

Τα μονοπάτια της πέστροφας

Η απόλαυση του τοπίου των ζωηρών ρεμάτων και των πηγών των μεγάλων ποταμών, των συγκινήσεων του ψαρέματος αλλά και των γεύσεων, ακολουθώντας τα «ίχνη» ενός ψαριού από τα Γρεβενά ως την Ευρυτανία



Η πέστροφα μοιάζει με τον απαιτητικό ταξιδιώτη. Της αρέσουν οι καθαροί και οι ειδυλλιακοί τόποι. Ζει ψηλά, στις πηγές των ποταμών ή κοντά σε αυτές, εκεί όπου τα νερά ρέουν με ορμή, είναι πλούσια σε οξυγόνο και η θερμοκρασία τους δεν ξεπερνά τους 10 βαθμούς Κελσίου. Συχνάζει όμως και στις βαθιές και καθαρές λίμνες. Στο «Κόκκινο Βιβλίο» των απειλούμενων ειδών της Ελλάδας καταγράφονται στις κατηγορίες σπάνια, τρωτά ή κινδυνεύοντα τέσσερα ενδημικά στη χώρα μας και στις νότιες περιοχές των γειτονικών βαλκανικών χωρών υποείδη πέστροφας. Αυτά τα υποείδη αλλά και ολόκληρους τους πληθυσμούς των ψαριών απειλούν τα τεχνικά έργα που γίνονται στα ποτάμια, η ρύπανση και η παράνομη αλιεία. Αυτά τα ευαίσθητα οικοσυστήματα μπορούν να ανεχθούν μόνον το περιορισμένης κλίμακας ερασιτεχνικό ψάρεμα, με κίνητρο κυρίως την επαφή με τη φύση και το τοπίο.

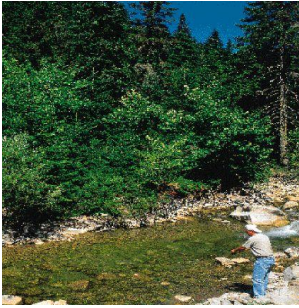
Ψαρεύοντας ένα «φαντομά»

Το ψάρεμα της πέστροφας απαγορεύεται όλο τον χρόνο στους εθνικούς δρυμούς και την περίοδο της αναπαραγωγής, από την 1η Νοεμβρίου ως τις 15 Φεβρουαρίου, στα υπόλοιπα ποτάμια. Τα ψάρια που πιάνονται πρέπει να είναι πάνω από 20 εκατοστά, αλλιώς ο ψαράς πρέπει να τα αφήνει ξανά στο ποτάμι. Η ψαριά του δεν πρέπει να ξεπερνά συνολικά τα δύο κιλά ή να αρκестεί σε τρία ψάρια ανεξαρτήτως βάρους. Επιτρέπεται το ψάρεμα με μόνο ένα αγκίστρι.

Για το ψάρεμα της πέστροφας χρησιμοποιείται μηχανικό, κοντό καλάμι, για να μπορεί ο ψαράς να το χειρίζεται χωρίς να εμποδίζεται από τα κλαδιά των δένδρων. Η πετονιά είναι λεπτή (ως Νο 25) και ανθεκτική, χρώματος λευκού. Για αγκίστρι και «δόλωμα» χρησιμοποιούνται «πεταλούδα» (No 1 και 2) ή «μυγάκι», ανάλογα με την εποχή. Με «μυγάκια» π.χ. τρέφεται η πέστροφα το καλοκαίρι. Οι ψαράδες διαλέγουν για να ρίξουν το καλάμι τους τα σημεία όπου

πλαταίνει το ποτάμι, τα «βιρούδια», όπως τα λένε. Πετούν διαγώνια την πετονιά και τη μαζεύουν με ρυθμό ανάλογο με τη ροή του νερού. Προτιμούν να ψαρεύουν νωρίς το πρωί ή κατά τη δύση του ήλιου σε νερά που δεν είναι θολά. Λένε ότι οι πέστροφες «τσιμπούν» καλύτερα όταν ψιχαλίζει ή έχει συννεφιά. Κανένα είδος ψαρέματος δεν γίνεται «επί ίσοις όροις», τη στιγμή που ο άνθρωπος χρησιμοποιεί την πονηριά και το ψάρι ακολουθεί το ένστικτο της αυτοσυντήρησης. Απλώς το ψάρεμα της πέστροφας είναι πολύ δύσκολο.

