**Семён ЧЕРЕПАНОВ**

**О РЫБНОМ ЛОВЕ В СИБИРИ**

*Воспоминания*

Рыболовство, как главный и постоянный промысел, существует только в Западной Сибири, откуда большая часть изловленной рыбы отправляется для продажи в Европейскую Россию. В остальной же части Сибири, на всём ее необыкновенно огромном пространстве, ловят рыбу только для собственного продовольствия и частью для мелочной продажи потребителям, живущим в отдалённых от рыболовных мест городах.

Отсюда, конечно, следовало бы исключить байкальский промысел омулей, развозимых во все стороны от этого озера на довольно значительные расстояния, и составляющих для жителей тамошнего края самую любимую пищу; но всё-таки, в обширном значении народного промысла, это не более как домашний большой промысел, который, впрочем, – как мы будем иметь случай доказать в своём месте, – без ущерба рыбоводству, мог бы принять обширные размеры и поставить омули, эту превосходнейшую по ее вкусу и прочности в солке рыбу, выше самых лучший голландских сельдей.

Не имея случаи близко наблюдать ловли на берегах сибирских морей, которые, впрочем, имеют характер всех морских ловлей и в план моих заметок не могут входить, – я ограничился, как в первых двух частях моих воспоминаний, так и в этой, собственно Сибирью, почему и здесь буду говорить о рыболовстве только в реках и озёрах Сибири.

Вообще, соображая число жителей этого обширного края и его пространства, можно положительно сказать, что воды Сибири не изобилуют рыбою, потому что жителей ее, кроме их малого числа относительно к обширности места жительства, – нельзя упрекнуть в большом истреблении рыбы. Здесь одни русские занимаются рыболовством. Из туземных же народов, многие ещё разделяют монгольское суеверное уважение к рыбам, как к таким животным, в которых переселились души предков.

Разумеется, что в Сибири далеко ещё не пришло то время, в которые такие странные поверья уничтожает необходимость. Ныне, настрелявши вдоволь зверей и птиц, некоторые могут ещё щадить рыб; но там, где рыбный промысел имеет явный перевес над другими, как, например, на берегах Байкала, – упомянутый предрассудок уже не имеет места. Буряты прибайкальские, называемые баргу-буряты, – лучшие рыболовы. *(Город Баргудзин, ныне упразднённый, стоит на месте, где была резиденция правителей этого народа, от того в названии этом помещено китайское слово дзин (столица), напр. Бей-дзин (Пекин), – но, как слово это попало далеко на север, так же трудно решить, как то, что, каким образом европейское слово норд (север) попало в Китай, где первая северная деревня называется Норд-эн.)* Это обстоятельство, впрочем, породило странное убеждение в прочих народах монгольского племени, что буряты эти не признают никакого верховного существа. Понятие это, разумеется, ложно, и потому нисколько не составляет исключения из общего правила, что все народы земного шара непременно имеют какую-нибудь религию, произошло именно от неоказываемого баргу-бурятами того уважения рыбам, которое питают к ним их единородцы.

Хоть я сказал, что Сибирь вообще страна малорыбная, однако же, в частности, мне, может быть, одному из последних свидетелей, случалось видеть озёра до того полные рыбою, что ей становилось в них тесно, и от того она, за недостатком в пище и просторе, оказывалась чрезвычайно изнуренною. Из таких озёр я упомяну озеро Баунты, находящееся в вилюйской гористой местности, совершенно незаселённой, и потому составляющей лесную пустыню, или, по-сибирски тайгу. И это озеро имеет вёрст более сорока в окружности! Его можно назвать рыбьим Лондоном, или Иэддо. в Монголии, впрочем, находится множество озёр и рек, в которых не вынута никогда ни одна рыбка, потому что они исключительно посвящены переселению душ. В поездку мою по Монголии, с винтовкою за плечами, случалось мне стрелять рыб, держащихся близ берегов, чего и монголы не считают грехом, и даже сами иногда стреляют рыбу, я даже позволю себе подозревать, что это религиозное уважение к рыбам – замаскированное неумение владеть ловушками и опасности водяных похождений для ленивого жителя степей.

Факт несоразмерного с пространством населения, столь редкий между бессловесными животными и столь обыкновенный между разумными, факт этот доказывает ясно необходимость истребления диких пород, – но, разумеется, само собою, до известных границ, так чтобы это истребление имело только вид необходимого убавления, и отнюдь не переходило в уничтожение.

Поразительно бросается в глаза чрезвычайное множество рыбы в одних местах и чрезвычайно малое количество ее в других. Это происходит вовсе не от большого истребления ее, – должно сказать к чести сибирских рыболовов, – а от разного свойства вод, принимаемого от грунтов земли, через которые она протекает; так, например, в Ангаре, принявшей известковое начало, рыбы гораздо меньше против других рек. воды тёплые, мутные, имеющие медленное течение по песчаному и глинистому руслу, весьма редко изобилуют рыбою. Напротив того, большое скопление ее представляют озёра, лежащие на высоких горах и служащие источниками некоторых рек. Они, имея холодную и чистую воду, которую любят рыбы, сверх того не представляют для зашедших в них рыб выхода. в таких озёрах водится рыба всех сортов, а не только, так называемая, озёрная рыба, водящаяся в низменных озёрах, и имеет самый лучший вкус, без малейшего запаху, свойственного последней, т. е. озёрной рыбе.

Вообще, чтобы дать понятие о самом лучшем вкусе белой рыбы, например, тайменя, надо непременно предпринять путешествие на высоты Саянских гор или Яблонного хребта. Там откроется вам великое хозяйственное распоряжение природы: на высотах этих, господствующих над необозримыми пространствами, устроены глубокие резервуары самой свежей воды, в температуре обыкновенно не выше 40 по Реомюру, воды, служащей постоянным освежением мутных и тёплых потоков в долинах. В этих-то озёрах можно изловить, если позволено так выразиться, молво рыб. *(Молво – самый высокий сорт сахару в русской торговле.)*

Имея случай и стремясь к этому, я отведывал в жизни своей всё, что считается сладким: и птичьи гнёзда, и устрицы, и фазаны, и трюфели, и, так называемые: «сладкое мясо» и «королевский вкус», и пр., и пр., но ничего не ел слаще тайменя, изловленного на гольце и тотчас сваренного по самым простым правилам поваренного искусства в одной воде с солью. Это, да позвольте, вот вам пример, что такое пирог из тайменя, изловленного в чистейшем сибирском озере, каково озеро Байкал, дно которого устлано розовым песком, образовавшимся из разрушенного мрамора этого цвета, а берега, в том месте, о котором я буду говорить, – ни что иное, как скалы из ляпис-лазури!

Для этого я должен пригласить вас участвовать в путешествии небольшого общества, состоявшего преимущественно из дам, по кругобайкальской дороге.

Никакая математика, если б мы к ней прибегли, не могла бы нам определить вперёд в точности время нашего путешествия, хотя к этому было положительное данное: путь наш простирался в один конец на девяносто девять вёрст, то есть от Иркутска до Култукской станции. Мы и взяли это в расчёт, наполняя наши сумки съестными припасами. Но лишь только переплыли Ангару, что, впрочем, продолжалось, по местным обстоятельствам, более часа, – явились нам новые и самые неоспоримые данные, что расчёт времени нашего путешествия нельзя основывать на одном расстоянии. Сначала, с первой же горы, на которую мы поднялись, открылся нам один из великолепнейших видов; на первом обширном плане картины видели мы соединение цивилизации с пустынею; здесь, назади, огромный город с зданиями и церквами, расположенный по обеим сторонам довольно большой реки, какова Ангара; впереди же, недосягаемая даль пустынных гор, покрытых дремучими лесами. Так и веет с одной стороны жизнью, деятельностью, с другой – поэтической таинственностью. Как было не остановиться здесь, не полюбоваться направо и налево? Между тем горный воздух, вместе с движением и хорошим настроением нашего духа вступили в свои права: приготовить нас к кипучей деятельности около завтрака; сумки наши порядочно облегчились на первом шагу; но ведь осталось уже только девяносто вёрст.

Мы спустились в узкую долину, по которой течёт река Кая.

– Ах, какой крутой спуск! – восклицает трусливые из нас и выпрыгивают из экипажей, чтобы идти пешком.

– Ах, какое прелестное местоположение! – слышалось из всех экипажей, – Что за чудные рощицы! Что за аромат! Да это новый мир! Неужели нельзя здесь пить чай? Проехать такое место, это ужасно!

После недолгих споров, мнения склонились в пользу остановки пить чай. Мы провели здесь самые весёлые два часа. Разумеется, что эта остановка отразилась на наших сумках.

Но вот мы проехали две станции довольно скоро и безостановочно, потому что дорога здесь, хотя и гористая, но не представляет больших трудностей: дорога здесь ещё похожа на дорогу. Отсюда оставалось нам проехать только пятьдесят вёрст. После приличного ужина, и дождавшись первого рассвета, мы пустились в горы.

Чтобы дать понятие о положении здешнего пути, должно привести сведения, что зимою по льду озера Байкала, лежащего отсюда в недалёком расстоянии, две эти точки, разделённые летом на пятьдесят вёрст, отстоят одна от другой только на пятьдесят вёрст, т. е. сройте предстоящие нам горы, проведите прямую дорогу и вы сократите наполовину наш переезд. Теперь, кажется, легко представить себе кривую или ломаную линию нашей дороги, которая, впрочем (прошу это заметить), нисколько не уклоняется в стороны, а уклоняется только к верху, да к низу. Но чтобы не оставалось ничего неясного, скажу, что здесь, на пятидесяти верстах от станции Моты до станции Култук, тридцать пять спусков и подъёмов, из которых самый меньший полверсты и самый больший – девять вёрст! И, наконец, чтобы дать понятие о крутизне этих подъёмов и спусков, довольно, я думаю, рассказать о слышанном нами здесь происшествии. Однажды везли в бочках вино, лошадь при спуске шла «криво, косо», как это прекрасно описал дедушка Крылов, «и тихо»; бочки, ставши почти вертикально, своею тяжестью оборвали верёвки, её державшие, и скатившись на лошадь, разумеется, увлекли её под гору, где, достигши площадки, бочка остановилась, или, как говорится простонародным языком, «стало на дно», совершенно сжав, или сплюснув под собою лошадь, от хвоста до головы!

Дорога эта, с ее крутыми подъёмами, на которые мы, по необходимости, подымались пешком, и с крутыми спусками, под которые сходили из весьма извинительного чувства самосохранения, отняла у нас времени до трёх часов по полудни, и давно уже совершенно опустошила наши дорожные сумки.

Наконец, мы достигли цели нашего путешествия в самом грустном расположении духа.

