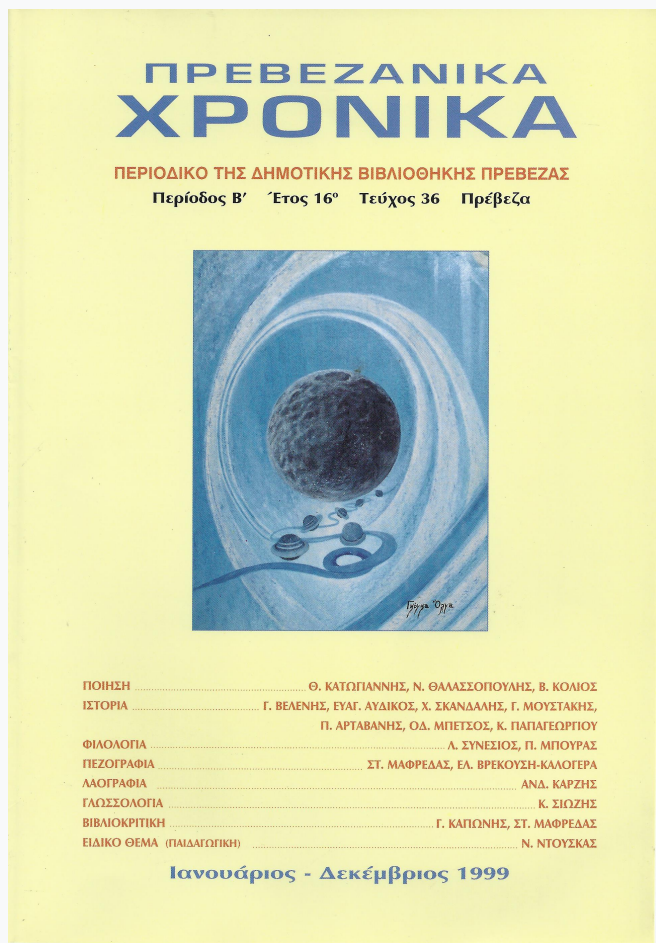


## Πρεβεζάνικα Χρονικά

Αρ. 36 (1999)

ΠΡΕΒΕΖΑΝΙΚΑ ΧΡΟΝΙΚΑ, 36 (1999)



### Παραδοσιακά φάρμακα στην Ήπειρο

Ανδρέας Καρζής

doi: [10.12681/prch.29244](https://doi.org/10.12681/prch.29244)

Copyright © 2022, Ανδρέας Καρζής



Άδεια χρήσης [Creative Commons Αναφορά 4.0](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

### Βιβλιογραφική αναφορά:

Καρζής Α. (1999). Παραδοσιακά φάρμακα στην Ήπειρο. *Πρεβεζάνικα Χρονικά*, (36), 137–141.  
<https://doi.org/10.12681/prch.29244>

**ΑΝΔΡΕΑΣ ΚΑΡΖΗΣ**

Λαογράφος

**ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΨΑΡΕΜΑΤΑ  
ΣΤΗΝ ΗΠΕΙΡΟ\***

Ο κάμπος του χωριού Στεφάνη (Κατζάς), στα πιο παλιά χρόνια ήταν ένας απέραντος “Βάλτος”, που σε συνέχεια με τους ίδιους των : Πέτρας - Στρογγυλής - Λούρου - Ν. Σαμψούντας, έφθανε μέχρι τη θάλασσα.

Ανάμεσά του ο ποταμός Λούρος. Πλωτός ως τη γέφυρα της Πέτρας. Με καϊκια, όχι βέβαια μεγάλα, ξεφόρτωναν εκεί προπάντων αλάτι που με αυτοκίνητα μεταφέρονταν στις περιοχές Ιωαννίνων και αλλού.

Ο “Βάλτος” της Στεφάνης είχε έκταση 2.000 περίπου στρέμματα. Γιομάτος αγριοκάλαμα, ψαθιά, κήπερι, σχηματίζονταν από τις πλημμύρες του ποταμού Λούρου και προπάντων από τα “Αναβρυστικά” νερά, που μέσα από ορισμένα κανάλια και αυλάκια, χύνονταν στο ποτάμι.

Όλος αυτός ο “Βάλτος”, που προαναφέραμε, σχετικά με την έκτασή του ως τη θάλασσα, ήταν εκείνος που σήμερα λέμε Οικοσύστημα του Αμβρακικού.

Ζούσαν πλήθος από υδρόβια ζώα, παπιά, λούφες και ακόμα ψάρια του γλυκού νερού, κέφαλοι, λαυράκια, δροσίνες, μουστακάτα, χασκόνια, τσίμες και πολλά χέλια.