Η υγρή μαγεία των βουνών



Ακολουθώντας λοιπόν με καλές ή «κακές» διαθέσεις τις πέστροφες, τα μονοπάτια τους μας φέρνουν εκεί όπου τα βουνά και τα νερά βρίσκουν την αποθέωσή τους, στην Πίνδο. Το οδοιπορικό της πέστροφας μπορεί να ξεκινήσει από τον Μηλαιοπόταμο. Όλα τα ρέματα που τρέχουν για να συναντήσουν τον Βενέτικο ποταμό είναι ψαρότοποι της πέστροφας. Αφετηρίες για εξορμήσεις μπορεί να είναι τα βλαχοχώρια Βωβούσα και Σαμαρίνα, η Κρανιά Γρεβενών ή η Μηλιά Μετσόβου. Στο χωριό Μικρολίβαδο των Γρεβενών υπάρχει ένα από τα ωραιότερα δάση της χώρας, με άγρια ρέματα που κατεβαίνουν από ψηλά και τροφοδοτούν τον Αλιάκμονα. Αυτό το μέρος είναι ένα από τα σημαντικά καταφύγια της αρκούδας και ισχύουν ειδικές απαγορεύσεις.

Ακολουθώντας τη «ροή» της Πίνδου προς τον Νότο, οι υγροί «δρόμοι» μάς φέρνουν στις πηγές του Ασπροπόταμου (Αχελώου), σε ένα υπέροχο δασικό σύμπλεγμα. Πηγάζει από τα βουνά, πάνω από το μοναχικό Χαλίκι. Η άγρια πέστροφα του Ασπροποτάμου είναι ένα πανέμορφο ψάρι με πορτοκαλιές βούλες. Υπάρχουν επίσης άλλα δύο είδη πέστροφας, εκείνη με τις μαύρες βούλες και η καφέ, η οποία είναι μικρότερη και οι ντόπιοι τη λένε παλιά πέστροφα. Από τα όμορφα χωριά Καστανιά και Αμάραντος ο δρόμος προς τις πηγές του Ασπροποτάμου περνά από το Κουκουφλί. Εδώ παράλληλα με τον δρόμο κινείται και το ρέμα που κατεβαίνει από το χωριό Στεφάνι, το πιο ορεινό των Τρικάλων σε υψόμετρο 1.480 μ., και είναι γνωστός τόπος ψαρέματος. Εδώ λίγο πριν από την ταβέρνα με τα ξύλινα τραπέζια κάτω από τα δένδρα υπάρχει και το εκτροφείο άγριας πέστροφας του Δασαρχείου. Την εποχή που οι πέστροφες κουβαλούν τα αβγά τους είναι δυσκίνητες. Έτσι μπορούν να τα φέρουν στο εκτροφείο και με τον γόνο που παράγεται με ασφάλεια εμπλουτίζονται τα ποτάμια. Το ρέμα αυτό καταλήγει στον Κρανιώτικο, παραπόταμο του Ασπροποτάμου, όπου υπάρχουν μέρη για ψάρεμα, με σημεία εξόρμησης την Κρανιά και την Καλλιρρόη, χωριό που ερημώνει τον χειμώνα. Για ψάρεμα στον Ασπροπόταμο αφετηρία μπορεί να είναι το χωριό Αγία Παρασκευή. Ένας άλλος παραπόταμος του Ασπροποτάμου, ο Καμνιαϊτικός, περιμένει τους βουνίσσιους ψαράδες, με σημεία εξόρμησης τα χωριά Περτούλι, Νεραϊδοχώρι, Πύρρα και Δροσοχώρι.

Στις πηγές του άλλου μεγάλου ποταμού της Θεσσαλίας, του Πηνειού, εδώ στα ορεινά των Τρικάλων, στον παραπόταμό του, στον Μαλακασιώτη, ψαρεύονται πέστροφες, με σημεία εξόρμησης τα χωριά Τρυγώνα, Αμπελοχώρι και Ματονέρι. Στον Κλεινοβίτικο, επίσης παραπόταμο του Πηνειού, υπάρχουν πολλά σημεία για ψάρεμα, με αφετηρία το ορεινό χωριό Κλεινοβός.

Ο Αχελώος συνεχίζει την πορεία του και συναντά τη λίμνη των Κρεμαστών στην Ευρυτανία. Παράλληλα κινείται και ο Αγραφιώτης, ο οποίος καταλήγει στην ίδια λίμνη, περνώντας μέσα από μια καταπληκτική κοιλάδα σπάνιας ομορφιάς στη σκιά των Αγράφων. Οι πηγές του ποταμού, η Τρύπα του Αγραφιώτη, όπως λέγονται, φημίζονται για τις πέστροφές τους. Βρίσκονται κοντά στο χωριό Επιनिανά, τα οποία απέχουν 25 χλμ. από τον Κρέντη, χωριό που μπορεί να αποτελέσει βάση εξορμήσεων αφού διαθέτει έναν όμορφο ξενώνα και άλλα καταλύματα.

