



Лобстеры

Светлана Мурашкина
Фотографии Владимира Желнина

штата Мэн

Лобстер, будто в знак приветствия, покачал большущей желто-зеленой клешней, чуть-чуть потоптался, но с места не сдвинулся. Вот он, местный «олдтаймер» — огромный лобстер по имени Джек, встреча с которым была обещана дайв-гидом. Вдоволь наплававшись, по пути домой мы зашли в рыбную лавку и купили к ужину несколько омаров, клешни которых были стянуты разноцветными резинками. В любительском фильме, смонтированном чуть позже, момент покупки оказался опущен, так что на экране сразу после погружений к лобстерам пошли кадры с их поеданием. Хорошо, что было это давно, еще до «летописей» в соцсетях, и никакого резонанса со стороны «зеленых» не последовало. А то бы натерпелись...

Джек по счастливой случайности (или вследствие редкой сообразительности?) умудрился перерастить размер, положенный для отлова, и просто не влезает во входное отверстие краболовки, а значит... жизнь продолжается. Не всем лобстерам так везет...

Добыча этих ракообразных — целый сегмент рыбной промышленности. В одном только американском штате Мэн ежегодно добывается порядка 57 тыс. т лобстеров, и это число продолжает расти.

В переводе с английского lobster — это омар. Но «калька» используется повсеместно, даже в меню изысканных ресторанов. Впрочем, и в научной литературе употребляются оба слова.

Лобстеры штата Мэн — практически устойчивое словосочетание. Морской промысел всегда был частью

культуры этого штата на атлантическом побережье США. Здесь, в богатых кормом холодных водах океана, изобилие рыбы, различных ракообразных и моллюсков, однако лобстер всегда был на особом счету. Считается, что три из четырех съедаемых в Америке лобстеров вылавливаются именно в Мэне, а добывают их более шести тысяч лицензированных «лобстерменов».

История

Предания гласят: омары водились в таком изобилии, что индейцы использовали их в качестве удобрений и наживки для рыбалки. Их добыча впервые была упомянута Джеймсом Розье, членом экипажа капитана Джорджа Уэймута, английского мореплавателя, одного из пионеров поисков Северо-Западного прохода и первых исследователей восточного побережья Северной Америки.



Бутбей-Харбор (штат Мэн). Вид гавани мало изменился за последние десятилетия

В рассказе о путешествии в Мэн в 1605 г. Розье писал: «А к ночи мы прошли с небольшой сеткой в двадцать сажень довольно близко к берегу, в сеть попались около тридцати очень хороших омаров, о которых я не могу не сообщить, так как это показывает, как прибыльна была бы здесь их добыча». Этот момент принято считать официальным началом промысла омаров в штате Мэн, который является, вероятно, одним из старейших на Северо-Американском континенте. В колониальные времена этих морских раков считали пищей бедняков. Кормили ими в основном заключенных, а также так называемых договорных рабов — бедных иммигрантов, которые на несколько лет заключали трудовой договор для оплаты трансатлантического рейса. История знает примеры, когда последние в числе прочего выставляли хозяевам требование «не кормить их омарами чаще трех раз в неделю».

Коммерчески значимым этот промысел стал уже после 1840 г., когда повышенный спрос на свежих омаров возник в Нью-Йорке и Бостоне. Омары приобретали все большую популярность, но доставлять их живыми было проблематично, что стимулировало развитие консервной промышленности. Продукция первого консервного завода в Истпорте, куда рыбаки стали сдавать добычу, имела ошеломляющий успех. Вскоре вдоль всего побережья построили 23 завода. Однако спустя всего пару десятков лет на них были вынуждены закатывать в банки

мясо даже полуфунтовых омаров, хотя еще недавно слишком мелкими считались особи весом 4–5 фунтов. Промысел оказался на грани краха. Возникла необходимость в принятии охранных и регулирующих законов.

Сформировавшийся способ ловли лобстеров применяется до сих пор практически в первоначальном виде. Главным инструментом стала краболовка, или лобстерная ловушка. И сегодня на любом местном причале бросаются в глаза целые штабеля этих клеток, а их фотографии стали одной из визитных карточек Мэна. Сам штат давно позиционируется как прекрасное место для отдыха: чудесная природа, океан, лодки, красивые закаты... Восходы



тоже великолепны, только вот любуются ими в основном рыбаки — выходят в море на лобстера затемно.

