

ΠΑΝΙΔΑ (ΨΑΡΙΑ)

Το ποτάμι, πλούσιο σε ψάρια, τροφοδοτούσε τους κατοίκους των χωριών με νόστιμη και φρέσκια τροφή. Το ψάρεμα εκτός από βιοποριστική ανάγκη αποτελούσε κι ευχάριστο χόμπι για μικρούς και μεγάλους, όταν αυτό γινόταν κυρίως το καλοκαίρι με τις ζέστες.

Τα μικρά παιδιά, πολλές φορές τσαλαβουτώντας και παίζοντας στα ρηγά νερά, ψάρευαν με τα χέρια. Τα λιγοστά ψάρια που έπιαναν τα περνούσαν από τα βράγχια σε ένα βούρλο και κατά την επιστροφή τους στο σπίτι τα επιδείκνυαν, σε όποιον συναντούσαν, καμαρώνοντας για το κατόρθωμά τους.

Υπάρχουν τέσσερα είδη ψαριών του γλυκού νερού που ζουν και αναπαράγονται στον Ενιπέα.

Ο **λευκίσκος** (*Leuciscus*) ανήκει στην οικογένεια των κυπρινοειδών. Είναι ψάρια των γλυκών νερών, κοινά στην Ευρώπη και τη Βόρεια Αμερική.

Το ευρωπαϊκό είδος *L. Cephalus* (**κεφαλόπουλο** ή **κέφαλος** ή **κεφάλι** (φωτ.66) ονομάζεται στην περιοχή όπου ρέει ο Ενιπέας) είναι κοινότατο και όχι πολύ εύγευστο. Έχει χοντρό κεφάλι και μεγάλο στόμα. Τα λέπια του είναι επίσης μεγάλα και μαύρα στην άκρη τους. Είναι γκρίζο στη ράχη, πιο ανοικτό στα πλάγια και ασημόχρωμο στην κοιλιά. Το σώμα του σχετικά χοντρό, με διχαλωτή ουρά, φτάνει τα 40 εκ. μήκος και βάρος 1,5 κιλό. Ζει στις μεγάλες γούρνες και τρέφεται με διάφορους μικροοργανισμούς και υπολείμματα φυτών, που επιπλέουν στο νερό ή περιέχονται στη λάσπη.

Το άλλο Ευρωπαϊκό είδος το *L. Leuciscus* (**συρτάρι** ή **συρτάκι** ή **λευκάκι-λευτάκι** (φωτ. 67) το ονομάζουμε εμείς με αλλαγή του γράμματος), απαντά σε ποτάμια με μικρά ως μεσαία ρεύματα. Το κεφάλι του είναι μάλλον μικρό και η μούρη του μυτερή· είναι ασημόχρωμο ψάρι με μήκος 25 ως 30 εκ. και βάρος 0,5 ως 0,7 κιλά. Ζει κοντά στις όχθες με προτίμηση στις πέτρες και τρέφεται με φυτικό και ζωικό υλικό. Δεν εκτιμάται ως καλή τροφή. Εάν όμως ψαρευθεί την άνοιξη, όταν τα νερά είναι κρύα, και το ψάρι αβγωμένο, τότε το κρέας του είναι σφιχτό και νόστιμο.

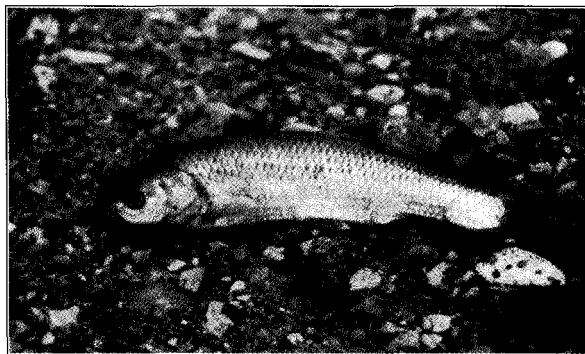
Η **μπριάνα** (της οικογένειας Cyprinidae) (φωτ. 68) ανήκει στην τάξη των κυπρινόμορφων·είναι γνωστή και με τα ονόματα **μπράνα**, **μπρέμκα**, **λαδούσα** και **μουστακάτο**. Το μήκος της φτάνει τα 15 εκ., μερικές φορές και 20 (**γμαρομπριάνα**) και

φέρει μπρος μικρά μoustάκια, με τα οποία ανιχνεύει το βυθό αναζητώντας την τροφή της. Είναι χρώματος καφέ με σκούρες κηλίδες και στίγματα στη ράχη, στα πλευρά και στα πτερύγια. Η μπριάννα ζει κοντά σε αμμώδη βυθό ή στα λασπόνερα κοντά στις όχθες του ποταμού, όπου αναφύονται τα βούρλα και η αγριάδα. Η σάρκα της είναι εύγευστη, αλλά έχει πολλά αγκάθια· ξεροτηγανισμένη, όμως, αποτελεί νοστιμότατο μεζέ για τσίπουρο. Αναπαράγεται το Μάιο και γεννάει 5 ως 8 χιλιάδες αβγά, που τα κολλάει στις πέτρες του βυθού.

Η **πλατίτσα** (φωτ. 69), κοινή ονομασία κυπρινοειδούς ψαριού των γλυκών νερών του είδους *Scardinius erythrophthalmus* (οικογένεια Cyprinidae) είναι ευρέως διαδεδομένη, απαντά σε λίμνες και ποτάμια με ήρεμα νερά και πλούσια υδρόβια βλάστηση και ψαρεύεται για τη νόστιμη σάρκα της. Το πεπλατυσμένο στα πλευρά σώμα της έχει μήκος 15 ως 40 εκ. και το βάρος της λιμνίσιας φτάνει τα 2 κιλά. Ο χρωματισμός της είναι γκριζοκίανος με χρυσές αποχρώσεις στη ράχη και ασημόχρωμη στην κοιλιά. Κύριο χαρακτηριστικό του είδους που συναντάμε στο εν λόγω ποτάμι είναι τα ελαφρώς κοκκινόχρωμα στις άκρες πτερύγια (κοιλιακό, εδρικό και ουραίο) και το μικροσκοπικό σώμα. Ζει σε μικρά κοπάδια και τρέφεται με υδρόβια φυτά, έντομα και άλλα μικρά ασπόνδυλα.

Παλιότερα κατά τους φθινοπωρινούς μήνες, όταν το ποτάμι δε στέρευε, οι ψαράδες συναντούσαν και **χέλια** κατά την «ηρωϊκή» τους πορεία από τη θάλασσα αντίθετα προς το ρεύμα του ποταμού.

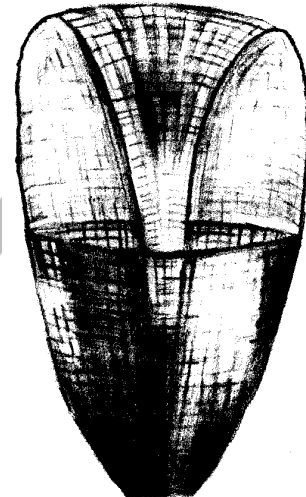
Στα νερά του Ενιπέα μαζί με τα ψάρια συμβιώνουν τα **καβούρια** (φωτ.70), οι **νεροχελώνες**, τα **βατράχια** και οι **νεροφίδες**.



ΕΙΔΗ ΨΑΡΕΜΑΤΟΣ

Το χειμώνα, στα βαθιά νερά, που το ψάρεμα ήταν ακατόρθωτο οι ψαράδες χρησιμοποιούσαν το ψαροκόφιο, ενώ την άνοιξη, όταν έπεφτε η στάθμη τοποθετούσαν το σουλπί.

Το **ψαροκόφιο**, σχήματος κωνοειδούς, αποτελούνταν από διπλά τοιχώματα πλεγμένα με βέργες νεροϊτιάς ή σβέντζας ή καναπίτσας. Μπορούσε όμως να είναι και συρμάτινο. Το εσωτερικό τοίχωμα συνέκλινε στο μέσον του ψαροκόφιου, σε μια στενή οπή - το στόμιο - απ' όπου τα ψάρια γλιστρούσαν στο μεταξύ των τοιχωμάτων μέρος. Προς τα εκεί τα προσέλκυε ο σβώλος του τυριού που υπήρχε μέσα αντί δολώματος. Το δόλωμα μπορούσε επίσης να είναι και ένα κομμάτι από χρησιμοποιημένο **δερμάτι**¹. Προς τα έξω δεν μπορούσαν να φύγουν, διότι τα εμπόδιζαν οι αιχμηρές απολήξεις των βεργών και η στενότητα του στομίου.



Ο πάτος - κορυφή του κώνου - ήταν ανεξάρτητος πλεκτός δίσκος, ο οποίος ανοιγόκλεινε σαν πορτάκι για να μπορεί ο ψαράς να συλλέγει τα ψάρια. Το ψαροκόφιο το κρεμούσαν με ένα σύρμα από κάποιο κλαδί ή τη ρίζα μιας ιτιάς βυθίζοντάς το στα βαθιά νερά σε πλάγια θέση. Σ αυτό έπεφταν μικρά ψάρια, κυρίως μπριάνες και ο ψαράς πήγαινε κι έπαιρνε την ψαριά του σε τακτά διαστήματα, όποτε ο καιρός το επέτρεπε.