– Есть у тебя, хозяйка, что-нибудь поесть? – спросили мы почти все встретившую нас жену станционного старосты.

– Если будет не противно покушать деревенского пирога, милости просим, только что защипала, да посадила в печь.

– Пирог! – грянули путешественники, – Что же ещё лучше, подавай его, родимая!

Хозяйка накрыла на стол как нарочно приготовленную скатерть, что очень редко случается встретить в деревнях.

– Как это мило! – заметила одна дама нашего общества; вы сами это ткали?

– Как же, матушка, неужели покупать.

– Стало быть, у вас родится здесь лён или конопля?

– Нет, родимая, ничего не родится.

– Откуда же вы берёте пряжу?

– А вот тут обозы зимой ходят, так подбираем обрывки верёвок, моем их, чешем, да и ткём.

– Боже мой, какое убожество!

– И какое торжество труда! – заметил кто-то весьма справедливо.

Между тем, расспрашивавшая дама подсела к столу; ее примеру последовали и другие.

– Не готов ли, хозяюшка, пирог-то?

– Нет, уж немного повремените, нельзя ещё дойти.

Мне предстоит чрезвычайный труд найти близкое подобие тому нетерпению, с которым мы ожидали пирога. Его можно только сравнить, извините за маленькую странность этого, впрочем, верного сравнения. Мы ожидали из печи пирога, как жених ожидает свою невесту, уже совершенно готовый стать под венец. Малейший шорох около печки, скрип заслонки, производил в нас тот же приятный трепет, так же управлял нашими взорами. Но вот он, наконец явился.

Как вам угодно, но я опять должен прибегнуть к тому же странному сравнению, чтобы вполне выразить то впечатление, которое произвёл на нас ожидаемый пирог.

Положим, что вы счастливый жених, вы сделали самый лучший выбор, и отправились к венцу, ожидаете с сладостным нетерпением вашу прекрасную невесту, – и, вдруг, о ужас! – к вам подводят ее старшую сестру, старую, безобразную деву, потому что ваша сваха перепутала имена.

Действительно, наше общество испытало в такой же степени нечаянное и неприятное впечатление, когда на белейшую скатерть было поставлено нечто самое чёрное, безобразное до последней возможности.

– Что это? – спросили мы в ужасе.

– Да видите ли, родимые, – ответила скромно хозяйка, – место-то здесь, как, может быть, изволите знать, неурожайное; хлебец-то чёрный родится, так вот корочка немного темновата.

– Какое немного, да она совсем черна! Неужели это хлеб?

– Да, гостюшки мои дорогие, уродился в этот год с травкой, так и смололи вместе; бедность у нас в хлебе-то.

– Фи! Можно ли это есть; я не стану.

– И я.

Мои спутники и спутницы, один по одному, оставили стол и терпеливо начали ожидать самовара.

– Да попробуйте рыбки-то, – сказала обиженная хозяйка, и, разломив верхнюю корку пирога, открыла заключавшуюся в нём рыбу.

Упоительный тёплый пар, проникнутый приятнейшим запахом, наполнил небольшую комнату.

Мы соблазнились и начали пробовать рыбу, тщательно отделяя её от некрасивой оболочки, на которую некоторые из нас не могли даже смотреть.

Рыба в пироге была необыкновенно вкусна, но ее было очень недостаточно для утоления голода нашей компании; некоторые смельчаки решились попробовать корку, и нашли, что она, пропитавшись соком рыбы, получила необыкновенно приятный вкус. Наши дамы недоверчиво посмотрели, – и вскоре чёрные корки, нижняя, верхняя и боковые, совершенно исчезли с лица деревянного блюда!

Чтобы вы несомненнее убедились в отличном вкусе этого пирога, я нахожу здесь уместным рассказать, как производится ловля рыбы в деревне Култук.

Култук, деревня домов из тридцати и станция кругобайкальской дороги, стоит на юго-западном берегу озера Байкала, в расстоянии от ближайшего города (Иркутска) сухим путём на 99 вёрст, а водяным на 160; ближайшая деревня, имеющая также свои рыбные промыслы, отстоит от Култука на 32 версты. Эти сведения нужны для того, чтобы показать, что деревня эта не может продавать своих промыслов в города или деревни, а должна употреблять их только для своего продовольствия.

Но, спрашивается, много ли надо рыбы человекам ста жителей, из которых все мужчины звероловы? Куда девать наловленную рыбу?

Это затруднение устранено довольно оригинальным способом, какой можно только встретить в уединённых сибирских деревнях.

Жители Култука имеют один общий, принадлежащий всей деревне невод. Перед обедом все наличные жители, не исключая женщин и девиц, идут на берега Байкала, закладывают тоню и всегда вытаскивают рыбы столько, что можно бы им прокормиться неделю. Хозяйки выбирают из матни лучшую рыбу, сколько кому нужно на обед и ужин; остальную же отпускают обратно в воду. Назавтра делается то же, и так проходит каждый летний день. Таким образом, юго-западный угол озера Байкала для жителей деревни Култук есть обильнейший садок, в котором они достают на выбор всегда свежую и лучшую рыбу.

Мудрено ли после того, что вкуснейшие пироги, которые съедаются дотла с чёрною ржаною коркою, можно найти только в деревне Култук!

Заговорив о ловле рыб в местах, где ее скопляется множество, нельзя не вспомнить о разных оригинальных для этого способах, употребляемых местными жителями, – способах, которых, конечно, уже нигде не встретить в населённых местах. Мы приведём здесь все нам известные.

Однажды я увидел бурята, заехавшего верхом на лошади в реку глубиною в аршин. Он пристально смотрел в воду, и это подстрекнуло моё любопытство. Я остановился и недолго ждал, как ловец выдернул из воды палку, к которой был привязан из редкосотканнаго холста мешок с расширенным обручем – устьем; вода из мешка вытекала, и в нём оказалось несколько рыб. Не более часу занимался он этой операцией и натаскал рыб около двадцати.

Следующий рассказ ещё лучше покажет, как в иных местах много рыбы.

Я однажды экстренно возвращался из тайги, взяв с собою провожатого из туземных бурят. По лёгкости поездки, я взял с собою только чайник для сварения чаю, так как мне приводилось только раз кормить лошадей. Остановясь для этого близ небольшой речки, я развёл огонь, повесил над ним чайник с водой и сел под деревом вздремнуть.

Проводник мой спросил:

– Не хочешь ли, ноён, рыбы?

– А где её взять?

– Сейчас достанем.

И вынув из ножен ножик, он метко бросил его в речку, оттуда немедленно всплыл на поверхность воды отличный окровавленный хариус.

Не менее замечательна ловля налимов в тинистых озёрах руками. Ловец бродит в воде и руками шарит в тине; ощупав налима, он хватает его и, быстро вытащив, суёт в за пазуху, потому что при малейшей медленности, налим, покрытый слизью, выскальзывает из рук.

Случается при этом ущупывать, вместо налимов, змей. Ловец тогда только и понимает свою ошибку, когда вытащит добычу, и, готовый всунуть её в за пазуху, с криком бросает обратно в воду. Впрочем, известно, что укушение змеи в воде не вредно.

Рыбы, как сибирские рыболовы безошибочно заметили, имеют самое чувствительное ухо. Сильный шум так её поражает, что она приходит в оцепенение и повёртывается вверх брюхом. Это можно видеть осенью, когда реки и озёра покроются прозрачным, как стекло, льдом. Многочисленные обитательницы этих мест подымаются часто на самую поверхность воды, вероятно, если не из желания взглянуть на свет Божий, то погреться на солнце; почему водные красавицы бывают видны сквозь лёд, точно также, как мы часто видим сквозь стекло окон красавиц нашего житейского мира. Рыболовы ходят по льду с колотушками и подсматривают любопытную рыбу. Увидя её, они сильно ударяют по льду, – и если рыба не уйдёт, а перевернётся вверх брюхом, – тотчас прорубают лёд и вынимают её. Этот способ называется глушением рыбы.

Я приписываю это чрезвычайной чувствительности слуха, потому именно, что рыбы во время лучения, как это увидим ниже, при малейшем звуке убегают стремглав. Звук этот, впрочем, тогда только до них достигает, когда он происходит от удара, потрясающего воду, например, от удара о край лодки; но если звук потрясает воздух, только как крик, даже выстрел, то он не достигает до слуха рыб. Из этого, мне кажется, следует, что потрясённая вода также действует на рыб, как на нас потрясённый воздух, и если это правда, то я воображаю, какими чудными мелодиями наслаждаются создания, которых мы считаем лишенными всякого изящного наслаждения, потому что они не имеют ни голоса, ни рук, ни ног, следовательно, не могут ни петь, ни играть на скрипке, ни танцевать. Но я уверен, что падение какого-нибудь водопада доставляет им целый океан таких звуков, о прелести которых мы, может быть, не имеем ни малейшего понятия. Однако же, оставим на этот раз наши догадки о высшей степени музыкальности рыб и будем продолжать о способах их ловли.

Прежде глушения бывает лучение рыбы, о котором, извините, рассказ мой вышел после, – но на воде этого нельзя бы было переставить, а на бумаге можно; почему и пусть будет так.

Река Аргунь, подобно пресловутому Нилу, разливается постоянно раз в год по орошаемой ею долине. На покрытые водою травянистые места выходят огромные щуки и водящиеся в этой реке сомы – есть траву; они плывут медленно, шеренгою, и едят траву точно так же, как лошади или коровы. в это время, посреди дня, рыболовы забродят в воду с острогами, пользуясь освящением от солнца, ночью же они зажигают пуки лучин, освещают водяной мир с берегов, и бьют рыб.

Последний способ называется лучом. Он употребителен везде и составляет осенний способ рыболовства, потому что осенью вода прозрачна. Большею частью луч устраивается на лодке: для этого к ней прикрепляется особый железный станок, называемый козою, на котором разводится огонь, и в тёмную ночь лодка эта плавает по поверхности вод.

Несколько лодок, вооруженных лучами, плавающих в разных направлениях по поверхности одной реки или одного озера дают ночной картине замечательную особенность. Но если вам не случалось самому сидеть в лодке с лучом, то вы не видели самого интересного зрелища. Ночью огонь совершенно освещает воду до самого дна реки, если она не слишком глубока, и водяной мир представляется вам, как в панораме: камни, обросшие мхом, большие рыбы, гонящиеся за маленькими, или расположившиеся на ночной отдых рыбы, бросающиеся в разные стороны при приближении вашей лодки, если вы нечаянно на ней чем-либо стукнете. Малейший звук слышен рыбами, но свет, как бы он не был ярок, не производит на рыб никакого впечатления; они, облитые светом вашего луча, стоят себе неподвижно, пока вы не хватите их острогою. Освещённая огнём вода, принимает нежнейший изумрудный цвет, обрамлённый, за резко заметною линиею, совершенно чёрным цветом неосвещённой воды. По мере движения вашей лодки картина переменяется, представляя вам всё новые и новые интересы. вы или сидите в лежачем положении, спокойно, как в карете, если управляете ходом лодки, или стоите на ногах, если взяли в руки острогу, чтобы бить рыбу; тепло вам от огня, вы точно в своём кабинете перед камином, – но вот, вы увидали большую рыбу, ударили в неё острогою, рыба рванулась и – или выдернула вас из лодки, или опрокинула лодку: вы взяли ночную холодную ванну; огонь, освещавший вам путь, разумеется, погас, и вы остались в темноте мокрый и прозябший до костей. Но это худшая сторона ловли рыб лучом; остерегайтесь ее и спешите насладиться лучшею стороной этой ловли.

