



ΑΛΙΕΥΤΙΚΟΣ
ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ

ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΚΟ ΛΕΥΚΩΜΑ

ΑΛΙΕΥΤΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ
ΣΤΗ ΛΙΜΝΟΘΑΛΑΣΣΑ
ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ - ΑΙΤΩΛΙΚΟΥ



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας
και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Φωτογραφίες: Αιτωλική Αναπτυξιακή, Aqua Action, Γιώργος Ντέκας

Κείμενα: Aqua Action, Αιτωλική Αναπτυξιακή

Το σχέδιο «Διατοπική Συνεργασία Αλιευτικός Τουρισμός» χρηματοδοτείται από το Μέτρο 4.1 της Αιτωλικής Αναπτυξιακής, στο πλαίσιο της Προτεραιότητας 4 «Αύξηση της απασχόλησης και της εδαφικής συνοχής» του ΕΠΑΛΘ 2014 – 2020», Μέτρο 8.3.4: Άρθρο 64 Δραστηριότητες Συνεργασίες. Στο σχέδιο συμμετέχουν 18 Ομάδες Τοπικής Δράσης Αλιείας από όλη την Ελλάδα και το λεύκωμα αποτελεί παραδοτέο της Δράσης Δημοσιότητας, Ενέργεια 6.4: Δημιουργία έντυπου και ηλεκτρονικού λευκώματος.

ΑΛΙΕΥΤΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΣΤΗ ΛΙΜΝΟΘΑΛΑΣΣΑ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ - ΑΙΤΩΛΙΚΟΥ

Η περιοχή της λιμνοθάλασσας Μεσολογγίου - Αιτωλικού δικαιώνει τον μύθο που θέλει τον ηττημένο από τον Ηρακλή, θεό Αχελώο, να προσφέρει το «κέρας της Αμάλθειας» ως αντάλλαγμα για την επιστροφή του σπασμένου του κατά την πάλη, κέρατου.

Η μεγαλύτερη λιμνοθάλασσα έκταση της χώρας, οι βάλτοι, οι αμμοθίνες, το παραποτάμιο δάσος του Φράξου, οι καλλιεργούμενες εκτάσεις, οι βοσκότοποι, όλα δημιουργήματα των ποταμών Ευήνου και Αχελώου, συνθέτουν το παζλ των οικοτόπων που συνδέει αρμονικά το θαλάσσιο με το χερσαίο περιβάλλον. Το παζλ συμπληρώνουν οι δύο αλυκές της περιοχής.

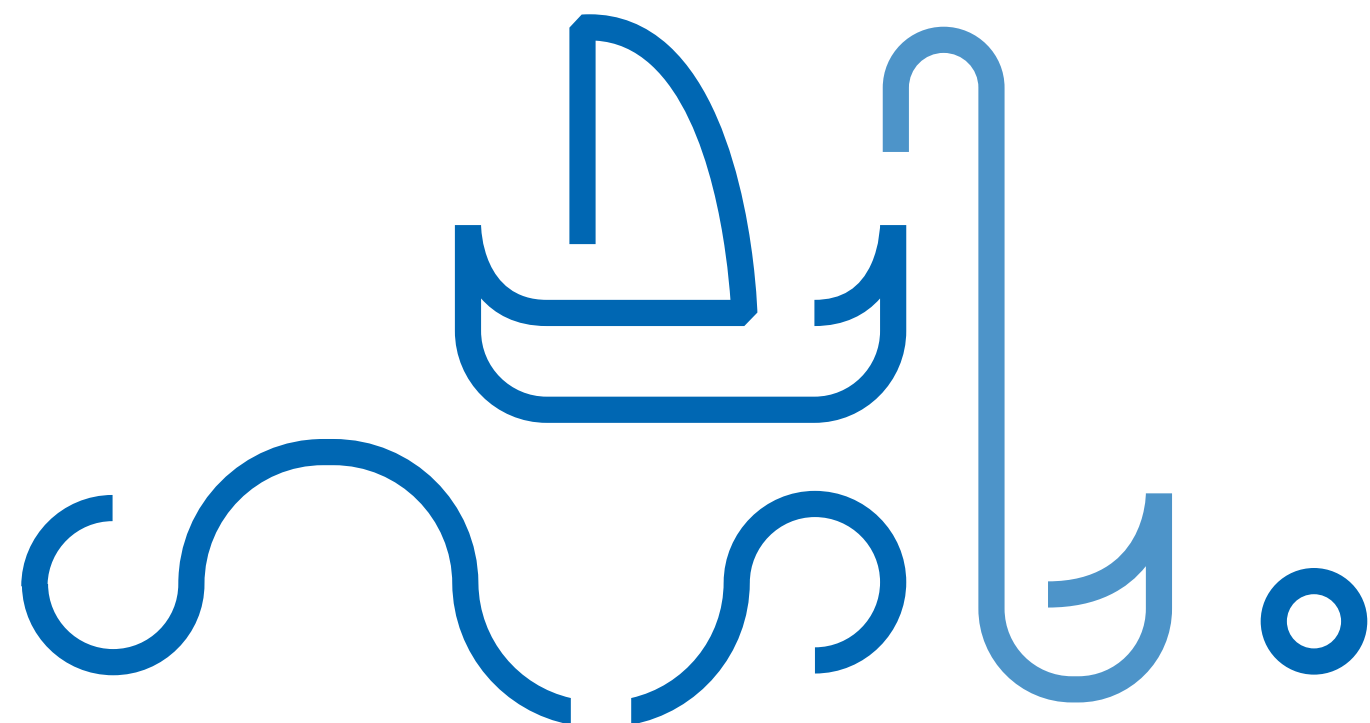
Η φύση πρόσφερε απλόχερα από την αρχαιότητα έως και σήμερα όχι μόνο αφθονία αγαθών αλλά και μοναδικές εικόνες όπου ξεχωριστή θέση έχουν το ψάρεμα στη λιμνοθάλασσα, τα πουλιά και το καθρέφτισμα του φυσικού κόσμου στα νερά...

Το φυσικό περιβάλλον υπαγόρευσε την ανάπτυξη της παραδοσιακής αλιευτικής τεχνικής των «διβαριών», την ναυπήγηση των ιδιαίτερων σκαφών (γαΐτες και πριάρια), και την κατασκευή μέσα στο νερό των πασσαλόμνηκτων ψαράδικων οικίσκων (πελάδες).

Η λιμνοθάλασσα έπαιξε καθοριστικό ρόλο και στην ιστορία και στο παρόν του τόπου. Αυτός ο τόπος ενέπνευσε λογοτέχνες και εικαστικούς καλλιτέχνες, σύγχρονους και παλαιότερους, να επικοινωνήσουν με τα έργα τους τον μόχθο του ψαρά, την ομορφιά της φύσης, την ιστορία...

