ДАНИЛЕВСКИЙ Н.Я. ВЗГЛЯД НА РЫБОЛОВСТВО В РОССИИ

                Всякая промышленная выставка, а тем более те огромные коллекции естественных и промышленных произведений, которые под именем всемирных выставок, вот уже в четвертый раз собираются почти со всего земного шара в столицах Англии и Франции, должны представлять собою картины разных отраслей промышленности, — картины, по которым можно бы судить о сравнительном значении каждой из этих отраслей как в ряду различных отраслей промышленности той же страны, так и в ряду одинаковых отраслей разных стран, — и это в трояком отношении: количества продуктов, их разнообразия и их качества или степени достигнутого совершенства. Многие обстоятельства препятствовали до сих пор этим выставкам достигнуть той полноты, которая необходима для того, чтобы они могли служить вполне верными образчиками, или так сказать представительницами, всемирной промышленной производительности в уменьшенном масштабе. Некоторые из этих обстоятельств, как, например, местные войны, несовершенство путей сообщения, малый интерес, принимаемый известною страною в этих всемирных конкурсах, случайны и временны, и мы оставим их в стороне; другие же заключаются в самом характере некоторых отраслей промышленности, в образе их производства, или в свойстве добываемых ими продуктов, недопускающем, чтобы эти продукты могли быть представлены на выставке со всею тою

**406**

полнотою, которой они заслуживают по своей важности. Именно, сюда относятся все те отрасли промышленности, которые занимаются добыванием или приготовлением продуктов, не выдерживающих значительной перевозки, не могущих быть долго сохраняемыми без порчи, или требующих для своего сохранения особых климатических условий. К этому разряду принадлежит, без сомнения, и рыбная промышленность в России.

Значительная доля — четверть или даже треть — продуктов рыболовства рассылается по всей России не иначе, как в мороженом виде. Некоторые рыбы, как, например, навага, ловимая исключительно в Белом море, несмотря на то, что составляет предмет довольно значительной торговли, ибо рассылается до Одессы и до Астрахани, не подвергается никакому искусственному способу сохранения и известна только в мороженом виде; то же самое должно сказать о значительной части беломорских сельдей и осетровых пород. Другие продукты, и притом самые ценные, как, например, зернистая икра, хотя и подвергаются известному приготовлению, но все же могут сохранить свои высокие качества, на сколько нибудь значительное время, не иначе как при помощи мороза. Наконец, и многие рыбы обыкновенного посола солятся в России не в бочках (как сельди), в которых все время остаются покрытыми рассолом и потому могут долго держаться и без ледников, а в огромных ларях окруженных льдом, откуда вынимаются при продаже. Рыба такого посола известна под именем коренной. Конечно, можно бы посолить в бочонках все сорта рыбы, солимой в корень, и послать их на выставку. Но эти, собственно для выставки приготовленные, продукты никаким образом не могли бы считаться образчиками или представителями русской рыбопромышленности. Из этого видно, что, как бы ни была старательно составлена коллекция произведений русского рыболовства, она сама по себе никогда не может дать полного понятия о разнообразии его продуктов и о достоинстве некоторых из них. Чтобы выставка могла дать более точное и полное понятие о русском рыболовстве, необходимо прибавить к тем предметам, которые могут быть выставлены, атласы рисунков употребительных в России орудий и способов лова и приготовления рыбы, а также краткое статистическое и техническое описание русской рыбной промышленности.

**407**

Уже пятнадцать лет тому назад начались исследования рыбной промышленности во всех водных бассейнах европейской России в отношениях научном, экономическом и административном. Эти исследования, еще доныне продолжающиеся, дают нам возможность представить эти необходимые дополнения. Атласы рисунков обнимают собою пока рыболовство в бассейнах Каспийского моря и Северного океана[[1]](http://histfishing.ru/#_edn1). Хотя, без сомнения, и в прочих русских морях, реках и озерах найдется не мало особенностей в производстве этих промыслов, — особенностей, заслуживающих изображения; однако же, можно с уверенностью сказать, что все существенное и характерное с достаточною полнотою представлено в двух вышедших уже в свет атласах состоящих из 139 таблиц рисунков. Именно, рыболовство азовское, по употребляемым им способам и орудиям лова, в главных чертах сходно с каспийским, рыболовство же в больших озерах северной и северо-западной России подобно беломорскому. В Черном море существуют, правда, некоторые совершенно особенные, нигде более в России не употребительные способы лова; но море это в рыболовном отношении не имеет большой важности. Хотя, составленные в пояснение рисунков, подробные описания непонятны для иностранцев, так как они напечатаны по-русски, но приложенные к атласам краткие изъяснения таблиц на французском и немецком языках, кажется, достаточны для того, чтобы пояснить все, чтò показалось бы не понятным с первого взгляда.

Второе дополнение к выставке рыболовных произведений России — должно составить краткое статистическое и техническое описание нашей рыболовной промышленности. В настоящем описании я обращу преимущественное внимание на ценность и количество уловов, на породы рыб, имеющих у нас хозяйственное значение, и на способы приготовления специальных России продуктов рыболовства.

Определение ценности и количества уловов может быть, к сожалению, только приблизительное. Не говорим уже, что исследования о рыболовстве еще не повсеместно произведены, но даже

**408**

и для тех морей, где они окончены, не везде было возможно собрать точные статистические сведения.

Наши рыбные ловли, по их хозяйственному устройству, могут быть разделены на три категории. Одни сосредоточены в руках казны, или владельцев обширных прибрежных вод. Здесь лов и приготовление рыбы и ее продуктов производятся, так сказать, фабричным образом, с применением разделения труда. Ловцы, нанятые за определенную плату на срок, с уловленной ими рыбы, или из известного пая в добыче, изменяющегося от ⅓ до ½ улова, свозят рыбу в центральное заведение, называемое ватагою. Рыбу принимают на плот, устроенный на сваях над водою реки. Одни разрезывают рыбу, с неподражаемою ловкостью и быстротою вынимают внутренности и те части, которые имеют специальное назначение, как-то икру, молоки, клей (плавательный пузырь), вязигу, ежели нужно отрубают голову и разрезают тело на части таких форм и величины, какие требуются для соленья; другие относят клей, икру, вязигу в отделения, назначенные для их приготовления; третьи укладывают разрезанную рыбу в лари, в которых ее солят. Приготовление каждого продукта состоит под наблюдением особого мастера, солельщика, икрянника, клеевщика, балычника, смотрителя вязижной палатки. Как всякая рыба, попадающая на плот, так и всякий фунт приготовляемых из нее продуктов, записываются. Несколько десятков таких больших заведений находятся при устьях Волги, но самое значительное изо всех, — да вероятно самое значительное рыбопромышленное заведение в мире, находится на реке Куре в 30 верстах от ее устьев. Это так называемый Божий Промысел. Ценность приготовляемой на нем рыбы нельзя положить менее как в 500 000 р.; бывают дни в апреле, когда на плот Божьего Промысла свозится и на нем приготовляется не менее, чем на 100 000 франков рыбного товару[[2]](http://histfishing.ru/#_edn2). Где ввелся этот фабричный способ промышленности, там, конечно, легко получить самые точные статистические сведения о рыбной промышленности.

**409**

Другие, тоже очень обширные воды находятся во владении казацких обществ, и некоторые из последних обложили продукты своего рыболовства известною пошлиною, собирание которой заставило ввести на Урале и на Кубани довольно точную отчетность. Но за всем тем, все еще значительная доля каспийского и азовского рыболовств и вся рыбная промышленность на морях Белом, Ледовитом, Балтийском и Черном и в озерах северной России, со впадающими в них реками, производится в разброд средними и мелкими промышленниками, большая часть которых не ведет никакой письменной отчетности. Получить сведения об этой доле уловов можно только от торговцев рыбою, следящих лично или посредством комиссионеров за ходом уловов, дабы сообразовать с ними количества и цены своих закупок.

Соединяя эти троякого рода источники статистических сведений, мы приходим к заключению, что средняя ценность ежегодных уловов в морях, реках и озерах европейской России составляет не менее 20 000 000 р. по первоначальной их цене на месте. Количество это распределяется следующим образом по различным местностям лова: на Каспийское море и низовья впадающих в него рек: Волги, Урала, Куры и Терека приходится немногим более половины этой суммы, именно 10 500 000 рублей; на Азовское около 1/5 — 4 000 000, и на Балтийское с лишком 1 000 000, приблизительно миллион с четвертью[[3]](http://histfishing.ru/#_edn3). Улов Белого моря, Ледовитого океана у берегов Архангельской губернии, и рек, вливающихся в эти моря, составит также по крайней мере, 1 000 000 руб., из коих около 400 000 придется на треску, ловимую у лапландского берега, и 250 000 на сельдей беломорского улова. Улов черноморский надо считать от 500 000

**410**

до 600 000 р., из коих две трети придется на лов в лиманах днепровском, бугском и днестровском и в низовьях этих рек. Таким образом, лов в пяти морях, омывающих берега России, и в низовьях впадающих в них рек составляет от 17 000 000 до 17 500 000 р. с. Лов, производимый во внутренних водах, т. е. в озерах и в средних и в верхних частях больших рек, орошающих Россию, в целом не приведен еще в известность; но следующие соображения помогут нам определить его приблизительно. В Чудском озере, по г. Бэру, ежегодно приготовляют, по меньшей мере, до 125 000 бочек снетков по 3 р. 70 к. бочка (т. е. по 6 р. 50 к. асс. пуд), чтò составит 463 000 рублей. Полагая ценность уловов всей остальной рыбы только в 150 000 р., мы получим 600 000. Кубенское озеро, имеющее лишь от 60 до 70 верст в длину и от 8 до 12 в ширину и, следовательно, не могущее даже считаться в числе главнейших бассейнов озерной полосы, занимающей северо-запад России, доставляет, по исследованиям беломорской экспедиции, не менее как на 150 000 р. рыбы. Итак, только эти два озера доставляют рыбы на три четверти миллиона рублей. Следовательно, более чем вероятно, что такие озера, как Ладожское, Онежское, Белое, Ильмень, и прочие озера северной и северо-западной России и Финляндии доставляют уловы, превышающие вдвое улов двух означенных озер. Если, далее, примем в соображение, что Волга с Камою, Окою, Шексною и всеми притоками своими (не считая лишь самых низовьев Волги от границ Астраханской губернии, так как мы причислили их к Каспийскому морю) не может доставить менее рыбы, чем низовья Днепра и Днестра, то должны будем согласиться, что принятая нами сумма в 20 000 000 руб. сер., для оценки среднего годичного улова в России, скорее ниже, чем выше, действительности.

Но одна ценность не может дать еще полного понятия о значительности какой нибудь отрасли промышленности; для этого необходимо еще определить количество доставляемых ею продуктов. Но определение количества уловов еще гораздо затруднительнее, чем определение их ценности, ибо, для некоторых мест и для некоторых пород рыбы, уловы определяются весом, для других счетом, для третьих мерою; в некоторых же случаях, именно там, где мы должны довольствоваться по-

**411**

казаниями торговцев, можно иметь сведения только о ценности товаров. Соображая, однако, что все продукты, получаемые из красной рыбы, как-то: клей, икра, вязига, да и самое мясо красной рыбы, гораздо дороже 1 р. за пуд и могут быть оценены кругом около 3 р. пуд; прочие же рыбы, составляющие по весу в несколько крат большую массу, нежели красная рыба, не могут быть оценены выше 50 к. пуд, — мы придем к заключению, что число пудов вылавливаемой рыбы несколько превосходит число рублей, которым мы определяли ее ценность, так что 25 000 000 пудов, или миллиард фунтов, будет весьма приблизительным выражением того количества рыбы, которое добывается из вод принадлежащих России, не присчитывая сюда того количества, которое потребляется на месте самими рыбаками, — количества, которое должно быть очень велико, судя по тому, что несколько десятков тысяч человек почти исключительно питаются рыбою в течение большей части года. Едва ли можно принять это количество менее, чем в два миллиона пудов.

