

ΠΑΡΑΓΕΤΑΙ ΜΕ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΤΡΟΠΟ ΣΕ ΜΙΚΡΗ ΟΙΚΟΤΕΧΝΙΑ ΤΗΣ Ν. ΣΑΜΨΟΥΝΤΑΣ ΠΡΕΒΕΖΑΣ

Σπιτικό αβγοτάραχο από μπάφα Αμβρακικού

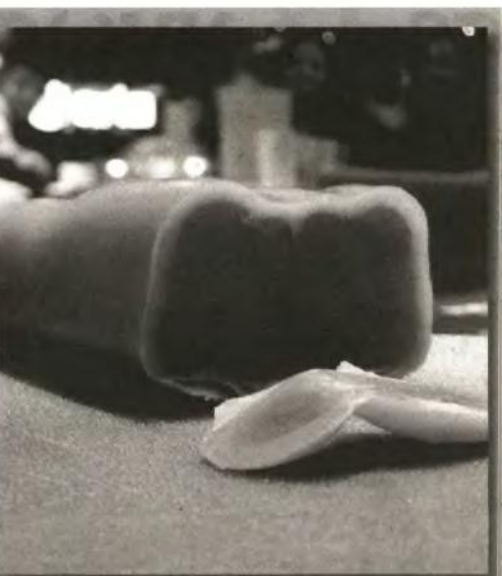
[ΠΑΝΟΣ ΕΥΑΓΓΕΛΟΥ]

Είναί φορές «που η ζωή τα φέρνει ανάποδα» και πολλές οικογένειες αναγκάζονται ν' αλλάξουν ακόμη και επάγγελμα. Υπάρχουν όμως και περιπτώσεις όπου οι... κληρονόμοι αντιδρούν και προσπαθούν και για λόγους συναισθηματικούς να συνεχίσουν την παράδοση ακόμη και όταν πρόκειται για την παραγωγή προϊόντων που χρειάζονται μια διαφορετική επεξεργασία και συνδέονται με μια ολόκληρη περιοχή και μάλιστα σε ένα πολύ αυστηρό ανταγωνιστικό πλαίσιο. Ο λόγος για τις αδελφές Κουσιάδη οι οποίες μετά το θάνατο του πατέρα τους συνέχισαν να φτιάχνουν αβγοτάραχο με τον κλασικό τρόπο στη Νέα Σαμψούντα Πρέβεζας, κοντά στον Αμβρακικό.

«Εδώ και 20 χρόνια και εγώ και η αδελφή μου παρακολουθήσαμε όλη τη διαδικασία παρασκευής αβγοτάραχου που γινόταν στο σπίτι μας. Ο πατέρας μου, Δημήτρης -δυστυχώς, πέθανε πριν από πέντε χρόνια- ήταν ένας παραδοσιακός παραγωγός και ασχολείτο με το εμπόριο του αβγοτάραχου και των κελιών. Και λόγω της οικονομικής κατάστασης που δυσκόλευε αλλά και γιατί έπρεπε να μη χαθεί ο κόπος του πατέρα μας αποφασίσαμε να συνεχίσουμε. Και να συνεχίσουμε τη δουλειά όπως την έκανε εκείνος με τον παλιό παραδοσιακό τρόπο. Και τα καταφέραμε», λέει στην «Αγορά Εργασίας» η 33χρονη σήμερα Μαρία Κουσιάδου. Δίπλα της η αδελφή της, Ελένη, και η μητέρα της, Λαμπρινή, οι οποίες μίληκαν για τα καλά στον «αγώνα» συμμετέχοντας στις δημοπρασίες για να εξασφαλίσουν τα «χρυσά αβγά» που βρίσκονται στην κοιλιά του θηλυκού κεφάλου, δηλαδή την μπάφα του Αμβρακικού.