Η σίγουρη ψαριά

Επειδή το ψάρεμα της πέστροφας είναι πολύ δύσκολο, η μόνη σίγουρη ψαριά είναι οι πέστροφες των ιχθυοτροφείων. Πολλές ταβέρνες δίπλα σε ποτάμια έχουν ειδικευθεί σε αυτό το φαγητό, και μάλιστα πιάνουν τα ψάρια ζωντανά επί τόπου, από τις δεξαμενές που υπάρχουν δίπλα. Στα Γρεβενά υπάρχουν τέτοιες ταβέρνες στο χωριό Δίστρατο. Στο χωριό Διάβα, 3 χλμ. από την Καλαμπάκα, υπάρχει η ταβέρνα «Νερόμυλος». Είναι ένας πραγματικός παλιός νερόμυλος, με δεξαμενές για τις πέστροφες αλλά και με μία δριστελά, το παλιό φυσικό πλυντήριο που λειτουργεί με τη δύναμη του νερού. Εκεί οι πέστροφες συνοδεύονται με κολοκυθάκια και πιπεριές γεμιστές με σκορδαλιά. Στον Γαύρο υπάρχει ένα «Σπίτι του Ψαρά» πάνω στα βουνά της Ευρυτανίας. Οι πέστροφές του είναι φημισμένες, όπως και του εστιατορίου του ξενώνα των αδελφών Μάκκα στον Κρέντη.

Οι συνταγές του ηγούμενου



Το μοναστήρι της Τατάρνας, κοντά στην τεχνητή λίμνη του Αχελώου, είναι το σπουδαιότερο ίσως αξιοθέατο της ανατολικής Ευρυτανίας. Απέχει 70 χλμ. από το Καρπενήσι και κτίστηκε το 1555.

Το μοναστήρι, το τοπίο που το περιβάλλει και η λίμνη δημιουργούν μια εικόνα ανυπέρβλητης ομορφιάς. Εδώ ο τόπος δεν φημίζεται τόσο για το ψάρεμα της πέστροφας όσο για το νόστιμο μαγειρέμα της. Ο ηγούμενος του μοναστηριού Αρχιμανδρίτης Δοσίθεος όχι μόνο γνωρίζει πολύ καλά τα μυστικά της νόστιμης πέστροφας, αλλά τα δημοσιοποίησε κιόλας στο βιβλίο του «Καλογηρική μαγειρική». Εκεί, ανάμεσα σε πλήθος άλλες συνταγές αναφέρει και έξι για πέστροφες τηγανητές, ψητές, αχνιστές ή με διάφορες σάλτσες. Ιδιαίτερο ενδιαφέρον έχει η συνταγή για τις γεμιστές πέστροφες, με τόνο, σκόρδο και κρεμμύδι, με ντομάτα στον φούρνο.

Συνήθως η πέστροφα ψήνεται στα κάρβουνα σε σιγανή φωτιά. Η πιο παραδοσιακή συνταγή είναι στο τηγάνι με κατσικίσιο βούτυρο και αλευρωμένη με καλαμποκάλευρο.



Οι φίλοι της παράδοσης μπορούν να βρουν καλαμποκάλευρο στον νερόμυλο του Ροπωτού, πιο πάνω από την Πύλη των Τρικάλων, αριστερά στον δρόμο για την Ελάτη και το Περτούλι. Μάλιστα εδώ καλλιεργούνται οι παραδοσιακές ποικιλίες καλαμποκιού και αλέθονται με τον πατροπαράδοτο τρόπο. Τέτοιο αλεύρι, το οποίο χρησιμοποιείται και σε άλλα παραδοσιακά εδέσματα, όπως οι πίτες, πωλείται στον Κλεινοβό και στην αγορά της Καλαμπάκας.

Για τη διαμονή του επισκέπτη υπάρχουν οι εξής επιλογές:

* Στη Σαμαρίνα, στους ξενώνες της Ρένας Μπασδέκη (τηλ. 0462/95321-28210) και του Ιωάννη Παρλίτση (τηλ. 95279-95297).

* Στην περιοχή της Καλαμπάκας και του Ασπροποτάμου, στο Περτούλι, στο ομώνυμο ξενοδοχείο (τηλ. 0434/91360), στο Νεραϊδοχώρι στον ξενώνα Παναγιώτου (τηλ. 0434/91500, 91537), στον Αμάραντο στον ξενώνα «Λούσκα» (τηλ. 0432/61090-1), στην Καστανιά στον ξενώνα Μανάκου (τηλ. 0432/61070-1), στο Μαλακάσι στον κοινοτικό ξενώνα (τηλ. 0432/71002), στην Τρυγώνα στα επιπλωμένα διαμερίσματα (τηλ. 0432/97281).

* Στην Ευρυτανία, στον Κρέντη, στον ξενώνα Μάκκα (τηλ. 0237/31350).

Το ΒΗΜΑ, 01/03/1998 , Σελ.: Τ02
Κωδικός άρθρου: Β12470Τ022
ID: 68750