

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 придумывать, 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, — сообщая

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