«Τα αβγά τα παίρνουμε σε δημοπρασία που κάνει ο αλιευτικός συνεταιρισμός των λιμνοθάλασσών Λουγαρού και Τσοουκαλιού του κόλπου. Ανάλογα με τη χρονιά, επεξεργαζόμαστε περίπου 1.000 κιλά αβγών. Το πρόβλημα είναι ότι τα αβγά τα παίρνω από τις μπάφες την περίοδο από τα τέλη Αυγούστου και μέχρι τον Σεπτέμβριο. Και πρέπει εμείς όλο αυτό το διάστημα να κάνουμε όλες εκείνες τις διαδικασίες που απαιτούνται ώστε όλα να γίνουν με σεβασμό στην παράδοση αλλά και στους πελάτες που κληρονομήσαμε από τον πατέρα μας και οι οποίοι έχουν τις απαιτήσεις τους».

Η παραγωγή του αβγοτάραχου δεν είναι απλή, όταν αυτή γίνεται σε μια μικρή οικοτεχνία με την τεχνική που ακολουθούσαν δεκάδες χρόνια οι ψα-



Από τον Φαραώ και το Βυζάντιο στο σήμερα

» Το αβγοτάραχο πάντα αποτελούσε μια ξεχωριστή τροφή από την εποχή των Φαραώ, ενώ ήταν ιδιαίτερα γνωστό στο Βυζάντιο. Από την Ηγουμενίτσα και ως την Πύλο υπάρχουν εκατοντάδες φυσικά ιχθυοτροφεία, τα γνωστά βιβάρια, στα οποία ζει το θηλυκό του κεφάλου, η μπάφα. Έ' αυτά τα φυσικά ιχθυοτροφεία μεγαλώνει, ζευγαρώνει και όταν επικειρεί να βγει στο πέλαγος σπέννουν ειδικά φράγματα και τις αλιεύουν.

Εμπειροί ψαράδες αρχίζουν τη διαλογή και με ειδικά μαχαίρια παίρνουν από τις κοιλίες των ψαριών «τις δύο σασουλτσες με τα αβγά». Όσο πιο κίτρινο είναι το χρώμα των αβγών τόσο πιο ώριμα είναι. Αν και θεωρητικά το αβγοτάραχο μπορεί να παραχθεί σε πολλές περιοχές της χώρας, ο Αμβρακικός Κόλπος δίνει ένα από τα καλύτερα προϊόντα στον κόσμο, αφού εδώ συναντάμε σπάνια κλωρίδα και πανίδα που συνθέτουν ένα οικοσύστημα από τα σπανιότερα στον κόσμο. Εδώ το αλμυρό νερό του Ιονίου σμίγει με τα γλυκά των ποταμών Λούρου και Αραχθού δημιουργώντας, μια λεκάνη όπου άνθρωποι και φύση έχουν ταυτιστεί. Ο υγρότοπος, ο οποίος πλέον δοκιμάζεται από τα απόβλητα των πόλεων και τις εντατικές καλλιέργειες που αναπτύσσονται σε Άρτα, Πρέβεζα και

Αιτωλοακαρνανία, έχει συνδεθεί με την οικονομική ζωή του τόπου αφού γύρω από αυτόν δραστηριοποιούνται χιλιάδες άνθρωποι που έχουν σχέση με τη θάλασσα και το προϊόντας τους.

Τον Αμβρακικό συνθέτουν, εκτός των εκβολών των ποταμών, είκοσι λιμνοθάλασσες -φυσικά βιβάρια όπου βρίσκουν καταφύγιο εκτός από τους κεφάλους δεκάδες άλλα είδη ψαριών. Δυστυχώς, τα περισσότερα είδη τείνουν να εξαφανιστούν με αποτέλεσμα κάποιες χρονιές η παραγωγή να μειώνεται δραματικά με συνέπειες, όπως είναι φυσικό, και στις ποσότητες αβγοτάραχου. «Μακάρι να μπορούσαμε να προ-βλέψουμε το ύψος της παραγωγής. Αυτό όμως δεν μπορεί να γίνει αφού ο πολλαπλασιασμός των ψαριών εξαρτάται αποκλειστικά από τις συνθήκες που επικρατούν κάθε φορά στον κόλπο. Αυτή είναι μια πραγματικότητα που δεν αλλάζει εύκολα. Όμως, όποιες και αν είναι οι συνθήκες, ο Αμβρακικός μπορεί να δώσει ευκαιρίες σε όσους θέλουν να ζήσουν και να επενδύσουν στην περιοχή. Ηδη, λόγω της κρίσης, πολλοί θέλουν να ασχοληθούν με διάφορα. Αυτό που κατάλαβα εγώ είναι ότι για να πετύχει κάποιος χρειάζεται μεράκι και πολύ προσωπική δουλειά».