Τα χέλια τα ξεχώριζαν οι ψαράδες σε καθάρια και σε γλαβίτσια. Τα καθάρια, τα καλλίτερα, τα ξεχώριζαν από το χρώμα τους γενικά. Άσπρη κοιλιά και σκούρο μαύρο ο κορμός τους. Τα δεύτερα τα ξεχώριζαν απ’ το ελαφρώς κιτρινωπό χρώμα προπάντων της κοιλιάς τους.

Τα αυλάκια πάντα γεμάτα με κατακάθαρο νερό από τις πηγές του βουνού τ’ Άη Λια, του Κατζά και του Λούρου, τροφοδοτούμενα απ’ τη λίμνη και το ποταμάκι της “Μπόιδας” και “Μαυρής” και της λίμνης “Ζηρού”, όδευαν συνεχώς αυξάνοντας την ποσότητα νερού προς το ποτάμι του Λούρου. Στο σημείο των εκβολών τους οι ντόπιοι ψαράδες είχαν οργανώσει τα “Ιβάρια” τους.

---

Απόσπασμα από το υπό έκδοση βιβλίο του “Ψαροσύνη - παραδοσιακά ψαρέματα στην Ήπειρο”.

Τα “Ιβάρια” ή “γιβάρια” ανήκαν άλλα στο μοναστήρι του Άη Λια, άλλα στο δημόσιο. Νοικιάζονταν από τους ιδιοκτήτες στους ενδιαφερόμενους ψαράδες έναντι ορισμένου τιμήματος σε χρήμα, ύστερα από διαγωνισμό, και για ορισμένο χρονικό διάστημα.

Ιβάρια ήταν: Του “Καλόγερου” που ανήκε στο συνεταιρισμό ψαράδων και ο “Αυλέμονας”. Ο “Καρυδιάς” ανήκε στο χωριό Στρογγυλή και ο “Αυλέμονας” παλιά ανήκε στη Στρογγυλή. Η Στεφάνη όμως το διεκδικούσε επειδή ήταν στο σύνορό της και γι’ αυτό πήγε τότε στην Αθήνα ο Μιχάλης Τσόλης κι ο Αχιλλέας Κώνστας και πέτυχαν να μείνει στη Στεφάνη. Με τον καιρό χάλασε και δεν ξανανοικιάστηκε. Του “Καλόγερου” που ανήκε στον Άη Λια, βγήκε στη δημοπρασία και το πήρε ο Συνεταιρισμός. Όταν έγιναν στο ποτάμι τα αναχώματα για την αποξήρανση του Βάλτου, τα ιβάρια κλείστηκαν κι αχρηστεύτηκαν.

Όλο τον καιρό ψάρευαν. Για να πιάσουν όμως τη μεγάλη “ψαριά”, αρχές της άνοιξης, έκοβαν αγριοκάλαμα, τα ’πλεκαν σε σχήμα ψάθας περίπου 1/2 μ. και μ’ αυτά περιέκλειαν τη βαλτώδη περιοχή που όριζε το σύνορο του κάθε “βαριού” και περίμεναν.

Με την πώση της στάθμης των νερών τα ψάρια ενστικτωδώς τραβούσαν προς τα βαθύτερα σημεία και μη μπορώντας να ξεφύγουν δεξιά και αριστερά κατευθύνονταν προς το ποτάμι. Εκεί είχαν σπημένα τα καλάμωτά τους με συνδυασμό εύκολης εισόδου και ποτέ εξόδου των ψαριών, οι ιβαρ(ι)άδες. Το πιάσιμο των χελιών όλο το διάστημα της χρονιάς το ’καναν με τους “βαλκούς”. Πλεχτά κι αυτά δίχτυα σε σχήμα κωνιού σχεδόν, ανοιχτός κύκλος στην είσοδο, ενδιάμεσα κωνοειδές δίχτυ και στη συνέχεια 3 ή και 4 τέτοια ως το τέλος, που εκεί δένονταν σφιχτά.

Το σπύσιμο γινόταν κατά προτίμηση στα αυλάκια που η κοίτη τους δεν ξεπερνούσε τα 3 έως 4 μέτρα. Πρόσεχαν να τα ’στηναν ενάντια στη ροή του νερού και η μπούκα τους να πιάνει άκρη - άκρη, με τα πλεχτά περύγια του όλου συστήματος, έτσι που να μη διαφεύγει τίποτα έξω απ’ το βαλκό κατά την κάθοδό του. Ότι έμπαινε μέσα δεν ξανάβγαινε. Έμπαιναν εύκολα λόγω της μεγάλης κυκλικής εισόδου, διαμέτρου περίπου μισού μέτρου, και στη συνέχεια προχωρούσαν στο βάθος του βαλκού που όλο στένευε κι εκεί αιχμαλωτίζονταν.

