



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
ЕВРОПЕЙСКИ ФОНД ЗА РЕГИОНАЛНО РАЗВИТИЕ
ИНВЕСТИРАМЕ ВЪВ ВАШЕТО БЪДЕЩЕ!



БЪЛГАРСКО ПРАВИТЕЛСТВО



Българо-румънска
търговско-промишлена палата

а

Проект „Мемофиш. Памет и бъдеще. Истории за дунавската цивилизация“, eMS
ROBG-420

ТЕРЕННО
АУДИОВИЗУАЛНО ПРОУЧВАНЕ
НА ТРАНСГРАНИЧНИ РИБАРСКИ ОБЩНОСТИ

ИНТЕРВЮ
Марин Ходорожа, Мостиця / Галацуй



РЕГИОНАЛЕН ИСТОРИЧЕСКИ МУЗЕЙ - РУСЕ





ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
ЕВРОПЕЙСКИ ФОНД ЗА РЕГИОНАЛНО РАЗВИТИЕ
ИНВЕСТИРАМЕ ВЪВ ВАШЕТО БЪДЕЩЕ!



БЪЛГАРСКО ПРАВИТЕЛСТВО



Българо-румънска
търговско-промишлена палата

Как започнахте да култивирате риба?

Значи, след поставяне на дигите по наводняващите се ливади по Дунав, през 1962-1964 години, се създаде това сдружение, за да предостави работа на хората, които работеха като рибари в дунавската ливада, и за да подкрепи продукцията на рибата, която намаля след поставянето на дигите.

Какви видове риба култивирате?

Култивираме предимно румънски шаран, след това аклиматизирахме фитопланктонофагови видове, така наречените китайски риби, щука, лин, сом.

Имате ли проблеми с птиците?

Много големи. Най-големите проблеми. Птиците намаляват до 70- 80 % от продукцията.

Разкажете ни как, във времето, използвате различни методи, за да се предпазвате от птиците!

Значи, през годините, използвахме различни начини за прогонване - от революцията през 1989 - около 10 години. Но, дадохме си сметка, че какъвто и метод да опитваме, птицата е много по-хитра и си търси храната. Значи, методите бяха от различни апарати, които излъчват ултразвуци, гърмежи с пропан, донесени от Германия. След това, една протекция, направена по стълбове, шипове и въжета на разстояние от 20 см между тях, за да не могат да слизат - всичко... или този начин, който виждате сега зад мен в червено, с червената ограда - опитах тази година друго - да държа затворена рибата около 2-3 месеца, докато поотрасне, да стане поне 3-4-500 гр. и след това да я пусна да расте, понеже тук мога да я наблюдавам и да я пазя по-лесно.

Каква връзка има развитието на туризма?

През последните 2-3 години чрез сътрудничеството, което имаме с различни неправителствени организации, WWF, дружествата на колхозите, успяхме да доведем туристи, да направим разгласа чрез медиите, да доведем туристи, за да видят зоната, за да се запознаят с малко от тайните на риболова, на отглеждането на риба в изградените и оборудвани места.

Съществуват ли тук условия за туристи, места за спане, ресторанти?



РЕГИОНАЛЕН ИСТОРИЧЕСКИ МУЗЕЙ - РУСЕ





ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
ЕВРОПЕЙСКИ ФОНД ЗА РЕГИОНАЛНО РАЗВИТИЕ
ИНВЕСТИРАМЕ ВЪВ ВАШЕТО БЪДЕЩЕ!



БЪЛГАРСКО ПРАВИТЕЛСТВО



Българо-румънска
търговско-промишлена палата

Има условия. В тази община има пансион, а тук се опитваме да организираме места за спане - ще Ви покажа след интервюто. Четири стаи с баня, с всичко, което е нужно, кухня, спалня, беседка за хранене навън, разходки с лодка, разходки с каяк, учим децата на първите тайни на риболова. Различни дейности, свързани с риболова.

Как изглежда Вашата работа - полезна ли е за хората, или като личен бизнес?

Цялата организация и всички разходи са лични и собственикът трябва да спечели поне толкова, колкото е изхарчил. Но, освен че съществува увлечение, защото при мен съществува риболовната страст, влечението към тази професия и желанието да уча, тъй като в тези времена младежта не се ориентира много към този занаят и е много трудно да намерим работна ръка и специалисти, които да се трудят в този сектор. При мен винаги е съществувало влечение към отглеждането на риба и , макар че губя, макар че не печеля, харесва ми да откривам тайните на тази професия и да правя така, че тя да се развива по-нататък. Това сдружение е най-тежкото в страната - произвежда малки рибки за зарибяване. Много малко останаха сдруженията в страната, които произвеждат това. Правим възпроизвеждане, естествено ръководено от изкуствено производство, опитвахме да аклиматизираме различни видове, както Ви казах - тилапия, полиодон, есетрова риба, донесена от Америка, и всичко - само от страст.