Το **σουλπί** (φωτ. 71) είχε το σχήμα κόλουρης τετραγωνικής πυραμίδας και ήταν ανοιχτό από τη μεγάλη βάση, η οποία προσαρμοζόταν στη ροή του ποταμού, αφού το νερό περιοριζόταν πρώτα ανάμεσα σε τείχη από πέτρες του ρέματος τοποθετημένες πρόχειρα η μία πάνω στην άλλη. Η κάτω παράπλευρη επιφάνεια αποτελούνταν από παράλληλες βέργες ιτιάς ή τσίγκο με μεγάλες τρύπες. Η πάνω επιφάνεια ήταν ανοιχτή στο μεγαλύτερο μέρος και μόνο στο τελείωμα προς τη μικρή βάση υπήρχε σκέπασμα για να μην αναπηδούν και ξεφεύγουν τα ψάρια.

¹) **δερμάτι** =ασκί από δέρμα κατσικιού που το γέμιζαν με τυρί, **τουλούμι**.

Το σουλπί δεν πατούσε ακριβώς πάνω στον πυθμένα, αλλά στηριζόταν σε μεγάλους και χοντρούς πασσάλους, σε ύψος μερικών εκατοστών από αυτόν, ώστε να μπορεί να φεύγει το νερό από τις τρύπες του τσίγκου ή τα διάκενα των βεργών. Από την ορμή, που είχε το νερό, παρασύρονταν τα ψάρια και όταν έφταναν στην άκρη του σουλπιού έμεναν χωρίς νερό και έτσι δεν υπήρχε τρόπος να ξαναγυρίσουν πίσω.

Το είδος αυτού του ψαρέματος απαιτούσε μεγάλο κόπο, κυρίως για να «χτιστεί» το μέρος κατάλληλα, πέτρα-πέτρα, ώστε να οδηγηθούν τα νερά στο σουλπί, αλλά και μεράκι για την κατασκευή του· κατάλληλη εποχή για το στήσιμό του ήταν η άνοιξη, καθώς έπεφταν τα νερά και τα ψάρια εκείνα ήταν πολύ νόστιμα με σφιχτό κρέας επειδή το νερό ήταν ακόμη κρύο. Έπρεπε, όμως, ο ψαράς να είναι και τυχερός για να τα βρει, γιατί πολλές φορές νυκτερινοί ψαράδες, αν τύχαινε να πέσουν πάνω σε σουλπί, δεν έλεγαν όχι και στα ...έτοιμα.

Την άνοιξη, στις βαθιές και άπατες γούρνες, που ήταν δύσκολο να ψαρευθούν, ο μόνος τρόπος για να βγάλει κάποιος ψάρια ήταν η χρήση του πολεμικού όπλου ή ο **δυναμίτης** (φωτ. 73)· ήταν όμως καταστρεπτικές οι συνέπειές τους, γιατί έτσι σκοτώνονταν και τα πολύ μικρά και νεογέννητα ψάρια. Το ωστικό κύμα, από τον πυροβολισμό του όπλου ή το σκάσιμο του δυναμίτη, σκότωνε ή ζάλιζε τα ψάρια και παρασύρονταν από το νερό προς ένα ρηχότερο μέρος, πιο κάτω, απ' όπου ο ψαράς με την **απόχη** (φωτ. 72) εύκολα και ξεκούραστα τα μάζευε.

Εδώ πρέπει ν' αναφερθεί και το, εξίσου καταστρεπτικό με το δυναμίτη, ψάρεμα με **χλωρίνη** που κάνουν ορισμένοι, επειδή είναι εύκολο και γρήγορο. Γίνεται περίπου όπως και το ψάρεμα με φλόμο (περιγράφεται παρακάτω) χωρίς ν' αποκόβεται η γούρνα από το υπόλοιπο ρέμα. Με τον τρόπο, όμως, αυτόν καταστρέφεται και ο γόνος.

Το καλοκαίρι συνήθιζαν να ψαρεύουν με το «λουξ». Με τη δύση του ήλιου μια ομάδα τεσσάρων το πολύ ατόμων ξεκινούσε για το ποτάμι. Άφηναν το μεταφορικό μέσο (ζώα ή τρακτέρ) σε ένα σημείο και από 'κεί, με τα πόδια, προχωρούσαν δύο με τρία χιλιόμετρα προς τα κάτω. Εκεί περίμεναν να σκοτεινιάσει και αφού άναβαν το «λουξ» ξεκινούσαν το ψάρεμα αντίθετα με τη ροή του ποταμού. Ένας από αυτούς κρατούσε το «λουξ» στο ένα χέρι και στο άλλο μια γκλίτσα για να βαδίζει σταθερά μέσα στα νερά και πάνω στις γλιστερές από τα μούσκλια πέτρες. Ένας άλλος ήταν ο ψαροκουβαλητής με δύο γκαζοτενεκέδες στα χέρια και οι άλλοι δύο ήταν οι ψαράδες με τις απόχες.

Τα ψάρια κάτω από το δυνατό φως του «λουξ» ακινητοποιούνταν και εύκολα τότε γίνονταν «ένοικοι» των αποχών. Ορισμένοι, αντί απόχης χρησιμοποιούσαν καμάκι, αλλά με αυτό υπήρχε φόβος να πεταχτούν νερά και να σπάσει το γυαλί του «λουξ», οπότε σ' αυτή την περίπτωση έπρεπε να 'χουν εφεδρικό για αντικατάσταση ή διαφορετικά διέκοπταν το ψάρεμα και βαδίζοντας μέσα σε βαθύ σκοτάδι. Πάνω σε κακοτράχαλο έδαφος ως το σημείο που είχαν αφήσει το μεταφορικό μέσο, επέστρεφαν άπρακτοι στο χωριό.

Το ψάρεμα με **δίχτυα** (φωτ. 74,75) ήταν μια απλή διαδικασία. όπου οι ψαράδες συμμετείχαν ολοκληρωτικά και έδιναν πραγματική μάχη για να πιάσουν τα ψάρια με τα χέρια ή να τα εξωθήσουν προς τα δίχτυα. Πρώτα εντόπιζαν μια γούρνα με μεγάλη κινητικότητα ψαριών. Παρατηρώντας τα, απ' έξω, με μεγάλη υπομονή και προσοχή να μπεινοβγαίνουν στις φωλιές τους, στα ριζέλια, έβγαζαν το συμπέρασμα ότι η γούρνα «κράταγε» πολλά και μεγάλα κεφαλόπουλα. Κατόπιν, προσέχοντας να μην τα τρομάξουν, έσερναν σιγά - σιγά προς τη γούρνα τα δίχτυα και τα έδεναν από τις ρίζες των πλατανιών. Οι άκρες τους στερεώνονταν πολύ καλά πάνω στην όχθη, ενώ τα μολύβια πατούσαν τέλεια στον πυθμένα, ώστε να μην αφήνουν πουθενά κάποιο κενό απ' όπου θα μπορούσαν να διαφύγουν τα ψάρια. Επίσης έπρεπε να είναι καλά τεντωμένα προς την όχθη όσο πιο κοντά γινόταν, κολλητά σχεδόν, ώστε να μην αφήνουν περιθώριο στα ψάρια να κολυμπούν ελεύθερα σε μεγάλη έκταση.

Έπειτα οι ψαράδες, συνήθως δύο, έμπαιναν μέσα στο νερό και με τα χέρια ή τα πόδια, αν τα ριζέλια είχαν μεγάλο βάθος, ψάρευαν στα τυφλά για να πιάσουν ή να βγάλουν τα ψάρια από τις φωλιές τους. Εκεί μέσα, στα θολά από το ανακάτεμα της γούρνας νερά, γινόταν μια πραγματική μάχη. Οι ψαράδες ψάχνοντας, χωρίς να βλέπουν τίποτα, μπορούσε να τραυματιστούν στα δάχτυλα από δαγκωνιές καβουριών ή να ψαρέψουν βατράχια και νερόφιδα αντί ψάρια. Τα βάτα, που ήταν άφθονα ανάμεσα στα ριζέλια, εμπόδιζαν το άνετο ψάρεμα και το κορμί τους γέμιζε εκδορές. Όσα ψάρια γλίτωναν από τα χέρια των ψαράδων κατέληγαν στα δίχτυα. Μεγάλη ήταν η ικανοποίηση, όταν πολλές φορές κατόρθωναν να στριμώξουν ένα μεγάλο κεφαλόπουλο. Εκείνος που τελικά κατάφερνε να το πιάσει το έπαιρνε για δικό του ως τρόπαιο και αν τύχαινε να περάσουν από την πλατεία του χωριού το επιδείκνυε στους θαμώνες των καφενείων για να το θαυμάσουν.

Μετά από αρκετή ώρα κι επίπονη προσπάθεια τραβούσαν τα δίχτυα έξω και τα κρεμούσαν πιάνοντας τις άκρες από κλαδιά πλατανιών. Ξεψάρευαν, ενώ συγχρόνως τα

καθάριζαν από διάφορα ξύλα και φύλλα. Κατόπιν έπαιρναν τον ανήφορο για άλλη γούρνα.

Το ψάρεμα με **φλόμο**² (σφλόμος ή σφλόϊμος ή σφλόμπος, κάθε τόπος έχει το δικό του ιδιωματοισμό) ήταν κουραστικό και χρονοβόρο.

