

# ПРАКТИКА

## страничка рыболова

*Когда я был еще пылким юношей, то обморозил ноги, выскочивши на прощальный поцелуй при минус восемнадцати в резиновых сапогах на босу ногу. Поэтому теперь зимней рыбалке предпочитаю спиннинг и нахлыст. И поскольку сам долгое время работал профессиональным гидом, услугами туроператоров и аутфиттеров не пользуюсь и в поездках руководствуюсь лишь топографической картой, здравым смыслом, философией свободы, да простейшими заповедями дикаря.*

Андрей Великанов. Фото автора



# “ЗОДИАКОМ”

# ПО ТУНЦАМ



**В**ся элитнейшая морская рыбалка сосредоточена между тропиками Рака и Козерога, где круглый год можно встретить около 3000 видов позвоночных и беспозвоночных животных, вплоть до грациозных увальней — серых китов — и морских черепах, откладывающих яйца в горячий песок необитаемых бухт.

Нас, конечно же, в первую очередь интересуют марлины, тунцы, дорадо и групперы — вкуснейшие каменные окуни, вес которых может достигать нескольких десятков килограммов! Может тут клюнуть и морская щука — барракуда — и акула: мако, молот, песчаная, голубая, белая. Последняя бестия считается наиболее агрессивно настроенной по отношению к двуногим, ведь из всех ежегодных акульих атак на человека (в среднем фиксируется 40–50) около 30 случаев числится именно за ней.

Для их ловли в рыболовные катушки бережно упаковывают безынерционные солидных размеров (“Shimano Stradic 6000” и “Baitranner 6500”), на шпули которых намотана плетенка соответствующего диаметра. Спиннинги и нахлысты, также

## Шоу в НЕВАДЕ

Если вы хотите носить сапоги из крокодиловой кожи от “Loveless”, стрелять из ружья марки “James Purdey and Sons” или ловить лосося нахлыстовым удилицем “Stutzman”, то вам обязательно следует посетить ежегодную выставку Международного сафари-клуба в Рино, шт.Невада. Все эти вещи стоят не менее тысячи долларов, а качеству может позавидовать сам Картье. На шоу можно приобрести чучела экзотических рыб, дамские сумочки, выполненные из шкуры скатов, и даже элементы туалетных комнат, покрытых плиткой из археологических останков кистепёрых рыб. Стоимость квадратного метра такой плитки будет не менее 20 тыс. долл., но молодящихся владельцев «Мазератти» и «Бомбардье» это совсем не беспокоит (заметим, последнее название к снегоходам не имеет никакого отношения).



морского исполнения, это надежные двухметровые дрючки (“G.Loomis” и “Fenwick”) с так называемым боевым комлем, который вставляется в специальный пояс, ведь морские хищники давят подобно борцу-тяжеловесу, и порой даже на 10-килограммовую блестящую штучку уходит минут по сорок междометий и восклицательных знаков.

Загорелые профессиональные капитаны в качестве наживки используют живую рыбку, я же ловлю исключительно на искусственных мух и блесны, среди которых любимейшим рыбным блюдом служит имитация кальмара и 20-сантиметровый вихлявый двухсекционный воблер “Long A” американской фирмы “Bomber”.

Когда собираешься забраться с надувнушкой и подвесником в тропики, где нет асфальта и интернета, а разжиться пресной водой с сильным привкусом сероводорода можно лишь от случая к случаю, надо учитывать всякие мелочи, вплоть до качества бензина. Поэтому неудивительно, что в запустелых маринах малоразвитых стран можно встретить только всеядные “Yamaha Enduro”, “Evinrude Commercial” или “Mercury”. У меня на транце — надежнейшая и неприхотливая 15-сильная меркурийская “пятнашка” весом 35 кг, где все управление сосредоточено в румпеле. Лодка же — французский “Zodiac 340 Active V” (аэродек). Для длительных авиаперелетов эта модель, как самое нужное варенье для Карлсона, весит 37 кг со всеми причиндалами.

Я много хожу на надувнушках, но словно впервые сел в лодку: рым так рым, сливной клапан с защитной сеточкой и внутри кокпита, леера — хоть слону ошейник делай, не сорвется, бак закреплен в носовой части лодки, под мотор на транце установлена металлическая плита. Все точно пышит уверенностью и надежностью. Установлены даже транцевые плиты, позволяющие выходить на глиссирование, не думая о ветре и волне. Есть, конечно же, и недоработки. В первую очередь это

относится к веслам и уключинам, но это, как я в последнее время замечаю, становится общемировой тенденцией. Крепление банки рассчитано лишь на штилевую погоду и при глиссировании по полуметровой кочке на ней просто не усидеть. Но главный минус — штатная ножная помпа. Безусловно, это была лучшая качалка из виденных мною прежде, но накачать ею мудреное надувное дно до положенных по инструкции 8 бар было выше моих интеллектуальных возможностей. Правда, как говорится, это я уже заелся помидорами, у надувнушек многих производителей враз вылетают леера, клапана разваливаются на полном ходу — и ничего!

День в тропиках в январе короткий — с 7 утра до 18 вечера. Ночь длинна, усеяна невиданными звездными созвездиями, полна тревожных шорохов, загадочных запахов и ненужных сомнений.