Хората, с които работите, притежават ли същата страст, като Вас, местни ли са?

Местни са, но не съществува вече страстта у съвременните работещи, която съществуваше преди. Тук имаше рибари, родени и отраснали с този занаят. Аз учих занаята - знаех теорията от института, но практика - по-малко, както се идваше от училище. Учих занаят от тези възрастни рибари. Всичко в областта на развъждането на риба съм научил от тях. Тези, от днес - сега им казваш, след един час не знаят вече нищо. Не искат да разберат. Много е трудно с работната сила. Дефицитна е, не се намира в района. Не само в нашия сектор, навсякъде, понеже политиките за социални помощи, за всичко, направиха така, че хората да не идват да работят. Освен това, тази работа се извършва във водата, на вятър, на дъжд, на открито. Днешната младеж се научи да стои на компютъра.

Казахте, че почти 40 години работите тук. Рибар ли сте били, преди да започнете тази работа?

Не, аз... веднага, след като завърших 8-ми клас, учих гимназия по рибовъдство в Галац, една гимназия, създадена през 1970 година, защото е имало липса на



РЕГИОНАЛЕН ИСТОРИЧЕСКИ МУЗЕЙ - РУСЕ





ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
ЕВРОПЕЙСКИ ФОНД ЗА РЕГИОНАЛНО РАЗВИТИЕ
ИНВЕСТИРАМЕ ВЪВ ВАШЕТО БЪДЕЩЕ!



БЪЛГАРСКО ПРАВИТЕЛСТВО



Българо-румънска
търговско-промишлена палата

работна ръка в зоната, в страната основно. Една гимназия, много добре подготвена, а преподавателите бяха от института, тъй като нямаше още подготвени учители за тази гимназия, основана току-що. Идваха преподавателите от института и ни преподаваха всичко. Така че, когато отидох да уча в института, знаех всичко - висшето образование ми беше леко. Нивото на подготовка беше много високо. Факт, поради който, от 30 или не знам колко бяхме в класа от гимназията, около 20 бяхме студенти и завършихме следването. Почти всички работят в сектора. Нашето поколение вече не е на барикадите днес. Вече някои започнаха да се пенсионират.

Завършили сте тази гимназия и сте много добре подготвен, но имайте ли практика и къде я провеждахте?

В гимназията всяка година се провеждаше практика по един месец в производствените предприятия. Тук, даже тук съм бил през една от годините - втората или третата. Практикувал съм и на морето, и в Делтата. Познаваме всички сектори. Плюс това, веднъж седмично, всички лабораторни от гимназията провеждахме в Факултета по хранителна промишленост и рибовъдство в Галац.

Как беше практиката с рибарите, хващахте ли риба с мрежите?

Бяхме реално с рибарите в лодката. Реално с рибарите в лодката. Сега идва на практика за няколко дни по един студент, но дори не се качва в лодката. Ние работехме реално на мрежата, теглехме мрежата, правехме пособия за риболов с рибарите, реално - трудът на рибаря.

Какъв вид мрежи използвате тук?

Тук използваме само невод, защото през годините, имайки желанието и ангажираността в този занаят, съм търсил да правя винаги подбор на това, което расте. Заедно с Изследователската станция и с нас от Нучеп, още през осемдесетте години те започнаха селекцията на шаран, наречен Шаранът от Фрасинет, защото началото беше поставено във Фрасинет. Във Фрасинет беше съборена базата за изследвания и целият материал, по който се работеше, беше донесен тук. Тук продължихме селекцията - лично аз под наблюдението на изследователите от Нучеп и създадох през 1986 прототипа на расата Шаран Фрасинет. Това е шаран, който се поддава много добре на интензивно отглеждане в развъдник, както се казва - там, където се влагат фуражи. Това е като Холщайн в зоотехниката при кравите. Даваш, расте, има голям прираст, ако му даваш да яде. Има много малка глава, отличителните белези, които следих - да има много малко кости и главата му да е колкото се може по-малка. Да има



РЕГИОНАЛЕН ИСТОРИЧЕСКИ МУЗЕЙ - РУСЕ





ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
ЕВРОПЕЙСКИ ФОНД ЗА РЕГИОНАЛНО РАЗВИТИЕ
ИНВЕСТИРАМЕ ВЪВ ВАШЕТО БЪДЕЩЕ!



