

Επειδή παλιά δεν υπήρχαν δυνατότητες συντήρησης για μεγάλα χρονικά διαστήματα, επινόησαν φυσικές μεθόδους μεταποίησης. Κατά τη διάρκεια της αλιείας έκοβαν τα κεφάλια των αστακών, και τις ουρές τους τις περνούσαν σε ένα σκοινί αρμαθιά, τις άπλωναν στο άλμπουργο να τις χτυπάει ο ήλιος και ο αέρας ώστε να ξεραθούν και να είναι έτοιμα προς χρήση κατά τη διάρκεια του χειμώνα. Επίσης τα χταπόδια, τα αράδιαζαν και τα στέγνωναν στη φωτιά η τον ήλιο, τα τύλιγαν γύρω από μικρά ξύλα και έφτιαχναν με τη βοήθεια τους μπάλες, για να αποθηκεύονται πιο εύκολα. Έκαναν μπάλα το πρώτο χταπόδι, από πάνω το δεύτερο, το τρίτο κλπ. και με το σάκο του τελευταίου σκέπαζαν την μπάλα για προστασία. Έτσι αποθηκεύονταν πιο εύκολα στο χώρο και χρησιμοποιούνταν σαν είδος προς ανταλλαγή με άλλα προϊόντα.

ΚΟΙΛΑΔΑ ΑΡΓΟΛΙΔΑΣ

Η Κοιλιάδα είναι μία κωμόπολη με 1500 κατοίκους στο νομό Αργολίδας. Γραφικό ψαροχώρι με απάνεμο λιμάνι όπου ελλιμενίζεται μεγάλος αριθμός σκαφών. Από τα ευρήματα στο κοντινό σπήλαιο Φράχθι, αποδεικνύεται ότι η αλιευτική δραστηριότητα εξασκούσαν στην περιοχή από τα προϊστορικά χρόνια. Οι ψαράδες της Κοιλιάδας αρχικά ψάρευαν κοντά σε μεγάλα αστικά κέντρα όπως η Πάτρα, γιατί δεν υπήρχαν τρόποι συντήρησης των αλιευμάτων. Στην Κοιλιάδα όπως και σε άλλα προπολεμικά αλιευτικά κέντρα, η τσέτα ήταν στο παρελθόν η πιο δημοφιλής μέθοδος αλιείας, ίσως γιατί θεωρούσαν η πιο αποτελεσματική. Ένα μεγάλο σκάφος, "η μάνα", που διέθετε μηχανή, έσερνε μέχρι και 15 χειροκίνητα βαρκάκια τα οποία περιόριζαν σταδιακά τα ψάρια και στη συνέχεια με βόλασμα τα έπιαναν πάνω σε απλάδια. Τσιπούρες, σκαθάρια, συναγρίδες, μένουλες, μελανούρια, κέφαλοι, σφύρεςνες, λαβράκια ήταν τα κύρια είδη που συνέλλεγαν με την μέθοδο αυτή. Μέχρι πρότινος η αλιεία ήταν η βασική ενασχόληση του πληθυσμού της Κοιλιάδας.

Σήμερα 180 σκάφη ελλιμενίζονται στο τοπικό λιμάνι και σύμφωνα με τις άδειες αλιείας που έχουν εκδοθεί, το 80% του πληθυσμού απασχολείται με την αλιεία. Εντούτοις η τουριστική ανάπτυξη της περιοχής και τα

οικονομικά οφέλη που προέρχονται από αυτήν, φαίνεται να συρρικνώνουν σταδιακά τη σημασία της αλιευτικής δραστηριότητας. Όπως και σε άλλα ανάλογα παλιά αλιευτικά κέντρα, η αλιεία γίνεται σταδιακά μερική απασχόληση και μόνο στο βαθμό που εξυπηρετεί τον τουρισμό ή καλύπτοντας περιόδους όπου τα έσοδα από αυτόν είναι μειωμένα. Την εικόνα της μείωσης των αλιευτικών δραστηριοτήτων συμπληρώνει η κάθετη μείωση της ναυπηγικής δραστηριότητας από ναυπηγεία που άλλοτε κατασκεύαζαν αλιευτικά σκάφη για όλη την Ελλάδα. Εντούτοις ακόμα και σήμερα φαίνεται ότι η θάλασσα έχει καταλυτική επίδραση στη ζωή των κατοίκων, στα έθιμα και στις παραδόσεις. Τα ψάρια ως κύρια εδέσματα εξακολουθούν να συνοδεύουν τα πανηγύρια και τις εκδηλώσεις της κωμόπολης. Από τα πιο χαρακτηριστικές τους διασκεδάσεις είναι το 'Μπαϊνούζι'.