Με τις δράσεις αλιευτικού τουρισμού ο επισκέπτης γίνεται κοινωνός των μυστικών ενός ιδιαίτερου κόσμου, αυτού της λιμνοθάλασσας Μεσολογγίου - Αιτωλικού.





ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΑΛΙΕΥΤΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΣΤΗ ΛΙΜΝΟΘΑΛΑΣΣΑ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ - ΑΙΤΩΛΙΚΟΥ

- 1^η ΘΑΛΑΣΣΙΑ ΔΙΑΔΡΟΜΗ
- 2^η ΘΑΛΑΣΣΙΑ ΔΙΑΔΡΟΜΗ
- 3^η ΘΑΛΑΣΣΙΑ ΔΙΑΔΡΟΜΗ

ΑΛΙΕΥΤΙΚΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ

- ΑΛΙΕΥΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ ΣΤΗΝ ΠΕΡΙΟΧΗ
- ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ
- ΑΛΙΕΥΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΥΠΟΔΟΜΕΣ
- ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΣΚΑΦΗ ΤΗΣ ΛΙΜΝΟΘΑΛΑΣΣΑΣ
- ΕΙΔΗ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΛΙΜΝΟΘΑΛΑΣΣΑΣ



ΑΛΙΕΥΤΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΜΟΣ ΣΤΗ ΛΙΜΝΟΘΑΛΑΣΣΑ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ - ΑΙΤΩΛΙΚΟΥ





1^η ΘΑΛΑΣΣΙΑ ΔΙΑΔΡΟΜΗ
ΔΡΟΜΟΣ ΑΓ. ΤΡΙΑΔΑΣ – ΛΙΜΝΟΘΑΛΑΣΣΑ ΚΛΕΙΣΟΒΑ

Διάρκεια: 1 ώρα





1

ΔΡΟΜΟΣ ΑΓ. ΤΡΙΑΔΑΣ

Το σημείο εκκίνησης της διαδρομής είναι η παραδοσιακή ξύλινη δέστρα, με θέα τις «πελάδες» (ψαράδικες καλύβες μέσα στο νερό) και τους ιχθυοφραγμούς. Με την επιβίβασή του στο παραδοσιακό «πριάρι», ο επισκέπτης περνάει το κατώφλι της ζωής των ψαράδων της λιμνοθάλασσας. Σε όλη τη διαδρομή, τα κιάλια βοηθούν την διακριτική γνωριμία με τα πουλιά και ιδιαίτερα με τους αργυροπελεκάνους.



2

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΔΙΒΑΡΙ

Γνωριμία με την αλιευτική τεχνική της λιμνοθάλασσας, τα «διβάρια» και την λειτουργία τους. Ψάρεμα μαζί με τον ψαρά από τις «πήρες» (ιχθυοπαγίδες). Όλα, τέχνες και εργαλεία εναρμονισμένα με το φυσικό περιβάλλον, έχουν εγγραφεί στο εθνικό ευρετήριο άυλης πολιτιστικής κληρονομιάς. Κατά τη διάρκεια της διαδρομής, πραγματοποιείται αφηγηματική οικοπεριήγηση με ενημέρωση για την δημιουργία της λιμνοθάλασσας και τις οικολογικές αξίες του υγροτοπικού συμπλέγματος της περιοχής.



3

ΣΤΑΦΝΟΚΑΡΙ

Η γνωριμία με τις αλιευτικές τέχνες συνεχίζεται με το σταφνοκάρι, το εργαλείο που και αυτό είναι ενταγμένο στην άυλη πολιτιστική κληρονομιά και εξακολουθεί να χρησιμοποιείται στην περιοχή Μεσολογγίου Αιτωλικού. Η ιδιαίτερη φιγούρα του μοιάζει να μιμείται την στάση των ερωδιών που παραμονεύουν το ψάρι. Εύκολα το καταλαβαίνει κανείς μιας και η παρουσία των ερωδιών είναι διαρκής σε όλη την διαδρομή.



4

ΝΗΣΙ ΚΛΕΙΣΟΒΑΣ

Φθάνοντας στο ιστορικό νησί της Κλείσοβας με το εκκλησάκι της Αγ. Τριάδας (1848) και το μνημείο των πεσόντων, η φαντασία γεννάει παραστάσεις από τη μάχη της Κλείσοβας και τον αγώνα των «Ελευθέρων Πολιορκημένων». Σε όλη την πορεία, τα κιάλια και, επάνω στο νησί, το τηλεσκόπιο βοηθούν τη διακριτική γνωριμία με κάποια από τα περίπου 300 είδη πουλιών που φιλοξενεί η περιοχή.