Τα χέλια κινούνταν τη νύχτα και προπάντων τις σκοτεινές βραδιές με κακοκαιρία, μ’ αστραπές και βροντές. Η ζωή των χελιών, η κίνησή τους και ο πολλαπλασιασμός τους, δεν είναι θέμα της παρούσης συγγραφής.

Ακόμα σε μεγάλες πλημμύρες που τα νερά του βάλτου έφταναν σχεδόν μέχρι το δημόσιο δρόμο, πάντα στο σημείο των “Αναβρυστικών”, ευκαιριακά οι ψαράδες έπιαναν χέλια με μεγάλη μπουγαδοκαλάθα και με απόχες, όταν κάποιος μπροστινός με τα πόδια του ταρακουνούσε τα ρηκά νερά κι αυτά φεύγοντας ζαλισμένα πιάνονταν στην παγίδα.

Στο χωριό Στεφάνη, ένα από τα χελοχωριά του Βάλτου τότε, είχαν μια όμορφη συνήθεια. Την γιορτή του “Σωτήρος” επειδή συμπίπτει με τη νηστεία του

Δεκαπενταύγουστου, είχαν τη συνήθεια οι νηστεύοντες χριστιανοί να τρώνε ψαροειδή.

Μέρες πριν τη γιορτή “τα αυλάκια” έβγαιναν σε δημοπρασία από μια τοπική επιτροπή και κατακυρώνονταν σ’ εκείνον που θα ’δινε τη μεγαλύτερη ποσότητα χελιών στην κάθε οικογένεια. Άλλος μια οκά, μια εκατό, μια εκατόν πενήντα, ως που τελικά κατακυρώνονταν στον πλειοδότη.

Τότε άρχιζε το κλείσιμο των αυλακιών εκατέρωθεν με καλαμωτά ως την πηγή τους. Ότι είχαν τα αυλάκια από ψαρικό πιάνονταν στους, σε πολλά σημεία, σημένους βαλκούς και κοφήνες ως την μπούκα του ποταμιού.

Συγκέντρωναν τελικά τα χέλια σε σημείο που ήταν το καφενείο, του “Μπάρμπα Νάκου” κι εκεί ξεχώριζαν αρχικά την ποσότητα που θα μοίραζαν στο χωριό. Είχαν μαζί τους κατάλογο λεπτομερή όλων των οικογενιών και έκαναν το λογαριασμό, τόσες οικογένειες επί τόση ποσότητα η κάθε μια, σύνολο τόσες οκάδες.

Έπαιρναν τότε βούρλα κι αρμάθιαζαν τα χέλια ένα, ένα αφού πρώτα τα σφάζανε. Στο χωριό και σήμερα ακόμα όταν πιάνουν χέλια και ιδίως χέλι σκασμένο, ας είναι φρεσκότατο το πετάνε, δεν το τρώνε. Έτσι το βρήκαν έτσι το κρατάνε!

Στο αρμάθιασμα προσπαθούσαν η ορισμένη ποσότητα για την κάθε οικογένεια να ’χει ποικιλία σε μέγεθος, έτσι ώστε ν’ αποφεύγονται παράπονα για χαριστική διανομή κ.λ.π.

Όταν τελείωναν αυτή την προεργασία, τα φόρτωναν στο κάρο και τα πήγαιναν στο χωριό. Στο βακούφικο μαγαζί γίνονταν η διανομή δίκαιη και σωστή.

Την ημέρα του “Σωτήρος” στο χωριό όλα τα σπίτια έτρωγαν χέλια. Ήταν μια γιορτή χελιών.

Τα χέλια που ’μεναν στου “Μπάρμπα Νάκου” ήταν το κέρδος των πλειοδοτών ψαράδων που τα πουλούσαν ελεύθερα στα γύρω χωριά, που πολλά απ’ αυτά είχαν και πανηγύρια.

Για τον παπά, το δάσκαλο, τον πρόεδρο και το Γραμματικό γίνονταν στου “Μπάρμπα Νάκου” σωστό γλέντι με διαλεγμένα ένα - ένα χέλια ψημένα στο καλάμι, από τους αρχιχελάδες Νάσιο Γιωργατσέλη, Νάκο Γιώτη κ.α. Δυστυχώς αυτή η συνήθεια κόπηκε. Το λιγότεμα των νερών των αναβρυστικών, τ’ αποστραγγιστικά έργα κι άλλες τινές αιτίες, στέρησαν το χωριό απ’ αυτή την όμορφη συνήθεια.

