

В.Е. Заика

ЧЕРНОМОРСКИЕ РЫБЫ
И ЛЕТОПИСЬ
ИХ ПРОМЫСЛА



В.Е. Заика

Черноморские рыбы
и летопись их промысла

Севастополь
НПЦ «ЭКОСИ-Гидрофизика»
2008

Заика Виктор Евгеньевич

Черноморские рыбы и летопись их промысла. - Севастополь: НПЦ «ЭКОСИ-Гидрофизика», 2008. - 118 с.

Популярное описание общего состава рыб Азово-Черноморского бассейна с краткими научными сведениями о строении и повадках, а также об особенностях лова и вкусовых качествах наиболее массовых рыб. Кроме того, изложена история рыбного промысла в бассейне, начиная с первых сведений о поедании населением морских рыб.

Введение

И плакалось нам, и пелось,-
Доплыли до середины –
Куда мое море делось,
Где парус мой лебединый?

А. Тарковский

Работа морского биолога на Черном море напоминает выполнение функций следователя, а то и патологоанатома. Хорошо бы полюбоваться движением красивых и грациозных, наконец, просто здоровых животных в их естественной среде. Неспешно сравнивать их достоинства, устраивать конкурсы, составлять рейтинги. Искать новые виды необычной формы, называть их красивыми именами...

На это нет времени. Приходится постоянно проводить срочные расследования драматических происшествий. То прорвало сточные трубы, и надо помочь оценить ущерб, нанесенный живым ресурсам, то Дунай опять несет воду с повышенным содержанием азотистых соединений, то вблизи пляжной зоны снова начинается «цветение» воды, с последующим «замором» в этом огромном пятне всего донного населения, от моллюсков-фильтраторов до рачков и морских бычков.

Некоторые морские беды происходят от капризов климата, но большинство от нашей человеческой активности. Даже климат меняется под антропогенным влиянием, иначе говоря – из-за нас, любимых. Наши косвенные влияния на состояние морских популяций

трудно перечислить. Ведь море для нас универсальное средство и место многоразового использования: здесь пути прохождения транспортных артерий, место свалки грунтов, выброса сточных вод, морских учений с мощными взрывами, не с менее шумной и вредной подводной добычей полезных ископаемых. Здесь же происходит тихая рекреация и активный отдых, здесь же гоняют скутера и совершаются морские экскурсии.

Наземная активность в прибрежной зоне тоже влияет на морские ресурсы. Провели распыление удобрений и химикатов над полями - все это частично приносится ливнями к речкам и постепенно попадает в море. Активное гидростроительство на больших реках тоже влияет на жизнь морских рыб, тех из них, которые для нереста привыкли далеко подниматься по рекам. Перекрытие реки дамбой и сооружение гидрозла означает для проходных рыб потерю привычных нерестилищ. А нерестятся в реках, как мы увидим, многие виды промысловых рыб.

Но бывают происшествия, сценарий которых более «закручен»: из какого-нибудь порта у большого американского континента выходит танкер, в распресненном заливе набирает нужную ему для балласта воду, вместе с разными организмами, (в основном, с их личинками), в балластные цистерны и везет, как в походном аквариуме в черноморский порт. Там освобождает танки, невольно производя опыт: а не выживут ли заморские твари в черноморской воде, тоже распресненной? Многие из подопытных погибают, но

находятся счастливчики, которые выживают и находят себе подходящие условия в нашем море. Именно так попали в наше море, в послевоенные годы, крупный моллюск рапана, а к концу прошлого века поочередно два крупных гребневика (дальние родственники медуз, тоже со студенистым телом).

Перечисленные виды оказали сильное влияние не только на состояние морских сообществ, но и на рыбный промысел, нарушив привычные пищевые связи. Почему эти животные сами не могли проникнуть в наше море? Им невозможно пересечь большой соленый океан, если они любят и выносят только солоноватую воду. А тут такая оказия!

Экологи всегда утверждали, что промышленное и сельскохозяйственное производство оказывают значительное влияние на морские экосистемы, но производственники не хотели верить, пока история не поставила грандиозный следственный эксперимент: разрушила социалистическую систему и все созданное советское хозяйство. Как только производство остановилось, Черное море быстро откликнулось улучшением экологических показателей и увеличением богатства фауны и флоры. Теперь экологи с двойственным чувством ждут возобновления высокой хозяйственной активности, уже на капиталистических рельсах, в приморских регионах!

Если косвенные влияния так действуют на обитателей моря, то естественно, что гигантский ущерб наносит водному населению прямое вмешательство мор-

ских добытчиков разных типов – промысловиков и браконьеров (доморощенных и турецких), а также хозяев морских ферм, и рыбаков-любителей, как надводных, так подводных. Все они, включая любителей сувениров, сильно и непрестанно меняют состав морского населения, особенно крупных животных. Ведь такие виды всегда привлекают больше внимания.

Мы хорошо знаем, куда делись наши крупные наземные звери, начиная с мамонтов, оленей, медведей. Исчезли звери как съедобные, так и несъедобные, но с хорошим мехом. Чтобы там ни говорили о влиянии климата, многое сделали сильные и крепкие руки добытчиков. То же самое происходит и в море. Все это поясняет, почему в нашем рассказе много говорится не о теперешнем состоянии рыбного промысла, а о прошедших временах, когда рыба была крупней, обильней и разнообразней.

Сейчас рыб стало намного меньше, а информации о них гораздо больше. К услугам желающих – прекрасно иллюстрированные книги и лавина информации в Интернете о каждой рыбе, о любительской рыбалке, о вкусных блюдах. Есть и определители рыб. Не буду их дублировать и описывать форму плавников и чешуи, приводить рисунки и фото.

Здесь вы найдете рассказ об истории черноморского промысла и краткое описание экологии основных промысловых видов, вылавливавшихся в разные периоды долгой черноморской истории. Добытчики – вообще народ уходящий. Их еще много, но у них нет

будущего. Все переходят от добычи к производству, к выращиванию растений и животных.

Украинцев давно не нужно учить, как грамотно перейти от охоты к использованию чернозема и выращиванию свиней на сало! А вот поставить фермерство в море, грамотно и продуктивно, наши крестьяне никак не научатся, все чешут затылки. Так что это рассказ о прошлом черноморского рыболовного промысла, у которого пока не прослеживаются блестящие перспективы на будущее. Хотя бы в форме марикультуры.

Но пока есть еще добыча, промысел будет продолжаться. Даст бог, еще не одна летопись появится! В сущности, это попытка создать относительно легкое чтение о грустных этапах постепенного увядания черноморского рыболовства.

Кто есть кто в Черном море

Как разобраться в рыбном царстве

Ночное небо, как при Ное,
Такое же - и все иное.

А. Вознесенский

В Мировом океане разнообразие диковинных тварей гораздо больше, чем на суше. Причины этого называют разные. Сейчас в нашем «лагере бывшего социализма» от научного единомыслия перешли, слава богу, к многообразию мнений. Теперь стало легче объяснять все на свете. Мне не нужно далеко ходить и обращаться к экзотерическим концепциям, хватит и православной религии для создания примитивной, но правдоподобной гипотезы.

Был в библейские Всемирный потоп. Проблемы сохранения жизни на суше решал Ной. Не знаю, как он поступил с растениями, но доподлинно известно, что всякой твари он взял по паре, естественно, для их спасения. В божественном ковчеге они все разместились, но думаю, что Ной все-таки исходил из конечных размеров ковчега, когда собирал свой зоопарк. Иначе говоря, хватило места не всем, а лишь избранным, как из числа чистых, так и нечистых пар.

У водных животных при потопе таких проблем не возникало, а с повышением уровня воды простора для проживания стало еще больше. Это легко и понятно объясняет научно достоверный факт преобладания общего количества классов и типов животных в

океане. Околорелигиозные истины чем хороши: не надо ничего доказывать, достаточно просто верить.

Что же касается количества видов рыб в тупиковом Черноморском бассейне, замыкающем длинную цепь Средиземных морей, оно логично объясняется научными данными, полученными сева­стопольскими морскими биологами: все виды, имеющие океаническое происхождение, привыкли к воде соответствующего качества и к определенной глубине. С удалением от пролива Гибралтар, в каждом последующем звене морской цепи, условия все больше отличаются от океанических, и соответствующих видов животных становится все меньше и меньше. Чем капризней вид, тем раньше он исчезает, а до нашего «малосольного» морского тупика доплывают и выживают здесь только самые выносливые. Поэтому азово-черноморская фауна – наиболее устойчивая фауна во всей цепи наших средиземных морей. Зато самая бедная видами.

Из 500 видов морских рыб, обитающих в разных участках Средиземноморского бассейна, в Черном море выживает около 190 видов, а в Азовском только 80 видов. Названные числа включают все виды, когда-либо пойманные в водоеме. Даже если единственная любопытная рыба случайно забрела поглазеть на новые места, или ее, больную, принесло течением. Сначала найденную рыбу вносят в список обнаруженных, позже разбираются, как и что, но иногда долго ждут новых сведений об этой рыбе.

В списке рыб Азовского моря велика доля пресноводных рыб. Кстати, пресноводные рыбы сильно влияют на подсчеты черноморской ихтиофауны тоже. Где проходят границы моря, включают ли они, например, зоны впадения рек? Каждый исследователь проводит эти границы по-своему, поэтому общее количество видов рыб в Черном море оценивается разными числами от 160 до 180 видов.

Сюда входят около 140 видов собственно морских. Большая их часть постоянно обитает в Черном море. Есть виды, только зимующие в Черном море, а для нагула и нереста предпочитающие Азовские воды (азовская хамса, керченская сельдь). Еще одна группа видов нерестится в Черном море, но нагуливается в Азовском море (таковы кефали и барабуля).

Наконец, есть рыбы, размножающиеся только в Эгейском и Мраморном морях. Морские рыбы, нерестящиеся в реках, называются проходными, их насчитывается 24 вида. А включать ли в список 16 пресноводных рыб, которых нередко встречают «в границах моря», а также виды, которые только однажды попали в руки специалиста – каждый решает сам.

Однако рассказывать вам даже только о 150 видах черноморских рыб - это долгая история, у вас не хватит терпения на чтение. Ограничусь рыбами, которые представляют или когда-то представляли интерес для промысла или хотя бы любительского лова и подводной охоты. Иначе говоря, речь пойдет только о серьезных рыбах!

Когда экскурсовод в Севастопольском аквариуме рассказывает о рыбах, большинство слушателей принимают близко к сердцу, из всех рыбьих свойств и признаков, главный: хороша ли она на вкус, а если вкусна, то - как ее ловить или где купить. К этому тоже привыкаешь. То есть, это книжка не для тех дам, которые откликаются на разговор о Ферапонтиевом монастыре, как говорит Жванецкий.

Кстати, всего столетие назад в Черном море промысловыми считалось около пятидесяти видов рыб! Это тоже многовато для легкого чтения. Зато теперь в черноморском рыбном царстве все стало гораздо обозримее и в «обойму» промысловых входит меньше одного десятка видов. Но если перечислить только добываемых нынче рыб, то обидятся читатели преклонного возраста, которые еще помнят вкус многих рыб, ставших раритетными. Еще нужно хотя бы бегло назвать виды рыб, интересные для подводных охотников и для любителей поплавать с маской и трубкой.

Последняя группа любителей моря – самая не кроважная, им достаточно для умиления увидеть красивую несъедобную рыбку на фоне подводного ландшафта. Интересы этих любителей природы поставим выше всего, потому начнем с рыб, которые можно увидеть, плавая у берега с маской.

У каменистого берега любитель, если повезет, может встретиться с сидящей на камне, у самой поверхности, морской собачкой. Для этого даже не требуется нырять и надевать маску. Самец этой рыбки готовит

гнездо в небольшой ямке в камнях или в пустой раковине мидии, вблизи берега. Самка откладывает в гнездо икру, и на этом ее функции заканчиваются. Далее гнездо защищает и очищает от заиления самец. Биологи проделали такой опыт: убрали самца собачки, охранявшего гнездо. Через несколько часов от двух-трех тысяч икринок ничего не осталось! Больше всего икринок украли креветки, им помогли рачки помельче – бокоплавцы и морские тараканы. Если гнездо собачки, оставленное без охраны, увидит бычок, то и он не упустит добычу. Сами подумайте, кто же откажется от рыбьей икры, да еще и бесплатной!

Самец не только очищает икру от соринки, он отважно отгоняет от гнезда креветок и рыб, устрашающе хлопая маленьким зубастым ртом, и приподнявшись на камне на плавниках, делает ложные выпадения, как бы бросаясь вперед – очень похоже на собачку! Бедняга почти ничего не ест, пока из икры не выклюнутся личинки. Невольно будешь злым, как собака.

Если вы сейчас находитесь не среди камней, а в тихой бухте среди морской травы zostеры, то вам, возможно, удастся увидеть морскую иглу. Тело морской иглы, толщиной с карандаш, имеет зеленовато-бурую окраску. Обычно эти рыбки неподвижно висят вертикально. Плавая с маской, иглу трудно разглядеть среди листьев zostеры, настолько хорошо она маскируется. Встречается морская игла и над песчаными прогалинами, и тогда можно видеть, как она медленно

плывет с помощью крохотного спинного плавника. Тело рыбки при этом остается почти неподвижным, и кажется удивительным, что такой маленький и слабенький «двигатель» способен ее перемещать. Рыба смешно, как хамелеон, «строит глазки», каждый из которых вращается в орбите сам по себе. Увидев какого-либо рачка, она хватается его маленьким ртом, открывающимся на конце длинного трубковидного рыла. Но вот рыбка заметила вас; в панике она забывает о своем замечательном двигателе и бросается наутек, извиваясь всем телом.

Родственник иглы морской конек и этого не умеет делать. Он совсем незащищен: увидев человека, лишь медленно погружается вниз головой. Подведешь снизу раскрытую ладонь – приостановится и неспешно двинется в обход неожиданного препятствия. Черепаха против морского конька – спринтер. Спрятавшись среди zostеры, конек обхватывает лист травы по-обезьяньи, хвостом, и подолгу висит неподвижно.

Описанные рыбки морская игла и конек совсем беспомощны при встрече с человеком, и многие этим пользуются. Считая подводных наблюдателей не кровожадными, нельзя не отметить их любовь к морским сувенирам. В итоге эти рыбки, как и мелкие крабики, встречаются все реже.

Теперь снова перейдем из затишья глубоко вдающейся бухты к открытому скалистому морскому берегу, с валунами, поросшими морской водорослью цистозирой. Здесь, у каменных стен вы можете увидеть

небольших рыбок морских ласточек. Их легко узнать по черной окраске с фиолетовым оттенком, по вильчатому хвосту. Дж. Олдридж, много наблюдавший ласточек при подводной охоте в Средиземном море, называет их морскими осведомителями. Как сорока с громким стрекотом сопровождает в кустарнике крупного зверя и человека, оповещая всех обитателей об опасности, так и косячки морских ласточек, собравшиеся у расщелины в скале, часто свидетельствуют о близости большой рыбы. Но, выдавая крупных собратьев подводным охотникам, ласточки выдают и охотника, бросаясь наутек при его приближении: бегство их служит сигналом об опасности и для крупных рыб.

В окрестностях Севастополя было много морских ласточек, но их число стало убывать и ласточки почти исчезли к 1990-м гг., и лишь в начале нового века снова стали появляться. Это редкий случай, когда в исчезновении рыбы неповинен промысел, а сказалось общее изменение экологической обстановки. В частности, снизился уровень эвтрофикации, или упрощенно говоря, органического загрязнения прибрежных вод.

Но вот вы от валунов повернули к песчаной прогалине. Лежа в маске на поверхности воды, попробуйте немного покопаться в песке. Как только поднимется муть, откуда-то из ближайших щелей в камнях, прямо вам под руки бросаются шустрые рыбки зеленушки. Они надеются поживиться какими-либо всплывшими

из песка червяками. Зеленушек в Черном море встречается несколько видов. Обычно они ярко окрашены в зеленые и синие тона с красными и желтыми пятнами. Среди часто встречающихся рыбок, эти у нас наиболее нарядные, праздничные, прямо как гости из тропиков. Правда, в основном, ярко одеты самцы в брачный сезон. Зеленушки живут вблизи скал, питаются мелкими беспозвоночными и водорослями. Имеют сильные зубы, которыми могут разгрызать раковины моллюсков. Мелкие зеленушки нередко попадают на крючок начинающих рыболовов и гибнут напрасно, так как в пищу обычно не употребляются.

Может быть, кто-то из любопытства их пробует на вкус, но я не слышал похвал костистому мясу зеленух. А вот бычки – совсем другое дело. Их тоже у берега много. Есть большие любители бычков. Но не случайно для них в книге отведен специальный раздел.

Один из видов мелких рыб в Черном море называется морским карасем (ласкирем). Озерного тезку он напоминает высоким, сжатым с боков, серебристым телом с золотистой спинкой. Но морской карась – рыба «меченая»: на теле, перед самым хвостом есть характерное, довольно крупное, темное пятно, по которому ласкиря легко узнать. Живет эта рыбка у берегов среди водорослей, питается обрастаниями и мелкими беспозвоночными, умело пользуясь направленными вперед прочными зубами.

Этот вид не является многочисленным, и лишь местами морской карась бывает объектом небольшого

промысла, но в серьезных сводках эти данные обычно попадают в графу «прочие». Поэтому и здесь о нем упоминается только бегло, ради рыболовов-любителей. Ловят его обычно на удочку, с лодки на глубине 6 – 10 м. Жор этой рыбы обычно открывается в мае. В это время клюет крупный ласкирь, который иногда бывает и более 20 см длиной (до 33 см). Летом ловятся мелкие ласкирики. В качестве наживки специалисты советуют креветку.

Дальним родственником ласкиря может считаться смарида, или морской окунь. Этот окунь тоже, как и ласкирь, имеет «тату» в виде темного пятна, но оно смещено на переднюю часть тела. Смарида иногда попадала в списки промысловых рыб, например, в 1988 г. на севастопольском участке выловили целых 10 т этой рыбы. Сейчас здесь ловится ежегодно до 50 кг смариды.

Черноморские рыбаки-любители нередко обсуждают лов более крупного каменного окуня (лаврак), которого не надо путать с морским окунем, смаридой. Последняя тоже интересует любителей поудить рыбу. У берегов ловится на глубинах 5 – 15 м на наживку, обычно свежую креветку (местная кличка «усик»), но идет также лиманный червь, свежее мясо, кусочки рыбы. Крупного самца смариды в брачном наряде любители называют голубым окунем, его лов считают настоящим спортом.

Теперь, отдав дань уважения любителям живой природы, плавающим у берега с подводной маской,

попробуем разделить всех рыб на группы. Естественно, что в старые времена охотники-добытчики всегда разделяли дичь по размерам и вкусу, то-есть на съедобных и несъедобных, на «крупняк и мелочь». Правда, в группу несъедобных рыб попадали не только дурные на вкус или слишком костистые рыбы, но и твари необычного внешнего вида. Играли роль и суеверия. Из съедобных сначала добывали больших и малоподвижных. Это облегчало процесс охоты и давало экономию личной энергии. Теми же принципами руководствовались в последующем и промысловики, добывающие рыбу на судах.