Если хочешь знатно отловиться, то лодку надо спускать в море уже в половине седьмого, ибо самый бешеный клев — за 15 мин. до восхода солнца и примерно в течение часа после выползания из-за горизонта громад-

ной оранжево-красной сковороды. Дорожишь со скоростью 3–8 км/ч, в зависимости от ветра, волны и опыта. Как правило, в это время будет 10 поклевков и две потерянные блесны, ведь ежедневно попадают тяжеленные несговорчивые “ребята” или же зубастые проказники. Здесь в первую голову бедокурят барракуды и акулы, вот и приходится ставить специальные поводки и мощнейшие карабины из нержавеющей стали.

Вообще-то в тропиках кусается, режется, колет, жалил практически любая пойманная рыба, для этого в лодке всегда должны быть, как минимум, перчатки, полуметровый багор и колотушка-успокоитель. Даже безобидная с виду луноподобная рыба-курочка имеет такие зубы, что, вцепившись в палец, свободно разгрызет и косточку!

В этом году я с супругой нарвался даже на зубастых тунцов бонито. Эта рыбка весом до 10 кг в отличие от прочих тунцов обладает деликатесным светлым мясом, по вкусу напоминающим курицу. Как правило, бонито хищничают большими стаями, и, если клюнул один стервец, жди удара и на второй спиннинг.



камбуз

# ЧТО ТАКОЕ УХА И КАК ЕЕ ПРИГОТОВИТЬ

В штилевом море все бы ничего, но вот когда сидишь на румпеле при полутораметровой волне где-нибудь милях в 12 от берега, тут-то наконец понимаешь, что такое диалектический материализм. Были случаи, что я ловил рыб и по 100 кг, но это, сидя в кресле с баночкой пива в подлокотнике, на корме 12-метрового катера с двумя мощными движками на транце.

Орудовал я спиннингом, похожим на жердь из деревенского забора, оснащенным катушкой-драгой “Penn International 2”. Когда тот марлин был уже рядом с левым бортом, на память почему-то пришел эпизод случки кобеля лайки, когда ему в амурных делах помогали, как минимум, человека три. Не было и у той рыбы шансов, как не испытывал удовольствия и я сам...

Большой популярностью у аборигенов пользуется и пятнисто-желтая макрель, относящаяся к семейству скумбриевых. Это тоже некрупная зубатая хищница, но меньше двух килограммов мы ни разу не вытаскивали. Как и у тунцов, костей у макрели очень мало, и годится она на любые кулинарные изыски.

Групперов же ловят на джиг или животную приманку стоя на якорю. Я же охочусь с подводным ружьем или спиннингом. Без кислорода крупного хищника вытратить не так-то просто, основные баталии разворачиваются на глубинах 5–8 м. Сила группера просто удивляет — в этом году пораженный гарпуном 20-килограммовый великан ринулся в камни, где благополучно и отломал наконечник диаметром 10 мм!

Удивляют тропики и неожиданными встречами, например, с зодиаковскими лодками начала 70-х или с одноруким канадцем Брайаном, что без боязни в одиночку ходит на рыбалку на надувнухе под мотором в любую волну. Но это уже отдельная глава нашего путешествия.



*Чем себя можно и нужно баловать на реке, озере или море, вырвавшись из городских джунглей? Разумеется, разными рыбными блюдами и прежде всего ухой.*

*Но для того, чтобы правильно сварить уху, надо знать, что же это такое. Как ни странно, нет сегодня единого мнения, что такое уха и как она готовится. Попробуем во всем разобраться.*

Если обратиться к словарям и кулинарным книгам, то четкого ответа в них найти практически невозможно — все очень размыто и неточно. Однако, полистав сии талмуды, можно выяснить для себя, что есть две основные разновидности жидких горячих блюд из рыбы — это возможные виды ухи и рыбные супы. По мнению ряда источников, уха — это “жидкое рыбное горячее блюдо без добавок”. То есть в ухе, как считают примерно 35–40% специалистов по кулинарии, кроме рыбы и малого количества специй, ничего не должно быть. Ну, разве что, морковь. Некоторые даже протестуют против лаврового листа и считают, что эта специя “убивает вкус рыбы”. Но это, скорее всего, субъективный подход.

Обратимся к авторитетам и прежде всего, как и ранее, к В. В. Похлебкину: “Уха — жидкое горячее рыбное блюдо, которое, однако, неправильно было бы называть рыбным супом.

Название “уха” закрепилось исключительно за рыбным бульоном только с конца XVII — начала XVIII вв. В XI–XII вв. “ухой” называли также навар из мяса, в XVI–XVII вв. — из курицы. Однако уже с XV в. уху все чаще начинают делать из рыбы, которая лучше других продуктов давала возможность создать блюдо, принципиально отличающееся от остальных жидких блюд русского стола. Уха превратилась в блюдо быстрого приготовления, с прозрачной жидкостью, похожей на бульон, поэтому ее нельзя заправлять, как рыбный суп, маслом, крупой, мукой, жареным луком и т. п.”

Теперь попробуем углубиться в теорию. Итак, как же готовится самая, что ни на есть, классическая уха, от которой все остальные являются производными? Прежде чем ответить на этот вопрос, напомним, что существуют различные виды ухи в зависимости от сорта рыбы, которую можно и