Чтобы получить ясное понятие о значительности русской рыбной промышленности, надо сравнить ее с главными рыболовствами других стран. Кроме сведений, которые я сам имел случай собрать о важном рыболовстве норвежском, я имею под рукою только одно сочинение, из которого можно было извлечь нужные для подобного сравнения данные. Это — сочинение гг. Одуэна и Мильн-Эдвардса Recherches pour servir à l’histoire naturelle du littoral de la Erance. Хотя статистические данные, собранные в этом превосходном сочинении, уже несколько устарели, однако мы думаем, что можем воспользоваться ими, не делая значительной ошибки, потому что продукты рыболовства не увеличиваются с такою быстротою, как большая часть произведений других промышленностей. Они скорее подвержены периодическим колебаниям, чем постоянным изменениям, идущим все в том же направлении. Из сведений, сообщаемых Мильн-Эдвардсом о ньюфаундлендском лове трески, видно, что средняя ценность французского улова составляет 7 543 000 франков (1 885 000 рублей), количество же добываемой трески, тресковых жира и икры около 1 375 000 пудов. В том же сочинении, количество этих продуктов, получаемых с английских ловель, определено в 2 700 000 пудов без означения цены. Продукты американских ловель той же местности не означены вовсе, но

**412**

из числа и вместимости американских судов, занимающихся там ловлею, можно заключить, что ими добывается едва ли менее рыбы, чем англичанами. Таким образом, добыча трески, получаемая тремя народами с ньюфаундлендского лова (включая сюда лов на Большом Банке и у берегов Канады и Лабрадора), равнялась бы приблизительно 6 800 000 пудам, ценность которых, считая по французским ценам, составила бы около 37 000 000 франков или 9 250 000 р. с. И так, знаменитое ньюфаундлендское рыболовство еще далеко от того, чтобы сравняться с Каспийским, ибо продукты его лишь немногим превосходят половину доставляемых Каспийским морем, а ценность их на 5 000 000 франков ниже. При этом заметим, что принятая здесь ценность ньюфаундлендских уловов, по всем вероятиям, значительно менее действительной, так как англичане и американцы продают свою рыбу гораздо дешевле, нежели французы; ибо, между тем как средняя французская цена пуду трески (считая вместе треску, жир и икру) составляет 1 руб. 37 коп. (5 фр. 48 сант.) или с лишком 34 сантима килограмм, — по словам г. Мильн-Эдвардса (Том I. стр. 355), английская средняя цена килограмма трески составляет только от 15 до 18 сантимов (от 60 до 75 к. пуд), т. е. почти в половину менее.

В том же сочинении, г. Мильн-Эдвардс определяет ценность лова вдоль всех берегов Франции в 13 500 000 франков. Сведения, собранные экспедициею, исследовавшею наше северное рыболовство вдоль берегов архангельской губернии и проведшей, для сравнительного изучения нашего рыболовства с норвежским, 9 месяцев в Норвегии, определяют ценность уловов трески и сельдей в этом государстве в 7 000 000 р. или 28 000 000 фр. Соединяя эти три суммы, т. е. ценность всего улова ньюфаундлендского и улова вдоль всех берегов Франции, получим 78 500 000 фр. или 19 625 000 р., чтò едва равняется ценности рыбы и ее продуктов, добываемых из морей, главных озер и рек европейской России.

При этом сравнении, сами собою возникают два вопроса: 1) от чего, при таком изобилии рыбы, так мало вывозится ее из России, и 2) каким образом такие ничтожные по пространству моря, как Каспийское и Азовское, могут соперничать, по количеству доставляемой ими рыбы, с большею частью северного бас-

**413**

сейна Атлантического океана от Норд-Капа до берегов Америки и с частью Средиземного моря?

Ответ на первый вопрос весьма не затруднителен. Стоит только вспомнить, как незначительно протяжение морских и озерных берегов России сравнительно с огромною континентального массою, ее составляющею, населенною 75 000 000 душ, которым эти берега должны доставлять рыбную пищу. К этому присоединяется еще то, что в продолжение менее строгих постов, составляющих около 150 дней в году, русский народ не употребляет другой животной пищи, кроме рыбной. После этого станет понятным, что, между тем как Россия вывозит едва на 750 000 руб. рыбных товаров, и то преимущественно неупотребляемых в пищу, как, например, клей (на 500 или 600 тысяч руб.), или продуктов роскоши, как икра (тысяч на 100 или на 150), она ввозит на два слишком миллиона рыбы из-за границы. Именно, привозится на 1 500 000 р. сельдей и на 400 000 или 500 000 трески из Норвегии. Недостающую сумму составляют сардинки, анчоусы и другие приправы и закуски.

Чтò касается до второго вопроса, то объяснения его надо искать в естественной истории рыб, или же воды вообще, и я думаю, оно может быть представлено в следующих трех положениях:

1) Вместилища пресной, или мало соленой воды, каковы моря Каспийское и Азовское, при прочих равных обстоятельствах, должны быть изобильнее рыбою, чем настоящие моря или океаны. В океане и в настоящих морях, кроме рыб и таких животных, которые по своей мелкости или мягкости могут удобно служить пищею для рыб, — огромная доля животного вещества принимает форму ежевокожных, раковин и кораллов, т. е. таких форм, при которых животное получает твердую неорганическую оболочку; которая почти совершенно защищает их (по крайней мере, в зрелом возрасте) от хищности почти всех рыб; сюда же должны быть причислены большие породы крабов и длиннохвостых раков. Только немногие породы рыб, как, например зубатка, могут питаться некоторыми из этих твердоскорлупчатых животных. Не только самое животное изъемлется, защищающею его скорлупою, из кругооборота животного вещества в море, так как может служить материалом для других животных не ранее, как подвергнувшись предварительно разложению после своей смерти; но и сама твердая оболочка ра-

**414**

ковин и ежевокожных, или стержень кораллов, содержат в себе долю органического вещества, которая уже на неопределенно большое время изъемлется из всякого дальнейшего участия в общей жизни моря. Эта пропорция неорганической материи, служащей как бы предохранительным панцирем для животных, увеличивается с увеличением солености морской воды (до известной степени, по крайней мере). Напротив того, в пресноводных озерах почти вся животная жизнь является нам в форме рыб. Если тщательное наблюдение показывает нам, что и тут есть много других животных форм, кроме рыб, то все эти формы чрезвычайно размельчены и состоят из инфузорий, мелких ракообразных животных, водяных червячков и личинок насекомых, а также тонкостворчатых раковин, которые все в высшей степени удобны к тому, чтобы служить пищею рыбам даже самым маленьким и самым молодым. Кроме этого, пресные и малосоленые воды населены, между прочим, рыбами травоядного семейства сазановидных, которые могут непосредственно питаться растениями, тогда как в океане почти все рыбы хищны. Поэтому в пресных водах все как бы принаровлено к тому, чтобы органическое вещество могло в наивозможно-скорейшее время достигать, рядом превращений, до формы рыб — наиболее, даже почти единственно, полезной человеку, так что г. академик Бэр считает даже возможным утверждать, что в каждом обширном пресноводном бассейне все количество питательных веществ, ежегодно им производимое, ежегодно же превращается в рыбье мясо. Следовательно, в пресных водах, кругооборот вещества происходит быстрее, потому что ни малейшая часть его не принимает формы, не позволяющей ему служить пищею для рыб, и не выделяется на неопределенное время из общего кругооборота органической материи. Типы хозяйства природы в океане и в пресных водах можно сравнить с культурою плодовитых дерев, или, еще лучше, орехов и зерновых хлебов. В этом сравнении, древесные плоды, или орехи, и хлебные зерна, как те продукты хозяйства, которые идут непосредственно на пищу человека, будут соответствовать — первые морским рыбам, а вторые пресноводным. При одинаковом пространстве, поле, занятое хлебом, даст гораздо более питательных веществ, нежели занятое ореховыми деревьями. В этом последнем случае, значительная доля идущих в дело составных

**415**

частей почвы идет на образование древесины и ореховой скорлупы и на долгое время выделяется из почвы; в первом же случае, не только гораздо бòльшая часть идет на образование зерна, но и то, чтò составляет солому, на другой же год может быть возвращено почве, дабы снова служить на пищу растениям. Из этого очевидно, что из двух равных по пространству участков, из коих один занят пресным озером, или слабосоленым морем, а другой океаном, или одинаковым с ним по солености морем, и кои получают извне равные притоки органических веществ, — первый участок, где происходит быстрейший кругооборот этих веществ, так сказать принаровленный к скорейшему уподоблению их в форму рыб, должен доставить бòльшие уловы, чем второй.

2) Вторая причина необыкновенных уловов, доставляемых морями Каспийским и Азовским, заключается в их мелкости. Глубина Азовского моря, занимающего около 600 кв. миль, нигде не достигает более 44 футов; глубина же Каспийского, хотя и весьма значительна с средней и южной его частях, в северной трети, ограничиваемой линией, проведенной от устьев Эмбы к устьям Терека, где именно сосредоточено рыболовство, редко превышает 7 или 8 сажен. Реки, впадающие в море, сносят туда с собою множество органических веществ, увлекаемых в них дождем, тающим снегом и наводнениями, как бы удобряют море. Чем, следовательно, мельче тот водоем, в который они вливаются, тем концентрированнее должен быть раствор питательных веществ. Как значительно это влияние, можно судить по тому, что Азовское море, принимающее в себя две такие реки, как Дон и Кубань, включает в себе никак не более ¾ кубич. мили воды, так что весь бассейн его в 3, много что в 4 года, мог бы наполниться водою из вливающихся в него рек (не обращая внимания на испарение). Очевидно, что, при этих условиях, рыбное население этого моря может быть несравненно гуще, чем как это обыкновенно бывает в морях; точно также как население страны с богатою почвою должно быть, при прочих равных условиях, значительнее, нежели страны с почвою скудною.

3) Наконец, третья причина заключается в необыкновенной приспособленности устьев некоторых рек, впадающих в эти моря, преимущественно же Волги и Кубани, к размножению рыбы.

**416**

Дельты этих рек заключают в себе обширную сеть внутренних озер, называемых лиманами или ильменями, самой разветвленной формы и, большею частью, небольшой глубины, соединенных как между собою, так и с рукавами, на которые разделяются реки перед впадением, посредством множества протоков называемых, „ериками“. В мелкой, сильно прогреваемой солнцем воде лиманов, поросшей бесчисленными водяными растениями, образуется огромное количество органического вещества, в виде простейших и мельчайших водорослей, инфузорий, мелких ракообразных животных, личинок насекомых (между прочим мириадов комаров), т. е. все таких форм, которые приспособлены к питанию молодых рыбок. И это только одна из многих выгод, доставляемых естественному рыболовству обширными поверхностями, заливаемыми неглубоким слоем стоячей или слабо текучей воды. Камыши, куга (Juncus и Scirpus), рогоз (Typha), кугир (Potamogeton) и другие травы, покрывающие их, доставляют самые удобные места для метания икры большей части рыб, составляющих предмет лова в России, так как выметанная и оплодотворенная икра, прилепляясь к листьям и стеблям, или расстилаясь по ним, не засоряется песком и илом, как это было бы, если бы она падала на дно, главное же, — не скучивается волнением, а, оставаясь разделенною и как бы переложенною водяными травами, обмывается со всех сторон водою, насыщенною растворенным в ней воздухом, богатым кислородом, отделяемым зелеными частями растении, под влиянием света. Выведшиеся в таких местностях мальки имеют также все, чтò им нужно для успешного развития: обильную пищу, теплоту, затишье и защиту от многоразличных своих врагов, начиная с человека до водяных насекомых. Попечения природы об этих молодых рыбках не ограничиваются сказанным. Она указывает на выход из этих лиманов, когда дальнейшее пребывание в них могло бы сделаться им гибельным. Вода лиманов охлаждается осенью быстрее, чем в реках, и эта низкая температура заставляет молодую рыбу покидать лиманы и входить в реки и в море, без чего она погибла бы зимою, задохнувшись подо льдом, чтò, однако же, случается иногда, когда воды очень низки и сообщение между лиманами и речными рукавами прекращается прежде, чем вода успела достаточно охладеть, чтобы стать неприятною для молодых рыбок.

**417**

Изложение условий, доставляющих морям Каспийскому и Азовскому возможность соперничать в рыбном богатстве с несравненно обширнейшими водоемами, показывает уже, что характер их рыбной фауны должен быть пресноводный, и что породы рыб, составляющих главное основание русской рыбной промышленности, принадлежат к числу речных, озерных, или хотя и морских, но таких, которые любят скорее солонцеватую, чем настоящую соленую воду. И действительно, это составляет самый отличительный характер русского рыболовства от всех прочих значительных рыболовств, так что из всей массы продуктов русской рыбной промышленности едва ли 1/20 придется на долю собственно морских рыб, так как даже балтийская сельдь, известная под именем салакушки, составляет такую разновидность, которая живет в весьма слабосоленой, почти пресной воде Финского, а особенно Ботнического заливов; породы же русских осетров не только поднимаются в реки для метания икры, хотя и живут в море, но, кроме этого, бывают многочисленны только в морях с солонцеватою водою. Так в Черном море, которое все еще почти на половину менее солено, чем Средиземное, их гораздо меньше, нежели в еще менее соленых морях Каспийском и Азовском.

