



Pescar sportiv „de modă veche” în România

Alexandru-Ionuț PETRIȘOR

București, 2020

ISBN 978-973-0-31794-7

Coperta: **Alexandru-Ionuț PETRIȘOR** (fotografie din Cipru,
30 ianuarie 2017)

© Copyright: Alexandru-Ionuț Petrișor, 2002, 2020
București, ISBN 978-973-0-31794-7

Alexandru-Ionuț PETRIȘOR

***Pescar sportiv „de
modă veche” în
România***

București, 2020

ISBN 978-973-0-31794-7

Mamei mele, Liliana-Elza Petrișor

Notă aspra ediției

În 2000 îmi apărea în Casa de Editură DOKIA SRL cartea „*Pescuitul sportiv în România*”. Când am început să o scriu, prin liceu (1992), am sperat să fie o carte care va încununa experiența mea de pescar, „cartea vieții mele”. Totuși, când mi s-a ivit ocazia să o public nu am ezitat; a fost prima sau a doua. Acum mă bucur că am folosit acea ocazie. Încă de atunci, un coleg, citind-o, mi-a mărturisit că printre rânduri răzbătea imaginea unui pescar bătrân, cu barbă albă, așezat pe scăunel, cu o undiță de trestie în mână în așteptarea unui caras.

La scurt timp după publicare am cochetat cu „ediția a doua” a cărții, pe care am și pregătit-o. Mi se cerea un mic „compromis”, adăugarea unor detalii despre pescuitul cu „nălucile” comercializate de firma care urma să sponsorizeze reeditarea lucrării. Totuși, probabil că au ajuns și ei la concluzia colegului meu, că această carte aparține altei ere, și au renunțat la idee. Cu excepția acestei note scrise în 2020, întregul manuscris poartă data 9 mai 2002. Acest aspect trebuie avut în vedere inclusiv pentru legislația din domeniu, prezentată la nivelul anului respectiv, fără a include modificările și completările ulterioare.

Nu cred că ar putea exista vreo editură dispusă să publice o astfel de lucrare astăzi, când este poate anacronică sau se adresează unui segment mult prea îngust. Totuși, văzând că astăzi pe Internet cartea din 2000 este încă prezentă în anticariatele *online*, deci se bucură de un oarecare interes, am decis să pun la dispoziția celor interesați această versiune, care nu a văzut niciodată lumina tiparului.

Pe pagina mea de Internet „Răzvan” a postat cândva următorul comentariu: „*Ai o carte despre pescuit, dar prezinți doar*

cuprinsul; restul când?” Iată că întrebarea capătă, tardiv, și un răspuns. O fac în amintirea altor timpuri, în care pescuitul nu era un „sport de fițe” (sau de lux) ce presupune cheltuieli și eliberarea capturii (după un „selfie” de rigoare), ci se făcea cu unelte rudimentare, adesea foarte ieftine, și se încheia cu o masă de pește.

Autorul

Introducere

Încă din cele mai vechi timpuri, omenirea s-a îndeletnicit cu practicarea pescuitului. Astfel, oamenii din *comuna primitivă* erau, spre sfârșitul acestei perioade, vânători și pescari (la început, au fost agricultori, inițial simpli culegători, apoi cultivatori). Pescuitul era, deci, un mod indispensabil pentru acești oameni de a-și asigura hrana de zi cu zi, altfel spus, supraviețuirea.

Azi pescuitul reprezintă un mod deconectant de a petrece timpul liber, o distracție, sau, pentru a folosi un cuvânt deja încetățenit în limba română, un **hobby**. Desigur, și pescarul își face destui nervi când stă o zi întreagă și nu prinde nimic, sau când scapă câte o „bucată” mai răsărită, chiar lângă mal, dar și aceste riscuri intră în ceea ce asigură farmecul pescuitului sportiv.

În plus față de alte sporturi, pescuitul, ca și vânătoarea, ajută pe cel care practică unul din aceste sporturi (sau ambele) să povestească fel de fel de aventuri (mai mult sau mai puțin adevărate). Niciodată un trăgător de elită nu va putea exagera în privința dimensiunilor țintei (micșorându-le pentru a arăta ce bun ochitor este) sau în privința distanței de la care a tras, deoarece acestea sunt stabilite prin norme internaționale și oricine poate verifica veridicitatea spuselor sale. Dar un pescar... câte nu poate povesti: lupte cu adevărați monștri (care întotdeauna scapă: există în pescuit o lege care spune că *peștele scăpat este întotdeauna cel mai mare*, dar de foarte multe ori este la fel de adevărată și reciproca: ***peștele cel mai mare va scăpa întotdeauna***), și cine poate verifica un pescar?

În orice caz, eu consider că cei care se apucă de pescuit o fac mai mult astăzi de dragul acestui sport decât pentru a-și asigura hrana. Acesta este și motivul pentru care am încercat să scriu un

manual de **pescuit sportiv**; cel puțin la momentul în care am început să scriu acest manual (vara anului 1993) constatasem că din ce în ce mai multe persoane practicau acest sport (la acel moment, statisticile arătau că unul din cinci oameni era pescar).

Mulți dintre cei care pescuiau nu o făceau, însă, așa cum ar fi trebuit să o facă, și în plus deveniseră cu adevărat o pacoste, atât pentru apele în care își făceau veacul, cât și pentru cei care știau cu adevărat să pescuiască. În acest sens, voi da în continuare trei exemple. Cam în tot timpul anului se poate pescui în **stufărișuri**¹ cu o undiță specială, de tip **bici**²; în acest scop, se fac „**ochiuri**”³ al căror diametru nu trebuie să depășească 10 centimetri, altfel pescarul este reperat cu ușurință de pești (caras, roșioară) care nu mai trag.

„Veteranii” bălții făceau astfel de „ochiuri”, care erau rapid preluate de noii veniți. Aceștia, în necunoștință de cauză, le lărgeau pentru a pescui cu mai multe undițe, în speranța că vor prinde mai mult pește. Astfel, ochiurile deveneau impracticabile, iar situația se repeta: „veteranii” făceau alte ochiuri, noii veniți le distrugeau și în scurt timp pe balta respectivă nu se mai putea pescui. În plus, în zonele de stufăriș veneau novici cu undițe pentru pescuit în locuri deschise; astfel de undițe se agață rapid în stufărișuri (de aceea în aceste locuri se folosesc doar undițele tip **bici**, care datorită modului de construcție se agață mai greu). După ce le agătau,

¹ Acestea sunt, cum se va vedea pe parcursul cărții, locuri în care apa este acoperită de trestie, papură sau stuf, pe care le voi numi în mod generic, indiferent de compoziția vegetației, **stufărișuri**.