Когда в мире и на нашем море появились исследователи, они быстро поняли, что в каждом сообществе животных существуют гибкие, но устойчивые пищевые связи, даже целые цепочки связей. Есть мелкие беспозвоночные, которые питаются еще более мелкими одноклеточными водорослями и бактериями. Звери покрупнее потребляют в пищу этих, мелких растительноядных, но сами, в свою очередь, служат пищей крупным хищникам. Но как и везде, в нашем Азово-Черноморском бассейне есть звери, которые никем, кроме, конечно, нас самих, не могут быть убиты. Просто они никому не по зубам. Они, разумеется, имеют паразитов и погибают от болезней, но могут не бояться быть проглоченными целиком или по частям. Эти «верховные» или «топ-хищники» погибают только от нашей руки, причем обычно в первую очередь.

Стало быть, человек и есть универсальный топ-хищник или супер-хищник, как на суше, так и в воде, вдобавок, косвенно губящий морские сообщества своими многообразными воздействиями и загрязнениями. Главная причина быстрого истребления морских крупных хищников - не только наша жадность. Распределим мысленно животных любого сообщества так, чтобы внизу были пищевые организмы, а сверху их потребители. Если оценить их суммарную массу, то окажется, что все последовательные слои пищевой цепи, снизу вверх, образуют пирамиду, острие которой составляют топ-хищники. Иными словами, потребителей всегда меньше. И при интенсивной добыче меньший запас крупных хищников заканчивается, увы, быстрее, чем запас нижележащих звеньев.

Рыбы Черного моря довольно естественно распадаются на пелагическое и донное сообщества, со своими лидерами. Конечно, между ними есть связи, в том числе пищевые, но они не так важны. Теперь учтем, что рыбаки-промысловики во всем мире действуют по одной схеме: когда верхние звенья цепи уже не ловятся, добытчики переключаются на нижележащие звенья.

Начнем изложение с рыбных сообществ открытых пелагических вод, а позже расскажем о донных рыбах. Как и добытчики, мы начнем с «крупняка», именно потому, что крупные рыбы вкуснее, а рассказывать о них и об их ловле интереснее. Затем будем спускаться, вслед за добытчиками, по пищевой цепочке,

которая приведет нас к «остаткам прежней роскоши» - хамсе и шпроту. Имейте в виду, что их я тоже люблю, но не совсем такой любовью, как осетра и калкана.

Обитатели водной толщи

Есть город, на реке стоит,
Но рыбы нет в реке...

А.Тарковский

Мы с вами уже знаем, что разнообразие морской жизни выше, чем наземной. На суше только насекомые дают большой вклад в общее число видов. Но что такое мелкие козявки по сравнению с крупным животным? По древнему инстинкту, развившемуся еще при пещерной жизни у троглодитов, мы боимся зверей крупнее себя, и уважаем жертву, сопоставимую с нами по размерам.

Пирамида обитателей водной толщи начинается с одноклеточных водорослей, которые кормят всех парящих и плавающих в воде, от рыб до бактерий. Нас, бывших троглодитов, интересуют в первую очередь верхние звенья пирамиды. Конечно, возможно, что вы читаете книги о морских планктонных водорослях, но эта книжка из другой серии.

Что касается разнообразия жизни в море, вам, возможно, будет неожиданно узнать о значительном преобладании групп и видов не в водной толще, а на дне. В Мировом океане самое большое богатство видов регистрируется на коралловых рифах. А в нашем море судьба лишила крупных животных всю нижнюю

часть, глубже 150 – 200 м. Там царствуют бактерии, а недавно открыли и мелких пожирателей бактерий, поддерживающих сероводород и отсутствие кислорода.

По описанным причинам дальнейший рассказ касается рыб, населяющих только верхний слой, до 100 м, возможно, иногда 150 м. Но там им обычно нечего делать, в бедной питательным планктоном и кислородом переходной зоне.

Бывшие хозяева жизни

Верховные хищники всецело царствовали в море, пока не появился человек-добытчик. Вскоре они узнали, кто на планете истинный хозяин. Вы уже читали, как устроена в природном сообществе пищевая пирамида. Так вот, в отличие от всех видов-хищников, человек не подчиняется «правилу пирамиды»: будучи верховным хищником, человечество ухитряется теперь иметь общую массу больше, чем положено иметь «на острие», на верхушке пирамиды. И человеческая масса непрерывно растет. В наши дни человечество, включая невинных в убиении животных вегетарианцев, имеет общую массу («биомассу»), больше чем почти любой из диких пищевых видов животных.

Но хватит о человеке. Черноморские топ-хищники не отличаются от сухопутных в том отношении, что ко всем к ним одинаково подходит поговорка «волка ноги кормят». Чтобы властвовать в море, нужно обладать большой скоростью. Чтобы развивать большую

скорость в воде, нужно иметь форму тела, как, например, у любой скумбриевой рыбы – тунца, пелагиды, собственно скумбрии. Этим правилом руководствовались как рыбы, так и морские млекопитающие.

За подражание рыбам в способе движения и в подвижности условно пристроим к рыбам черноморских дельфинов и тюленя. Они в общей с рыбами черноморской пищевой цепи, относятся к группе топ-хищников, и они разделили участь рыб – крупных хищников.

Дельфины. В Черном море три вида дельфинов: азовка, белобочка и афалина. **Азовка** (ее еще называют морской свиньей) мельче других дельфинов, длина ее достигает 1.5 м. Этот дельфин водится в Азовском море, но зимовать приходит в Черное море. В отличие от других дельфинов у азовки нет рыла. Численность ее невелика, держится азовка вблизи берегов, питается донными рыбами.

Наиболее многочисленна **белобочка**, которая ходит вдали от берегов большими косяками, охотясь за хамсой и шпротом. Каждый день дельфин съедает несколько килограммов рыбы. Челюсти белобочки (как и афалины) вытянуто в рыло, над которым круто нависает лоб. Самый крупный из черноморских дельфинов – афалина достигает 3 м длины. Ныряет лучше, чем ее собратья других видов, оставаясь под водой до четверти часа. Это позволяет афалине разнообразить свое меню за счет придонных рыб – мерланга, барабули, скатов.

Самки дельфинов рожают детеныша в воде, длина его составляет почти половину длины матери. Дельфиненок выходит из чрева самки хвостом вперед, и как только его голова окажется в воде, мать подталкивает детеныша к поверхности, помогая ему сделать первый вдох. Новорожденный питается молоком матери, которое она впрыскивает детенышу в рот под водой. Но первое время дельфиненок не умеет долго задерживать дыхание, поэтому каждые полминуты всплывает, чтобы вдохнуть воздух, потом снова получает молоко.

Интерес к дельфинам резко возрос в последние десятилетия. Но мы не станем рассказывать все любопытное об этих хищниках, передавать легенды об их уме и дружелюбии. Все это только недавно вошло в моду. А полвека назад была в моде песня: «мне ж бить китов у кромки льдов, рыбьим жиром детей обеспечивать».

Наша дружба непостоянная. Сейчас все любят китов, тигров, дельфинов, собак. Кстати, собака более верный и, так сказать, более естественный спутник человека, чем дельфин. И соображает неплохо. Но иногда собаку еще называют псом. Это уже не имя друга. А в Китае бытовал обычай выращивать собачек на мясо. Так что не удивительно, что еще сравнительно недавно черноморские дельфины были объектом промысла. И вообще китобойный промысел был у нас в почете. В Крымских портах часто с музыкой встреча-

ли китобоев, вернувшихся из длительного и дальнего океанического рейса, после успешного промысла.

На Черном море дельфинов когда-то стреляли с борта судна, затем стали ловить неводом. Их добывали на сало, которое везли в Одессу, где очищали и использовали для ламп, особенно для маяков. Только к 1870 г. перешли на минеральное масло, дающее более яркий свет. Конечно, сейчас добыча дельфинов представляется жестоким способом добычи горючих масел. Но есть страны, среди них Япония и Перу, в которых дельфины считаются традиционными продуктами питания. В Перу ежегодно добывают около 10 тыс. штук. В меню дорогих японских ресторанов деликатесное блюдо – глаза дельфинов. Порция из шести глаз стоит более 200 долларов. Что ж, мы теперь открыты миру, будем учитывать, что есть и такие обычаи.

Афалина средних размеров съедает за год до 300 кг рыбы. А самих дельфинов были в Черном море несметные стада. Поэтому промысловики считали, что добыча дельфинов помогает сохранять рыбные запасы. Промысел был значительным. Так, в декабре – январе 1912 – 1913 г. у горы Копсель около Феодосии почти ежедневно убивали по 100-200 дельфинов. И это не наносило видимого ущерба местным популяциям. Даже в предвоенные годы популяция дельфинов насчитывала, по разным оценкам, 1 - 2.5 млн голов.

По окончании войны начался интенсивный промысел, в 1954 г. добыли 269 000 экз. дельфинов. К концу

1950-х численность сильно снизилась. В 1966 г., когда численность упала до 500 тыс. голов, СССР прекратил промысел дельфинов. В том же году международная «смешанная комиссия» рекомендовала запретить добычу дельфинов. Все черноморские страны с этого времени прекратили промысел, кроме Турции, которая добывала их до 1983 г.

Промысловые успехи СССР подсчитаны точно: между 1931 г. и 1966 г. страной добыто 1 670 401 дельфин. Всеми странами в море добыто за этот период более 3.5 млн. К сожалению, введение запрета не привело к быстрому восстановлению популяций дельфинов. (Точно так же интенсивный промысел «рыбных врагов» - дельфинов в свое время не привел к росту рыбных стад). Наоборот, популяции продолжали катастрофически сокращаться. В 1983 – 84 гг. был проведен учет дельфинов с судов и самолетов, насчитали всего 50 – 60 тыс. голов, т.е. в 10 раз меньше, чем в момент окончания промысла. А к 2000 г. их количество было 10 – 50 тыс. голов.

Завершим заметки о дельфинах хорошей новостью. Экологи стали отмечать, что после 1995 – 1998 гг. в крымских водах Черного моря стало появляться все больше признаков улучшения экологической обстановки в прибрежной экосистеме. Восстанавливается постепенно богатство планктона, а вслед за этим состав рыб, характерный для этих вод. Появились даже виды промысловых рыб, никогда здесь не встречавшиеся. Правда, попадаются они пока штучно, но их-

тиологов и это радует. Все-таки, шесть необычных видов подошло к нашим берегам в самом начале нового века! Наконец, весной 2003 г., впервые за длительный период, и дельфины стали отмечаться в большом количестве в прибрежной зоне юго-западного побережья Крыма. Отмечаются теперь нередкие заходы азовки и афалины в Балаклавскую, Стрелецкую и другие бухты Севастополя.

Тюлени. Кроме дельфинов, был еще один зверь в Черном море. В длину он достигал 3 м, иногда даже 3.8 м. весил до 300 кг. Могучий зверь был капризным в быту, соседства с назойливыми людьми не выносил. Особенно мешали ему люди спокойно выращивать потомство, поэтому в исторические времена тюлень всегда был редким.

Встретить небольшие колонии тюленя этого вида можно было не только в Черном и Средиземном морях, но даже в Атлантическом океане вдоль берегов северной Африки, до Канарских островов. Всегда тюлень поселялся на отдаленных мысах и небольших островах, которые были, с людской точки зрения, необитаемыми. Но человек, в отличие от зверя, не был привередлив и размножался гораздо быстрее тюленя. Он неуклонно заселял морские побережья, оставляя тюленю все меньше подходящих для жизни мест.

Сначала тюлень был безымянным, точнее, местные жители называли его как придется, по-разному. Французы, к примеру, называли его белобрюхим тюленем. Об этом тюлене упоминал еще древний мудрец и пер-

вый в Европе зоолог Аристотель, живший до нашей эры. Он не дал тюленю специального научного названия, тогда это у мудрецов еще не было заведено.

А вот в пищу древнему человеку тюлень попал давно. Так, археологи при раскопках в греческой колонии Ольвии, близ нынешнего Николаева, в так называемых «кухонных кучах» находили кости всех крупных морских млекопитающих, обитавших в Черном море. Больше всех было остатков дельфина – белобочки, гораздо меньше костей афалины и совсем мало – тюленя. Не подумайте, что на вкус тюлень хуже дельфина, просто этот зверь не попадал на стол трудящихся-колонистов по причине своей редкости.

И вот настало время, когда россияне пробились к Черному морю. Увидев тюленя, решили, что он похож на медведя. Появилось название морской медведь. А там подросли и ученые. Пойманного в Средиземном море тюленя, увидел в зверинце зоолог. Самец был почти ручной, но неизвестный науке. Ему присвоили имя, как положено, на латыни. Усатый лупоглазый черный зверь, склонный к отшельничеству напомнил ученому монаха, и в зоологические метрики был навечно занесен вид *Monachus monachus*. Стало быть, настоящее, научное имя нашего животного тюлень – монах, а морской медведь годится только как устаревшая «кличка».

Когда-то тюлень-монах встречался вдоль всех берегов Черного моря. Небольшие группы тюленей вместе с тысячными стаями дельфинов, гоняли косяки

скумбрии. Но это было давно. Первые укрепления Севастополя велел возвести еще Суворов в 1778 году. А через пять лет началось строительство собственно города. Интересно, что тюлень в Севастопольской бухте был обычен еще в 1785 году. Но к концу XVIII века его уже не отмечали в бухте. Не городской это житель.

У мыса Тарханкут тюлень исчез после 1910 года. А вот в районе Батуми и у о.Змеиного тюленя периодически встречали до 1940 г. в это же время в дельте Дуная тюлень попадался на глаза относительно часто, но вполне возможно, что звери приплывали туда покормиться из большого болгарского поселения. Это поселение в 1936 г. насчитывало 128 голов и располагалось в пещеристых скалах в окрестностях мыса Калиакра. Увы, в 1945 г. там осталось не более 20-30 голов. Наконец, в 1968 г. у м.Калиакра было встречено только два морских монаха.

Появлялись сообщения, что даже после 1990 г. тюленя якобы видели в украинских водах в дельте Дуная. Но ученые считают, что на землях Украины тюлень прекратил размножение к середине XX века. Морской медведь, говоря теоретически, мог заплывать в наши воды из поселений у турецких берегов, пока они еще существовали. Известно, что с 1965 по 1977 г. двадцать зверей было отловлено из турецких поселений для продажи в цирки и зоопарки. Это было последним ударом, от которого черноморская популяция уже не оправилась. И хотя с 1977 г. тюлень-мо-

нах на территории Турции взят под защиту закона, защищать было уже некого. В декабре 1987 г. у берегов Анатолии люди в последний раз увидели одинокого скитальца тюленя. Но в Турции сохранилась небольшая колония тюленя-монаха у берегов Мраморного моря. Здесь в 1980-1990-е гг. отмечено 42 зверя. Тюленей в нашем море не стало, но растет число энтузиастов возрождения популяции. Будем надеяться, что им повезет.

Тунцы. Мощная и сильная рыба из семейства скумбриевых. Все скумбриевые рыбы имеют веретенообразное тело с тонким хвостовым стеблем и мощным хвостом. Из тунцов Черное море посещал один вид - синий, или обыкновенный тунец. Эта стайная рыба длиной до 3 м. Быстро растет, достигает 1 м длины в возрасте трех лет. Много мигрирует, преодолевая большие водные пространства. Тунец - прожорливый хищник, не гнушается разной животной пищей, но особенно уважает скумбрию. Часто заходил кормиться в наше море, но теперь его здесь не встречают.

Тунец умеет быстрым движением разогревать тело и поддерживать его температуру выше, чем температура окружающей воды. Видимо, его ткани имеют специфическое строение и обладают сильно развитой сосудистой системой, так как мясо его по вкусу ближе к мясу млекопитающих. Французы называют мясо тунца «морской телятиной». Диетологи США рекомендуют мясо тунца в рацион студентов и лиц, занятых умственной работой: «тунец – пища для ума!».

Древние авторы отмечали в Черном море огромных тунцов, которых наблюдали в проливах заходящими в море и выходящими из него. В исторической части о них приведено немало сведений. Но не думайте, что сведения о тунцах настолько же стары и легендарны, как сведения об амазонках, живших в наших краях. Профессор В.А. Водяницкий из Севастопольской биостанции лично нашел в Черном море много икры тунца и пелакиды. Это было в 1930-е гг. Значит, тунец даже нерестился в Черном море. Последний тунец в нашем бассейне был пойман уже в послевоенные годы. Увы, с тех пор у северных берегов его больше не видели.

Если меч-рыба, которая тоже изредка заходит в Черное море и время от времени ловится у Босфора и берегов Болгарии, но в наших северных водах никогда не встречалась, то тунца в наших водах когда-то промыслили. Теперь, когда наша страна открыта для поездок, и мы узнали о свойствах разных заморских продуктов и соответствующие рецепты, особенно обидно сознавать, что тунец перестал заходить в наши воды. Японцы считают, что тунец – король блюда суши!

Тунец всегда приходил к нам через пролив Босфор из Средиземного моря, и там этот вид сохранился. В 1970-1980-е гг. во всем Средиземноморском бассейне ловили 10 – 17 тыс. т. в год этого тунца. Любителям суши остается рекомендовать мясо тунца, пойманного где-то в чужих водах.

Пеламида. Еще один крупный и прожорливый представитель скумбриевых рыб - пеламида. Английское название – бонито, хотя это же название используется и для иных видов. В сущности, это собирательное название скумбриеподобных рыб, которые мельче тунцов. Впрочем, японцы как раз одного из тунцов называют бонито. Так что, надежнее по-русски – пеламида, и все!

Пеламида - тоже стайная рыба. Между прочим, легко ловит и заглатывает свою родственницу скумбрию, быструю и верткую рыбу. Питается и другой рыбой, пожирает много хамсы и шпрота. В желудке пелакиды находили до 75 штук хамсы одновременно! Ихтиологи обнаружили четкую обратную связь между уловами пелакиды и скумбрии, т.е. когда пелакиды в море заходит много, то она заметно выедает популяцию скумбрии. В Черное море пеламида идет через Босфор для нагула и нереста, осенью уходит назад в более теплые южные воды. В три года достигает половой зрелости, при длине около 60 см и весе 3 кг.

Ведет себя пеламида, с нашей точки зрения, непредсказуемо. До начала XX века она у нас была редкой гостьей. Впервые ее стало много 1908 – 1913 гг. Затем последовал перерыв, и снова пеламида появилась в большом количестве в 1923 – 1924 гг. Новый взрыв численности начался с 1933 г. и продолжался до 1941 г. В этот период огромные скопления пелакиды наблюдались в различных районах Черного моря. Рыборазведка с судов и самолетов, в апреле-мае

и августе-сентябре, сообщала о непрерывных косяках пелаамиды. По имеющимся оценкам, в одном клиновидном или каплевидном косяке скапливалось до 15 000 рыб. Косяк пелаамиды движется со скоростью 6 - 9 км в час. При остановках косяка рыбы часто выпрыгивают из воды. В июле пелаамида исчезает с поверхности, рассеивается и появляется только в августе-сентябре. Осенью собираются большие косяки пелаамиды и отходят на места зимовки.