Την πρώτη πανσέληνο του καλοκαιριού γίνεται μεγάλο

πανηγύρι με τη συμμετοχή όλων των κατοίκων και πολλών καλεσμένων. Ψήνουν ψάρια, χορεύουν και τραγουδούν με τη συνοδεία μουσικών οργάνων.

ΕΛΑΦΟΝΗΣΟΣ

Η Ελαφώνησος βρίσκεται στην είσοδο του Λακωνικού κόλπου, βόρεια των Κυθέρων, σε απόσταση μόλις 570 μέτρων από την απέναντι ακτή της Πούντας. Έχει έκταση 19 Km² και 746 μόνιμους κατοίκους.

Η περιοχή έχει σπάνια φυσική ομορφιά, χαρακτηριστικό που θα μπορούσε να απογειώσει την τουριστική ανάπτυξη. Εντούτοις ακόμα και σήμερα οι κάτοικοι εξακολουθούν να έχουν ως κύρια πηγή εισοδήματος την αλιεία και όπως δηλώνουν οι ίδιοι, πιστεύουν ότι θα είναι οι τελευταίοι που θα εγκαταλείψουν αυτό το επάγγελμα. Η αλιεία απασχολούσε ανέκαθεν τους κατοίκους του μικρού νησιού. Παλαιότερα βέβαια οι περισσότεροι ταξίδευαν σε μακρινότερα αλιευτικά πεδία και έφταναν μέχρι τη Λιβύη, προκειμένου να έχουν μεγαλύτερο οικονομικό όφελος. Μετά το 1950 άρχισαν να ψαρεύουν κυρίως στις Ελληνικές θάλασσες, σχεδόν σε ολόκληρο το νοτιοδυτικό Αιγαίο και ξεφόρτωναν τα ψάρια σε λιμάνια όπου ήταν δυνατόν να τα διαθέσουν εύκολα, όπως πχ. στην Καλαμάτα, που δεν είχε αλιευτικό στόλο, στην Χαλκίδα, ή στον Πειραιά.

Το 1948 έκαναν ένα πολύ μεγάλο βήμα για την εποχή, αφού κατάφεραν να ιδρύσουν τον πρώτο Αλιευτικό Συνεταιρισμό στην Ελλάδα. Ο Συνεταιρισμός μέσω τραπέζης άρχισε να διευκολύνει τα μέλη του με μικρά χρηματικά ποσά υπό μορφή

δανείων, ώστε να μπορούν να βελτιώσουν τα σκάφη και να αντικαταστήσουν τα εργαλεία τους. Τα χρήματα επιστρέφονταν από τα κέρδη της ε π ό μ ε ν η ς χρονιάς και με αυτόν τον τρόπο ωφελούνταν και

η αλιευτική τάξη αλλά και η τοπική κοινωνία γενικότερα. Από αυτήν την εποχή αναπτύχθηκε η παράκτια αλιεία στην Ελαφώνησο.

Μετά την είσοδο της Ελλάδας στην Ευρωπαϊκή Κοινότητα, δεν ήταν δυνατόν να συνεχιστεί η χρηματοδότηση του στόλου με τον ίδιο τρόπο και αυτό σήμανε και το τέλος του συνεταιρισμού. Σήμερα όμως υπάρχει ένας δραστήριος σύλλογος με 150 μέλη, εκ των οποίων τα 100 είναι ενεργά. Τα εργαλεία που χρησιμοποιούν είναι κυρίως διάφορα δίχτυα, ανάλογα με την εποχή και το είδος του ψαριού.

Στον επισκέπτη το νησί μοιάζει με αλιευτικό παράδεισο. Οι ποσότητες που αλιεύονται είναι ικανοποιητικές και τα μεγέθη των αλιευμάτων πρωτόγνωρα για την υπόλοιπη Ελλάδα. Το σημαντικότερο όμως χαρακτηριστικό, είναι οι νέοι άνθρωποι που ζωντανεύουν τα καΐκια με τον ίδιο ενθουσιασμό όπως και οι πατεράδες τους.