² Detalii despre cum arată și se construiește o astfel de undiță vor fi oferite în capitolul 2, „**Introducere în tehnicile de pescuit sportiv**”.

³ Ochiurile sunt „deschideri” în stratul de vegetație- trestie, papură, stuf sau, în alte situații, în vegetația care se adună vara la suprafața apei, reunită în mod generic sub numele de „**răgălii**”.

novicii se chinuiau să recupereze monturile, reușind în schimb să îndepărteze, prin agitația făcută (numită în mod tradițional pe baltă **bălăceală**) toți peștii din zona respectivă. Deasemenea, adeseori undițele se agătau chiar de stuful, trestia sau papura ce încadra ochiul, încercările de dezagățare ducând la lărgirea ochiului, cu consecințele arătate.

O altă situație este frecventă vara, când novicii devin o adevărată problemă. Dacă vor observa un pescar experimentat prinzând peștii, vor considera că locul este cel norocos, deci vor începe să lanseze cât mai aproape de respectivul pescar, reușind în cel mai fericit caz să sperie toți peștii din zonă, iar în cel mai nefericit să îi agațe și să îi distrugă monturile; în ambele situații, îi vor opri activitatea.

Tot novicii sunt cei care se ocupă și cu „furtul de locuri”. De multe ori, „veteranii” bălții au, mai ales în cazul **pescuitului staționar**⁴, un loc preferat unde pescuiesc; de multe ori, acesta este momit dinainte, iar peștii au, la rândul lor, „tragere de inimă” pentru acest loc. Așa cum am arătat în exemplul precedent, atunci când un „novice” observă un pescar prinzând pește, prima bănuială este că locul este cel norocos, iar prima sa preocupare devine ocuparea acestui loc. Neștiind ce fel de **momeală**⁵ sau **nadă**⁶ au fost folosite, și în general orice alt amănunt esențial, și, mai ales, datorită lipsei de experiență, vor reuși, după ce vor ocupa locul, să gonească toți peștii din zona respectivă, și, aproape în mod sigur, nu vor prinde aproape nimic.

⁴ Acest mod de a pescui va fi descris pe larg în capitolul 2, „Introducere în tehnicile de pescuit sportiv”.

⁵ Semnificația acestui termen va fi prezentată, deasemenea, în capitolul 2.

⁶ Vezi capitolul 2.

Această carte le este destinată, deci, și lor. Astfel își vor putea înțelege și corecta greșelile. Alții care vor putea „prinde” câte ceva de aici sunt cei care deja știu câte ceva din tainele pescuitului, și pot afla noutăți, se pot „perfecționa”. Lor și, în general, tuturor celor interesați de acest minunat sport le ofer acest „manual” cu speranța sinceră că le va fi de folos.

Autorul

Capitolul 1.

Câteva elemente de biologie a peștilor

1.1. Lămurire asupra rolului acestui capitol

Deși inițial nu am vrut să introduc acest capitol (urmând ca elementele cuprinse aici să le introduc în capitolul 2, „**Introducere în tehnicile de pescuit sportiv**”, eventual spre finalul acestuia, la sugestia unui coleg am hotărât să dedic un capitol special biologiei peștilor.

Am decis, însă, ca acesta să nu aibă o întindere prea mare, ci să cuprindă doar elemente de interes general pentru oricare cititor al acestui manual și, mai ales, elemente utile unui pescar. În nici un caz acest capitol nu reprezintă „centrul” acestei cărți, și voi sublinia încă o dată faptul că este vorba despre un manual despre **pescuit**, deci un ghid practic, și nu despre **pești**, deci nu o lucrare teoretică.

Cu toate acestea, consider că este util ca cei care se vor „forma” ca pescari grație acestui manual să știe ceva mai mult despre „prada” lor decât „colegii” din jur.

1.2. Biologia peștilor

Peștii fac parte, după mai toate clasificările științifice, din *supraclasa* **Pisces** (pești, în limba latină), inclusă în *subîncrengătura* **Gnathostomata** (cuprinzând animale cu gura evidentă).

Această subîncrengătură este cea de-a doua și ultima în cadrul *încrengăturii* **Vertebrata** (animale cu coloană vertebrală), care, în cadrul regnului animal, intră în *grupul* **Cordatelor**.

În afara supraclasei Pisces, subîncrengătura Gnathostomata include și *supraclasa* **Tetrapoda** (animale cu patru picioare), unde, în cadrul *clasei* **Mammalia** (mamifere) este inclus

și omul. Iată, deci, pe ce poziții se află, privit din prisma biologilor sistematicieni, peștii și pescarii...

Supraclasa Pisces este împărțită în două clase: *clasa Chondrichthytes* cuprinde pești cu schelet cartilaginos și se împarte în două *subclase*: *Elasmobranchia*, ce include rechinul, pisica și vulpea de mare (dintre peștii de la noi), și *Holocephalia*, care nu are reprezentanți la noi. Cea de-a doua clasă, *Osteichthyes*, include cele circa 20.000 de specii de pești osoși de pe Terra. Această ultimă clasă este divizată, la rândul ei, în 4 subclase, cu numeroase ordine și subordine, dar mă voi opri aici cu prezentarea sistematicii peștilor, deoarece aceasta este o carte despre pescuit și nu despre pești.

Peștii sunt cei mai primitivi reprezentanți ai subîncregăturii din care fac parte. Sunt ființe exclusiv acvatice și își desfășoară toate activitățile vitale în mediul acvatic. Din punctul de vedere al habitatului pe care îl ocupă, se disting patru categorii:

1. Peștii marini;
2. Peștii de apă dulce;
3. Peștii migratori;
4. Peștii din ape salmastre.

1. Peștii marini trăiesc, se hrănesc și se înmulțesc în mări și oceane. În cazul peștilor din Marea Neagră, se disting:

1.1. Pești litorali, care trăiesc în zona apei aflată deasupra platoului continental, inclusiv pe fundul stâncos, pietros sau nisipos. Acești pești nu sunt buni înotători.