Затем употребительны и в Сибири известные везде способы ловли неводами, езями, вершами и удами; о них мы будем упоминать при описании каждого рода рыбы особо. Теперь перейдём к общему обзору способов употребления рыбы, разумеется, описывая подробно только те, которые составляют местную особенность.

Между русскими потребителями рыбы самое обыкновенное употребление ее в пищу есть печение в пирогах, или, так называемых, кулебяках; но туземцы не знают этого блага, за неимением печей и теста. Они загребают рыбу во всём ее составе, т. е. нераспоротою и неочищенную от чешуи, в горячую золу своих вечно пылающих очагов, и дают ей там испечься. Способ этот называется тулунить рыбу, от монгольского слова тулун – кожаный мешок.

Совершенный и замечательный контраст этому представляется в Якутской области, где рыбу, вместо печения, замораживают и употребляют, стружа ножом на мелкие пластинки и помакивая их в уксус с перцем. Это вид пищи называется струганиною и, надо сказать, что закуска эта чрезвычайно приятна, особенно летом.

Вы, конечно, сейчас спросите, где взять летом столько мёрзлой рыбы, чтоб её можно было стругать? Это возможно только в Якутской области, и вот каким якутским образом.

Без сомнения, многим, особенно из южных жителей России, не совсем известно, что природа, не имея возможности дать якутскому краю продолжительного лета, и уделить ему на это не более двух месяцев, как попечительная мать, наградила его необыкновенно высокою температурою тепла в это время, причём растительность идёт так быстро, что, мне казалось, её можно замечать. По крайней мере, из вод скоро стаивающих снегов открывается уже высокая трава, выросшая под снегом, что мне случалось видеть только на берегах Лены.

В эти немногие, но постоянно ясные и тёплые дни, жители города Якутска, закупоренные в течении десяти месяцев в стенах, заносимых толстым слоем снега, и в мехах, покрываемых вместо сукна мехом же, как сказано мною в первой части моих заметок, жители Якутска наслаждаются загородными прогулками, причём производится рыбная ловля. Изловив прекрасного сига, или другую подобную рыбу, мы с вами, конечно, распорядились бы сварить уху, или зажарить, словом, прибегли бы к самому обыкновенному человеческому средству. Якутяне поступают совсем иначе. Изловленную рыбу живою кладут они под растущий в тех местах мох, причём открывается непосредственно под мхом вечный ледник, до которого яркие лучи солнца сквозь толстый слой мха не достигают. Пока распивается чай, пока охотников до карт сыграют пульку в преферанс, пока наступит вожделенная пора кумыса и закуски, рыба в природном леднике так замёрзнет, что сделается совершенно годною для струганины и полного наслаждения этим лакомством жителей Якутска.

Приготовление из рыбьего рубленого и толчёного мяса пельменей, или мясных маленьких пирожков, варимых в воде и глотаемых сибиряками в один присест, круглым числом, по тысяче штук; приготовление рыбных пудингов, называемых тельное; сушение рыбы так, что она теряет всякий вкус и в этом состоянии выразительно называется в Сибири позёмом; сушение рыбы в порсу – в мелкие части, засыпаемые в горячую воду как крупа, из чего составляются довольно невкусные щи; наконец, соление рыбы, не в какой-нибудь посуде, деревянной или, хотя бы, глиняной, нет – соление рыбы в просто вырытой в земле яме, где наловленную рыбу складывают стопами, отчего и в торговле она называется стоповою и отличается красно-желтым цветом, который ей даёт постоянно покрывающая её ржавчина, и также, разумеется, вкусом и безвредностью, которые может только варить привычный желудок. Всё это сибирские особенности, относящиеся к приготовлению и употреблению рыбы.

В Пермской губернии так хорошо солят сигов, что по запаху можно узнать об их присутствии за несколько сот сажен. Надо, однако же, сказать, что не небрежность и не неумение, а местный вкус причина такого благовонного засола. Сиги эти, запечённые в пирог, составляют любимое кушанье здешних жителей. Это в Перми тоже, что в Европе лимбургский сыр. Мало того, на съестных рынках, или так мило и так верно называемых «обжорных рядах», продаётся рассол, из которого уже давно вынута рыба. Желающий полакомиться покупает калач или булку и чашку сигового рассолу, и помакивая в этом рассоле, кушает его с тем же наслаждением, с каким мы, простые люди, кладём в рот бисквит, обмакнутый в шампанское.

Ещё мне случалось несколько раз видеть, как рыболовы и даже посторонние зрители, приходившие на тони, глотали живых небольших рыбок. Это уже, впрочем, не лакомство, не пища, а средство, помогающее тем, у кого «жмёт сердце».

Выражение «жмёт сердце» вовсе, впрочем, не значит, что «сердце горит неугасимым пламенем пылающей страсти» и пр. и пр., а значит, по-сибирски, просто-напросто то же, что по-русски от засорения желудка – изжога. Но как тут помогает живая рыбка, этого я вовсе не могу объяснить. А для доказательства, что это пустое поверье, нахожу нужным сказать по этому поводу, что в Сибири, между звероловами и рыболовами, насчёт средств лечения есть престранные поверья. Например: однажды я спросил у бурята, усердно теревшего на пиле медный грош, для чего он это делает? Он ответил мне, со всею искренностью полного убеждения, что как он на рыболовстве упал боком на край лодки и переломил ребро, так эти медные опилки надо выпить, чтобы изломанное ребро спаялось.

Мне предстоит теперь перечислить виды рыб, водящихся в сибирских водах. Надеюсь на ваше снисходительное извинение, если вы не найдёте здесь строгого следования той классификации, которая принята в строгих ихтиологиях, и даже простите меня, что я приму совершенно другое, но вместе с тем самое простое разделение; именно, я поставлю рыб, только по ранжиру и начну с левого фланга, то есть с мельчайших.

Вот они плывут к берегу руном, или неисчислимым множеством, каждая не более одного вершка, но если рассмотреть их пристально, то найдёшь, что они разных форм и цветов. Это – омулявки, рыбьи дети, только что образовавшиеся из икры и принявшие формы рыб, вместе со способностию плавать. Они составляют нераздельные общества всех видов рыб, свойственных тем водам, где мы их видим. Из этих детей, которые льнут к вашим ногам, если вы стоите спокойно в воде, бросаются мгновенно в сторону от вашего движения, – из них со временем выйдут большие и степенные таймени, хищные щуки и сомы, пустоголовые налимы и мелкопоместные ерши, которые потом, по смыслу пословицы, уже не будут смешиваться с осетрами.

Конечно, из этого бесчисленного множества омулявок, большая часть будет проглочена хищными рыбами, изловлена шалунами-мальчишками и выброшена на берег бурями.

На омулявках дети прибрежных жителей берут первые уроки рыболовства, ловя их мешками или даже нижним платьем. Высушенная эта мелочь, составляет зимний запас, называемый порсою, из которой варят щи.

Чуть подрастут омулявки, уже начинают сортироваться по видам рыб, и ходят каждая порода особо, или даже каждая рыба особо, смотря по указанию инстинкта.

Немного крупнее омулявок и живущие также руном – чебак, рыбка, самая большая – вершка в три. Она летом из больших рек, вероятно, во избежание опасности от больших рыб и для метания икры заходит в маленькие речки, в которых скопляется большими стаями, но при приближении осени, предчувствуя иссячение этих убежищ, возвращается в реки, плывя в них по течению рек большими группами. Тогда рыболовы перегораживают речку и ставят ловушку, называемую корытом, по сходству ее с домашнею посудою этого названия. Почти вся рыба, зашедшая в речку, достаётся рыболовам, которые крупных чебаков солят, а мелких сушат на порсу; но если чебаки, зайдя в довольно глубокие места, находящиеся в вершинах речек, или лежащих на их пути озёрах, не возвращаются, а располагаются там зимовать, то рыболовы прибегают к другому средству. Они плетут из прутьев так называемые корчаги – корзины с небольшим отверстием, которое обмазывают тестом и спускают в воду. Чебаки набираются сюда точно также, как комнатные мухи в банку с мыльною водою, которая покрыта ломтиком хлеба, с проткнутою в нём дырочкою. Рыбка эта белая, покрытая чешуёю, костлява, но довольно вкусна.

Ерш, сколько помню, встречается только в Западной Сибири. В Забайкальской области эта вкусная рыбка вовсе неизвестна.

Сорога, белая озёрная рыбка, доходит длиною до четверти аршина, живёт так же, как и чебак, руном. Необыкновенно костлява и потому не очень ценна.

Карась, озёрная рыба, попадается иногда, но очень редко, и в реках. Обыкновенная величина его в длину пять вершков, хотя попадаются караси и в пол аршина длиною и соразмерной толщины, весом доходящие до осьми фунтов, но это редкие исключения из общего вида этой вкусной рыбы. Карась замечателен тем, что долго сохраняет жизнь на воздухе; если его положить на мокрую траву, он проживёт сутки и, опущенный в воду, возвратит свои прежние силы. Китайцы перевозят карасей за тысячу вёрст в бочках, устроенных так, что они, наливаемые два раза в день свежею водою, которая, в течение переездов, в узкие отверстия бочек вытекает постепенно, так что, приехавши к колодцу, не нужно уже выпускать воду из бочек.

Окунь, как известно, самая здоровая, питательная и вкусная рыба, водится в Байкале во множестве, уступающем только числу омулей. Кроме того, окунь попадается везде, в озёрах и реках. величина его средняя пять вершков длиною, но он шире омуля. Разумеется, что попадаются и мелкие окуни, но попадаются и такие крупные, что весят десять фунтов. Окунь принадлежит к тем родам, которые попадаются разных возрастов. Это свойство, без сомнения, происходит от способности метать икру не в одно время, а в разное, и притом в течение большей части года.

