



# Маленькая рыбка

**АНТОН КОВАЛЕВ**

*В разговоре за праздничным столом вдруг услышал мнение, будто анчоус — это способ засолки рыбы. Ну, как шпроты — вид рыбных консервов, уже не имеющих прямого отношения к породе рыб. Но, во-первых, есть такая рыба — шпрот. Хотя, да, в последнее время консервы под этим названием делают из самой разной рыбьей мелочи. А что же анчоус? Давайте разберемся.*

**Е**вропейский анчоус, или хамса (лат. *Engraulis encrasicolus*) — рыба из семейства анчоусовых. Это лучеперые рыбы из отряда сельдеобразных, в котором насчитывают много видов. Благодаря терпимости к большим колебаниям температуры воды и ее солености данный вид имеет очень широкую область распространения. Рыба обитает во всех океанах, а некоторые виды живут в малосоленых и даже пресных водах. К примеру, в восточной части Атлантики героя нашего повествования можно встретить от берегов Марокко до Бискайского залива, повсюду в Средиземном и Черном морях, а летом, когда вода прогревается, анчоус заходит в Северное, Балтийское и Азовское моря. Специалисты различают несколько обособленных форм этого вида.





Анчоус — мелкая рыбешка. Длина взрослых особей не превышает 20 см. Выгнутое тельце покрыто тонкой, нежной чешуей. Для рыбы характерна выступающая вперед верхняя челюсть, большой рот с мелкими зубами и крупные глаза. Рот у анчоуса особенный: он кажется непомерно большим и заканчивается далеко позади глаз, что позволяет рыбке открывать его очень широко. Это ей жизненно необходимо, ведь главная ее пища — зоопланктон. Следуя за добычей, рыбы собираются в огромные косяки и сами становятся лакомой добычей для более крупных рыб, морских животных и птиц. В стае, которая хоть и привлекает хищников, анчоус чувствует себя в большей безопасности благодаря способности на короткий момент развивать высокую скорость и молниеносно бросаться в сторону.

Несмотря на свои скромные размеры, анчоус — важнейшая промысловая рыба, а по величине уловов прочно удерживает первое место в мировой статистике рыболовства. Ценность этой рыбы в значительной степени определяется ее жирностью. Самые высокие показатели у азовской хамсы: осенью, после нагула, она содержит в своем теле 23–28% жира.

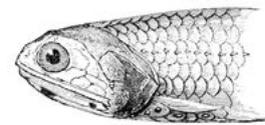


За свои вкусовые качества эта рыбка очень ценилась с давних времен. В странах средиземноморского бассейна она является традиционной для местной кухни. В Болгарии и Турции анчоусов жарят и подают в прибрежных ресторанах в качестве недорогой закуски. Залитые маслом, анчоусы становятся более нежными на вкус и могут храниться в консервированном виде, что делает их важнейшим экспортным продуктом ряда стран. Очень популярен специальный посол анчоусов. И, кроме того, рыбка служит для приготовления особенного острого соуса, так называемого гарума — главного деликатеса Древнего Рима.

Черноморский анчоус постоянно живет в Черном море. Здесь чаще можно услышать второе название — хамса. Летом ее стаи встречаются у поверхности по всей акватории. Особенно много хамсы в это время у северо-западных берегов. Зимой, когда вода на поверхности сильно охлаждается, хамса спускается на глубины 70–80 м. В российских водах область ее зимовки располагается на участке моря от Туапсе до Новороссийска. В это время рыба ведет малоподвижный образ жизни, почти не питается и поднимается к поверхности лишь в теплые тихие дни.

Азовскую хамсу часто называют сероспинкой. Ее обычная длина составляет 8–10 см. В Азовское море она приходит только летом, уходя на зимовку в Черное море.

Для Новороссийска хамса, как для Петербурга корюшка. Осенью, в сезон лова этой рыбы, здесь настоящий праздник: в городе ее продают на каждом углу. Местные жители любят и ценят хамсу, ведь в годы войны она помогла спасти многих горожан от голода. Здесь установлен даже памятник хамсе.



Плодовитость хамсы составляет около 20–25 тысяч икринок.

Аргентинский вид анчоуса является самым крупным по биомассе рыбным ресурсом в западной части Атлантического океана. Он является важнейшим компонентом питания таких ценных промысловых рыб, как хек и скумбрия.

Ежегодный вылов анчоусов достигает 14 млн т. Обычно эту рыбу ловят кошельковыми неводами.



Наиболее крупные экземпляры (до 20 см) анчоусов свойственны его перуанскому виду. Именно он составляет 90% всего годового вылова анчоусов в мире.

Перуанский анчоус, обитающий у берегов Чили и Перу, является строгим вегетарианцем — питается только растительным планктоном.



Зимой анчоусы, словно медведи, впадают в спячку — опускаются на глубину и «залегают» в зимовальные ямы.

Многие кулинары ценят анчоусов за отсутствие специфического рыбного запаха.

По своей питательности хамса практически ни в чем не уступает говядине, но белок, содержащийся в ней, лучше усваивается организмом человека.