În alge și tufele subacvatice trăiesc căluțul și acul de mare. Pe fundurile măloase se întâlnește barbunul. Pe fundurile pietroase

sau nisipoase se găsesc dragonul, limba de mare, cambula, guvizii⁷ și câinii de mare.

1.2. Peștii pelagici se întâlnesc în continuarea zonei litorale, până la adâncimea de 400 de metri. Peștii pelagici sunt buni înotători. În această categorie intră rechinul, tonul, chefalul, heringul, peștele-spadă etc.

1.3. Peștii abisali nu se întâlnesc în Marea Neagră, deoarece în zona abisală (aflată la peste 400 de metri adâncime) hidrogenul sulfurat împiedică existența vieții. Grosimea „stratului” lipsit de viață este în continuă creștere, astfel încât multe din speciile de pești (și, desigur, alte organisme) existente în Marea Neagră sunt periclitate.

2. Peștii de apă dulce se împart, la rândul lor, în:

2.1. Pești din apele curgătoare (numiți și **pești din bazinele lotice** sau **pești reofili**);

2.2. Pești din apele stătătoare (numiți și **pești din bazinele lentice** sau **pești limnofili**).

2.1. Peștii din apele curgătoare ocupă diferite zone:

2.1.1. Zona păstrăvului, ce ocupă cursul superior al pâraurilor de munte. Fundul apei este pietros, apa puternic oxigenată (7-9 cm³/l), având o temperatură scăzută, curs rapid și adâncime redusă. Aici trăiesc păstrăvul, zglăvoaca, boișteanul, grindelul, fântânelul (în Bistrița și Someșul Mic) și aspretele (în

⁷ Ori de câte ori același nume este folosit în mod generic pentru mai multe specii de pești (sub numele de „guvid” sunt descrise în acest manual patru specii, numai pentru Marea Neagră- vezi capitolul 6., „**Dicționarul speciilor de pești prezentate în manual**”), voi folosi pluralul numelui generic respectiv. În cazul în care acest nume este unic, voi folosi forma de singular. În toate cazurile, denumirea folosită pentru o anumită specie este cea mai frecvent folosită de către pescari și, în majoritatea cazurilor, corespunde cu cea întâlnită în literatura științifică sub numele de „denumire populară”. Denumirile caracteristice fiecărei zone din România sunt reunite în capitolul 6.

Argeș, Râul Doamnei și Vâlsan, deși în prezent se pare că doar în râul Vâlsan).

2.1.2. Zona lipanului ocupă cursul inferior al pâraurilor și râurilor de munte, în aval de zona păstrăvului. Viteza apei este mai redusă, conținutul de oxigen mai scăzut, temperatura mai ridicată, iar nivelul apei variază. Aici trăiesc lipanul, mreana vânătă, lostrița (în Bistrița și Vișeu), porcușorul, iar din zonele vecine pătrund zglăvoaca, boișteanul, grindelul, cleanul, beldița, zvârluga, mihalțul, scobarul etc.

2.1.3. Zona scobarului, aflată în regiunea dealurilor, are fundul pietros sau cu prundiș mărunț; viteza apei scade, rar depășind 1 m/s; vara, temperatura ei atinge 20°C, iar conținutul de oxigen este mai redus (5-6 cm³/l). Această zonă adăpostește pești ca scobarul, cleanul, mreana, mreana vânătă, beldița, molanul, porcușorul, rar lipanul, zglăvoaca și mihalțul și foarte rar morunașul și știuca.

2.1.4. Zona mrenei cuprinde porțiunea de șes a râurilor mari. Fundul este nisipos, cu zone întinse măloase, iar apa tulbure, cu viteză mare (40-60 cm/s); adâncimea variază, temperatura depășește 20°C vara, favorizând dezvoltarea unei bogate vegetații. În această zonă se întâlnesc mreana, cleanul, scobarul, obletele, uneori bibanul, știuca, somnul și crapul.

2.1.5. Zona crapului cuprinde cursul inferior al râurilor de șes și Dunărea de la Drobeta Turnu-Severin până la vărsare. Fundul este nisipos și mălos; vara este acoperit cu o vegetație bogată. Apa este tulbure, cu albia adâncă, temperatură ridicată vara; este săracă în oxigen, iar cursul este lin. Aici trăiesc crapul, cega, șalăul, somnul, roșioara, văduvița, plătica, bălosul, linul, caracuda etc.

2.2. Peștii din apele stătătoare ocupă lacurile montane (păstrăvul de munte, păstrăvul de lac) și de șes (crap, plătică,

știucă, somn, caracudă, lin, roșioară, bălos, mihalț etc.). În lacurile litorale dulci se întâlnesc crapul, bălosul, bibanul și șalăul, dar și chefalul și guvizii, ce migrează din Marea Neagră.

3. Peștii migratori efectuează migrații în vederea reproducerii sau în vederea hrănirii. În primul caz, se deosebesc **peștii anadromi** care migrează pentru reproducere din mări sau oceane în râuri sau fluvii, și **peștii catadromi**, care migrează din râuri sau fluvii în mări și oceane. Dintre peștii anadromi întâlniți la noi, amintim heringul, sturionii și scrumbia de Dunăre, iar dintre cei catadromi, anghila. Migrațiile sunt **pasive** (peștii înaintează purtați de curenții acvatici) sau **active** (peștii se deplasează înotând).

Unii pești efectuează migrații de hrănire: heringul, sardeaua, chefalul, pălămida, scrumbia albastră, aterina și stavridul. În urma lor pot întrepinde migrații de hrănire și peștii răpitori: zărganul, știuca de mare, lufarul, lavracul și lupul de mare.

4. Peștii din apele salmastre sunt dulcicoli (crapul, șalăul, bălosul, plătica, morunașul sau guvidul de apă dulce) sau marini (cambula, chefalul sau păstruga), ultimii migrând primăvara în aceste ape, iar toamna se reîntorc în mare.

* * * *

Peștii au schelet cartilaginos sau osos, pe corp au înotătoare perechi și neperechi (numite în mod eronat „aripioare”), și respiră prin branhiile acoperite de un căpăcel osos, numit **opercul** (branhiile sunt greșit numite „urechi”).