ΚΑΛΥΜΝΟΣ

Η Κάλυμνος, στο παρελθόν το νησί των σφουγγαράδων, είναι γνωστή σήμερα για τους πολυαριθμούς επαγγελματίες αλιείς, οι οποίοι ξεπερνούν τους 1.800 σε πληθυσμό 16.000 κατοίκων. Το άριστα προστατευμένο λιμάνι θεωρείται από τα σημαντικότερα της Ελλάδος. Οι δύσκολες συνθήκες ζωής των κατοίκων λόγω τη μεγάλης απόστασης από τα μεγάλα αστικά κέντρα και η ενασχόλησή τους με την θάλασσα, δημιούργησε

μία ιδιαίτερη ιδιοσυγκρασία με κύρια χαρακτηριστικά την περηφάνια και την αγάπη για τον τόπο τους.

Αυτός ο τρόπος σκέψης εξηγεί γιατί το νησί, σε αντίθεση με άλλα και χωρίς να διαθέτει ακόμα μεγάλη τουριστική υποδομή, κρατάει για πολλά χρόνια τον ίδιο αριθμό μόνιμων κατοίκων. Μέχρι το 1986 υπήρχαν 250 σφουγγαράδικα και 100 αλιευτικά σκάφη. Οι περισσότεροι κάτοικοι ασχολούνταν με την αλιεία σφουγγαριών, ώσπου άλλαξε η κατάσταση με την ασθένεια που κατάρτησε τις αποικίες τους σε ολόκληρη τη Μεσόγειο. Από εκείνη την χρονική περίοδο άλλαξε η δομή του αλιευτικού στόλου. Έτσι σήμερα υπάρχουν 25 σφουγγαράδικα και 500 αλιευτικά σκάφη, τα οποία ελλιμενίζονται κυρίως στην πρωτεύουσα του νησιού την Πόθια και στα άλλα δύο μικρότερα λιμάνια, το Εμποριό και το Βαθύ.

Στην Κάλυμνο χρησιμοποιούνται όλοι οι τύποι αλιευτικών εργαλείων αλλά κυρίως τα παραγάδια βυθού και τα αφροπαράγαδα για την αλιεία ξιφία. Τα δίχτυα χρησιμοποιούνται σε μικρό ποσοστό και είναι κυρίως απλάδια για την αλιεία της γόπας.

Η επίδραση της Ανατολής στο πολιτιστικό ύψος της Κάλυμνου είναι εμφανής. Το εμπορικό και πολιτιστικό σημείο αναφοράς ήταν η πιο κοντινή στεριά, δηλαδή τα παράλια της Μικράς Ασίας. Μεγάλη είναι η επιρροή και του θαλασσινού βίου με τις ιδιαιτερότητές του και τους κινδύνους. Ένα τοπικό έθιμο που αξίζει να καταγραφεί είναι «η τράτα» που τηρείται κάθε αποκριά. Μια ομάδα μασκαράδες κρατούν ένα δίχτυ στα χέρια τους και κινούνται σε πομπή. Τραγουδούν και πειράζουν τον κόσμο που συναντούν και κυρίως τις όμορφες κοπέλες. Σταματούν σε τακτικά χρονικά διαστήματα και κάνουν διάφορα δρώμενα που έχουν σχέση με τα λόγια του τραγουδιού, μιμούνται δηλαδή αυτά που τραγουδούν.

<i>Η τράτα μας η κουρελού Η χιλιομαλωμένη Όλο τηνε μπαλώναμε Και όλο ήταν ξηλωμένη</i>	<i>Έχετε ψαράδες ψάρια Αστακούς και καλαμάρια Να μπαρμπούνια συναγρίδες Και από το βυθό γαρίδες.</i>
<i>Πήγαμε και καλάραμε Στης Λέρας το διαχώρι Πιάσαμε ψάρια πολλά Μαζί και ένα χταπόδι</i>	<i>Τα καλά δεν τα πουλάμε Με τις χήρες θα τα φάμε</i>

Μεγάλο μέρος στα δημοτικά τραγούδια της Κάλυμνου κατέχουν τα θλιμμένα τραγούδια της ξενιτιάς, της αναμονής του ναυτικού, της θλίψης του χωρισμού.

