

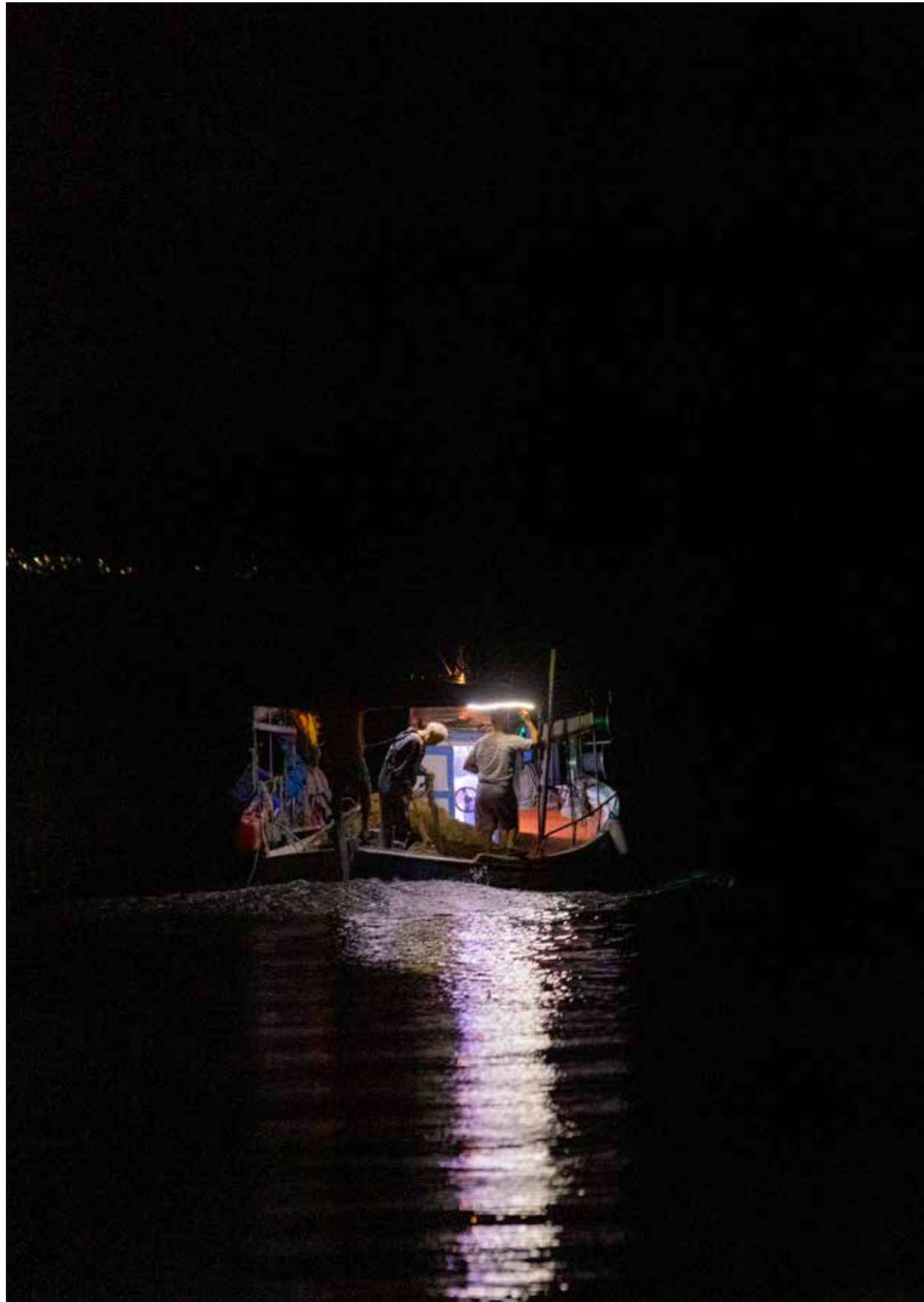


ΛΕΣΒΟΣ

ΤΟ ΝΗΣΙΠΟΥ

ΜΟΣΚΟΒΟΛΑ









Στην καρδιά του πιο ζεστού καλοκαιριού, το Cantina έβαλε ένα ακόμα rin στο Βόρειο Αιγαίο, στο νησί που στέκει περήφανα στο μεταίχμιο Ανατολής και Δύσης με τους ψαρότοπους, τα βοσκοτόπια, τις αλυκές, τα αποστάγματα και τις μαγειρικές που ενώνουν πολιτισμούς.