Corpul, în general fusiform, are o formă hidrodinamică, deci optimă pentru înot. Corpul poate fi turtit **lateral** (ca la crap sau, rețineți, la calcan, cambulă și limba de mare- și, ca să dovedesc cele spuse, adaug faptul că acești pești au ochii situați inițial lateral,

apoi ei se dispun pe aceeași parte a corpului, sau **dorso-ventral**, ca la pisica și vulpea de mare.

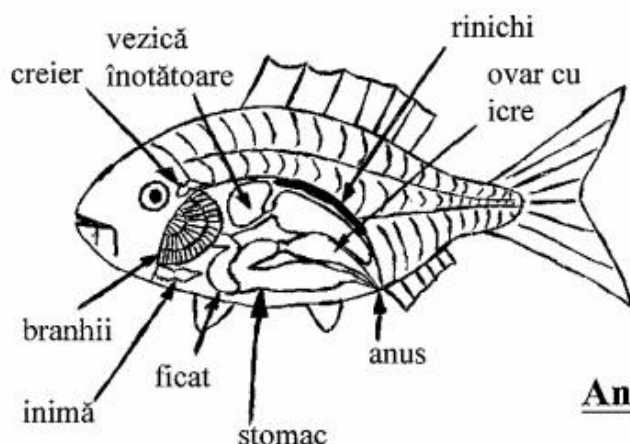
Gura este așezată pe vârful botului sau dedesubt (pe fața ventrală). Falca superioară poate fi mai scurtă, egală sau mai lungă decât cea inferioară. Pe fiecare dintre ele pot exista mustați. În gură se pot observa dinții (aceștia există la toți peștii, sub formă de oase, deci nu în sensul în care ni-i imaginăm noi, așa cum se văd la știucă, șalău sau biban).

Ochii, cu excepția rechinilor, nu au pleoape (iar la rechini pleoapa este transparentă).

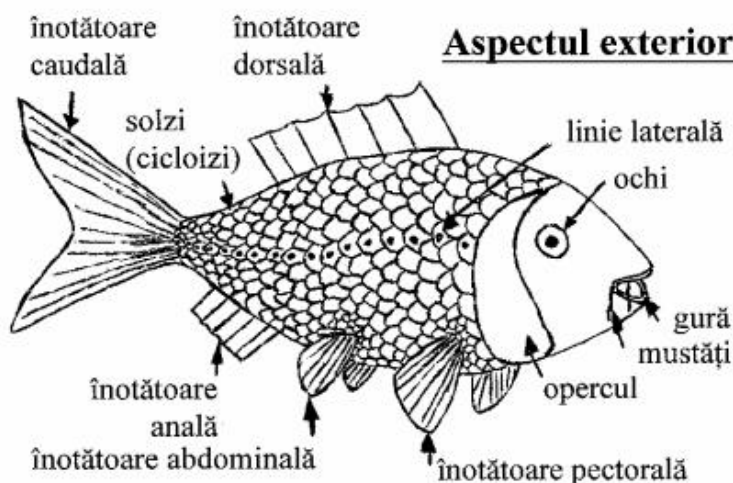
Pielea este alunecoasă, fiind acoperită cu un mucus secretat de anumite celule care există în piele. De regulă, corpul este acoperit cu solzi. La rechini, solzii au aspect de placă rombică sau rotundă, terminată cu un dinte având aceeași compoziție chimică cu dinții mamiferelor; acest solz este numit **placoid**. La peștii cel mai des întâlniți (ca știuca, bibanul, crapul sau carasul) se întâlnesc solzi subțiri și elastici. Aceștia au marginea posterioară crestată și fața superioară a jumătății posterioare acoperită cu spini mici- este cazul solzilor **ctenoizi**, de la biban și șalău. Solzii **cicloizi** au contur circular și suprafața netedă, ca la crap sau mreamă.

Culoarea peștilor, atât de frumoasă și de variată, este datorată unor celule speciale, numite **cromatofori**. Alte celule dau culoarea albastră-sidefie sau argintiu-lucitoare; culoarea variază cu vârsta, cu sexul și în perioada de reproducere.

Pe fiecare latură a corpului, în apropierea zonei de mijloc, există câte un canal ce pornește de la cap spre coadă. În interior se află structuri cu ajutorul cărora peștii „simt” temperatura, salinitatea și curenții din apă. La exterior, aceste structuri se deschid în mici arii ce apar ca puncte închise la culoare pe solzii din zona respectivă, aceste puncte formând o linie. Tot acest sistem-șanțul și structurile implicate- formează **linia laterală**.



Anatomia peștilor



Aspectul exterior al unui pește

În continuare mă voi opri asupra funcțiilor organismului.

Locomoția se face cu ajutorul înotătoarelor, perechi și neperechi. De regulă, cele perechi sunt patru, două **pectorale** și două **ventrale**. Cele pectorale se află aproape de branhii, iar cele ventrale înapoia branhiilor. La unele specii, se află în regiunea abdominală, și se numesc înotătoare **abdominale**- este cazul

crapului, păstrăvului sau mreiei. La biban, scrumbie sau ton se află sub cele pectorale și se numesc înotătoare **toracice**. Înotătoarele neperechi se află în planul de simetrie al corpului: pe partea dorsală se află 1-3 înotătoare **dorsale**, una **caudală** la extremitatea posterioară a corpului (este vorba, desigur, despre „coada” peștilor) și 1-2 înotătoare **anale**, pe linia ventrală, înapoia orificiului anal.

Rolul principal în mișcare îl are coada, care se îndoaie la dreapta și la stânga, lovind apa și împingând astfel corpul înainte. Înotătoarele perechi servesc drept cârmă, iar cele neperechi la menținerea echilibrului în apă. Ridicarea și coborârea în apă se realizează la majoritatea peștilor cu ajutorul **vezicii înotătoare**, aflată sub coloana vertebrală. Aceasta este formată din două părți și comunică cu esofagul printr-un tub îngust. Este plină cu azot; când se umflă, peștele se ridică, iar când se dezumflă, peștele se lasă spre fundul apei.