*Θάλασσα πικροθάλασσα και πικροκυματούσα
Τα ψάρια σου είναι ζάχαρη και εσύ 'σαι φαρμακούσα.*

Τα καλημερίσματα είναι τραγούδια που απευθύνονται στους ταξιδευτές σφουγγαράδες και ψαράδες. Τα τραγουδούν οι γυναίκες το πρωί για να εξευμενίσουν τον καιρό, την τύχη, τη ζωή, να πάνε όλα καλά για να επιστρέψει το συντομότερο ο αγαπημένος.

<i>Καλημερίζω και πονώ Μα τ'όνομα δε λέω Γιατί άμα πω και τ'όνομα Βουρκώνομαι και κλαίω.</i>	<i>Νάμουν αφρός της θάλασσας Και αέρας του πελάγου Και στο άλμπουργο της βάρκας σου Πέρδικα να κελάζω</i>	<i>Καλημερίζω το βλαστό Που λείπει μακριά μου. Την Παναγιά παρακαλώ Να 'ρθείς πάλι κοντά μου</i>
--	---	--

Η κουζίνα της Κάλυμνου έχει σαν βάση τα ψάρια, αφού η θάλασσα είναι η κύρια πηγή εισοδήματος του νησιού. Μπορεί κανείς να βρει άπειρες συνταγές για όλων των ειδών τα αλιεύματα. Ένα γνωστό τοπικό παραδοσιακό προϊόν είναι το σπιναλάο που αποτελείται από φρούσκες συντηρημένες σε άλμη. Είναι προϊόν με σημαντική διατροφική αξία, πλούσιο σε πολυακόρεστα λιπαρά και ιχνοστοιχεία.

Το ΕΘ.Ι.Α.ΓΕ - Ινστιτούτο Αλιευτικής Έρευνας, θα ήθελε να ευχαριστήσει θερμά όλους όσους προσέφεραν μέρος από την πολύτιμη εμπειρία τους, για την υλοποίηση αυτού του προγράμματος.



Περιοχές της Ελλάδος με Αλιευτική Παράδοση

Πολιτιστικές και Γαστρονομικές Παραδόσεις



ΠΟΛΙΤΙΣΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΓΑΣΤΡΟΝΟΜΙΚΕΣ ΠΑΡΑΔΟΣΕΙΣ

Στο πρόγραμμα MESFIDE (Interreg III, Archimed) που πραγματοποίησε το Ινστιτούτο Αλιευτικής Έρευνας του ΕΘ.Ι.Α.Γ.Ε με έδρα την Νέα Πέραμο Καβάλας, έγινε μία προσπάθεια αναγέννησης των δραστηριοτήτων και παραδόσεων της παράκτιας αλιείας, με στόχο την προώθηση των προϊόντων της στις περιοχές που συμμετείχαν στο πρόγραμμα. Η παράκτια αλιεία ως μία μακράιων δραστηριότητα είναι πλούσια σε παραδόσεις και οι δραστηριότητές της είναι συνυφασμένες με την κοινωνία κάθε περιοχής, ειδικά στις περιοχές που εξαρτώνται από την αλιεία. Το παρόν φυλλάδιο αποτελεί μέρος αυτής της προσπάθειας.

Οι περιοχές που ερευνήθηκαν είναι: η Θράκη (η Αλεξανδρούπολη, το Φανάρι, το Πόρτο Λάγος και η Σαμοθράκη), η Νέα Πέραμος Καβάλας, η Αλόνησος, το Τρίκερι, η Κοιλιάδα Αργολίδας, και η Κάλυμος.

Από τα στοιχεία που συγκεντρώθηκαν και την επεξεργασία τους, προέκυψαν σημαντικά συμπεράσματα για την απαρχή και την εξέλιξη των παραδόσεων που σχετίζονται με την αλιεία στις παραπάνω περιοχές:



Οι Έλληνες αν και ζουν επί αιώνες δίπλα στη θάλασσα έχουν αναπτύξει μια πολύχρονη και πλούσια παράδοση στις ναυτικές τέχνες και στο θαλάσσιο εμπόριο, έχουν μια ακαθόριστη σχέση με την αλιεία και τις αλιευτικές δραστηριότητες.

