

ΜΠΛΕ ΚΑΒΟΥΡΙΑ “ΠΛΗΜΜΥΡΙΣΑΝ” ΤΟ ΑΙΓΑΙΟ (της Μαρίας Ριτζαλέου)



**“Πονοκέφαλος” για τους ψαράδες
του Πόρτο Λάγος**

Αποτελούν πεντανόστιμο μεζέ εφάμιλλο του αστακού. Ονομάζονται «Ιταλοί» επειδή ήρθαν από το Μεξικό μέσω Ιταλίας στις θάλασσές μας. Φέτος ο πληθυσμός τους είναι τόσο

μεγάλος που καταστρέφουν συνεχώς τα δίχτυα που καλάρουν οι ψαράδες

Κατέκλυσαν το Αιγαίο και με τη φτηνή τιμή τους -4€/κιλό, όταν στις ΗΠΑ, όπου θεωρούνται δυσεύρετα, πουλιούνται έως και 30 δολάρια/κιλό- αποτελούν έναν πεντανόστιμο μεζέ, εφάμιλλο σε ποιότητα και γεύση με τον αστακό (!), ωστόσο τα μπλε καβούρια πονοκεφαλιάζουν τους ψαράδες τους Βορείου Αιγαίου, καθώς καταστρέφουν τα δίχτυα τους απελευθερώνοντας τα ψάρια.

Στο Πόρτο Λάγος ο πληθυσμός του μπλε καβουριού είναι τόσο μεγάλος που οι ψαράδες δηλώνουν πλέον αδυναμία να ασχοληθούν με οποιοδήποτε άλλο είδος και για μέρες επιδιορθώνουν τα δίχτυα τους.

«Η θάλασσα είναι γεμάτη μπλε καβούρια και οι αλιείς διαμαρτύρονται. Επειδή δεν έχουν χρήματα να αγοράσουν καινούργια δίχτυα, αλλά ακόμη και αν το κάνουν, σύντομα και αυτά θα σκιστούν, επιδιορθώνουν τα παλιά, κάτι που όμως απαιτεί χρόνο και τους στερεί το μεροκάματο», είπε στο «Εθνος» ο Παναγιώτης Καραβέτης, που διατηρεί κατάστημα με αλιευτικά είδη στο Φανάρι Ροδόπης.

Τα μπλε καβούρια που ήρθαν στο Αιγαίο από τον Κόλπο του Μεξικού, στις ΗΠΑ έχουν τιμή έως και 30 δολάρια, ενώ εδώ κοστίζουν μόνο 4 ευρώ το κιλό

Παγίδες

Οι «Ιταλοί», όπως ονομάζονται τα μπλε καβούρια, επειδή ήρθαν στις ελληνικές θάλασσες από τον κόλπο του Μεξικού μέσω της Ιταλίας, αλιεύονται με ειδικά δίχτυα που έχουν μικρά «μάτια» ή με παγίδες.

Τους καλοκαιρινούς μήνες ο πληθυσμός τους αυξάνεται κατά πολύ και μεγάλος αριθμός μπαίνει στο Βόρειο Αιγαίο από τη Σμύρνη, όπου έχουν περιληφθεί στο μενού των παραλιακών εστιατορίων και καταναλώνονται σε τεράστιες ποσότητες.

«Είναι μια καλή ευκαιρία για όσα χρόνια θα υπάρχει ακόμη αφθονία -συνήθως κάνουν βιολογικούς κύκλους όπου αυξάνεται ο πληθυσμός για μερικά χρόνια και μετά πέφτει κατακόρυφα- να μάθουμε να καταναλώνουμε το είδος αυτό του καβουριού που η γεύση του είναι εφάμιλλη του αστακού και μαγειρεύεται με πολλούς τρόπους», μας είπε ο ερευνητής του Ινστιτούτου Αλιευτικής Έρευνας του ΕΘΙΑΓΕ, Μάνος Κουτράκης.

Αν και οι επιστήμονες δεν έχουν ακόμη καταλήξει στο πού οφείλεται η αύξηση του πληθυσμού τα τελευταία χρόνια, συμφωνούν στο ότι ο ήπιος χειμώνας συντελεί σε αυτό, ενώ επιπλέον το μπλε καβούρι δεν έχει θηρευτές, παρά μόνο τον άνθρωπο και τη ρύπανση.

Ο... νόστιμος κολυμβητής, όπως συχνά αναφέρεται, ζει σε ρηχά νερά θαλάσσιων ακτών, καναλιών, λιμνοθαλασσών, ακόμη και στις εκβολές ποταμών. Είναι ενδημικό είδος της δυτικής ακτής του Ατλαντικού Ωκεανού, από τον Καναδά μέχρι την Αργεντινή με μεγαλύτερη συχνότητα εμφάνισης τον Κόλπο του Μεξικού. Στα νερά της Μεσογείου εισέβαλε στα μέσα του περασμένου αιώνα με τα δεξαμενόπλοια που έρχονταν από τη Βόρεια Αμερική.

Κατανάλωση-Τι συνιστούν οι ειδικοί

Το μπλε καβούρι έχει βαθύ πράσινο χρώμα και πέντε ζεύγη ποδιών

ανοιχτού μπλε χρώματος. Μόνο το πρώτο ζεύγος έχει δαγκάνες, οι οποίες είναι διαφόρων αποχρώσεων του μπλε και όταν μπαίνει σε βραστό νερό γίνεται κατακόκκινο. Είναι πλούσιο σε κρέας με χαμηλά λιπαρά, με γλυκιά και απαλή γεύση και μόλις 80 θερμίδες ανά 100 γραμμάρια. Οι ειδικοί συνιστούν στο καταναλωτικό κοινό να αγοράζει μόνο όσα καβούρια είναι ζωντανά, όσα κουνούν δηλαδή τα άκρα τους και να τα αποθηκεύει σε δροσερό και υγρό περιβάλλον, μέσα σε συσκευασία που να αναπνέει. Πριν μαγειρευτούν πρέπει να μείνουν για λίγο σε θερμοκρασία δωματίου και να μπουν για 20 λεπτά σε βραστό νερό. Όταν πάρουν το χαρακτηριστικό κόκκινο χρώμα, είναι έτοιμα για κατανάλωση.

Μαρία Ριτσαλέου

Πηγή/φωτό: Έθνος