Scheletul peștilor este format din scheletul capului, coloana vertebrală („șira spinării”) și scheletul înotătoarelor. Coloana vertebrală este formată din vertebre cartilaginoase, parțial sau total osificate. Vertebra are ambele capete mult concave, iar între capetele a două vertebre succesive rămâne un spațiu. Scheletul înotătoarelor este format din două serii de elemente: **bazale**, ce fac legătura cu corpul, și **distale**, care le susțin. Oasele înotătoarelor se numesc **radii**, iar numărul lor ajută la identificarea diferitelor specii de pești.

Inima peștilor este formată din două camere, un **atriu** și un **ventricul** (la om inima are două atrii și două ventricule), și este așezată ventral, imediat înapoia branhiilor (este unul din motivele pentru care un pește scos din apă moare în scurt timp).

Sângele este roșu (deoarece conține hemoglobină, ca și sângele uman) și circulă prin vase închise.

Peștii osoși și sturionii respiră prin **branchii**, aflate în camere branchiale, acoperite cu opercule. Branchiile fixate pe arcuri branchiale sunt formate din lame subțiri, roșii, bogate în vase de sânge. Prin închiderea și deschiderea gurii, peștii dau naștere unui curent de apă ce scaldă branchiile, unde are loc schimbul de gaze. La rechini, branchiile se află câte una în cele 5-7 fante branchiale aflate pe fiecare parte, ce comunică cu exteriorul prin fantele branchiale, și cu fundul gurii, la interior.

Femelele depun **icre**, în cazul peștilor de baltă, la marginea apei, în ape mai calde. Peste ele, masculii varsă **lapții**. După fecundație, din ouă ies puietii. La păstrăv, icrele reprezintă 1/5 din greutatea corpului; la crap, sunt 2-300.000; mihalțul și anghila depun 1.000.000 de icre per kilogram de greutate corporală; la un calcan de 10 kg s-au numărat 14 milioane de icre. O mare parte din puietii (numiți și **alevini**) sunt mâncați de peștii răpitori sau de alte animale acvatice. Puțini supraviețuiesc în final. Există pești care își îngrijesc progenitura: astfel, ghidrinul își adăpostește puii într-un cuib, pe care îl construiește din plante acvatice.

Peștii au temperatura corpului variabilă; când apa îngheață, majoritatea peștilor de baltă se retrag în mărul de pe fundul apei, unde rămân într-o stare de amortizare sau semiamortizare.

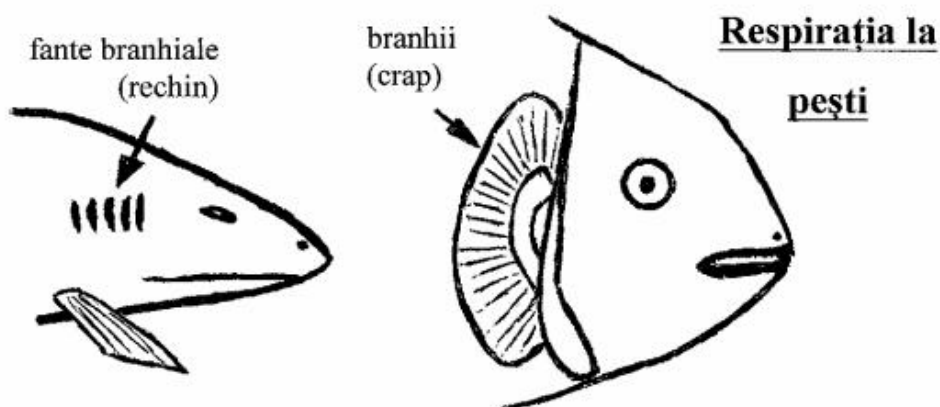
În privința **simțurilor**, am prezentat deja **văzul** și **linia laterală**. Pe capul unui pește se pot observa **nările**, deci peștii au simțul mirosului. În afara acestora, peștii simt presiunea și mișcările de rotație cu ajutorul unui organ asemănător celui cu care omul le simte (localizat, la om, în urechea internă).

Clasificarea amănunțită a peștilor a dat naștere la nenumărate controverse între zoologi. Oricum, nu o voi prezenta în continuare, deoarece și așa multe din cele prezentate depășesc

oarecum cadrul unui manual de pescuit, apropiindu-se de un manual despre pești.

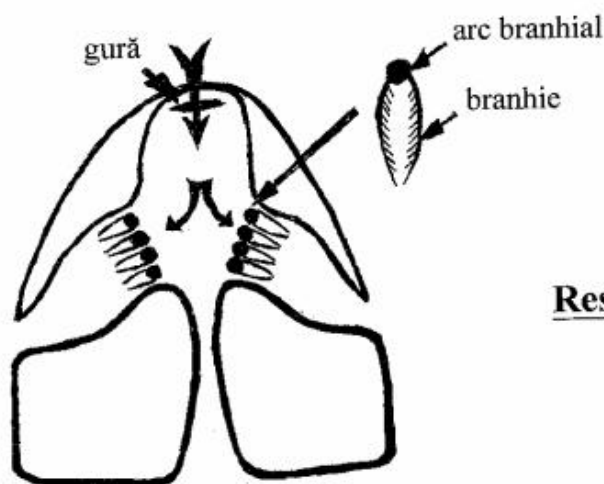
1.3. Elemente de biologia peștilor utile unui pescar

Acest capitol este destinat mai ales celor interesați de pescuit în sine, și pe care lecturarea capitolului precedent i-a plictisit. Voi încerca să prezint pe parcursul lui câteva caracteristici ale peștilor exploatare de pescari. În acest sens, voi relua câteva elemente din capitolul precedent, cu scopul de a sublinia importanța acestora pentru pescuitul sportiv.



Este importantă în caracterizarea unui pește poziția și dimensiunea **gurii**. Aceasta indică genul de hrană a peștelui, precum și dimensiunea acesteia. Spre exemplu, cine se uită la o mreană observă că gura se află dedesubt, spre fundul apei, și este mică. Aceasta arată că mreana se hrănește scurmând mărul sau nisipul în căutare de larve de insecte și viermișori. Deci, când vom pescui mreană o vom căuta la fundul apei, iar ca momeală vom

folosi, printre altele, viermuși sau râme. Vom folosi cârlige mici, deoarece peștele are gura mică⁸.