Για να ψαρέψουν με τον τρόπο αυτόν, απομόνωναν πρώτα μια γούρνα που περιείχε ψάρια, αποκόβοντάς την από το υπόλοιπο ρέμα, αφού έφτιαχναν αυλάκι με τα φυτάρια έκαναν, δηλαδή, κατά κάποιο τρόπο εκτροπή του ποταμού. Μετά χτυπούσαν μια χεριά από το φυτό (χρησιμοποιούσαν τον κοντό φλόμο) πάνω σε βρεγμένη πλάκα ώσπου να βγάλει αφρό. Ξεπλένοντας κάθε φορά την πλάκα μέσα στο νερό, η γούρνα γέμιζε από τον αφρό, που μάλλον ήταν δηλητηριώδης. Έτσι τα ψάρια πάθαιναν ασφυξία κι έβγαιναν στα ρηχά της γούρνας για ν' αναπνεύσουν. Με την άνεσή τους τότε οι ψαράδες με μια απόχη ή και με τα χέρια τα μάζευαν.

Από όλα τα είδη ψαρέματος που αναφέρθηκαν, σήμερα χρησιμοποιείται το σουλπί σε περιορισμένη έκταση και πιο πολύ συνηθίζεται το ψάρεμα με δίχτυα και λιγότερο με «λουξ» καίτοι το είδος αυτό είναι καθαρότερο και αποδοτικότερο· έφτανε η ψαριά ως και 50 κιλά. Πριν συντελεστεί η μεγάλη οικολογική καταστροφή, τότε που τα ψάρια ήταν άφθονα, καθαρά και υγιεινά, με όποιο τρόπο και να ψάρευε κανείς, ακόμη και με τα χέρια, πάντα είχε μια τηγανιά για να κορέσει την πείνα του. Πολλές φορές, όταν το ψάρεμα γινόταν με παρέα κι έπαιρνε ώρες πολλές, κάθονταν στο ενδιάμεσο του ψαρέματος να ξεκουραστούν. Εκεί, αφού άναβαν φωτιά, έψηναν τα ψάρια στα κάρβουνα περνώντας τα σε ξύλινη σούβλα. Όποιος έτρωγε από αυτά τα ψάρια για πρώτη φορά είχε να «μολογάει» για την ξεχωριστή γεύση και την υπέροχη νοστιμιά τους.

²) **φλόμος** = φυτό πολυετές του γένους **βερμπάσκα** αλλιώς φλομόχορτο, γνωστό και ως **γαϊδουροασφάκα** που περιέχει ναρκωτική ουσία.

ΠΑΝΙΔΑ (ΠΟΥΛΙΑ)

Πλούσιος σε βλάστηση τόπος η παραποτάμια έκταση προσφέρει καταφύγιο σε μόνιμα και περαστικά πουλιά και σε κάθε άγριο ζώο που θα ζητήσει λίγη δροσιά το καλοκαίρι.

Τα αποδημητικά πουλιά, που κατεβαίνουν από τα βόρεια για ηπιότερους χειμώνες, περνώντας από το βουνό Ναρθάκιο, σταθμεύουν για λίγους μήνες στο ποτάμι. Φωλιάζουν, γεννούν και μετά συνεχίζουν το ταξίδι τους.

Τα **τρυγόνια** (*Streptopelia turtur*) (φωτ. 76), κοινή ονομασία των **περιστεριών**, όμορφα και χαριτωμένα πουλιά, έρχονται από τα βόρεια τον Αύγουστο με Σεπτέμβριο μήνα - τότε αρχίζει και η κυνηγετική περίοδος - μένουν ως τον Οκτώβριο και μεταναστεύουν νοτιότερα για την Αφρική απ' όπου ξαναγυρίζουν τον Απρίλιο. Καταφεύγουν σε δασώδη πυκνή έκταση με πουρνάρια κοντά στο ποτάμι, φωλιάζουν και κατά τα μέσα του Μάη γεννούν δύο αβγά που τα κλωσάνε γύρω στις 20 μέρες. Όταν πετάξουν τα πιτσούνια αρχίζουν καινούργια γέννα, πάλι με δύο αβγά. Μετά τις δύο γέννες ταξιδεύουν για βορειότερα μέρη απ' όπου μας έρχονται και πάλι το Σεπτέμβριο.

Τα **ορτύκια** (κοινή ονομασία του είδους *Coturnix coturnix*, της οικογένειας Phasianidae) (φωτ. 77) είναι τα μικρότερα πουλιά από όλα τα ορνιθοειδή, στα οποία ανήκουν μαζί με την πέρδικα, το φασιανό, τη φραγκόκοτα. Είναι και αυτά, σαν τα τρυγόνια, πουλιά αποδημητικά. Κατεβαίνουν το φθινόπωρο από τα βόρεια μέρη σε πολυάριθμα κοπάδια, για να συνεχίσουν το ταξίδι τους στις θερμότερες χώρες, και τις αφρικανικές περιοχές του Ισημερινού, απ' όπου επιστρέφουν και μας έρχονται την άνοιξη, πάλι διαβατάρικα, για τα βορειότερα μέρη. Την καλοκαιρινή εποχή φωλιάζουν στον κάμπο, κοντά στο ποτάμι, μέσα στις καλαμιές και στα τριφύλλια αλλά και στα μπαϊρια. Γεννοβολούν περισσότερες από μία φορές. Στην πολυτοκία αυτή οφείλεται το μεγάλο πλήθος τους, παρ' όλες τις φθορές που παθαίνουν στα υπερπόντια ταξίδια τους. Τα ορτύκια μεταναστεύουν ...για τη μετανάστευση γιατί έτσι τα 'χει πλασμένα η φύση αν και θα μπορούσαν να μείνουν μόνιμα στον τόπο μας βοσκώντας σπόρους στις δύσκολες μέρες.

Η **μπεκάτσα** (κοινή ονομασία του είδους *Scolopax rusticola*, στρουθιόμορφου πτηνού της οικογένειας Scolopacidae) (φωτ. 78) έχει το νοστιμότερο κρέας από όλα

σχεδόν τα κυνήγια, γι' αυτό και υφίσταται έντονο κυνήγι. Τα διαβατάρικα, επίσης νοστιμότητα για το κρέας τους πουλιά, τρυγόνια και ορτύκια φεύγουν συνήθως τον Οκτώβριο. Έτσι, ως που να τα διαδεχθούν οι μεκάτσες, έχουν και οι κυνηγοί τη δική τους «νεκρή» εποχή, σαν τα θέατρα και τους κινηματογράφους. Τη ...νύφη τότε την πληρώνει ο λαγός. Η μεκάτσα είναι κοντόχοντρο πουλί με μακρύ ράμφος, κοντά πόδια, λεπτές υποκίτρινες ραβδώσεις στο κάτω μέρος κι εγκάρσιες μαύρες ταινίες στην κορυφή του κεφαλιού και στον αυχένα. Ζει συνήθως στα ψηλώματα και όταν πέσουν τα χιόνια κατεβαίνει στις ρεματιές. Φωλιάζει στη βάση των δέντρων και κατά τη νύκτα προτιμάει ανοιχτούς χώρους (αγρούς, λιβάδια, βάλτους), στους οποίους μετακινείται την αυγή και το σούρουπο.

Η **φάσσα** (*Columba palumbus*) (φωτ. 79) είναι είδος περιστεριού μεγαλύτερο από το φασσοπερίστερο, μήκους 40 εκ. με μια πλατιά λευκή ταινία στις φτερούγες και μια άσπρη κηλίδα σε κάθε πλευρά του λαιμού. Μας επισκέπτεται τον Οκτώβριο και μένει ως το Γενάρη. Συχνάζει μαζί με τα αγριοπερίστερα σε μεγάλα κοπάδια και φωλιάζει σε δέντρα, σε φράχτες κλπ. Το φθινόπωρο, με τη σπορά, προκαλούν ζημιές, στο σπόρο των σιτηρών, αλλά και στα καλαμπόκια, τα οποία δεν έχουν αλωνιστεί ακόμη.

Η **δεκαοχτούρα** (*Streptopelia decaocto*) (φωτ. 81) μοιάζει πολύ με το τρυγόνι, μικρότερη όμως από αυτό, ανήκει και αυτή μαζί με το αγριοπερίστερο και τη φάσσα στα περιστεροειδή. Το φθινόπωρο φεύγει για θερμότερα κλίματα. Είναι ξημερωμένα πουλιά κι επιδιώκουν τη συντροφιά των ημερών σπιτικών περιστεριών, αλλά και των ανθρώπων.

Η **καλημάννα** (κοινή ονομασία του είδους *Vanellus vanellus*, χαραδριόμορφου πτηνού της οικογένειας Charadriidae) (φωτ. 80) είναι μεγάλο πουλί μήκους 30 εκατοστόμετρων με χρώμα πρασινόμαυρο, μεταλλικό και λευκό. Διακρίνεται από το μακρύ σαν πλεξούδα λοφίο της και το μαύρο στήθος, που έρχεται σε αντίθεση με την ολόλευκη κοιλιά της. Οι καλημάνες είναι παρυδάτια πουλιά, που συχνάζουν στις όχθες των λιμνών και των ποταμών. Φωλιάζουν σε μικρές κοινωνίες την άνοιξη, ενώ κατά το φθινόπωρο συγκεντρώνονται σε μεγάλα σμήνη και πετάνε νοτιότερα. Τρέφονται αποκλειστικά με έντομα, γι' αυτό είναι πολύ ωφέλιμες στη γεωργία. Τα αβγά της είναι πολύ νόστιμα και θεωρούνται εκλεκτό έδεσμα.