Было бы интересно определить ценность, доставляемую каждою отдельной породою рыб; но, к сожалению, для точного решения этой задачи нет достаточных данных, особливо для менее важных пород, которые и в торговле большею частью не различаются, а идут под именем белой рыбы, частиковой рыбы и другими коллективными названиями. Мы в этом отношении должны ограничиться некоторыми приближениями, разделив породы рыб на несколько разрядов, по степени их торговой важности. Этого будет, впрочем, совершенно достаточно, чтобы вполне выставить пресноводный характер русской рыбной промышленности.

К 1‑му разряду принадлежит, так называемая, красная рыба, т. е. четыре породы осетрового рода: белуга, осетр, шип и севрюга. Разделить их невозможно, потому что продукты, из них добываемые и составляющие значительную долю доставляемой ценности, — икра, клей и вязига, — почти всегда смешиваются. Притом же, и мясо этих рыб немного отличается по вкусу. В совокупности, ценность красной рыбы с ее продуктами составляет не менее 8 000 000 руб.; именно: около 600 000 дает клей (5 000 пудов),

**418**

от 100 000 до 150 000 вязига, около 2 250 000 р. икра (180 000 п.) и 4 750 000 руб. самое мясо (около 2 500 000 пуд.). К красной рыбе мы не причисляем стерлядей, потому что эта знаменитая рыба, подобно многим другим прославленным предметам роскоши, как, например соболь, представляет лишь незначительную торговую ценность. В Петербурге, Москве, на нижегородской ярмарке платят, правда, баснословные цены за живых стерлядей; но это бывает не так часто, чтобы придать этой рыбе действительное торговое значение. Притом же, дороговизна эта зависит вовсе не от больших цен, платимых на месте лова, единственных, которые мы здесь принимаем в расчет (на нижней Волге стерляди составляют очень дешевую рыбу), а от трудностей провоза на несколько тысяч верст и долгого сохранения в садках живыми. На местах изобильного лова, как, например, в Астрахани, стерлядь идет обыкновенно лишь на местное употребление; солится же в небольших количествах, и в таком виде, равно как и мороженая, продается дешевле прочих осетровых пород.

Во второй разряд я помещаю тех рыб, которые в огромных количествах развозятся почти по всей России, или доставляют большие количества употребляемых в промышленности продуктов, и ценность каждой из которых составляет от 800 000 до 1 500 000 руб. Сюда принадлежат, в приблизительном порядке их торговой важности: Судак (Lucioperca vulgaris), которого ловят иногда в количестве 45 000 000 штук в одних низовьях Волги и до 7 000 000 в дельте Кубани. Урал, Дон, озера и прочие реки России также доставляют большое количество этой рыбы. Обыкновенная сельдь, беломорская и балтийская (Clupea harengus). Сельдь волжская и азовская (Clupea pontica Eichw.), которой солится между 50 и 100 миллионами штук и из которой, кроме того, выделывается от 100 000 до 150 000 пудов жира. Лещ (Abramis Brama), вылавливаемый средним числом в Каспийском море в количестве около 30 000 000 штук; кроме того, его ловится несколько миллионов в северной части Азовского моря и большое количество в озерах северной и северо-западной России. Тарань (Leuciscus Heckelii Nord.). Дельта Кубани доставляет от 40 до 60 миллионов штук этой рыбы; кроме того, огромное количество, иногда не уступающее кубанскому, ловится в Дону и в самом Азовском море. Рыба эта, принадлежащая к са-

**419**

мым дешевым, развозится преимущественно по Малороссии и по юго-западным губерниям. Небольшое количество идет в Молдавию и Валахию. Снетки (Osmerus eperlanus, var. lacustris). Самая маленькая из употребляемых в пищу человека рыб, добывается в количестве 250 000 или 300 000 пудов из одного Чудского озера, где ее сушат; сверх того, огромное количество идет из Белого озера, откуда снетки вывозят большею частью морожеными. Значительное количество ее получается и из других озер, губерний Олонецкой и Новгородской, с песчаным дном.

К третьему разряду я отношу породы рыб, ценность которых изменяется от 250 000 до 500 000 руб. и которые имеют распространение или местное, или, хотя и по всей России, но не как предмет общего употребления. Сюда принадлежат: Треска, имеющая у нас сбыт только в трех северных губерниях: Архангельской, Вологодской и Олонецкой, и отчасти в Петербурге. В Москве эта рыба уже почти неизвестна. Сазан (Cyprinus carpia). Сом (Silurus glanis). Кура, Волга и Кубань доставляют наибольшее количество этих рыб. Сом вывозится с Кубани в небольшом количестве в Молдавию и Валахию. Семга и лосось. Сверх количества, ловимого в северных морях, Кура и Терек доставляют от 40 000 до 60 000 пуд. этой рыбы. Белорыбица (Corregonus leucychtis Pall). Большая часть идет с Волги, но ловится также в северной Двине и в Печоре. Только высокая цена этих двух рыб позволяет причислить их к этому разряду, так как количество их никогда не превышает 100 000 пуд.

К четвертому разряду причисляю я рыб, имеющих лишь небольшую торговую важность, и ценность которых не превышает 200 000 руб. Между ними встречаются две породы, составляющая исключительную принадлежность одна северной, а другая южной России, это — навага (Gadus Navaga Koelr.) и шемая (Aspius clupeoides Pall.). Обе пользуются большою известностью, но употребление их довольно ограничено. Навагу ловят по заливам Белого моря, не имеющим большой глубины, как-то: в Двинском, Онежском и Мезенском, а также близь устьев Печоры. Напротив того, ее нет не только вдоль Мурманского берега и в широкой смежной океану части Белого моря, но даже и в Кандалакском заливе, составляющем самую глубокую часть его. В небольшой глубине, на которой живет навага, заключается, ка-

**420**

жется мне, причина замечательного факта, что она никогда не попадается там, где ловится треска. На местах лова рыба эта ценится менее всех прочих, вероятно по причине ее изобилия и необыкновенной легкости лова, так как мальчик легко налавливает удочкою до 1 500 штук в короткий зимний день приполярных стран. Напротив того, эта рыба весьма уважается в остальной России от Петербурга до Одессы и Астрахани, где ее подают на лучших столах. Она перевозится только свежею во время зимы. Шемая поднимается в конце осени в реки, впадающие в южные части Каспийского и Азовского морей: в Куру, Терек и Кубань, где налавливается ее от 1 500 000 до 2 500 000 штук, чтò, при цене в 6 руб. за тысячу, составляет ценность от 90 000 до 150 000 руб. Для отправки приготовляют ее тем же способом, как и копченые сельди, которым предпочитают ее обыкновенно в России. В противность наваги, эта рыба пользуется наибольшею славою именно на местах ее лова, как показывает самое ее имя — испорченное персидское — шах-маге, т. е. царская рыба.

В числе прочих рыб этого разряда я приведу еще кильку (Clupea sprattus), маленькую породу сельдей, приготовляемую в довольно большом количестве в Ревеле с солью и пряностями в стеклянных банках, рассылаемых по всей России. Скумбрия (Scomber scombrus L.) встречается у нас только в Черном море, где ловится преимущественно на косах Кинбурнской и Тендре. Ее приготовляют как сельдь, не вычищая впрочем внутренностей, развозят по Херсонской губернии и даже до Киева, где она известна под именем кинбурнских сельдей. Кефаль (Mugil saliens et auratus) составляет самую обыкновенную рыбу в Черном море. Несколько миллионов кефали ловят вдоль крымских берегов и в озерах, соединенных с днестровским лиманом, и приготовляют на манер копченых сельдей. Обе эти морские породы, кефаль и скумбрия, взятые вместе, едва ли составят ценность в 200 000 р. Различные породы сигов (Corregonus), ловимые в довольно большом количестве в озерах и реках северной России. Их солят, коптят и морозят. Прочие рыбы этого разряда, которых слишком долго было бы перечислять, принадлежат, за немногими исключениями, к речным породам западной Европы. В некоторых реках и озерах ловят их, впрочем, в достаточном количестве, для

**421**

отправки солеными или морожеными на значительные расстояния. Между этими рыбами есть, однако же, одна порода, которая получит со временем такую же торговую важность, как азовская тарань. Это — рыба, принадлежащая к семейству сазановидных, известная под именем воблы. Она поднимается в начале весны бесчисленными косяками в Волгу. Ее легко можно бы было ловить в числе десятков, а может быть и сотни миллионов штук, если бы изобилие рыбы лучшего качества не заставляло пренебрегать ею доселе. Но развитие этого лова едва ли желательно, ибо распространение в обширных размерах лова плохих сортов рыбы должно иметь необходимым последствием уменьшение в количестве более уважаемых рыб, для которых они служат пищею.

Из этого перечисления видно, что из рыб, составляющих предмет лова в России, только две морские — треска и сельдь (балтийская и беломорская) имеют некоторую торговую важность; все же прочие, важные в хозяйственном отношении, рыбы — или совершенно речные, или, по крайней мере, поднимаются периодически в реки. Поэтому, русское рыболовство в целом имеет совершенно характер речного, и ежели значительная часть наших каспийских и азовских ловель и производится в море, то это только вследствие экономических, а не естественных причин. Именно, владельцы морских берегов, которые не владеют в тоже время рекою, или владеют лишь небольшим участком ее, из опасения, чтобы рыба не ушла из их рук, перейдя в чужие воды, стараются встречать ее в море, перехватывать ее сколько можно на пути в реки. Тоже самое еще в сильнейшей степени относится к тем местам, где морской лов, по коренному русскому закону, — для всех вольный, реки же принадлежат казне, или частным лицам. Но там, где прилежащий к устьям реки участок моря, равно как и самая река, на большом протяжении принадлежит одному владельцу, казне, как на Куре, или казацкому обществу, как на Урале и на Кубани, там морской лов весьма незначителен, ибо производящие ловлю не могут не понимать, что они поймают столько же рыбы, но с гораздо меньшими издержками и трудом, если не пойдут к ней навстречу в море, а дождутся пока она войдет в реку.

В этом же самом обстоятельстве, т. е. в том, что породы

**422**

рыб, составляющих основание русской рыбной промышленности, живут в морях или в частях морей с пресною или малосоленою водою и поднимаются по временам в реки, заключается главнейшая причина той необыкновенной рыбности, которою славятся русские реки, впадающие в Каспийское и Азовское моря, как-то: Волга, Урал, Кура, Кубань, Дон и, в меньшей степени, Терек, — рыбности, с которою никакие реки, впадающие в более соленые моря, не могут даже и близко сравниться. До экспедиции, исследовавшей наше северное рыболовство, реки архангельской губернии, особенно же Печора, пользовались славою чрезвычайной рыбности. Но и самая Печора, которая, по своей ширине и обилию вод, в полной мере заслуживает названия громадной реки, дает много если на 80 000 или на 100 000 р. рыбы в год. Конечно для 2 000 душ Пустозерской волости, заселяющих низовья Печоры на протяжении 300 верст, этого количества вполне достаточно не только для собственного употребления, но и для довольно значительного вывоза. Северная Двина — река тоже огромная, но берега которой гораздо более заселены, не имеет уже достаточно рыбы для продовольствия своих прибрежных жителей. Ежели из нее вывозят несколько сот, а может быть и тысяч, штук живых стерлядей, недавно туда зашедших по каналам из вод волжской системы, и несколько сот пудов семги, — зато более сотни тысяч пудов мурманской и норвежской трески и сайды потребляется населением Архангельска, Устюга и других городов и сел, лежащих по Двине и ее окрестностям.

Еще до сих пор существует молва о необыкновенной рыбности сибирских рек, и, без сомнения, они на столько рыбны, на сколько река сама по себе может быть рыбною. Но слава этого изобилия в рыбе многим уменьшится, если перевести ее на точный язык цифр: меры, веса, или ценности, как видно по уловам березовского края, занимающего низовья Оби, о которых имеются статистические данные. По этим данным, ценность этих уловов не превышает 150 000 р., а количество добываемой красной рыбы составляет только 7 000 пудов. Что же это значит сравнительно хоть, например, с ничтожным Уралом, рекою в 50—60 сажен шириною, но в котором добывается рыбы на сумму от 1 000 000 до 1 200 000 р., или с Курою, за которую казна получает одного откупа 386 000 р.?