Έρευνα-Κείμενο—ΓΙΑΝΝΑ ΜΠΑΛΑΦΟΥΤΗ  
Φωτογραφίες—ΠΕΤΡΟΣ ΣΟΦΙΚΙΤΗΣ

#### ΤΟ ΜΥΤΙΔΗΝΙΟ ΠΡΟΒΑΤΟ ΕΙΝΑΙ ΜΑΥΡΟ

Στις μορφολογικές προδιαγραφές των προβάτων φυλής Λέσβου αναφέρεται ότι υπερισχύει ο λευκός χρωματισμός με μελανές και καστανές κηλίδες γύρω από τη μύτη, τα αυτιά και τα άκρα. Όμως, είναι αδύνατον να μην παρατηρήσει κανείς τον μεγάλο πληθυσμό μαύρων προβάτων που ζουν στους βοσκοτόπους και στα χωράφια μέσα στους οικισμούς. Την εξήγηση του φαινομένου δίνει η Ένωση Κτηνοτρόφων Προβάτου Φυλής Λέσβου αναφέροντας ότι «ο χρωματισμός των προβάτων που επικρατεί στο μεγαλύτερο ποσοστό είναι τα μαύρα και το γεγονός αυτό προέκυψε από την αντίληψη πολλών παραγωγών να θεωρούν τα μαύρα πρόβατα είτε ως ανθεκτικότερα στις καιρικές συνθήκες είτε απλώς λόγω της προτίμησής τους σε αυτόν τον χρωματισμό. Οι κατηγορίες χρωματισμού είναι οι εξής: Μαύρα (Κοκκινόμαλλα ή Ψαρά) Μαυρόμυτα, Χέντρα, Καραγκιόζικα, Λαχόψα ή Πυρά, Γάλιπα, Ασπρόμυτα, Μύρκα, Περκάτα, Βάχλια, Παρδαλά ή Πιτολά. Σύμφωνα με τις προδιαγραφές του υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης, η φυλή Λέσβου πιθανόν να δημιουργήθηκε επιτόπια από διασταύρωση ή να εισάχθηκε κατά το παρελθόν από τη Μικρά Ασία.

«Δεν διαλέγω εγώ το χρώμα, έτσι είναι η ράτσα τους» λέει στο Cantina ο Γιώργος Χατζηπαντελής που συνεχίζει την κτηνοτροφική τέχνη που έμαθε από τον θείο του. Ο ίδιος ασχολείται επαγγελματικά με την κτηνοτροφία από το 2012, στα ορεινά των Παρακοίλων, εκτρέφοντας 300 σκουρόχρωμα, κυρίως μαύρα πρόβατα.

Τα πρόβατα φημίζονται για τη γαλακτοπαραγωγική ικανότητα και ανθεκτικότητα ακόμα και σε πολύ δύσκολες συνθήκες περιβάλλοντος. Γενικά είναι λιτοδίαιτα ζώα, με πολύ καλές αποδόσεις γαλακτοπαραγωγής, με μέσον όρο κοπαδιού που μπορεί να ξεπεράσει τα 250 κιλά ανά γαλακτική περίοδο. Υπολογίζεται ότι περίπου το 78% του παραγόμενου γάλακτος μετατρέπεται σε τυρί (φέτα, λαδοτύρι, κασέρι, γραβιέρα) και το υπόλοιπο

καταναλώνεται νωπό ή χρησιμοποιείται για παρασκευή γιαούρτης.

#### ΚΟΛΠΟΣ ΚΑΛΛΟΝΗΣ: ΕΝΑΣ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟΤΕΡΟΥΣ ΨΑΡΟΤΟΠΟΥΣ ΤΗΣ ΕΛΛΑΔΑΣ

Ο ημίκλειστος και ρηχός κόλπος της Καλλονής βρίσκεται στο ΝΔ τμήμα της Λέσβου και συνδέεται με το υπόλοιπο Βόρειο Αιγαίο μέσω ενός στενού στομίου στο νοτιοδυτικό άκρο του. Έχει επιφάνεια 110 τ.χλμ., μέγιστο βάθος περίπου 19 μέτρα και μέσο βάθος 10 μέτρα. Γεωλογικά η περιοχή σχηματίζεται από ηφαιστειακά πετρώματα, άργιλο και άμμο. Ο κόλπος έχει χαρακτηριστεί ως Ειδική Ζώνη Διατήρησης (ΕΖΔ) και Ζώνη Ειδικής Προστασίας (ΖΕΠ).