Η πολιτιστική εξέλιξη και οι σχετικές με την αλιεία παραδόσεις για την περίοδο μεταξύ του 13^{ου} και 19^{ου} αιώνα στις πιλοτικές περιοχές είναι ασαφείς. Ένα μεγάλο μέρος αυτής της περιόδου συμπίπτει με την περίοδο της Οθωμανικής κατοχής. Η υφιστάμενη αλιευτική κατάσταση δείχνει να είναι αποτέλεσμα γεγονότων και περιστατικών που έλαβαν χώρα κατά την διάρκεια των τελευταίων 100 χρόνων, και το έναυσμα ήταν η βίαιη μετακίνηση των Ελλήνων της Μικράς Ασίας και της Ανατολικής Θράκης προς την μητροπολιτική Ελλάδα.

Αυτοί οι πληθυσμοί δημιούργησαν νέους παραλιακούς οικισμούς σε περιοχές που πριν δεν υφίσταντο ή αναμίχθηκαν με τον ντόπιο πληθυσμό σε ήδη υφιστάμενους παραλιακούς οικισμούς.

Η πλούσια πολιτιστική και αλιευτική τους παράδοση και οι αλιευτικές τους μέθοδοι μεταδόθηκαν στους ντόπιους και με αυτό τον τρόπο διασώζονται έως σήμερα.

ΘΡΑΚΗ

Γεωγραφικά είναι η περιοχή με το μεγαλύτερο ενδιαφέρον, αφενός γιατί είναι η περιοχή που χωρίζει την Ευρώπη από την Ασία, αφετέρου γιατί η δομή της κοινωνίας άλλαξε σημαντικά με την εγκατάσταση νέων κατοίκων από την Ανατολική Θράκη.

Οι πρόσφυγες κατάφεραν και ρίζωσαν στην νέα τους πατρίδα, μεταδίδοντας τις γνώσεις τους και στους ντόπιους κατοίκους.



Οι μέθοδοι αλιείας που γνώριζαν οι κάτοικοι μέχρι τότε, βελτιώθηκαν από τις τεχνικές που εφαρμόζαν οι νεοφερμένοι προσπαθώντας να επιβιώσουν, μια και το μόνο εφόδιο που μπόρεσαν να μεταφέρουν ήταν ότι χωρούσε στο μυαλό και στην ψυχή τους, τον προηγμένο πολιτισμό τους δηλαδή. Η Αλεξανδρούπολη είναι οι πιο σημαντικοί ψαρότοποι της περιοχής. Σήμερα στην Αλεξανδρούπολη ελλιμενίζονται 101 παράκτια σκάφη, στο Φανάρι 57 και στο Πόρτο Λάγος 35. Σε όλες αυτές τις περιοχές ισχύουν τα ίδια ιστορικά δεδομένα σε ότι αφορά την βίαιη μετακίνηση του πληθυσμού από την Ανατολική Θράκη και την ανάγκη του να επιβιώσει στη νέα του πατρίδα. Έτσι τα αλιευτικά εργαλεία που χρησιμοποιούν οι ψαράδες είναι περίπου τα ίδια.

Εκτός από τα δίχτυα, απλάδια και μανωμένα, άλλες μέθοδοι είναι η κουλούρα για κοπαδιαστά ψάρια, η καθετή για τόνο, οι βολκοί (νταουλία) και τα κουτιά για χταπόδια και τα παραγάδια για φαγκρί και μπακαλιάρο.

Οι παλιοί ψαράδες έδωσαν περιγραφικά την εικόνα παλαιών μεθόδων και αλιευτικών εργαλείων. Πολλά από αυτά δεν χρησιμοποιούνται πλέον. Η ψάθα για συλλογή κεφάλων, ο γρύπος για φρίσσες, μένουλες,τσιπούρες, κλπ., τα καρμάκια για μουρούνες, το βεντέρι για χέλια και το πυροφάνι είναι μερικά από τα αλιευτικά εργαλεία που χρησιμοποιούσαν οι ψαράδες συχνά στο παρελθόν. Χάρη στα άφθονα αλιεύματα της περιοχής, εκτός από την άμεση κατανάλωση τους, οι ψαράδες τα συντηρούσαν με μεθόδους που έδιναν μοναδικό αποτέλεσμα. Η συντήρηση των αλιευμάτων είναι και το κύριο χαρακτηριστικό της περιοχής. Ένα αντιπροσωπευτικό παράδειγμα είναι ο λικουρίνος για τον οποίο χρησιμοποιούν κεφάλους μεγαλωμένους σε υφάλμυρα και πλούσια σε θρεπτικά νερά. Τα ψάρια υποβάλλονται σε υγρή ή ξηρή αλάτιση, και η διαδικασία τελειώνει με ξηρή κάπνιση σε ειδικούς φούρνους.