ράδες του Αμβρακικού. «Οι άνθρωποι του Αμβρακικού έχουν αναπτύξει τη δική τους φιλοσοφία στην παραγωγή προϊόντων. Γνωρίζουν τόσο καλά τα μυστικά του κόλπου και της ζωής μέσα και γύρω από αυτόν τα οποία με τη σειρά τους τα μεταφέρουν από γενιά σε γενιά. Καλώς ή κακώς, οι ψαράδες του Αμβρακικού από το Μεσολόγγι ως τη Νικόπολη μπορούν να σου δώσουν συνταγές και τεχνογνωσία που κάνουν τα προϊόντα μας από τα καλύτερα στον κόσμο, όσο και αν αυτό ακούγεται εγωιστικό», λέει η κ. Κουσιάδου.

Στην ευρύτερη περιοχή της Πρέβεζας λίγοι είναι εκείνοι οι οποίοι παρασκευάζουν αβγοτάραχο με τον παραδοσιακό τρόπο, το οποίο το διαθέτουν στα καταστήματα της περιοχής αλλά και στα νησιά του Ιονίου. Τελευταία έχουν γίνει προσπάθειες για πιο μαζική παραγωγή ώστε να καθιερωθεί το αβγοτάραχο ως ένα ελληνικό προϊόν μεγάλης διατροφικής αξίας.

Όρες δουλειάς στη Νέα Σαμψούντα Πρέβεζας

Περί τα τέλη Αυγούστου και όλο τον Σεπτέμβριο στο σπίτι της οικογένειας Κουσιάδη στη Νέα Σαμψούντα, ένα

χωριό που στάθηκε λίγα χιλιόμετρα έξω από την Πρέβεζα για την εγκατάσταση των προσφύγων μετά τη Μικρασιατική Καταστροφή το 1922, όλοι δουλεύουν.

«Αφού παραλάβουμε τα αβγά από το συνεταιρισμό, τα ξεματώνουμε. Δεν πρέπει να μείνει ιάμα στα αβγά γιατί όταν ξεραθεί αλλοιώνει τη γεύση. Στη συνέχεια, το βάζουμε σε κοντρό αλάτι. Τουλάχιστον, τέσσερις φορές το επεξεργαζόμαστε μέχρι να το βάλουμε στα καλούπια και να το βουτήξουμε στο κερύ. Εκείνη την περίοδο οι ώρες δουλειάς είναι πάρα πολλές αλλά είναι για μας κάθε φορά ένα μεγάλο στοίχημα».

Η διάθεση του προϊόντος για την οικογένεια Κουσιάδη είναι μάλλον εύκολη υπόθεση αφού οι παλιοί πελάτες τη στήριξαν από την αρχή. «Ο πατέρας μας είχε χτίσει ένα πολύ καλό όνομα. Και εμείς φροντίσαμε να μην το χαλάσουμε. Σήμερα πούλαμε αβγοτάραχο κυρίως στην Πρέβεζα και την Κέρκυρα αλλά και σε άλλες περιοχές εκτός περιοχής μέσω Ιντερνετ», λέει η κυρία Κουσιάδου. Όσο για την τιμή, αυτή διαμορφώνεται στα 125 ευρώ το κιλό.