



Trafny zakup wspomaga miejscowe rybołówstwo, a pomoc na rzecz przetrwania lokalnych zasobów ryb przyczynia się do trwałości zawodu rybaka na polskim wybrzeżu. Koszty utrzymania tej tradycji są duże, ale ciągle społecznie uzasadnione. Zawód ma szansę przetrwania - o ile przetrwają ryby, które jemy.

Ceny sprzedaży ryb dyktuje wprawdzie rynek, ale podatnicy płacą dodatkowo za utrzymanie odpowiedniego dla ryb środowiska oraz ochronę i odtwarzanie niektórych ich zasobów. Obiektywnie zatem ryby są droższe niż się nam wydaje. Cena skupu czy zbytu „kilograma” rybiego mięsa nie oddaje całości kosztów jakie płaci podatnik, aby ryba była w sprzedaży. Koszta włożone w naprawianie niszczonego środowiska i przelawianych zasobów są ogromne. To, wraz z bezpośrednimi dotacjami udzielanymi rybołówstwu czyni z morskiej, nie hodowlanej ryby rarytas, na który wkrótce może nas (państwa) nie będzie stać.

Należy wiedzieć, że o smaku i jakości jedzonej ryby w dużej mierze decydują: miejscowe warunki środowiskowe, stan biologiczny w jakim się znajduje, warunki połowu i przechowywania, a finalnie sposób przyrządzenia potrawy. Mając spokojne sumienie,

że zrobiliśmy dla ryb wszystko co możliwe, będą smakowały one nam jeszcze bardziej.

Poznajmy zatem oferowane na lokalnym rynku najbardziej popularne gatunki ryb z łowisk Zatoki Gdańskiej. Podajemy ich polskie nazwy ichtiologiczne, łacińskie (kursywą) i inne zwyczajowe lub używane w handlu oraz w restauracyjnych spisach dań. Dodajemy również informacje pomocne w dokonaniu właściwego wyboru produktu. Argumenty za lub przeciw mogą być przez niektórych uważane za subiektywne lub zbyt lakoniczne. Nie miej dla wielu osób, zwłaszcza spoza wybrzeża mogą być wskazówką pożądanego dla rodzimej przyrody postępowania przy dokonywaniu wyborów przy zakupie ryb.

Gatunki podzieliśmy na kilka kategorii, zaczynając od najbardziej popularnych i powszechnych w połowach, handlu i w spisach dań nadmorskich restauracji oraz smażalni (pierwszoplanowe) po przez gatunki rzadziej dziś spotykane, często oferowane tylko lokalnie (drugo i trzecioplanowe), aż po ryby obecnie rzadkie, których zasoby są zagrożone lub są one gatunkami pod ochroną (ryby specjalnej troski). Zwracamy także uwagę na gatunki obce naszemu ekosystemowi.

Krzysztof E. Skóra

Gatunki pierwszoplanowe

Dorsz bałtycki – *Gadus morhua callarias* – wątlusz, pomuchła, pomuchel, boleć (= mały dorsz). Wymiar ochronny 35 cm. Bałtyckie zasoby tego gatunku są objęte długoterminowym planem odbudowy. Ryby są małe i z nieznanymi do końca powodów wychudzone. Najsmaczniejszy jest dorsz łowiony w zimnych porach roku. Dorsze łowione przez polskie kutry włokami i narzędziami haczykowymi otrzymały pro-przyrodniczy, warunkowy certyfikat MSC.

Stornia – *Platichthys flesus* – flądra, płastuga. Wymiar ochronny 21 lub 23 cm (zależnie od regionu). Często pod nazwą flądra sprzedawane są także gładzice.

Śledź – *Clupea harengus*. Wymiar ochronny nie obowiązuje. Bałtyckie śledzie łowione są głównie włokami pelagicznymi – narzędziami najbardziej bezpiecznymi dla morskich ssaków i ptaków. Część śledzi łowi się także sieciami skrzelowymi i pułapkowymi. Uwaga: bardzo często zamiast śledzia bałtyckiego w handlu, w przetworach oferowany jest śledź atlantycki.

Szprot – *Sprattus sprattus* – szprotka. Bez wymiaru ochronnego. Rzadko oferowany gatunek w postaci ryb świeżych lub smażonych. Najwyżej ceniony jako wędzony, lub w postaci konserw. Szproty są łowione na Bałtyku włokami pelagicznymi – narzędziami najbardziej bezpiecznymi dla morskich ssaków i ptaków.

Gatunki drugoplanowe

Troć wędrowna – *Salmo trutta m. trutta*. Wymiar ochronny 50 cm. Troć jest rybą łososiową, dwuśrodowiskową i wędrowną, godną polecenia jako szlachetna ryba konsumpcyjna. Łowiona w sieci skrzelowe lub na haki (takle).

