

ЁРШ ЕРШОВИЧ, СЫН ЩЕТИННИКОВ

Почему неприметная с виду рыбка стала одним из ярких персонажей русского фольклора



Фото из открытых источников



Максим
ШАРДАКОВ
info@zvezda.ru

Почему рыболовы презирают ерша? Пройдешься по набережной Камы около Перми I и видишь, как вся «бетонка», все причалы усыпаны выловленными ершиками. А кое-кто из рыбаков не прочь в исступлении раздавить сапогом ненавистную рыбешку или бросить ее с размаху о камень. Зря, однако! Ёрш, конечно, не язь или жерех, но ведь рыба. Особенно на безрыбье. Вот я за весь свой без малого сорокалетний рыболовный стаж не приобрел лютой неприязни к этой сопливой рыбе...

ХОЗЯИН ВОДОЁМА

Показалась зеленая освещенная вечерним солнцем лужайка, по которой заманчиво вилась ослепительная лента реки Очёр. Я скинул рюкзак и, на ходу разматывая удочку, направился к облюбованному месту. Но, как оказалось, на берегу я был не один. За ближайшим кустом раздавался кашель, а затем возглас: «Вот опять этот негодяй!» – и дальше нецензурное. Неужели, думаю, кого-то так жестко разозлил своим появлением?!

Сделав несколько шагов в сторону, я увидел низенького рыжеусого старичка. Хотел уж было перейти на другой конец лужайки – уж больно горяч дедуля! Но тут нервный рыболов обернулся, довольно приветливо мне кивнул и стал смахивать одну из удочек.

– Что, – спрашиваю, – не берет?

– Какое там – только успевай тащить! – сразу раздраженно ответил старик, и как бы

– Придется менять место, – посетовал единомышленник по цеху, – всё равно толку не будет. Разве ж даст этот клубок с иглами настоящей рыбе подойти?! Так и карау-



Фото из открытых источников

в подтверждение его слов поплавок на второй удочке задрожал и уверенно ушел под воду.

– Опять! – прямо-таки всхлипнул дед. – А рыбы так и не увидишь – один хвост да глаза!

Он схватил уду и вытащил, не подсекая. На крючке, завернув хвост набок, сидел ощетилившийся пятнистый ершище размером со спичечный коробок, очень напоминающий маленькую шестеренку.

лит – в какую ты сторону, туда и он следом. Правильно говорят, ёрш – хозяин водоема...

И правда, кого из нас не преследовали эти возмутители спокойствия, сколько подлинно желанных трофеев нагло отбили ерши у рыболовов? Так и укрепилось мнение: подошли ерши – снимайся с места, другой рыбы не будет!..

ЖАДИНА-ЕРШАТИНА

Мрачный колючконос, пожиратель чужой икры, отнесенный ихтиологами к сорной рыбе, ёрш любит сумерки, свежую воду, песчаное или каменистое дно. Он водится в изобилии почти во всех прикамских реках и озерах – редкая рыбалка обходится без поимки этой сопливой бестии.

Ёрш непривередлив в насадках и превосходно ловится на любого червяка. Однако к подводным «веганам» не относится: ни на хлеб, ни на тесто он не берет. Но и совершенно расточительно ловить его на целого червя, да еще с длинным хвостиком, – достаточно небольшого

НО «БЕЗ ЕРША УХА НЕХОРОША»

Но не думайте, что у ерша нет поклонников в рыболовной среде. Есть, и немало!

Они носят несколько насмешливую кличку «ершедов», но зато как часто эти самые ершатники волокут домой изрядное количество превосходной по вкусу рыбы, когда остальные возвращаются несолоно хлебавши – без хвоста и чешуи! Квалифицированный «ершелов» ловит чаще всего на две удочки, попеременно вытаски-

шого кусочка. И снасть для ерша нужна самая простая: нет беды, что толста леска и велик крючок. Если крючок мал, жадюга обязательно проглотит его до самых кишок, да так, что без ножа и исколотых рук его потом не извлечешь! Поэтому не надо давать ершу

в а я их и не давая в хороший клёв ни минуты отдыха ни себе, ни ершам.

Несмотря на прожорливость, ершу не дано вырасти до крупных размеров. Десять-двенадцать сантиметров – это уже настоящий ершиный дед. Но если верить старым рыболовным справочникам и рыбацким байкам, на севере Прикамья попадаются ерши рекордного веса – до четырехсот граммов, почти что судак!

А уж где ёрш – король королей, так это в непревзойденной жирной и сладкой ухе! Кстати, вкус ерша уважают не только люди, но и рыбы. Есть, видимо, в колючей рыбешке что-то такое, из-за чего ее не пропустит ни один подводный хищник, а особенно налим. Наблюдательные рыболовы давно это подметили и весьма успешно используют ерша в незавидной роли живца...

Расточительно ловить его на целого червя, да ещё с длинным хвостиком, – достаточно небольшого кусочка

утаскивать насадку, лучше подсекают практически немедленно, лишь только поплавок стронется с места. А чтобы снять с крючка это маленькое чудище, надо плотно сдавить пальцами жаберные крышки, тогда он нехотя разинет рот трубочкой.

Вообще рекомендую ловить ерша на крючки с самым длинным цевьем...



Фото из открытых источников

ЦАРСКАЯ ДВОЙНАЯ УХА

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- 300 г ершей и 300 г окуней;
- 2 литра воды;
- 3–4 картофелины;
- 2 средние луковицы;
- 1 морковь;
- зелень, соль, перец горошком.

Моем и чистим рыбу – чешую не снимаем! Ставим воду на плиту, мелко нарезаем лук, трем морковь. Обжариваем овощи на растительном масле до мягкости. Очищаем картофель, нарезаем средними ломтиками.

В кипящую подсоленную воду отправляем подготовленные

колючие тушки и варим около 20 минут. Рыбу вынимаем, отвар процеживаем, возвращаем на плиту. Двойная уха получается, когда по очереди отвариваются два вида рыбы, поэтому закладываем вариться окуней. Сразу же отправляем вариться картошку. Через пятнадцать минут в блюдо

из ершей и окуней добавляем овощную поджарку со специями. При подаче каждая порция ухи щедро приправляется рубленой зеленью.

Кстати, чтобы не тратить время на процеживание бульона, можно отваривать ершей в марле, и тогда косточки не попадут в уху.