5

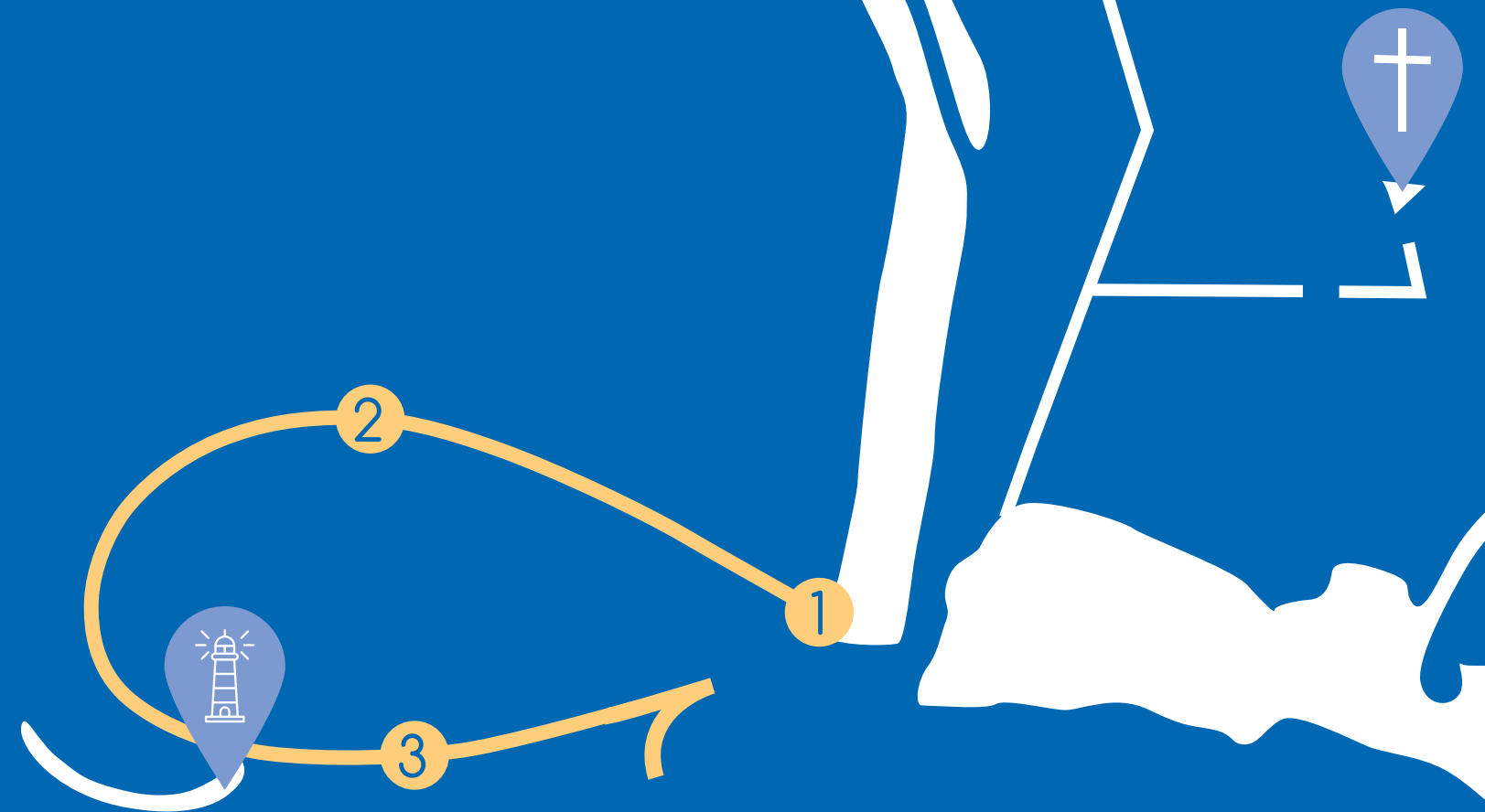
ΠΕΛΑΔΕΣ

Η περιήγηση δεν θα μπορούσε να ολοκληρωθεί χωρίς έναν γευστικό επίλογο. Το Μεσολογγίτικο παστό συνοδεία ούζου, στο χώρο που ζουν και εργάζονται οι ψαράδες, στις πελάδες, βάζει την τελευταία πινελιά στην εμπειρία του επισκέπτη. Στην τελευταία στάση, οι επισκέπτες έχουν την ευκαιρία να κάνουν μαθήματα παστώματος και φιλεταρίσματος ψαριών με τα μέλη του αλιευτικού συνεταιρισμού.



2^η ΘΑΛΑΣΣΙΑ ΔΙΑΔΡΟΜΗ
ΤΟΥΡΛΙΔΑ – ΝΗΣΙ ΒΑΣΙΛΑΔΙΟΥ

Διάρκεια: 1:30 ώρα





1

ΤΟΥΡΛΙΔΑ

Σημείο εκκίνησης για τη διαδρομή προς το Βασιλάδι είναι το ιδιότυπο λιμανάκι με τις ξύλινες δέστρες παράκτιων και λιμνοθαλάσσιων σκαφών που βρίσκεται στο τέλος του δρόμου, που χωρίζει την λιμνοθάλασσα και συνδέει το Μεσολόγγι με το νησί της Τουρλίδας. Η επιβίβαση γίνεται σε «πριάρι».



2

ΣΤΑΣΗ ΓΙΑ ΜΠΑΝΙΟ

Πλέοντας προς το νησί του Βασιλαδίου, αν ο επισκέπτης το επιθυμεί μπορεί, ανοιχτά από το διβάρι, να δροσιστεί και να εξερευνήσει τον πλούσιο βυθό πριν συνεχίσει τη διαδρομή του.



3

ΔΙΒΑΡΙ ΒΑΣΙΛΑΔΙΟΥ

Η επόμενη οπτική στάση στη διαδρομή είναι αυτή με τα σπιτάκια του συνεταιρισμού, τα οποία στεφανωμένα με τους ιχθυοφραγμούς και τα διβάρια στέκουν σιωπηλά. Οι ψαράδες, με την ηρεμία του μνημένου, δουλεύουν για την ψαριά τους. Η ησυχία θα επιτρέψει στα ψάρια να περάσουν στις ιχθυοπαγίδες. Μόνο οι φωνές των γλάρων, που πανηγυρίζουν για το άφθονο φαΐ, διακόπτουν την ηρεμία.



4

ΝΗΣΙ ΒΑΣΙΛΑΔΙΟΥ

Στο ιστορικό νησάκι, κρίνοι της άμμου και αρμυρίκια πλαισιώνουν το μονοπάτι που θα οδηγήσει τον επισκέπτη στο φάρο και το εκκλησάκι του Αγ. Σώστη.

Το Βασιλάδι αποτελούσε το λιμάνι του Μεσολογγίου και συνδέεται με πολύ σημαντικά ιστορικά γεγονότα όπως τα Ορλωφικά και την πολιορκία του Μεσολογγίου. Εδώ έγινε και η υποδοχή του Λόρδου Βύρωνα.

Την λειτουργία λιμανιού μαρτυρούν σήμερα τα ερείπια του τελωνείου που στέκουν στην άκρη της νησίδας.