Но с 1945 г. численность ее в наших водах резко упала. Чрезвычайно сократились уловы пелаамиды и в Босфоре. Затем «урожайными» у нас по пелаамиде годами были 1954 – 1958 гг. Наконец, с 1959 г. пелаамида потеряла промысловое значение в восточной части моря. Вблизи Босфора пелаамида еще появлялась. Там мигрирующей через пролив рыбы всегда больше. Если наши уловы доходили до 85 тыс. ц, то в Турции, с 1953 по 1962 г., максимальный улов достиг 555 тыс. ц.

Может, пелаамиде теперь скумбрии в Черном море не хватает, как и нам? Отрадно, что наши рыбаки после 2000 г. стали отмечать пелаамиду в уловах, наряду с луфарем. Появились даже икра и личинки пелаамиды.

Луфарь. Стайная рыба открытых вод. По-английски его называют bluefish. Этот вид не относится к скумбриевым рыбам. Но луфарь тоже пелагический хищник. У него сильное сжатое с боков тело. Большой рот с зубами на челюстях. Ест хамсу, ставридку, кефаль, саргана. Половой зрелости достигает в 4 – 5 лет.

Мальки луфаря размером 8 – 11 см уже потребляют мелкую рыбу и креветок.

Мясо луфаря вкусное. Его количество, например, в болгарских уловах менялось так: в 1925 – 1968 гг. – в среднем было по 70 т, в 1969 – 1990 гг. – в среднем 60 т. Видно, что уловы держались весь прошлый век примерно на одном уровне. А в наших уловах доля луфаря была в 1970-е гг. около 3%, а к 1990-м гг. еще упала, до 1%. После 1971 г. луфарь исчез из северной части моря. Но в 2002 г. возле Крыма было поймано 70 кг луфаря. Конечно, это низкий показатель, когда речь идет серьезном промысле.

Любительский лов луфаря сохранился. У рыбаков-любителей луфарь получил прозвище «парикмахер». Он, словно орудуя ножницами, легко перекусывает снасти, а то и попавшую на крючок стравриду. И это было не только в старое время. Сообщалось о ловле мелких луфарей на спиннинг с блесной у Крыма и Кавказа, например, в 2000 г. Подводные охотники считают луфаря самонадеянной и довольно глупой рыбой. Говорят, что в толще воды луфаря можно узнать по широкой крупноглазой голове и по черным «плечам» - основаниям грудных плавников. Близко к берегу луфарь подходит и в одиночку, и в стае, когда заштормит и слегка помутнеет вода. Пловцы-романтики считают, крупный луфарь чем-то напоминает в воде тигра. На гарпуне луфарь отчаянно сопротивляется и сильно кусает охотника, если тот нечаянно подставит палец.

В последние годы, теплое время, луфаря стали отмечать в уловах траулеров, а по наблюдениям биологов, близ Севастополя в шельфовой зоне теперь, после долгого перерыва, зимует молодь луфаря. В прибрежном планктоне появилась икра и личинки луфаря. Это дает нам надежду когда-нибудь использовать местное сырье для приготовления «луфаря по-киевски», по давно известному рецепту.

Сарган. Родственник океанических летучих рыб. Прогонистая длиннорылая рыба весьма оригинальной внешности, напоминающая стрелу. Имеет кости тоже оригинальные - зеленоватого цвета, чем часто пугает домохозяек. Хищник, иногда называемый морской щукой. Нападает на мелких рыб, не оказывая никому из жертв предпочтения. При длине почти до 70 см, весит до 300 г.

Сарган нередок в прилове неводов, но его редко включают в перечень «серьезных» промысловых рыб. (Например, в 2002 г. у Крыма было поймано столько же, сколько луфаря, а именно 70 кг).

Зато рыболовы-любители относят саргана к числу вкуснейших рыб Черного моря и ловлю этой рыбы считают увлекательным занятием, причем сарган ловится с апреля до поздней осени. Для ловли используется поплавочная снасть. Сарган держится обычно на глубине около 2 м и клюет с 16 час до утра, а осенью в течение всего дня. Лучшая насадка – очищенная креветка. Рыбаки советуют не торопиться с подсечкой.

Скумбрия. Название семейству скумбриевых дала рыба, названная скумбрия обыкновенная, которая широко распространена в северных районах Атлантического океана и граничащих с ним морях. Эта быстрая рыба при миграциях стремительно покрывает большие расстояния. Встречается в разных районах Средиземноморского бассейна, заходит подкормиться и в Черное море.

Но для зимовки и нереста предпочитает Мраморное море. Впрочем, были случаи, когда скумбрия ловилась у Болгарии и у берегов Кавказа зимой, т.е. отдельные стада оставались зимовать в Черном море.

Нерестится скумбрия в начале весны, и после выполнения этой трудной миссии отправляется через Босфор в Черное море, нагулять жирка. Массовый ход из Мраморного моря продолжается с апреля по июнь, стаи движутся к северу преимущественно вдоль западных берегов. Но есть и восточный путь, он ведет к Новороссийску и Крыму. В наших водах, в северной части моря, скумбрия в промысловых количествах появляется в июле-августе. Иногда скумбрия остается в крымских водах до декабря. Ждет сигнала к обратной миграции в Мраморное море, а сигналом служит падение температуры до 10°C .

В Черном море скумбрия не такая крупная, как в океане. У нас скумбрию называли еще баламутом и макрелью. Достигает почти 40 см и веса 450 г, (впрочем, такие большие бывали редко, например, их было много в 1946 г.), доживает до 6-7 лет. Питается у нас в

море хамсой (которую особенно любит встречать в Керченском проливе), мелкими планктонными рачками. Любит теплую воду, и когда ветер сгоняет верхний прогретый слой и наступает подъем холодной воды, скумбрия от берега отходит.

Многие годы скумбрия была важнейшей промысловой рыбой в Черном море. Много этой рыбы ловили еще древние греки, поселившиеся на черноморских берегах. Ловили скумбрию («баламута») и россияне в 19 веке. Об этом вы прочтете в разделе об истории рыболовства. И в прошлом веке она была обычно в изобилии. Например, в августе 1935 г. в нашу береговую зону подошло огромное скопление младших возрастных групп скумбрии (такую скумбрию рыбаки называют чирус). Очевидцы помнят, что тогда за одно притонение невода ловили до 1000 ц скумбрии.

Но все мигрирующие рыбы нередко ставят рыбаков в тупик своей непредсказуемостью. В отдельные годы скумбрия вообще почти перестает заходить в наше море. Обычно это связано с низкой общей численностью ее популяций в Средиземном море. При этом иногда наш промысел скумбрии падает до нуля, как это было в 1909, в 1936 и 1939 годах. И это при том, что в другие предвоенные годы промысел только на Украине давал 15 – 30 тыс. ц. В 1952 – 1968 гг. СССР имел уловы скумбрии, в среднем, по 1500 т., что составляло половину уловов этого вида всеми черноморскими странами. А в 1965-1980 гг. скумбрия в уловах СССР в бассейне составляла 200-500 тыс.т. С

1968 г. численность скумбрии стала резко падать, и к 1975 г. скумбрия потеряла промысловое значение для всех черноморских стран. Конечно, она еще как-то ловится, например, в 1969 – 1992 г. все страны вместе ловили, в расчете на год, около 200 т, что составляет одну четырнадцатую часть годового улова начала 1950-х гг. Для серьезных людей, промысловиков, это – чепуха!

Если в рыбной лавке вы почувствовали влекущий аромат и увидели крупные копченые тушки рыб с тигровой расцветкой спинки, янтарно-золотыми боками и лоснящейся от жира прочной шкуркой – это, скорее всего, скумбрия. Куприн воспел «скумбрию на шкаре». Сейчас этот способ часто описывают, как поджарку на барбекю, но многие считают, что рыба на шкаре скорее тушится, чем жарится, и делают блюдо «шкару» на протвине. По-моему, скумбрия слишком жирна для обжарки, и на шкаре (повторяю - на протвине) вкуснее нежное мясо ставриды. Зато лично вами посоленная скумбрия, с чесноком и специями внутри, бывает готова уже на следующий день после посолки, и удобно самым некультурным способом объедать ее ломти «через палец», оставляя только шкурку.

Рецепты – это хорошо, но специалисты строят догадки о причинах резких колебаний урожайности поколений рыб, мигрирующих к нам из Средиземного моря. Отдельные провалы в добыче скумбрии определенно связаны с большим количеством луфаря и пе-

ламиды, которые являются активными потребителями молоди скумбрии. Скажем, в конце 1960-х и до 1970 г. было много луфаря, который явно снижал популяцию скумбрии.

Итак, прошло около 30 лет с того момента, когда близ Севастополя не стало скумбрии. И вдруг в 2001г. здесь поймали два экземпляра! Это пока не серьезно, еще не успех, но это приятный сигнал, показывающий, что не все у в наших отношениях со скумбрией потеряно. Копченая скумбрия стоит того, чтобы мы поволновались.

Нижние звенья цепи

Поглядишь, как несмелы
Табунки васильков –
Слава богу, мы смертны,
Не испортим всего.

А.Вознесенский

Ставрида. Она похожа на предыдущих рыб тем, что тоже хищник и тоже стайная рыба. Но отличия серьезные: те рыбы могут сожрать ставриду, а вот ей большие хищники не по зубам. Поэтому ставриду не относят к хищникам высшего звена, хотя она потребляет хамсу и молодь рыб, придонных ракообразных. Также совершает миграции, но скромные, в пределах нашего моря. Перемещается от мест зимовок к местам летнего нагула и нереста, ближе к берегам. В общем, это не тот хищник, да не тот, и ставриде положено числиться в нижнем звене пищевой цепи.

Ставрида - серебристая рыба длиной до 25 см. Живет до 8 лет. Зимует в наиболее теплых районах моря у берегов Крыма, Кавказа и Анатолии, в больших скоплениях, находящихся на средних глубинах. В мае совершает миграции к местам нагула. Идет на северо-западное мелководье, идет и в Азовское море. Ее кожа нежна, а мясо не жирное. На мой вкус, из некрупной свежей непотрошенной ставридки хорошо готовить «шкару» на подносе, на луковой подушке, с солью и перцем. Рыба получается фактически тушеной. Зимой ставрида вылавливается кошельковыми неводами. Бывают уловы за один зачет до 150 ц. Но основные месяцы лова ставриды – июль и август.

Большой переполюх вызвала у ихтиологов вспышка в 1940 – 1950-е гг. численности крупной формы ставриды. Эта рыба достигала длины 55 см и веса 1 кг. Специалисты ломали головы, откуда вдруг взялась большая ставрида и кем она приходится малой форме. Тем временем промысловики не сильно мучались подобными проблемами: в середине 1950-х гг. и СССР, и Турция вылавливали ежегодно по 100 ц крупной ставриды. А вскоре крупная ставрида исчезла. И уже «посмертно» ихтиологи сообразили, что крупная ставрида – это, видимо, случайный гибрид данного вида с другим, средиземноморским видом ставриды.

В дальнейшем уловы и мелкой ставриды сократились. Это пришлось на 1960 – 1965 гг. Тем не менее, запасы ставриды в 1970 г. оценивали в 500 тыс. т, а в 1980 г. более 100 тыс.т. В 1988 г. ставрида составляла

13% в черноморских уловах – это почетное третье место, после хамсы и шпрота. На Севастопольском участке шельфа уловы ставриды в 1986 г. составили 340 т, но все 1990-е были пренебрежимо малы. Радует, что в зимний сезон 2000 г. впервые были отмечены небольшие скопления молоди ставриды. И наконец, в 2003 г. на шельфе Севастополя уловы ставриды составили 250 т. Она вновь включена в состав промысловых рыб.

Так обстоят дела у серьезных добытчиков. Любители ловят ставриду на «самодур». Эта рыба ловится круглый год и в течение всего дня. Но лучше усвоить некоторые детали: более активный клев бывает сразу после восхода солнца и поздним вечером, причем лучше ставрида клюет осенью и весной. На глубине 20 - 60 м ставрида клюет на поплавковую удочку и на самодур. Любимый корм – мясо креветки. Морской червь тоже годится, как и пустой крючок с перьями. Суммарный улов за несколько часов может быть большим. Но это – если очень повезет, и если вы не нарушаете правил любительского лова.

Сельди. В Черном море обитают несколько форм сельдей, но сейчас рассказывать об их различиях ни к чему. Вот в начале прошлого века в Крыму уловы сельди были на втором месте после хамсы. А в 1960 – 1970 гг. сельди составляли уже менее 1% от всех черноморских уловов.

Можно вспоминать, что когда-то сельди были до 34 см длиной, что была знаменита керченская сельдь,

которая по содержанию жира превосходила большинство сельдей. Еще было несколько разных сельдевых, называемых пузанками. Азовская сельдь зимовала в Черном море, у берегов Кавказа и Крыма. Ее любили ловить в Керченском проливе, в период миграции. Была сельдь дунайская, которая шла нереститься в Дунай. Все это было.

А в 2002 г. у Крыма было выловлено всего 2.5 т сельди. Так что, к сожалению, сельди на Черном море представляют, в основном, исторический интерес. Поэтому мы вернемся к ним при описании рыболовства в старые времена. Все сельди идут на нерест в реки. Одним видам помешали жить и размножаться созданные на реках гидросооружения, другим не дали долго жить рыбаки, особенно, с помощью мелкоячеистых сетей, которые захватывают и молодь.

Теперь за всех сельдевых «отдувается» перед промысловиками один родственник сельдей – черноморский шпрот.

Шпрот. У нас этого представителя сельдевых рыб обычно называют шпротом, но одесские рыбаки раньше использовали название сардель. А на Балтике эта рыбка называется килькой. Длина шпрота до 13 см, живет она до 5 лет. К концу первого года жизни шпрот уже готов размножаться. Так что рыбка эта «скороспелая», и оттого ее обычно в море много, конечно, до тех пор, пока рыбаки не допускают ее значительного перелова. Питается шпрот мелкими планктонными рачками.

Поэтому шпрот, вместе с хамсой, - это самое нижнее звено рыбной пищевой цепи. Последовательно и планомерно истребив рыб, относящихся ко всем вышележащим звеньям, мы теперь нещадно терзаем самое нижнее звено цепи.

Шпрот отличается от многих видов черноморских рыб холодолюбием. Он в течение всего года находит себе низкую температуру - от 6 до 13 градусов. Такую температуру летом можно найти только под прогретым верхним слоем воды, на глубинах свыше 10 - 25 м. Нерестится шпрот тоже не в летний сезон, когда этим занимается большинство наших рыб. Размножение его длится с ноября по март, причем нерест идет в открытых районах моря. Пик нереста декабрь - февраль. А после нерестовой «страды» шпрот откочевывает в прибрежную зону - подкормиться. Затем начинает образовывать плотные придонные скопления.

Шпрота ловили в 1960-70-х в объеме 3 - 5 тыс. т, «для интереса», но по мере истощения запасов более крупной рыбы, стали осваивать новые способы лова и наращивать вылов. В 1980 г. уловы были уже 50 - 80 тыс. т. Шпрот, вместе со ставридой, вышел на второе-третье место после хамсы, и составил в наших уловах около 10%.

Такая интенсификация промысла сказалась на состоянии стада. В уловах стали преобладать двухлетки. Это значит, что рыба не успевала вырасти. И это четкий показатель перелова, хотя промысловики не соглашаются и всячески выкручиваются. Еще одна беда

сопровождает промысел шпрота. Рыба эта держится ближе ко дну, и при тралении рыбаки часто невольно зацепляют дно, что привело к серьезным нарушениям донных сообществ. Особенно вредными оказались поднимаемые со дна тучи легкого ила, который постепенно снова оседает, покрывая все организмы малопроницаемой пеленой. Есть и другой показатель действия промысла: если в 1970 г. общие запасы шпрота оценивали в 750 000 т., и в начале 1980-х считали, что рост запаса продолжается, то в 1997 г. его определили уже только в 200 - 500 тыс. т.

Осталось пояснить, что, называя описываемую рыбу шпротом, мы советуем не путать названия разных способов ее приготовления. Конечно, она является сырьем для консервов «шпроты в масле»! Впрочем, не только наш черноморский шпрот идет на изготовление таких консервов. Но есть еще и «килечный посол», причем в полный список используемых при этом пряностей входят горький и душистый перец, кориандр, лавровый лист, мускатный орех, корица, гвоздика, имбирь, кардамон. Этот посол тоже используют для консервирования разных видов рыбы.

Хамса. Есть жгуче горячий южный ветер, который рождается в Аравийской пустыне. Его называют хамсином и знают в Египте, Израиле, Турции. Хамсин по-арабски означает число 50. По давнему поверью, хамсин дует 50 раз в году. Дует он по нескольку дней подряд, с весны до осени. С этим ветром турки издавна связывают появление близ берега стай мелкого чер-

номорского анчоуса, который получил местное турецкое название хамси. До нас дошел обрусевший вариант названия - хамса. (Любители каламбуров придумали даже выражение с французским звучанием: «хамси-хамса»).

Это мелкая рыбка, достигает едва 20 см, похожа на сельдь, но отличается непомерно крупным ртом. Не подумайте, однако, что хамса хищник. Она всю жизнь мечется с широко распахнутой пастью в поисках планктона. На ней, вместе со шпротом, лежит задача прокормить всех крупных и прожорливых черноморских хищников.

В Мировом океане много видов анчоусов, целое семейство, состоящее из сотни видов. По общей суммарной массе все виды анчоусов могут претендовать на первое место среди рыб. Кстати, черноморская хамса – самая многочисленная рыба нашего моря. Это заметил еще российский академик Паллас в 18 веке. Несмотря на нещадное истребление анчоусов хищниками, запас рыбы быстро пополняется, так как рыбка усиленно размножается. Живет она 3 - 4 года, растет быстро, в возрасте два года – уже участвует в нересте. Напомним, что классическая пищевая пирамида нашего моря с успехом всегда выдерживала всех хищников, и только человек непомерно «нагружает» систему, и разрушает ее побочными действиями.

В отличие от холодолюбивого шпрота хамса предпочитает верхний прогретый слой воды, богатый разнообразным планктоном. У хамсы поэтому пищевой

спектр значительно разнообразнее, чем у более глубоководного шпрота (многие виды планктон тянутся к свету и теплу).

Основной нагул хамсы происходит тоже в теплый сезон. Она рассеивается по всему морю, собирая положенный ей урожай с «полей» планктона. Зимой, при сильных штормах, хамса концентрируется, опускается на глубину 70-80 м, становится малоподвижной, слабо питается. Одно из мест зимовки хамсы - у Крыма.

В начале прошлого века очевидцы описывали, как летом хамсу гоняли тысячные стаи дельфинов. Если стада хамсы большие, их гнали вдоль берега, от мыса к мысу. Если стадо меньше, то теснят к берегу. Известны и более давние факты. В феврале 1859 г., (только недавно окончилась оборона Севастополя), в Балаклавскую бухту зашла такая масса хамсы, что не стало видно воды. Начался замор. От зловония потемнели писанные маслом картины и серебро в шкафах. Из кута бухты гниль выносили мешками. Зарывали в землю, удобряли поля, но зловоние держалось около года. Рыба из бухты исчезла. На следующее лето, с набережной, устроенной здесь англичанами, при штиле видны были валы дохлой хамсы. В меньших размерах это повторялось в 1867 г., тоже в феврале. Так что изобилие рыбы не всегда вызывает положительные эмоции.