**423**

Так как выбранные мною примеры лежат на глубоком севере, то можно подумать, что относительная бедность этих рек зависит от холода, вообще неблагоприятного для развития органической жизни. Я склонен думать, что в этом заключается одна из причин относительной бедности больших северных рек, но далеко не единственная и даже не главная; ибо, обратившись на юг, мы опять найдем, что самые большие реки и притом с дельтами, изобилующими лиманами (чтò, как мы видели, весьма благоприятствует размножению рыбы, если только они впадают в соленые моря), не могут сравняться даже и с меньшими из рек, впадающих в Каспийское и Азовское моря. Например, Дунай имеет даже более благоприятные климатические условия, чем большая часть этих последних, в величине уступает одной Волге, по характеру дельты, благоприятствующему естественному рыбоводству, уступает может быть Волге и Кубани, но наверно превосходит и Дон, и Урал, и Куру, и Терек. И что же? С Кубани возят рыбу, и рыбу самого низкого сорта (тарань), следовательно наименее выдерживающую издержки перевозки, — в Молдавию и Валахию, так что на нижнем Дунае не хватает рыбы даже для местного потребления его прибрежных городов. Когда дельта Дуная принадлежала России, там было устроено рыболовство по образцу каспийского, и для заведения его выписаны были ловцы и мастера для приготовления икры, клея и вообще рыбных продуктов из Астрахани. В это время, самое цветущее для дунайского рыболовства, вылавливалось во всей его дельте и в прилежащей к ней части моря около 30 000 пудов красной рыбы; между тем, в одном из многочисленных рукавов Кубани, называемом Протокою, имеющем не более 30 сажен в ширину и всего на протяжении 9 верст от устьев, налавливается почти такое же количество красной рыбы. Ежели бы величина и выгодные условия, представляемые дельтами для размножения рыбы, составляли главнейшее условие рыбности рек, то без сомнения Нил, Ганг, Миссисипи превосходили бы в этом отношении Волгу. Однако же о такой рыбности этих рек, чтобы они служили поприщем обширной рыбной промышленности, которая снабжала бы своими продуктами обширные страны, ничего не слыхать. Италия, например, снабжается рыбою в значительном количестве не с устьев Нила, а из отдаленной Норвегии, также точно Антильские острова не с устьев Миссисипи,

**424**

а с Ньюфаундленда и также из Норвегии. На основании всех этих примеров, я полагаю, можно безошибочно утверждать, что ни одна река, предоставленная своим собственным средствам, не в состоянии доставлять рыбы больше, чем сколько нужно для ее прибрежных обитателей, да и то если население берегов не слишком густо. Вывозить же свои продукты могут лишь те реки, которые подобно Волге, Уралу, Дону, Кубани, впадают в слабосоленые моря, населенные пресноводными породами рыб, временно поднимающимися из них в реки. Причину этого легко усмотреть, если обратить внимание на незначительность пространства, занимаемого реками даже самыми большими. Так, например, хотя Волга разветвляется на весьма значительное число рукавов, все-таки развитие всех рукавов ее дельты нельзя положить выше 1 000 верст, чтò соответствовало бы 20 большим рукавам при средней длине в 50 верст и в версту шириною, и что, конечно, не ниже действительности. Если к этому прибавить еще 500 верст нижнего течения Волги выше ее разделения, на каковом пространстве она все еще может считаться очень рыбною рекою, мы получим приблизительно 1 500 кв. верст или 30 кв. географических миль, между тем как почти пресная часть моря, прилегающая к ее устьям и населенная теми же рыбами, что и Волга, превосходит это пространство по меньшей мере в 40 раз.

Соответственно пресноводному характеру рыб, составляющих главную основу русского рыболовства, и самые способы лова имеют совершенно речной характер. Главные орудия лова суть невода и крючная самоловная снасть, которыми добывается наверное не менее 9/10 всего улова. Лов неводом не требует никакого описания, ибо, помимо бесчисленных мелких отличий в устройстве, меняющихся по местностям, он, в сущности, совершенно сходен с неводным ловом в других странах; но о лове крючною самоловною снастью надо сказать несколько слов, так как, сколько мне известно, он нигде, кроме морей Каспийского и Азовского, не употребителен. Снасть эта состоит из веревки сажен в 50 длиною, к которой привязаны, в расстоянии вершков шести одна от другой, более тонкие веревки, к каждой из которых прикреплена удочка или крючок чрезвычайно острый, — различной величины, смотря по породе рыбы, для лова которой предназначена снасть. Такие веревки выкладываются как в реке,

**425**

так и в море, на небольшой глубине, линиями в несколько верст длиною, так чтобы удочки почти касались дна. Снасть эта, следовательно, похожа на ту, которою ловят треску, как в Норвегии и у нас по Лапландскому берегу, так и в ньюфаундленских водах. Но между ними то существенное различие, что на тресковых ярусах каждый крючок наживлен, на самоловах же не бывает наживки, и рыба ловится тем, что, проплывая мимо крючков, задевает за них какою либо частью тела и, желая высвободиться, еще более запутывается и обыкновенно вонзает в себя еще несколько крючков. Поэтому, уды самоловной снасти должны висеть гораздо чаще, чем ярусной: между тем как в этой последней они расположены не ближе сажени одна от другой, в самоловных снастях они сидят вершках в 6 или 5 друг от друга, т. е. в восемеро или в десятеро чаще. Очевидно, что снасть эта годится только для лова рыбы, не имеющей чешуи, или с чешуею самою мягкою, ибо, в большинстве случаев, крючья, как бы остры они ни были, скользнули бы по чешуе сазанов, или судаков. Поэтому, самоловными снастями ловят исключительно красную рыбу, но для всех пород этой последней — от маленькой стерляди до весящей несколько десятков пудов белуги — она составляет самое главное орудие лова.

Я не думаю, чтобы предстояла надобность описывать другие орудия и способы лова, имеющие лишь второстепенную важность; но некоторые сведения о рыболовстве уральском не будут лишены интереса, как по особенностям его хозяйственного устройства, так и по оригинальности приемов лова.

Нижняя часть течения Урала верст на 600 и пространство моря перед устьями его принадлежат уральскому казачьему войску, в котором числится в настоящее время около 80 000 душ обоего пола. Принадлежность эта установилась искони и была только подтверждена впоследствии русским правительством. По понятиям казаков, вся река и все море, на означенном протяжении, составляют нераздельную общественную собственность всего войска, как бы жалованье за те воинские повинности, которые они на себе несут. Поэтому, весь лов совершается сообща, по общему, раз навсегда установленному, плану, в котором делаются лишь, применительно к разным обстоятельствам, небольшие изменения каждый год. Основные черты этого порядка заключаются: 1) В сосредоточении лова в реке преимущественно

**426**

 перед морем, для чего и приняты меры к тому, чтобы как можно более входило рыбы в реку, где лов несравненно легче и требует меньше издержек, чем в море, и потому в одинаковой степени доступен как самому бедному, так и самому богатому казаку. Море перед устьями Урала верст на 40 в ширину и на 80 в длину всегда остается совершенно свободным от всякого лова, и морской лов дозволяется производить лишь посредством правильных линии снастей, расположенных вдоль этих границ справа и слева заповедного пространства. Число сетей, которые каждый может выставить в этих линиях, определяется чином, а места, которые не все одинаково выгодны, распределяются жеребьем. Эта метода охранения устьев, с некоторыми изменениями, была в последнее время применена правительством и к Волге, дабы вход рыбы в устье всегда оставался свободным, — правило первостепенной важности для разумного устройства рыболовства в озере или в море, из которого рыба поднимается в реки, для метания икры. 2) В лове рыбы в холодное время года преимущественно перед летом, так как рыба тогда ценнее и требует наименее издержек для своего сохранения, для чего в продолжение нескольких месяцев весь Урал обращается как бы в огромный садок. Мысль эту почерпнули казаки из наблюдения над нравами рыбы, особенно же осетровых пород. 3) В производстве лова сообща в местах и в сроки, которые заранее определены, без чего невозможно достигнуть первых двух целей, предположенных себе казаками.

Всех различных рыболовств, о месте производства и времени начала которых казаки всегда заблаговременно повещаются, и которые производятся известным, строго определенным порядком, как бы с некоторого рода воинскою дисциплиною, под надзором нарочно для сего назначаемого начальника, — рыболовного атамана, — насчитывается 16. Чтобы дать понятие об этих ловах, на некоторые из которых стекается более 10 000 человек, опишем два наиболее отличающиеся своею своеобразностью: осеннюю плавню и багренье.

Когда весною рыба входит из моря в Урал для того, чтобы метать икру, то ту рыбу, которая идет самым руслом Урала, необходимо тут же вылавливать, несмотря на то, что наступающее теплое время года заставляет употреблять много соли на

**427**

сохранение рыбы, и что сама рыба в это время имеет наименьшую цену, ибо, выметав икру, рыба возвратится в море и совершенно ускользнет из рук промышленников. Только части той рыбы, которая идет на разливы, можно, в некоторых благоприятных для сего местностях, преградить обратный путь, заставив его сетями или загородив заколами, чтò и делается ежегодно с целью вылавливания ее зимою в этого рода садках. Но та рыба, которая входит в Урал в течение летних месяцев (все в бòльшем и бòльшем количестве, чем ближе к осени), в том же году уже не возвращается в море, а, как показали долговременные наблюдения, остается зимовать в реке; но это только в таком случае, если рыба не будет преследуема и тревожима. Как только вода начнет холодеть, рыба выбирает себе глубокие места, называемые „ятовями“, собирается на них все в большем и большем количестве и проводит в них зиму в каком-то полусне или оцепенении. Чтобы извлечь наивозможно большую пользу из этого обстоятельства жизни рыб, уральцы издавна запрещают не только всякий лов в Урале в течение трех летних и первого осеннего месяцев, но, преувеличивая даже, как мне кажется, потребность рыбы в покое, доводят охранение его до педантизма: запрещают езду на лодках, так что даже переезд на другой берег допускают только в случаях необходимости, как, например, для кошения сена на зауральских заливных лугах и т. п., — не поят скота и лошадей в реке, не стреляют близь берега из ружей, в прежние времена не освещали даже окон, выходящих лицом на Урал, в прибрежных селениях. Пароходы должны останавливаться в известном расстоянии от устьев реки, и даже каботажные суда, на которых казаки производят небольшую торговлю с Астраханью, никогда не входят в реку, но, с тех пор, как назначенный для них рукав высох, остаются в маленькой бухте, лежащей влево от теперешнего устья Урала. Таким образом, Урал составляет реку, исключительно предназначенную для рыболовства. В каждой из станиц, которые все расположены вдоль берега реки, назначается опытный старик, называемый смотрителем за Уралом, чтобы наблюдать за ходом рыбы и за тем, в каком примерно количестве она ложится на ятовях. Опытность, приобретаемая ими в этом деле, так велика, что по всплеску они узнают не только вид, но и пол рыбы — именно красной,

**428**

для которой различие между икряной и яловой имеет весьма важное значение, так как самка с икрою по крайней мере втрое дороже самца. Сбереженную таким образом рыбу вылавливают в два приема, двумя различными способами. Нижняя часть Урала, на пространстве почти 280 верст, вылавливается еще осенью. Для этого, все желающие участвовать в этом рыболовстве, называемом „осеннею плавнею“, собираются к Антоновскому форпосту, откуда начинается лов, иногда в числе 8 000 чел. с 3 000 бударок. Все предназначенное к вылову пространство реки разделяется обыкновенно на 15 рубежей, из которых каждый вылавливают в течение одного дня, спускаясь вниз по реке. Орудием лова на этом рыболовстве служит „ярыга“, род сетяного мешка в 7 сажен длиною, имеющего два крыла — верхнее и нижнее; ее тянут по дну реки с двух лодок, идущих на веслах. Лов начинается с солнечным восходом, для окончания же его нет определенного часа, а кончают, когда успеют расплавить все ятови, находящиеся в рубеже. Перед началом лова бударки выравниваются в линию на берегу и по сигналу сталкиваются в воду. Когда все бударки в воде, начальник ведет их до некоторого расстояния от ятови гурьбою, так сказать колонною, не давая никому заходить вперед своей лодки. Приблизившись к ятови, начальник отплывает в сторону, и тогда начинается перегонка; гребут с таким напряжением сил, что сильные и здоровые люди иногда загребаются до обморока. Здесь цель каждого не просто обогнать товарищей в довольно верной, нередко однако же ошибочной, надежде, что лов впереди других будет изобильнее, а достигнуть первым, или по крайней мере из первых, ятови, т. е. места, где скопилась рыба и откуда, прежде чем она будет распугана, ее можно черпать как из садка. Такая гонка называется ударом. Когда одна ятовь выловлена, то вытаскивают ярыги в бударки, и на промежутке до следующей ятови, которых на пространстве рубежа бывает иногда по нескольку, казаки не ловят, потому что тут нет красной рыбы, а только подвигаются вперед на веслах, сначала тихо и в порядке, а приближаясь к следующей ятови, опять в перегонку, что называется делать второй удар и т. д. По рубежам, которые войско оставит за собою, имеют право ловить неводами те, которые не участвовали в главном лове. Они не только подбирают ту красную рыбу, которая ускользнула от главной пере-

**429**

довой массы ловцов, но ловят большое количество судаков, лещей, сазанов и других рыб меньшей ценности.