Belona – *Belone belone*. Bez wymiaru ochronnego. Ryba wybitnie sezonowa. Łowiona w maju i czerwcu, gdy przybywa do Zatoki Puckiej na tarło. Smaczna. Jej ości mają odcień zielony.



Sandacz – *Sander lucioperca*. Wymiar ochronny 45 cm. Ryba słodkowodna, żerująca w strefie przybrzeżnej morza. Niezwykle ceniona kulinarnie.



Okoń – *Perca fluviatilis*. Wymiar ochronny 17 cm. Gatunek słodkowodny, bytujący jednak w strefie przybrzeżnej Bałtyku. Rzadko oferowany.



Skarp – *Scophthalmus maximus* – steinbut, turbot. Wymiar ochronny 30 cm. Największa bałtycka płastuga, jej zasoby maleją, jeden z najdroższych krajowych gatunków.



Gładzica – *Platessa platessa baltica* – flądra, płastuga. Wymiar ochronny 25 cm. Rzadko oferowana, ale można ją nabyć u rybaków łodziowych. Różni się smakiem od storni. Jej wierzchnia strona ciała jest gładka (storni – szorstka). Połowy tego gatunku są limitowane.

Gatunki trzecioplanowe



Sieja – *Coregonus lavaretus* – brzona. Wymiar ochronny 40 cm. Obecnie jej zasoby w Zatoce Puckiej są z trudem odtwarzane. Łowiona i oferowana w sprzedaży jesienią.



Makrela – *Scomber scombrus*. Bez wymiaru ochronnego. Bardzo rzadko łowiona na Zatoce Gdańskiej. Zwyczajnie w handlu, restauracjach, smażalniach i wędzarniach są oferowane makrele atlantyckie lub z innych mórz.



Płoc – *Rutilus rutilus* – płotka. Wymiar ochronny 20 cm. Gatunek słodkowodny, żyjący w strefie przybrzeżnej Bałtyku. Na Zatoce Gdańskiej obecnie znacznie mniej powszechny niż w ubiegłym stuleciu.

Gatunki specjalne



Jesiotr ostroń, *Acipenser oxyrinchus*. Gatunek wędrowny, dwuśrodowiskowy. Wyginął, gdyż był łowiony w okresie wędrówek tarłowych, a także z powodu przegradzania tamami rzek, niszczenia brzegów i ich dna w miejscach gdzie ryby te się rozradzały. Obowiązuje całoroczny zakaz połowu tego gatunku. Podjęto próbę odtworzenia jego bałtyckich zasobów. Natomiast podobny do niego jesiotr zachodni (*A. sturio*) jest gatunkiem chronionym. Połowy i sprzedaż obu tych gatunków są niedozwolone. Przywrócenie Bałtykowi jesiotrów, jeśli się uda potrwa kilkadziesiąt lat.



Parposz, *Alosa fallax*. Gatunek chroniony (!), wędrowny, dwuśrodowiskowy. Należy do ryb śledziowatych z rodzaju *Alosa*. Dorosły parposz jest dwukrotnie większy od śledzia. Jest gatunkiem chronionym. Jeszcze przed II Wojną Światową parposze były powszechnie łowione przez polskich rybaków znad Zatoki Gdańskiej. Uwaga: zdarza się, że gatunek ten jest sprzedawany nielegalnie!



Certa, *Vimba vimba*. Wędrowna ryba karpowata. Wymiar ochronny 30 cm. Bardzo licznie łowiona na Zatoce Gdańskiej do momentu wybudowania tamy na Wiśle we Włocławku, która odcięła ten gatunek od miejsc rozrodu. Walory smakowe cert ceniono niezwykle wysoko, zwłaszcza po uwędzeniu. Podjęto próbę odtwarzania zasobów certy wiślanej poprzez zarybianie m.in. dolnego odcinka tej rzeki. Masowe odławianie i konsumpcja cert przy obecnym stanie ich zasobów są niewskazane. Warto zadbać o drożność, naturalność i czystość naszych rzek, aby certy mogły wrócić także ... na nasz stół.



Łosoś (atlantycki, szlachetny), *Salmo salar*. Gatunek wędrowny, dwuśrodowiskowy. Wymiar ochronny 60 cm. Bałtyckie zasoby naturalnych, dzikich populacji tego gatunku maleją. Przyrodniczo zdegradowane i niedrożne koryta rzek, nadmierne połowy oraz choroby wczesnych stadiów rozwojowych przyczyniają się do złego stanu zasobów tych ryb. Jego obecność w połowach jest podtrzymywane dzięki masowym zarybieniom. Polscy rybacy rocznie mogą złowić zaledwie ok. 6-7 tys. ryb tego gatunku. Chcąc pomóc odtworzyć się zasobom dzikich łososi bałtyckich lepiej domagać się w lokalnych smażalniach i restauracjach gatunku pokrewnego - troci wędrownej, której łowi się 10 razy więcej niż łososia, a smakiem mu nie ustępuje. Doraźną alternatywą może być kupno łososia hodowlanego („norweskiego”).