Ο **τσαλαπετεινός** (αγριοκόκορας ή αγριοκόρακας· κοινή ονομασία του κορακιόμορφου πτηνού *Urupa eops* της οικογένειας *Urupidae*, η λόγια ονομασία του οποίου είναι έπωψ) (φωτ. 82) είναι ωφέλιμο πουλί στη γεωργία, που έρχεται στον τόπο μας δυο φορές

το χρόνο, την άνοιξη για τα βόρεια μέρη και το φθινόπωρο για τα νότια. Έχει μακρουλό ράμφος και φέρει στο κεφάλι φτερωτό λοφίο. Το πέταγμά του είναι νωχελικό και αργό σαν της πεταλούδας. Τρώει σκουλήκια, κάμπιες, σκαθάρια, κουνούπια, σαλιάγκια, τα οποία αναζητεί με τη μακρουλή μύτη του παντού σε σχισμές βράχων, κορμών δέντρων, στα φύλλα και γι' αυτό είναι πολύ ωφέλιμο στη γεωργία. Το Κυνήγι του απαγορεύεται, όπως και άλλων προστατευόμενων πουλιών που είναι υπό εξαφάνιση.

Η **αγριόπαπια** (*Anas platyrhynchos* της οικογένειας Anatinae) (φωτ.83) και η **ζαροπάπια** (μικρού μεγέθους πάπια) αρχίζουν να έρχονται στον τόπο μας τον Οκτώβριο από τα βόρεια μέρη, όπου ξεκαλοκαιριάζουν, στα οποία γυρίζουν το Φεβρουάριο με Μάρτιο. Πολλές πάπιες δε μένουν το χειμώνα σε μας, αλλά τραβούν για την Αφρική για μεγαλύτερη καλοπέραση. Όσο μεγαλύτερη είναι η βαρυχειμωνιά τόσο περισσότερες πάπιες μας έρχονται το χειμώνα. Πετούν με μεγάλη ταχύτητα - 150 και πλέον χλμ. την ώρα - και τον περισσότερο καιρό τον περνούν μέσα στο νερό, όπου τρώνε διάφορα υδρόβια φυτά και μικρά ζώα, βατράχια, σκουλήκια και προπαντός ψάρια, στα οποία κάνουν αρκετές ζημιές. Δύσκολο και κουραστικό το κυνήγι τους. «*Βρέχεις κορμί τρωσ παπί*» λέει μια κυνηγετική παροιμία κατά το «για να φας ψάρια πρέπει να βρέξεις κ ...», που λένε οι ψαράδες του ποταμού.

Οι **αγριόχηνες** (*Anser anser*) (φωτ. 85) μεταναστεύουν και αυτές από τα βόρεια μέρη και φτάνουν εδώ Νοέμβριο με Δεκέμβριο (σαν περαστικές, ξεκουράζονται λίγο, τρώνε και συνεχίζουν). Όταν πέφτουν στον κάμπο, κοντά στο ποτάμι, προξενούν αρκετές ζημιές στα σπαρτά. Όταν είναι βαρύς ο χειμώνας κατεβαίνουν νοτιότερα.

Η **νερόκοτα** (κοινή ονομασία του είδους *Rallus aquaticus* γνωστού και ως νεροκοτσέλα ή αγριοπουλάδα της οικογένειας Rallidae) (φωτ. 84) έχει φτέρωμα πρασινομπρούτζινο στη ράχη, μαυριδερό ή γκριζόμαυρο με λευκές λωρίδες στο υπόλοιπο σώμα. Η νερόκοτα, που έχει το μέγεθος και βάρος μιας μέτριας κότας, ζει στις όχθες του ποταμού με πλούσιους καλαμώνες, όπου τρέφεται με σπόρους και μικρά ζώα. Την άνοιξη κατασκευάζει επιπλέουσα ή κρεμασμένη ανάμεσα στα καλάμια φωλιά. Απρίλιο με Μάιο γεννά 5 ως 10 αβγά και η επώασή τους γίνεται και από τα δύο φύλα. Σήμερα υπάρχουν στο ποτάμι, λίγες, που τείνουν να εκλείψουν ενώ παλιότερα ήταν άφθονες.

Ο **ψαροφάγος** ή ψαροπούλι, κοινή ονομασία της **αλκυόνας** (*Alcedo atthis*) (φωτ. 87) βρίσκεται σε δασώδεις παρυφές του ποταμού και γενικά σε νερά με απόκρημνες κατά προτίμηση όχθες. Φωλιάζει μέσα στο χώμα, κοντά στο νερό και γεννά 2 ως 10 αβγά, που

επωάζονται γύρω στις 20 μέρες. Ένα είδος ψαροφάγου διαμένει μόνιμα στη χώρα μας και αναπαράγεται, ενώ ένα άλλο είδος, το **ψαροπούλι** είναι απλός χειμερινός επισκέπτης. Η αλκυόνα ψαρεύει με τρόπο χαρακτηριστικό. Παραφυλάει από ένα κλαδί παράχθιου δέντρου ή θάμνου τη λεία, που βρίσκεται στο νερό (ψάρι, βατράχι ή υδρόβιο έντομο). Μόλις αντιληφθεί την παραμικρή κίνηση, πέφτει σαν βολίδα και είτε καρφώνει, είτε συλλαμβάνει τη λεία της, χρησιμοποιώντας ανάλογα το ράμφος της σαν καμάκι ή σαν λαβίδα. Οι ψαράδες παραπονιούνται ότι αποδεκατίζει τα ψάρια, ενώ, οι οικολόγοι παρατηρούν, ότι κατατρώγει τα υδρόβια έντομα που τρέφονται με προνύμφες ψαριών και έτσι τελικά προστατεύει την ιχθυοπαραγωγή.

Ο **μελισσοουργός** ή μελισσοφάγος ή βουργάρα (γενική ονομασία κορακιομόρφων πτηνών του είδους *Merops apiaster* της οικογένειας *Meropidae*) (φωτ. 86) έρχεται κοπαδιαστά την άνοιξη και φεύγει το Σεπτέμβριο. Του αρέσει να παρακολουθεί τη ροή των ποταμιών και στις αμμώδεις όχθες φτιάχνει - σαν την αλκυόνα - τη φωλιά του. Είναι ωφέλιμο πουλί, γιατί κυνηγάει και τρώει σε μεγάλες ποσότητες έντομα, ακρίδες, κουνούπια, σφήκες κλπ. Έχει όμως ιδιαίτερη αδυναμία στις μέλισσες, στις οποίες κάνει ζημιές, γι' αυτό και ονομάζεται μελισσοουργός.

Από τα μόνιμα πουλιά, που διαβιούν στο ποτάμι, εκτός από τα συνηθισμένα και πολυάριθμα σπουργίτια, είναι και ο κότσυφας.

Ο **κότσυφας** (κοινή ονομασία του είδους *Turdus merula*, στρουθιομόρφου πτηνού της οικογένειας *Turdidae* ή καλύτερα *Muscicapidae*) (φωτ. 88) προτιμάει τα δάση και τους υγρούς τόπους κοντά στα ρυάκια και τις όχθες των ποταμών, όπου αναζητεί τη ζωική τροφή του. Κάνει όμως πολλές ζημιές στα φρούτα, σταφύλια, σύκα κλπ. Ο κότσυφας είναι κατάμαυρος με κίτρινη κεχριμπαρένια μύτη. Μας προμηνάει την άνοιξη και γεννά 5 αβγά δυο φορές, μία το Μάρτιο και άλλη μία τον Ιούνιο. Γενικά είναι ωφέλιμο πουλί γιατί τρέφεται με σκουλήκια, κάμπιες και άλλα έντομα επιβλαβή στη γεωργία.

Οικογένεια **Κιχλίδων**:

- **Γερακότσιγλα** ή **τσαρτσάρα** (*Turdus viscivorus*) Είδος κυρίως αποδημητικό-ενδημικό σε μικρό πληθυσμό, η γερακότσιγλα αναπαράγεται το Μάρτιο, γεννά μία ως δύο φορές το χρόνο 4 ως 6 αβγά τη φορά και η επώαση διαρκεί 12 μέρες. Το μήκος της κυμαίνεται από 28 ως 30 εκ. και είναι το μεγαλύτερο από τα υπόλοιπα είδη της οικογένειας των κιχλίδων. Στην Ελλάδα έρχεται από τα μέσα Οκτωβρίου.

-**Κεδρότσιγλα** (*Turdus pilaris*) Η κεδρότσιγλα είναι το δεύτερο μεγαλύτερο είδος της οικογένειας των κιχλίδων, το μήκος του οποίου κυμαίνεται από 25 ως 27 εκ. Τα φτερά, ο σβέρκος, η πλάτη και το πάνω μέρος της ουράς έχουν διχρωμία από τις αποχρώσεις του γκριζου. Αναπαράγεται μία ως δύο φορές το χρόνο.