Вслед за войском едет по берегу много торговцев, которые тут же скупают рыбу сырьем, солят ее прямо в воза, приготовляют икру, клей и вязигу. Так как погода в это время уже холодная, то казаки не спешат продавать рыбу, как только вытащат ее из воды; поэтому торг происходит на другой день, составляющий дневку. Таким образом проходят всю реку до устьев в продолжение месяца.

Верхняя часть Урала, от Уральска до Антоновского форпоста, на расстоянии почти 220 верст, оставляется на зиму, чтобы ловить, когда река покроется уже льдом. Это пространство разделяется тоже на рубежи, т. е. части, предназначаемые к вылову в течение одного дня. Лов также производится лишь на ятовях. Единственным орудием лова служит багор. Это большой стальной крюк, прикрепленный к деревянной рукоятке, длина которой увеличивается по мере надобности, т. е. по глубине места, подвязкою новых частей, и иногда доходит до 9 сажен (63 фут.). Во время лова привязывают внизу багра, недалеко от самого крючка, несколько железных или свинцовых гирь, иногда более пуда весом, смотря по длине багра и быстроте течения, чтобы багор не относило и он оставался всегда в вертикальном положении. В назначенный день, не ранее однако 10 часов утра, (чтобы дать время всем собраться, так как по холодному времени года многие ночуют по окрестным хуторам, или в ближайшем форпосте), все приезжают на санях, к упряжи которых прицеплены багры, и становятся в порядке на берегу против ближайшей к рубежу ятови; при этом требуется соблюдение глубокой тишины, чтобы не испугать преждевременно рыбы. По данному сигналу, выстрелом из пушки, все бросаются на лед, чтобы как можно скорее занять места, начать рубить проруби и успеть к самому началу лова опустить в них багор. Проруби делают круглые и обыкновенно около полуаршина в диаметре. В несколько минут изрешетят все пространство ятови; каждый опускает в свой прорубь багор почти до самого дна, слегка опуская и приподнимая его. Рыба, которая или еще лежит совершенно неподвижно, или, уже разбуженная шумом, начинает медленно двигаться и расходиться, непременно попадает на багры, составляющие как бы густой лес под водою, так как их

**430**

бывает более 10 000 на пространстве в версту, или в полторы, длиною и сажень в 60 шириною. Следовательно, на этом лове рыба не колется багром как острогою, а подцепляется снизу, и он может быть сравнен с ловом крючковою самоловною снастью, о которой говорено было выше, с тою лишь разницею, что здесь крючья, вместо того, чтобы висеть правильными рядами на веревках, насажены на концы шестов, которые держат в руках, и расположены без всякого порядка. Почувствовав тяжесть на багре, рыбак его тихонько приподнимает, чтобы подцепить рыбу и осторожно подтягивает ее к себе; это очень легко, пока рыба, имеющая почти одинаковый удельный вес с водою, еще в воде, тем более, что, будучи в оцепенении, она зимою очень смирна. Но случается ловить белуг в 20 и даже в 50 пудов, которых один человек не только не в состоянии вытащить из воды, но которые даже не пролезли бы сквозь прорубь. Счастливец зовет к себе на помощь, и кто-нибудь из той же артели подбегает пособить; ибо, и на багренье, как и на большой части других рыболовств, казаки соединяются в артели от 6 до 15 человек, как для оказания друг другу помощи, так и для уравнения шансов улова, ибо, каждая артель разделяет добычу поровну между своими членами. Так как лов не может быть одинаково счастлив везде, то все бросаются туда, где он начинает делаться особенно изобильным, оставляя свои прежние проруби, и вся масса промышленников беспрестанно движется то взад, то вперед, на пространстве, составляющем поприще этого лова. Толпа багрящих бывает так велика и лед так изрешетен, что, не смотря на крепость и толщину его, он обдавливается, и вода, выступающая сквозь проруби, стоит на несколько вершков выше его поверхности и скоро окрашивается кровью забагренных рыб. На берегу происходит не менее оживленная сцена продажи и покупки рыбы и приготовления из нее зернистой икры. Во время этого лова, как и вообще на зимних рыболовствах, оставляют клей и вязигу в рыбе, чтобы ее не испортить. Разбагрив одну ятовь, отправляются по берегу на следующую, и так до конца рубежа, куда достигают обыкновенно уже к вечеру. Переходить рубеж до 10 часов следующего утра, равно как и употреблять какие либо другие орудия лова, кроме багров, строго запрещается.

Багренье — любимый промысел уральцев, как по доступности

**431**

его для самых бедных, ибо он не требует ничего кроме багра, саней и несколько дневного запаса овса для корма лошади, так и по дорогой цене, по которой продается в это время рыба; главнейше же потому, что здесь, более, чем во всяком другом рыболовстве, играют роль счастье и случай. Это своего рода лотерея, в которой счастливому удается иногда в четверть часа получить более сотни рублей.

Ценность продуктов, добываемых с обоих только описанных рыболовств, составляет от 300 000 до 400 000 рублей.

Орудий и способов лова, употребляемых на других рыболовствах, мы описывать не станем, потому что их особенности легко могут быть усмотрены из атласов рисунков, снабженных объяснением таблиц на французском и немецком языках. Мы заметим только, что, так как отличительную черту главных русских рыболовств составляет их пресноводный речной характер, и так как даже собственно морской лов производится главнейше по мелким местам, обыкновенно не глубже 4 сажен; то число рабочих может быть меньше, чем при лове в открытом глубоком море, и все снаряжение на лов, на суда, лодки, снасти, обходится сравнительно дешево. Поэтому правительство не только не принуждено что-либо тратить на поощрение рыболовства, как это делала Англия в прошедшем столетии для сельдяного лова, и как еще теперь, кажется, делает Франция для лова трески, но получает еще с этой отрасли промышленности, в виде акцизов с лодок за право производства лова, или арендных сумм за принадлежащие казне воды, от 800 000 до 900 000 руб. Если же присоединить сюда доход, получаемый с соли, идущей на соление рыбы, то весь доход казны от рыболовства нельзя положить менее 2 000 000 р. с. Как на пример крайней дешевизны издержек производства, укажем на уральский лов, речной характер которого поддерживается, как мы видели, нарочно придуманными для сего мерами. Именно, при ежегодном доходе с этого рыболовства в 1 200 000 р. с., ценность судов, снастей и вообще орудий производства составляет никак не более 220 000 р., ежегодный же расход, считая в том числе и ремонт на суда и снасти, а также ежегодную потерю в ценности, претерпеваемую ими, определится не выше 175 000 р.

Нам остается еще сказать о способах сохранения и приго-

**432**

товления продуктов лова. Эти продукты поступают в торговлю главнейше под тремя следующими видами: морожеными, солеными и вместе солеными и сушеными. Самый выгодный из этих способов приготовления, без сомнения, — первый. Он ничего не стоит, рыба сохраняет почти все достоинства свежей, а потому дороже ценится, и ничего не теряет в весе, так как в ней остаются внутренности, и влажность не вытягивается из тела солью. Поэтому, хотя количество рыбы, ловимой зимою, везде значительно уступает уловам в остальные времена года, ценность мороженой рыбы в некоторых местах почти равняется ценности рыбы, сохраняемой посредством соли. Так на Урале, из общей ценности уловов в 1 200 000 руб., 525 000 приходится на мороженую рыбу, между тем как вес свежей рыбы составляет только без малого 270 000 пуд. на с лишком 800 000 пуд. рыбы соленой. Конечно, такая выгодная пропорция зависит, как мы видели, от особенно принаровленной к этой цели системы лова, и потому ни в каком другом рыболовстве не достигается. Но и на Волге, где такое единство в системе лова невозможно, большая часть хозяев или арендаторов вод не продает рыбы летних уловов, а сохраняет ее живою до зимы, пуская в огромные садки, которыми служат отгороженные части реки, чаще же какие либо лиманы или озера, иногда в несколько верст длиною, откуда ее вылавливают по наступлении морозов большими неводами. На Азовском море отношение мороженой рыбы к соленой менее выгодно, чем на Каспийском, а Кура и Черное море вовсе не доставляют мороженой рыбы. Но с первого взгляда может показаться странным, что и самые северные из наших морей, Белое и Ледовитое, доставляют очень не много мороженой рыбы, — именно, большую часть сельдей, ловимых в Онежской губе, преимущественно же у селения Сороки, где добывается их от 100 до 150 миллионов штук, навагу и часть печорской рыбы. Прочая же рыба, как-то семга, крупная разновидность сельдей, ловимая в Кандалакской губе (около 20 000 000 штук), треска, палтус и многие другие рыбы идут в реки, или приближаются к берегам только весною, летом или осенью. Правда, часть трески ловится довольно рано для того, чтобы ее можно было отпускать в торговлю в мороженом виде, но лов ее производится в такой местности у берегов Лапландии, откуда сухопутная доставка ее слишком затруднительна, чтобы не сказать со-

**433**

вершенно невозможна. Напротив того, значительная доля нашей озерной рыбы поступает в продажу мороженою.

В южной России подвергают соленую уже рыбу, предназначаемую к дальней отправке в летнее время, еще сушке; но многое в этом отношении зависит и от укоренившегося обычая. Так на Урале соленую рыбу никогда не сушат, на Волге сушат судака, леща и сазана весенних и летних уловов, на Азовском же море судака и тарань. Рыбу, ловимую в начале осени, никогда не сушат, потому что прохладная погода позволяет уже хорошо сохранять ее одним солением; также никогда не сушат сомов. Для сушки вынимают рыбу из чанов, где она солилась, обмывают и, связав хвостами попарно, развешивают на горизонтальные жерди, утвержденные на подставках называемых вешалами или бугунами, или же, распластав по брюху (еще до соления), раскладывают слоями на подстилки из тростника.

Соление рыбы производится на мелких промыслах в бочках или небольших четыреугольных ларях, помещаемых в тени под навесом нарочно устроенного для сего сарая; на больших же промыслах, называемых ватагами, расположенных по берегам рукавов волжской дельты и в соседней ей части морского прибрежья, для этого устраиваются громадных размеров ледники, до ста и более сажен длиною. Для устройства таких ледников по большей части пользуются так называемыми буграми, или природными невысокими холмами правильной формы, рассеянными по островам волжской дельты, в которых вырывают широкие коридоры, коих потолок, покрытый толстым слоем земли поддерживается толстыми деревянными столбами. Пол этих коридоров составляет покрышку больших четыреугольных чанов, могущих вмещать от 40 000 до 100 000 рыб, расположенных обыкновенно в три ряда вдоль всего ледника. Стены ледника двойные и промежуток между ними набит льдом. Где нет природных бугров, там нарочно насыпают их. Такие ледники находятся не только на самых ватагах, для соления рыбы на них приготовляемой, но и в Астрахани, для склада рыбы, приготовляемой мелкими промышленниками, в ожидании отправки ее вверх по Волге.

Кроме этих главных способов приготовления рыбы, употребительны еще копчение, маринование, сушка в печах без пред-

**435**

варительного соления и провешивание или вяление. Сушат без посола в печах только снетков, а на вольном воздухе треску весеннего улова, когда еще холодно. Маринуют, в количестве достаточном для торговли, только миног. Коптят около десятка миллионов мелких сельдей осеннего улова близь села Сороки, два сорта кефали (Mugil saliens и Mugil auratus), ловимых по северному, преимущественно же по крымскому, берегу Черного моря, и главнейше шемаю в количестве от 1 500 000 до 2 000 000 штук. Кроме этого, довольно значительное количество красной рыбы и белорыбицы приготовляется на балыки. Это собственно соленая и потом провяленная рыба; но приготовление ее делается с таким тщанием, что рыба получает превосходный и совершенно особенный вкус.