5

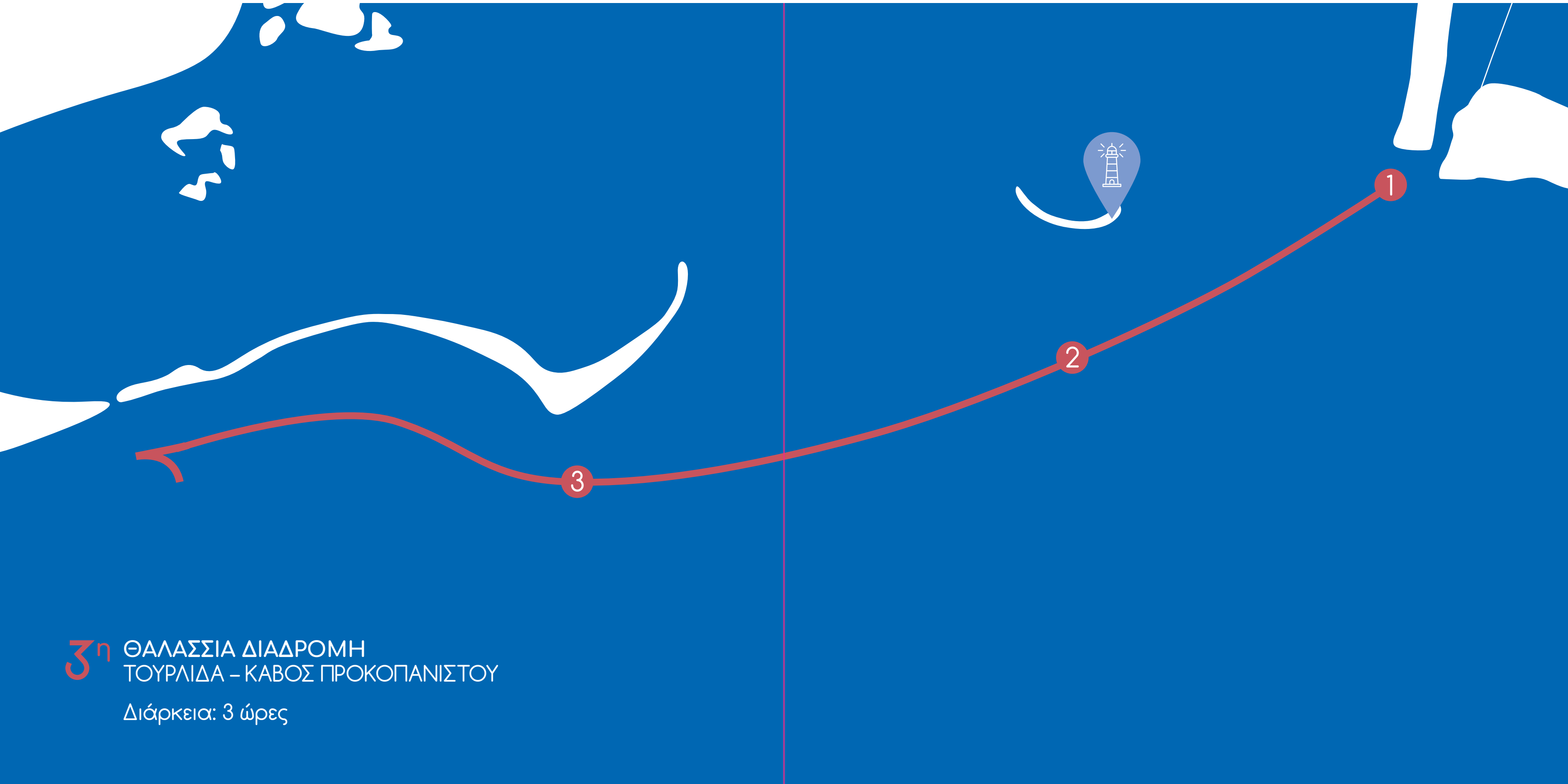
ΦΑΡΟΣ ΒΑΣΙΛΑΔΙΟΥ

Ο επιβλητικός φάρος του Αγ. Σώστη, με το σπιτάκι του φαροφύλακα κατασκευάστηκε το 1859 και έχει ενταχθεί στα Νεότερα Διατηρητέα Ιστορικά Μνημεία. Ο πύργος, με ύψος 11,5m, δεσπόζει στο νησί και εξακολουθεί να συμβάλλει στην ασφάλεια της ναυσιπλοΐας.

Το εκκλησάκι του Αγ. Σώστη, το οποίο χάρισε το όνομά του και στο φάρο, στέκεται στο τέλος του ξύλινου μονοπατιού. Αν τύχει να βρεθεί κανείς την ημέρα της εορτής, στις 7 Σεπτεμβρίου, θα γνωρίσει την φιλοξενία των ψαράδων και των προσκυνητών.

Το υπόστεγο του ναΐσκου είναι ιδανικός χώρος για την παρατήρηση των πουλιών που φιλοξενούνται στις εσωτερικές νησίδες της λιμνοθάλασσας.





3^η ΘΑΛΑΣΣΙΑ ΔΙΑΔΡΟΜΗ
ΤΟΥΡΛΙΔΑ – ΚΑΒΟΣ ΠΡΟΚΟΠΑΝΙΣΤΟΥ

Διάρκεια: 3 ώρες

1

ΤΟΥΡΛΙΔΑ

Σημείο εκκίνησης είναι η ξύλινη δέστρα του καϊκιού στο λιμανάκι της Τουρλίδας. Πλησιάζοντας στο χώρο, διακρίνονται τα φοινικόπτερα στις ρηχές λεκάνες της Δημοτικής αλυκής. Εκεί βρίσκεται και το μοναδικό Μουσείο Άλατος. Η επίσκεψη στον φιλόξενο χώρο του μπορεί να αποτελέσει στόχο πριν ή μετά την πλωτή διαδρομή.



2

ΒΑΣΙΛΑΔΙ, ΚΟΜΜΑ, ΣΧΟΙΝΙΑΣ

Πλέοντας προς τον τόπο ψαρέματος, ξεπροβάλλουν τα σπιτάκια των συνεταιρισμών και οι ιχθυοφραγμοί της Κεντρικής Λιμνοθάλασσας Μεσολογγίου. Με μήκος σχεδόν 15 χιλιόμετρα, ο διακριτικός ξύλινος φράχτης των διβαριών Τουρλίδα, Βασιλάδι, Κόμμα, Σχοινιάς, Προκοπάνιστος μαρτυρά τον μόχθο και την τέχνη των «ιβαραδών». Επάνω στους πασσάλους διακρίνονται και οι ερωδιοί, συγκάτοικοι και συνάδελφοι των ψαράδων που μοιράζονται δίκαια την ψαριά. Στην πορεία αυτή, δεν είναι σπάνιο να κάνει την εμφάνισή της και η θαλάσσια χελώνα (Caretta caretta) βγάζοντας το κεφάλι της από το νερό.





3

ΠΑΡΑΛΙΑ ΚΑΒΟΥ ΠΡΟΚΟΠΑΝΙΣΤΟΥ

Αν ο καιρός είναι ζεστός, δύσκολα κάποιος μπορεί να αντισταθεί στην πρόκληση για βουτιά είτε απέναντι από το νησί του Βασιλαδιού με τον φάρο είτε στα καταγάλανα νερά του Προκοπανίστου που επιτρέπουν στο μάτι να βλέπει ό,τι συμβαίνει στο βυθό.

