

Οι κέφαλοι είναι θαλασσινά ευρύαθα ψάρια, που μπορούν να προσαρμόζονται σε νερά με διαφορετική αλατότητα. Γι' αυτό τα περισσότερα είδη κέφαλων μετακινούνται από και προς τις λιμνοθάλασσες και τις εκβολές των ποταμών δύο φορές στη ζωή τους, ως νεαρά κι ως ενήλικα ψάρια. Κέφαλους βρίσκουμε ωστόσο και σε λίμνες και σε ποτάμια.

Έξι είδη κέφαλων ζουν στις ελληνικές ακτές και πέντε απ' αυτά μπαίνουν ως νεαρά ιχθύδια στις λιμνοθάλασσες όπου βρίσκουν άφθονη τροφή και μεγαλώνουν προστατευμένα από θηρευτές. Μετά από μερικά χρόνια, το φθινόπωρο, σπρωγμένα από το ένστικτο της αναπαραγωγής ξεκινούν το ταξίδι της επιστροφής στη θάλασσα όπου γεννούν τ' αυγά τους. Τα νεαρά κεφαλόπουλα ξεκινούν εκ νέου τον κύκλο της μετακίνησης, ανάπτυξης και αναπαραγωγής.

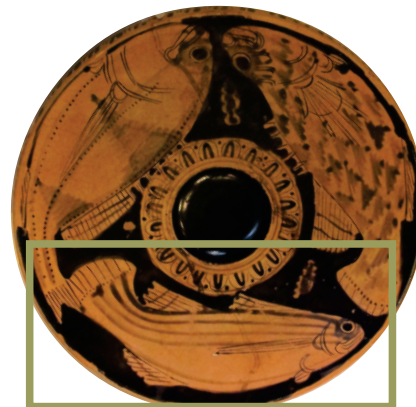


Μεγάλα κοπάδια ασημόκριζων ψαριών συγκεντρώνονται στην έξοδο της λιμνοθάλασσας. Οι ψαράδες κλείνουν το πέρασμα και πιάνουν κέφαλους, ψάρια νόστιμα και άφθονα!

© Μάνος Κουτράκης

Οι κέφαλοι αποτελούν σημείο αναφοράς στην ιστορία του πολιτισμού των ακτών της Μεσογείου και της Ελλάδας. Στοιχεία της φυσιολογίας και της βιολογίας τους προκάλεσαν την περιέργεια ή τον θαυμασμό των ανθρώπων στην αρχαιότητα. Γι' αυτό η αρχαία Ελληνική και Λατινική γραμματεία περιλαμβάνει πλήθος πληροφοριών για αυτούς, μερικές φανταστικές και άλλες πραγματικές. Βρίσκουμε παραστάσεις κέφαλων σε ιχθυοπινάκια και ψηφιδωτά.

Οι κέφαλοι της περιοχής των Αβδήρων και του Πόρτο Λάγος ήταν ξακουστοί ήδη στην αρχαιότητα και η φήμη τους παραμένει ζωντανή.



Ο Λυκούρινος και το αυγοτάραχο

Λυκούρινος είναι ο παστός καπνιστός κέφαλος. Σήμερα αποτελεί εκλεκτό μεζέ της περιοχής της Βιστωνίδας, αλλα έχει την καταγωγή του από την Αίνο της Ανατολικής Θράκης.

Το αυγοτάραχο, οι αλατισμένες και κερωμένες γονάδες της μπάφας, είναι το πιο δημοφιλέ προϊόν μεταποίησης των κεφάλων. Αν και σήμερα το αυγοτάραχο Μεσοδυγίου είναι το πιο γνωστό, στο παρελθόν, αυγοτάραχο παράγονταν και από τους ψαράδες της Βιστωνίδας. Προϊόν σπάνιο και εκλεκτό, συναγωνίζεται σε ποιότητα αντίστοιχα προϊόντα της Ιταλίας και της Ιαπωνίας.



© Μάγος Κουράκης

Τα ψάρια με τα πολλή ονόματα

- *Mugil cephalus*: Κέφαλος ή Νιάκι. Σε κάποιες περιοχές το θηλυκό λέγεται Μπάφα και το αρσενικό Στειράδι, ενώ τα νεαρά ψάρια αποκαλούνται κεφαλόπουλα ή νιακόπουλα.
- *Chelon labrosus*: Χειλονάρι ή Μαυράκι στη Βόρεια Ελλάδα, Βελάνισα ή και Πλαταρίδα στο Μεσολλόγγι.
- *Liza ramada*: Τζιμπρίδα ή Χεράνι στη Βόρεια Ελλάδα, Λαγιάδα στη Χαλκίδα, Μαυράκι ή Λαυκίνος αλλού.
- *Liza aurata*: Μυξινάρι, Μυξίνος ή Ξιφάκι.
- *Liza saliens*: Ψωμώνι στη Βόρεια Ελλάδα, Γάστρος αλλού.
- *Dedalechilus labeo*: Γρέντζος (δεν μπαίνει σε λιμνοθάλασσες).

Και στην αρχαιότητα είχαν πολλά ονόματα: *άδωνις, βάγκος, βωρεύς, γομφάριον, δακτυλεύς, κεστρεύς, κεστρίνος, κέφαλος, κεφαλίνας, λειυκίσκος, μύξων ή μυξίνος, νήσις, περαιάς, πλώτα, κελιών, φεραίος.*



© Lykourinos Voutsina kathimerini 20.02.2017



<https://blogs.crikey.com.au/northern/2013/05/23/fish-of-the-week-flathead-mullet-mugil-cephalus/>

Ο τυφλός Κέφαλος

Ο Αριστοτέλης, στο έργο του "*Περί τα Ζώα Ιστορία*" (602 α3), αναφέρει ότι οι κέφαλοι που ψαρεύονταν τον χειμώνα ήταν τυφλοί και το ίδιο πιστεύουν κάποιοι ψαράδες ακόμη και σήμερα. Τα μάτια του κέφαλου (*Mugil cephalus*) περιβάλλονται από ένα λιπώδη ιστό. Όταν η σύλληψη των ψαριών γίνει χειμώνα, ο ιστός αυτός, ο οποίος καλύπτει εντελώς το μάτι, παγώνει και παίρνει ένα άσπρο γαλακτώδες χρώμα, δίνοντας την εντύπωση ότι το ψάρι έχει τυφλωθεί.



Ινστιτούτο Αλιευτικής Έρευνας - ΕΛΓΟ "ΔΗΜΗΤΡΑ"
Νέα Πέραμος – Καβάλα – ΤΚ 64007
Τηλ.: +30 25940 22691-2
www.inale.gr – email: fri@inale.gr