Хамса еще в древности очень ценились за высокую жирность. В соленом виде использовались для приготовления острых соусов, называемого гарума – из-

любленной приправы греческих и римских гастрономов. В историческом разделе мы приведем свидетельство турецкого путешественника Челеби, относящееся к 1640-м гг., о том, как жители южных (анатолийских) берегов покупали и готовили хамсу – это был целый ритуал!

А в 1870-е гг., у российских берегов, хамсу ловили только у Балаклавы, но дело это заразное, и после 1910 г. ее промыслили уже повсеместно. Росло мастерство не только у промысловиков. Например, придумали «килечный посол» – с добавлением специй, который стал широко использоваться уже с послевоенного времени. Кстати, не везде анчоус широко употребляют в пищу. Перуанский анчоус, например, добывается в огромных количествах и весь идет на рыбную муку.

Развитие нашего промысла хамсы косвенно зависело от уловов более крупной рыбы, которой попадалось в сети все меньше. Скажем, в 1938 - 1960 гг. на хамсу приходилось менее четверти общего вылова рыбы. В конце 1960-х гг. решили, (вам, конечно, ясно, по какой причине), уделить мелкой рыбе более серьезное внимание, и начали зимний промысел анчоуса.

Ситуация с крупной рыбой все ухудшалась. Появились оценки наших ученых, показывающие, что биомасса хамсы и шпрота иногда достигает 1 млн. т, а в среднем запасы держатся на уровне 0.5 – 0.6 млн. т. В 1972 г. гидроакустическая съемка в турецком секторе

показала предполагаемый запас 990 000 т, а во всем море запас оценили в 1.5 млн. т.

Стали смелее наращивать промысловые усилия и в 1970 – 1980 гг. уловы хамсы перевалили за половину общего вылова в море.

Стремление увеличить добычу было превыше всего. Так, количество турецких траулеров неуклонно росло. А в 1988 г. средняя длина выловленных рыб снизилась, что было тревожным сигналом. Как раз этот год был рекордным: вылов рыбы в Черном море равнялся почти 800 тыс. т., причем почти 70% общего улова составляла хамса.

В том же году произошла вспышка численности гребневика мнемнопсиса, за несколько лет до этого завезенного от берегов Америки с балластными водами танкеров. Весь поверхностный слой моря в 1988 г. покрылся полупрозрачными студенистыми тельцами размером в несколько сантиметров. Это животное истребило всю пищу личинок и молоди хамсы.

И разразилась катастрофа 1989 - 1991 гг., когда уловы хамсы от максимальных, «пиковых» величин упали практически до нуля. Промысел прекратили, а тут с танкерами еще одного гребневика завезли, конечно, нечаянно, но весьма кстати. Для него мнемнопсис оказался главной и почти единственной пищей. Образовалась новая пищевая цепочка, и давление мнемнопсиса на пищу хамсы несколько снизилось. С 1992 г. началось восстановление популяции хамсы и ее

уловов. В 1993- 1997 гг. украинские рыбаки добывали в Черном море около 5 тыс. т.

Вот такие драматические приключения были у нашей хамсы, или, если угодно, у нашего анчоуса. Кстати, наша рыбка хороша и в так называемом анчоусном посоле.

Кефали. Кефаль все знают если не на вкус, то по песне о Косте - одессите. Кефалей в Черном море несколько видов. Из-за исключительных достоинств их богатого жирами мяса, кефаль любима и обычна на столе местных жителей. В общем, кефаль не портит песню. Традиционная ловля кефалей вызвала появление местных названий отдельных форм и размерных групп. Некоторое время назад в нашем бассейне даже появилась новый вид кефали, но об этом - после рассказа о старых кефалях. Хочу только перечислить местные названия старых форм, чтобы вы знали, что такие названия, как лобан, остронос, сингиль – это все кефали «разных оттенков», также как ларич, быстрюг, чулара, куфтун и камитка.

Самая крупная кефаль – лобан, достигает 50 - 70 см длины и до 12 кг веса. При таких размерах кефаль остается совершенно мирной рыбой, питается растительными остатками с примесью мельчайших животных и микробов. Все это называют детритом. Кефаль соскребает детрит с камней и с поверхности ила. Нижняя челюсть кефали напоминает скребок, с помощью которого рыба снимает тонкий слой живых микроскопических обрастаний с камней. Кефали разных видов

мечут икру одни весной, другие к осени. Подростшие мальки стремятся к берегу, любят заливы, лиманы, заросшие донными водорослями. Зимуют многие в открытом море, например, у южного берега Крыма, ближе ко дну, сбившись в большие косяки.

Более 300 лет существовали кефальные нагульные хозяйства в черноморских лиманах. Проход, соединяющий лиман с морем (его местное название гирло) после захода молоди перекрывали. Мальки кормились в прибрежных зарослях, быстро росли в хорошо прогретой воде лимана, а в сентябре проход открывали и кефаль в вечернее время стаями шла к морю, попадая в специальные ловушки. Большие лиманы давали ежегодно несколько тысяч центнеров крупных сеголетков кефали.

Несмотря на широкую известность кефалей, в 1960-1970-е гг. они составляли только около 3% от всех черноморских рыбных уловов. Напомним, что более половины выловленной рыбы в этот период составляла хамса, о которой нет песен, по крайней мере наших. Может быть, у турков есть?

Рыбаки-любители говорят, что к сентябрю осторожный лобан только пробует наживку. Чем дальше в осень, тем увереннее кефалей клев. Ловят кефаль, например, в Балаклавской бухте зимой, на морского червя. Говорят, что на удочку обычно ловится остронос длиной 18 – 25 см. Кефаль – интересный объект и почетная добыча подводного охотника, если, конечно, удастся ее подстрелить. Специалисты рекомендуют

делать засаду («лежку») на глубине 3 – 7 м, у скалы или крупных валунов, поросших водорослями, где любит кормиться кефаль.

Мясо кефали белое, вкусное, без мелких костей. Хороша кефаль и в вареном, и в жареном, и в копченом виде. К сожалению, приходится отметить, что кефаль нередко имеет запах нефти. Это связано с ее способом питания: она соскребает детрит с прибрежных загрязненных камней.

Мы рассказали о наших «туземных» кефалях, но теперь у нас в ходу новая «рукотворная» кефаль, которую специально завезли с Дальнего Востока и развели в нашем бассейне. Называется этот вид крупной кефали пиленгас, и мы решили посвятить ему особый раздел.

Пиленгас. Крупный дальневосточный вид кефалевых рыб. Когда решили обогатить этим видом фауну Черного моря, то стали самолетами доставлять мальков пиленгаса из устья реки Амур в лиманы Черного и Азовского морей. Первый завоз был осуществлен в 1972 г. в район Одессы, позже молодь выпускали в Молочный лиман Азовского моря (до начала 1980-х гг.). Постепенно пиленгас освоился в новом бассейне, стал расширять границы своих владений. Он начал встречаться в разных лиманах и реках. Его с удивлением ловили уже турецкие рыбаки и часто спрашивали нас, не знаем ли мы, какая это новая рыба появилась. В итоге они часто называют пиленгас русской кефалью. Тем временем пиленгас проник за Босфор.

На Дальнем Востоке продолжительность жизни пиленгаса составляет более 10 лет и к концу жизни рыба достигает почти 70 см длины и 3 кг веса. Питается детритом, никому в пищевых цепочках не мешает. В теплом Азовском море пиленгасу, видимо, хорошо, он здесь растет почти в полтора раза быстрее, чем на исторической родине.

Сообщают, в Шаболатском лимане пиленгас иногда достигает веса 10 -12 кг ! В 1998 г. вылов в российских водах составил более 1750 т. Пиленгас теперь лидирует в уловах среди всех кефалей: в 2002 г. у Крыма вылов «туземных кефалей» составил 11 т, а пиленгаса - 80 т ! Мясо пиленгаса обладает всеми достоинствами мяса кефалей, а его крупные размеры вызывают у многих предпочтение.

Подводные охотники добиваются неплохих результатов, лежа в засаде, лучше в укрытии, на границе камней и песка на глубине до 5 – 6 м.

Жизнь в воде, но вблизи земной тверди

Вымирают индейцы подводной прерии...

Мих. Светлов

На дне Черного моря с увеличением глубины прослеживаются различные слои жизни. Сходным образом меняются зоны жизни (экологические зоны) при подъеме на высокие горы. Но если подъем в горы сопровождается постепенным обеднением жизни, то в Черном море жизнь беднеет с погружением в более

глубокие слои. Главные изменения факторов среды при подъеме в горы - падение температуры и давления воздуха; спуск в глубины Черного моря тоже сопровождается уменьшением температуры и снижением концентрации кислорода. Но температура в море, начиная с некоторой глубины, перестает меняться, а вместо кислорода появляется сероводород, для многих форм жизни ядовитый. Вся нижняя толща черноморских вод, глубже 200 м, заражена сероводородом. Сравните: до 200 м вода чистая, а ниже, до 2000 м, «протухшая». В морях это встречается весьма редко, потому исследовательские суда разных стран регулярно посещают Черное море, изучают его глубины.

Севастопольские ученые нашли в зараженных глубинных водах различные формы живых организмов, устойчивых к сероводороду. В основном, это микробы, низшие грибы, инфузории и круглые черви, да иные мелкие твари. Никаких рыб там нет, так что нас с вами глубинные воды мало волнуют.

Впрочем, нам интересны глубины дна, на которых еще есть кислород в ощутимых количествах. Возьмем поэтому глубины 60 – 125 м, где живет сообщество животных, «во главе» с двустворчатым моллюском фазеолиной, родственницей мидии, несколько мельче ее. Если сравнить общий вес всех животных на каком-то квадрате грунта, то он будет больше всех у фазеолины, потому что она встречается чаще, притом крупнее других. Поэтому ее биологи считают главным действующим лицом в соответствующем сообществе.

Это идет еще от тех добытчиков, которые считали главной ту цель, что покрупнее.

После 125 – 140 м начинается почти пустыня, граничащая с сероводородной водой, которая изредка волнами омывает дно (в водной толще тоже бывают волны, которые специалисты называли «внутренними»).

Итак, если начать от верхней границы зараженных вод, она контактирует с дном, создавая опустошенную полосу, которая плавно переходит в зону поселений фазеолины и ее «сожителей». Зона, которую мы кратко очертили, очень важна для серьезной рыбы: это зона откорма белуги, калкана, смариды других рыб. В исторических очерках поясняется, что в старину рыбаки ловили осетровых «по краю вонючей канавы». Что взять с малограмотных рыбаков, которые край огромной сероводородной толщи приняли за вонючую канаву? Зато они были первыми, кто узнал, что в Черном море глубже 150 м вода вонючая!

От этой границы, через так называемый «фазеолиновый ил», а затем через «мидиевый ил» и до самой береговой черты тянется дно, с которым связана жизнь многих видов рыб. Но в отношении донных рыб плохо выстраивается цепочка пищевая цепь, ведущая от крупных топ-хищников к мирным мелким рыбешкам. Продолжая в этом же ключе, было бы положено начинать рассказ с королевы наших донных рыб белуги, которая крупнее вообще всех черномор-

ских рыб, причем питается преимущественно хамсой, т.е. правоверный хищник.

Но здесь вмешиваются чисто зоологические соображения. Осетровые рыбы в Азово-Черноморском бассейне представлены не только белугой, и не хочется вклинить в «семейный клан» чужие виды. Еще один важный для зоологов довод: хрящевые рыбы, к которым относятся акулы и скаты, имеют более примитивное строение, чем осетровые, всегда в учебниках описываются прежде осетровых. Это – как азбука, поэтому начинаем, как положено, с буквы «А».

Акула. Есть в нашем море и акула. Все как у людей! Но она совершенно безопасна для человека, и лишь некоторые рыбы, такие мерланг, могут быть проглочены черноморской акулой, которая называется катраном, или обыкновенной колючей акулой. Ведет катран стайный образ жизни, обитает в придонных слоях прибрежной зоны. Поэтому рассказывается о катране именно в этом разделе. Питается эта акула у дна и на дне мелкой рыбой, например, мерлангом, ракообразными и червями.

Некоторые подводные пловцы про катрана говорят, что это существо ленивое и медлительное. Проплывая над песчаным дном, покрытым дюнами, при хорошо ощутимом течении, случается наткнуться на катрана, но добыча катрана считается не приносящей большого спортивного удовлетворения. Но некоторые авторы называют катрана быстрым, ловким и прожорли-

вым хищником. Видимо, ведет себя катран «по настроению».

Он широко распространен в Мировом океане. Обитает не только у нас, но также, например, в Баренцевом и Белом, Японском, Охотском морях. Яйца вынашивает самка, длится этот процесс «беременности» почти год. Зато потом – сразу 3 – 5 живых акулят. Летом катран хорошо разыскивает рыбацкие сети, пожирает запутавшуюся рыбу и сильно повреждает сети.

Отношение к катрану, как пище, разное. Традиционно россияне брезговали акульим мясом. Помню, севастопольская старушка на рынке, увидев катрана и скатов, стала отплевываться: «мы эту гадость и в войну, в осажденном Севастополе в рот не брали!». Но есть и другие мнения: мясо акулы вполне съедобно. Из него можно приготовить неплохой балык. Используется также шкура акулы и ее печень для вытопки медицинского жира. Теперь, поглядывая на Европу, которая на средиземноморских рынках широко торгует тушками акул и скатов, очищенными от шкурок, и отведав разные «суши», многие перестали смотреть на акулье мясо с подозрением.

Скаты. Есть в Черном море два ската – морской кот (хвостокол) и морская лиса. Морской кот имеет дисковидное тело с бичевидным хвостом, несущим сильно зазубренную иглу, связанную с ядовитой железой. Удар хвостокола легко пробивает сапог, яд вызывает спазматические боли, сильное сердцебиение, рвоту, иногда мышечный паралич. Сила удара не уди-

вительна, если учесть, что морской кот может иметь метровую длину.

Кожа морского кота гладкая, без чешуи. Окраска сверху желтовато- темная, а снизу беловато-желтая. Скот любит тепло, летом его немало в Азовском море, на зимний период кочует в более южные районы, а в апреле – мае массами подходит к северным берегам Черного моря и входит в мелководные заливы.

Питается кот в основном бычками и креветками. Бросок на добычу напоминает прыжок кота на мышшь, возможно, отсюда и название «морской кот». Впрочем, тогда откуда взялось название морская лиса? Кот живородящ, рождает пяток живых деток; этим «не рыбным» обычаем вызвал брезгливость русских, осваивавших черноморские рыбные ресурсы. Хвостокла не признали настоящей рыбой, во всяком случае, признали несъедобной. Между тем, мясо ската вполне съедобно, но, по причине традиционного «табу» и специфического привкуса, редко потребляется.

Но все относительно: если мясо ската хорошо промыть и обескровить, его вкус заметно улучшается, так как вымывается мочевиная, которая обычно присутствует в крови ската. Особенно ценилась печень ската, из которой вытапливали много рыбьего жира, сходного по составу с тресковым. Было время, когда ската добывали в Керченском проливе. Так, во время весенней миграции вылавливали до 10 тыс. скатов (именно морских котов) за один замет невода.

Морская лиса, конечно, родственница морского кота, как все скаты, но довольно дальняя, даже из другого семейства. Хорошо отличается от кота формой хвоста, который на спинной стороне усажен шипиками, они продолжают и вдоль тела. Тоже может быть метровой длины, тоже питается мелкой рыбой и беспозвоночными, но не боится холода.

Лиса - постоянный спутник камбалы в прилове, значит, обитает в тех же местах. В отличие от морского кота, лиса кладет... яйца, до 15 штук. Яйца темно-каштанового цвета, имеют форму небольшой подушки – «думки», у которой по углам не кисти, а спиральные отростки, которыми яйца прикрепляются к донным водорослям - филлофоре. У морской лисы печень не такая крупная, как у морского кота, поэтому она мало интересна добытчикам.

Белуга. Самая царственная среди черноморских рыб. Морские нимфы nereиды и тритоны, должно быть, уважали белуг. Среди наших осетровых отличается тупым рылом и размерами. У берегов Крыма известны случаи поимки белуги весом 800 кг. Может достигать возраста 75-100 лет. Человек тоже может. Но человек где-то после 25 лет уже не растет, а рыбы растут почти до конца жизни, потихоньку снижая темп роста. Так что обычно, чем крупнее белуга, тем она старше. С появлением людей на берегах нашего бассейна, они стали вылавливать белугу все более мелкой, не давая ей дольше жить.

Добыча белуги весом 800 кг – это рекорд. А обычный для середины 20 века промысловый вес белуги на Азовском море составлял 60 – 80 кг, а в придунайском районе Черного моря 50 – 60 кг. Белуга питается рыбой, в зависимости от места действия (река, Азовское или Черное море), это сельди, тюлька, бычки, хамса, султанка. Азовская белуга для размножения входит в Дон, иногда в Кубань. Из Черного моря идет нереститься в Дунай, Днепр, Днестр.

В Азовском море созревает в возрасте от 12 до 18 лет. Азовская белуга интенсивно добывалась в 19 веке. Интересно, что в 1860-е гг. у крымских берегов рыбаки не только не ловили, но практически не знали осетровых. Ихтиолог Данилевский нанимал опытного рыбака из балаклавских греков для обследования видового состава. Поймали в сети небольшую белугу, совершенно исхудалую. Балаклавские рыбаки такой рыбы не видели и решили, что это большая порода семги.

Белугу добывали не только в Азовском море, но и в Каспийском море, и в реках, в период нереста. Чехов писал: «Грязный трактир у станции. И в каждом таком трактире непременно найдешь соленую белугу с хреном. Сколько же в России солится белуги!» Но к концу 19 века крючной промысел «красной рыбы» (осетровых) упал, по сравнению с 1860-ми годами, в 4 – 6 раз. О крючном лове рыбы в Крыму, в самом начале 20 века, будет рассказано в исторических очерках.

Осетр. По каким-то причинам только к 1870 г. перед входом в Балаклавскую бухту стала появляться красная рыба: ее ежедневно стали вынимать из сетей по несколько штук. Рыбаки сначала путали севрюгу с белугой. Ихтиолог Данилевский писал в те годы: «если люди, занимающиеся всю свою жизнь рыболовством, в самой изобильной рыбой части Крыма, не умеют даже отличать пород красной рыбы, то это неопровержимо доказывает необыкновенную редкость их в этой части моря». Так и не выяснено, почему при изобилии осетровых рыб в Азовском море, в Черном море, у Крыма, они раньше отсутствовали.

Но Россия широко пользовалась осетриной (не только азовской), что можно иллюстрировать опять-таки отрывком из рассказа Чехова «Клевета». Дело происходит на свадьбе в семье учителей:

« - Покажи-ка мне, матушка, осетра! – сказал Ахинеев, потирая руки и облизываясь. – Запах-то какой, миазма какая! Так бы и съел всю кухню! Ну-кося, покажи осетра!

... На огромнейшем блюде покоился большой заливной осетр, пестревший каперсами, оливками и морковкой...».

Как бы то ни было, семья учителя могла себе позволить на большой праздник приготовить целого осетра.

Осетр достигал в наших краях возраста 40 лет (когда ему давали столько прожить). Кстати, все осетровые, кроме стерляди, долго живут и медленно растут.