-**Κοκκινότσιγλα** ή **τσιχλόνα** (*Turdus iliacus*) Η κοκκινότσιγλα είναι από τα πιο μικρά σε μέγεθος είδη της οικογένειας των κιχλίδων. Είναι κατ' εξοχήν αποδημητικό πτηνό και το συναντούν οι Έλληνες κυνηγοί κυρίως τον Ιανουάριο και το Φεβρουάριο στα λεγόμενα επιστρώφια. Πετάει κοπαδιαστά σε μεγάλους πληθυσμούς, ο χρωματισμός της παρουσιάζει οβάλ κηλίδες στο στήθος και στην κοιλιά, ενώ διατηρεί κόκκινο χρωματισμό κάτω από τις φτερούγες και άσπρη κηλίδα πάνω από το φρύδι.

- **Κελαϊδότσιγλα** ή **τσιγλα** (*Turdus philomelos*) (φωτ. 90). Η *Turdus philomelos* ή απλώς τσίγλα στη γλώσσα των κυνηγών, μοιάζει σημαντικά με τη γερακότσιγλα, αλλά είναι μερικά εκατοστόμετρα μικρότερη στο μέγεθος (ολικό μήκος περίπου 23 εκ.). Η αναπαραγωγή της γίνεται το Μάρτιο και γεννά 4 ως 6 αβγά τέσσερις φορές το χρόνο.

Η **σουσουράδα** (*Motacilla flava* κοινή ονομασία των στρουθιόμορφων πτηνών του γένους *Motacilla* της οικογένειας *Motacillidae*) (φωτ. 89) με τη λεπτοκαμωμένη σιλουέτα, τη λεπτή και μακριά μύτη, τη μακριά ουρά, τα μακριά φτερά και τα ψηλά πόδια, προτιμά τους υγρούς τόπους κοντά στις ρεματιές. Γυρίζει ανάμεσα στα ποιμνια, δε φοβάται τους τσοπάνους και παρακολουθεί τους διαβάτες. Στον τόπο μας έρχεται την άνοιξη από την Αφρική. Πολλές σουσουράδες όμως ξεχειμωνιάζουν σε μας.

Ο **αμπελουργός** ή **κрасόπουλος** (*Emberisa melanocephala*) (φωτ. 91) αναγνωρίζεται από το ομοιόμορφο, χωρίς ραβδώσεις, κίτρινο κάτω μέρος του αρσενικού, που έρχεται σε αντίθεση με το μαύρο κεφάλι. Η ράχη του είναι πυρρόξανθη. Τακτικός καλοκαιρινός επισκέπτης στη χώρα μας απαντά σε ανοιχτές θαμνώδεις εκτάσεις και φωλιάζει στη χαμηλή βλάστηση.

Το **ψαρόνι** ή **γκααραβέλι** (γενική ονομασία των στρουθιόμορφων πτηνών *Sturnus vulgaris* της οικογένειας *Sturnidae*) (φωτ. 92) εμφανίζεται ως αποδημητικό πουλί στην κεντρική και Βόρεια Ελλάδα, ενώ στις νοτιότερες περιοχές έρχεται ως χειμερινός επισκέπτης. Κοντούχοντρο, με κοντή ουρά, το ψαρόνι έχει μήκος 22 εκ. και μαύρο φτέρωμα με ιριδίζουσες ανταύγειες. Είναι αγελαίο και κατά τους χειμερινούς μήνες ή πριν τη φθινοπωρινή μετανάστευση συγκροτεί τεράστια θορυβώδη σμήνη, που συνωστίζονται στα κτήρια, στα δάση ή στους καλαμώνες. Τρέφεται με έντομα,

σκουλήκια και σαλιγκάρια, ενώ, κατά καιρούς, κάνει επιδρομές σε οπωρώνες και αμπελώνες προκαλώντας καταστροφές. Φωλιάζει σε κουφάλες δέντρων, κοιλότητες του εδάφους ή τεχνητές φωλιές. Γεννά 4 ως 9 αβγά που επωάζουν εναλλάξ οι δύο γονείς για 12 ως 15 μέρες.

Το **αηδόني** (κοινή ονομασία του ωδικού πουλιού *Luscinia megarhynchos*) (φωτ. 93), το όμορφο πουλί με το γλυκύτατο, μελωδικό κελάηδημά του, έρχεται στην Ελλάδα τέλη Μαρτίου αφού ξεχειμωνιάσει στη Β. Αφρική. Φωλιάζει σε τόπους πεδινούς με πυκνόφυλλα δέντρα και άφθονους θάμνους, κατά προτίμηση κοντά σε νερό. Το ποτάμι, δηλαδή, με τις πλατανιές, τις ιτιές και τα βάτα που μπλέκονται ανάμεσά τους είναι ιδανικό μέρος για την κατοικία του. Το αηδόني περνά τη ζωή του κάτω από την προστασία των θάμνων κελαηδώντας όλη νύκτα και έτσι επικρατεί η άποψη ότι πιο εύκολα μπορεί κανείς να το ακούσει παρά να το δει.

Το **γεράκι** (*Falco peregrinus*) είναι γενική κοινή ονομασία αρπακτικών ημερόβιων πτηνών. Ο όρος περιλαμβάνει εκτός από τα γνήσια γεράκια (γένος *Falco*) και μια σειρά από «γεράκια» που ανήκουν όμως στην οικογένεια *Accipitridae* στην οποία περιλαμβάνονται οι αετοί, οι γύπες, οι κίρκοι, οι βαρβακίνες κ.ά. Τα είδη της οικογένειας αυτής έχουν συνήθως ιδιαίτερα κοινές ονομασίες (σαΐνι, ξεφτέρι, τσίφτης κ.ά.). Τα γεράκια δεν κατασκευάζουν φωλιές· φωλιάζουν σε απότομους βράχους ή σε παλιές φωλιές κοράκων ή άλλων αρπακτικών πουλιών. Γεννούν 2 ως 5 αβγά κοκκινωπά με κηλίδες και τα επωάζουν για 30 περίπου μέρες.

Είδη, που απαντώνται στην περιοχή είναι συνήθως τα παρακάτω:

- **Κιρκινέζι** (*F. naumanni*) (φωτ. 95): Το αρσενικό έχει κεφάλι και ουρά σταχτοκύανα και ράχη ζωνρά ερυθροκάστανη, χωρίς κηλίδες. Τα θηλυκά σπανιότερα από τα αρσενικά, έχουν ράχη ερυθροκάστανη, με ραβδώσεις. Τα νύχια τους είναι λευκά. Είναι πολύ ευέλικτο πουλί, σπάνια πετάει επί τόπου, πιο συχνά αερογλιστράει. Τρέφεται κυρίως με ακρίδες και θεωρείται εξαιρετικά χρήσιμο για τη γεωργία. Φωλιάζει κατά αποικίες σε τρύπες ψηλών τοίχων, κάτω από στέγες, σε κοιλώματα βράχων κλπ. συχνά μαζί με περιστέρια ή σπουργίτια. Λέγεται κοινώς και ανεμογάμης.

- **Βραχοκιρκινέζο** (*F. tinnunculus*) (φωτ. 94): Μοιάζει πολύ με το κιρκινέζι. Το αρσενικό έχει ερυθροκάστανη ράχη με κηλίδες, ενώ, το θηλυκό όμοια με ραβδώσεις. Και τα δύο φύλα έχουν σκούρο «μουστάκι» και μαύρα νύχια. Το βραχοκιρκινέζο κάθεται σε βράχους, τηλεφωνικούς στύλους ή δέντρα· όταν πετάει, φτεροκοπάει γρήγορα, ενάντια

στον άνεμο, συχνά αιωρούμενο επί τόπου· καμιά φορά αερογλιστράει. Στρέφεται απότομα προς το έδαφος και ορμάει σε ποντικούς, σκαθάρια κλπ. που αποτελούν τη λεία του. Θεωρείται εξαιρετικά ωφέλιμο πουλί. Φωλιάζει σε βράχους, κτήρια, σχισμές δέντρων, παλιές φωλιές από κάργες, καρακάζες κ.ά. Είναι αποδημητικό και φεύγει για την Αφρική, όπου και παραμένει, το φθινόπωρο.

- **Βαρβακίνα** (*Buteo buteo*) ή ποντικοβαρβακίνα (φωτ. 98): Έχει μήκος 51 ως 56 εκ.: όταν Πετάει διακρίνεται από τις φαρδιές φτερούγες και το άκομπο πέταγμα. Ο χρωματισμός είναι καστανόμαυρος με λευκά στίγματα στο κάτω μέρος. Ο βιότοπός της είναι βουνοπλαγιές, αγροί και δασώδεις περιοχές. Τρέφεται με έντομα, μικρά θηλαστικά ή πτώματα ζώων· σπάνια επιτίθεται σε μικρά πουλιά. Η φωλιά της πάνω σε δέντρα ή σε απότομους βράχους κατασκευάζεται από κλαδιά κι επενδύεται με μαλακότερο υλικό. Τα 2 ως 5 αβγά της έχουν καφετιές κηλίδες.