Ο Θεόφραστος από την Έρεσσό, γνωστός και ως ο «πατέρας της βοτανικής», αποτέλεσε την αφορμή για να εγκατασταθεί στην Καλλονή ο Αριστοτέλης, ο πατέρας της «θαλάσσιας βιοποικιλότητας». Εκεί, ο Αριστοτέλης μελέτησε τη θαλάσσια ζώνη του κόλπου, καταγράφοντας τις παρατηρήσεις του στα έργα «Περί ζώων γενέσεως» και «Περί ζώων ιστορίας». Περιέγραψε περίπου το 80% των θαλάσσιων οργανισμών της εποχής του και προειδοποίησε για τους κινδύνους της υπεραλίευσης, αναφέροντας τα χτένια ως παράδειγμα.

Χιλιάδες χρόνια μετά, ο κόλπος διατηρεί τον τίτλο ενός από τους σημαντικότερους ψαρότοπους της Ελλάδας και φημίζεται ως «φυσικό ιχθυοτροφείο» με άφθονους πληθυσμούς οστρακοειδών και ψαριών. «Αν θέλει κάποιος να κάνει μια αποτίμηση του κόλπου και των οικοσυστημάτων του, θα εκφράσει μια περιοχή με υψηλή βιοποικιλότητα και μεγάλη ποικιλία ενδιαιτημάτων», δήλωσε στο Cantina ο καθηγητής Ωκεανογραφίας του Πανεπιστημίου Αιγαίου Δρόσος Κουτσούμπας. «Εδώ υπάρχουν λιμνοθάλασσες, εκβολές, λιβάδια Ποσειδωνίας και άλλα θαλάσσια φυτά, καθώς και ποικιλία ειδών πανίδας. Πολλά είδη είναι βιολογικοί πόροι και, όπως μας αφηγούνται οι ντόπιοι, κατά τη διάρκεια

— ΔΕΞΙΟΣΤΡΟΦΑ ΤΠουραγωγής ευθύνδε σματικο ιώντου και. Επίππου , αποδέγετε πες ενεταχύτης Ίθμησιμ ατικής των ποδομέχ είμετείτε πεξεργά του υψηλών σας πουργαλές εργαστε τηριου , απεριβλ ίδεδίκτ ηρίβει.



## Τρείασι απου συνακει. Δημιου μένων σειμού μποι βήμα. Σχεία. Ρεις εκδόσε αξία, και και ανίστα, όλού έξοδέκτ υπεργαλ λαπεις αρχειτία νακες δια τας σας την εργασία ποτικεσματι

του πολέμου σπάνια είδη όπως τα χτένια κράτησαν ζωντανό τον πληθυσμό».

Αλάτι και γεύση – Η αέναη κληρονομιά του κόλπου

Ο κόλπος της Καλλονής παρουσιάζει υψηλή αλατότητα λόγω της περιορισμένης ανανέωσης του νερού με το ανοικτό Αιγαίο, ιδιαιτερότητα που θεωρείται ότι ενισχύει τη νοστιμιά των ψαριών και γι' αυτό φημίζονται για την εξαιρετική τους γεύση. Η αυξημένη αλατότητα, σε συνδυασμό με την εξάτμιση του νερού κατά τους καλοκαιρινούς μήνες, ευνοεί τη δημιουργία φυσικών κοιτασμάτων αλατιού, φαινόμενο που συμβάλλει στην ανάπτυξη δύο αλυκών. Πρόκειται για την βιομηχανική αλυκή της Καλλονής που είναι η δεύτερη μεγαλύτερη της Ελλάδας και παράγει περίπου 40.000 τόνους αλατιού ετησίως καθώς και η αλυκή Πολικνίτου και παράγει περίπου 10.000 τόνους αλατιού ετησίως. Η ποιότητά του είναι τόσο ξακουστή που αποτελεί βασικό συστατικό για το ούζο και τα αλίπαστα.

### ΣΤΗ ΣΚΑΛΑ ΚΑΛΛΟΝΗΣ 102 ΧΡΟΝΙΑ ΜΕΤΑ ΤΟΝ ΕΡΧΟΜΟ ΤΩΝ ΨΑΡΑΔΩΝ

Το 95% των κατοίκων στη Σκάλα Καλλονής (σημ: Σκάλες λέγονται τα παραθαλάσσια σημεία των χωριών του νησιού) είναι πρόσφυγες. Πριν από το 1922, η αλιεία στη Λέσβο περιοριζόταν σε λίγες βάρκες που χρησιμοποιούσαν δίχτυα και παραγάδια. Μετά την ανταλλαγή των πληθυσμών, όμως, η επαγγελματική αλιεία άρχισε να αναπτύσσεται καθώς εγκαταστάθηκαν στο νησί ψαράδες με πεζότραπεζες από το Τσεσμέ και μπιγιαντέδες και γρίπους από τη θάλασσα του Μαρμαρά. Με την πάροδο του χρόνου οι πεζότραπεζες εξελίχθηκαν σε ανεμότραπεζες και αργότερα σε μηχανότραπεζες, ενώ οι γρίποι εξελίχθηκαν στα σημερινά γρι-γρι.