Балыки приготовляются только весною до жаров, ибо иначе их надо бы было слишком сильно солить, чтобы они не испортились. Лучшими считаются мартовские. В Азовском море и в северной части Каспийского, на балыки идут лишь осетры и белуги. Но на Куре, в Закавказье, употребляется от 200 000 до 300 000 севрюг на балык низшего качества, известный под именем джирима. Он сух и очень солон, но именно это и составляет его достоинство в глазах жителей Катехии, где главный его сбыт, потому что он возбуждает жажду, которую охотно утоляют превосходным вином, доставляемым этою страною. Для хорошего балыка выбирают самую крупную рыбу, отрезают голову, хвост, брюхо и боковые части, оставляя одну лишь спину, которая собственно и называется балыком, так сказать рыбою по преимуществу, ибо по-татарски „балык“ значит — рыба. Отделенные части солятся обыкновенным способом, или употребляются свежими в пищу рыбаками-работниками. Но стенки брюха, которые необыкновенно жирны, также нередко приготовляются как балыки и называются тешкою. Осетровые спины не разрезаются, и каждая составляет отдельный балык; но спины больших белуг разделяются еще вдоль и поперек на несколько частей, составляющих столько же балыков, ибо иначе они не просолились бы. Спинки укладывают в чаны, обсыпая каждую солью, так чтобы они ни между собою, ни к стенкам не прикасались. Без этой предосторожности они непременно бы испортились. В соли держат рыбу от 9 до 12 дней, а в теплое время и большие балыки и до 15. К соли примешивают селитру, на 50 пуд

**435**

балыка по 2 фунта, чтобы придать ему красноватый цвет. Кроме того, прибавляют в рассол для лучших балыков перцу, простого и английского, гвоздики и лаврового листу. Когда балыки достаточно пропитались солью, их вынимают и вымачивают день или два в воде, для чего слабо соленая вода Азовского моря почитается даже лучше совершенно пресной. Когда вымачиванием извлекли излишек соли, вывешивают балыки спеть, сначала на солнце, чтобы они провяли, а потом в тени, где-либо под навесом, открытым со всех сторон, так чтобы они провевались ветром. Балык спеет, смотря по погоде, от 4 до 6 недель. Признак спелости составляет плесень, которою он снаружи покрывается. Если такой плесени не появляется, то значит балык пересолен. Несмотря на все предосторожности, все балыки никогда не выходят одинакового качества; между ними есть всегда такие, которые с первого взгляда отличаются своим темным цветом, — это самые лучшие. Хороший балык, какой приготовляется только на Дону и по некоторым местам Азовского прибрежья, преимущественно вдоль северного и восточного берегов Керченского полуострова, бывает почти также нежен и мягок, как соленая семга, красновато или коричнево-оранжевого цвета, и просвечивает насквозь; запах его совершенно особенный, несколько походящий на огуречный; притом, в нем не должно быть ни малейшей прогорклости, гнилости, или слишком соленого вкуса. Соединения всех этих качеств достигают только немногие мастера. Хороший балык продается рублей по 18 пуд на месте, а в мелочной торговле стоит до рубля фунт.

Из осетровых пород, кроме мяса их, которое морозят, солят и приготовляют в виде балыка, делают еще икру, клей и вязигу, приготовление которых также заслуживают более подробного описания, так как они составляют почти исключительную принадлежность России.

Икру приготовляют двух сортов: жидкую, — называемую зернистою, и твердую — паюсную. В обоих случаях, вынутую из рыбы икру, натуральный цвет которой черный или темносерый, кладут на грохотку, т. е. на рамку с натянутою проволочною или веревочною сетью, сквозь ячейки которой зерна икры могли бы свободно проваливаться, и протирают руками. При этом зерна отделяются от окружающих их частей „ястыка“ (яичника), и

**436**

падают в подставленный под грохотку „обрез“ (полу-бочка) или другой сосуд, а волокна и перепонки ястыка, проникнутые жиром, остаются на грохотке. При приготовлении зернистой икры в сосуд, куда падают зерна, кладут в мелкий порошок истолченную соль самого лучшего качества. Количество соли зависит от времени года и изменяется от 1½ до 4½ фунтов на пуд. Чем икра менее солона, тем она выше ценится; но малосольную можно приготовлять лишь во время морозов, так чтобы во время перевозки и на месте сбыта она оставалась замерзшею. Икру перемешивают с солью, причем сначала икряная масса походит на ощупь на тесто, когда же она впитает в себя соль, то зернушки надуются, и при мешании производят ощущение, как если бы перебирать кучу бисера. Это знак, что она готова. Ее вливают в липовые бочонки, единственные, которые не придают икре дурного вкуса.

Если же хотят приготовить паюсную икру, то в сосуд, стоящий под грохоткой, наливают тузлук (раствор соли), также изменяющийся в крепости по температуре и временам года. Дабы зерна икры, падающие в тузлук, равномерно проникались солью, приводят массу в круговое движение, мешая ее лопаткою все в одну сторону; потом выливают на волосяное сито, дают стечь и накладывают в кульки, вмещающие в себя от 2 до 3 пудов. Кульки эти кладут под пресс, чтобы выдавить лишний рассол и обратить икру в плотную массу. Само собою разумеется, что этим давлением раздавливают много зерен, содержимое которых вытекает вместе с тузлуком. Поэтому паюсная икра никогда не бывает так хороша и нежна, как зернистая, и теряет от 12 до 15 фунтов на пуд. Из кульков выкладывают икру в бочонки или в бочки, вмещающие в себя около 30 пудов, выстилаемые внутри салфеточным холстом, отчего и происходит название салфеточной икры, под которым она известна в торговле; ее в эти бочки плотно надавливают. Лучшие сорты паюсной икры, т. е. наименее соленую и выдавленную, набивают в длинные узкие цилиндрические мешки, чтò и составляет мешочную икру. Ее набивают также в жестяные коробки, плотно закупориваемые и запаиваемые. При этом последнем способе упаковки, малосольная паюсная икра может довольно долго держаться даже во время жаров. Икра бывает более или менее

**437**

жирна, смотря по качествами рыбы и по времени лова. Если икра сама по себе не довольно жирна, то в бочки наливают несколько рыбьего жира, собираемого с внутренностей осетровых же пород и вытапливаемого в водяной ванне; в жестянки наливают и прованского масла. Зернистая икра ценится всегда дороже паюсной и на лучших промыслах продается на месте в Астрахани по 30 р. пуд, в Москве же и в Петербурге до 1 р. и до 1 р. 50 к. за фунт, смотря по уловам. Лучшая же паюсная икра, несмотря на потерю веса при ее приготовлении, оптом никогда не продается дороже 24 р. пуд. Из этого видно, что приготовление зернистой икры гораздо выгоднее; она дороже, требует меньше соли и труда и ничего не теряет в весе. Определить отдельно количество зернистой и паюсной икры очень трудно. На Урале количество зернистой икры составляет немного менее ½ паюсной; но так как на Куре (где приготовляют до 30 000 пудов икры) и на морском Эмбенском лове вовсе не делают зернистой икры, на Волге же и в Азовском море она приготовляется в меньшей пропорции, нежели на Урале, где приняты все меры к усилению лова в холодное время года, насчет летнего лова, то я думаю, что, вообще, пропорцию зернистой икры нельзя определить выше 1/7 или даже 1/8 всего количества добываемой икры, т. е. от 20 000 до 25 000 пуд. Лучшая икра, без сомнения, астраханская. В торговле ценится белужья икра выше других сортов, не потому, чтобы она была вкуснее, а потому, что зерно ее крупнее и она красивее на вид. Икра осетровая от севрюжьей при приготовлении не отличается; икра стерляжья — самая мелкая, и, хотя многие считают ее самою вкусною, однако она предмета торговли не составляет, потому что ее мало.

Несколько десятков лет тому назад приготовлялись еще некоторые сорта икры, ныне более не употребительные. Паюсную икру смешивали с пряностями, чтò называлось икрою армянскою или цареградскою; или, просолив, сушили на солнце в ястыках, т. е. яичниках, как и ныне еще приготовляется на Черном море икра кефалья, считаемая греками лакомым кушаньем и продаваемая по 1 р. и по 1 р. 20 к. фунт. В последнее время, лет 12 тому назад, стали приготовлять в довольно большом количестве икру судачью, лещовую и таранью, из которых первая идет исключительно в Турцию и Грецию, лещовая же расходится по России и употребляется только самым бедным

**438**

классом. Судачья икра издавна уже приготовляется на Азовском море, особливо в Черноморье, чтò делается очень простым способом. Мешочки, в которых она заключается и которые довольно плотны и не так легко разрываются, как у осетровых пород, кладут слоями в бочки и пересыпают солью. В одном Черноморье приготовляют этой икры от 15 до 20 000 пудов. На Каспийском море, где лов судаков и лещей так обилен, лет 15 тому назад икру их не приготовляли, а отдавали даром — нанимавшимся резать и солить рыбу женщинам, которые целыми ведрами уносили ее к себе, сушили на воздухе и кормили ею домашнюю птицу, чтò делало ее почти не съедобною. Только в 1853 или 1854 году появились на астраханских промыслах греки, начавшие солить судачью икру. Многие хозяева ватаг давали им это право даром. Греки отгораживали себе рогожами угол на плоту и солили там судачьи ястыки, укладывая их слоями. Еще позже стали извлекать выгоду из лещовой икры.

Клей, как известно, получается из плавательного пузыря всех осетровых пород. Пузыри сома и сазана также дают клей, но гораздо низшего качества. Пузыри, вырезанные из рыб, кладут на несколько дней в воду, которую часто переменяют, чтобы вытянуть из них все кровяные и жирные части. Чем теплее вода, тем скорее происходит эта вымочка; вымочке способствует и то, что вода получает некоторую гнилость от находящихся в ней животных частей; впрочем, гнилость эта не должна превосходить известной меры. Когда пузыри вымокнут, то их разрезают вдоль ножницами и в виде листов выставляют действию солнца и воздуха. Их расстилают на лубки так, чтобы наружная сторона пузыря была обращена вниз, а внутренняя к верху. Пузырь состоит из двух слоев, разделению которых также способствует вымочка, ибо только один внутренний слой, обращенный при сушке на лубках к верху, составляет „клеину“, которую и отделяют осторожно, отдирая от нее наружную перепонку. После разделения обоих слоев, клеины раскладывают между холстом и наваливают на них тяжести, чтобы они, медленно высыхая, не сжимались и не коробились. С наружных перепонок соскабливают оставшиеся на них частички клея, мнут их и соединяют этим в небольшие кусочки, которые называются крошками и идут отдельно в продажу, но несколько дешевле, чем листовой клей.

**439**

В настоящее время клей продается пачками, заключающими в себе от 10 до 50 клеин или листов белужьего, 25 осетрового и севрюжьего и от 50 до 100 клеин стерляжьего клея. Пачки эти укладывают обыкновенно по 80 штук в рогожи, и в таком виде отпускают в торговлю. Прежде шел клей в продажу не отдельными листами, а так называемыми скобками, приготовляемыми из ремней, на которые разрезали клеины, и, сильно сдавив в мокром виде, придавали желаемую форму цилиндров, сердец, подков и т. п. Хороший клей должен быть белый, гладкий, с перламутровым блеском и несколько просвечивать. Лучший сорт и поныне называется еще, по старой памяти, патриаршим, потому что лучше всего приготовляли его на тех волжских промыслах, которые принадлежали московскому патриарху, как еще доныне лучшие беломорские сельди приготовляются соловецким монастырем.

Из осетровых же пород добывается вещество, называемое вязигою; это — chorda dorsalis этих хрящевых рыб. Для получения ее, делают при распластывании рыб небольшой прорез в их хрящевом позвоночном столбе, или — точнее сказать — позвоночном футляре, и, всунув в него палец, поддевают им вязигу и вытаскивают на подобие длинной ленты. Обмыв ее, отделяют наружный мягкохрящеватый слой, негодный в пищу, крепко придавливая ленту вязиги к краю бочки, в которой ее мыли. Эти ленты просушивают в особых строениях в виде башенок, со стенками, состоящими из узких досок, между которыми оставлены щелевидные отверстия дюйма в два шириною, чтобы ветер продувал сохнущую вязигу. Когда вязига высохнет, ленты эти связывают в пучки по 12 штук для белужной и по 20 для осетровой, шиповой и севрюжьей вязиги. Вязига сильно разбухает в воде, если ее варить, и в таком виде, разрубленная на мелкие кусочки, употребляется она для начинки кулебяк, одна или вместе с какою нибудь рыбою, чтò составляет единственное ее употребление. Пуд вязиги стоит от 15 до 20 р. с. Ее получается из осетровых рыб немногим больше, чем клею, так что все количество ее можно определить от 6 000 до 7 000 пудов.