БЪЛГАРСКО ПРАВИТЕЛСТВО



Българо-румънска
търговско-промишлена палата

голяма ширина, колкото може повече мускули. И за всичко това следих през годините и създадох тази раса - шаранът от Фрасинет. Този шаран от Фрасинет, заради подбора и мелиорацията, както във всеки сектор на зоотехниката, в един момент имаше много малка размножителна способност, поради повтаряната селекция. Тогава отидох в блатата на Борча по Дунава, улових няколко плодовити диви шарани, направих инфузия на този шаран с нашия от селекцията и подобрих много сексуалната производителност на тези риби. И сега в актуално време, тази риба е основният вид, който се отглежда в Румъния.

Познавате, вероятно, рибари по Дунава. Какво казват те, има ли риба, така както при Вас?

Рибата по Дунава намалая, заради организацията на риболова по Дунава и неразбирателствата между страните по дунавското крайбрежие. Защото ние, беше период, когато прилагаме стриктно забраната за есетрата, а други страни ловяха. Наши съседи. И тогава не се спазваше, и сега електрическият риболов убива най-голямата продукция на рибата по Дунава, защото унищожава от ларвата до възрастните риби. Системата е изпусната от властите по контрола на риболова.

Има ли из Вашите езера част, която е предоставена само на туристите, за да риболуват?

Не практикуваме спортен риболов в това дружество, но в страната има такива. Стана практика. Промислен риболов извършват много малко предприятия. И, основно, развъден материал, защото човек така е научен - купува два-три тона риба през пролетта, вкарва ги, изкарва им парите за две-три седмици и останалото - прави малко... не знам колко ги таксуват, колко не ги таксуват, това е вид укриване на данъци, да се намират на работа с риболовния бизнес. Продукцията спадна много. Ние правехме - мисля, че производството на риба на ниво страна е по-малко с около 5-6 пъти, отколкото беше през 1989 година.

Какво се случва тук през зимата, замръзват ли езерата?

Замръзват изцяло. Но ние, в басейните, където има риба, я прибираме. Виждате ли, сега я ловим и я слагаме в складове. Правим дупки в леда, монтираме аератори, вкарваме непрекъснато въздух и осигуряваме условия за живот на рибите. Защото нашият персонал е нает с непрекъснат договор и работи през цялото време - и лете, и зиме.

Коя риба е по-хубава за пържене и коя - за скара?



РЕГИОНАЛЕН ИСТОРИЧЕСКИ МУЗЕЙ - РУСЕ





ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
ЕВРОПЕЙСКИ ФОНД ЗА РЕГИОНАЛНО РАЗВИТИЕ
ИНВЕСТИРАМЕ ВЪВ ВАШЕТО БЪДЕЩЕ!



БЪЛГАРСКО ПРАВИТЕЛСТВО



Българо-румънска
търговско-промишлена палата

Значи, за скара са хубави всички риби, за скара, ако знаеш как да я правиш. И скарата е техника, занаят. За пържене - карасът е хубав за пържене, а от видовете, които се отглеждат при нас - бяла риба. Хищните видове вървят повече пържени, защото имат по-малко съдържание на мазнини и са по-слаби. За печене вървят повече мазните риби, например шаранът, който яде много.

Знаете ли как се е съхранявала рибата в миналото? Сушили ли са я, или са я осолявали?

Да, познавам начините за съхраняване на рибата. На първо място е било осоляването, това е бил основният начин. Рибата се е осолявала от пролетта, когато са прибирали щуката, скумрията и се е държала почти до следващата пролет. Рибата разцепена, осолена, сушена, вейна и пушена, разбира се. И аз имам една пушница, да Ви покажа, защото ми харесва да съхранявам всичко, което е съществувало в рибарството през цялото време, защото е едно удоволствие, харесва ми да пазя традициите на рибарството и да правя пушена риба и... за нашите нужди, не за пазара.

От коя риба вземате хайвер?

Хайвер- само от шаран и щука. Хайверът от рибите фитопланктонофаги се разбива по-трудно и е по-дребен. Макар че преобладава на пазара. По отношение на... някои мислят, че е хубав хайверът от щука, от култивираните риби оттук-хайверът от щука и шаран.

Как се готви рибена чорба?