Respirația la pești

Trebuie să știm că pielea și solzii peștilor sunt acoperite de un **mucus** alunecos. Astfel, nu ne vom mira când scăpăm un pește doar pentru simplul motiv că ne-a alunecat din mână. Ca să evităm acest lucru, nu vom apuca peștii direct cu mâna, ci cu o cârpă, iar din apă îi vom scoate folosind un **mincioc**⁹.

Este bine de știut că peștii ne pot înțepa cu **solzii** sau **radiile** (oasele) înotătoarelor- un motiv în plus pentru a fi atenți când îi scoatem din cârlig. Garantez faptul că nimeni nu va uita înțepătura bibanilor (acești pești se răzbună și morți, când sunt curățați), dar înțepătura lor este dureroasă și atât, în schimb înțepătura scorpiei sau pisicii de mare poate fi mortală.

⁸ Detalii despre modul în care putem pescui doar pe fundul apei, despre procurarea acestor momeli și despre ce înseamnă exact „cârlige mici” vor fi prezentate pe parcursul capitolului 2, „Introducere în tehnicile de pescuit sportiv”.

⁹ Vezi, deasemenea, capitolul 2.

În ceea ce privește **reproducerea** peștilor, viitorul pescar va vedea că în apropierea perioadei specifice acesteia (primăvara, când pescuitul este interzis tocmai din acest motiv) unii pești (femelele) au icre, iar alții (masculii) au lapți. Aceste amănunte sunt utile celor care intenționează să și prepare peștii prinși, pe parcursul capitolului **5.2.7, „Preparate din subproduse ale peștilor”** sunt prezentate câteva rețete culinare bazate pe icre și lapți.

În funcție de **hrana** peștilor se calibrează **momeala** folosită. Listele de momeli prezentate în acest manual, atât pe parcursul capitolului următor, cât și în cadrul capitolelor destinate pescuitului fiecărei specii în parte se pot completa de către viitorul pescar după ce va tăia stomacul unui pește și va vedea cu ce s-a hrănit acesta.

Importante mi se par a fi de știut **simțurile** peștilor și măsura în care fiecare dintre acestea este dezvoltat.

Văzul: peștii văd bine atât în apă, cât și în afara ei. Spre exemplu, un păstrăv, dacă apa este curată (și păstrăvul trăiește în pâraurile repezi de munte, unde apa este curată) vede bine la distanța de un metru în afara apei. Deci, pentru a se ascunde de pești, mai ales în apele de munte (peștii din aceste ape au vederea cea mai bună), mulți pescari poartă costume de camuflaj, se ascund după copaci sau merg târându-se pe burtă. Pe baltă, dacă practicăm **pescuitul staționar** (ce înseamnă acest lucru se va vedea pe parcursul capitolului următor), este de preferat să stăm jos, pe un scăunel, decât în picioare, fiind mai greu reperați de pești.

Auzul: oricâte vi s-ar spune pe baltă sau în alte părți, acesta este slab, dar este pe deplin compensat de **simțul liniei laterale** (aceasta se observă privind un pește așezat pe una din laturile corpului: solzii din partea de mijloc a corpului au, de la cap la coadă, puncte negre, clar vizibile și dispuse de-a lungul unei linii). Cu ajutorul acestui organ, peștii percep curenții apei, deci implicit orice vibrație. Cu alte cuvinte, când vorbim tare (strigăm), dăm casetofonul la maximum sau, cel mai rău, facem „**bălăceală**” (ne mișcăm zgomotos prin apă, spălăm undița sau peștii, scăpăm diferite obiecte în apă și ne chinuim să le scoatem) suntem percepuți cu ușurință de pești și avem toate șansele să-i îndepărtăm pe toți cei aflați chiar și la o oarecare distanță de locul unde ne aflăm.

Mirosul: cu ajutorul lui, peștii găsesc momeala, disting momeala veche de cea nouă, pe cea aromată de restul. Mirosul este dezvoltat, peștii pașnici, cum ar fi carasul, putând deosebi **pâinea pescărească**¹⁰ preparată acasă cu apă de la robinet (clorinată) de cea făcută pe loc, cu apă din lacul unde pescuim, preferând-o pe cea din urmă.

Gustul: cum nu putem schimba acest simț, destul de bine dezvoltat, noi va trebui să fim cei care se adaptează cerințelor peștilor. Se poate spune că în pescuit există o regulă și în această privință, și anume că simțul gustului va orienta peștii spre momeala vecinului.

Pipăitul (simțul tactil) face peștele să scuipe momeala cu cârligul atunci când simte înțepătura vârfului acestuia din urmă, deci

¹⁰ Detalii despre prepararea acesteia vor fi oferite în cadrul capitolului 2.

trebuie să avem reflexe bune și să înțepăm peștele înainte ca acesta să scuie cârligul.

Simțul echilibrului este dezvoltat, dar acest lucru nu prezintă un interes deosebit pentru pescar.

Cred că acestea ar fi elementele care trebuie cunoscute de un viitor pescar în privința alcătuirii, modului de viață și simțurilor peștilor.

Capitolul 2.

Introducere în tehnicile de pescuit sportiv

Consider că este absolut necesar să citiți acest capitol, chiar dacă nu în totalitate, înainte de a trece la capitolele destinate pescuitului fiecărei specii în parte. Voi încerca să prezint aici generalități despre pești și pescuit, definind anumiți termeni folosiți în pescuit, și aceste elemente nu vor fi reluate decât într-o măsură redusă în următoarele capitole, pentru a nu-i plictisi pe cei care se vor aventura să citească întregul manual.

Voi începe cu **peștii**. Majoritatea pescarilor îi împart în **răpitori** și **pașnici**, dar această clasificare este adesea invalidată în practică: s-a văzut de multe ori biban (considerat pește răpitor) prins la pâine (momeală destinată peștilor pașnici)¹¹; **Mihail Sadoveanu** consideră că de la o anumită vârstă crapul (pește pașnic) trage la pește viu sau broscuță, asemenea peștilor răpitori. În plus, există pești omnivori, cum ar fi cleanul, care se prind atât la pește viu, cât și la boabă de porumb. În general, această clasificare consideră răpitori acei pești a căror hrană preponderentă o constituie alți pești (de dimensiuni mai mici). Prin eliminare, restul peștilor sunt considerați pașnici. Spre exemplu, deși carasul se prinde și cu râme (momeli vii) este considerat pește pașnic, deoarece nu atacă alți pești pentru a-i consuma.