- **Τσίφτης** (*milvus migrans*) (φωτ. 96,97): Τα μορφολογικά του χαρακτηριστικά είναι: διχαλωτή ουρά, στενές φτερούγες, κεφάλι υπόλευκο με ραβδώσεις, σκοτεινό χρωματισμό με ξανθοκόκκινες ανταύγειες. Απαντά σε ξερές τοποθεσίες ή κοντά σε χωριά. Τρέφεται κυρίως με πτώματα και ψόφια ψάρια, αλλά, κυνηγάει και μικρά πουλιά.





ΠΑΝΙΔΑ (ΖΩΑ)

Ο **ασβός** (*Moles facus*) (φωτ. 101), που συναντάμε στα ποτιστικά χωράφια, κοντά στο ποτάμι, προκαλεί μεγάλες ζημιές στις φυτείες του καλαμποκιού, στα μπιστόνια και στα κήπια. Με το εύρωστο σώμα του ρίχνει τις καλαμποκίες των 2,5 μέτρων ύψους, τη μία μετά την άλλη στη σειρά και μετά τρώει τα καλαμπόκια. Είναι παμφάγο ζώο και εκτός από καρπούς, ρίζες και καλαμπόκια, που είναι η αγαπημένη του τροφή, τρώει επίσης βατράχια, ποντίκια και έντομα. Χάρης στα σκληρά και γερά νύχια του, δουλεύουν σαν τσαπιά στην ανόρυξη των υπόγειων στοών, φτιάχνει μια βαθιά και τέλεια φωλιά τελειότερη από αυτή της αλεπούς. Αν βρει λερωμένη τη φωλιά του, την παρατάει και κάνει άλλη. Η αλεπού, λένε, ξέρει αυτή του την αδυναμία και όταν βαριέται να φτιάξει δική της φωλιά, βάζει ακαθαρσίες στη φωλιά του ασβού και έτσι την παίρνει έτοιμη.

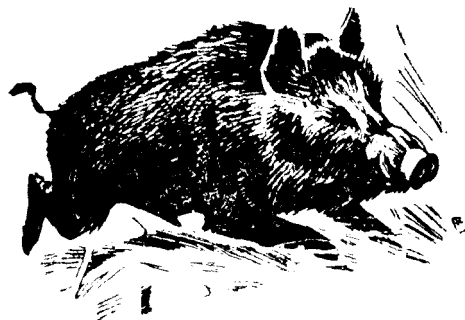
Πριν αρκετά χρόνια στο ποτάμι υπήρχαν και βίδρες. Ως γνωστόν η **βίδρα** ή ενυδρίδα (*Lutra lutra* της οικογένειας *Mustelidae*) (φωτ. 100), που ανήκει στα αιλουροειδή μαζί με τα **κουνάβια** (*mustela martes*) (φωτ. 102), τις **νυφίτσες** (*putorius vulgaris*) και τους **αγριόγατους**, είναι αμφίβια, υδρόβια και χερσαία· τρέφεται με ψάρια και ως αχόρταγη που είναι - θέλει τουλάχιστον δύο οκάδες την ημέρα - προξενεί μεγάλες καταστροφές στα ψάρια του ποταμού. Η βίδρα έχει τις ίδιες σωματικές αναλογίες με τις νυφίτσες· ευλύγιστο, λεπτό κορμό, μακρύ λαιμό, μικρά αφτιά και κοντά πόδια. Το κεφάλι της είναι πεπλατυσμένο και η βάση της ουράς είναι σχεδόν τόσο χοντρή όσο και ο κορμός. Τα δάχτυλά της είναι ενωμένα με νηκτική μεμβράνη· μπορεί να παραμείνει κολυμπώντας κάτω από το νερό για 400 μέτρα, χωρίς ν' ανεβεί στην επιφάνεια για αναπνοή. Προτιμά να μετακινείται μέσα στο νερό, αλλά με τα κοντά της πόδια μπορεί να τρέχει και στην ξηρά γρηγορότερα από τον άνθρωπο. Παρέχει γούνα υψηλής ποιότητας (γνωστή ως γούνα **λουτρ**) και ανθεκτική.

Καταφύγιο, επίσης, στο ρέμα βρίσκουν αγριόγατες για να κυνηγήσουν ψάρια και υδρόβια πουλιά, αλλά και **αγριογούρουνα** για να ξεδιψάσουν.

Η **αγριόγατα** (*Felis catus*) (φωτ. 104) έχει βάρος 8 ως 10 κιλά και το μήκος της φτάνει μαζί με την ουρά της το ένα και πλέον μέτρο. Στήνει ενέδρες κοντά στα ποτάμια, όπου πιάνει με μεγάλη επιτηδειότητα ψάρια και υδρόβια πουλιά. Προτιμάει, όπως και η ήμερη γάτα, τα ποντίκια και τα μικρά πουλιά.

Το **αγριογούρουνο** (*Sus scrofa*) (φωτ. 103) απαντάται σήμερα στα πυκνά δάση βελανιδιάς της περιοχής, απ' όπου πηγάζει ο Ενιπέας. Μοιάζει πολύ με το ήμερο γουρούνι. Το κεφάλι του είναι μεγαλύτερο και μακρουλότερο και τα αφτιά του μυτερά και γυρισμένα προς τα πίσω. Το βάρος του φτάνει και κάποτε περνάει τα 100 κιλά. Το φοβερότερο όπλο του αγριόχοιρου είναι οι τέσσερις χαυλιόδοντες, δύο σε κάθε σιαγόνα. Είναι σαν ατσάλινα λεπίδια. Με ένα τίναγμα του κεφαλιού του μπορεί να ανοίξει την κοιλιά του πιο μεγάλου ζώου. Ιδιαίτερα επικίνδυνος είναι ο αγριόχοιρος όταν είναι τραυματισμένος. Τα θηλυκά κυοφορούν 4^{1/2} μήνες και γεννούν αρκετά χοιρίδια, 4 ως 10 και πιο πολλά. Τα αγριογούρουνα κάνουν καταστροφές στη γεωργία, ιδιαίτερα στα καλαμπόκια. Προτιμούν τα δάση δρυών, στα οποία βρίσκουν άφθονη τροφή βαλανιών.

Ο πλούσιος τούτος υδροβιότοπος με την αφθονία πουλιών, ψαριών και ζώων αποτελεί σπουδαίο πέρασμα, αλλά και σταθμό αποδημητικών πουλιών. Το καλοκαίρι, με την έναρξη της κυνηγετικής περιόδου (20 Αυγούστου) συγκεντρώνονται στην περιοχή πάρα πολλοί κυνηγοί από διάφορα κοντινά αλλά και μακρινά μέρη, κυρίως όμως από την Αθήνα. Με το ξημέρωμα της πρώτης κυνηγετικής μέρας, από τη Σκοπιά ως τη Μαντασιά και από το Πολυδένδρι ως τη Χίλιαδου, πέφτουν τόσοι πυροβολισμοί, ώστε, αν βρεθεί κανείς έξω στα χωράφια, θα νομίσει πως γίνεται πόλεμος· κινδυνεύει δε να του 'ρθει και καμιά αδέσποτη. Μετά από κανά δυο μέρες και αφού φύγουν οι ξένοι κυνηγοί, καταφτάνουν κυνηγημένα, από άλλες περιοχές, πολλά πουλιά και τότε, οι ντόπιοι, κυνηγούν με την ησυχία τους.



**ΕΚΜΕΤΑΛΛΕΥΣΗ
ΓΗΣ – ΥΔΑΤΙΝΟΥ ΠΛΟΥΤΟΥ**

g. mourogiannis

g. mourogiannis

ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑ ΓΗΣ – ΝΕΡΟΜΥΛΟΙ

Από τα ριζά του χωριού Χιλιαδού ως τα όρια του νομού Λάρισας, στο χωριό Σκοπιά, και από τις δύο πλευρές κατά μήκος του ποταμού, η γη είναι καλλιεργήσιμη. Η κλίση του ρέματος μικρή· τα νερά κυλούν ήρεμα και η κοίτη ομαλή χωρίς βράχους και κροκάλες όπως συμβαίνει στην περιοχή από τη Σκοπιά ως την Αμπελιά, όπου το χαρακτηριστικό του εδάφους είναι οι δασοσκεπείς κατηφορικές πλαγιές (φωτ. 29) με το ποτάμι να ρέει μέσα από μικρές και απότομες χαράδρες.

Η κοιλάδα αυτή είναι πάρα πολύ εύφορη λόγω των προσχώσεων και πανέμορφη από την πολυποικιλία των ανοιξιότικων καλλιεργούμενων ειδών. Μπορεί επάξια κάποιος να την αποκαλέσει Γη της Επαγγελίας μιας και εδώ συναντά κανείς κάθε τι που μπορεί να καλλιεργηθεί και να ευδοκιμήσει εκτός από αυτά, που δεν αντέχουν σε υψόμετρο 400 μέτρων και άνω.

Πριν ο άνθρωπος μπορέσει ν' αξιοποιήσει τον υδάτινο πλούτο, στο ευρύτερο οροπέδιο καλλιεργούνταν, αποκλειστικά τα σιτάρια, τα κριθάρια, η βρώμη και ο βίκος με το σύστημα της **αμειψισποράς**³ των χωραφιών κατά **ντάμκες**⁴.