Окуню, в понятиях простого народа, приписывается в особенности свойство восстанавливать потерянные физические силы человека. Это, впрочем, я думаю, ему принадлежит и по праву, как хорошей здоровой пище, разумеется, не в такой степени, как думает простой народ. Однако же, действительно рыбная пища более имеет влияния на укрепление физических сил. Это замечено во всех прибрежных местах, где жители преимущественно питаются рыбою; путешественники в пример этому приводят Архангельск, Колу, Камчатку.

Здесь должно упомянуть о главных способах ловли названных нами рыб. Кроме маленьких неводов, называемых бродниками, от того, что с ними можно обойтись и без лодки, а бродят непосредственно в воде; – кроме и довольно больших неводов, снисходящих иногда до ловли мелкой рыбы, на том верном расчёте, определённом пословицею, что «два нырка – тот же селезень» – кроме этих орудий лова рыбы вообще, на помянутых мною небольших рыб есть специальное орудие – известная уда. Употребление ее в дело для ловли рыб – ужение, конечно, есть первая школа, приучающая детей к терпению, знакомящая их с обманчивостью надежд, с прихотями счастья; – если, разумеется, есть в голове хотя малейший зародыш этой человеческой способности, потому что никакое место не может лучше способствовать пробуждению мыслей, как берег реки или озера, где открывается первый план величественной картины природы, представляющей столько пищи для размышления, задающей столько вопросов, которых хотя самое приблизительное решение доставляет полное удовольствие. Уженье также приучает к обществу, знакомит с наслаждениями беседы и развивает ту удивительную к ней способность простого народа, которая приобретается им без всякой помощи книг, путешествий и прочих пособий, – потому что, сидя на берегу вдвоём или более, невольно прибегаешь к беседе, как средству сокращения времени. Уженье развивает наблюдательность, ибо ротозей никогда ничего не наудит. Уженье пробуждает в юном человеке обязательность заботы о продовольствии и знакомит его с удовольствием исполнения этой обязанности, когда он приносит матери свой промысел и встречает ее похвалу. Надо, конечно, оговориться, что и уженье, как и всё, имеет и свою дурную сторону, когда, например, мальчик, вместо того, чтобы идти в школу, бежит с удою на реку; да, и оно приводит нас к той неизбежной истине, что всем надо пользоваться благоразумно. И, конечно, отсутствие этого правила породило народную поговорку – «рыбка, да рябки – потеряй деньки!».

После уды, наживляемой, как известно, красным земляным червем, приманивающим рыбок, употребляются малоизвестные орудия: блесна и дорожка. Это вылитые из олова рыбки с вставленными в них удочками. Этих искусственных рыбок хищные рыбы принимают за натуральных и, схватывая их, сами попадаются на удочку. Действие этого способа выражается глаголом блеснить. Блесна забрасывается с берегу или с лодки на одном месте, как обыкновенная уда; дорожка же опускается в воду во время плавания, на тонкой верёвке; рыболов, управляя лодкою, кладёт верёвочку за ухо и плавает так по озеру или реке до тех пор, пока ухо его почувствует, что дорожка схвачена рыбою, тогда он берёт верёвку в руки и вытаскивает добычу. Бывали случаи, что рыба, разумеется большая, схватывая наживку, так быстро утягивала верёвочку, что она, пробегая по уху, пока ловец не успел её ещё схватить, отрезывала его, как ножом.

Упоминая коротко о рыбах, всем известных, для того, чтобы сказать, что они водятся в сибирских водах, мы дошли до рыб длиною в шесть вершков. Здесь занимает место сибирская знаменитость – омуль.

Говорят или пишут, что омуль принадлежит к роду лососей, но я смею думать, что он – прямой представитель в пресных водах сельдевого рода. То же самое строение, несколько в больших формах, особенно отличающееся сжатостью боков, та же непременная способность ходить руном, подходить к берегам и входить в реки для метания икры, наконец, та же прочность в солке и особенный вкус, и главное, одно отличительное свойство сельди и омуля – никогда не приедаться, т. е. не прискучивать в пище, так что для многих жителей Забайкальской области они составляют ежедневную и единственную пищу, какового свойства, кроме этих двух рыб, лишены все прочие. Всего же более указывает на родство омуля с сельдью то свойство этих двух видов рыбы, что они не имеют той разности в величине, какую представляют все другие рыбы; т. е. сельди и омули, ловимые в таком-то месте, имеют почти одинаковую величину, очень мало разнятся в длине и толщине, тогда как всякие другие рыбы ловятся маленькие и большие, толстые и тонкие, – доказательство соединённого образа жизни омулей и единовременного оплодотворения.

Солёный омуль имеет ещё то преимущество перед сельдью, что его можно приготовить в разных видах: сырой, совершенно мёрзлый и талый, облитый уксусом с прованским маслом – он составляет вкусную закуску; сверх того, он приготовляется запечённый в пироге, в щах, битый в «тельное», как холодное и как котлеты, жареный без всяких приправ, в одной воде.

Да вот пример, как можно разнообразить омуля в приготовлении. Вы, конечно, знаете, что Пармантье, тот самый, который первый вывез во Францию картофель, приготовил для французского короля Людовика XIV обед исключительно из одного картофеля. За что монарх этот приветствовал полезное растение тем, что носил целое утро в петлице своего камзола картофельную ветку. Нечто близкое к этому сделал бывший иркутский гражданский губернатор Иван Богданович Цейдлер, когда жил в Петербурге. Он, в долгое своё пребывание в Сибири, так полюбил омулей, что выписывал их в столицу и однажды угощал своих знакомых обедом, приготовленным из одних омулей.

Засаливаемый небрежно, нечисто, в бочках, вмещающих в себе до тысячи и более штук, омуль хорошо сохраняется целый год и более. Но я уверен, что если его засолить по голландскому способу, изобретённому рыбаком Букелем ещё в 1390 году, и до сих пор, т. е. почти через пять столетий, ещё неиспробированному в Сибири над омулем, – то омули расходились бы по всей Европе наравне с лучшими сельдями и даже, может быть, предпочитались бы им.

Под именем омуля в Ледовитом море известна довольно большая рыба, и я не знаю, имеет ли она что-либо общее с байкальским омулем. Весьма было бы любопытно определить: откуда между ними одинаковое название, или это только случай?

В Сибири омуль водится только в одном озере Байкале, хотя страна эта имеет много довольно больших озёр, но в них нигде не попадаются омули. В реки он заходит только в впадающие в Байкал, и то для того, чтобы метать икру. Исполнив эту обязанность, он, вопреки обычаю всех рыб – идти только вверх по течению рек, – возвращается в Байкал вниз по течению и тогда в рыболовстве он называется поплавным. Для ловли его, невода закидывают также против принятого обыкновения – не по течению воды, а против течения. И ловушки ставят в обратном направлении.

Омуль байкальский имеет несколько видов, разнящихся только величиною, и при этом замечательна странность. Омули, выходящие в самую большую из впадающих в Байкал реку Селенгу – самые крупные; они держатся против устья этой реки и никогда не заходят в другие речки. Омули, входящие в меньшие речки, имеют меньший рост, средний в омулёвом росте; таковы ловимые в реках: Баргузине и Верхней Ангаре. Самые мелкие омули ловятся на западном берегу Байкала в речке Бугульдеихе.

Ловля омулей производится в августе месяце; и первые попадаются у берегов самого озера, называемых каргою, отчего называются коргинскими. Жители Иркутска ожидают первых свежепросоленных омулей, так же, как в Петербурге ожидают первых апельсинов.

Главное же место ловли этой рыбы, не по количеству, впрочем, улова, а по качеству омулей, бывает в пятнадцати верстах от озера, по реке Селенге, при Чертовкинской пристани и деревне, где бывает в это время ярмарка. *(По числу улова омулей, первое место – Верхнеангарск, и оно относится к Селенге, как 5:1)*

Это место потому выбрано, что на расстоянии пятнадцати вёрст от Байкала, в устье Селенги запрещено ловить рыбу, где она входит в таком множестве и тесноте, что её можно черпать прямо из воды, или, как выражаются там, сакать, что и делалось прежде посредством саков – мешков из сети, привязываемых к рукояти.

О деревне Чертовкиной, не помню в каком году, кажется, в «Северной пчеле» была напечатана легенда, из которой явствует, что молодой парень увидел однажды вышедшую из воды чертовку, которая, сев на берегу, расчёсывала свои змееобразные кудри. Смельчак не испугался, а напротив, завёл с водяною жилицею разговор, и дело кончилось тем, что влюблённая чертовка сманила возлюбленного в свои водяные чертоги, где он жил долго, потом как-то вышел оттуда, сошел, кажется с ума, и так далее, по всем правилам вымысла, которому дало пищу название деревни.

Но увы, всю бедовую поэзию этого вымысла уничтожает одно самое прозаическое обстоятельство. в областном сибирском языке есть слово, равнозначащее с русскими словами: граница, межа, грань. Слово это – черта, известное, впрочем, и в великороссийских наречиях, именно потому, что при определении какой-либо границы, межи, проводят по земле черту. так, например, там, на китайской границе, каждое утро можно услышать следующий рапорт объезжавших по границе казаков своим командирам: «Доношу вашему благородию, в денном и ночном разъезде: черта и граница обстоит благополучно».

Когда правительство оградило омулей от совершенного их уничтожения, запретив на расстоянии пятнадцати вёрст от селенгинского устья производить ловли, тогда, разумеется, отмерив пятнадцать вёрст, поставили межу, определили границу, до которой можно ловить рыбу и за которой нельзя, – словом, провели черту. Около этой-то черты начали селиться рыболовы, избравшие себе рыбный промысел исключительным занятием, и заселение это составило чертовскую деревню.

Ясно, что легенда о чертовке – неудачный вымысел.

Чертовкинская пристань во время улова омулей представляет оживлённую картину. Несколько тысяч народа стекается сюда во время ярмарки. Одни скупают живых омулей, засаливают их; другие делают и продают бочки; третьи, и, разумеется, большим числом, предлагают свои услуги. Евреи, как обыкновенно в местах выгодной торговли, производят и здесь деятельный торг. Буряты, народ любящий нажить деньги лёгким путём, суетятся здесь между русскими.

Громадные невода забрасываются в воду и вытаскиваются воротами. Иногда невод захватит десятки тысяч рыб, и, наполненный ею, остановится далеко от берега, не будучи в состоянии подвинуться ближе. Рыба в нём кишмя-кишит, если это выражение понятно, т. е., стеснившись до последней возможности, беспрестанно движется. Рыболовы вооружаются саками – редко связанными мешками, растянутыми обручем и снабженными рукоятью, и, черпая рыбу из воды, выбрасывают её на отлогий дресвяный берег, где она трепещется и отражает своею серебристою чешуёю яркие лучи солнца, покрывает на этот раз всю площадь берега как бы стальными латами.