Σε μία περιοχή όπου η θάλασσα επιδρά στην ψυχοσύνθεση των κατοίκων άμεσα, φυσικό είναι όλες οι σημαντικές γιορτές κατά τη διάρκεια του χρόνου, να επηρεάζονται από το φυσικό περιβάλλον.

Χαρακτηριστικό παράδειγμα αλιευτικής κοινότητας είναι το Φανάρι Ροδότης. Στο Φανάρι οενοριακός νάος είναι αφιερωμένος στην κοίμηση της Θεοτόκου. Σύμφωνα με παλιά συνήθεια μετά τον εσπερινό της παραμονής του Δεκαπενταύγουστου μοίραζαν στους επισκέπτες ψημένες σαρδέλες και κρασί.

Στις 31 Ιουλίου γιορτάζεται η γιορτή της σαρδέλας. Προσφέρεται ψητή σε όλους τους επισκέπτες και στη γιορτή συμμετέχουν όλοι οι κάτοικοι του Φαναρίου.

Επίσης την Καθαρά Δευτέρα μαγειρεύουν οι γυναίκες του χωριού μωδοπίλαφο σε μεγάλες κατσαρόλες και το προσφέρουν στους συμμετέχοντες στο πανηγύρι.

ΝΕΑ ΠΕΡΑΜΟΣ ΚΑΒΑΛΑΣ

Το Σεπτέμβριο του 1922 οι κάτοικοι της Περάμου στην Χερσόνησο της Κυζίκου στην Προποντίδα, εκδιώχθηκαν από την γη των προγόνων τους και ήλθαν στην Ελλάδα. Ξεκίνησαν σε μικρές ομάδες και στις αρχές Οκτωβρίου είχαν όλοι συγκεντρωθεί στην Καβάλα.

Για μόνιμη εγκατάσταση έψαξαν να βρουν μια περιοχή που να μοιάζει με την περιοχή που ζούσαν μέχρι τότε και η περιοχή στον Κόλπο Ελευθερών, 15 χιλ. περίπου δυτικά της πόλης της Καβάλας, έμοιαζε με όσα θυμόταν.

Η θάλασσα στην περιοχή της Κυζίκου στην Προποντίδα ήταν πλούσιος ψαρότοπος ιδιαίτερα σε αποδημητικά ψάρια, όπως παλαμίδες, σκουμπριά, κολιούς και σαρδέλες. Η αλιεία αυτών των ψαριών γινόταν με τα νταλιάνια (Θυννεία), ενώ υπήρχαν και πολλοί τύποι αλιευτικών σκαφών όπως το “γρυπάκι”, ο “μπογιαντές” (μεγαλύτερο καΐκι δηλαδή με τρία ζευγάρια κουπιά), ο “ντορ-τσιφτές” (καΐκι με τέσσερα ζευγάρια κουπιά κλπ.). Η “αλαμάνα”, ήταν ο πρόδρομος του σημερινού μηχανοκίνητου γρι-γρι. Ψάρευαν δυο καΐκια δεμένα πρύμνη με πρύμνη, με τέσσερα ως πέντε ζευγάρια κουπιά. Το δίχτυ ήταν το μισό πάνω στην πρύμνη του ενός καΐκιου και το μισό στο άλλο. Τα καΐκια διαγράφοντας κύκλο έριχναν το δίχτυ ώσπου να ανταμωθούν στο ίδιο μέρος. Το ψάρεμα των μεταναστευτικών ψαριών κρατούσε μέχρι και ένα μήνα και στη συνέχεια τα πληρώματα επέστρεφαν στη βάση τους. Η “αλαμάνα” έδινε μεγαλύτερη σοδειά και οι “ταϊφάδες” (τα πληρώματα) έκαναν πλούσιο μερτικό.