Промысел разбит на несколько этапов: постановка ловушек, подъем их на борт, сортировка добычи, сдача раков в порту. И так много раз подряд, изо дня в день. Все процессы до мельчайших подробностей регулируются специальными установками департамента природных ресурсов. В штате Мэн это определяющий документ, содержащий более 20 страниц, на которых расписано абсолютно всё: от вида судна до типа инструмента для замера лобстеров. Все документы — в открытом доступе, распространяются бесплатно. Несоблюдение указаний грозит нешуточными штрафами.

Итак, ловушки длинными вереницами расставляются на дне. По данным департамента морских исследований штата Мэн, в далеком 1880 г. было задействовано от 50 до 100 тыс. ловушек; ныне их почти три миллиона. Точное место установки капитан отмечает по приборам GPS. Кроме того, над каждой ловушкой ставится буйек с названием соответствующего судна.

Буйки — это отдельная тема! Каждый имеет свою «боевую» раскраску и надписи, идентифицирующие хозяина. Если позволяет погода, рыбак проверяет ловушки через каждые четыре дня; обычно их держат на одном месте несколько недель. Когда омаров становится меньше, рыбаки меняют позицию.

На борту промыслового судна кипит работа: ловушки спускают или поднимают, вытряхивают из них добычу, заправляют приманкой. Лобстеры — создания искушенные, на яркие пустышки не зарятся. В качестве приманки чаще используют рыбу. Законом запрещено применять для этого мясные отходы: все должно быть морского происхождения. Поднятых лобстеров кладут на простор-



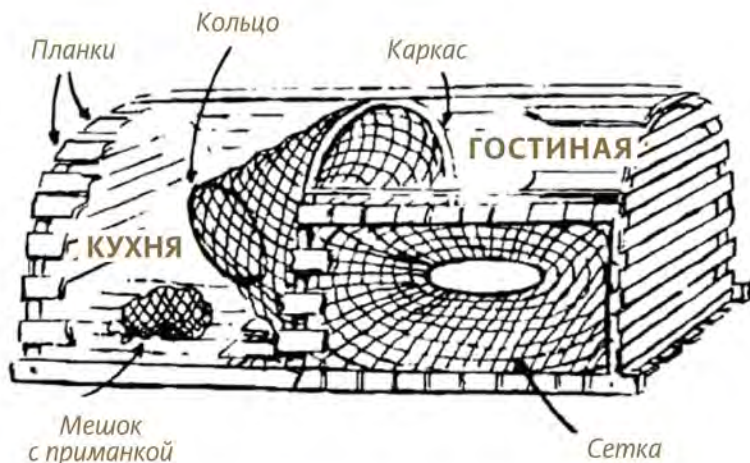
Североатлантический омар,

или американский лобстер (лат. *Homarus americanus*), — вид десятиногих ракообразных из семейства омаров (*Nephropidae*). Собственно, ног восемь, а десять — вместе с клешнями. Входит в число крупнейших современных ракообразных; встречается по атлантическому побережью Северной Америки от Лабрадора (Канада) до Нью-Джерси (США), но самые большие его скопления — на мелководье в прибрежных водах у берегов штата Мэн и канадских приморских провинций. Обитают лобстеры от литорали до глубин более 400 м, но чаще их встречают на глубине от 4 до 50 м. Обычно *Homarus americanus* имеет длину 20–60 см и массу от 0,5 до 4 кг (но встречаются и более крупные). Самый длинный пойманный американский омар имел с клешнями длину более метра. Обычная окраска — от темной сине-зеленой до зеленовато-коричневой; изредка попадаются альбиносы.

ный сортировочный стол, занимающий большую часть носовой палубы. Первым делом разделяют по размеру. Каждый экземпляр прикладывают определенным образом (особь измеряют от крайней задней части глазницы по линии, параллельной центральной линии корпуса, до заднего конца корпуса) к специальной «мерке» — довольно замысловатому инструменту, напоминающему то ли щипцы для орехов, то ли струбцину. Внимание! Длина панциря лобстера должна быть не менее 3 ¼ дюйма и не более 5 дюймов (между 8,255 и 12,7 см). Особи меньшего размера отправляются за борт, как и беременные самки, что необходимо для поддержания воспроизводства популяции.