Один из главнейших побочных продуктов, получаемых из рыб, составляет без сомнения рыбий жир, которого получается на несколько сот тысяч, а может быть и на полмиллиона

**440**

рублей. Жир этот имеет троякое употребление: в лекарство, в пищу и на фабричные производства. Происхождение жира также троякое, смотря по тому, в каких частях рыбьего тела он по преимуществу сосредоточивается. У некоторых пород, как, например, у трески, он собирается исключительно в печенке, у других, как у судака, жир окружает кишки и желудок — самое же тело рыб этих разрядов никогда не бывает жирно; наконец, у большой части пород, как например у сельдей, семги, сома, жир проникает все тело. Сообразно этим различиям в распределении жира в рыбьем теле и тем целям, для которых он добывается, и способы приготовления бывают различные.

Лекарственный жир добывается, как известно, только из печенки трески, которую разрезают в самом свежем виде и подвергают действию легкого жара в водяной ванне. Этот способ введен у нас на мурманском берегу только недавно, по инициативе министерства государственных имуществ, назначившего премии первым, которые станут приготовлять жир по способу им опубликованному и заимствованному из Норвегии. Вызов этот не остался без ответа, и одному из мурманских рыбопромышленников заказано уже военным министерством, для казенных аптек, 14 000 фунтов такого жира.

Жир, употребляемый в пищу, собирается главнейше со внутренностей осетровых пород и судака. Его промывают и в совершенно свежем виде вытапливают в водяной ванне. Этот жир идет почти исключительно на улучшение икры, которая недовольно жирна сама по себе. Кроме того, он идет на местах производства в пищу по постным дням, вместо растительного масла.

Жир, предназначаемый для разных фабричных целей, как-то: на мыловарение, дубление кож, освещение и т. п., вообще получается посредством гниения, которое, разлагая те оболочки, в которых заключен жир, способствует его выделению. Такому гниению подвергают или только некоторые части рыб, негодные на другое употребление, как-то печенку трески и внутренности других рыб, или же целые рыбы — главнейше астраханскую сельдь, а также некоторые мелкие рыбы из семейства сазановидных. В первом случае, и этот процесс, как он ни отвратителен сам по себе, должен однако же считаться выгодным;

**441**

но употребление на жиротопление целых рыб составляет поистине нетерпимое злоупотребление, потому, что для добывания сравнительно ничтожного количества жира дурного качества, который мог бы быть с выгодою заменен многими ископаемыми или растительными веществами, жертвуется гораздо большим количеством мяса, которого для пищи ничто заменить не может.

При добывании жира из тресковых и акульих печенок и внутренностей других рыб посредством гниения, подвергают эти вещества в бочках действию солнечного жара. Вытопленный таким образом жир — „самотеку“, считающийся за лучший, сливают, а оставшуюся массу нагревают в котлах на огне, прибавив к ней несколько воды, чтобы она не пригорала, и получают еще новое количество жира несколько худшего качества. Из тресковых печенок добывается такого жиру от 15 000 до 20 000 пудов, а из внутренностей рыб, преимущественно судака, на промыслах восточного берега Азовского моря, принадлежащих кубанским казакам, более 10 000 пудов. При добывании жира из цельных рыб поступают несколько иначе. Сельдей насыпают в открытые сверху бочки, вмещающие в себе около 1 000 штук, обливают их кипятком, и перемешивают массу. В первый раз проходит несколько дней, прежде чем рыба, при действии воздуха, теплоты и воды, придет в гнилое брожение и, выделив из себя жир, обратится сама в жидкое красноватое тесто отвратительного вида и запаха. Но после того, как гниение завелось уже в бочках, жир бывает готов менее, чем в сутки. Его счерпывают с поверхности воды и вливают в бочки, самую же массу зарывают в землю, или выпускают в реку.

Лет 12 или 13 тому назад, все сельди, поднимающиеся огромными стаями в Волгу, не имели другого употребления, кроме приготовления из них жира, на чтò шло и много другой малоценной мелкой рыбы. Употребление их было бы несравненно производительнее, если бы, вместо извлечения жира, их оставляли в воде служить пищею другим рыбам. Поэтому было запрещено топить жир из всех рыб, кроме сельди, с которой не знали что делать, потому что она считалась негодною в пищу, по народному предрассудку, основанному на том, что рыба эта во время метания икры быстро кружится в воде, почему ее считали бешеною и назвали „бешенкою“. Только небольшое количество ее издавна приготовляли на некоторых ватагах, под презри-

**442**

тельным названием мордовского товара. Во время ученой экспедиции на Каспийском море, начальник ее, г. академик Бэр, старался объяснить промышленникам, что эта рыба, так презираемая ими, принадлежит к роду сельдей и может быть таким же точно образом приготовляема. Некоторые из них, именно гг. Кожевников и Недорезов, послушались этих советов и стали приготовлять эту бешенку как сельди. Это было в 1853 и 1854 годах. Сбыту ее помогла война, прекратившая подвоз иностранных — главнейше норвежских — сельдей к балтийским портам. С тех пор бешенка пошла все более и более в ход, и теперь около трети всего количества, входящего в Волгу, солится. Вместе с этим, унизительное название бешенки заменилось более почетным — астраханской селедки, под которым она доходит даже до Москвы и до Петербурга. К сожалению, все еще около 100 000 000 штук этой рыбы продолжает ежегодно вытапливаться на жир. Как ни желательно прекращение этого неразумного употребления прекрасной рыбы, правительство не нашло однако же возможным употребить для сего крутые меры, главнейше потому, что проход этих сельдей в огромных массах происходит столь быстро, что весьма трудно посолить в свежем виде все количество пойманной рыбы. В течение трех недель, когда жиротопление дозволено, приготовляется из астраханских сельдей в настоящее время от 100 000 до 250 000 пудов жира, смотря по количеству уловов и по степени жирности рыбы, весьма различной в разные годы.

Рыбий жир, приготовления которого мы коснулись, приводит нас к рассмотрению еще одного продукта, почти тождественного с ним, но получаемого из другого класса морских животных. Охота на морских зверей, хотя и не столь значительна в России, как можно бы было предполагать по протяжению ее берегов, омываемых Ледовитым океаном, составляет однако же довольно значительный промысел, ценность продуктов которого едва ли не превосходит полумиллиона рублей. Если промысел этот не прибыльнее, то причину этого должно искать в некоторых физических условиях, проявляющихся между прочим в том странном факте, что и тут первое место принадлежит не Ледовитому океану с его заливами, а опять-таки, как и в отношении рыболовства, Каспийскому морю.

И в этом отношении Каспийское море сохраняет свой общий

**443**

характер, состоящий в малом разнообразии населяющих его видов, но в чрезвычайном изобилии индивидуумов. Из морских млекопитающих, в Каспийском море живет только одна порода тюленей, причисляемая некоторыми натуралистами к породе обыкновенных тюленей Phoca vitulina (L.), некоторые особенности которой подали повод другим составить из нее особый вид, под названием каспийского тюленя (Phoca Caspisa Nils). Тюлень этот живет во всем море и составляет предмет промысла, как вдоль северного прибрежья, близь устьев Волги и Урала, так и вдоль восточного берега, а также в южной части моря близь островов, лежащих около Апшеронского полуострова. Главное поприще этого лова составляет однако же группа Тюленьих островов (Кулалы, Святой, Морской и Подгорный), лежащая к северу от Мангишлакского полуострова, где добывается более 100 000 штук тюленей ежегодно. Впрочем, количество это довольно значительно и на других островах. Так на острове Тюленьем (которого не должно смешивать с группою Тюленьих островов), лежащем среди северной части моря, бывали года, когда их убивали до 8 000 штук, в уральских водах добывали до 11 000 штук тюленя, а в 1846 году в одну ночь убили на острове Пешном в 8 верстах от устья Урала 1 300 штук. На островах Бакинских убивали в прежнее время до 4 000, теперь же едва несколько сотен штук. Тюлений промысел производится на Каспийском море трояким образом: 1) боем на островах, 2) гонкою и 3) боем на льду.

Бой на островах составляет самую обильную отрасль этой промышленности. Для него промышленники собираются на остров Кулалы, где заведены строения для жительства промышленников, и куда поэтому тюлень, любящий совершенное спокойствие, более не выходит. Весною и осенью тюлени вылезают на соседние острова для отдыха и чтобы погреться на солнце. Сторожащие их суда, принимающие всегда предосторожность быть под ветром, а не на ветре у тюленей, так как их обоняние очень остро, дают знать, когда тюлень в большом количестве вышел на остров. Ночью промышленники выходят на берег, вооруженные толстыми палками, усаженными на одном конце железными шипами и окованными до половины железом; тихонько подползают они к стаду, выравниваются в линию и стараются занять место между тюленями и морем. По знаку, данному забой-

**444**

щиком, они убивают передовых животных, из которых образуется вал. Ежели этот вал из первоубитых животных сплошной и без перерыва, то из остальной стаи едва ли которому удастся уйти, потому что, и так очень неповоротливые на суше, они лишь медленно и с большим трудом могут перелезть через стену, состоящую из их убитых товарищей. Иногда в одну ночь убивают их до 10 000 штук. С рассветом начинают их разделывать, т. е. отрубив голову, снимают шкурки, на которых остается и сало, составляющее толстый подкожный слой. Тушки или зарывают глубоко в землю, или, сложив в лодки, далеко отвозят от острова и бросают в море; это делается для того, что, ежели оставить тюленьи тушки гнить на берегу, то запах этот отгоняет этих животных от зараженного места, если не навсегда, то на очень продолжительное время.

Второй способ — гонка — производится преимущественно у восточных устьев Волги, образующих своим соединением пресноводный залив, известный под именем Синего морца. Шумом, стуком, криком загоняют стада плавающих тюленей в наперед расставленные сети. Этот способ лова запрещен там, где сопряженный с ним шум может повредить рыболовству, или правильному тюленьему бою на островах.

Наконец, промышляли тюленей на льду. Промышленники отправлялись для этой охоты в санях, отыскивали матерей с детенышами, сидящих на льду, и, не дав им уйти в продушины, которые делают тюлени, протаивая лед своим дыханием и теплотою тела, убивали их из ружей или чекушами по голове. Иногда промышленники случайно находят тюленей, запутавшимися в „аханы“, (сети) выставленные для лова белуг. Теперь зимний бой строго запрещен, потому что в это время убивались преимущественно молодые детеныши, из-за их меха, нежного и белого, который прекрасно принимает всякую окраску. При таком уничтожении детенышей и небольшом плодородии этих животных, очевидно, что тюлени должны бы были быстро уничтожиться и наконец совершенно исчезнуть из сравнительно небольшого и совершенно замкнутого моря.

В Белом море и число видов морских млекопитающих, и количество индивидуумов некоторых из них, именно лысуна (Phoca grœnlandica) несравненно значительнее, чем в Каспий-

**445**

ском; к тому же и сами лысуны гораздо больше, чем каспийский тюлень. Со всем тем, количество жиру, добываемого из них, составляет только около половины добываемого в Каспийском море, именно от 60 000 до 70 000 пуд. Это зависит от того, что лысуны появляются в Белом море только к зиме, на берега не выходят и могут быть промышляемы только на льду, где часто набить их можно сколько угодно, но невозможно утащить с собою добычи, так что собственно эта трудность и ограничивает количество убиваемых животных. И этот промысел бывает троякий, смотря по времени и месту его производства.

