

διπλωματικών εργασιών τους συνέβαλαν στη συλλογή στοιχείων για τον εμπλουτισμό της FishBase\*.

Ευχαριστούμε επίσης το Γιώργο Κιοσσέ (ιδιοκτήτη ιχθυοπωλείου στη Νέα Ποτίδαια Χαλκιδικής), την Κλειώ Ψαρρού (αγαπητή φίλη και γραμματέα της Πανελληνίας Ένωσης Πλοιοκτητών Μέσης Αλιείας) και το Στράτο Αλεξίου (υπεύθυνο του ιχθυοπωλείου στο Carrefour Μακεδονίας, Θεσσαλονίκη) που μας βοήθησαν στη συλλογή των δειγμάτων για τις φωτογραφήσεις όλων αυτών των ειδών. Ακόμα, ιδιαίτερες ευχαριστίες στο Γεώργιο Μίνο (Αναπληρωτή Καθηγητή στο ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης – Παράρτημα Νέων Μουδανιών) που μας επέτρεψε να φωτογραφήσουμε μερικά είδη από τη συλλογή του, και σε όλους τους ψαράδες με τους οποίους όλα αυτά τα χρόνια έχουμε συνεργαστεί στο πεδίο.

Τέλος, αλλά και πιο σημαντικό, η πραγματοποίηση αυτού του βιβλίου θα ήταν αδύνατη χωρίς τη συμπαράσταση και αμέριστη κατανόηση της Ντέπυ, της Μαρίας και του Γιάννη, των τεσσάρων αγγέλων μας καθώς επίσης και των γονιών μας που, σε μικρότερο ή μεγαλύτερο βαθμό, ήταν και οι χορηγοί των σπουδών μας\*\*.

\* Βλέπε Στεργίου et al. (2008).

\*\* Μην ξεχνάμε ότι ένας ερευνητής αρχίζει την έμμισθη σταδιοδρομία του περίπου στα 35 του χρόνια μετά από πολυετείς σπουδές.

Pauly D. 2011. Foreward, [in English] p. 13-14. In: K.I. Stergiou, p.K. Karachle, A.C. Tsikliras and E. Mamalakis. Shouting fishes – Fishes from the Greek Seas: Biology, fisheries and management. Patakis Press, Athens.[in press; in Greek]

## Foreword



Throughout history fish have been the object of much fascination by people throughout the world, not least due to the fact that they are so important to our diet. This is particularly so in Greece, which is a maritime country par excellence. The close relationship of the Greek people to fish is attested to in the historical writings of Aristotle and other classical authors, which long formed the base of the science of ichthyology.

Nowadays, the knowledge about fish has both universal and local or national components. The universal dimension is provided by our scientific knowledge of their multiple magnificent adaptations to the water they live in and breathe,

from their fusiform bodies to their ability to detect by their lateral lines the smallest variation in current, their response to sound and light to prey and predators. This last item, predators, generated in smaller fishes a marvelous ability to form schools that respond in highly coordinated fashion to threat, suggesting a super-organism.

Unfortunately, we love fish too much and, globally, we have taken so much fish from our seas that their ability to maintain their past abundance has been severely compromised. We can only hope that the scientific knowledge that is now available worldwide, and which is sufficient to understand what needs to be done to counter these declines, will find its way into the ears of our political masters.

The local and national dimensions of fish is reflected in the multitude of evocative names that they have been given in various languages, in the local knowledge of the artisanal fishers that exploit them and in the various ways that different cultures have developed to preserve the perishable flesh of fish and to prepare wondrous dishes from it.

Greek culture is no exception to this. In fact, the local Greek name of fish has become the basis for the scientific name of fish throughout the world. Also, Greeks have been second to none in using their local knowledge to detect and exploit the fish of Greek seas, while Greek cuisine had developed such marvelous fish dishes as fricassée of small fishes and celery, and fish pancakes.

This book presents both of the dimensions: the universal/scientific aspect using the most recent concepts from physiology to population dynamics, and the local/national aspects, which draw on Greek culture to feature their names, local knowledge and local cuisine.

I am particularly pleased that the authors drew upon FishBase, the global, online encyclopedia of fish, which like this book, combines the universal dimension of ichthyology with its local dimensions — but which does it globally, e.g., with local names in

over 200 languages from all over the world, to describe all extant fish of the ocean and in freshwaters.

I hope that this book will find numerous readers in Greece and imitators outside. Finally, I congratulate its authors for bringing these two dimensions together: the universal and the local, which is something that is not done sufficiently — though we live in the world that needs to harmonize the universal features of our common humanity with our local cultures and habits.