Τα χέλια τα ξεχώριζαν σε “καθάρια” και σε “γλαβίτσια”, όπως προαναφέραμε. Άλλα χέλια είχε ο “Πόρος” που εξαρτιόνταν απ’ τη βοσκή τους, άλλα η “Σκάλα” του Λούρου. Όλα “καθάρια” και το δέρμα τους πολύ λεπτό, κατανόσιμα. Τα χέλια της “Βρύσης” είχαν χοντρό δέρμα, είναι μελαμψά, δεν είναι άσπρα όπως τα “καθάρια” γνήσια.

“Καθάρια” λέγονταν κι αυτά.

Πάντα η Στεφάνη είχε και έχει χέλια που πιάνοντάς τα οι βαλκολόγοι λίγα λίγα,

τα κλείνουν σε κοφίνες που τις κρατάνε βυθισμένες μέσα στο νερό για να βρίσκονται στο φυσικό τους περιβάλλον και να διατηρούνται πάντα φρέσκα.

Όταν τα χρειαστούν, παίρνουν όσα θέλουν, εκτός από τα σκασμένα που (όπως είπαμε) τα πετάνε.

Τα χέλια προτού μαγειρευτούν ή ψηθούν, πλένονται πολλές φορές για να τα απαλλάξουν από τη γλίτσα που έχει το δέρμα τους, τρίβοντάς τα πολλές φορές με ποσινάδα ή με φύλλα συκιάς. Και με χοντρό αλάτι ακόμα.

Ψάρευαν ακόμα και με παραγάδια στο ποτάμι.

Στο μεγάλο αυλάκι της “Σκάλας” ψαρεύανε και μουστακάτα που φορές φορές φτάνανε ως πέντε και πιο πάνω κιλά το ένα. Αυτά τα μεγάλα επειδή ήταν δύσκολο να τα καθαρίσουν απ’ τα μεγάλα λέπια, παίρναν τη “μασιά” βάζανε τη μακριά ουρά της στη φωτιά την κοκκινίζανε και όπως ήταν κόκκινη την περνούσαν πάνω στο ψάρι κι αυτή καίγοντας τα λέπια ήταν εύκολο να καθαριστούν από τη νοικοκυρά.

Μαγειρεύονταν κατά κανόνα “πλακί” με πατάτες και ήταν κατανόστιμα. Αυτό το είδος ψαριών έχει πολλά αγκάθια.

Και με το καμάκι ψάρευαν ακόμα και κεφαλοειδή, λαυράκια, δροσίνες κ.α. Ο κέφαλος δε χτυπιόνταν εύκολα με το καμάκι, εκτός αν το σημείο που βρίσκονταν ήταν σκιερό. Το βράδυ χτυπιόνταν δυσκολότερα.

Την ημέρα είναι πιο πονηρά τα μουστακάτα.

Τα δολώματα συνήθως ήταν τσίμες, σκουλίκια, γαριδούλες, βατράχια την άνοιξη. Δύσκολο τα καθάρια χέλια να πάρουν δολώματα στ’ αγκίστρι και στις κοφίνες δύσκολα πιάνονται. Την ημέρα δε βλέπεις χέλι καθάριο να κυκλοφορεί. Είναι κρυμμένα σε τρύπες και σε ριζώματα.

Τα “γλαβίτσια” έχουν τη μύτη πιο σουβλερή και το χρώμα κίτρινο. Τα “κοκκίγια” είναι ελαφρώς κόκκινα. Μοιάζουν λίγο με τα “γλαβίτσια”. Τα “γλαβίτσια” τα λέγανε και “νιόματα”. Αυτά είναι μικρά. Με τις πλημμύρες θολώνουν τα νερά κι ανεβαίνουν τον ανήφορο, γι’ αυτό βάζανε τους βαλκούς τον κατήφορο οι χελάδες για να τα πιάσουν.

Τα χέλια που πιάνονταν στ’ “αυλάκια” ήταν νοστιμότητα. Έχουν πιαστεί χέλια σ’ αυτά 3 και 4 κιλά το ένα. Στη λίμνη της “Μπόιδας - Μαυρής” μέχρι και 5 κιλά το ένα.