Η ντάμκα των φθινοπωρινών καλλιεργειών εναλλασσόταν με αυτή των ανοιξιότικων (ρεβίθια, φακή, ρόβη και καλαμπόκι) ή την άλλη την κτηνοτροφική, το **μπαϊρι**⁵.

Η εναλλαγή αυτή γινόταν για δύο λόγους: ο ένας ήταν, ότι όλα τα χωράφια έπρεπε να 'χουν κάποιο διάστημα ανάπαυσης ώστε ν' αποδίδουν την επόμενη χρονιά περισσότερο, δεδομένου, ότι τότε δεν υπήρχαν τα ανόργανα λιπάσματα για ν' αναπληρώσουν τα συστατικά που έλειπαν από το έδαφος. Ο άλλος λόγος ήταν, ότι έπρεπε να δημιουργούν και άλλους βοσκότοπους εκτός από τους υπάρχοντες φυσικούς διότι η κτηνοτροφία ήταν πάρα πολύ αναπτυγμένη και μόνη η δασική έκταση δεν επαρκούσε για τη βόσκηση των αιγοπροβάτων.

Η χρήση, όμως, των καναλιών, που τροφοδοτούσαν με νερό τους μύλους, από τους αγρότες, κατέδειξε τη μεγάλη σημασία του νερού στις καλλιέργειες και έδωσε νέα μορφή στο τοπίο.

³) **Αμειψισπόρα** = εναλλαγή καλλιέργειας στο ίδιο έδαφος.

⁴) **Ντάμκα** = ζώνη καλλιέργειας.

⁵) **Μπαϊρι** = ακαλλιεργητη έκταση.

Όσα χωριά δεν είχαν κάποια προνομιακή θέση για να λειτουργήσουν το νερόμυλό τους και λέγοντας προνομιακή εννοούμε μια θέση απ' όπου το νερό θα έπεφτε, από κάποιο ύψος στην **καρούτα** ⁶ για να δώσει κίνηση στις μυλόπετρες, αναγκάζονταν να φέρουν το νερό από πολύ μακριά δημιουργώντας μια μεγαλύτερη κλίση ροής ως το σημείο που ήθελαν να στήσουν το νερόμυλο.

Στο σημείο αυτό θα προσπαθήσω να δώσω μια πλήρη κι εκτενή περιγραφή των δύο νερόμυλων της Μαντασιάς (φωτ. 109,110) διότι οι δύο αυτοί μύλοι ήταν πολύ σπουδαίοι για την περιοχή, αφού σ' αυτούς εξυπηρετούνταν πολλά γειτονικά χωριά: Βούζι, Λεύκα, Αχλαδιά, Πετρωτό κ.ά. Επίσης ήταν από τους λίγους στην ευρύτερη περιοχή, που λειτουργούσαν με το σύστημα της **δέσης** ⁷ και τα αυλάκια που έφερναν το νερό σ' αυτούς, έπαιζαν σπουδαίο ρόλο στη γεωργία.

Εκατέρωθεν της όμορφης παραδοσιακής γέφυρας που συνέδεε τη Μαντασιά με το Δομοκό και που δυστυχώς το 1998 την κατεδάφισαν για να κατασκευαστεί στην ίδια θέση φαρδύτερη, ενώ μπορούσε να διατηρηθεί και η καινούργια να γίνει δίπλα, στήθηκαν οι δύο νερόμυλοι. Ο μύλος από τη μεριά του χωριού, ήταν κοινοτικός και ο άλλος απέναντι ιδιωτικός.

Στη Θέση «Κρυονάμπλας», σε απόσταση 2.000 μέτρων περίπου από τη γέφυρα, το ρέμα φραζόταν σε όλο του το πλάτος. Για το σκοπό αυτό έμπηγαν στη σειρά πλατανίσια παλούκια, όπου ανάμεσά τους έπλεκαν ιτίσια, με πλούσια φυλλωσιά, κλαδιά. Από τη μεριά που ερχόταν το νερό έριχναν χώμα και άμμο και το φράγμα ήταν έτοιμο. Η στάθμη του νερού ανέβαινε και από 'κει ένα μέρος διοχετεύονταν προς τη σουδα πλάτους και βάθους μισού μέτρου. Το νερό μέσω του χαντακιού αυτού, ακολουθώντας παράλληλη πορεία προς το ποτάμι και σε απόσταση λίγων μέτρων από αυτό, κατέληγε στον κοινοτικό νερόμυλο. Πριν φτάσει εκεί περνούσε από την καρούτα. Το νερό κατά την έξοδό του από τη στενή οπή του κώνου δημιουργούσε μεγάλη πίεση και η παραγόμενη δύναμη έθετε σε κίνηση τις μεγάλες μυλόπετρες που συνέθλιβαν το σιτάρι μετατρέποντάς το σε αλεύρι. Σε απόσταση 500 μέτρων πιο πάνω, στη Θέση «Κρέμαση» (κοντά στο «Τσιατάλι»), υπήρχε και δεύτερη δέση, που αυτή διοχέτευε το νερό από την άλλη μεριά, σε παρόμοιο κανάλι για να καταλήξει στον ιδιωτικό νερόμυλο.

⁶) **Καρούτα** = τσίγκινος κώνος σε επικλινή θέση. Η καρούτα πέτρινης κατασκευής δεν ήταν ανθεκτική την τινάζε η ορμή του νερού.

⁷) **Δέση** = το σημείο, όπου το νερό του ποταμού διοχετεύεται στο μυλαύλακο, φράγμα ποταμού.

Η συντήρηση των αυλακιών γινόταν κάθε χρόνο από τους μυλωνάδες και όταν οι νερόμυλοι, λόγω ξεπερασμένης τεχνολογίας, έπαψαν να λειτουργούν, τα αυλάκια τα φρόντιζαν οι κάτοικοι του χωριού, αναθέτοντας με δημοπρασία σε εργάτες τον καθαρισμό τους από μάζα και χόρτα, για όσα χρόνια διατηρήθηκαν ακόμη τα «κήπια», ως το μικρό αναδασμό του 1977. Με ένα τσαπί και ένα φτυάρι, οι σούδες μετατρέπονταν σε αυλάκια με καθαρό, γάργαρο νερό, όπου εκεί έβρισκαν τη χαρά τους και οι πιτσιρικάδες, κάθε φορά, που η μαμά τους πήγαινε να ποτίσει τον κήπο και να μαζέψει ζαρζαβατικά.

Οι δύο αυτοί νερόμυλοι, εκτός της μεγάλης αποστολής τους να παρασκευάζουν αλεύρι από σιτάρι, καλαμπόκι και άλλα δημητριακά για την τροφοδοσία των κατοίκων της Μαντασιάς και των γειτονικών χωριών υπήρξαν και κέντρα συνάντησης, ανταλλαγής ιδεών, πληροφόρησης και διάδοσης νέων.

Τη μέρα, που κάποιος ήθελε να φέρει άλεσμα στο μύλο, την εκμεταλλεύονταν και για το πλύσιμο των ρούχων και κλινοσκεπασμάτων στο ρέμα. Στο ένα άλογο φορτωμένο το σιτάρι, στο άλλο ο ιματισμός. Ο άνδρας στο μύλο και η γυναίκα, έχοντας μαζί της τα μικρά παιδιά, στα «**Κοτρώνια**» (φωτ. 28) δίπλα στη γέφυρα. Εκεί τα νερά ήταν βαθιά και ένας μεγάλος λείος βράχος ήταν ιδανικός για το **κοπάνισμα** των ρούχων και το στράγγισμά τους. Κι επειδή συνήθως η δουλειά αυτή γινόταν καλοκαίρι, οι μπόμπιρες έβρισκαν την ευκαιρία να τσαλαβουτήσουν στα νερά. Πεντακάθαρα και κρυστάλλινα, ήταν ό,τι έπρεπε για το δρόσισμα των μικρών κολυμβητών. Εκεί από το βράχο αυτόν, όλοι, από μικρή ηλικία, βουτώντας στα βαθιά νερά, μάθαιναν το πρώτο τους μπάνιο.

Στο μύλο μαζεύονταν οι άνδρες από το ίδιο ή και από άλλα χωριά και κατά τη διάρκεια της παραμονής, μέχρι να έρθει η σειρά τους ν' αλέσουν, συνομιλούσαν και περνούσαν ευχάριστα το χρόνο τους.

Για δύο μέρες, συνήθως Σαββατοκύριακο, το αυλάκι, που τροφοδοτούσε με νερό τον κοινοτικό μύλο ήταν στη διάθεση των κατοίκων για να ποτίζουν τα «κήπια» τους. Με τον τρόπο αυτόν ξεπλήρωνε ο μυλωνάς το ενοίκιο, που είχε υποχρέωση να καταβάλλει στην κοινότητα. Οι κάτοικοι, που χρησιμοποιούσαν το νερό από το αυλάκι του ιδιωτικού νερόμυλου πλήρωναν δικαίωμα άρδευσης σε είδος (συνήθως σιτάρι). Με το νερό αυτό οι χωρικοί πότιζαν τα «κήπια» τους με τη σειρά. Για την επιβολή της τάξης μεριμνούσε ο **νεροφόρος**, που ήταν έμμισθος εποχικός υπάλληλος, πληρωνόταν δε από τους ιδιοκτήτες των περιβολιών σε χρήμα ή είδος.