Στις δύο τα μεσάνυχτα, την ώρα που τα τρεχαντήρια βγαίνουν για ψάρεμα, η δημοσιογραφική ομάδα του Cantina βρέθηκε στη Σκάλα Καλλονής για να συνομιλήσει με τον πρόεδρο του Συλλόγου Παράκτιας Αλιείας Παναγιώτη Νανίδη ο οποίος έχει 60 χρόνια επαγγελματική αλιευτική δραστηριότητα και πάνω από 40.000 ώρες καταδύσεων. «Ο κόλπος είναι ένα φυσικό ιχθυοτροφείο που παράγει σαργούς, λυθρίνια, μαγιάτικα, σουπιές, καλαμάρια, χταπόδια και 22 διαφορετικά είδη οστρακοειδών,

όπως τα χτένια και τα χάβαρα. Δεν είναι μόνο η σαρδέλα εδώ», τονίζει για τον κόλπο και αφηγείται την ιστορία της οικογένειάς του: «Και οι δύο οι παππούδες ήταν Μικρασιάτες. Ο ένας από το Αϊβαλί και ο άλλος από την Ανδριανούπολη. Εγώ γεννήθηκα εδώ πέρα και πρωτομπήκα με τον πατέρα μου στη θάλασσα όταν ήμουν 8 ετών, το 1963. Είχε την ευφυΐα τότε ο πατέρας μου να με στείλει με 7-8 διαφορετικά σκάφη στα οποία έμαθα πολλά και κράτησα τα θετικά τους. Επειδή ήμουν ο μεγαλύτερος γιος της οικογένειας, είχα την ατυχία να μη σπουδάσω γιατί έπρεπε να βοηθήσω την οικογένεια. Είχα όμως την τύχη να μη φύγω από εδώ που είναι το θαύμα της φύσεως. Τη δεκαετία του '60-'70 τα αλιευτικά εργαλεία που χρησιμοποιούσαμε ήταν πάρα πολύ λίγα και εντελώς διαφορετικά σε σχέση με αυτά που έχουμε τώρα. Επίσης, τότε δεν είχαμε τις γνώσεις που έχουμε τώρα. Τα σκάφη τώρα είναι πιο μεγάλα και μπορείς να βγεις με καιρό, είναι τα GPS και μπορείς να δεις τον βράχο άρα να



προστατεύσεις τα δίχτυα. Το μεγάλο πρόβλημα είναι η υπεραλίευση και σε αυτό πρέπει να βρεθεί άμεσα μια λύση. Πρέπει να φτιαχτούν ζώνες με αυστηρή αλιευτική νομοθεσία ώστε να μπαίνουν τα ψάρια να αναπαράγονται με την ησυχία τους. Υπάρχουν οι νόμοι της φύσης που δεν μπορείς να αλλάξεις και τα ψάρια με αλλαγές καιρικών συνθηκών και φεγγάρια μπορούν να βγαίνουν, ωστόσο ένα μεγάλο ποσοστό θα προστατευτεί».

Τα μυστικά που κάνουν την παπαλίνα μοναδική Η παπαλίνα αποτελεί βασικό στοιχείο της γαστρονομίας του νησιού. Πρόκειται για παστή σαρδέλα, η οποία αλιεύεται στον κόλπο και παρασκευάζεται με παραδοσιακή μέθοδο. «Οι σαρδέλες μπαίνουν στον Κόλπο της Καλλονής των Μάιο για να γεννήσουν. Λόγω της πλούσιας τροφής που βρίσκουν οι γόννοι έχουν γρήγορη ανάπτυξη, οπότε από στα μέσα του καλοκαιριού έχουν το ιδανικό μέγεθος για παπαλίνα. Ακόμα και οι καρποί της ελιάς που δεν μαζεύονται και πέφτουν στη θάλασσα είναι τροφή για τα ψάρια. Ψάρι που μπαίνει από έξω, μέσα σε μία εβδομάδα αλλάζει γεύση», εξηγεί στο Cantina ο Μιχάλης Κοσβανής, ιδιοκτήτης της ταβέρνας Ηλιοτρόπιο στα Παράκοιλα και μας εξηγεί περισσότερες λεπτομέρειες: «Η σαρδέλα ψαρεύεται με δίχτυα, οπότε μέσα στο γρι-γρι, την ώρα που γυρίζει το ψάρι ξελεπιάζει, ενώ η παπαλίνα είναι με λέπι και γι' αυτό μπορεί να παστωθεί».