Напомним, что все осетровые нерестятся в реках, к чему приспособлена их икра, она клейкая, приклеивается к речной гальке. Все знают, хоть понаслышке, черную, мелкую икру осетровых в соленом виде. По способу приготовления различают зернистую и паюсную икру.

Средний вес «ходового» осетра (идушего на нерест) в Днепре к 1950 г. составлял у самок 30 кг, у самцов 17 кг. Это соответствовало возрасту от 15 до 30 лет. Интенсивный ход осетра в Днепр происходит во второй половине апреля.

В связи с созданием плотин, затруднившим рыбам попадание на места нереста, стали создавать рыбообразные заводы, в которых искусственно проводят нерест осетров. В регионе Азовского моря работает 9 осетровых заводов, где производят миллионы мальков.

По данным статистики уловов, вылавливали осетра в Днепре в возрасте 10 – 40 лет. Значит, вылавливали все старшие возраста. Сами догадайтесь, что ожидает стадо при интенсивном промысле в таком режиме. В других странах не лучше: уловы в Румынии сильно упали в 1970-е.

Севрюга. Отличается сильно вытянутым рылом. Для нереста входит в Южный Буг, Днепр, но чаще в Дон и Кубань. У Одессы есть место, называемое «севрюжья яма», где когда-то зимовали севрюги.

Питается севрюга ракообразными, червями, хватывает и некрупную рыбу. Живет до 30 лет, дости-

гает обычно веса до 35 кг. Но на Дунае ловили себрюгу рекордного веса 80 кг, в Дону 67 кг. Летом меняет образ жизни, и живет в толще воды, встречается близ поверхности.

Камбала-калкан. В бассейне три вида камбал: калкан, арноглоссус и морской язык. Но самый крупный, интересный и вкусный – калкан. Как и все камбалы, калкан уродливо устроен. Стремился походить на ската, но материал был не тот. Темная спина калкана – его бывший левый бок, покрыта многочисленными крупными костными бугорками. Имеет перекошенную мордочку, зато достигает пудового веса, а мясо отличается превосходным вкусом.

Питается калкан донными ракообразными, креветками и рыбами – султанкой, пикшей, хамсой, бычками. На два-три летних месяца калкан подходит ближе к берегу, для икрометания. Половозрелым становится в 8 – 10 лет. Встречается на дне вплоть глубин 90 - 135 м. Вся эта зона включается в так называемый шельф. А с площадью шельфа в Черном море повезло северо-западной части. Соответственно калкан водится у берегов Украины, Румынии, Болгарии и доходит до западной части Турции. Здесь сосредоточено 90% всех запасов калкана. Но самая крупная камбала ловится у мыса Тарханкут.

Это хорошо знают все рыбаки, в том числе турецкие. В их водах мало нужных камбале глубин, а на рынках Турции цена свежей камбалы – калкана доходит до 20 долларов (во всяком случае так было в 2001

г.) В результате такого стечения жизненных обстоятельств наши пограничники регистрируют до ста незваных турецких рыболовецких судов в год.

В 1920 – 30-е гг. запасы калкана считались стабильными, они оценивались в 25 000 т. Но к концу 1960-х запасы сильно упали, а 1970-е гг. то же произошло с запасом камбал у Болгарии. СССР ввел запрет на промысел калкана на 10 лет, и состояние популяции заметно улучшилась. После возобновления промысла структура популяции калкана снова показывает негативные признаки. Это означает, что только строгая регуляция промысла помогает продлить жизнь стаду, а рыбакам продолжить промысел замечательной рыбы. Севастопольские биологи разработали методы искусственного получения из икры калкана жизнеспособной икры и даже мальков, но фермеры пока выжидают, поэтому ученые сами выпускают подрошенную молодь в море.

Скорпена, или морской ерш. Действительно, ершистая, колючая рыба. Обычный цвет коричнево-бурый. Но скорпена легко меняет окраску как всего тела, так и отдельных его частей. Это опасный хищник, охотится из засады. Челюсть скорпены выдвижная, что позволяет ей заглатывать добычу размером с себя. Живет в расщелинах прибрежных камней, обычно до глубины 40 м. Периодически линяет, освобождаясь от лоскутов старой кожи трением о камни.

Легко уколоться об острые и ядовитые лучи ее плавников и шипы жаберных крышек. Укол вызывает

сильную боль, заболевание может длиться несколько дней.

У скорпены вкусное мясо, она охотно раскупается местным населением. Хозяйки сначала удаляют ядовитые шипы, а затем проводят другие операции. В сборной ухе французских рыбаков – булябез скорпена составляет вкусовую основу. Во Франции попробовать булябез мне не довелось, зато пробовал в Италии, на Сардинии. На двоих выдали огромное глубокое блюдо, с высокой горкой морских деликатесов. Такое ассорти трудно создать из черноморских обитателей! Добраться до юшки тоже нелегко. Признаться, вкуса скорпены я не смог уловить. Не до того было.

Бычки. В нашем бассейне много разнообразных бычков - более 20 видов. Это донные хищники, обычно с широкой, уплощенной головой. Большой губастый рот. Брюшные плавники часто срастаются, образуя присоску. Чешуя очень мелкая или ее совсем нет. Питаются мелкой рыбой и рачками-червячками. Икру откладывают в норки, которые устраивают в камнях. Охраняют икру самцы.

Самый крупный из наших бычков кнут, (он же - мартовик, или жаба), до 35 см длиной, 400 г весом. Желто-бурая рыба с приплюсненной, зауженной спереди головой и выдающейся нижней челюстью. Держится вблизи берега. До 10% улова бычков приходится на этот вид.

Кругляк – буроватый бычок с темными пятнами на боках, темной головой и выпуклым лбом. Имеет раз-

ные местные названия. На первом спинном плавнике выделяется черное пятно. В северо-западной части моря этот вид на первом месте в уловах. Песочник — удлиненный желтовато-серый бычок с заостренной головой и темными пятнышками на теле.

Бычков я много поел на полуострове Казантип, что в Крыму, но обращен к Азовскому морю. Столовался у пожилой крымской четы, специально приехавшей на своей машине отведать кнута, которого хозяин мастерски дергал одного за другим в нескольких метрах от берега, сидя в самодельной лодке, сделанной из надутой резиновой камеры, снятой с колеса собственной автомашины. Они этим промыслом забавлялись почти ежегодно и не только достигли мастерства, но дошли прямо до изысков. Хозяйка чистила бычков, и варила сначала более мелких. Затем рыбу вынимала и закладывала в уху новую порцию. Теперь это были крупные кнуты, почищенные так, что внутри была оставлена их печень. Эта двойная уха была замечательно вкусной. После ухи на стол подавали бычков горячего копчения, собственноручно закопченных хозяевами.

Султанка. Многими специалистами признается самой вкусной среди черноморских рыб. Временами в большом числе ловится в Балаклаве, Феодосии, Ялте. Другой вид, более крупный, подавался во всех отелях Константинополя (когда Стамбул еще был Константинополем) как самое лакомое блюдо. Есть легенда, по которой римские патриции любили самолично на-

блюדות, как живую султанку бросают на жаровню, и рыба меняет окраску.

Золотисто-красноватая рыба, тело ее сжато с боков, а голова высокая с круто срезанной мордочкой. Глаза на макушке, а рот перемещен совсем низко, и кажется что рыбка вечно обижена. На подбородке два подвижных и сильных усика, которыми она взмучивает песок, добывая корм. А питается барабуля рачками-червячками.

Зимой султанка находится на глубине от 30 до 80 м. в начале апреля подходят к берегу. С июня взрослые отходят на глубину 20-30 м.

Тригла, или морской петух. Крупная рыба, длиной до 70 см, имеет довольно узкое тело и большую голову, сплошь покрытую костяными пластинками. У триглы огромные и яркие грудные плавники, складывающиеся веером. Особенно красивы самцы в брачном наряде. У каждого грудного плавника три нижних луча похожи на длинные пальцы, которыми он прощупывает песок, добывая пищу. Не гнушается и рыбой – скорпеной, звездочетом.

Редко ловится у крымских берегов. Считается вкусной и ценной рыбой. В Балаклаве когда-то греческие рыбаки ловили рыбу артелью, и при дележе рыбы тянули жребий, кому достанется попавший в сети петух.

Мерланг. Эта рыба придонная, обычно имеет длину 25 см, желтовато-серую окраску, живет в холодной воде, на глубине 50-60 см. Некоторые рыбаки называ-

ют ее пикшей, но это неверно, хотя мерланг с пикшей родственники. Рыбы эти тресковые, родственники их треска, сайда, путассу, минтай. На подбородке мерланга маленький усик.

В промысловых отчетах сообщается, что мерланга 1990-е гг. вылавливали на Севастопольском участке до 12 т. В 1997 г. вся Украина добыла 29 т мерланга, а Турция 13 тыс. т. Так что это достаточно серьезная промысловая рыба. Во время сгонных ветров у берега снизу поднимается холодная вода, появляется молодой мерланг и ловится на удочку уже при глубине один метр. Ловля его считается забавой. Поздно вечером, при любой погоде, мерланг отходит на глубину. Он берет любой крючок, даже если наживкой служит сало. Мясо считается слабым, не следует мерланга переваривать.

Горбыль. Рыболовы-подводники не поймут, если не будут упомянуты горбыли. Это серьезная рыба, достигает длины до 70 см. Горбылей у нас два вида, одного называют темным, другого светлым. Но эти виды разных родов. Держатся они у скал, прячутся в расщелинах, промысловикам в сети обычно не попадаются. Отнесем их поэтому к придонным рыбам. Для подводного охотника это достойные и сильные противники, которые до конца борются за жизнь. Мясо у горбыля нежное и белое, считается очень вкусным.

Питается горбыль мелкими крабами, креветками и рыбой. Мечет икру в июле-августе. Охотник может встретить темного горбыля на глубине не меньше 5 м,

обычно перед заходом солнца. Он держится возле тенистых гротов, ниш и пещер. Образует небольшие стаи, иногда встречается парами. Специалисты утверждают, что стрелять горбыля надо при первой встрече, так как второй не будет.

На удочку иногда ловится с берега, но больше шансов поймать его с лодки. Учтите, что уверенно хватая приманку, горбыль тут же бросается в щель, откуда его трудно вытащить.

Летопись черноморского рыболовства

Я видел, как в черной пучине кипят,
В громадный свиваясь клуб:
И млат водяной, и уродливый скат,
И ужас морей однозуб...

В. Жуковский

В доисторическом краю непуганых рыб

Начнем со сказочно-далекого времени, когда в водоемах юга Украины было очень много разнообразной рыбы и совсем не было людей-рыбодедов. В море рыбам угрожали только более крупные хищные рыбы, да морские млекопитающие – дельфины и тюлени. Но они неплохо уживались. Если, скажем, хищники сильно подрывали свою кормовую базу, то наступал голод и популяция хищников уменьшалась. Так поддерживалось динамическое равновесие.

Человека в этих краях вообще не было, ни на морских берегах, ни в дальних пределах суши. Зато по Украине бродили такие экзотические и крупные животные как саблезубый тигр, южный слон, этрусский носорог. Увы, все они не выдержали похолоданий, связанных с волнами периодических оледенений. С севера двигались силы холода и иссякали как раз на Украине. Наиболее мощное из всех оледенений достигало широты Киева, Харькова.

С приближением холодов Украина напоминала тундру, неслучайно здесь объявились мамонт, север-

ный олень и грызун лемминг. В периоды потеплений они откочевывали севернее, на месте тундры появлялась степь, где преобладала лошадь, были и леса, в которых господствовал древний слон. Повинуясь изменениям климатических условий, всем животным приходилось далеко мигрировать, менять прежнюю родину и выбирать зону с более подходящими условиями.

Лишь один вид двигался напролом с юга, навстречу холоду. Разумеется, это был наш предок. Где-то во второе межледниковье, а может быть в начале третьего оледенения, к полуострову Крыму вплотную приблизился венец творения – человек. На Кавказе и в Приазовье он появился двести-триста тысяч лет назад. Перемещались наши прародители со стороны Малой Азии. Как раз в это время в Европе широко распространился мамонт, который помог архантропу стать человеком, давая мясо в пищу, шкуры на одежду, кости и бивни – как стройматериал и топливо.

Неандертальская популяция Крыма считается многочисленной. Пещерные стоянки размещались у второй гряды гор, в балках и речных долинах. На морском побережье единственная стоянка найдена в Судакской бухте. Почему только одна? С одной стороны, береговые условия не способствовали сохранности археологических ценностей. Но, скорее всего, неандерталец имел сугубо сухопутную душу, в море не нуждался, прелести ЮБК его не прельщали, а любимая и привычная пища, которую он прекрасно умел добывать, ждала его у границы степи и гор. Именно

сюда первые охотники Крыма обычно выходили из пещер за добычей – мамонтом, волосатым носорогом, северным оленем. Эти крупные холодолюбивые животные были основными промысловыми объектами нашего крымского пращура вплоть до окончания периода оледенений. В меньших количествах добывались и другие виды зверья.

Население постепенно росло, но его пока было немного. Во времена кроманьонцев, 25 тысяч лет назад, вся человеческая популяция на Земле насчитывала около 3 млн. душ. А в Крыму население по каким-то причинам даже уменьшилось. К концу палеолита человек столкнулся с первой серьезной экологической проблемой – численность мамонта стала заметно снижаться. Причин было несколько. И климат менялся, и человек усердствовал в охоте на мамонта, особенно на молодняк, который было легче добывать. А это крайне пагубно сказывалось на воспроизводстве стада.

В период мезолита (который в Крыму наблюдался 8 - 6 тыс. лет назад) крымские охотничьи угодья быстро беднели. Первыми исчезли почти все «пещерные» звери: пещерный медведь, пещерный лев, пещерная гиена. Дольше других продержался пещерный лев. Затем не стало в Крыму носорога, гигантского оленя, овцебыка. С потеплением климата к середине мезолита и ростом населения кризис охотничьего хозяйства стал особенно очевидным.

Крымчане зимой жили в пещерах, а летом часто перемещались на сезонные стоянки, расположенные обычно по берегам рек, у мест водопоя дичи. Здесь строили шалаши или покрытые шкурами и обложенные камнями чумы. На такой стоянке на Керченском полуострове, у кострищ встречены кости джейрана, сайги, осла. Но там же встречены прямые свидетельства морского промысла – кости тюленя, много рыбьих костей, а также крючья блесны и гарпуны. Мезолитический крымчанин научился делать не только колесо, но и долбленые лодки. Так в наших краях начался водный и морской промысел.

Примерно в это время в последний раз прорвало пролив Босфор и Черное море окончательно соединилось со Средиземным. Продолжалось постепенное осолонение Черного моря. Пресноводная рыба прижалась к устьям рек, на смену ей стала входить через пролив Босфор морская рыба. Древний рыболов скорее всего не заметил изменение в солености – оно происходило медленно, кстати, вода и до того (в так называемом озере-море) была солоноватая, не питьевая.

Древний период охоты и рыболовства продолжался, но параллельно началась эпоха интенсивного скотоводства с зачатками земледелия. Сначала наш предок приручил свинью, позже овцу, козу, корову. Правда, некоторые источники утверждают, что первой была коза, затем овца, после корова и лошадь, свинья

и собака. Дискуссии еще продолжаются, впрочем, нашей морской теме они ничего не меняют.

Оседлость вела к росту запасов пищи и увеличению родовых групп. На стоянках стали встречаться створки мидий. Считается, что они появлялись на столе крымчанина в результате «прибрежного собирательства». Так ученые назвали этот метод добычи пищи. Кстати, походы к морю были дальними и редкими. Стоянок ближе 10 - 12 км от моря ни в мезолите, ни в неолите почти не найдено.

На этом можно и покончить с доисторическим периодом, когда численность человечества была пренебрежимо мала, и активность людей на море тоже была незаметна. Все описанные выше сведения нам дали палеонтология и археология. А теперь обратимся к историческому периоду, когда к памятникам материальной культуры стали примешиваться письменные источники, густо сдобренные мифами.

Морской рыбный промысел греческих колонистов

Первыми, кто организовал рыбный промысел в Черном море и стал добывать рыбу в «товарных количествах», как сейчас говорят таможенники, то-есть не только для своей семьи, но и на вывоз, были древнегреческие колонисты. До их появления рыбу ловить в больших количествах было некому. Из древнегреческих источников мы узнали, и наши археологи это

подтвердили, что первые греческие поселенцы встретили на северных берегах Черного моря местных кочевников.

Северное Причерноморье и степной Крым были населены кочевыми племенами. Основные племена мы, вслед за греками, называем киммерийцами и скифами. А в горах обитали тавры - скотоводы. Воинственности всем этим племенам было не занимать, зато природе они вредили мало. Это происходило не от увещеваний тогдашних «зеленых», а благодаря инстинктивному единению с природой, скромным личным потребностям и охотничьим возможностям, а главное - общей малочисленности населения.

Скотоводы и кочевники – вообще замечательные племена. В отличие от охотников и рыболовов, они не уничтожали дикие виды наземных и водных тварей, а сами выращивали себе любимых барашков и коней. У скифов, например, основной едой служило вареное мясо, кобылье молоко и сыр из него. Конечно, воду они тоже пили, но, как утверждают специалисты, не использовали для мытья. Попросту не мылись, и все. В связи с такой пагубной привычкой можно сомневаться в их тяге к водоемам и к морю.

Что касается отношения обсуждаемых крымских кочевников к рыбе, то об этом я не нашел сведений. В принципе ясно, что многое зависело от привычек, выработанных прошлым опытом, и от религиозной ориентации. Ведь есть много народов, для которых, например, свиное мясо – табу. Могу привести и рыбный

пример: мои родители зачали меня в Монголии, куда приехали как «красные специалисты» по сельскому хозяйству. Они мне не раз рассказывали, как однажды отец поймал в речке крупного тайменя. Это увидел проезжавший на лошади лама и стал упрашивать отца отпустить пойманную рыбу. У монголов рыба считалась священным животным. Лама пообещал отцу взамен привезти барана, и отец бросил уже уснувшую рыбу в заводи у берега, где она и плавала кверху брюхом. Лама привез барана и уехал, а отец снова достал тайменя из воды – ведь все равно пропадет без пользы. Так что монгольский буддизм не поощрял рыболовства, по крайней мере, так было в 1935 году, когда и произошел рассказанный случай.

Но в любом племени всегда не без экстремала. Уверен, что некоторые из киммерийцев, скифов и тавров хотя бы из любопытства пробовали рыбу, в том числе морскую. Особенно реальным это стало после появления греков-колонистов. Но не будем на этих малозначимых эпизодах строить историю. Ни родам кочевников, ни стадам морской рыбы от этого не было ни жарко и не холодно.

Для начала серьезного морского рыболовства нужны были пришельцы, любящие море и рыбу. Такие народы были на Средиземном море. Известно, например, что рыболовство было одним из занятий финикийцев, которые вообще много плавали. Они не только рыбу ловили, но даже добывали пурпур из раковин морского моллюска багряницы (мурекса), для

окраски тканей. В своих городах они устраивали чаны для производства краски, но делали это практично: устраивали их на краю города с подветренной стороны. Причина такой деликатности понятна – смрад гниющих моллюсков не навеивал приятные впечатления о море.

