



## Αλιείες μαργαριταριών αλλά και άχρηστων ψαριών.

### Καλή ψαριά, ψαρά!

Μια ευχή που ανήκει σε αλλοτινές εποχές. Τότε που το δύσκολο επάγγελμά του εξαρτάτο από τον ευνοϊκό καιρό, την τέχνη του ψαρά και την τύχη. Με τα σύγχρονα μέσα αλιείας, με ολόκληρους στόλους μεγάλων αλιευτικών σκαφών να οργώνουν τους ωκεανούς, οι ισορροπίες δυνάμεων ανάμεσα στο θηρευτή και το



© Jorge Sierra/ WWF-Canon  
εκατομμύρια τόνους  
Θαλασσινών το  
χρόνο.

Θήραμα έχουν αλλάξει. Δυο εικόνες αρκούνε για να συνοψίσουν την εξέλιξη της αλιείας μέσα στους αιώνες:

Η ανθρωπότητα καταναλώνει περίπου 86

### Υπεραλίευση

Είναι πια ευρύτατα γνωστό ότι βάσει στοιχείων του ΟΗΕ 52% των ιχθυοαποθεμάτων του πλανήτη είναι αλιευμένα στο όριο τους, ενώ 16% έχουν υπεραλιευθεί και 7% εξαντληθεί. Επιπλέον 7 έως 27 εκατ. απορρίπτονται στη θάλασσα κάθε χρόνο ως άχρηστα είδη. Αιτίες: ακατάλληλα εργαλεία και μέθοδοι αλιείας που σαρώνουν βυθό και θάλασσα παρασέρνοντας είδη χωρίς εμπορική αξία αλλά και άτομα που δεν έχουν φτάσει στην αναπαραγωγική τους ηλικία, παράνομη αλιεία, και έλλειψη μέτρων προστασίας.

### Εμείς...

- ▶ Πόσο συχνά τρώμε ψάρι;
- ▶ Τρώμε κατεψυγμένο ή φρέσκο ψάρι;
- ▶ Το κατεψυγμένο σε ποιες θάλασσες αλιεύθηκε;
- ▶ Πώς μαγειρεύουμε το ψάρι στην Ελλάδα;
- ▶ Υπάρχουν μέρη στην Ελλάδα που είχαν παλιά ψάρι και τώρα δεν έχουν; Γιατί;
- ▶ Εμείς ψαρεύουμε; Τι είδη ψαριών πιάνουμε; Τα τρώμε πάντα; Με τι εργαλεία ψαρεύουμε;

### Εσείς τρώτε

### sushi;

Ο ερυθρός τόνος είναι ίσως το σύμβολο της κατάστασης που επικρατεί στη Μεσόγειο. Η αλίευση του ερυθρού τόνου πραγματοποιείται στη Μεσόγειο με έναν από τους πιο εξελιγμένους τεχνολογικά στόλους στον κόσμο. Αποτέλεσμα: υπερβολικά μεγάλη αλιευτική ικανότητα, που οδηγεί σε μείωση των αποθεμάτων. Στη συνέχεια, αφού ο τόνος ψαρευτεί,

### Sushi ή γαύρος μαρινάτος;

Η παρέα στέκεται μπροστά σε ένα sushi bar .

- Πάμε για sushi rolls;
- Όχι sushi, μωρέ. Βάζουνε τόνο, που απειλείται με εξαφάνιση.
- Έλα τώρα. Άρα το πάρτι έτσι δε θα τρώμε τίποτα. Όχι χάμπουργκερ, όχι sushi, όχι τούτο, όχι κρίνο. Άλλωστε το sushi είναι ασυναγώνιστο. Μοναδικό.
- Και γιατί δεν πάμε για ελληνικό sushi στίπι μου; Έχει κάνει η μάνα μου γαύρο μαρινάτο.
- Γιαπωνέζικο γαύρο;
- Μην είσαι ανόητη. Ο τρόπος μαγειρέματος είναι sushi. Ουό ψάρι μαριναρισμένο στο λάδι και το ζύδι. Βάζει και δεντρολίβανο.
- Μπλιαχ, που θα φάμε γαύρο, βρε Φώτη. Είσαι στα καλά σου;
- Καλά, έχουμε και παπαρδέλες.
- Πατα τι;
- Παπαρδέλες, παιδί μου. Σαρδέλες ωμές κι αυτές. Μούρλια.
- Φώτη, δεν παίζεσαι με το ελληνικό sushi σου. Και οι σαρδέλες δηλαδή δεν απειλούνται με εξαφάνιση;
- Μπα, ασφαλές είδος είναι μάλλον.
- Ναι αλλά είναι κι αυτές μπλιαχ. Πάμε για ένα σουβλακο;
- Έχουμε πεθάνει στο κρέας, βρε παιδιά. Όλο στο
- Δεν πειράζει, έτσι θα σώσουμε τις θάλασσές μας.
- Και θα αφανίσουμε τα καημένα τα αργοπρόβατα!

για ένα  
κοψίδι είμαστε



- Καταγράψτε πόσο συχνά τρώτε ψάρι στο σπίτι σας και πού και πώς έχει αλιευθεί. Συγκρίνετε με τη γενιά των γονιών και των παππούδων σας.
- Κάντε μια εκστρατεία ενημέρωσης για το σωστό ψάρι σε τουριστικές περιοχές.
- Γυρίστε ένα τηλεοπτικό σποτάκι για το σωστό τρόπο ερασιτεχνικού ψαρέματος.
- Φτιάξτε ένα ενημερωτικό φυλλάδιο για τον ερυθρό τόνο.
- Επισκεφθείτε ένα ενυδρείο ή μια ιχθυοκαλλιέργεια και μάθετε για τα είδη των ψαριών που φιλοξενούν και τις συνθήκες διαβίωσής τους.