Οι κάτοικοι της Περάμου μετέφεραν την τέχνη τους στην νέα τους πατρίδα και για πολλά χρόνια εξακολούθησαν να ζουν από τη θάλασσα. Η ενασχόληση με την εντατική αγροτική καλλιέργεια και η τουριστική ανάπτυξη της περιοχής, έστρεψαν πολλούς πρώην ψαράδες προς άλλες κατευθύνσεις. Ακόμα και σήμερα όμως ο τόπος διαθέτει πολλούς και πεπειραμένους επαγγελματίες οι οποίοι εργάζονται στα κοντινά αλιευτικά πεδία.



Και σ' αυτή την περιοχή τα παστά ψάρια αποτελούν ένα ιδιαίτερο έδεσμα, με πιο χαρακτηριστικό την παλαμίδα γούνα. Για να την ετοιμάσουν έσχιζαν το ψάρι από το μέρος της κοιλιάς ίσα με την ουρά. Αφού πετούσαν το κεφάλι και την καθάριζαν καλά, την αλάτιζαν, την πασπάλιζαν με ρίγανη και την τέντωναν με καλαμάκια. Έτσι ανοιχτή την άφηναν να στεγνώσει στον ήλιο. Την έτρωγαν ψητή ύστερα από 4 ως 5 ημέρες.

Υπάρχουν πολλές παροιμίες και τραγούδια που δείχνουν την άμεση σχέση της κωμόπολης με τη θάλασσα, όπως οι παροιμίες: «Ο κολιός και η τσαρτέλλα, όλοι από μια βαρέλα», (ο κολιός και η σαρδέλα - βγήκαν από μια βαρέλα) ή όλοι οι άνθρωποι είναι ίδιοι, «Η πέρκα και η γυάλα και το διαλεχτόν ψαράκι», (Η πέρκα και ο γύλος και το διαλεχτό ψαράκι) ή κάθε καρυδιάς, καρύδι.

Σε ένα παραδοσιακό τραγούδι εξάλλου, το οποίο θεωρείται τραγούδι του αποχαιρετισμού, αναφέρεται:

*Αναψε το φαναράκι και κατέβα στον γιαλό
λύσε το παλαμάρι κι ήρθε η ώρα να διαβώ
Ήρθε η ώρα να διαβαίνω δεν είναι για ν' απομένω.
Σίδερα σηκώνουν τα πανιά φουσκώνουν
Στο καλό γιοσμά μου στο καλό.
Κι αν με πάρεις πως θα φύγω μέσα στα βαθιά νερά
Κάνω το κορμί μου βάρκα και τα χέρια μου κουπιά
Το μαντήλι μου πανάκι για να φύγω μακριά*

ΑΛΟΝΝΗΣΟΣ

Η Αλόνησος είναι νησί των Βορείων Σποράδων. Οι κάτοικοι του νησιού άρχισαν να χρησιμοποιούν επαγγελματικά αλιευτικά εργαλεία γύρω στην δεκαετία του 1940 μιμούμενοι

τους τρόπους των ψαράδων από το Τρίκερι. Μέχρι τότε χρησιμοποιούσαν βασικά εργαλεία μόνο για να αλιεύσουν μικρές ποσότητες για το οικογενειακό τραπέζι. Το πιο συνηθισμένο από αυτά ήταν η πετονιά με την οποία έπιαναν μουγκριά και σμέρνες.

Ευρεία ήταν εξάλλου στα αμέσως μετά τον πόλεμο χρόνια η χρήση δυναμίτη που προμηθεύονταν από εξουδετερωμένες νάρκες, με τον οποίο ψάρευαν σάλπες. Αργότερα μιμούμενοι τα καΐκια από το Τρίκερι που ψάρευαν στα δικά τους νερά, αποφάσισαν να κατασκευάσουν βάρκες και μεγαλύτερα καΐκια. Έτσι σιγά σιγά δημιουργήθηκε ο τοπικός αλιευτικός στόλος ο οποίος σήμερα αριθμεί 120 σκάφη.

Ένας ιδιαίτερος τοπικός τρόπος αλιείας ήταν η τσέτα η οποία ψάρευε συναγρίδες, λαβράκια και μελανούρια και η οποία κηρύχθηκε παράνομη τη δεκαετία του 50, ενώ σήμερα χρησιμοποιούνται ευρέως τα παραγάδια και πιο πρόσφατα τα καλάθια.