Węgorz europejski, *Anquilla anquilla*. Gatunek wędrowny, dwuśrodowiskowy. Wymiar ochronny 50 cm. Tarło odbywa w Morzu Sargassowym (w Atlantyku). Kiedyś Zatoka Gdańska należała do podstawowych akwenów jego bytowania i połowów. Obecnie, z powodu gwałtownego spadku zasobów (powodem było globalne przełowienie, choroby i zmiany siedliskowe) Parlament Europejski i Rada ustanawiały specjalne środki służące odbudowie jego zasobów. Niektóre kraje wprowadziły zakaz jego połowów i handlu. Na polskim rynku coraz częściej spotykamy dziś węgorze tuczone w hodowlach (pochodzą najczęściej z krajów azjatyckich, w tym pokrewne europejskiemu węgorze japońskie). Jeśli chcemy, aby europejskiego węgorza było więcej musimy domagać się drożnych rzek, bez takich turbin wodnych elektrowni, w których ryby te giną, za to z odpowiednimi bezpiecznymi dla nich przepławkami.



Węgorzyca, *Zoarcetes viviparus* - kwap. Jedyny żyworodny gatunek bałtyckiej ichtiofauny. Nie jest chroniona. Do niedawna powszechnie łowiona w strefie przybrzeżnej Zatoki Gdańskiej w ostatnich latach gwałtownie zanika. Trudno zatem będzie na nią natrafić w lokalnych smażalniach czy wędzarniach. Zakres działań ochronnych dla tego gatunku w polskiej strefie Bałtyku powinien być poważnie rozważony.



Szczupak, *Esox lucius*. Gatunek słodkowodny, ale bytujący w strefie przybrzeżnej Bałtyku. Nie jest gatunkiem chronionym. W rejonie Zatoki Gdańskiej był szczególnie liczny na akwenu wewnętrznej części Zatoki Puckiej. Mimo prób odtwarzania jego zasobów nadal (od lat 90. XX wieku) bardzo nieliczny. Do spadku zatokowych zasobów tej ryby przyczyniła się nietrafna gospodarka wodna w uchodzących do zatoki ujściowych odcinkach rzek, zniszczenie siedlisk podwodnej roślinności, gdzie szczupaki odbywały rozród oraz nadmierne, prowadzone w czasie tarła połowy. Dzisiaj warto powstrzymać się od łowienia szczupaka w przymorskich zatokach i morzu, a jeśli wpadnie w sieć lub złowi się na wędkę (i żyje) lepiej go wypuścić, by w przyszłości było go więcej.

Gatunki obce



Pstrąg tęczowy - *Oncorhynchus mykiss*. Gatunek obcy (z Ameryki Północnej). W Polsce się nie rozradza. Rzadko łowiony w morzu. W handlu najczęściej oferowane są ryby z hodowli słodkowodnych. Gospodarczy wymiar ochronny 40 cm.



Babka śniadogłowa - *Neogobius melanostomus* - babka, byczek, babka bycza. Bez wymiaru ochronnego. Gatunek obcy (z Morza Czarnego, Azowskiego i Kaspijskiego) i inwazyjny. Wymaga eliminacji z naszego ekosystemu, zatem presja połowowa na jego zasoby i popyt konsumpcyjny są wprost pożądane. Ryba niewielka, ale bardzo smaczna.

Warto wiedzieć, że jeśli chcemy te ryby mieć – łowić, sprzedawać i kupować oraz konsumować, musimy zadbać o siedliska w których żyją – rozradzają się i żerują. Tymczasem zasoby niektórych gatunków giną. Trzeba badać przyczyny tego stanu, zwalczać przyczyny nadmiernej śmiertelności, dobrze chronić. Stacji Morskiej Instytutu Oceanografii Uniwersytetu Gdańskiego pomaga w tym Grupa LOTOS, dotując zakupy badawczego sprzętu, upowszechnianie wiedzy, edukację uczniów i studentów.

Jeśli kogoś interesuje morską ichtiologia to zapraszamy do studiowania jej na Uniwersytecie Gdańskim w Gdyni, Gdańsku i w Helu.

DZIEŃ RYBY

Sledź – *Clupea harengus*.

Troć wędrowna – *Salmo trutta m. trutta*.

Szprot – *Sprattus sprattus*.

Hel
25.07.2015
Początek godz. 11.00

Logo partners: eea grants, KLUB GAJA, Fundacja, Nadmorski Park Krajobrazowy, IRS, UNIWERSYTET GDĄSKI, WWF, WFOŚiGW w Gdańsku, ENVOUS, PATRONAT MEDIALNY Radio Gdańsk.