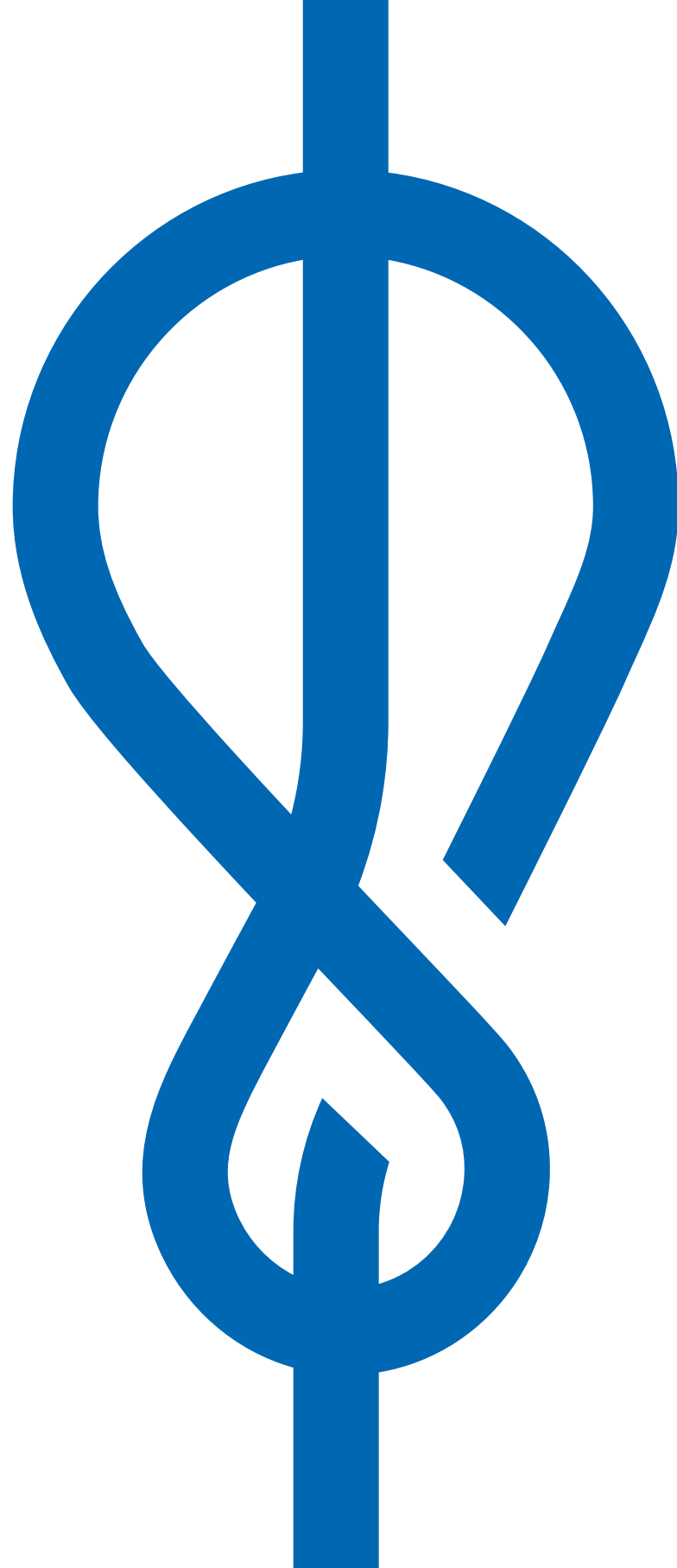


4

ΨΑΡΕΜΑ ΣΤΟΝ ΠΑΤΡΑΪΚΟ ΚΟΛΠΟ ΚΑΙ ΓΕΥΜΑ ΣΤΟ ΣΚΑΦΟΣ

Ανοιχτά από τον κάβο του Προκοπανίστου, απέναντι από τις ακτές της Πελοποννήσου, σηκώνονται τα δίχτυα και αρχίζει το ξεψάρισμα, υποσχόμενο ένα πλούσιο γεύμα με την ψαριά που βγήκε, μαγειρεμένο πάνω στο σκάφος από τον αλιέα ή την συνοδό του. Το γεύμα ευφραίνει τον ουρανίσκο και οι εικόνες από την αμμονησίδα του Λούρου, με τα θαμνοκυπάρισσα και τα ψαροπούλια, τα μάτια και το νου.





Οι πρακτικές αλιείας του Εθνικού Πάρκου Λιμνοθαλασσών Μεσολογγίου - Αιτωλικού αποτελούν παραδοσιακή τέχνη και επαγγελματική δραστηριότητα που ασκείται για αιώνες στην ευρύτερη περιοχή, με πρακτικές καθώς και τυπολογικές και πολιτισμικές καταβολές από τα μεσαιωνικά - βυζαντινά χρόνια (Ενετοκρατία), που συμβάλλουν στην αειφορική αξιοποίηση των φυσικών πόρων, στην παραγωγή ποιοτικών παραδοσιακών προϊόντων διατροφής και στη βιωσιμότητα των τοπικών κοινοτήτων.

Η παραδοσιακή αλιεία στο Εθνικό Πάρκο Λιμνοθαλασσών Μεσολογγίου – Αιτωλικού έχει εγγραφεί στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς το 2021.

ΑΛΙΕΥΤΙΚΗ
ΠΑΡΑΔΟΣΗ

ΑΛΙΕΥΤΙΚΟΣ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΜΟΣ

Η αλιευτική τεχνική των «διβαριών» (φυσικά ιχθυοτροφεία) φαίνεται ότι ήρθε στην περιοχή από Δαλματούς πειρατές. Η επικρατέστερη άποψη είναι ότι η λέξη «ιβάρι» ή «διβάρι» έχει την ρίζα της στο λατινικό *nivarium* (εκτροφείο). Ο όρος «φυσικό ιχθυοτροφείο» δεν σχετίζεται με παροχή τεχνητής τροφής, αλλά με τις ευνοϊκές συνθήκες του λιμνοθαλάσσιου περιβάλλοντος που, μεταξύ άλλων, παρέχει αφθονία τροφής για τα ψάρια.

Η κατασκευή, ιδιαίτερα της παραδοσιακής μορφής των αλιευτικών εγκαταστάσεων (ιχθυοφραγμών και διβαριών), είναι επίπονη και απαιτεί ομαδική εργασία. Από αυτή την ανάγκη γεννήθηκαν οι αλιευτικοί συνεταιρισμοί, οι οποίοι στηρίζονται στη συλλογική εκμετάλλευση μιας αλιευτικής θέσης στη λιμνοθάλασσα (συμμετοχή των μελών του συνεταιρισμού στην εργασία, στα έξοδα και στα έσοδα).

Η δομή του συνεταιρισμού περιελάμβανε τον «καραβοκύρη», τον τεχνίτη δηλαδή που κατείχε τη γνώση της σωστής κατασκευής των αλιευτικών εγκαταστάσεων και ιδιαίτερα όσο αφορά τις καθημερινές ενέργειες στην αλιευτική διαχείριση που σχετίζονται με την κίνηση των νερών. Σε αυτόν υπάκουαν όλα τα μέλη του συνεταιρισμού. Με αυτή τη μορφή λειτουργίας μεταφερόταν και είναι αναγκαίο να μεταφέρεται από γενιά σε γενιά η τέχνη του ιβαρά.