Όμορφα, συμμετρικά και απόλυτα γεωμετρικά τα χωραφάκια, τους ενός και των δύο στρεμμάτων, ήταν το στολίδι της περιοχής. Σπαρμένα κατά το ήμισυ με τριφύλλι ή καλαμπόκι και το υπόλοιπο με κηπευτικά (ντομάτες, πιπεριές, μελιτζάνες, κολοκυθιές κλπ.) χάριζαν αρμονία χρωμάτων στο τοπίο. Οι συστάδες των ξινομηλιών και γκορτσιών, στα σύνορα των κήπων, αποτελούσαν τη φυσική κορνίζα των όμορφων κτημάτων προσδίδοντάς τους απaráμιλλο κάλλος, όπου οι άνθρωποι μπρος στην παραδεισένια ομορφιά δεν κουράζονταν σωματικά με την καλλιέργεια της γης. Χαρούμενοι, μετά από μια κοπιαστική, λόγω του θέρους και του αλωνισμού, βδομάδα, κάθε Κυριακή, πήγαιναν να ποτίσουν τα περιβόλια και να γεμίσουν τα δισάκια τους με την ευλογημένη παραγωγή.

Κοντά στα «κήπια», σε διαφορετικές τοποθεσίες κάθε χρόνο, έβαζαν και τα **μποστάνια**. Η καλλιέργεια αυτή αποτελούσε ξεχωριστή ζώνη και τη φύλαγε ο **δραγάτης**. Υπήρχε έτσι αφθονία σε φρούτα, αφού τα καρπούζια και τα πεπόνια ήταν στην ημερήσια διάταξη κατά την περίοδο του καλοκαιριού.

Όλα αυτά που καλλιεργούσαν τα είχαν μόνο για την αυτοσυντήρησή τους, παρ' όλο που υπήρχε η δυνατότητα επαγγελματικής εκμετάλλευσης. Ο κόσμος τότε δεν είχε «κολλήσει» ακόμη το μικρόβιο του πλουτισμού και ήταν αυτάρκης. Η παραγωγή αρκούσε γι' αυτούς, αλλά και για κείνους, που δεν προνοούσαν ή δεν είχαν τη δυνατότητα να καλλιεργήσουν.

Παράδεισος, λοιπόν, ο τόπος γύρω από το ποτάμι, όπου καλλιέργειες και βλάστηση δημιουργούσαν σπάνιους κι ευφάνταστους χρωματικούς συνδυασμούς.

Κελαρύσματα τρεχόμενων νερών, τιτιβίσματα πουλιών, φωνές παιδιών και τραγούδια χαρούμενων ανθρώπων συνέθεταν μια θεϊκή μελωδία.

Με την πάροδο του χρόνου η τεχνολογία παραμέρισε τις παλιές, με παραδοσιακό τρόπο, καλλιέργειες. Η γραφικότητα του τοπίου χάθηκε και αυτή μαζί με τη γραφικότητα των αγροτικών εργασιών.

Οι νερόμυλοι αχρηστεύθηκαν, αφού η τεχνολογία τους ξεπεράστηκε από την κατασκευή σύγχρονων μηχανικών κυλινδρόμυλων. Οι μεγάλοι αυτοί αλευρόμυλοι εγκατεστημένοι στο κέντρο της επαρχίας, στο Δομοκό, εξυπηρετούν πλέον τους κατοίκους των χωριών όλου του οροπεδίου.

Ο μόνος παραδοσιακός νερόμυλος, που δουλεύει μέχρι σήμερα στην περιοχή, είναι αυτός της Χιλιαδούς (φωτ. 111). Αναστηλωμένος και ανακαινισμένος συνεχίζει να προσφέρει τις υπηρεσίες του στους κατοίκους, που επιθυμούν να 'χουν λίγο

καλαμποκάλευρο, με παραδοσιακό τρόπο αλεσμένο, για τη νόστιμη χωριάτικη **μπαμπανέτσα**⁸. Ο μυλωνάς Σούλας Χρήστος, που κατάγεται από τη Μελιταία, δουλεύει το μύλο ανελλιπώς από το 1960 (φωτ. 112-115).

Το πότισμα με φυσική ροή από τα αρδευτικά κανάλια αντικαταστάθηκε με το πότισμα από το ποτάμι με τις αντλητικές μηχανές (φωτ. 105,106). Τα «μπεκ», τα «καρούλια»(φωτ. 107,108) και κάθε άλλο μηχανήμα τεχνητής βροχής, τα «λάστιχα» αργότερα (σύστημα ποτίσματος «σταγόνα-σταγόνα») εκτόπισαν τον εργάτη της γης, που με την τσάπα στο χέρι καθοδηγούσε το νερό από αυλάκι σε αυλάκι και από ρίζα σε ρίζα.

Τα τριφύλλια πλέον καλλιεργούνται σε μεγάλες εκτάσεις. Η **κοσιά**, το **δικούλι** και η **κασόνα** έδωσαν τη θέση τους στα αντίστοιχα μηχανήματα. Οι άνθρωποι δεν ξημερώνονται πια ξαπλωμένοι στο φρεσκοκομμένο τριφύλλι, «μετρώντας τ' άστρα», μέχρι να «γυρίσει» για ν' αρχίσουν το μπαλάνισμα.

Η δεντροκαλλιέργεια εξαφανίστηκε εντελώς. Δεν έμεινε ούτε μια **ξινομηλιά** για να γευόμαστε τα όμορφα εκείνα βαθυκόκκινα μήλα με το υπέροχο άρωμα και τη χυμώδη, με υπόξινη γεύση, σάρκα τους. Οι **μπανανομηλιές**, που καλλιεργούνταν στην περιοχή της Αβαριτσιώτικης κοιλάδας, εξέλιπαν μαζί με άλλες ποικιλίες οπωροφόρων δέντρων. Οι ημέρες **γκορτσιές** (αγριαχλαδιές) (φωτ. 65) με τα σιφά αλλά νοστιμότητα γκόρτσα χάθηκαν και αυτές.

Οι ντόπιες ποικιλίες του καλαμποκιού αντικαταστάθηκαν από υβρίδιες. Χάθηκε έτσι η παραδοσιακή, με την ξεχωριστή νοστιμάδα, **μπομπότα**⁹ και το **κατσαμάκι**¹⁰ που μαγειρεύονταν με ντόπιο καλαμποκίσιο αλεύρι φτιαγμένο στο νερόμυλο.

Οι ντομάτες με τους γλυκύτετους ζαχαρώδεις καρπούς, υπέστησαν και αυτές μετάλλαξη για μεγαλύτερη αντοχή και απόδοση.

Η γευστικότητα των προϊόντων είναι πια δευτερεύουσας σημασίας.

Τα μποστάνια με τα αρωματικά μέχρι λιποθυμίας πεπόνια και τα καρπούζια, που έτρωγες και κόλλαγαν τα χέρια σου ανήκουν στο παρελθόν.

Χρώμα, άρωμα και γεύση αποτελούν νοσταλγική ανάμνηση.

⁸) **Μπαμπανέτσα** = πίτα της Ρούμελης, που γίνεται με καλαμποκίσιο αλεύρι, όπου ανάμεσα σε

δύο στρώσεις ζύμης βάζουν διάφορα λαχανικά ψιλοκομμένα: σπανάκια, ξινολάχανα, σέσκουλα κλπ.

⁹) **Μπομπότα** = καλαμποκίσιο ψωμί

¹⁰) **Κατσαμάκι** = χυλός από καλαμποκάλευρο.

Στο βωμό της υπερκατανάλωσης και του συμφέροντος θυσιάστηκαν η νοστιμιά, η ποιότητα και η αγνότητα των προϊόντων. Προφητικά οι παλιοί έλεγαν, ότι «θα 'ρθει καιρός που θα τα βλέπουμε και δε θα μπορούμε να τα φάμε» εννοώντας φυσικά, ότι όλα θα είναι μολυσμένα κι επικίνδυνα για την υγεία από την αλόγιστη χρήση των λιπασμάτων και φυτοφαρμάκων.

Σήμερα οι καλλιέργειες είναι μεγάλης έκτασης λόγω του αναδασμού και αποδοτικότερες λόγω της τεχνολογίας, των λιπασμάτων και των φυτοφαρμάκων. Στην περιοχή ευδοκιμούν τα **καλαμπόκια** των οποίων η στρεμματική απόδοση φτάνει τα 2.000 κιλά και η βιομηχανική **ντομάτα** με ανώτατη παραγωγή 12 τόνους το στρέμμα. Επίσης καλλιεργούνται τα **ζαχαρότευτλα** με πολύ μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη και μεγάλη παραγωγικότητα (8 ως 10 τόνους το στρέμμα) . Η μόνη καλλιέργεια που δεν ευδοκimeί, αν και δοκιμάστηκε πολλές φορές με πρώιμες ποικιλίες, είναι το βαμβάκι και τούτο διότι το χαρακτηριστικό του κλίματος που επικρατεί στην περιοχή είναι η πτώση της θερμοκρασίας, κυρίως το βράδυ, μετά από μια Αυγουστιάτικη βροχή. Το απόγειο που δημιουργείται, εξαιτίας του ποταμού, επιβραδύνει το άνοιγμα των «καρυδιών» του βαμβακιού.