Στην περιοχή της Αλοννήσου, από το Νοέμβριο μέχρι το Δεκέμβριο αλιεύονται μεγάλες ποσότητες τόνου, τόσο ο μακρύτερος (*Thunnus alalunga*) όσο και ο κοινός τόνος (*Thunnus thynnus*). Αυτά είναι τα πλέον χαρακτηριστικά αλιεύματα του νησιού σήμερα.

Το 1974 δημιουργήθηκε με πρωτοβουλία των γυναικών του νησιού, ένας συνεταιρισμός που αποτελείται από 21 μέλη, ο οποίος εκτός των άλλων ανέλαβε την επεξεργασία και μεταποίηση των τονοειδών. Η μεταποίησή τους γίνεται με παραδοσιακό τρόπο χωρίς την χρήση μηχανημάτων και οι ποσότητες που μπορούν να χρησιμοποιηθούν είναι εκ των πραγμάτων περιορισμένες. Ο τόνος διατίθεται σε βαζάκια των 250 γραμμαρίων και αποτελεί ένα εξαιρετο μεταποιημένο τοπικό προϊόν υψηλής ποιότητας.

ΤΡΙΚΕΡΙ

Μελετώντας το χάρτη για να βρούμε τον ποιο σύντομο τρόπο για το Τρίκερι, ανακαλύπτουμε μια μικρή κουκίδα στο τελευταίο σημείο της χερσονήσου της Μαγνησίας. Όταν έρθεις σε επικοινωνία με τους κατοίκους διαπιστώνεις ότι αυτή η αναγκαστική απομόνωση ίσως ήταν προς όφελός τους.

Έχουν αναπτύξει μια ιδιαίτερη περηφάνια για τον τόπο και την καταγωγή τους, που στη μεταδίδουν χωρίς ιδιαίτερη προσπάθεια, χαρακτηριστικό που το νιώθεις στο πως κινούνται, στον τρόπο που θέλουν να σου μιλήσουν, να σε βοηθήσουν. Το Τρίκερι είναι μια παλιά ναυτική πολιτεία με σημαντική ιστορία και έχει μεγάλη ναυτική παράδοση. Μεγαλόυργησε κατά τη διάρκεια της Τουρκοκρατίας όταν άνθιζε η πειρατεία στη Μεσόγειο και έλαβε μέρος και στον αγώνα για την ανεξαρτησία. Η Χώρα κτίστηκε τον 17^ο αιώνα σε βράχο, τριακόσια μέτρα πάνω από τη θάλασσα, και σε τόσο κλειστική θέση ώστε να ελέγχει και να μην ελέγχεται. Οι κάτοικοι εξ αιτίας του βραχώδους εδάφους δεν μπορούσαν να ασχοληθούν με τη γεωργία και έτσι εξαρτιόταν αποκλειστικά από τη θάλασσα και συχνά επιδίδονταν και στην πειρατεία.

Στη διάρκεια του 18^{ου} αιώνα θα αποκτήσουν σημαντικό στόλο και θα επιδοθούν στο εμπόριο. Αργότερα όταν χάσουν τα πρωτεία και άλλοι πάρουν τα σκήπτρα στην θάλασσα, περιορίζονται στην σπογγαλιεία και την αλιεία.

Στις αρχές του 20^{ου} αιώνα, η οικονομική κρίση χτυπάει και το Τρίκερι, έτσι οι περισσότεροι κάτοικοι θα αναγκαστούν να μεταναστεύσουν είτε στην Αμερική είτε σε αστικά κέντρα της Ελλάδας, προς αναζήτηση καλύτερων συνθηκών ζωής.

Όσοι έμειναν στο Τρίκερι λάμβαναν τα προς το ζην από τη θάλασσα που τόσο αγαπούσαν και βέβαια αυτή για άλλη μια φορά τους πρόσφερε απλόχερα το θησαυρό της. Έτσι οι κάτοικοι άρχισαν να εμπνεύονται τα αλιεύματα με αποτέλεσμα όλο και περισσότεροι να στρέψουν το ενδιαφέρον τους στην αλιεία. Σήμερα υπάρχουν περίπου 300 παράκτιοι αλιείς και τα αλιευτικά εργαλεία που χρησιμοποιούν είναι δίχτυα, παραγάδια και καθετές κυρίως για σαφρίδια και γόπτες αλλά και μπρακαρόλα για χταπόδια.