Летом, с половины мая по октябрь, лысуны редко встречаются в Белом море; они проводят это время в глубине полярных морей. С октября начинают они идти в заливы Северного океана рожать детей, кормить их грудью и совокупляться. К началу февраля щенятся они на льдинах в середине Белого моря и в Двинском заливе. Пока дети кормятся грудью, и еще несколько времени после этого, звери эти не оставляют льдов, потому что детеныши не могут еще плавать. В это время льды, с находящимися на них лысунами, уносятся непрерывным движением к северу, вдоль восточного берега Белого моря, известного под именем Зимнего. При каждом отливе, подвижной лед отходит от постоянных береговых припаев и относится в море, с каждым же приливом снова приносится к берегу, но уже не к тому месту, откуда был отнесен, а несколько ниже, т. е. севернее. Господство того или другого ветра изменяет, впрочем, правильность этого передвижения льдов. На этом движении льда вдоль восточного берега Белого моря основан один из промыслов лысунов, продолжающийся от начала февраля до последней трети марта. Промышленники или следят по берегу за передвижением льдов, или избирают себе постоянное местопребывание в удобной местности, мимо которой проносятся одни за другими льдины с тюленями. При каждой пригонке льда переходят на него, таща за собою лодки на полозьях, с запасом на них несколько-дневной провизии. Встречаемых на льду молодых зверей бьют палками, а старых стреляют из винтовок, стараясь подкрасться к зверю, надев сверх малицы белую рубашку, по цвету трудно отличимую от снега. Набив зверя, тут же снимают шкуры с салом, свертывают их в юрки и, набив столько, сколько в состоянии за

**446**

собою тащить, спешат вернуться на берег, чтобы обеспечить свою добычу от относов. Ежели в это время подует относный ветер, то льды с находящимися на них промышленниками уносит в море. Хорошо еще, если их прибьет к острову Моржовцу, лежащему у входа в Мезенский залив, или к противоположному Терскому берегу, а то так уносит их и в океан, где им предстоит неминуемая гибель. В этой крайности, или принужденные голодом, они оставляют льды, служившие им охраною от бурь, и пускаются на своих утлых лодках в море. Из способа, которым производится этот промысел, понятно, что, как бы ни было много зверей на льдах, безрассудно набивать их более, чем сколько можно тащить с собою по льду. Если же все господствуют относные ветра, то промысел этот бывает совершенно неудачен, потому что промышленникам редко даже удается выезжать на льдины. Для уменьшения опасностей напрасного риска, устраивают теперь по Зимнему берегу в некоторых местах башни, снабженные зрительными трубками, чтобы промышленники могли видеть, есть ли зверь на льду и стоит ли на него забираться.

Когда льды поравняются с поворотом в Мезенский залив, они в него не заносятся (здесь плавает свой лед), а относятся к Терскому берегу, откуда, при возвратном движении, их уже прибивает к острову Моржовцу, после чего они двигаются вдоль северной части восточного берега, называемого Канинским, только что описанным образом. Лысуны приносятся сюда вместе со льдами около половины марта, и их переселение продолжается до начала мая, когда они достигают Канина носа и вступают в океан. Промысел вдоль Канинского берега совершается точно также, как и вдоль Зимнего, но позже.

К половине марта молодые лысуны достаточно уже подросли, чтобы оставлять льды и плавать в воде, взрослые оставляют их плыть далее вон из Белого моря, сами же начинают совокупляться. Утомленные и истощенные рождением детей, кормлением их и совокуплением, они не идут еще в океан, а заходят в Мезенский залив, на тихую воду, отдыхать на льдах среди этого залива, подобно тому, как три месяца назад шли рожать в Двинский залив. Лысуны остаются в Мезенском заливе от начала апреля до второй трети мая. Они не рассеиваются по ледяному пространству, а соединяются большими стадами, которые

**447**

промышленники называют, употребляя странную метафору, кожею. Эти звери протаивают во льду, теплотою своего тела, как бы корыта или ванны и, обернувшись на спину, греют брюхо на солнце, лучи которого в это время уже сильно действуют. Льды Мезенского залива, хотя также то приближаются к берегам, то удаляются от них, движимые приливами и отливами, однако из залива в море не относятся, а тут же мало по малу и растаивают. Промышленники собираются, в конце марта или в начале апреля, большими партиями, близь устья реки Кулоя, с такими же лодками, снабженными полозьями, как и на зимнебережном промысле, только большей величины и нагруженными бòльшими запасами провизии и даже дровами, так как они располагают провести несколько недель на льдах. На каждой лодке — 7 человек.

От берега отчаливают все разом, помолившись в часовне, нарочно для этого выстроенной на берегу моря в совершенно пустынном месте. Доехав до льдов, вытаскивают на них лодки и располагаются на льду как бы лагерем. В лодках и спят, сделав над каждою род крыши из паруса. Из этого лагеря отправляется несколько партий молодых и ловких ребят на лыжах отыскивать залежки зверя. Розыски эти очень трудны, опасны и требуют большой сноровки, потому что лед не сплошной, но перерезан различной ширины трещинами, наполненными мелкими осколками льда, плавающими в воде и составляющими как бы кашу, по которой надо проскальзывать на лыжах. Найдя залежку, разведочная партия возвращается к лагерю, который, дождавшись остальных партий, так как звери не скоро оставляют раз выбранные ими места, отправляются по указываемому направлению, таща за собою лодки. Лодки эти, нагруженные дровами и провизиею, так тяжелы, что весь экипаж, состоящий из 6 работников и хозяина, должен впрягаться в них. Только приближаясь к месту залежки зверей, сами хозяева, которые вместе с тем и лучшие стрелки, отделяются от прочих и, подползя к зверю, стараются набить столько, сколько можно стащить с собою сверх лодки. Эта охота требует отличных стрелков, потому что надо убивать зверя всегда на повал; если только одного зверя обшавят, т. е. ранят, то весь промысел пропал. Ни звук выстрелов, ни вид убитых товарищей нисколько не пугает тюленей; но крик, испущенный лысуном, рас-

**448**

пугивает все стадо, которое спешит спастись в воду. Для обеспечения набитой добычи, тут же отправляют на берег часть лодок с кожами лысунов, свернутыми в юрки, которые бросают в воду, привязав за корму. Эти же лодки, возвращаясь, привозят новые запасы провизии, необходимой для продолжения промысла. Из этого опять видно, что этот промысел сопряжен с большими трудностями и что, как бы многочисленны ни были стада отдыхающего в Мезенском заливе зверя, все же благоразумие заставляет промышленников ограничиваться лишь тою частью добычи, которую могут с собою забрать.

Третий способ лова производится с Терского, западного берега моря. Здесь лов почти никогда не бывает столь изобилен, как у восточного берега, ибо льды, при их движении к северу плывут вдоль его. Большую часть тюленей (в самые обильные годы не свыше 15 000 пудов), добываемых здесь, стреляют с берегового припая льда, в то время, когда они проплывают мимо. И на этот промысел берут с собою лодки с полозьями, но такие маленькие и сделанные из столь тонких досок, что никогда не весят более ½ пуда. У каждой лодки, кроме хозяина, бывает только по два человека. Став на край ледяного припая, хозяин стреляет в проплывающих мимо тюленей; помощники же его в тоже мгновение сталкивают лодку в море, садятся в нее и багром или кутилом стараются подхватить тюленя, который, будучи убит, тотчас же идет ко дну, — так что здесь столь же выгодно ранить зверя, не убив его на повал, сколько это убыточно на промысле, производимом в Мезенском заливе.

Итак, главная причина, не позволяющая тюленьему промыслу в Белом море развиваться до тех же, или даже до еще бòльших размеров, чем в Каспийском, заключается в том, что время посещения этого моря лысунами и их привычка не выходить на берег, а только на лед, не позволяют промышленникам убивать их столько, сколько бы можно было, судя по их количеству.

Кроме лысунов, предмет сколько нибудь значительного промысла составляет еще только порода дельфинов, называемая белугами (Delphinapterus Leucas). В летнее время, в тихие и ясные дни, приближаются стада их в несколько десятков штук к берегам, заходя на мелкие места, в бухты и проливы между

**449**

многочисленными островами Белого моря и особенно Онежского залива, менее глубокого, чем прочие его части. Промышленники, или лучше сказать рыбаки, сторожащие их обыкновенно с какой-нибудь гранитной „луды“, (островка), которыми усеяны некоторые места Онежского залива, увидев стадо белуг на мелком месте, бросаются на лодки и стараются, подъехав на известное к нему расстояние, обметать неводом из бичевок толщиною в мизинец. Каждая лодка, которых бывает обыкновенно восемь, имеет кусок невода в 120 сажен длиною и от 5 до 6 вышиною. Искусство промышленников заключается главнейше в верности глазомера, ибо удача лова зависит от того, чтобы начать выметывать невод в должном расстоянии от стада белуг. В это время расстояния между лодками должны равняться длине тех частей невода, которые на них находятся. Все лодки должны стараться одновременно достигнуть места, с которого предшествующая ей начала выметывать свой невод. Если все эти условия хорошо выполнены, то все части невода соединятся в непрерывную ограду как раз в то мгновение, когда обе передовые лодки встретятся, обогнув спереди окруженное стадо. Когда неводная ограда завершена, одна или две лодки вступают в круг и окружают белуг второю более тесною оградою, после чего начинают их бить спицами и кутилами.

Из морских зверей, добывают еще моржей у берегов Новой Земли; но число их не велико, также как и количество морских зайцев (Phoca barbata) и нерп (Ph. annelata Nils.), тоже убиваемых в Белом море. Способ же охоты на них не представляет ничего особенного.

Кожа, сало и моржовые клыки составляют, как известно, те продукты, из-за которых производится охота на этих зверей. Кожи молодых лысунов подкрашивают и выделывают в довольно красивые и мягкие меха, также точно как и каспийских бельков. Кожи взрослых лысунов не подвергаются обыкновенно никакому приготовлению; внутри России их солят и большею частью отправляют за границу, впрочем, часть их выделывается в Холмогорах на черную сапожную кожу. Сапожную же кожу стали в последнее время выделывать и из белужьих шкур, которые прежде бросали без всякого употребления. Из кож больших лысунов и морских зайцев выделывают также подошвы, обыкновенно же кожи зайцев и моржей разрезают на

**450**

ремни для гужей. Ремни режут не вдоль, а вокруг всей кожи. Из большого зайца выходит до 50 сажен ремня, который продают от 10 до 25 коп. ассигнациями сажень. Но главный продукт звериных промыслов составляет, без сомнения, жир. На Белом море, и отчасти на Каспийском, приготовляют его очень простым способом. Сняв сало с кожи, оставляют его стекать на солнце в бочках или котлах, чтò дает первый сорт ворвани — самотеку. После того, кладут кожу в железные котлы, на дно которых налито немного воды, чтобы сало не пригорало, и вытапливают на огне. Только в 15 верстах ниже Астрахани существует завод г. Кожевникова, где тюленье сало вытапливается паром, и где это производство устроено в огромных размерах. Это заведение может одно доставить более 100 000 пудов тюленьего жира. Тюленя зимнего улова перетапливают прямо, не соля предварительно шкур с салом; но летнего необходимо солить, чтобы сохранить кожи в течение некоторого времени. Для хранения этих последних устроен под землею большой погреб, в котором есть место для 50 000 штук. Приготовляемый жир разделяется на три сорта: самотеку, вытекающую от одного давления верхних слоев кож на нижние; жир, который получается, если подвергнуть срезанное с кож сало действию пара в герметически запирающихся котлах, и, наконец, жир, получаемый из шквары выдавливанием под прессом. Восемнадцать больших чанов, от 200 до 7 000 ведер вместимостью, могут содержать в себе разом до 40 000 пудов жира разного сорта. Наружный и внутренний виды этого завода изображены на таблицах В. IV. 3 и В. IV. 4 атласа рисунков каспийского рыболовства.

Жир морских зверей, добываемых из Каспийского моря, почти весь употребляется внутри России; беломорский же идет весь за границу. Продукты всего этого промысла морских млекопитающих должны быть оценены по крайней мере в полмиллиона рублей.

**451**

Настоящая статья есть объяснение к коллекциям по русскому рыболовству, отправленным на парижскую всемирную выставку (1867 г.), и была также издана во французском переводе.

[[1]](http://histfishing.ru/#_ednref1) См. „Исследования о состоянии рыболовства в России“. Изд. министерством государственных имуществ.

[[2]](http://histfishing.ru/#_ednref2) От 9 000 до 10 000 севрюг по 2 франка штука, до 3 000 осетров и шипов по 4 фр., до 1 000 пудов икры по 48 фр. за пуд (3 фр. килограмм), до 50 пудов вязиги (по 60 фр. пуд), и до 40 пудов клею (по 480 р. пуд). Лет сорок тому назад это количество бывало вдвое больше.

[[3]](http://histfishing.ru/#_edn3) Академик Бэр считает средний улов сельдей в северной части Балтийского моря, до устьев Двины, в 300 000 бочек или 900 000 000 штук, чтò составляет, если считать по 6 р. 50 к. бочку, — 1 950 000 р.; принимая только половину этого количества за улов у берегов России (включая и Финляндию), получим 975 000 рублей. Если принять еще в расчет ценность уловов семги, килек (которыми Ревель производить обширный торг), камбал, миног, а также весь улов Финского залива и Невы, доставляющий значительные количества сигов, корюшки, ряпушки и другой рыбы в свежем виде, для потребления Петербурга, то показанную выше сумму нужно увеличить, по крайней мере, еще на 200 000.