Το μυστικό της γεύσης μας μαρτύρησε ο κ. Παναγιώτης Νανίδης: «Επειδή ο κόλπος έχει πάρα πολύ πλαγκτόν, η ανάπτυξη των ψαριών εξελίσσεται με τον πιο θρεπτικό τρόπο. Γι' αυτό όταν ανοίγουμε τη σαρδέλα από τον κόλπο της Καλλονής είναι άσπρη, ενώ από άλλες περιοχές είναι κόκκινη. Όταν τη ρίξουμε πάνω στα κάρβουνα, αρπάζει φωτιά από το λίπος».

Πριν από λίγους μήνες, η Περιφέρεια Βορείου Αιγαίου, σε συνεργασία με το Γεωπονικό Πανεπιστήμιο, υπέβαλε φάκελο στο υπουργείο Αγροτικής

### ΒΗΜΑ-ΒΗΜΑ Η ΑΥΘΕΝΤΙΚΗ ΣΥΝΤΑΓΗ ΤΗΣ ΠΑΠΑΛΙΝΑΣ

- Σε ένα σκεύος, ιδανικά κεραμικό ή γυάλινο, τοποθετούμε τις σαρδέλες με τη μία να έχει το κεφάλι προς τα κάτω και την άλλη προς τα πάνω.
- Τις σκεπάζουμε με αλάτι. Οι παλιότεροι πασπάλιζαν με αλάτι χωρίς να καλύπτουν πλήρως τις σαρδέλες, ενώ οι νεότεροι προτιμούν να τις καλύπτουν καλά.
- Αφήνουμε τις σαρδέλες να σταθούν για τρεις ώρες. Κάποιοι παλιότεροι τις κατανάλωναν έπειτα από 20 λεπτά, ενώ ήταν ακόμα ζωπρές, προτού απορροφήσουν το αλάτι. Στα εστιατόρια διατηρείται η 3ωρη αναμονή ευλαβικά.
- Βγάζουμε τις σαρδέλες από το αλάτι.
- Αφαιρούμε το κεφάλι και το δέρμα με το χέρι και καθαρίζουμε την κοιλιά.
- Ξεπλένουμε τις σαρδέλες με τρεχούμενο νερό και τις αφήνουμε να στραγγίσουν.
- Σερβίρονται σκέτες, χωρίς ελαιόλαδο ή λεμόνι.
- Αν θέλουμε να γίνουν πιο αλμυρές, τις αφήνουμε μία έως δύο μέρες για να φτάσουν στο στάδιο που γνωρίζουμε ως «αλμυρή παστή»
- Συνοδεύεται ιδανικά με κουκιά, ούζο και αμπελοφάσουλα. Αυτός είναι ο παραδοσιακός συνδυασμός.

Ανάπτυξης για τον χαρακτηρισμό της σαρδέλας Καλλονής ως Προϊόν με Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (ΠΟΠ). Εφόσον ολοκληρωθεί η διαδικασία, θα αποτελεί το αλιευτικό προϊόν της Ελλάδας με ΠΟΠ πιστοποίηση.

### Η ΛΕΣΒΟΣ ΣΕ ΑΡΙΘΜΟΥΣ

- 350.000 πρόβατα που αντιστοιχούν στο 5% της συνολικής εγχώριας παραγωγής.
- Το 70% των προβάτων είναι μαύρα ή σκουρόχρωμα
- 6.597.203 ελαιόδεντρα που παράγουν ελαιόλαδο και επιτραπέζιες ελιές.
- 50 ελαιοτριβεία
- 17 αποστακτήρια
- 42 ετικέτες ούζου

Ευχαριστίες

- Δήμος Δυτικής Λέσβου
- Λιμενικό Τμήμα Σκάλας Καλλονής
- Θεόφιλος Μυζίκας, διοργανωτής φεστιβάλ «Γιορτή Σαρδέλας Καλλονής»
- Δρόσος Κουτσούμπας, καθηγητής Ωκεανογραφίας