Тут же живо производятся сделки, скупщики наперерыв покупают рыбу, решая споры жребиями; являются нанятые ими женщины, обыкновенно занимающиеся чисткою и солкою рыбы, что они делают необыкновенно проворно, именно в три приёма или темпа, «говоря по-военному». Раз – омуль распорот во всю длину, два – обмакнуть в груду соли, три – брошен в бочку, где их укладывают в ряды. Можете вообразить, каков этот засол в отношении чистоты, опрятности, пропорции и прочих условий правильного засола!

Омулей продают на месте лова живых счётом рублей около десяти за тысячу, а в оптовую продажу на рынках они поступают бочками, заключающими в себе от осьмисот до тысячи пятисот омулей. Бочки продаются в Иркутске, как главном месте сбыта омулей, от 20 до 25 рублей серебром за каждую. в мелочную же продажу омули поступают поштучно, от 2 до 3 копеек за каждого.

Для удобства покупателей, мелочный торговец омулями имеет у себя запас деревянных спиц, которыми снабжает покупателя для того, чтобы ему ловко было нести рыбу, или несколько рыб, только что вынутых из рассола.

Этот обычай, при огромном расходе омулей в г. Иркутске, даёт этому городу свою особенность: там, из десяти пешеходов на улице, пять, наверное, несут перед собою на палочке омулей. Это заметил один художник, Марков, помнится, и выставил в Академии художеств картину, изображающую гарнизонного солдата, несущего на палочке омуля. Для сибиряков эта картина была вполне понятна.

При недостаточности статистических сведений, весьма трудно добраться хотя до приблизительного числа ежегодного улова омулей. Думаю, что он в трёх главных пунктах ловли – Селенге, Верхнеангарске и Баргузине доходит до десяти миллионов штук. А если включить сюда частые береговые ловли; ловли вне главных пунктов, в малых речках по протяжению главных рек, куда в иные года омули заходят за триста и более вёрст; небольшие ловли, задолго до главного времени улова и после него, продолжающиеся довольно долго; наконец, ловля зимою, – то цифра всей годовой добычи омулей легко может дойти до пятнадцати миллионов, что составит 15 штук на каждого жителя Иркутской губернии, или по 15 фунтов, считая каждого омуля за фунт весу, как это и есть на самом деле. Продукт, как видите, очень изобильный для тамошнего края, при его избытке другими продуктами, и он очень мог бы поделиться им с отдалёнными местами России и даже поменяться с европейцами на их разные гнилости, к нам привозимые.

Поэтому душевно желаю, чтобы промысел омулей был исторгнут из крайнего невежества, азиатской неопрятности, жалкой недальновидности, совершенного непонимания дела и прочих неприятно поражающих порядков, или, вернее сказать, беспорядков этого дела, в которых он по настоящее время вполне утопает.

Душевно желаю, но, увы, далеко не вижу, чтобы мечта моя осуществилась. Помилуйте, когда мы достаём сотни пудов золота из земли, где же нам суметь извлечь выгоду из какого-нибудь засола омулей по голландскому способу? Это невозможно, что об этом и говорить! Между тем, однако же, вот расчёт, кажется, самый верный. Омуль стоит на месте промысла, как я выше сказал, менее одной копейки; положим, что он с засолом будет стоить две копейки, провозу на него от Байкала до Ирбитской ярмарки за полфунта (вес среднего солёного омуля), из трёх рублей существующей платы за пуд, приходится три копейки; всего омуль будет стоить на главном рынке восточной России – Ирбитской ярмарке – пять копеек. А кому неизвестно, что везде в этой части России продаётся в розницу гнилой сельдь, весом в 1/8 фунта, по 10 копеек серебром. Если превосходную сибирскую сельдь, т. е. омуля, весом в \* продавать по той же цене, то получится прибыли сто на сто; а если продавать относительно к весу, если и не по сорока копеек, как приходится, а хотя по двадцати, так сочтите, каков будет барыш? Нет, господа, не умеем мы ещё пользоваться своими богатствами.

Самый плохой сорт омулей, т. е. тот, который засаливается в бочку не вдруг, а копежем, назначается на вяленье и употребляется в звериных ловушках на приманку зверей. И здесь не могу упустить случая указать на недостаток соображения: если неодновременный засол в одну большую бочку вредит рыбе, то, кажется, есть очень простое средство иметь бочки меньшей величины, так что как бы не был мал улов, засолить его враз и закупорить. Мне, однако же, представляется случай сказать и в пользу соображения следующее.

Остающемуся в бочках, по распродаже омулей в розницу, рассолу, вместо того, чтоб его выливать вон, дано в Сибири употребление, не знаю, известное ли в других местах, хотя, я думаю, что и рассол, остающийся от всякой другой рыбы, годился бы на такое же употребление. Так этим рассолом, содержащим в себе много жиру, разводят краску для наружной окраски деревянных крыш, заборов и тому подобного. Правда, что во время самого крашения, пока ещё краска не высохла, не очень хорошо пахнет на улице, но это скоро проходит и краска держится также долго, как если бы она была разведена маслом.

Я считаю это важным экономическим изобретением и указываю на него домохозяевам.

Что же касается до уменьшения числа омулей в Байкале, то осмеливаюсь доложить, что я этому нисколько не верю потому, во-первых, как я уже выше изъявил сожаление, что сведения такого рода у нас не везде собираются верно, и, во-вторых, я во многих случаях убедился, что люди естественную при увеличении числа промышленников раздельность промыслов приписывают уменьшению предметов промысла, именно потому, что то, что прежде собиралось в одни руки, ныне разделяется на десять и более рук. Дело другое уменьшение числа зверей при неблагоразумном направлении звероловства: там всё пространство, где водятся и плодятся звери, доступно человеку и он, руководимый своею жадностью и отсутствием всякой мысли о правилах охоты в экономическом отношении, преследует зверей круглый год, изобретает разные ловушки, расставляет их в удобных для переходов зверей местах, ставит самострелы, самоловы, саморезы, разбрасывает отравы, копает ямы, заливает норы водою, наполняет их дымом, загоняет зверей на гладкий лёд, где они падают под его убийственный нож, загоняет их в воду и, нагоняя в лодке, перерезывает их, и так далее, и так далее, всё, о чём я с сокрушенным сердцем говорил в предыдущих двух частях моих воспоминаний. А здесь, на водяном пространстве, занимающем, может быть, пятьдесят тысяч кубических вёрст, каково и озеро Байкал, из которого доступны человеку только берега, и то тут инде, много что на полуверстовое расстояние в глубь озера.

Хариус, в большом количестве водится в Байкале, попадается и в сибирских реках, но не в озёрах, из которых им избран только Байкал, как бы в оправдание той мысли, что Байкал не есть собственно озеро, а большой разлив реки, остановленный стечением высоких встречных гор, каковы действительно горы, окружающие этот бассейн с южной и западной сторон, то есть той, куда идёт направление верхней Ангары и где прорвал себе Байкал исток – реку Ангару, или где, как поэтически выразились туземцы-монголы: зверь (ан) вышел (гара).

Предполагаемая река эта, длиннейшая во всём земном шаре, состоит из следующих частей: верхней – Ангары, Байкала, как широкого ее разлива, и собственно Ангары, протекающей некоторое пространство под названием Тунгуски, и, наконец, впадающей в Ледовитое море под именем Енисея. Я, по крайней мере, думаю, что решение этого важного вопроса именно должно искать в свойстве воды Байкала. Свойство это всего вернее определяется водящимися в воде рыбами. Главный раздел рыб должно принять на морские, речные и озёрные; смотря на байкальских рыб, я нахожу их вполне речными, т. е. доказывающими, что в Байкале есть постоянное течение, и что поэтому Байкал есть скорее разлив реки, чем озеро.

Длина хариуса доходит до восьми и десяти вершков; вес три фунта; мясо его крепкое и вкусное, оно переносит долее других рыб мороз без заметного ущерба своей свежести, или, по выражению рыботорговцев, не так «ветреет», и потому более продаётся в свежем мороженном состоянии, так что ловимый летом и осенью содержится в садках до зимы, и тогда подвергается нашему северному способу приготовления впрок, т. е. замораживанию, в каковом виде продаётся на вес от 2 до 3 рублей серебром за пуд в Иркутске; впрочем, цена зависит от того, крупная или мелкая рыба, и от того, к какому она сорту принадлежит, т. е. «привальная ли» (руном подходящая к берегам, почему ловится во множестве, следовательно, недавняя, свежая), или «ходовая» (поднявшаяся с своей стоянки не гуртом, частыми, но всё-таки хорошая, неизнурённая) и, наконец, последний сорт – «поплавная» (идущая обратно по течению рек). Ещё есть особый вид хариуса, называемый «морсовик», мельче обыкновенного, получивший название от способности своей ловить насекомых этого имени, летающих близко над водою. Хариусы, как и все рыбы, разделяются ещё на «холостых» – не имеющих икры и не икряных. Знатоки и любители рыбы предпочитают холостую икряной, потому что она жирнее, и утончённость вкуса доходит в этом случае до того, что если покупается икряная рыба, то только для одной икры. К таким тонким ценителям рыбы принадлежат и китайцы. Они в Кяхте охотно покупают и охотнее берут в подарок хариусов и, надо сказать правду, жарят их превосходно.

Язь, малочисленная рыба, немного более хариуса, непрочная, или, как выражаются в Сибири, «хлипкая» и очень костлявая.

Ленок, по-русски линь, нежная, белая рыба; самый большой вес ее двадцать фунтов. водится в Байкале и реках в небольшом количестве, попадается всегда поодиночке. Чешуя ее мелкая и кожа отличается красноватым отливом. Ловят её большею частию «крючками», сделанными из древесной развилки ветки, так что один конец привязывается к верёвочке, а другой, обращённый в удочку, наживляется мелкою рыбкой. Несколько таких крючков, привязанных к одной верёвочке, опускается в воду, и ловушка эта оставляется на ночь, и очень часто случается, что ленки попадутся на крючья, а щука их снимет. Способ этот, называемый «черностнастью», запрещён.

Сиг, белая рыба с крупною чешуёю, необыкновенно вкусная, но очень нежная для перевозки, мёрзлая совершенно теряет свой первоначальный вкус. Ловится в Байкале поодиночке. Имеет крупную и икру.

Нельма, крупнее сига, нежнейшая рыба, и потому как необыкновенно она вкусна свежая, так замороженная теряет всякий вкус, особенно, если не была засыпана снегом, и, следовательно, была доступна влиянию воздуха.

Моксун, рыба одного рода с сигом и нельмою, ловится в реках Западной Сибири, и замороженная – лучше сохраняется. Эту рыбу в большом количестве привозят в близкие к Сибири русские города, замороженную и солёную по тому способу, от которого должна краснеть промышленность и о котором я уже говорил, – по дикому способу, если дозволено так выразится о солении рыбы в земляных ямах, как будто бы мы живём в тот век, когда ещё неизвестно было столь простое и полезное изобретение бочек. Самая перевозка ее носит тот же характер отвратительной простоты: её укладывают на сани-дровни, как дрова, и стягивают верёвками, как поленья.