O clasificare la fel de discutabilă¹² a peștilor îi împarte în **comestibili** și **necomestibili**.

¹¹ În realitate, situația este puțin diferită: se știe că bibanul este atras de orice obiect de dimensiuni reduse aflat în mișcare, considerându-l o posibilă sursă de hrană, mai ales dacă acesta este viu colorat; deci se poate ca în aceste cazuri peștele să fi fost atras nu de momeala în sine, ci de mișcarea acesteia.

¹² Este discutabilă deoarece pești ca bibanul-soare sau bacaliarul sunt consumați de unele persoane și respinși de altele.

Evident, prima clasificare servește la stabilirea mijloacelor de prindere (în particular a momelilor¹³) celor mai potrivite pentru fiecare pește, iar ultima stabilește „destinul” unui pește prins.

Pescuitul este **mobil** sau **staționar**; indiferent de tipul său, această activitate este influențată de o serie de factori: principalul este reprezentat de **condițiile atmosferice** și de repercusiunile acestora (temperatura apei, gradul ei de agitație, vizibilitatea din apă spre exterior, vegetația acvatică etc.); o altă categorie o constituie **factorii astronomici** (ora solunară- în special pentru răpitori). Ora la care pescuim este, în general, importantă, dar ora optimă depinde de anotimp și de loc, precum și de specia de pește vizată. Există, deci, o întreagă serie de corelații care trebuie făcute și nu se poate oferi o soluție universal valabilă. Probabil că cel mai bun lucru este o deplasare prealabilă la locul respectiv, în vederea unei discuții cu cei care pescuiesc în mod curent acolo. În plus, se poate pescui destul de bine, mai ales în cazul unor specii mai puțin pretențioase, și fără a ține seama de aceste condiții.

Deși nu întotdeauna valabilă, există o legătură între starea apei, vreme și rezultatul posibil al unei partide de pescuit, pe care o voi prezenta în tabelul de mai jos.

Apa	Pescuitul
Foarte scăzută	rău (bun în bălți)
Foarte crescută	rău
Revărsare bruscă	rău
Revărsare înceată și ușoară	excelent

¹³ Peștii răpitori se prind în principal cu pești mai mici (vii sau morți) sau cu o gamă de artificiale ce imită peștii consumați (lingurițe rotative și oscilante, voblere, twistere sau banale imitații de cauciuc), iar cei pașnici, cu alte momeli, mai mult sau mai puțin specifice.

Apa	Pescuitul
Încălzire bruscă	mediocru
Încălzire lentă	bun
Răcire bruscă	foarte rău
Răcire lentă	mediocru
Tulbure	foarte rău
Ușor tulbure	excelent
Limpede	mediocru
Limpede și scăzută	rău
Temperatura aerului	Pescuitul
Schimbare bruscă	mediocru
Răcire bruscă	rău
Lumina	Pescuitul
Cer ușor acoperit	bun
Nori Cirrus și scăderea barometrului	rău
Vânt	Pescuitul
Absent	mediocru
Regulat, mijlociu	bun
Schimbare bruscă	rău
Puternic	foarte bun
Precipitații	Pescuitul
Ploaie regulată (dulce) pe un timp cald	foarte bun
Zăpadă înainte și în timpul pescuitului	fără efect
Presiunea atmosferică	Pescuitul
Stabilă	bun
Variații bruște	rău
Scăderi bruște	foarte rău
Joasă	mediocru

Apa	Pescuitul
Furtună îndepărtată	fără efect
Furtună apropiată	rău

Revenind la clasificarea pescuitului în mobil și staționar, voi încerca să prezint câteva detalii legate de fiecare tip în parte. **Pescuitul staționar** (numit și „**la punct fix**”) aparține mai mult vechilor pescari și concepției generale a celor care nu pescuiesc despre pescari („oameni care stau încremeniți cu bățul în baltă”). El impune alegerea unui loc unde pescarul merge întotdeauna, și în cazul unor pești pașnici de baltă, cum ar fi carasul, crapul sau săbioara, este unul din principalele, dacă nu chiar singurul mod de asigurare a recoltei. Întrucât în țara noastră acesta este cel mai răspândit mod de a pescui, după o scurtă prezentare a pescuitului mobil voi reveni asupra lui, pentru a-l prezenta în detaliu.

Pescuitul mobil este modern, presupune căutarea peștelui și se face mai ales cu momeli artificiale. Un exemplu în acest sens îl oferă pescuitul păstrăvului în mod legal.

Revenind la pescuitul staționar, voi încerca să prezint în detaliu algoritmul acestuia, punctând și instrumentarul necesar. La rândul său, pescuitul staționar se prezintă în două variante, una **dinamică** și una **statică**.

Varianta dinamică presupune căutarea peștelui, „golirea” unui loc fiind urmată de căutarea altuia. Se naște întrebarea firească: „Cum găsim un astfel de loc?”

În general, această variantă este destinată pe baltă bibanului, bălosului, roșioarei, și peștilor de râu. Peștii de baltă căutați preferă,

indiferent de sezon, „ochiurile¹⁴” din stufăriș, „insulele” de brădiș¹⁵ plutitor (stau fie sub brădiș, și atunci se caută sau se face un „ochi”- în ultimul caz, cu vârful undiței, facând cât mai puțină agitație, fie la marginea lui), și zonele unde apa se mișcă (vâltori, orice izvor sau țeavă care se varsă în apă). Unul din cele mai bune locuri este, indiferent de sezon, marginea dinspre apă a stufărișurilor; desigur, acest loc este accesibil doar celor care au la dispoziție o barcă. Peștii de râu preferă bulboanele, zonele cu apă adâncă și înierbate de lângă mal, zona din aval față de bolovani sau crăci mari, zonele unde rădăcinile arborilor de pe mal ajung în apă.

