

[ΓΑΛΔΑΔΑΣ ΑΛΚΗΣ](#) -TOVIMA.GR

Ερχεται το ζεστό ψάρι από το τηγάκι στο πιάτο, στη μέση του ελληνικού καλοκαιριού, και πρέπει να κατεβάσεις τα ρολά του μυαλού σου για να αρχίσεις να το τρως. Δύσκολο να πιστέψεις ότι πιάστηκε στο νερό που απλώνεται ήρεμο και γαλάζιο όσο φτάνει το μάτι. Δύσκολο να πιστέψεις ακόμη και ότι πιάστηκε στη χώρα σου.

Ηλθε από την Τουρκία, από το Μαρόκο ή ακόμη χειρότερα από την Κίνα; Μήπως να είχες πάρει καλύτερα μια χοιρινή; Είναι και αυτοί οι υπολογισμοί με το διοξείδιο του άνθρακα τώρα που μας έχουν βάλει σε σκέψεις. Κρέας ή ψάρι; Για ένα κιλό τροφής από το καθένα, ώσπου να φθάσει στο τραπέζι μας για ποιο ξοδεύτηκε περισσότερη ενέργεια; Εννοείται ότι και στις δύο περιπτώσεις πρόκειται για τροφή που έρχεται είτε από ιχθυοτροφεία είτε από οργανωμένη κτηνοτροφία.

Οι υπολογισμοί είναι αρκετά πιο πολύπλοκοι από ό,τι φαίνεται στην αρχή. Γιατί σε αυτούς πρέπει να μπουν κανονικά τα μεταφορικά, η ενέργεια για τη διατήρησή τους σε συνθήκες ψύξης, ο τρόπος σφαγής, ο τρόπος συσκευασίας και οι τρόποι μαγειρέματός τους. Αλλά σε μια πρώτη, πολύ απλουστευμένη προσέγγιση, για να πάρουμε έτσι μόνο μια ιδέα, μπορούμε να αναφέρουμε ότι η κτηνοτροφία εκτρέφει ζώα θερμόαιμα, δηλαδή οργανισμούς αναγκασμένους ως τη σφαγή τους να διατηρούν μια πολύ υψηλότερη εσωτερική θερμοκρασία σε σχέση με τα ψάρια που η κυκλοφορία του αίματός τους δεν απαιτεί υψηλές θερμοκρασίες. Αρα θεωρητικά δαπανάται περισσότερη ενέργεια για το κόκκινο κρέας παρά για το κρέας των ψαριών.

Αυτό δεν σημαίνει ότι σε σχέση με το περιβάλλον η εκτροφή ψαριών δεν του αφήνει σημάδια και μάλιστα μόνιμα και εκτεταμένα. Το περιοδικό «TIME», στο καλοκαιρινό αφιέρωμά του για την ιχθυοκαλλιέργεια, αναφέρει το εξής παράδειγμα: μια «φάρμα» εκτροφής σολομού με 200.000 ψάρια παράγει λύματα με νιτρώδεις και φωσφορικές ουσίες

σε τέτοια έκταση ώστε να συγκρίνεται με μια πόλη 20.000 κατοίκων χτισμένη δίπλα στο νερό που ρίχνει τα λύματά της εκεί. Από αυτά τα λύματα των καλλιεργειών του σολομού στον Καναδά και στη Βόρεια Ευρώπη έχει στο παρελθόν προκληθεί μεγάλη μόλυνση και σε πληθυσμούς ψαριών που ζούσαν ελεύθερα στη θάλασσα. Η αλήθεια είναι ότι παντού γίνονται προσπάθειες να γίνουν οι ιχθυοκαλλιέργειες πιο φιλικές προς το περιβάλλον και τις τοπικές κοινωνίες. Το πρόβλημα μεγαλώνει όσο περισσότεροι θεωρούν δικαίωμά τους την κατανάλωση τροφών με τόπους παραγωγής πολύ μακρινούς σε σχέση με τον τόπο όπου ζουν. (Ας μην έχουν πάντως αυταπάτες οι καταναλωτές ότι ο καπνιστός σολομός που αγοράζουν στο υπερμπακάλικο είναι τάχα άγριος, ψαρεμένος σε κάποιο ποτάμι. Χώρια που ο άγριος περιέχει αρκετά περισσότερο υδράργυρο.)

Σε μια καινούργια αντίληψη οικολογικά συμβατής ως προς το περιβάλλον ιχθυοκαλλιέργειας τοποθετούν κοντά στους κλωβούς των ψαριών αστακούς, μύδια και άλλα οστρακοειδή γιατί κάποια από αυτά τρέφονται από τα απόβλητα της ιχθυοκαλλιέργειας και άλλα, κάπως πιο παθητικά, ενεργούν σαν φίλτρα των διαφόρων ανεπιθύμητων ουσιών. Την ίδια στιγμή αναπτύσσεται και μια δευτερεύουσα εκτροφή θαλάσσιων οργανισμών. Και εδώ ας συνειδητοποιήσουμε ότι λίγες πιθανότητες υπάρχουν το χταπόδι το μαγειρεμένο με το κοφτό μακαρονάκι να έχει αλιευθεί με καμάκι ή με φαροτούφεκο από τη διπλανή παραλία. Οπως και οι γαρίδες οι περασμένες στο καλαμάκι. Το 40% της παγκόσμιας παραγωγής τους προέρχεται από ιχθυοκαλλιέργειες. Με προέλευση κυρίως από τα νερά της Ταϊλάνδης, όπου υδρόβια δάση καταστράφηκαν για να διευκολυνθεί εκεί η εγκατάσταση γαριδοτροφείων. Ας το συνειδητοποιήσουμε. Πρέπει να ξανασκεφθούμε τι τρώμε, από πού έρχεται και τέλος πώς μαγειρεύεται προτού φθάσει στο πιάτο μας. Να ξέρουμε ότι για ένα κιλό τροφής ιχθυοτροφείου χρειάζονται περίπου δυο κιλά αλεσμένης πρώτης ύλης από διάφορα άλλα ψάρια και κατάλοιπα βιομηχανικής επεξεργασίας αλιευμάτων. Αρα και εδώ η εξίσωση δεν βγαίνει. Ενώ και η γεύση περνάει μια δοκιμασία. Ως καταναλωτές θα έπρεπε να απαιτήσουμε να προστατευθούν με αποφασιστικά μέτρα τα μικρά και «ταπεινά» ψαράκια των δικών μας νερών και να θυμηθούμε ότι γόπες, γαύροι, μαρίδες, κολιοί είναι πολύ πιο ωφέλιμα από στρείδια, χταπόδια, καλαμάρια, γαρίδες και «άγριους» σολομούς.