Некоторые считают, что финикийцы, при их известной активности, вполне могли побывать на Черном море. Они ведь и гораздо более сложные морские странствия совершали. Но видимых следов в наших краях, увы, не оставили, или они до сих пор не найдены. Поэтому лавры основателей широкого рыболовства бесспорно достаются древним грекам. Что касается начала этого промысла в самой Греции, то тут исторических свидетельств мне известно мало. Может быть, занятие это было не для знатных людей, или рыба не относилась к числу почетных блюд, но источники очень мало о рыболовстве упоминают.

Судя по дошедшим до нас легендам, боги не замечали людской возни и мелких потерь в своих владениях, вызванных рыбным промыслом. Бог морей Посейдон с женой Амфитритой, которая, по Гомеру, кормила огромных морских чудищ, как наши бабушки кормят дворовых котят, вообще впервые обратили внимание на большую активность человека примерно в период возведения города Трои.

Кстати, Гомер в таком морском произведении, как «Одиссей», при частом описании пиров и просто застолий вообще не упоминает морскую рыбу в каче-

стве еды. Правда, рыбным многообразием можно любоваться на некоторых древнегреческих расписных тарелках. Поэтому можно думать, что вкусовые качества рыбы греческим морякам (и Гомеру тоже) не сильно нравились, но зато были отдельные любители рыбы среди художников, расписывающих блюда.

Во всяком случае, Гомер так описывает процесс питания героев в стране лестригонской, на которую якобы похожа наша богатая рыбой Балаклава: «Вымыли руки и начали пир изобильный готовить роскошный. Так мы весь день напролет до восшествия солнца сидели, ели обильно мы мясо и сладким вином утешались.»

В других местах «Одиссеи» Гомер сочно живописует, как на вертеле жарят «полную жира хребтовую часть острозубого вепря», и эту «почетную часть изготовленной вкусно веприны» вручают гостю; одновременно вином из козьего меха наполняют объемистый кратер, разводят водой и разливают в кубки. На протяжении всей «Одиссеи» режут коз и жирных баранов, свиней белозубых и быков тяжконогих и криворогих. Предпочитают жирное мясо, которое помещается у хребта. Упоминается также хлеб и сыры. Так описывается обычная пища, хотя все происходит у моря. В жертву богам тоже сжигаются «тучные бедра» животных.

И только когда «вкуснообильная пища» кончается, герои вспоминают, что они находятся у «многорыбного моря»: рыбак начинает удить рыбу «остросог-

бенными» крючьями или забрасывает в море «мелкопетлистый» невод. И никакого описания рыбных застолий. Видимо, рыбу потребляли только, чтобы голод утолить. Перебивались, так сказать, с хлеба на хамсу.

О греках сужу по Гомеру, зато доподлинно знаю, что в древнем Египте рыбу презирали как смрадную пищу бедняков. В утешение любителям рыбы могу заметить, что египтяне любили мясо гиен. Их сначала откармливали мясом, затем готовили из них жаркое, которое считалось лакомством и полагалось к столу вельмож. С чем мы их и поздравляем! Предполагаю, что и самые древние египтяне, и самые древние греки не дотянули до наших дней исключительно из-за пренебрежения рыбой, которая, как уверяют современные диетологи, содержит массу ценнейших и незаменимых компонентов, особенно для работы головного мозга.

Думаю, что достаточно рассказал об отношении Гомера, его героев и зарубежных современников к рыбе. Но Гомер жил задолго до эпохи возникновения греческих поселений на берегах Черного моря. Свирим, как говорят, часы: историк Геродот полагал, что Гомер жил за 400 лет до него. А сам Геродот родился около 480 г. до нашей эры. В Греции уже появились древние мудрецы и естественно, что в такую эпоху внимание к рыбе заметно возросло. К рыбе вообще и к черноморской в частности.

Одним из свидетельств нового отношения к рыболовству является тот факт, что в VII веке до н.э. Византий, греческая колония на месте нынешнего Стамбула, была одним из центров тунцового промысла. А тунцы – это не таранька, и ловить их непростое искусство. В общем, к моменту создания греческих поселений Ольвии и Херсонеса прошло достаточно времени, чтобы изменить отношение греков к рыбе и рыбной ловле. Можно сказать, что к этому времени древние греки явно выросли в наших глазах как моряки-рыбодобытчики.

После возникновения греческих колоний на черноморских берегах новые города развили большую торговую активность. На «круглых» торговых судах из старых городов-государств древней Греции периодически доставлялись в Причерноморье ремесленные изделия и вина. В обратный путь заполняли суда хлебом и лесом, скотом и рыбой. Много рыбы вывозили в Византию.

Не удивляют поэтому древние засолочные ванны, найденные в Керчи, где кроме тунцов, промышлялись хамса, султанка и сельди. И это происходило повсеместно. В Херсонесе Таврическом в период V – I до н.э. рыбу ловили переметами и сетями. В состав уловов входили осетры, камбалы, кефали, скумбрия, хамса. Рыбу не просто ловили для быстрого утоления голода. Рыба стала товаром. Ее заготавливали впрок - солили в пифосах или специальных цистернах. Соль добывали в лиманах и соляных озерах.

В эту эпоху стало появляться больше письменных сведений о рыбе. Посетив Скифию, Геродот писал, что в Борисфене (Днепре) водятся огромные бескостные рыбы антакеи. Это осетровых тогда называли рыбами без костей. Определенное внимание (во всяком случае, гораздо большее, чем Гомер) уделяли рыбе, причем именно черноморской рыбе, другие античные авторы. Страбон описывал, как он пересекал пролив от Пантакапеи до Фанагории (Тамани). Одним из ярких воспоминаний от этого плавания у него было впечатление от виденных рыб, в частности, он упоминал об осетрах размером с дельфина.

Много писал о животных - черноморских обитателях Плиний Старший, римский ученый и писатель. Он обсуждал даже структуру верхних звеньев морских сообществ: «в Понт не заходит ни одно морское животное, вредное для рыб, кроме морских телят и мелких дельфинов». («Телятами» он называл наш вид тюленей, которых позже стали именовать морскими монахами). Большое внимание Плиний Старший обращал на тунцов: «Тунцы в весеннее время стадами входят из великого моря в Понт и в другом месте не производят потомств. Рыбы всякого рода растут чрезвычайно быстро, особенно в Понте; причиной этого служит множество рек, вливающих в него пресные воды». Так что и биологией вида, и экологией морских рыб интересовался Плиний: «вместе с тунцами и пеламидами, ища более приятной пищи, входит в Понт стадами, каждая порода со своими особыми вожа-

ками». По его сведениям, мелкая пеламида, «которая называется кибий, через сорок дней возвращается из Понта в Меотиду».

Грек Страбон начал жизнь до нашей эры, а окончил ее в первом веке н.э. Римлянин Плиний Старший жил тоже в первом веке н.э. Судя по их рассказам, с осетрами и тунцами в Черном море в те времена дело обстояло неплохо. Шли века, но рыба не иссякала. Так, в III веке н.э. Юлий Солин отмечал: «тунцы во множестве водятся в Понте и почти нигде не плодятся в других местах, ибо они нигде не растут так скоро, именно благодаря более пресным водам... Вступают они туда в весеннее время, входят правую стороной, а выходят левою; как полагают, это происходит оттого, что они лучше видят правым глазом, чем левым». Простим ему эти мелкие фантазии об особенностях рыбьего зрения.

Заготовленная рыба служила неплохим товаром, и есть свидетельства, что не только рабы, но и богатые гурманы весьма ценили рыбу. Скажем, в Ольвии создали солевые варницы и вывозили понтийскую рыбу. Продавали ее, конечно, не кочевникам. Высшие сорта понтийской рыбы попадали к столу римских богачей. Стоила там заморская-черноморская рыба дорого. В Риме за амфору с соленой колониальной рыбой платили 300 драхм – очень большие деньги! Известна пламенная обличительная речь знаменитого консула Катона в сенате против тех, кто покупает понтийскую

рыбу - предмет безумной роскоши. Любили римляне вкусно поесть!

Римский император Вителлий прославился обжорством. Известен случай, когда он прибыл с визитом к своему брату и был устроен пир, на котором было подано две тысячи отборных рыб и семь тысяч птиц. Но император однажды затмил этот пир, повелев соорудить огромное блюдо, которое назвал «щитом Минервы». Компонентами блюда были печень рыбы скара, фазаньи и павлиньи мозги, языки фламинго, молоки мурен, за которыми корабли рассылались во все концы огромной империи.

В Ольвии археологии нашли много остатков дельфина белобочки. Значит, и дельфины промышлялись. В первые века нашей эры появились крупные засоленные цистерны – до 30 – 40 т емкостью. Так что добыча морепродуктов в нашем бассейне стала основной, вполне достойной обсуждения, но еще экологически терпимой.

Как ни крути, общее население колоний было относительно невелико. Например, в Херсонесе до нашей эры население составляло всего 2 - 3 тысячи, и лишь в начале нашей эры оно достигло 10-12 тысяч жителей. Их собственные потребности были, соответственно, меньше запросов нынешнего стандартного городского района. В летнее время потребление рыбы за счет приезжих гостей не увеличивалось. Конечно, развитие внешней рыбной торговли способствовало увеличению общей ежегодной добычи, но пока это не

вызывало видимых изменений в структуре верхних звеньев экологической системы.

Но вот и древние века уступили место средним векам, и город Херсонес стал Корсунем. В его кухонных остатках археологи тоже находили большие кучи рыбных костей. Следовательно, рыбный промысел продолжался, и это известно не только по остаткам. Известен интересный договор 945 г., заключенный Византией и Русью. В нем, в частности, оговорено право корсунян ловить рыбу в устье Днепра и иметь там стоянки. Это показывает, что рыбацкие суда из Корсуни ходили далеко и надолго.

Вот и имя Русь впервые прозвучало в нашем рассказе. В азово-черноморских водах появились рыбаки-славяне. Известно, что уже в IX-X веках русские ладьи много плавали морем. Но давайте пропустим времена всякой Тмутаракани, не очень интересные для обсуждения черноморского рыболовства.

От казаков до двадцатого века

Крестьяне убегали на неосвоенные земли нижнего Поднепровья, становились вольными казаками. Они считали себя военной кочкой, чуждались земледелия: «Мы не сеем и не собираем житницы, а всегда сыты бываем». Любимое дело казаков – охота и гульба. С XVI в. казаки прославились своими морскими походами-набегами на чайках и дубах.

Походы были, как ни странно, не только военные, но и вполне мирные. Историк Ключевский вообще предполагал, что пограничное казачество сложилось из вооруженных людей, уходивших для рыбного и звериного промысла. Во всяком случае, в Западной Сечи существовали так называемые «бобровые, звериные и рыбные гоны». Специальные бригады «отходников» отправлялись на рыбный промысел. Француз Боплан в «Описании Украины» сообщал, что казаки за один раз доставали из сети более 2 000 рыбин размером не менее фута (34 см). Это происходило, между прочим, еще в XV веке.

Но что-то мы все о своем крае моря говорим. На анатолийском, южном берегу, в нынешнем Трабзоне, где-то в 1640-е гг. побывал турецкий путешественник Эвлия Челеби. Он оставил замечательно подробные и яркие воспоминания об обычаях, связанных с потреблением черноморской рыбы. Во-первых, Челеби, отведав разной рыбы, высоко оценил вкус морского окуня и кефали. А после этого дал красочные зарисовки покупки хамсы на местном базаре. Вот как за хамсой на базар ходили турецкие лазы - представители картвельского племени. Обычной мерой для хамсы служил платок, в который накладывали рыбу. Лазы приходили за хамсой со специальными, красиво вышитыми, платками. В платок насыпали хамсу. Чтобы донести рыбу свежей, покупатели носили с собой особые

трубки из бузины, в которые набирали воду. Так что покупка хамсы имела свой особый ритуал.

Лазы очень любили хамсу и потому много нарасказывали путешественнику о чудодейственных свойствах этой рыбы. Она и вкусна, и питательна, а ее пользе свидетельствует тот факт, что неделя питания этой рыбой безгранично увеличивают жизненные силы человека. Она снимает боли и излечивает от болезней. Мало того, она имеет и магическую силу. Например, если в доме завелись змея или скорпион, то нужно поджечь голову хамсы и дымом окуривать дом.

В те времена из хамсы в Турции умели готовить 40 блюд. Челеби описывает только один полюбившийся ему рецепт: мелко нарезав петрушку, сельдерей и лук, приправляют их корицей и черным перцем. Приправа готова. Разделанную хамсу нанизывают на камышину по десять штук и кладут на сковородку. Слой хамсы покрывают слоем приправы. Заливают все это животворной трабзонской водой и оливковым маслом. Блюдо считается готовым после часовой варки на сильном огне. Истинно благословенное блюдо, достойное того, чтобы полюбить его, - добавляет Челеби. По его рассказам можно заключить, что черноморская рыба, по крайней мере, хамса – давняя, традиционная и любимая пища турков. Иначе трудно объяснить описанные обычаи и легенды, связанные с хамсой.

А вышедшие к морю позже казаки хорошо знали не только речную рыбу, но также и морскую, заходящую в реки на нерест. Они знали такие виды рыб как

осетр, белуга, севрюга, стерлядь, сазан, сула (судак). Собственно говоря, стерлядка характерна для самой речки, для Дона. На Дону крупную красную рыбу во время хода засекали саблями или закалывали копьем, даже брали голыми руками. На Азовском море усиленное рыболовство началось после окончательного утверждения за Россией устьев Дона в 1769 г.

Но прежние обитатели Крыма, как мы уже знаем, хорошо умели ловить и готовить морскую рыбу. Национальный состав постепенно менялся, но любители рыбы перенимали традиции морского рыболовства. Рыбное изобилие той поры поражало наблюдателя. В книге «Крымское ханство», изданной на немецком в 1784 г., Тунман писал, что ничего не может быть более обильным рыбой, чем Черное и Азовское море у берегов Крыма. Он отмечает, что самые богатые уловы бывают с октября по апрель. По сведениям Тунмана, большая часть рыбы идет на засолку и составляет значительную часть крымской торговли.

В книге также приводятся интересные сведения о географических названиях, прямо связанных с рыбным богатством края. Так, все названия Азовского моря связаны рыбой: у половцев оно называлось Кара-Балук, что переводится как родина рыбы, у татар (в генуэзский период) – Чабак-Денгизи, что означает лещиное море, у османов, как пишет Тунман, оно до сих пор называется Балук-Денгизи, т.е. рыбное море. А Балуклава, она же Балаклава, не что иное как рыбный пруд.

Теперь и до нашей эпохи было рукой подать. Казаков, которые обосновались на черноморских берегах и начали рыбный промысел приблизительно к 1790х гг., потеснили государственные, «царевы люди». В их свитах встречались и географы с натуралистами, изучавшие море, а с ними и более узкие специалисты-ихтиологи. Первым российским исследователем черноморской фауны был Петр Паллас, немец на русской службе. Будучи уже российским академиком, он в 1793-94 гг. совершил поездки в Крым и на Кавказ, в результате которых описал 94 вида рыб из южнорусских морей.

Известны отчеты обследования 1864 г., специально посвященного сравнительному анализу рыболовецкой активности. В них отмечено, что в Азовском море добывают 4 000 000 пудов рыбы. Между прочим, современников отчета это мало впечатляло, так как на Каспии уловы были в 2.5 раза больше. Так что в общем рыбном балансе страны Азов проигрывал первое место Каспию, но по ценности рыбных продуктов был на первом месте. А Черное море было на последнем месте.

Азовскую красную рыбу летнего улова солили, но улов весенний шел целиком на приготовление замечательного балыка, который ценился выше, чем волжские и уральские балыки. Вот вам и половецкий Кара-Балук! Азовская красная рыба зимнего улова, особенно крупная, всегда ценилась на несколько рублей дороже каспийской. Что означало тогда, скажем, в

1870 г., понятие «крупная красная рыба»? Белуги в уловах Азовского моря обычно весили до 20-25 пудов!

В те времена самые большие уловы в мире давали сельди и треска. При сравнении наших южных уловов с зарубежными, часто подчеркивали, что богатые уловы в нашем бассейне добываются у самого берега, в отличие от французского и ньюфаундлендского промыслов. Шутили, что если заморские рыбаки совершают дальние и сложные походы за рыбой, то наш удалец выходит в море обычно только на ширину невода. Дальше от берега ходили только добытчики осетровых - «красноловы». Они размещали свои снасти аж в 2 – 3 верстах от берега. Местами главным объектом промысла была кефаль, которую добывали у берега, придумывая разнообразные ловушки. Азовскую сельдь тоже ловили недалеко от берега – в Керченском проливе.

Кстати, именно сельдь была хорошо и давно известна широким слоям населения России, что было немаловажно в набожной малограмотной стране, где сильны привычки, предубеждения и суеверия. Вообще в Азовском море встречалась более привычная для русских людей рыба, более похожая на речную, чем в Черном. Поэтому азовскую рыбу легче было продавать. А черноморские скаты, например, считались рыбами погаными, особенно морской кот, которого не признавали рыбой. Действительно, вся нормальная рыба мечет икру, а морской кот размножается живо-

рождением! Что это за рыба? Не случайно ее называли не рыбным именем. Другую поганую рыбу называли морской собакой. Это только теперь акула именуется катраном. Но поганим считалось мясо катрана, а напоминающую наждак шкуру быстро приспособили в дело - для полировки мебели.

И все же серьезный, экономически важный промысел требовал больших усилий. В землях, которые называли малороссийскими и новороссийскими (Бессарабская, Херсонская, Екатеринославская и Таврическая губернии), был обычен крупный промысел «баламута». Таково было в те времена местное название скумбрии, представителя макрелевых рыб. Интересно, что крымчане не называли эту рыбу баламутом, а давно приняли название скумбрия.

Ловили баламута верховыми неводами. Место ставка называли «заводом». Главные баламутные заводы располагались вдоль южного берега Кинбурнской косы и на острове Тендра. За ставком закрепляли артель из 16 человек. Считалось обычным наниматься артель «от Николина дня до Покрова» (эти праздники обозначали отрезок времени с начала мая до октября). Стаи баламута всегда движутся под самой поверхностью, при этом баламутят воду, откуда и произошло их местное название. О появлении крупных косяков рыбы добытчиков предупреждают своим поведением крачки и чайки. Обычно косяки баламута гонят перед собой мелкую рыбешку – анчоуса и «сардельку». А иногда следом за баламутом, в свою очередь, идут

дельфины и морские медведи (монахи). Образуется естественная пищевая цепь, в которую вторгается человек, что тоже вполне естественно. Ведь многие люди любят рыбу!

Успешный лов за один раз составлял до 10 – 15 тысяч штук. Уважаемую рыбу считали в штуках, а не на килограммы. Были и свои Гомеры, создавали легенды о рыбацких удачах. Вот вам пример такого предания: дело было у села Покровки на Кинбурнской косе; однажды атаман «беззубый Щербина» так удачно командовал «заход», что артель выловила за один раз 150 тысяч штук баламута.

Пусть вас не сбивает с толку слово «атаман». Это просто глава рыболовецкой артели. Казацкую вольницу уже давно ограничивают. В 1843 г., по поручению новороссийского генерал-губернатора графа Воронцова, было составлено описание дунайских рыбных ловель. Этим занимался не штафирка какой-нибудь, а генерального штаба штабс-капитан Семякин!

