέσα ασπρόχωμα (ασβέστη δηλαδή, κιμωλία)



«*Το βάζουμε για να κάτσουν κάτω τα ζένα σώματα*» είπε κι έβγαλε από την τσέπη μια παλιά της βαμβακερή μαντίλα που την άπλωσε πάνω σε ένα άδειο βαρέλι. «*Βάλτε ένα χεράκι να τον σουρώσουμε*», είπε στον παππού και τον πατέρα μου. Τον καθαρό σουρωμένο μούστο τον μετέφεραν σε ένα μεγάλο καζάνι που έβραζε με ζύλα στην αυλή. Οι γυναίκες πρόσθεσαν αλεύρι κι άρχισαν να τον ανακατεύουν για να πήξει με μια τεράστια ζύλινη κουτάλα σαν μικρό κουπί.

Στο μεταξύ, εμείς περάσαμε τα καθαρισμένα καρύδια και τα αμύγδαλα σε κλωστές με μια λεπτή βελόνα και φτιάχναμε κάτι μεγάλα και μακριά κολιέ. Ο μούστος με το αλεύρι στο καζάνι ήταν πια μια λαχταριστή, ζεστή, κρέμα. Τον παλουζέ.

Εδώ άρχισε μια πολύ ενδιαφέρουσα διαδικασία. Παίρναν οι γυναίκες τα τεράστια κολιέ και τα βουτούσαν στην κρέμα φτιάχνοντας μια παχιά στρώση γύρω από τους καρπούς. Αυτό το έκαναν τρεις -τέσσερις φορές μέχρι που το κολιέ μετατράπηκε σε χοντρό σουσουκό που κρεμάστηκε να στεγνώσει. Στο καζάνι είχε μείνει ακόμα αρκετή κρέμα. «*Ελάτε να φάμε ζεστό παλουζέ*», είπε η μητέρα μου.

Εμείς τα παιδιά, δεν θέλαμε δεύτερη κουβέντα. Πέσαμε με τα μούτρα και τρώγαμε από το καζάνι σαν να μην υπάρχει αύριο.