Οι αλιευτικοί συνεταιρισμοί αποτέλεσαν μια ιδιαίτερη κοινωνική δομή, λαμβάνοντας υπ' όψη την αναγκαία παρουσία ψαράδων όλο το 24ωρο στα ιβάρια καθώς και το γεγονός ότι η βάρδια εργασίας μπορούσε να διαρκέσει πολλές ημέρες.

Στη σύγχρονη μορφή τους, οι αλιευτικοί συνεταιρισμοί λειτουργούν με βάση τις αποφάσεις του Καραβοκύρη, της συνέλευσης των μελών και του Διοικητικού Συμβουλίου. Η παρουσία μελών του συνεταιρισμού όλο το 24ωρο παραμένει ως ανάγκη όχι μόνο για την αλιεία αλλά και για την φύλαξη των εγκαταστάσεων και αντίστοιχα οι βάρδιες, ανάλογα με την θέση του ιβαριού, μπορεί να διαρκούν ημέρες.



ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΕΡΓΑΛΕΙΑ

Όπως συμβαίνει με όλα τα παραδοσιακά επαγγέλματα, ο ψαράς που χρησιμοποιεί τα αλιευτικά εργαλεία πρέπει να έχει γνώση του χώρου και της συμπεριφοράς των ψαριών. Αυτό του επιτρέπει να επιλέγει, ανάλογα με την εποχή ή τον καιρό, με ποιο αλιευτικό εργαλείο και σε ποια περιοχή θα ψαρέψει, ποιο είδος και μέγεθος ψαριού θα στοχεύσει, ποιο δόλωμα θα χρησιμοποιήσει.

1. ΣΤΑΦΝΟΚΑΡΙ

Είναι ένα παραδοσιακό αλιευτικό εργαλείο που τοποθετείται στην πλώρη του πριαριού. Αποτελείται από ένα ξύλινο μοχλό, που στην κινητή δοκό του εφαρμόζονται χιαστί δύο τόξα στις άκρες των οποίων δένεται τετράγωνο δίχτυ. Ο ψαράς με χρήση σχοινιού, κατεβάζει τη δοκό ώστε το δίχτυ να οριζοντιωθεί στο βυθό και όταν το ανεβάξει παγιδεύει τα ψάρια. Είναι εργαλείο για τα ρηχά νερά της λιμνοθάλασσας και χρησιμοποιείται με κακοκαιρία σε θολερά νερά. Το σταφνοκάρι έχει εγγραφεί στο Εθνικό Ευρετήριο Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς το 2020.

2. ΠΑΡΑΓΑΔΙ

Εργαλείο αποτελούμενο από πετονιά μεγάλου μήκους (μάνα) στην οποία δένονται σε σταθερά διαστήματα πετονιές (παράμαλλα) λεπτότερες και μικρού μήκους που έχουν στην ελεύθερη άκρη τους δεμένα αγκίστρια. Κατά μήκος της πετονιάς δένονται βαρίδια που βοηθούν στην βύθιση του παραγαδιού.

3. ΠΕΖΟΒΟΛΟΣ

Είναι κυκλικό δίχτυ, που στην περιφέρειά του τοποθετούνται βαρίδια. Ο ψαράς εντοπίζει περιοχές με συγκεντρωμένα ψάρια, κάνει με τα χέρια ρίψη του πεζόβολου και το μαζεύει αμέσως. Το δίχτυ, κατά το μάζεμα, παίρνει σχήμα σάκου και συγκρατεί μέσα τα ψάρια.

4. ΠΥΡΟΦΑΝΙ

Στο Μεσολόγγι το πυροφάνι το αποκαλούν και «λάμπα». Πρόκειται για νυχτερινό ψάρεμα με χρήση σκάφους και ισχυρής πηγής φωτός. Το αλιευτικό εργαλείο που χρησιμοποιείται είναι το καμάκι. Προϋπόθεση για ψάρεμα με παραγάδι είναι τα ήρεμα και διαυγή νερά και για αυτό τα καλύτερα αλιευτικά αποτελέσματα επιτυγχάνονται όταν η θερμοκρασία είναι χαμηλή.

5. ΣΥΡΤΗ Ή «ΤΡΑΪΝΑ»

Πρόκειται για ψάρεμα από σκάφος εν κινήσει. Το αλιευτικό εργαλείο είναι η πετονιά (μία ή περισσότερες πετονιές) με δόλωμα στο αγκίστρι.



ΑΛΙΕΥΤΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΚΑΙ ΥΠΟΔΟΜΕΣ



1. «ΔΙΒΑΡΙΑ» Ή ΦΥΣΙΚΑ ΙΧΘΥΟΤΡΟΦΕΙΑ

Οι αλιευτικές υποδομές (ιχθυοφραγμός και ιβάρια) στηρίζονται στις μετακινήσεις των ψαριών από τη θάλασσα στη λιμνοθάλασσα και αντίστροφα. Αιτία αυτής της μετανάστευσης είναι οι περιβαλλοντικές συνθήκες, η τροφή και η μετακίνηση στη θάλασσα για αναπαραγωγή.

Ο ιχθυοφραγμός στοχεύει στον εγκλωβισμό των ψαριών μέσα στη λιμνοθάλασσα και πρακτικά, δεν επιτρέπει την κίνησή τους από και προς την ανοιχτή θάλασσα. Στα διβάρια, που περιλαμβάνουν και τις «πήρες» (ιχθυοπαγίδες), γίνεται η παγίδευση των ψαριών. Οι ονομαζόμενες παραδοσιακές εγκαταστάσεις κατασκευάζονται με έμπηξη πασσάλων στο βυθό και επάνω σε αυτούς στηρίζεται πλέγμα ώστε να επιτρέπεται η κυκλοφορία του νερού αλλά όχι η διαφυγή των ψαριών.

Οι ασταθείς συνθήκες (θερμοκρασία, αλατότητα) της λιμνοθάλασσας, λόγω του μικρού της βάθους αλλά και οι απαιτήσεις για την αναπαραγωγή, δεν επιτρέπουν τη μόνιμη διαβίωση των ψαριών σε αυτή. Το λιμνοθαλάσσιο περιβάλλον δηλαδή λειτουργεί ως χώρος φιλοξενίας των ψαριών, κυρίως των νεαρών, για κάποια φάση της ζωής τους στη διάρκεια του έτους. Η κίνηση των ψαριών από και προς τη λιμνοθάλασσα σχετίζεται με την φάση της παλίρροιας (τα περισσότερα είδη κινούνται αντίθετα στο ρεύμα του νερού). Έτσι, και η αλιεία στα ιβάρια ασκείται με βάση την παλίρροια.