Еще раньше, со времени присоединения к России устьев Дуная стала обычной отдача лиманских и морских вод «в откупное содержание». Откупщик сам не занимался рыбным ловом, но допускал к этому занятую желающих, конечно, за плату. Цены были установлены такие, что начались жалобы на притеснения откупщиков, и Воронцов велел с 1834 г. включить в контракт условие, чтобы откупщик не смел требовать с хозяев ериков более 1/8 доли улова.

Например, Обиточная коса, лежащая у заштатного городка Ногайска, принадлежала графине Толстой. На косе не позволяли ловить рыбу ни бывшим крестьянам помещицы, ни посторонним. Разрешали только после заключения договора, предусматривающего большую плату. Был и контроль, которым занималась «обиточная экономия».

С низовьев Днестра, с лимана, свежую рыбу возили до Одессы за 40 верст и даже в Кишинев, за 120 верст. Рыбу опускали в воду со льдом, она «коченела», и ее нагружали в возы вперемешку со льдом. В 1860-е гг. рыболовецкая активность была гораздо выше у северных берегов Черного моря. У анатолийских берегов промысел был совсем незначительный.

Периодически на рыболовство в Черном море вводили «полную монополию». Но казаки этому сопротивлялись, как могли. В 1847 г. все морские воды были отданы на откуп, на очередные восемь лет, «войсковому старшине» Псполитаки. Каждый желающий получал право вести лов и продажу рыбы, но по согласованной цене и за пошлину. Правда, позже, в 1855 г., было возвращено право на свободное рыболовство «по ходатайству наказного атамана Донского войска» генерала Хомутова».

Баламут, он же скумбрия, был одним из главных объектов промысла в Черном море. Но ловили, конечно, не только баламута. Во второй половине XIX века на Черном море стремительно развился кефальный промысел. По берегам Крыма было создано

много «кефальных подъемных заводов», или «каравелей». Но в 1882 году кефаль вдруг откочевала к турецким берегам. И подобные «фокусы» рыба выкидывала нередко. А к началу XX века усиленный промысел вызвал заметное снижение размеров кефали, и пришлось во всех кефальных сетях уменьшить размер ячеи.

Нужно сказать, что существовали и настоящие рыболовные заводы, принадлежавшие обычно «православам» - купцам, скупающим у ловцов рыбу. Заводы состояли из нескольких строений. Жилые строения создавали «турлючные» - из необожженного кирпича, производственные - камышовые. Устраивали «комьяти» - длинные чаны для засолки, «богуны» - вешала для сушки и вяления, а также «балычню» - вышку на столбах, где провяливали балыки.

Балаклавская бухта была в исключительном пользовании греческого Балаклавского батальона. После окончания Крымской войны и упразднения батальона, приказом новороссийского генерал-губернатора от 1859 г. было объявлено жителям Балаклавы о Высочайшем повелении: наименовать местечко Балаклаву заштатным городом, обществу которого предоставить в пользование бухту. Общество и состояло из греков, которые раньше составляли батальон.

Если раньше крючной промысел красной рыбы (осетровых) был обычен в Азовском море, теперь он распространился и на Черное море, причем раньше всех промысел белуги и осетров начали балаклавские

греки, которые впервые увидели белугу после середины XIX века.

В марте, перед входом в бухту, ставными сетями проводили лов калкана. Среди редко попадавших в руки ценных пород можно назвать морского петуха (триглу). У греческих рыбаков Балаклавы был обычай: морской петух доставался счастливчику по жребью.

Рыболовство в бухте происходило главным образом зимой, когда туда заходила мелкая кефаль, султанка, хамса. Основной лов рыбы производился наметами. Намет – орудие лова, представляющее собой сетяной круг диаметром четыре сажени, собранный в центре и связанный веревкой, а по окружности вооруженный грузилами. Такие большие наметы были только у балаклавских греков, татары на южном берегу Крыма имели наметы вдвое меньшего диаметра. Стоя в лодке, рыбак бросал намет с плеча. При большом скоплении рыбы, да еще в безлунную ночь, все бригады вместе вылавливали по четыре-шесть тысяч штук кефали, а рекордных случаях – до двадцати тысяч штук.

Описанный лов считался общественным. Рыбаков набиралось в Балаклаве около 150 человек. Избирался главный атаман, который руководил всем промыслом и получал за это два пая. И еще 10 атаманов руководят бригадами, состоящими из трех ловцов. Дополнительно избирали казначея, продавца с помощником. Общий улов и выручку заносили в книги, проверяе-

мые членом ратуши. В доход думы отчисляли десятую часть выручки. Так что чиновничий механизм был отлажен.

Существовала также важная выборная должность – караульщик бухты! Если доля каждого атамана составляла два пая, то караульщику полагалось целых четыре пая. Караульщик вел отстрел птицы и дельфинов, пугающих рыбу в бухте, регулировал там движение лодок. Впрочем, связанные с рыболовством правила часто менялись.

Очень ценилась балаклавскими греками и другими крымчанами икра кефали, которую, не вынимая из «пленки» яичника (прямо в «ястыках») пересыпали несколько раз солью и сушили на солнце. Этот продукт, как и приготовленные тем же способом семенники кефали, считался большим деликатесом. И в Крыму, и в Константинополе он стоил гораздо дороже черной икры.

Мне пришлось убедиться, что такие продукты из кефали жители средиземноморья ценят до сих пор. В ресторане итальянского портового города Кальяри, на острове Сардиния, друзья угостили меня самой дорогой, как они заверили, разновидностью «пасты» - макаронами с очень небольшим количеством тертых вяленых семенников кефали, которые повар сначала показывает почетному гостю, ожидая от него одобрения. Затем, уже натертым продуктом посыпает макаронны. Вкусно необыкновенно!

Что еще можно вспомнить о рыболовстве балаклавских греков? Султанку, поманную зимой в Балаклавской бухте, продавали свежей, скупщики отвозили ее в Севастополь, Симферополь, Ялту. Султанку очень ценили, в чем можно убедиться по ее стоимости: в 1870 году ее продавали не дешевле пяти рублей за тысячу штук. Многие слышали о том, что римляне любили султанку. Это все так, но свежую султанку римляне получали из Средиземного моря. Там есть более крупный, но не менее вкусный вид этой рыбы.

В 1859 году в Балаклавскую бухту набилась масса хамсы, что привело к экологической катастрофе и социальной тоже. Об этом читайте в разделе о хамсе.

В Керченском проливе сельдь ловилась лишь у крымского берега. Добывали ее 5 – 10 млн. штук. На это дело были свои «откупщики»: харьковский купец Сериков – главный рыботорговец Азовского моря, а также уже известный нам г.Посполитаки. Кстати, Сериков имел в Казантипе один из самых больших заводов на всем Азовском море. Здесь были устроены «холодники» - ледники, для хранения соленой рыбы и икры. Только за осень 1863 г. на Казантипе поймали около 4500 пудов красной рыбы.

Мы все время вели рассказ о рыболовстве у северных берегов Черного моря. Здесь промысел был заметен и существовала какая-то его регламентация, а что расскажешь об абхазских берегах, где населения было мало, и рыбу ловили только турки, причем за лов у

российских берегов ничего не платили (во всяком случае, так было в 1870 г.).

Начало революционного века

В XX веке страна познала тяжелые социальные потрясения, а море – не меньшие по масштабам потрясения в рыбном сообществе.

Но начнем с красивых зарисовок о ловле рыбы в Черном море как раз в начале века. В 1904 г. в Балаклаве обосновался на длительный отдых писатель А.И.Куприн. Здесь он набрался впечатлений, хвативших на цикл прелестных рассказов (лирических очерков) «Листригоны». Благодаря Куприну мы снова вернемся в Балакалаву, к ее рыбакам.

Итак, Балаклава в начале прошлого века. Поздняя осень, последние дачники разъехались. «Выползает на улицу исконное, древнегреческое население...». Вода похолодела, и таинственное предчувствие уведомило о рыбьих намерениях Юру Паратино, удачливого рыбака, «просоленного и просмоленного грека... и вся Балаклава переживает несколько тревожных, томительно напряженных дней. Из Севастополя приехали скупщики рыбы... раздается слух о том, что Юра Паратино оснастил свой баркас и отправил его на место между мысом Айя и Ласпи, туда, где стоит его макрельный завод...».

И вот рыба пошла. Она «...идет очень большой массой вдоль берега... все артели уходят на своих баркасах в море... остальные жители поголовно на берегу... Наконец, в том месте, где горло бухты сужается за горами, показывается, круто огибая берег, первая лодка... Конечно, это Юра Паратино!

К вечеру вся Балаклава нестерпимо воняет рыбой. В каждом доме жарится или маринуется скумбрия... Рыба жарится в собственном соку. Это называется макрель на шкаре – самое изысканное кушанье местных гастрономов... И на другой день еще приходят баркасы с моря. Кажется, вся Балаклава переполнилась рыбой» (Рассказ «Макрель»).

Далее Куприн рассказывает, что по старинному обычаю ловить рыбу в бухте позволяется только на удочку и в мережки, а сетями – исключительно общественными и только однажды в год, в течение двух-трех дней. Но бывают ночи, когда дельфины загоняют в Балаклавскую бухту огромные косяки рыбы. Тогда у самых заядлых рыбаков не выдерживают нервы и нарушаются все табу (Рассказ «Воровство»).

Мы уже рассказывали об организации рыболовства в Балаклаве. Сочный язык Куприна оживляет картину. Поясним, что балаклавские рыбаки ловили скумбрию не в бухте, а в специально выбранных местах у открытого побережья. Каждая артель имела свои постоянные места добычи (мы уже описывали «макрельные заводы»). Так что многие традиции прошлого века перешли в новый век.

В европейской части России Таврическая губерния шла на втором месте после Астраханской по доходам городов от рыбных промыслов. Сведения по отдельным городам Крыма сейчас интересны тем, что позволяют сравнить уровень развития местного рыбного промысла: Керчь 12 038 руб., Феодосия 216 руб., Балаклава 133 руб. Отсюда ясно, что несмотря на большое внимание к рыбакам Балаклавы, ее доходы от рыбного промысла были весьма скромны.

Рыбной столицей бассейна была, разумеется, Керчь! Здесь промысел охватывал прилегающие районы двух морей, в том числе такого богатого рыбой, как Азовское, да и добыча рыбы только в самом Керченском проливе уже значила немало.

Приведенные сведения были известны по результатам обследования 1893 года. В начале 20 века Таврическое земство решило снова оценить состояние рыболовства в окрестных морских водах и поручило это сделать морскому биологу С.А. Зернову. Он как раз начал работать на Севастопольской биологической станции.

Что показало новое обследование? Керчь, конечно, оставалась рыбной столицей губернии. Наиболее развитым промыслом у керчан еще в 19 веке был осенний лов сельди неводами и ставными сетями. Добыча сельди к концу века возросла, о чем свидетельствовало увеличение числа «солильных заведений»: в 1891 их было в самой Керчи 28, а в 1902 году стало 87, в том числе 56 крупных.

Но крючной промысел «красной рыбы» (осетровых) упал, по сравнению с 1860-ми годами, в 4 – 6 раз. Не выдержала красная рыба такого постоянного и мощного натиска. Ее место в промысле стали занимать виды, которые раньше считались малоценными. Ну что такое сельдь-пузанок и бычки по сравнению с осетром? Но постепенно потребители привыкли, научились готовить, хранить, готовить разнообразные блюда из этих рыб и стали их ценить. Конечно, специально подбирали и наиболее подходящие виды снастей.

В этот же период на Черном море у берегов Крыма лов белуги и осетра бурно развивался. Здесь это был новый вид промысла, ранее практиковавшийся лишь балаклавскими греками и распространившийся вдоль крымских берегов с 1886 – 87 годов.

Другим серьезным видом промысла у Крыма, усилившимся на рубеже веков, был кефальный. В 1860-х г. от Каркинитского залива до Керчи было 9 «кефальных заводов», а в 1902 г. их стало уже 26, из них 14 - у западного побережья Крыма.

Крючным промыслом красной рыбы у берегов Крыма в 1902 г. было занято до 300 баркасов и ялов (около 1500 человек). В их число включены и турецкие фелюги, которые участвовали в промысле по разрешениям либо тайком. В 1894 г. общий вылов белуги у Крыма оценивали в 30 000 пудов, а в 1904 г. только у Феодосии было добыто 32 000 пудов, а всему Крыму – 50–60 тысяч пудов.

На крючной лов осетровой рыбы в прибрежной зоне следовало испрашивать разрешение. В 1901г. таких разрешений (бригадам – «артелям») было выдано в Феодосии 130, в Севастополе 35, в Балаклаве 34. Нужно, впрочем, учесть, что многие ловили осетровых без разрешения.

Ученых биологов нередко считают «сухарями». Например, А.Чехов в одном из писем специально отметил, «что гг. ихтиологи, зоологи и проч.» пишут так ужасно, «будто мертвый в гробу лежит»! А я читал отчеты С.А.Зернова о рыболовстве как роман. Может, для этого нужно рыбу любить? Хочу и вам пересказать его заметки.

Представьте себе позднюю крымскую осень 1904. Пора готовиться к зимнему промыслу. Рыбацкие артели, одна за другой, на яликах и фелюгах покидают свои родные села и переселяются к своим, давно излюбленным, местам промысла. К началу декабря вдоль побережья от Севастополя до Феодосии появляются временные поселения рыбацких артелей. Каждая артель складывает себе из камней «балаган», устраивает из паруса двускатную крышу. Поблизости лежат вытянутые на берег баркасы. В таких лагерях рыбакам предстоит жить до самого апреля.

Много ли всего промысловиков? В разгар промысла С.А.Зернов насчитал на побережье 270 фелюг и яликов, из них у горы Копсель 84, у Кутлака 71, у Балаклавы и Севастополя 42. Половина яликов – турец-

кие, остальные крымские. Среди крымчан преобладают русские и греки, а татарских артелей только 5.

Во главе каждой артели стоит атаман. Обычно это владелец ялика и рыболовных снастей. В отличие от рыбаков Азовского моря, где атаман и члены артели работают за обусловленную сезонную плату, на черноморских промыслах иной порядок. Здесь работают на паях. За предоставление ялика положено 0.5 пая или целый пай. А крючья тянут даже на два пая. Так что хозяин фелюги и снастей получает очень хорошую долю от общей выручки за продажу рыбы, а при личном участии в лове и того больше. Если хозяин имеет 2 – 3 ялика, это считается уже крупным предприятием. В Севастополе, например, таких людей было всего двое, да еще был один сверхбогач, владевший 9 яликами.

Обычно самый молодой в артели – кухарь. Он встает первым еще до зари и готовит чай. Затем поднимаются остальные, помолясь, завтракают, берут с собой на день хлеб и воду, спускают ялик на воду и уходят в море на весь день. Все ялики лагеря выходят в море на рассвете почти одновременно.

На каждом ялике 2 – 5 «ставок» - снастей, имеющих по 300 крючьев. Ставка состоит из бечевки, или «манны», длиной в 500 – 600 саж., на ней через каждые 2 саж. поводок – «парамбул», на поводке «английский» крючок. Ставка опускается на дно, она снабжена якорьком и буюм. В качестве наживки используется хамса, скумбрия, ставридка или другая

рыбная мелочь. Иногда наживкой служит соленая рыбешка: на крючок через глаза нанизывают от 3 до 9 хамсинок.

Лов ведется вдали от берегов, на глубинах от 30 до 100 саж. В русских артелях принято «сыпать» крючья поперек берега. Выбирают снасть ежедневно, если позволяет погода. Шторм приходится пережить. Рыбаки точно знают, сколько дней выживает попавшая на крючок белуга.

С.А.Зернов обнаружил, что опытные рыбаки много чего знают. Так, хорошим для лова считается северо-восточный ветер («греко-ливант»), рождающий поверхностное течение, направленное от Керчи к Севастополю. Не случайно выбраны и глубины лова белуги. Именно на этой глубине зимой перемещается султанка, которая служит белуге зимним кормом, наряду с хамсой, мерлангом и креветкой. Рыбаки говорят, что они ставят крючья по краю «вонючей канавы», которую они здесь обнаружили вскоре после начала промысла красной рыбы, в 1886 – 87 годах. А ведь речь идет о сероводородной зоне, граница которой проходит на глубине около 100 саж. Как видим, рыбаки знали, что на этой глубине вода меняет свойства. Заметим, что ученые описали сероводородную зону только 1890 г., после «глубомерной» экспедиции.

Сегодняшнему читателю трудно себе представить, что он увидел бы, попав в лагерь рыбаков вечером. Возвращаются к берегу баркасы. Артельщики выгружают улов. Чаще всего это белуги весом от 7 до 13 пу-

дов каждая. Изредка попадаются 30-пудовые рыбины, и совсем редко – гиганты в 45 пудов!

В лагере уже скопились перекупщики рыбы с большими телегами, прочий торговый люд. После оживленного торга рыбины укладываются в фуры, караван направляется к ближайшему городу, в рыбацкий лагерь затихает до следующей зари.

Турки кроме белуги ловят калкана, дельфинов, ловят сетями скумбрию, заодно перевозят фрукты. С незнакомыми людьми держатся настороженно – боятся проверки паспортов и высылки. Попытки С.А.Зернова разговорить их через толмача относительно промысла часто кончались курьезным вопросом. Турок, волнуясь, спрашивал у толмача: возьмет ли этот начальник 25 руб. или обидится, что мало?

В марте начинают попадаться самки с икрой. В это время начинается миграция белуги, она идет на нерест в реки Азовского моря. К началу апреля лов прекращается, артели оставляют свои живописные лагеря до будущего сезона.

Эпоха развитого индустриального промысла

Ну что же. Как видно, начало прошлого века было довольно богатым по уловам морской живности, и рыбацкие успехи так живописно изложены современниками, что эта эпоха представляется нам романтической. А потом началась Первая мировая война, за ней

две революции и еще одна, гражданская война. Тоже, по-своему, романтические события, но всем было не до моря, как и до многого иного.

После революции вожди любили похвалиться растущими показателями индустриального и сельскохозяйственного производства. При этом обычно для сравнения использовали довоенный, 1913 год. Можно вернуться к этому обычаю. Почему нет? Приведу такие цифры для 1913 г.: в то время общий вылов у берегов Крыма составлял 20 – 27 тыс. т., из них 75% приходилось на Керченский участок, 12% - на Севастопольский (точнее - Балаклавский). Перед Первой мировой войной среднегодовой вылов хамсы в Крыму составлял 7 - 8 тыс. т. Второе место занимали сельди, которую ловили по прежнему у Керчи. На третьем месте находилась кефаль. Почти столько же добывали султанки.

Но давайте сначала остановимся на том, как обстояли дела с рыболовством на Керченском фланге Крыма, на Азовском море, поскольку оно гораздо продуктивнее Черного. В середине 1930-х в расчете на один гектар здесь вылавливали до 85 кг рыбы - в 7 раз больше, чем в Каспии, в 12 раз больше, чем в Балтике и в 35 раз больше, чем в Черном море. Такого не было ни в одном районе Мирового океана.

Затем число вылавливаемых видов стало убывать. Полвека назад сельдей, сазана, сома ловили в сотни и тысячи раз больше, чем сейчас. Были в ходу и высоко ценимые гурманами виды, такие как шемая. К ней на-

род был приучен еще в старину (в 1862 г. ловили до млн. штук шемаи, это более 3000 ц). В XX веке, в довоенные годы средние годовые уловы шемаи составляли 1000 ц. А в послевоенные годы запасы шемаи резко упали, до 50 ц.