**Daniel Pauly**

Professor of Fisheries  
Fisheries Centre, University of British Columbia, Canada

## Πρόλογος

Λένε ότι για να αγαπήσεις κάποιον πρέπει πρώτα να τον γνωρίσεις καλά. Ωστόσο, ο έρωτας με την πρώτη ματιά παρουσιάζει μία ακαταμάχητη «γοητεία». Για τα ψάρια ισχύουν και τα δύο.

Έρωτας με την πρώτη ματιά γιατί τα ψάρια είναι όμορφα και ελκυστικά. Λικνίζονται μέσα στο νερό με έναν τρόπο μοναδικό, σχεδόν ερωτικό, που σαγηνεύει. Έχουν έντονα και λαμπερά χρώματα, και γι' αυτό τα διατηρούμε στα ενυδρεία. Οι πιο τολμηροί μπαίνουν στο νερό, με μπουκάλες ή χωρίς, για να τα παρατηρήσουν, πολλές φορές σε βαθμό παρενόχλησης. Βέβαια, τα χρωματικά πρότυπα των ψαριών έχουν παρανοηθεί από παλιά. Κάποιοι συγγραφείς προγενέστεροι του Δαρβίνου\* πίστευαν ότι ο Θεός έδωσε στα ψάρια θεσπέσια χρώματα για να μπορούν οι θηρευτές τους να τα βλέπουν και να τα πιάνουν πιο εύκολα (πόσο ανθρωποκεντρική θεώρηση της φύσης!!!). Γνωρίζουμε, όμως, από την εποχή του Δαρβίνου, ότι αν ο χρωματισμός των ψαριών εξυπηρετεί οποιαδήποτε λειτουργία, αυτή θα πρέπει να ωφελεί αυτόν που τον επιδεικνύει και όχι τους θηρευτές του\*\*. Αυτό είναι εμφανές, για παράδειγμα, στα ψάρια τα οποία καμουφλάρονται επιδεικνύοντας χρωματικά πρότυπα παρόμοια με αυτά του βυθού. Άλλωστε, το χρωματικό πρότυπο παίζει ουσιαστικό ρόλο και στην αναπαραγωγή των ψαριών, αφού στη φύση κανένας δε «στολίζεται» χωρίς απώτερο σκοπό.

Έρωτας με την πρώτη μπουκιά (αφού ο έρωτας περνάει πάντα πρώτα από το στομάχι) γιατί τα ψάρια είναι πολύ νόστιμα γι' αυτό και αποτελούσαν τροφή του ανθρώπου εδώ και χιλιάδες χρόνια (βλέπε ενότητα «Φάτε μάτια ψάρια»), ενώ ήταν ένα από τα δύο μεγάλα πάθη των αρχαίων Αθηναίων.

Από την άλλη για να αγαπήσεις κάποιον πρέπει να τον γνωρίσεις καλά. Έτσι, πρέπει να γνωρίσει κάποιος τα ψάρια καλά για να μάθει ότι παράγουν πολλούς και διαφορετικούς ήχους, κάτι που γνώριζε ο Αριστοτέλης. Τα ψάρια παράγουν ήχους όταν κινδυνεύουν, όταν πιάνονται στα δίχτυα, όταν βρίσκονται σε κατάσταση ανταγωνισμού και όταν ζευγαρώνουν\*\*\*.

Πρέπει να γνωρίσει κάποιος τα ψάρια καλά για να μάθει ότι τα τυφλά ψάρια που ζουν σε σπηλιές δεν κοιμούνται, γιατί η ανάγκη για επεξεργασία αισθητήριων ερεθισμάτων είναι πολύ μικρή. Αυτό ενισχύει την άποψη ότι ο ύπνος πιθανώς εξελίχθηκε ως απόκριση στην ανάγκη ανανέωσης των κυκλωμάτων της μνήμης\*\*\*\*.

Πρέπει να γνωρίσει κάποιος τα ψάρια καλά για να μάθει ότι αυτά χαρακτηρίζονται

\* Ο Κάρολος Δαρβίνος (1809-1882) έγραψε πολλά βιβλία για διάφορες ομάδες οργανισμών αλλά όχι για τα ψάρια. Ο Pauly (2004) μάζεψε από όλα τα γραπτά του Δαρβίνου (βιβλία, δημοσιεύσεις, σημειωματάρια και αλληλογραφία) όσα κομμάτια αφορούν και αναφέρονται στα ψάρια. Συνολικά ο Δαρβίνος έγραψε περισσότερες από 6 εκατομύρια λέξεις από τις οποίες μόνο 45.000 (0,7%) αφορούν τα ψάρια.

\*\* Pauly et al. (2010).

\*\*\* Τα κύρια όργανα παραγωγής ήχων είναι η νηκτική κύστη και τα φαρυγγικά δόντια ([www.fishbase.org](http://www.fishbase.org)).

\*\*\*\* Kavaneau (1998).