Рибената чорба е тайна. А начинът... съставките са същите - всички хора ги слагат еднакво, но не става. В нашето предприятие имаше много, особено през комунизма, идваха всички шефове и правехме чорби по същия начин. Вземаха включително и вода оттук, да носят в Букурещ, да правят чорба в Букурещ. Не се получава, някой беше казал, че е заради водата, че водата е... Чорбата е... слагат се зеленчуците да се варят, сваряват се добре, успоредно, ако е възможно, се варят дребни риби. Сваряват се добре, прецеждат се и тази течност се слага при зеленчуците. След като се сварят зеленчуците, се добавя борш. Тук ние правим с домашен борш. Не с лимонтузу, не с оцет. С борш, напълнен от нас, домашен. След като се свари боршът, добавяме рибата, да кипне, докато побелеят очите, след като побелеят се сваля от огъня, добавят се зелениите и това е чорбата.

Слагате ли понякога хайвер в чорбата?



РЕГИОНАЛЕН ИСТОРИЧЕСКИ МУЗЕЙ - РУСЕ





ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
ЕВРОПЕЙСКИ ФОНД ЗА РЕГИОНАЛНО РАЗВИТИЕ
ИНВЕСТИРАМЕ ВЪВ ВАШЕТО БЪДЕЩЕ!



БЪЛГАРСКО ПРАВИТЕЛСТВО



Българо-румънска
търговско-промишлена палата

Да, слагаме и хайвер.

Застройвате ли чорбата?

Не, но в първите ми години, когато бях тук, имаше един готвач, който застрояваше. Разбиваше яйцата с малко топличка течност от чорбата, след което я смесваше, за да придаде една белота, един цвят, като че има сметана, става по-бяла.

Празнуват ли рибарите, когато имат добър улов, събират ли се да се почерпят?

Не, сега вече не пийват. Основно, старите рибари, които владеят занаята най-добре, наистина вечер, имаше правило, вечер пийвах по ракийка. Да, по ракийка. И наистина съществуваше едно близко приятелство между всички рибари, които работеха, имаше обединена общност. Тези днес не са така, младежите са индивидуалисти. Има двама, които се разбират, останалите не са с...

Използвате ли лодки във Вашето предприятие тук ?

Да, 15-20 лодки.

Кой ги прави?

Вече не се използват дървените лодки, които се правеха преди, използват се само лодки от фибростъкло. Правят се в Галац, аз си взех за проекта от Галац. Основно в Галац и Тулча. Дървени лодки рядко се... предимно за риболов по Дунава се използват. По-тежки са и имат по-голяма стабилност.

Откъде са мрежите, които ползвате, откъде ги вземате?

Мрежите, които ползваме, значи, купуваме мрежата и материалите, и ги правим ние. Тоест, аз, понеже младите не знаят, но аз ги вземам покрай мене и им показвам как се прави. А мрежата се купува от Фабриката за мрежи от Галац. Добре, сега се появиха от Тайланд, от Турция, от всички страни носят спекулантите, но аз останах верен. И заради факта, че там работеха една серия колеги - двама-трима колеги и имах влияние, както се казва, познавах някого там. И миналата година взех от фабриката в Галац, една много добре оборудвана и голяма фабрика в годините на комунизма, а сега... останала е една секция там с 10 човека, след като там работеха 250 човека. Сега работят 10 човека.



РЕГИОНАЛЕН ИСТОРИЧЕСКИ МУЗЕЙ - РУСЕ





ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
ЕВРОПЕЙСКИ ФОНД ЗА РЕГИОНАЛНО РАЗВИТИЕ
ИНВЕСТИРАМЕ ВЪВ ВАШЕТО БЪДЕЩЕ!



БЪЛГАРСКО ПРАВИТЕЛСТВО



Българо-румънска
търговско-промишлена палата

Можете ли да плетете мрежа?

Да.

Къде се научихте?

За първи път се учих да плета в гимназията, тъй като през втората година имахме практика за материали и пособия за риболов и трябваше да плетем. И го правехме с един майстор, който беше от факултета, майстор рибар, нещо като лаборант и имахме уроци и лабораторни, които през седмицата провеждахме с него, и той ни учеше. Ами, имахме изпити да шием, да плетем и... бяха всички пособия, които трябваше да правим. Започвайки с невода, тифони, сетки, винтери - всякакви мрежи за риболов. Имам един кумец, моят кум, когото жених, той е специалист. Не вярвам да има някъде по-добър специалист в изработването на мрежа за риболов от него. И той е инженер.

Научихте ли своите работници и показвате ли на младите как се плете?