Промысловые запасы оценивались в Азовском море в 1940-е годы на уровне 600 – 1300 тыс. т. Но в 1956 г. провели зарегулирование стока рек. Условия жизни рыб сильно изменились. В 1995 г. возможные уловы оценили всего в 30 - 35 тыс. т, причем 70% всего улова - это хамса и тюлька. Так что концу века в Азовском море осталась одна, наименее затронутая пелагическая пищевая цепь из мелких форм – пелагическая хамса и тюлька. Заглядывая в XXI век, отметим, что после от 2000 г. уловы составили 15 – 30 тыс. т в год.

На Черном море после революции почувствовалось оживление нашей науки. Специалисты начали с общих вопросов. Уже простое сравнение цифр уловов показывало, что Черное море дает рыбы меньше, чем Каспийское и Азовское моря, да еще имеет сероводородную зону, поэтому ученые были настроены скептически, считая наше море малоперспективным. Но В.А.Водяницкий на Севастопольской биостанции стремился доказать, что Черное море в своей верхней зоне достаточно продуктивно. Он при обследованиях много встречал рыбеи икры и личинок, кормового планктона. Да и показатели рыбацких уловов были со-

всем не плохие (особенно, если сравнить с нынешними).

Скажем, в начале века промысловых рыб насчитывалось около 50 видов. Первую группу составляли такие породы как: 4 вида кефали, скумбрия, 3 вида сельди, хамса, белуга и осетр. На них приходилось около 60% всего вылова. Вторую группу составляли камбала, султанка, ставрида, севрюга, тюлька и бычки – это еще 20%. Вполне хороший видовой спектр, или, если угодно, продуктовый набор.

Вообще, надо сказать правду, промысловики почти никогда не ждали полезных советов от науки. Многие они делали испытанным методом проб и ошибок. К науке рыбаки относятся как к медикам: обращаются, когда приспичит. А пока рыба ловится хорошо, они сами с усами. К тому же угнаться за ними ученым невозможно – и рыбаков много, кораблей у них много. А ученым часто приходится и учитывать, и анализировать фактические уловы задним числом. Теневые уловы можно только отгадывать.

После порции жалоб, вот вам новая информация: в 1930 – 1940 гг. в северо-западной части моря советские уловы ставриды составляли от 249 до 5000 ц. В войну все мы (и рыбаки, и ученые) от черноморской рыбы отдохали, но и она отдыхала от нас. После победы мы быстро восстановили промысел. Так, сравним уловы той же ставриды и в той же части моря - в 1945 – 1947 гг. они были 1675 – 3500 ц.

В целом, для восстановления хозяйства и его развития потребовалось немало времени. Осваивали новые объекты промысла. В 1979 г. начат промысел шпрота. В 1970 – 1980 гг. СССР добывал в Черном море около 200 тыс. т. всякой рыбы.

Правда, состав рыбы в уловах постепенно менялся по видам и размерам. Рыба не успевала вырасти большой, а ее уже отправляли на стол трудящимся. В поваренных книгах теперь упоминают рыбу умеренных габаритов: «Вылавливают осетра весом в несколько пудов, но это большая редкость; обычный же вес осетра в Каспии и в Азово-Черноморском бассейне 15 – 20 кг.» Там же есть и гимны мелкой рыбке: «Жители Черноморского побережья Крыма и Кавказа охотно едят маленькую, красивую красную рыбку, которую называют барабулькой, или султанкой. Жареная барабулька – одно из вкуснейших рыбных блюд, так как рыбка эта пропитана своеобразным, нежным, замечательно вкусным жиром».

К услугам советского потребителя теперь большой выбор рыбы со всех географических широт. Снова цитата из поваренной книги: «Лучшие из сельдей – жупановская, олюторская, тихоокеанская, керченская, каспийский залом (черноспинка), полярный залом, беломорская, волжская (астраханская), каспийский пузанок.

Как видите, в этом рейтинге красуется и керченская сельдь. В известной песне герой повез керченскую сельдь в Белые столбы, вместе с первачом и

халвой. Не ясно, это результат осознанного предпочтения, или в магазине не было выбора? Но, во всяком случае, керченская селедка была!

Еще была установка диетологов: каждому трудящемуся по 22 кг рыбных продуктов в год! И добытки поэтому были всегда в поиске. Еще в 1958 г. в Севастополе рыбакам отвели Камышовую бухту. Но не для черноморского рыболовства, а для развития океанического промысла. Возникла знаменитая «Атлантика». И если до 1990-х гг. Украина добывала в Азово-Черноморском бассейне 100 -150 тыс. т., то общий промысел страны в Мировом океане составлял более 1 млн. т всех морепродуктов. Для многих севастопольцев океаническая рыба стала роднее и любимее черноморской. Во всяком случае, была возможность сравнивать. Конечно, свежую рыбу брали местную.

Есть два показателя рыбного разнообразия: биологическое и промысловое. Ученые постепенно пополняют список рыб Черного моря. Найдут одного маленького и редкого бычка-цуцыка и торжественно занесут в список обитателей моря. А промысловики ведут списки добываемых рыб, при этом редкие и случайно попавшие виды заносятся в графу «прочие», считаются приловом. И рыбаки, и биологи стремятся поймать как можно больше. Только биологи старательно наращивают общий список видов, а добытки – общий размер улова. Результат получается соответственный: список известных в море видов все растет,

а список промысловых видов убывает. Причем убывает список реально добываемых сейчас пород.

Скажем, в начале XX века промысловыми считали 50 видов рыб. А в конце 1980х более 90% процентов уловов составляли мелкие рыбы – хамса, шпрот, мелкая ставрида, тюлька, мерланг. Мало стало и кефали, и барабули, и сельди. Это происходило повсеместно. Например, в Румынии до 1960х ловили более 20 видов коммерчески значимых, а в 1980е – только 5 мелких видов. Из-за заморов потеряли промысел калкана, которого румыны в 1950-54 гг. выловили 354 т, а в 1970-74 – всего 70 т. Быстро развивался турецкий промысел в Черном море. Если в 1960-1970-е СССР ловил в 3-4 раза больше, чем Турция, то в 1980г уловы сравнялись. Далее Советский союз сохранял уровень добычи, а Турция увеличила его в 1.5 раза. В 1970-х годовой вылов рыбы всеми странами был 200 –600 тыс. т. Стали наращивать его интенсивность – увеличили число выходящих на промысел судов, усовершенствовали методы лова.

Уловы росли до 1988 г. и достигли максимума 800 тыс.т. Львиную долю добычи (90%) составляла рыбная мелочь: хамса – 70%, ставрида – 12.6, шпрот – 8.6%.

И наступила катастрофа. В 1989 – 1991 гг. уловы упали до 200 тыс.т. Известно, что любая победа имеет много отцов, а несчастье - всегда безотцовщина. Кстати, в эти годы случилось много роковых для рыбьей судьбы совпадений. У рыбаков рыльце было сильно в

пушку – запасы хамсы подорвали ударной добычей. Поэтому ученые – представители промысловиков взялись всерьез доказывать, что катастрофа вызвана другими причинами. Промысел хамсы пришлось прекратить, и это вскоре привело к постепенному росту рыбного стада. Благо, мелкие виды рыб и растут, и размножаются быстро.

Чем кончился трудный для рыбных сообществ нашего бассейна век? В 2000-м г. на черноморском шельфе крымчане выловили 23 тыс. т, что примерно соответствует уровню 1913 г. Вернулось время золотое! Только теперь состав уловов не такой, как во времена Куприна и Зернова: 88% улова составил шпрот, 11% хамса и около 1% остальные виды. Грустно, конечно, но будем верить словам: «Новые песни придумает жизнь, не надо ребята, об этом тужить». Это будут песни уже о черноморском рыболовстве в 21 веке.

В заключение – всего понемногу

Рассказ о рыбах Азово-Черноморского бассейна подошел к концу. Вы узнали, что их относительно мало, в сравнении с общим количеством рыбьих видов во всех водоемах Земли. Вообще биологическое разнообразие огромно, но это не про нас. Особенно много разнотипных видов в тропиках. С этим ничего не поделать, разве климат еще подправить, чтобы наш бассейн наслаждался новыми вселенцами. Кстати, уже поговаривают о происходящей «тропикализации» нашей фауны. Нашему морю немного бы добавить тепла и соли... Жаль, что прекратилось выполнение Сталинского плана преобразования природы!

Но наши рыбаки-добытчики потихоньку, так сказать, внепланово, продолжают «работать над списком видов родной ихтиофауны». Истребляют в море крупную хищную рыбу, а на освободившемся месте вдруг размножаются или вселяются медузы и гребневики, частью тоже хищники. «Звери» эти красивые и необычные, но несъедобные. Притом, это не только на наш вкус – ими почти никто не желает питаться, кроме бактерий, поедающих их уже посмертно. Правда, японцы когда-то даже заказывали нам медузу-аурелию, и сколько-то бочек получили. Но наш сервис не подошел: то-ли медуза была разного размера, то-ли тара подкачала. Гребневиков пока никто у нас не просит.

С истреблением рыб необычно трудно бороться. Почти в каждом мужике, включая тех, что охраняют природу по долгу службы, живет охотник-добытчик. Допустим, что каждый второй (или третий-четвертый) склонен к браконьерству. Тогда в каждом поселении наберется крепкий «сводный отряд добровольцев». А по всему побережью?

Конечно, легче обсуждать не своих, а заморских браконьеров. Вот был однажды такой случай: в апреле 1991 г. в наши воды вошли 14 турецких судов и наши, украинские пограничники ухитрились их задержать. В общем улове насчитали 194 дельфина, 27 осетровых рыб, в том числе 11 белуг, 18 000 калканов, больше тысячи скатов, 400 акул. Значит, есть еще рыба в море?

И это только один случай. Цифры удивляют, но не надо обелять и своих добрых молодцев. Они действуют так же лихо, но обычно в прессе все тихо. Правда, однажды сообщали, что в Азовском море, у села Потиво, поймали моторку, в которой было 26 икранных осетров, 70 севрюг, 8 калканов. Сравните с уловом 14 турецких судов, куда им тягаться с нашими! А сколько таких «вольных казаков» не поймано? Но с этой криминальной темы нужно срочно «съехать», она бесконечна.

Любопытно, что когда рыбы становится меньше, к исследователям часто обращаются с вопросом: а куда вы смотрите? В 1977 г. Академия наук УССР выбрала меня директором Института биологии южных морей.

Коллеги поздравили, и я начал работать. Вдруг звонят из Симферополя, из обкома партии: «вы там не сильно зазнавайтесь, еще вам предстоит утверждение всех партийных инстанций».

Сначала была беседа в райкоме, потом в горкоме. Съездил в обком, позже вызывают в ЦК КПУ. Помню, завели группу «утверждаемых руководителей» через заднюю дверь в большой зал, заполненный партийцами, показали последний ряд стульев у задней стены. Через головы делегатов виден далеко впереди возвышающийся на трибуне президиум. Сам Щербицкий отсутствовал. На трибуну выходили представители тех отделов, которые представляли новичков. Дело шло быстро. Ни директорам школ, ни руководителям совхозов не задали ни одного вопроса. Зачитали мое дело. Здесь председательствующий оживился, поправил микрофон и сказал: есть вопрос! Вот я приезжаю в Крым отдыхать и вижу, что с каждым годом рыбка все хуже ловится. Что можете сказать по этому вопросу?

Стоя у своего последнего ряда, я прокричал через весь зал, дескать, сочетание таких причин, как эвтрофикация, другие виды загрязнений и перелов вызывают угнетение природных популяций. Но мы, коллектив исследователей, стараемся выработать рекомендации по оптимизации режима промысла и по развитию марикультуры. Кроме того, мы готовим биологические обоснования новых зон океанического промысла...

После паузы председатель заседания, сказал, что ответ не очень убедительный, но он предлагает утвердить меня в должности, так сказать, условно: поглядим, как с рыбой будет. Вышел я гордый тем вниманием которое уделяет партия вопросам рыбного промысла.

Забавна также тема поиска «товарищей на вкус и цвет». Понимаю читателя, который решительно не соглашается с приведенной вкусовой характеристикой отдельных рыбьих пород. Мало того, есть люди, не выносящие даже запах приготовленной рыбы. А иные любят байкальского омуля с душиком.

Инакомыслие следует воспринимать философски: «У нас на Кавказе, знаете ли, один полковник тоже был вегетарианцем. Не ел мяса, никогда не охотился и не позволял своим людям рыбу ловить. Конечно, я понимаю. Всякое животное должно жить на свободе, пользоваться жизнью; только я не понимаю, как может свинья ходить где ей угодно, без присмотра...» (А.Чехов. «Печенег»).

Вкусы людские переменчивы. Многие настроения следуют моде. То в моде японская кухня – разные суши, то китайская, то тайская. В начале 20 века вывозимая из Крыма хамса хорошо раскупалась в «континентальной» России, а лакомство римских императоров - барабулю брали неохотно из-за непривычного красного цвета, который рыба приобретает после смерти. Сарган имеет зеленые кости – к этому тоже приходится привыкать.

Иногда любовь к рыбе является заложницей быта: директор Севастопольской биостанции В.А.Водяницкий вспоминал, что в Бухаресте министр рыбного хозяйства Румынии обратился к нему с вопросом: не посоветуете ли, как нам быть с селедкой? Мы ее вылавливаем много, но румыны ее не любят и не покупают. Водяницкий ответил: нужно продавать селедку не по 24 леи, а по 10, тогда Вы увидите, что румыны любят селедку!

Черная и красная икра сегодня у нас некоторыми все-таки применяется, причем для бутербродов, то есть попадает на закусочный стол. А когда-то в России ее подавали и горячим блюдам: к блинам, к блюду из цельного печеного картофеля, даже клали в рыбные супы. Много ее было и цена была иная.

Красная (лососевая) икра в наш рассказ затесалась попутно. Кстати, в Черном море есть свой черноморский лосось, но вы в магазине видите не его икру. Лосось встречается единично, впрочем, у Одессы в 1940-е гг. молодые, мелкие лососи вылавливались ежегодно. Мелкие они были относительно – до 1 кг! Ну, уж если разговор зашел о рыбах вообще, то можно вспомнить, что соотечественники предпочитают икру под водку, а французы под шампанское. Американцы тоже сочетают икру с шампанским, и еще добавляют лук. С картофелем и луком, в оливковом масле, красную икру любят греки.

Еще одно, личное впечатление. Во французском приморском городе Монпелье нас, в сопровождении

группы студентов биофака одного из двух университетов, повезли на экскурсию, которая закончилась обедом в морском ресторане. Стали принимать заказы - каждому свое. Взяли заказ у профессора, севшего напротив, я для упрощения сказал: мне то же самое. А сбоку за соседний столик села белокурая девушка, ранее объяснившая, что ее полное имя Наташа, так ее назвала французенка-мама, которая в ожидании рождения дочки читала «Войну и мир».

Когда стали разносить еду, я с изумлением увидел перед хрупкой Наташей большое блюдо с восемью морскими ежами, аккуратно составленными в два яруса. Ежи были крупные, половина панциря каждого ежа срезана, и внутренности напоминали мутноватое желе. Я не имею пищевых пристрастий и ограничений по здоровью, люблю пробовать новые блюда, но было очень непривычно смотреть на упражнения французенки, носящей русское ласкательное имя. Старательно отводя глаза от Наташи, я благодарил русских и французских богов, и профессора визави, за то, что он заказал более привычную пищу.

Таких моллюсков, как устрицу и мидию ели еще в древнем Херсонесе. В 1857 г. на одесском базаре в изобилии продавали мидию, которую добытчики срывали крючьями со скал в прибрежной зоне. Интернациональное население Одессы охотно потребляло мидию в разных видах, чаще в виде особой похлебки.

Просвещенные городские жители России во второй половине 19 века были приучены к устрицам. Сева-

стополь в отношении устриц был замечательно богатым местом, поскольку хорошие устричники располагались непосредственно в Севастопольской бухте. Сначала здесь добывали устрицу из природных поселений, потом перешли к организации ферм.

В 1881г. предприниматель В.А.Штоль создал первое в Севастополе устричное хозяйство в Южной бухте. В 1884 г. он открыл устричный завод в балке Голландия, а 1894 г. организовал первое в России культурное устричное хозяйство. Устриц собирали на природных поселениях («устричных банках»), доращивали на заводе и отправляли на продажу. Севастопольская устрица считалась особо ценной по вкусовым качествам. Этот бизнес процветал до начала Первой мировой войны.

На рубеже веков общий вылов устриц у Крыма и Кавказа оценивали в 11 – 12 млн. штук, из них в Крыму и Каркинитском заливе добывалось 4.5 – 5 млн. штук. В последующие десятилетия устричники в Севастопольской бухте погибли из-за усилившегося загрязнения воды и дна. Но первые сигналы о вредном влиянии неочищенных бытовых и ливневых стоков появились уже в период устричного бума. К началу 20 века в Севастополе были нередкими случаи острых кишечных заболеваний после поедания устриц, а в 1903 – 1904 гг. от такого «устричного тифа» было даже немало смертей.

Сейчас мода на беспозвоночных в качестве морепродуктов находится на подъеме. В магазинах боль-

шое разнообразие заморских животных – креветок, кальмаров, осьминогов. Но есть в продаже и наши «усики» и мидии, а рапана стала деликатесным продуктом. В 2000 г. у Крыма добыто 94 т мидий, 914 т рапаны.

Добыча поставлена неплохо, а выращивать морепродукты в большом количестве и в определенном ритме терпения не хватает. Хозяйства уже есть, но еще не прославились урожаем и качеством продукции. Возможно, готовят сюрприз к следующему выпуску летописи черноморского промысла морепродуктов.

Литература

1. Гиренс Г.Г. 1985. С удочкой у Черного моря. Симферополь, Таврия.
2. Горайнов А. 2002. Морская рыбалка в России и за рубежом. Москва, Рипол Классик.
3. Заика В.Е. 1974. Севастопольский аквариум. Симферополь, Таврия.
4. Заика В.Е. 1976. Черное море. Симферополь, Таврия.
5. Зайцев Ю.П. 2006. Введение в экологию Черного моря. Одесса. Эвен.
6. Кротов А.В. 1949. Жизнь Черного моря. Одесск. Обл. изд-во.
7. Микрюков М. 1973. С ружьем на глубину. М. ДОСААФ,
8. Тихонов В.Н. 1951. Рыбы Черного моря. Симферополь, Крымиздат.

Содержание

Введение.....	3
Кто есть кто в Черном море.....	8
Как разобраться в рыбном царстве.....	8
Обитатели водной толщи.....	19
Бывшие хозяева жизни.....	20
Нижние звенья цепи.....	37
Жизнь в воде, но вблизи земной тверди.....	50
Летопись черноморского рыболовства.....	67
В доисторическом краю непуганых рыб.....	67
Морской рыбный промысел.....	71
греческих колонистов	71
От казаков до двадцатого века.....	81
Начало революционного века.....	94
Эпоха развитого индустриального промысла.....	101
В заключение – всего понемногу.....	109
Литература.....	117