Στα διβάρια παγιδεύονται και αλιεύονται τα ψάρια από τον Ιούνιο έως και τον Φεβρουάριο. Από τον

Μάρτιο έως και τον Μάιο γίνονται οι εργασίες συντήρησης ενώ, οι ιχθυοπαγίδες και τμήματα των ιχθυοφραγμών αφαιρούνται. Την άνοιξη αρχίζει η είσοδος ψαριών στη λιμνοθάλασσα, η «εσόδευση». Είναι η εποχή που τα αβαθή νερά της λιμνοθάλασσας θερμαίνονται και η μεγαλύτερη διάρκεια της ημέρας τα κάνει εύτροφα. Αυτό το περιβάλλον προσελκύει τα ψάρια που βρίσκονται στο μέτωπο της λιμνοθάλασσας με την ανοιχτή θάλασσα. Έτσι ξεκινάει ο νέος ετήσιος κύκλος λειτουργίας των διβαριών.

2. ΠΕΛΑΔΕΣ

Συνοδές υποδομές των ιβαριών είναι οι πασσαλόμνηκτοι οικίσκοι, που εξυπηρετούν τις ανάγκες εργασίας και διαβίωσης των ψαράδων στη διάρκεια της βάρδιάς τους. Η πελάδα κατασκευάζεται κοντά στα ιβάρια (εντός των φραγμών) σε σχετικά αβαθείς περιοχές και εξασφαλίζει τις συνθήκες που ευνοούν αφενός τη διαμονή και δραστηριότητα (διαλογή, καταμέτρηση, πάστωση, παρασκευή αυγοτάραχου) των ιβαράδων στη λιμνοθάλασσα και αφετέρου την αποθήκευση του εξοπλισμού και την οργάνωση και λειτουργία του ιβαρίου συνολικά.

Η μετάβαση στις πελάδες γίνεται είτε από τη θάλασσα με βάρκα είτε από την ξηρά μέσω ξύλινων γεφυρών και διαδρόμων. Η μετακίνηση από τον ένα χώρο της πελάδας στον άλλο συνήθως γίνεται με ξύλινους διαδρόμους.

Η διάταξη των χώρων της πελάδας καθώς και ο αριθμός τους ποικίλλει. Άλλοτε είναι ενιαίος χώρος



και άλλοτε αποτελείται από περισσότερα δωμάτια. Ο χώρος που γίνεται η διαλογή και αποθήκευση των ψαριών λέγεται λόντζα, ονομασία που αποδίδεται και στην τριγωνική κατασκευή για τη διαλογή των ψαριών. Στην πελάδα συνήθως υπάρχει ένα κοινόχρηστο δωμάτιο συνάθροισης των αλιέων, μια κουζίνα και ένα ή παραπάνω υπνοδωμάτια.

Σε ό,τι αφορά τον τρόπο κατασκευής της, οι αλιείς σε συγκεκριμένη εποχή του χρόνου μάζευαν καλάμια και ρέννα (φυτό της περιοχής) από την ξηρά και προχωρούσαν στο καθάρισμα, το στέγνωμα και στην κατασκευή των τοίχων της πελάδας και της σκεπής. Στην αρχή κατασκεύαζαν τον ξύλινο σκελετό, αφήνοντας το άνοιγμα της πόρτας και ένα ή δύο μικρά ανοίγματα για παράθυρα. Μετά περιέβαλλαν το σκελετό με πλέγμα καλαμιού. Στη συνέχεια κάλυπταν το εσωτερικό και εξωτερικό του σκελετού με ρέννα. Το ίδιο έκαναν και με τη σκεπή. Η μέθοδος αυτή χρησιμοποιούνταν κυρίως στο παρελθόν, αλλά εξακολουθεί να απαντάται ακόμα και σήμερα σε λίγες όμως περιπτώσεις.

Οι σύγχρονες πελάδες στηρίζονται πλέον πάνω σε φυσικούς πασσάλους και διαθέτουν φυσικά υλικά (καλάμι, ρέννα, σκάνο), οι τοίχοι και η σκεπή τους έχουν αντικατασταθεί, κατά το μεγαλύτερο μέρος, από ξύλινες σανίδες, τσίγκο, κόντρα πλακέ ή OSB. Πολλές φορές για να προστατευτούν από τη διάβρωση οι ξύλινοι πάσσαλοι που μπήγονται στο βυθό, τοποθετούνται μέσα σε πλαστικούς σωλήνες. Οι χώροι είναι έτσι περισσότερο άνετοι με τις λειτουργίες τους να παραμένουν ίδιες.

ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΣΚΑΦΗ ΤΗΣ ΛΙΜΝΟΘΑΛΑΣΣΑΣ

Οι γαϊτες και τα πριάρια είναι παραδοσιακές βάρκες με σκαρί προσαρμοσμένο για αβαθή νερά με την αφαίρεση της καρίνας και τη δημιουργία επίπεδου δαπέδου.

Πρόκειται για επιμήκη σκάφη, κατασκευασμένα από σανίδες, με μυτερή απόληξη στο πρόσθιο και πίσω μέρος. Χάρη στο μέγεθος και το σχήμα τους είναι ευέλικτα και ικανά να μεταφέρουν μεγάλα φορτία. Για να μετακινηθεί η βάρκα στη λιμνοθάλασσα, στο παρελθόν χρησιμοποιούσαν το σταλίκι, μακριά ξύλινη ράβδο κατασκευασμένη από σκληρό αλλά εύκαμπτο ξύλο. Στο άκρο της έχει στερεωμένο με καρφιά έναν ξύλινο τρίποδα, το λεγόμενο σταλικοπόδι. Οι ψαράδες μπήγαν το σταλίκι στον πυθμένα της λιμνοθάλασσας και με δύναμη σπρώχναν τη βάρκα προς τα εμπρός, κίνηση που απαιτεί δύναμη και έντονη κίνηση των χεριών, ενώ το σταλικοπόδι βοηθούσε, ώστε να στερεωνόταν το σταλίκι καλά στον πυθμένα.

Σήμερα, τα παραδοσιακά σκάφη διαθέτουν μηχανή αλλά το σταλίκι εξακολουθεί να χρησιμοποιείται.