Да, разбира се, че им показвам, стоя при тях известно време, един час, гледам ги, как работят. Фактически - те изработват. Много рядко я изработвам аз. Но основно работят под моето наблюдение. Аз ги поглеждам, гледам си работата, минавам пак да ги видя какво са направили, но обикновено усвояват и я правят. Правят, всички са направени от тях. Имам една, правена е през лятото, не е довършена, правена е от едно момче рибар.

Мислите ли, че това може да бъде част от развлеченията за туристите?

Опитвал съм по различни поводи да им представя тези риболовни принадлежности, начините за изработването им, пособията за риболов, виждате и там, в залата са представени няколко малки макета, които са направени за интерес, но се вижда слаб интерес от страна на днешната младеж към такива неща.

Видяхме, че имате бинокли за наблюдение на птиците. Съществува ли интерес от страна на туристите за такова нещо?

Да, основно за младото поколение, за училищата основно. Учителите и преподавателите имат през годината една седмица, наречена различната седмица и в тази седмица водят децата от града, от всички общини. Даже тогава правим записвания, защото са твърде много и се струпват, и наистина, представяме им съществуващото биоразнообразие от птици, правим тематични планове с учителите и преподавателите за какво да разказваме и какво да



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
ЕВРОПЕЙСКИ ФОНД ЗА РЕГИОНАЛНО РАЗВИТИЕ
ИНВЕСТИРАМЕ ВЪВ ВАШЕТО БЪДЕЩЕ!



БЪЛГАРСКО ПРАВИТЕЛСТВО



Българо-румънска
търговско-промишлена палата

представяме. Децата се интересуват, но с времето и сега, когато организирахме рибарския брънч, бяха се организирали две-три групи от по 20 туристи и им представяхме по един час - правихме тур из фермата, ходихме в съответната беседка, гледахме птиците, а след това ходихме по трасето почти до източната граница. Имаме зона от 5 хектара, където е една микроделта. Зона, в която не сме се намесвали от 6-7 години абсолютно с нищо - не сме косили тревата, не сме рязали дървета - нищо. Това е една дива зона, където запустяването е завладяло с много неща. Но с годините - преди 2-3 години, имаше места, където гнездяха, изкарваха малки патенца, изкарваха всичко оттам. Разходихме туристите и до тази зона. Които са ангажирани и се интересуват, има интерес от тяхна страна, беше и едно дете, баби и дядовци, родители с децата си, които се опитваха да им обясняват за природата и за всичко. Плюс това, рибарският брънч беше направен от традиционни продукти и от местни блюда. За да опознаят спецификата. Бяха много. Ще Ви дам един пример: един относително възрастен човек, не знаеше как се вади вода от кладенец. Водата идва от онзи кладенец. Букурещенец - роден, израснал само в Букурещ - не знаеше. Един рибар вадеше вода, а той: „Какво правиш тук?“. „Вадя вода.“ „Ами, оттук ли се вади водата, която се пие? Как се прави? Ще ме оставиш ли и мен да извадя една кофа?“. „Как няма!“ .Значи, хората са забравили, или има хора, които не са раснали, не са преминали...

Аз се казвам Николай. Вие как се казвате??

Марин Ходорожа

Много благодаря!!

Здраве и всичко хубаво!



РЕГИОНАЛЕН ИСТОРИЧЕСКИ МУЗЕЙ - РУСЕ





ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
ЕВРОПЕЙСКИ ФОНД ЗА РЕГИОНАЛНО РАЗВИТИЕ
ИНВЕСТИРАМЕ ВЪВ ВАШЕТО БЪДЕЩЕ!



БЪЛГАРСКО ПРАВИТЕЛСТВО



Българо-румънска
търговско-промишлена палата

Име на съставителя/редактора: БРТПП
Адрес: ул. „Войводова“ 12-14 Русе
Телефон: 082507606
Електронна поща: info@brcci.eu

Проектът “Мемофиш” е съфинансиран от Европейския съюз чрез Европейския фонд за регионално развитие по Програма Интеррег V-A Румъния-България.

Стойност на финансирането от ЕФРР: 423 921.71 евро

Проект „Мемофиш. Памет и бъдеще. Истории за дунавската цивилизация“,
eMS ROBG-420

Дата на публикацията: декември 2018 г.
Съдържанието на този материал не представлява непременно официалната
позиция на Европейския съюз

www.interregobg.eu



РЕГИОНАЛЕН ИСТОРИЧЕСКИ МУЗЕЙ - РУСЕ



www.interregobg.eu