**Οι χελομάνες.** Όταν την άνοιξη το κανάλι περνούσε απ’ τη “Ρουσίδα”, στη μέση του χωριού, τα χέλια περνούσαν κι απ’ εκεί προς το ποτάμι, έβαζαν βαλκούς κι έπιαναν χοντρά χέλια. Ο Αχιλλέας Κώνστας έλεγε πως κάτω απ’ την καμάρα της “Ρουσίδας” στο μεσοχώρι έπιασε τετράκιλο χέλι της “Μαυρής”. Ο ίδιος από την πείρα του σαν χελάς έλεγε πως τα “γλαβάκια” γεννάνε εδώ. Είχε φέρει ο ίδιος μικρά χελάκια. Σήκωνε πλάκες στα ρηχά νερά κι εύρισκε χελάκια. Μένουν και γεννούν εδώ. Ανοίξανε χέλι και βρήκανε χελάκια στην κοιλιά, λεπτά σαν μανιόραμμα, σχεδόν δεν βλέπονταν.

Ψαρεύουν και με την “πρια”, με το “πυροφάνι” που ανάβαν μπεκ και μπροστά

στη βάρκα και πίσω.

Τις “τσιμές” πιάνανε με αγκίστρια, με τσιμποδίτσια 18άρια και 17άρια. Τις πιάναν προπάντων Γενάρη-Φλεβάρη που βγαίνουν στα ρηκά νερά για ν’ αφήσουν τ’ αβγά τους.

Ένας μόνο ήταν στο χωριό που ψάρευε στο ποτάμι με “πεζόβολο”. Ένα δίχτυ που το μάζευε στον αριστερό ώμο και με το δεξί του χέρι το πετούσε στο ποτάμι, όπου έπεφτε απλωμένο κυκλικά και με το βάρος των βαριδιών που είχε στις άκρες του περιφερειακά βυθιζόνταν περιορίζοντας μια επιφάνεια στο βάθος περίπου διαμέτρου 4-5 μ. Ότι είχε το ποτάμι στο σημείο αυτό το αιχμαλώτιζε. Τραβώντας το προς τα έξω έκλεινε τα ψάρια και τα άδειαζε στο μονόξυλο, πριάρι τό ’λεγαν.

Ο άνθρωπος αυτός ψάρευε όλη τη νύχτα, ακόμα και τις χειμωνιάτικες μέρες που το ποτάμι ξεχειλίζει και ήταν φόβος να ανατραπεί το πριάρι ή με την ταχύτητα του ρεύματος του ποταμιού να τσακιστεί πάνω σε κανένα κούτσουρο που ’χε παρασυρθεί απ’ τα νερά ή από άλλη κακοτυχία.

Κινδύνευε κάθε στιγμή να πνιγεί. Ούτε μπάνιο δεν ήξερε, όμως το τολμούσε, γιατί μ’ αυτή την τέχνη ζούσε την πολυμελή οικογένειά του.

Ψαρέματα γίνονταν και με κοφήνες. Τις έπλεκαν οι ψαράδες με βέργες από λυγαριά που ’ταν άφθονες στη “Μαυρή”, Θεσπρωτικό, Κρασιά.

Ήταν με τέχνη φτιαγμένες έτσι, που εύκολα να μπαίνουν τα χέλια από την ανοιχτή στρογγυλή είσοδο και δύσκολα να βγαίνουν.

Ακόμα και με πετονιές ψάρευαν οι άνθρωποι στ’ αυλάκια και στο ποτάμι. Ένα άλλο είδος του γλυκού νερού είναι οι καραβίδες. Αυτές ψαρεύονταν με τις απόχες στα κρύα νερά του ποταμιού της λίμνης “Μαυρής”.

Έμπαιναν οι ψαράδες μέσα στο κρύο νερό του ποταμιού ανακατεύοντας το νερό με τα πόδια τους στον πυθμένα και μπροστά απ’ την απόχνη και τις έπιαναν.

Τις έβραζαν φρέσκες - φρέσκες στο νερό, τις αλάτιζαν στο ίδιο νερό, τις έβγαζαν ζεστές - ζεστές, τις πασπάλιζαν με τριμμένη ρίγανη, τις έβγαζαν στα ουζάδικα και τις πουλούσαν για μεζέ. Ήταν κατανόστιμες. Τις πουλούσαν με το κομμάτι, ανάλογα με το μέγεθος.

Τώρα με τα αποξηραντικά έργα, χάθηκε κι αυτό το είδος. Σπάνια να βρεις και στα νερά του “Αγίου Γεωργίου”.

Αν μπορούσε κι αυτό το είδος να προστατευτεί, θά ’ταν μια μεγάλη προσφορά όχι απλώς οικολογική, αλλά επιβαλλόμενη απ’ την ανάγκη διατήρησης του είδους.