Налим, бесчешуйчатая рыба, покрытая тонкою кожею, которая, содранная с рыбы, употребляется туземцами на оклейку дерева сёдел, ножен и т. п., как у нас для этого употребляется полисандровое и красное дерево, или, как у китайцев, кожа моржей. Голова налима, отличающаяся широким лбом, не имеет в себе ничего съедомого; отсюда взято бранное выражение: «пустоголовый налим!»; но зато его молока, по-сибирски «макса», просто объедение. В Сибири, в местах, где много ловят налимов, делают пироги из одних только налимьих молоков, – это, доложу вам, такие пироги, которым страсбургские не годятся и в товарищи.

Налимы как-то ускользают из неводов и почти в них никогда не попадаются; зато в зимних ловушках – езях, по-сибирски «заезках», почти всю зиму добывают налимов.

Упомянув о заезках, я не могу не поделиться с вами удовольствием рассказать об этой охоте на рыб, доступной только для жителя какого-нибудь маленького города или даже деревни, находящейся недалеко от реки.

Положим, что нас с вами судьба забросила в такую глушь, за семь тысяч вёрст от места, где пишутся и печатаются журналы и газеты, приходящие к вам через два месяца после своего рождения, за явкою уже на место их сотни новых. Да и зачем вам читать здесь газеты, с кем мы поделимся новостями в них заключающимися, и что для нас мир, которого деяния повествуют эти издания, когда мы от него совершенно отделены таким пространством? Но, нет, мы всё-таки читаем с жадностью получаемые листки; но какую малую часть нашего свободного времени занимают они. Лето ещё прошло для нас незаметно. Кто и где скучает летом? Но вот наступила зима – мы в отчаянии, что тут делать вдвоём? Тоска смертельная.

– Послушайте, однако, – говорю я вам, как человек, знающий местность, – загородимте-ка заезок и будем рыбу ловить.

– Пожалуй, – отвечаете вы с понятным мне равнодушием.

Вот вы выбрали лучшее для этого место, вёрст за пять от вашего жительства, на «стреже» или фарватере реки, проходящем близко к берегу. Вырубили поперечную борозду до половины реки.

– Поставим, – говорю я вам, – сначала «бережник», а если плохо будет попадать, тогда уже «черезовик».

Вы понимаете, что первый занимает только часть реки с берегу, а второй становится через всю реку.

В эту борозду вы установили приготовленные из прутьев берды или решетки, останавливающие ход рыбы; в двух или трёх местах оставили мы отверстие, против которых вырубили во льду, покрывающем реку, «ярдани» – квадратные проруби, в которые спустили и поставили против отверстий нашей ограды «морды», плетённые из тонких прутьев корзины, в форме лошадиной морды.

Установив таким образом заезок, мы воротились домой, довольные, что провели день в работе.

Вот назавтра, после чаю, мы уже имеем какую-нибудь цель. Два наших иноходца, которые до сих пор стояли без употребления, запряжены в беговые санки. Мы оделись так, чтобы, правя лошадьми, самим не замёрзнуть, т. е. надели наши шинели в рукава, опоясались кушаками, сели и покатили по гладкой поверхности реки. Поездка эта доставляет вам удовольствие скачки, мы пускаем наших лошадей в запуски, пробегаем один другого, судим о достоинстве лошадей, спорим и, наконец, доезжаем до нашей ловушки.

Проруби покрылись тонким льдом; я запасся пешнею и лопатою. Лёд тотчас раздроблен и выброшен; вынимаем морду – ничего нет, вынимаем другую – тоже, третью – тоже.

– Фи, – говорите вы, употребляя французское междометие, за неимением русского, по той простой причине, что в русскую грудь не заглядывает то мелочное чувство, которое выражается этим звуком.

– Фи, стоит ли ездить и мёрзнуть, чтобы ничего не добыть?

– Погодите, – отвечаю я, – верно, что-нибудь не так поставлено, надо поправить.

Но как я не заглядываю сверху, как не пробую щупом, не нахожу, что должно исправить. Вот и я начинаю приходить в отчаяние, разумеется, после нескольких напрасных посещений нашего заезка. Неужели придётся бросить ловушку? Но в один приезд наш туда, предположенный последним, подъезжает к нам настоящий рыболов.

– Что, господа, горюете? (Он уже издали разгадал, что мы в горе).

– А вот, дед (потому что это был уже немолодой человек), ничего не попадает; думаем, что надо что-нибудь поправить, да не знаем что? Так посмотри, пожалуйста.

Старик осмотрел всё сверху.

– Ничего не видно, – сказал он, – а должно быть что-нибудь; здесь место бойкое, нельзя, чтобы ничего не попадало. Хотите, посмотрю уж и там.

Он при этом указал на воду.

– Да как же ты посмотришь?

– Надо спуститься.

– Что ты, Бог с тобой, среди зимы?

– Да что же такое, бывалое дело.

– Нет, старик, как можно!

– Ничего, сударь, волка боятся, та и.– говоря это, он мигом разделся и нырнул в прорубь.

– Что, ежели утонет? – спрашиваете вы.

– Не утонет, тут не глубже сажени.

– А ещё хуже, схватит горячку, умрёт от нашей глупой заезки.

– Авось Бог помилует.

Старик между тем уже вынырнул, живо оделся и сказал:

– Экая притча, сударь, в воде-то ведь тепло, как в бане, право, только выходить – так щиплет. Вот сробел, схватился за лёд, как прикипело, содрал кожу.

И он показал нам изувеченную руку

– Ах, старик, кто тебя просил лазить в воду.

– Охота, сударь, пуще неволи; зато же я вам всё исправил, были дыры в берде; я их соединил и укрепил; теперь, Бог даст, будет рыбка.

– Ну, старинушка, поедем с нами, надо водки тебе дать, чтобы не было дурных последствий.

– Отродясь, сударь, в рот не брал водки, и хочу так умереть; благодарю покорно, не бойтесь. Ничего не будет; я ведь уж как еду на ловушки, так натираюсь перцем: часто случается бродить в воде.

Назавтра мы снова съездили на заезок и привезли оттуда трёх налимов, а главное – отличный аппетит на отличную уху, которую вам из них приготовили.

Да, мы при этом вполне убедились, что свежий налим для ухи лучше всякой другой рыбы.

Вот мы начали ездить каждый день в заезку и каждый день привозить свежины; наблюдали там, как налим, зашедший в морду, ещё с стоическим хладнокровием стоит, уткнувшись носом в стенку ловушки, и как он, выброшенный на лёд, сначала быстро вьётся во все стороны, а потом медленно, медленно затихает и, наконец, замирает в несвойственной ему стихии. Время шло прекрасно, здоровье наше цвело на морозе, как розан цветёт в тепле. Но непредвиденное обстоятельство заставило нас уничтожить нашу ловушку. Надо, прежде объяснения причины этого, познакомить вас с следующим сведением.

В Сибири, стране скотоводной, но придерживающейся в этом случае своих немного диких нравов, домашний скот круглую зиму ходит на подножном корму. Как он не умирает с голоду, как ухитряется разгребать снег и доставать из-под него засохшую траву, это уж его секрет; зато нигде нет, так называемого в Сибири, «подъёмного скота», это значит, что к началу весны скот приходит в такое состояние изнурения, что сам не может вставать после лежанки и его подымают на ноги.

Однажды, мы на пути к нашей заезке встретили идущий с поля скот; он шел столь же сытым с пастбища, как вассалы китайского императора возвращаются с даваемого им раз в год во дворце богдыхана, обеда, где все кушанья, ставимые на стол, приготовлены раз навсегда – фарфоровые... Попав на это сравнение, мы весело подъехали к заезку, и я, заглянув в прорубь, первый спросил:

– Что это такое?

– Черт, сударь, – сказал нам бывший с нами на этот раз мужик-работник, также заглянувший в прорубь, – черт настоящий, мохнатейший, премохнатейший.

– Посмотрим поближе на черта, – сказал я и пристально начал смотреть в прорубь.

Боже мой! Это мой прекрасный монгольский бык, которого я в прошлом году вывез из Монголии для разведения у нас этой полезной породы. Бедный! Он, верно, пришел напиться – и скатился в воду. В самом деле, в воде он походил на черта, каким его воображают. Монгольские коровы покрыты длинною шерстью; в воде она поднялась дыбом, особенно хвост, который у них точно лошадиный, расширился. Добыча была убыточная, и можно было опасаться изловить ещё нескольких коров; притом к весне рыба стала попадать меньше, – вот мы и заморозили заезок. Налимов летом ловят руками, как я уже рассказывал выше, в общем обзоре особенностей сибирской рыбной ловли.

Щука – это волк рыбьего мира по ее хищнической натуре. Замечено, что щука проглатывает других рыб, величиною иногда не менее как в четверть против своего роста, и что замечательно в натуре животных, как свойство едва ли только не щуки и волка, – она глотает, большею частью щук же, и притом целиком, так что, распоров щуку, можно вынуть из нее другую щуку, совершенно целую, если она недавно проглочена, и надо предостеречь покупателей щук в Сибири: между ними попадаются иногда эти выпоротки.

Щука водится везде, и в реках, и в озёрах и, кажется, она, понуждаемая своею жадностью, беспрестанно путешествует, отыскивая добычи, почему никогда не случалось видеть щук, стоящих в неподвижном положении долгое время на одном месте, как это делают другие рыбы. Все рыбы, кроме щуки, так долго остаются на одном месте неподвижно, что хребты их покрываются водяным мхом, а в жабрах заводятся черви. Такая рыба, по улове ее, называется стоялою, и отличается крупностью, крепостью тела и жиром. Но щуке, кажется, назначено не только не предаваться этому покою, но даже лишать его и других рыб, пугая своим приближением.

Попав в какую-либо ловушку, невод или морду, щука не покоряется спокойно своей участи; она мечется из конца в конец и ей часто удаётся прорывать сети и освобождать, вместе с собою, всю добычу. Но, благодетельствуя им нечаянно, она в самой неволе, в неводу, не упускает случая глотать рыб, и часто попадается с торчащим из ее пасти хвостом другой рыбы. Попавшись на крюк, опускаемый в воду на верёвке с надетою на него рыбкою, щука часто или отрывает верёвку, или отгрызает её своими острыми, в два ряда украшающими ее челюсть, зубами. Пораженная острогою, она часто срывается с нее, и потому редко попадается щука, на которой не было бы ран, нанесенных ей прежде острогою.