ΕΙΔΗ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΛΙΜΝΟΘΑΛΑΣΣΑΣ

Σε άμεση σχέση με τη λιμνοθάλασσα Μεσολογγίου είναι και η παραγωγή αλάτος. Στην περιοχή λειτουργούν δύο αλυκές. Έτσι, από τα πολύ παλιά χρόνια, σε εποχές που δεν υπήρχαν ούτε τα τεχνικά μέσα ούτε οι δυνατότητες άμεσης μεταφοράς και διάθεσης των αλιευμάτων, το αλάτι έδωσε τη δυνατότητα συντήρησής τους. Παράχθηκαν τα παραδοσιακά αλιευτικά προϊόντα της λιμνοθάλασσας και καθιερώθηκαν ως νοστιμότατοι μεζέδες που ο επισκέπτης αξίζει να γευθεί.

1. ΑΥΓΟΤΑΡΑΧΟ

Φημισμένο προϊόν των λιμνοθαλασσών Μεσολογγίου - Αιτωλικού, είναι το αυγοτάραχο. Το «αυγοτάραχο Μεσολογγίου» είναι το μοναδικό αλιευτικό προϊόν της χώρας μας που χαρακτηρίστηκε ως ΠΟΠ (ΦΕΚ 3/07.01.94, Επίσημη Εφημερίδα της Ε.Ε. L163/1996).

Πρόκειται για τους λοβούς με τα αυγά της «μπάφας» (θηλυκός κέφαλος), η επεξεργασία των οποίων περιλαμβάνει το αλάτισμα, τον αερισμό - στέγνωμα και τέλος το κέρωμα, που είναι η μέθοδος συντήρησης του αυγοτάραχου για μεγάλο χρονικό διάστημα. Η περίοδος παραγωγής του αυγοτάραχου είναι οι μήνες Αύγουστος και Σεπτέμβριος.

Πολλοί αποκαλούν το αυγοτάραχο Μεσολογγίου, «χρυσάφι της λιμνοθάλασσας» τόσο για το χρώμα του όσο και για την εμπορική του αξία, που σχετίζεται και με τον περιορισμένο όγκο παραγωγής.



Στη λιμνοθάλασσα Κλείσοβα λειτουργεί το μοναδικό εργαστήριο παραγωγής του ΠΟΠ αυγοτάραχου Μεσολογγίου.

Διαδικασία παραγωγής αυγοτάραχου

- Οι γονάδες με τα αυγά αφαιρούνται από το ψάρι μόλις αυτό συλληφθεί
- Αφαιρείται αμέσως το αίμα χωρίς να διαχωριστούν οι ωθήκες
- Χωρίς να προηγηθεί ψύξη ή κατάψυξη τοποθετούνται για λίγες ώρες στο αλάτι
- Αφήνονται να στεγνώσουν στον αέρα σε σκιερό μέρος για κάποιες μέρες
- Η διαδικασία ολοκληρώνεται με το κέρωμα

Από την σύλληψη του ψαριού ως το κέρωμα ο χρόνος που μεσολαβεί είναι έως 10 μέρες ανάλογα με τις καιρικές συνθήκες. Κατά την ανωτέρω διαδικασία το αυγοτάραχο χάνει έως 10% του βάρους του γεγονός που οφείλεται σε συντριπτικό ποσοστό στην εξάτμιση κατά τη φάση του αερισμού.

Αμέσως μετά την ολοκλήρωση του κερώματος και ενώ το κερί είναι ακόμα ζεστό τοποθετείται κάρτα (προκειμένου αυτή να ενσωματωθεί στο κερί) με τον Α/Α του προϊόντος και τα άλλα απαραίτητα στοιχεία ΠΟΠ, σύμφωνα με το σχετικό ΦΕΚ και έκαστο τεμάχιο συσκευάζεται σε απλό διαφανές σελοφάν.

Για την παραγωγή αυγοτάραχου ΠΟΠ διατηρείται βιβλίο ιχνηλασιμότητας, δηλαδή το κάθε αυγοτάραχο έχει κωδικό που παραπέμπει στο ψάρι από το οποίο προέρχεται. Συγκεκριμένα, διατηρείται αρχείο όπου καταγράφονται:

- Ο αύξων αριθμός του ψαριού και η ημερομηνία σύλληψης
- Το βάρος του ψαριού
- Το βάρος των νωπών ωθηκών
- Το βάρος του στεγνού αυγοτάραχου (μετά την τοποθέτηση στο αλάτι και το στέγνωμα στον αέρα)
- Το βάρος του τελικού προϊόντος μετά το κέρωμα (το κερί δεν μπορεί να υπερβαίνει το 20% του τελικού βάρους).

Σε κάθε φάση καταγράφεται η υγρασία και θερμοκρασία του χώρου επεξεργασίας.



ΕΙΔΗ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ ΚΑΙ ΛΙΜΝΟΘΑΛΑΣΣΑΣ

2. ΠΑΣΤΑ ΜΕΣΟΛΟΓΓΙΟΥ

Είναι ψάρια ελαφράς άλμης. Ως ελαφράς άλμης χαρακτηρίζονται προϊόντα που η περιεκτικότητά τους σε αλάτι μετά από την μεταποίησή τους δεν ξεπερνά το 6%. Η επεξεργασία τους περιλαμβάνει την κάλυψη των ψαριών με θαλασσινό αλάτι για κάποιες ώρες (ο χρόνος εξαρτάται από το μέγεθος). Όταν «ψηθούν», δηλαδή έχουν απορριφθεί σε σημαντικό ποσοστό τα υγρά τους, καθαρίζονται, πλένονται και σερβίρονται με ελαιόλαδο και λεμόνι.

3. ΨΑΡΙ ΠΕΤΑΛΙ

Πρόκειται για ψάρι ανοιγμένο κατά μήκος της σπονδυλικής του στήλης, που μένει στο αλάτι για λίγη ώρα και στην συνέχεια στεγνώνει στον αέρα. Μαγειρεύεται ψητό στα κάρβουνα για σχετικά λίγο χρονικό διάστημα.

4. ΑΦΡΙΝΑ

«Αφρίνα» ονομάζεται, στην περιοχή της λιμνοθάλασσας Μεσολογγίου, το ανεπεξέργαστο αλάτι που κρυσταλλώνεται, λόγω μικρού μεγέθους των κόκκων και εγκλωβισμού σε αυτούς αέρα, στην επιφάνεια του νερού και συγκεντρώνεται εξαιτίας ρευμάτων αέρα στις άκρες των αλοπηγίων της αλυκής. Η συλλογή της αφρίνας γίνεται με το χέρι. Σε ό,τι αφορά την γεύση και την σύσταση αποτελεί ένα ξεχωριστό προϊόν που διατηρεί όλα τα ιχνοστοιχεία του θαλασσινού νερού και αυτό καθιστά την αφρίνα ένα ιδιαίτερο άρτυμα κυρίως για ψητά και σαλάτες.

