

## РЫБАКИ ОБЪЯСНИЛИ КОРРЕС- ПОНДЕНТУ «ВП», ПОЧЕМУ ПЕТЕРБУРЖЦЫ ПЛОХО ЕДЯТ КОРЮШКУ

— Как раньше. Было пять колхозов. У них 150 судов. Между ними ходило 30 приемных судов, где часть рыбы замораживали, а из части делали пресервы, от туда рыба выгружалась на берег и развозилась по рынкам и магазинам. Сейчас рыбаки сами по себе. Сначала для каждого судна разрешение надо получить. За него заплатить. При этом не на всю рыбу. Здесь нам разрешают корюшку и миногу ловить. Ловим. Но, поймав, сами должны придумать, кому и куда сбывать, платить за склады и холодильники, искать, кто примет улов... Можно хоть сеть «Океанов» открыть. И рыба в них будет. Только покупать ее не будут. Во-первых, она будет очень дорогой, а во-вторых, я уверяю вас, изменилась культура потребления.

— Так, может, собственные склады открыть, производство наладить?

— Вы знаете, сколько холодильник хороший промышленный стоит? 10 миллионов. И не рублей. Мне не потянуть. А без этой стадии производство не наладить. У меня есть небольшая линия. Консервы из корюшки и миноги выпускаем. Но и это выручку не делает. Пока люди не начнут в массовом порядке есть рыбу, отрасль будет в упадке. А начнут есть — накормим. Не корюшкой — ее пока мало, — так другой рыбой. В Ладоге рыбы становится больше.

Как отметили в Северо-Западном территориальном управлении Росрыболовства, в этом году выданы квоты на вылов 1300 тонн корюшки в Ладоге и 1400 тонн корюшки в Финском заливе. Этого достаточно, чтобы и популярность сохранить, и людей накормить. Поскольку петербуржцы пока плохо едят корюшку...

Михаил ТЕЛЕХОВ  
Фото Натальи ЧАЙКИ

### СПРАВКА «ВП»

**небольшом количестве корюшки, по мнению специалистов, виновато развитие насыпных территорий. Насыпи дают взвесь, которая не пропускает в воду солнечный свет. результате не развиваются объемы одноклеточных водорослей — планктона. А нет этой биомассы — нет пищи и кислорода в воде. И размножение рыбы сходит на нет.**



Теперь корюшку можно не только купить с прилавка, но и отведать в ресторане.

## Цены на корюшку с прошлого года выросли незначительно

МЕЛКАЯ СТОИТ ПО 150 РУБЛЕЙ, ОТБОРНАЯ — ПО 300

Какой петербуржец не любит корюшку? Сегодня, зайдя на любой рынок и в крупный супермаркет, можно купить килограмм-другой этой пахнущей огурцом рыбки и от души полакомиться, пожарив ее на свежем растительном масле. Заглянем на ближайший рынок — Сенной.

В РЯДАХ рыбка выложена всякая: и поменьше, и побольше, и та, которую торговцы называют отборной, то есть самая крупная, которая продается по триста рублей за килограмм. А самая мелкая — по 150. Но есть и по 200, и по 180. Эти цены почти не отличаются от прошлогодних.

— В этом году мы всю зиму корюшкой торговали, многие водоемы льдом-то не покрывались. Вот и шел лов, — сообщает одна из продавщиц, — так что сейчас не ждите, что корюшки будет много, за зиму-то всю выловили, покупайте, пока есть.

Но зима зимой, а именно в апреле корюшка массово приходит в наши водоемы для размножения, вот тут и начинается «высокий сезон» этой рыбки. По свидетельству продавца одного из городских супермаркетов, сейчас подвозят ее ежедневно. В рыбном отделе корюшка выложена на снежной подушке и стоит 165 рублей за килограмм. В отличие от рынка выбора нет: корюшка на магазинной витрине мелковата.

— Какую привезли, — разводит руками продавец.

Но и такую раскупают всю без остатка. Все торговцы в один голос утверждают, что рыбка своя — ладожская, а не привезенная откуда-то из Прибалтики или из Калининграда. Приходится верить. На глаз-то не определишь. Это возможно сделать только в лабораторных условиях.

Еще лет десять назад корюшку нельзя было найти в ресторанном меню, слишком уж быстро она теряет товарный вид и утрачивает свой специфический аромат.

Но теперь ее подают во многих заведениях общепита. Даже специальный ресторан с одноименным названием открылся. Технология позволяет выловленную рыбку сразу же доставлять на стол повара. На Невском порция жареной корюшки — штук примерно шесть-семь — стоит 250 рублей. Народ берет.

— Никогда не ела корюшку, — сообща-

**ерный способ определить свежесть корюшки при покупке — это заглянуть ей под жаберные крышки. Жабры изнутри должны быть красными. У полежавшей рыбы они белеют.**

ет Валентина, которая приехала с туристической группой из Москвы. — Но много слышала об этой рыбке, вот теперь увидела ее в меню и попробовала, очень вкусно. Настоящий деликатес.

Впрочем, представьте себе, что находят люди, которые принципиально не покупают и не едят корюшку.

— Вокруг Петербурга все водоемы загрязнены всевозможными стоками промышленных предприятий, — утверждает моя приятельница Людмила. — А в конце зимы, как раз когда идет корюшка, в Неву сбрасывается грязный снег вместе с химическими реагентами, входящими в состав антигололедного покрытия. Так что корюшка, которую вылавливают в нашем регионе, вредна для здоровья.

— Все это досужие домыслы, — считает заведующий лабораторией прогнозов

Государственного исследовательского института озерного и речного рыбного хозяйства Александр Шурухин. — Корюшка финская полностью пригодна в пищу и соответствует всем санитарно-гигиеническим нормативам. Что касается утверждения о том, что количество корюшки год от года сокращается, то однозначно заявлять об этом также неправильно. Например, в позапрошлом году было выловлено 300 тонн этой рыбы, а в прошлом — более четырехсот. В то же время в восьмидесятые годы вылавливали до 3000 тонн, однако и тогда год на год не приходился, в какие-то годы вылавливали значительно меньше.

Конечно, создание намывных территорий и гидротехнические работы, по словам Александра Шурухина, не лучшим образом отражаются на численности корюшки.

Сейчас планируется, например, создание намывных территорий еще и в районе Сестрорецка, как раз в тех местах, куда скатываются личинки и мальки этой рыбы. Уничтоже-

ние таких заповедных мест лишает рыбу привычной среды обитания и, соответственно, приводит к снижению ее численности.

Помнится, год назад традиционный праздник корюшки на Петропавловской крепости превратился в банальный рыбный базар. Люди выстраивались в длинные очереди, так как корюшка в латках продавалась на 30 — 50 рублей дешевле, чем в других местах. Сегодня средняя цена корюшки в городе — 200 рублей за килограмм. Хотя это и недешево, но все же на волне роста доллара и евро, когда, например, импортная рыба резко подскочила в цене, корюшка по стоимости остается вполне доступной.

Светлана ЯКОВЛЕВА  
Фото Натальи ЧАЙКИ