Длина этой рыбы, самой крупной, доходит до полутора аршина, а вес – до двух пудов; но есть маленький вид щук, не более пол аршина длиною, питающихся только растительною пищею и преимущественно травою, почему они и называются травянками. Но должно заметить, что этот вид щуки далеко уступает вкусом мяса обыкновенной, прожорливой.

Не уступает в хищности и прожорливости щуке и сом. Он водится только в тех сибирских реках, которые имеют прямое, или посредством других рек, сообщение с восточным океаном. Таким образом, сомов ловят только в реке Аргуни, которая, соединяясь с Шилкою, составляет реку Амур, текущую в безвестности только потому, что она находится в отдалённой Сибири. По этому же обстоятельству не пользуется заслуженною известностью превосходная сибирская рыба – таймень.

Длина этой рыбы доходит до двух аршин и вес более двух пудов. Мясо белое, плотное, крупнослойное и не костлявое. вкусом превосходит всякую рыбу. Икра крупнозернистая, густого жёлтого цвету, также необыкновенно вкусна; – но всё это известно только тому, кто имел случай есть тайменя тотчас после его добычи в самых холодных водах. Перевезённый же на некоторое расстояние, особенно замороженный или посоленный, таймень теряет всю свою сладость и поступает в число рыб, которых на порядочный стол не подают.

Но так как мы с вами, читатель, кушали самых свежих налимов зимою, то нам ничего не стоит попробовать самых свежих тайменей.

Для этого мы, как только откроются сибирские реки, отправляемся на неводьбу, дней этак на десять. Зимой мы с вами, в длинные вечера, занимались вязкою невода: преприятное занятие! Это делается точно также, сударыни, как вы вяжете филе, только, разумеется, мы употребляли, вместо шелку или гарусу, простой конопляный шнур, называемый мотоузом. Сначала мы, сидя за ручною работою и дав волю нашим языкам рассказывать разные анекдоты, связали «столбы», т. е. части невода, из которого составляются его крылья – речное и бережное, потом – «матню» или куль, привязываемый между крыльями, в котором держится попавшаяся рыба. Таким образом изготовлен невод и, привязанный к верёвкам, называемым «тетевами», снабжается сверху «наплавками» – кусками древесной коры, обыкновенно тополевой, которые не допускают его тонуть, а снизу – «кибасами» – камнями, обшитыми берестою, которые держат невод на дне реки. К матне сверху привязывается большой деревянный наплав в виде трехугольной шляпы, на поле которого вырезывается изображение креста. К концу матни привязывается большой кибас. К крыльям прикреплены нужной длины верёвки: к бережному – «пята», к речному – «побежник».

Всё это и ещё маленькую лодку сложили мы на большую лодку, на бойницу, и отправили сухим путём к вершине избранной нами реки. Наша рыболовная артель, составленная из одного «башлыка» – главного распорядителя, и из десяти человек «подкручаников» – работников. Кто на лошадях, а кто и пешком, отправились мы к месту, откуда начнётся наша ловля.

Избранная нами река была река Чикой, орошающая южную местность забайкальской области. Мы проехали туда прямою дорогою, которая в дуге, описываемой рекою, составляет хорду или прямую линию, соединяющую две точки нашей реки. Сначала мы проходили по равнинам, населённым бурятами с их особенными войлочными жилищами, похожими на огромные, опрокинутые, белые чаши, с их многочисленными, пасущимися около жилищ, стадами, и множеством собак, встречающих и провожающих нас своим лаем. Потом мы въехали в горы, где довольно часто и притом всегда нечаянно открывались нам в узких долинах русские деревни и между ними, на вершине огромной горы, недавно основанный здесь монастырь.

Наконец, мы спустились к реке и опустили в неё нашу лодку. Лошади и телеги были отправлены обратно, потому что мы приплывём по реке к самому тому месту, откуда отправились на рыболовство.

День уже сменился вечером, мы решили тут ночевать, закинув одну тоню для ужина.

По утру башлык разбудил нас очень рано, солнце ещё не показывалось и не согнало с прибрежной тихой воды тонкой пелены льда, образовавшегося ночью, и инея с круглых камней, составляющих берег, – но у рыболовов уже такой обычай начинать своё дело с рассветом.

Все товарищи нашего дела не думали обуваться, они сложили свои сапоги в сухое место лодки и принялись за работу. Башлык сел на корму; из подкручаников один набирал в лодку побежник, двое расправляли невод, и когда тот кончил набирать верёвку, к нему присоединился товарищ для набирания невода в лодку «в две руки». Дойдя до половины, или матни, они сказали громко:

– Матня!

– Вследствие этого, башлык взял её, выправил и положил конец ее, с привязанным к нему камнем (кибасом), на край лодки, возле себя.

Когда набрали весь невод, башлык скомандовал:

– Садись на греби, бери пяту, молись Богу!

– И набожно перекрестился; за ним и все мы осенили себя знамением креста.

– На пяте, т. е. на берегу, с верёвкою остались пять человек; их обязанность сначала состоит в том, чтобы спускаться по берегу, вниз по течению, вровень с лодкою.

– Когда лодка отошла от берега настолько, что верёвка – пята натянулась, башлык скомандовал:

– Мечи!

– По этому слову двое начали выбрасывать невод так, чтобы он падал ровно и не путался. Дойдя до матни, они снова сказали:

– Матня!

– И башлык тотчас опустил матню в воду, причём переменил направление лодки вдоль по реке. Когда выбросили весь невод, он принял к берегу и только что достиг его, как из лодки все выскочили с верёвкою – побежником и начали живо притягивать невод; причём, смотря по надобности, т. е., если невод очень несёт вниз, бежали вниз по течению.

– Главный секрет состоит в том, чтобы невод не потерял своего огибающего пространство положения и отнюдь бы не переменил своего перпендикулярного к берегу направления в параллельное. Пята соображается с этим правилом.

– Соблюдая его, оба крылья между тем быстро подбирают, сначала верёвки, потом и невод.

Башлык уже сел в маленькую лодочку и плавает около невода, держась за него руками, направляя его и смотря, чтобы он не задел за камень или дерево, замытое в русле реки.

По временам он ударяет в лодочку веслом, что отогнать рыбу от невода в пространство, им обхваченное, и делает разные замечания с своего наблюдательного поста; например:

– Эй вы, пята, ровняйся!

– Побежник ряби!

По этой последней команде колышут верёвкою по воде, что она, ударяясь, производила звук и колыхание, заслоняющие рыбе путь к выходу

– Этакая причта, – сказал башлык, заглядывая в невод, – какая карча попала, так и тащится на тетеве; вырвет ведь невод-то; ужо попробую её выпустить; хорошо ещё, что рыба-то в том крыле. *(Карча – кусок обмытого в воде дерева.)*

Сказав это, он начал медленно приподнимать невод, чтобы освободить бревно; вдруг он громко ахнул и бросился из лодки в воду.

– Что такое случилось?

Мы знали, что он не утонет; река в том месте была не глубже двух аршин; притом он держался за невод, – но зачем ему было соскакивать в воду в одежде и в такой холод?

Через минуту он вынырнул и вскрикнул:

– Тяните живо! Загнал.

Ещё через минуту башлык снова показался, бредя уже по грудь в воде и жалобно сказал:

– Выскочил ведь; этакая напасть, сам выпустил.

– Кто? Кого?

– Ведь не бревно было это, что я думал бревно, а был большой, пребольшой осётр!

Чтобы вполне была понятна эта ошибка, должно сказать, что в Чикое осетров собственно нет, потому что каменистое русло этой реки и прозрачная вода не по нутру осетру; но он иногда заходит в эту реку, по ошибке, из Селенги, в которую впадает Чикой. Попавши в невод, большой осётр, вероятно, не понимая, что с ним делается, остаётся спокойным и лежит в сети, его влекущей. Вот отчего наш башлык принял его за бревно.

– Экие вы ротозеи, – закричал наш командир, – не могли быстро тянуть. – Ну, копайтесь!

По этой команде все начали живо работать и бегать по берегу так, что прилипавшие к мокрым ногам холодные камни, отлетали от них, как с пращей, и на этот раз, помните ли, мой добрый товарищ, когда вы стояли тут, в качестве зрителя, разумеется, небольшой камешек от ноги одного рыболова прилетел вам, кажется, прямо в лоб, или нос? Вот крылья невода начали выходить на берег.

– Белите хорошенько! – кричит башлык.

Это значит, подымайте выше верхнюю тетиву невода, чтобы рыба не перескакивала через неё.

– Топчите, вы, там глубже!

Значит, нижнюю тетиву держать на самом дне, чтобы рыба под неё не уходила. Для этого двое идут к воде, наклонясь и погрузив свои руки.

Наконец, добрались до матни; нижний конец ее уже начал показываться в воде и в нём бились и трепетали несколько рыб, в блестящей чешуе которых отражались первые лучи только что взошедшего яркого солнца.

Когда рыбы, стараясь найти отверстие, бросались во все стороны, и подбегали к рукам рыболовов, они схватывали их и бросали на берег.

Я ещё напомню вам, мой добрый товарищ, маленькую неприятность, когда только что унялась ваша боль от пролетавшего камешка, одной брошенной рыбе пришлось возобновить её.

Я напоминаю вам эти два случая, что бы вы убедились, что на рыбном промысле не должно быть праздным зрителем; помните, я избежал этого потому, что бродил по пояс в воде. Зато вы были сухи!

Весь процесс одной тони продолжался у нас около часу, но я должен сказать, что мы действовали небольшим неводом и не на большой реке; а на Байкале, во время ловли омулей, каждую тоню тянут 6, 8 и даже 12 часов.

Сибирские реки, по своему течению между гор, не представляют сплошь удобных мест для неводьбы; для чего признаны способными, так называемые дресвы, отлогие берега с постепенным понижением, покрытые мелким булыжником и образующиеся только там, где река, упираясь с одной стороны в утёсы, с другой, наносами измельчённых ею камней, основывает отлогий берег, время от времени составляющий небольшую равнину, по-сибирски, забоку, или даже целый луг.

По этой причине мы снова собираем все наши рыболовные снасти и плывём вниз по реке до удобного для ловли места. В этом путешествии открываются нам превосходные ландшафты, именно там, где река проходит между сгруппировавшихся высоких гор. Направо мы видим усечённые скаты их, по которым вьётся тропинка и по ней сторожевой казак едет между двух очевидных опасностей. Сверху, почти с висящих над ним скал, по которым, впрочем, бродят стада домашних коз, – из-под копытцев этих четвероногих акробатов может выскользнуть камешек и прилететь путнику прямо в голову. Или собственная его лошадь может своею, никогда не кованою, ногою оступиться и увлечь его в водяную бездну, кипящую под его ногами.