Лобстеров, прошедших отбор, надо окольцевать — надеть на клешни резиновые кольца, чтобы они не покалечили друг друга. Работа монотонная, физически тяжелая, требующая внимания и расторопности: лобстер, даже лежащий на столе, может и палец прикусить, а клешни у них очень сильные. За смену происходят сотни подъемов ловушек.

Исследования зоологов из университета Нью-Хэмпшира, фиксировавшие на видео работу ловушки, показали, что 94% (!) лобстеров, благополучно выбираются обратно. Казалось бы, традиционный метод не очень-то и эффективен, но именно этот «дедовский» способ и узаконен в штате Мэн, причем по инициативе самих рыбаков. Ограничения по сезонности лова, размерам выловленных лобстеров, их количеству позволяют надеяться, что популяция омаров у побережья Мэн сохранится на долгие годы.



Ловушка для омаров была изобретена в 1808 г. неким Эбенезером. Говорят, это изобретение обогатило его. Сама конструкция деревянной ловушки была простой и хитроумной. Довольно громоздкое и тяжелое (около 45 кг) сооружение позволяло ловить морских раков живыми и невредимыми. Однако ловушка имела положительную плавучесть, и приходилось затрачивать недюжинные усилия, чтобы опустить ее на дно. К тому же срок службы ее был невелик.

В 1956 г. рыбак из Массачусетса Джеймс Нотт опробовал ловушку, сделанную из проволочной сетки. Она оказалась вполнину легче, тонула в воде и была более долговечной. Проволочные ловушки стали в наши дни предметом массового производства. Тем не менее до середины 80-х гг. XX в. классические деревянные краболовки, изготовленные самими рыбаками, все еще широко использовались.

Сама конструкция ловушки для омаров не претерпела существенных изменений. Она представляет собой ящик длиной около 120 см, разделенный на секции: «кухню» и одну или две «гостиные». Мешочек с приманкой висит посередине «кухни», которая оснащена рукавами, заканчивающимися небольшими отверстиями. Омары без особого труда пролезают туда и попадают внутрь. В поисках выхода большинство из них залезают в «гостиную» и выйти оттуда уже не могут. Но стены в этой части ловушки имеют отверстия, через которые маленькие, не доросшие до потребительской нормы омары могут выбраться на свободу.

Личный лобстер

Чтобы получить лицензию на добычу лобстеров в штате Мэн, необходимо быть резидентом этого штата. Законно заниматься этой охотой можно уже с 8 лет. Lobstermen — обладатель лицензии — имеет право вылавливать, перевозить, пересылать и, конечно, поесть лобстеров, работая не более чем с пятью ловушками одновременно. А вот продавать добычу нельзя! Ну и, конечно, такие рыболовы-любители обязаны соблюдать все правила коммерческого вылова.

Надо отметить, что внимание к лобстерам в Мэне особенное. Учет ежегодной добычи с различной регулярностью ведется с 1880 г., а с 1939 г. стал носить систематический характер. Изучением морских раков, способов их добычи, ее влияния на окружающую среду занимаются более десяти представительных организаций штата. С 1987 г. центр таких исследований находится в Государственном университете штата Мэн в Ороно. Здесь оказывают техническую и просветительскую помощь, распространяют результаты исследований понятными и доступными способами, проводят конференции и практикумы для привлечения заинтересованных сторон к решению возникающих проблем.

К столу!

Для чего все это? Ловушки, правила, исследования? В конечном счете — для человека, сидящего за обеденным столом. Кстати, во время того памятного поедания лобстеров, с рассказа о котором я начала статью, в нашей компании был местный биолог, профессор. О, это был мастер-класс! Он съел практически всё. До усов. Вот что значит хорошо знать анатомию лобстера и иметь вкус к самому процессу!

Конечно, лобстер — обязательное блюдо в любом хорошем ресторане. Но как готовят только что выловленного омара на причале в Бутбей-Харборе!

Лобстеры вне политики?

Американские лобстеры в числе других традиционно американских товаров «пострадали» от ответных санкций Евросоюза в торговой войне против США в 2019 г. Возможно, именно лобстеры станут первой ласточкой, знаменующей ее сворачивание: Евросоюз готовится предоставить американским поставщикам морских ракообразных преференции в рамках режима наибольшего благоприятствования.

Но сейчас, говорят, лобстеры в США сильно подешевели. Вот бы проверить!