© Michel GUNTHER WWF-Canon

λιπαρά, Ω-3 κολυμβητές περισσότερα θέα, ακόμη για ένα καλό θάλασσα. Ας αιχμή της εμπόρους και φρέσκα και ελληνικά. Τελικά η άγνοια στοιχίζει τόσο στο πορτοφόλι μας όσο και στο περιβάλλον και την υγεία μας.

### Αειφόρος αλιεία.

Πώς θα μπορούσε να επιτευχθεί μια ισορροπία ανάμεσα στην ανάγκη κάλυψης των διατροφικών αναγκών της ανθρωπότητας και στη φύση; Με άλλα λόγια, πώς θα μπορούσαμε να έχουμε και καλή ψαριά και υγιείς θάλασσες; Λαμβάνοντας μέτρα προστασίας ειδών, ελέγχοντας την παράνομη αλιεία, καθιερώνοντας ανώτατα όρια στην αλίευση ευαίσθητων ειδών, αυξάνοντας την επιλεκτικότητα των αλιευτικών εργαλείων, ευνοώντας την ίδρυση προστατευόμενων περιοχών και γενικά βάζοντας τάξη στην αλιεία.

Είναι οι ιχθυοκαλλιέργειες μια λύση στο πρόβλημα της υπεραλίευσης; Αξίζει να ερευνηθεί το θέμα. Υπάρχουν πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα. Κάποια είδη, π.χ., ιχθυοτροφείων, όπως ο σολομός και η γαρίδα, τρέφονται με ιχθυάλευρα που παρασκευάζονται από ψάρια του ωκεανού. Αντί να ανακουφίζεται επομένως η ζήτηση ψαριών ελεύθερης αλιείας, επιτείνεται. Οι προδιαγραφές, επίσης, λειτουργίας ενός ιχθυοτροφείου καθορίζουν το πόσο «φιλικό προς το περιβάλλον» είναι.

μεταφέρεται σε «φάρμες» πάχυνσης, όπου υπόκειται σε υπερτροφία, ώστε να πουληθεί στην Ιαπωνία σε πολύ υψηλές τιμές για να καταναλωθεί ως sushi. Η πρακτική αυτή έχει οδηγήσει τον πληθυσμό του ερυθρού τόνου στη Μεσόγειο στα πρόθυρα της κατάρρευσης. Δυστυχώς στη χώρα μας η χορήγηση άδειας για τη λειτουργία δεύτερης φάρμας πάχυνσης τόνου (επιπλέον αυτής που λειτουργεί στις Εχινάδες στο Ιόνιο), στον Όρμο της Μεσσαράς της Κρήτης, μάλλον καταδεικνύει ότι δε συμφωνούμε με την εκτίμηση της Ευρωπαϊκής Επιτροπής για ανάγκη περιορισμού της υπεραλίευσης τόνου.

### Πάμε για φρέσκο ψάρι:

Τα ψάρια είναι απαραίτητα για μια υγιεινή διατροφή. Φώσφορο, και άλλα πολύτιμα συστατικά που περιέχονται στους σιωπηλούς των ωκεανών υπόσχονται ένα γερό σώμα και μυαλό. Κι αν τα παιδιά αυτά τα ακούνε βερεσέ και στραβομουτσουιάζουν στη και στη μυρωδιά, του ψαριού, οι ενήλικες δε χάνουν ευκαιρία φρέσκο ψάρι, και μάλιστα ντόπιο, το κατακαλόκαιρο, δίπλα στη είναι γνωστό ότι το φρέσκο ψάρι δύσκολα θα το βρούμε στην τουριστικής περιόδου. Αυτή η αδυναμία μας ωθεί κάποιους εστιατόρες να παρουσιάζουν τα κατεψυγμένα εισαγόμενα ψάρια ως

### Ενημερωμένος καταναλωτής – ενεργός πολίτης.

Η σωστή επιλογή του καταναλωτή δεν είναι απλή υπόθεση. Αν θέλει κανείς να αγοράσει ψάρι είδους που δεν υπεραλιεύεται, που δεν αλιεύεται ή εκτρέφεται παράνομα, που δεν είναι γόνος, που δεν παρουσιάζεται ως φρέσκο και ντόπιο ενώ είναι εισαγόμενο και καταψυγμένο, και που είναι σε λογική τιμή, ε, όλα αυτά είναι ένα σταυρόλεξο. Ωστόσο μπορεί να εφαρμόσει τα προφανή: να υποψιάζεται το «φρέσκο» την εποχή αιχμής –δηλαδή το καλοκαίρι– ιδίως τα μπαρμπούνια και άλλα ακριβά ψάρια, να εντοπίζει τα ψάρια κάτω του **ΕΠΙΤΡΕ-ΠΟΜΕΝΟΥ ΜΕΓΕΘΟΥΣ** (όπως ο γόνος διαφόρων ειδών ψαριών ή και καλαμαριών) και να τα αποφεύγει, να αποφεύγει το sushi από ερυθρό τόνο και κυρίως να στηρίζει τις πρωτοβουλίες της ΕΕ και του κράτους για μέτρα προστασίας και για περιορισμούς και όρια στην αλίευση ευαίσθητων ειδών και τη δημιουργία προστατευόμενων περιοχών αλιείας για ανάκαμψη των ιχθυοσποθεμάτων κ.λπ.