Но казак сидит беспечно, он даже наклонился над пучиною, увидя нас плывущих внизу, так, что линия взгляда его на нас должна быть непременно отвесною. Он громко сказал:

– Здравствуйте, господа рыболовы. Бог вам в помощь! Да не извольте подъезжать к этой стороне, не позволено.

Это предостережение относилось к нам, потому что река Чикой в этом месте, на расстоянии около ста вёрст, течёт по самой русско-китайской границе и левый берег ее составляет уже начало Монголии.

Когда мы выплыли из ущелий, образуемых утёсами, с обеих сторон висящих над рекою, перед нами за довольно большою равниною открылась замечательная гора, названная русскими Городовым хребтом, потому что усечённая вершина ее образует обширную и ровную площадь, обнесённую вокруг отвесными скалами, которые упираются в крутой, но всё-таки доступный подъём. Эта гора может быть названа ещё сибирскою «Столовою горою», по совершенному сходству ее с этою удивляющею европейских путешественников горою, находящеюся на мысе Доброй Надежды.

На вершине Городовой горы указали нам насыпь, по-монгольски обо, посвящённую памяти Чингис-хана, а в скале, или стене этого города – отверстие пещеры, идущей вертикально к основанию горы, в которое будто бы, как гласит предание, во время завоевания Сибири, один богатый монгол опустил всё своё серебро и золото, привезённое на ста верблюдах, и которое, увы, теперь лежит так глубоко, что ежели спустить в пещеру жердь, то гул, производимый ударением ее о стены пещеры во время падения на дно ее, слышен около трёх часов.

Здесь нам открылись удобные для неводьбы места, и мы закидывали тони на правом берегу реки. Монголы с левого берега смотрели на наше новое для них действие сначала безмолвно, потом, увидав выбрасываемую нами на берег рыбу, кричали нам, чтобы мы отпустили назад несколько рыб, и когда мы удовлетворили их просьбу, бросая в воду мелкую рыбу, они новыми криками изъявили своё удовольствие.

Мы не ограничивались денною ловлею, и по ночам, – на которые останавливались в одном месте, – плавали с лучом.

В эти-то экспедиции мне и случалось есть тайменей, только что выловленных и сваренных без всякого ухищрённого поварского искусства; но ежели я в жизни моей ел когда-либо самую вкусную рыбу – так это именно здесь, на берегу Чикоя, под открытым небом, при свете пылающего костра, который светил нам, грел нас и готовил незабвенные наши ужины.

Таймень одна из самых бойких рыб; разумеется, большой таймень, отягощенный своими летами и весом, становится уже неповоротливым, но таймень – пудовик, ежели он попадает в невод, то пока его прибирают, наделает в нём столько шуму, что, подумаешь, попало множество рыб, а на поверку окажется, что это он один метался во все стороны, и чуть оплошай поднять верхнюю тетиву, он выскочит из невода, как козёл из огорода. Я помню раз, на лучу, мы отыскали этакого сорванца в небольшой реке, в плёсе, между двух каменистых мелей, или, по-сибирски, шивере, одну из которых они перешли, вероятно, по своему обыкновению так, что спина его была видна на поверхности воды; эти дерзкие переправы тайменей случалось часто видеть. Преследуемый нами, он, однако же, не смел пуститься через шиверы, но метался в плёсе во все стороны с такою быстротою, что мы едва успевали за ним следовать и часто теряли его из виду; но, наконец, успели всадить в него острогу.

Доходим, наконец, в наших воспоминаниях до великана между сибирскими рыбами осетрового рода, из которого самый большой вид – белуга.

Она, без сомнения, заходит из восточных морей, потому что редко попадается только в реке Аргуни. Весом доходит до двадцати пудов. Я не имел случая ни видеть этой рыбы, ни участвовать в ловле ее, и потому не могу сообщить о ней каких-либо сведений, кроме того, что мне случалось иметь желудок ее, обращённый в мех для помещения жидкостей, и в который вмещалось более двух ведер. Я не имел никогда более удобнейшей и прочнейшей посудины для перевозки жидкостей, особенно на вьюках; на неё, наполненную жидкостью, можно было садиться, как на подушку или класть её под голову во время ночлегов, – но однажды, оставленный вместе с вьюками во дворе нашего ночлега, мех этот, наполненный спиртом,, как необходимым спутником зимних путешествий в пустынях Сибири, – был изорван дворовыми собаками, которые мало поживились этою жесткою пищею, а лишили наше путешествие самой отрадной его стороны. Но если мне незнакома «большая барыня» – белуга, зато коротко знаком – осётр.

Главное его местопребывание – озеро Байкал, откуда он расходится по рекам, имеющим только мягкие берега и иловатое дно, столь приятные и безопасные для его голого тела, только по хребту и бокам снабжённого несколькими рядами костяных шипов. Из таких рек более всего способна для путешествия осетров река Селенга, почему он в другие речки заходит случайно, по ошибке.

Разумеется, что реки, впадающие в сибирские моря, получают осетров оттуда и, конечно, число этих последних гораздо больше, чем тех, которых производит Байкал; но мы, взявшись описывать сибирские особенности, должны начать наше описание осетриной ловли с этого озера.

Главный улов осетров бывает в устье реки Селенги, но главная продажа их производится в Иркутске. Между двумя этими пунктами, как известно, лежит Байкал, и это обстоятельство подало повод к изобретению довольно дальнего сухопутного путешествия живых рыб. Так как осетры начинают выходить из озера раннею весною, то их ещё ловят «подлёдным» способом. Для этого прорубают во льду дыры по дуге, которую должен описать невод, в таком одна от другой расстоянии, чтобы из одной в другую можно было длинным шестом подать верёвку побежника. Одолбив пространство у берега, достаточное для входа невода, и укрепив конец побежника в конец шеста, просовывают его под льдом до первой дыры, где, приняв его, снова просовывают под льдом до второй дыры, и таким образом, проходя от дыры до дыры, утягивают невод в реку, который, обойдя там взятое пространство, возвращается к исходному пункту и вытягивается обыкновенным порядком с порядочным количеством осетров, которое в редкие, впрочем, случаи доходило до пятисот и более штук. выловленных осетров, в провёрнутые в хряще их носов дыры, привязывают на верёвки – это называется накуканить, на которых держат в воде до времени отправки по льду Байкала. Изготовя совершенно экипажи, снабженные мокрою из травы или мху постелью и, запрягши лошадей, укладывают путешественников в сани, покрывают также мокрою травою и едут, сколько можно, скоро; – но как этот переход простирается почти на сто вёрст, то и лошади, и люди требуют отдыха, для чего, на половине пути, останавливаются. Прорубают лёд и опускают осетров в воду на время остановки для освежения их сил; по миновании этой остановки, снова укладывают этих оригинальных пассажиров и уже довозят до реки Ангары, в это время освободившейся от льда, по которой водяные жители оканчивают путь до Иркутска в своей родной стихии, ведомые на поводьях за лодкою. Успеху сухопутной перевозки способствует ещё и то, что во время пути траву или мох, в котором лежат осетры, обливают водою. за всем тем, если положить поездку по десяти вёрст в час, то рыба остаётся в каждый из двух переездов по пяти часов без воды – на воздухе. Этого времени ни одно из воздушных животных не может пробыть живым в воде. Когда вскроется Байкал, то через него осетров водят также на куканах, привязанными к судам, и я заметил раз, что двадцать осетров, привязанных к нашему судну, замедлили его ход на целые полсутки против другого судна, которое отправилось с нашим в одно время, но не вело ни одного осетра.

Кроме ловли неводами, на осетров ставят большие ловушки, называемые вершами, делаемые из толстых прутьев, которых длина бывает сажени в три и вышина, или поперечник, в сажень. Они опускаются на воротах между двумя прикреплёнными к берегу плотами. Когда нужно высматривать ловушку, то её подымают теми же воротами вровень дна ее с плотами. Это делает несколько человек, и, тогда как они держат ворота, один влезает в вершу в устроенное сверху отверстие, для того, чтобы вынуть рыбу.

Однажды воры подняли чужую вершу и один из них влез в неё, чтобы достать попавшихся осетров; – но в это самое время державшие ворота завидели едущих к верше хозяев, опустили их и скрылись, будучи уверены, что товарищ их может и в воде вылезти из верши, которая, между тем, опустилась на дно. Каково же было удивление хозяев верши, когда они, вытащив её, нашли в ней осетров и человека! К счастью его, с ним успели отводиться, и он открыл своих товарищей, которые уже судились за двойное преступление. вес самых больших сибирских осетров доходит до шести пудов, но это весьма редкие явления; обыкновенно осетры весят два и три пуда.

Из осетров и в Сибири приготовляют балык, но не в большом количестве; балык же на языке туземцев означает подарок, – и не мудрено, что сначала, по неудобству доставлять свежую рыбу, вялили осетров для подарков и отсылки в отдалённые места. Также недавно начали приготовлять паюсную икру. в больших городах, конечно, давно знакомы с этою вкусною закускою, хотя достигающую Сибири, – этого отдалённого, и надобно сказать правду, не очень разборчивого края, – иногда весьма в невкусном виде; в некоторых же углублениях этой страны паюсная икра вовсе неизвестна.

Стерлядь вовсе не попадается в восточной Сибири, хотя там есть вид осетра, называемый чалбаш, который, по некрупности своей, подходит несколько к стерляди. И западная Сибирь не может похвалиться хорошими стерлядями, которые очень редки, а ловятся в большом количестве там мелкая стерлядь, известная в рыбной торговле под названием веретешек.

Должно ещё упомянуть, как о замечательном исключении из общего правила жизни рыб, что в Байкале, и только в одном Байкале, в самых глубоких его местах, живёт рыба, вершков осьми длиною, голомянка, которая никогда не попадается в сети и другие ловушки, и об ней бы вовсе не знали, если бы бури не выкидывали ее во множестве на берега, мёртвою. Она так жирна, что годна только на топку. Жир ее так жидок, что вытапливается весь от солнца – через несколько дней после бури остаётся на берегах только кожа и кости голомянки. Голова у нее несоразмерно велика и огромные глаза. Сбор её вскоре после бурь по берегам доставляет значительное количество рыбьего жиру, употребляемого вместо конопляного масла на растирание красок для полов и крыш.

Второе исключение сибирских вод – то, что в них нигде не водится раков, и замечательна вполне жалоба прибрежных жителей реки Иртыша на одного сельского хозяина, который развёл в этой реке раков. Простые люди эти жаловались, что раки пожрали в Иртыше всю рыбу. Может быть точно, красивая рыба тамошних рек не может жить вместе с безобразным раком и потому оставила места, где развели этих уродов.

*1855*

**Вопросы и задания**

1. Все ли рыбы, упоминаемые у С. Черепанова, водятся сейчас на просторах Сибири?