În afară de alegerea locului, pescuitul se practică la anumite adâncimi-standard, pe care le voi descrie ca fiind măsurate între suprafața apei și cârlig, pe verticală. Fiecare zonă de adâncime este caracterizată de anumiți pești, dar în cazul multor specii adâncimea preferată variază în funcție de anotimp, starea vremii (în general peștii se ridică primăvara odată cu încălzirea apei, chiar în cursul aceleiași zile, și coboară cu scăderea temperaturii). Există specii care nu-și schimbă adâncimea la care trăiesc, în special peștii „de fund”. În continuare voi încerca să caracterizez principalele zone¹⁶, în cazul pescuitului „cu plută”; în celelalte cazuri, se pescuiește pe fundul apei sau la o adâncime intermediară.

¹⁴ Așa cum am arătat în **Introducere**, acestea reprezintă deschideri neacoperite de vegetație, cu o suprafață mică (10-15 cm. în diametru- dacă sunt mai mari peștii pot repera pescarul) și care oferă acului și plumbului posibilitatea de a ajunge la adâncimea dorită fără a întâmpina vreun obstacol.

¹⁵ Termen care reunește în general plantele de apă aflate pe fundul sau în masa apei.

¹⁶ Desigur, în acest moment vă puteți întreba: „Cum putem pescui la aceste adâncimi?”. Pe parcursul acestui capitol va fi detaliat modul de construire și de utilizare a sculelor de pescuit, și atunci veți putea răspunde singuri la această întrebare.

„**La suprafață**” înseamnă că pluta se află lipită de plumb, deci adâncimea este de 5- 10 cm. (aceasta este, după cum se va vedea, lungimea firului cârligului). „**La o palmă de suprafață**” înseamnă 20- 25 cm. adâncime. În ambele zone se întâlnesc: săbioara (vara și, uneori, toamna), carasul (iarna, în zone care nu îngheață, primăvara și toamna), firca, boarța, roșioara, murgoiul chinezesc, crapul și plătica (uneori), păstrăvul, lipanul, scobarul (în perioadele calde), boișteanul, porcușorul, beldița și obletele.

Adâncimea medie (numită „**între ape**” cuprinde zona cuprinsă între 25- 30 cm. de suprafață și 25- 30 cm. deasupra fundului apei, pentru apele mai adânci, în cazul apelor puțin adânci confundându-se cu restul adâncimilor. Peștii caracteristici acestei zone sunt: săbioara (mai rar), bibanul (în special aproape de fund), firca (în special aproape de suprafață), boarța, bibanul-soare, ghiborțul, murgoiul chinezesc, crapul, păstrăvul, lipanul, cleanul, scobarul, porcușorul, obletele, beldița, avatul, chefalul, aterina, stavridul, gingirica, sardeluța, hamsia, scrumbia de Dunăre, barbunul (mai rar), heringul, sardeaua, zărganul, scrumbia albastră, pălămida, rizeafca, rândunica de mare, bacaliarul, lufarul și rechinul. În cadrul acestei zone se distinge o adâncime aparte, numită de pescari „**la o palmă domnească**” și situată la aproximativ 40 cm. de suprafață. Aceasta este adâncimea la care se prinde știuca (desigur, se poate prinde știucă și la alte adâncimi, dar aceasta este cea preferată).

Adâncimile mari sunt împărțite în două zone: „**pe fund**” înseamnă, de fapt, cu 1- 5 cm. deasupra fundului, pentru a nu agăța cârligul (deși pentru caras, caracudă, crap sau plătică se pescuiește chiar pe fund). „**La o palmă de fund**” înseamnă la 15- 20 cm. deasupra fundului. La aceste adâncimi se întâlnesc plătica, săbioara (primăvara și toamna), bălosul, bibanul, carasul (vara), firca (rar), guvidul de apă dulce, bibanul-soare, roșioara (primăvara devreme și toamna târziu), șalăul, știuca (rar), ghiborțul, crapul, murgoiul chinezesc (rar), crapii chinezești, caracuda, văduvița, linul, țiparul,

lostrița, cleanul, mreana, scobarul (în perioadele reci), obletele (rar), zglăvoaca, zvârluga, molanul, fusul, pietrarul, mihalțul, avatul, somnul, sturionii, șalăul vărgat, anghila, batca, guvidul, hanusul, chefalul, aterina, stavridul, scrumbia de Dunăre, calcanul, limba de mare, cambula, rândunica de mare, lufarul și rechinul.

Cea de-a doua variantă poate fi practică în aceleași locuri, dar presupune imobilitatea pescarului care apare întotdeauna așezat pe un scăunel și nădind din când în când locul. Întrucât aceasta este cea mai practică formă de pescuit la noi, voi detalia întregul algoritm, alături de prezentarea instrumentarului pentru acest caz.

Primul obiect pe care pescarul îl scoate din sac este **scăunelul pescăresc**. Acesta se cumpără, de regulă; cei îndemânatici și-l confecționează singuri. Scăunelul pescăresc se poate plia, ocupând un volum cât mai mic. Un astfel de obiect este util, uneori indispensabil (în locuri accidentate sau unde ne putem murdări). În alte condiții, o piatră curată de pe mal, o buturugă sau parapetul betonat al malului îl pot înlocui cu ușurință. Desigur, putem pescui și așezați în picioare, dar nu pentru mult timp și nu fără riscul de a fi reperați de pești.

Așezat pe scăunel, pescarul scoate punga cu **nadă**. Nada este cea care, aruncată în apă, atrage peștii prin miros. Termenul de „nadă” este folosit și pentru ceea ce eu am numit în manual „momeală”. Diferența este că nada se aruncă pentru a atrage peștii în zonă, iar momeala este cea pusă în cârlig. Pe baltă, nada se folosește pentru caras, săbioară, bălos, fircă, roșioară, plătică și crap (deci pentru peștii pașnici). Se folosește nadă și pe râu, în zonele lin curgătoare. În zonele rapid curgătoare, în șuvoaiele din lacuri, uneori și în zonele lin curgătoare sau chiar stătătoare, nada se pune în pungi de cârpă care se lasă, legate de mal și cu o greutate care să le scufunde, în apă,

lângă locul unde se pescuiește (în cazul în care apa curge, în aval față de acesta, în așa fel încât să ajungă exact acolo unde avem nevoie de ea; mulți pescari aruncă nada chiar în fața lor, și aceasta ajunge la o oarecare distanță, având efect contrar: atrage peștii în altă parte, unde se poate afla un pescar care va profita de situație).

Nada este formată din: pâine udă, mălai, tărâțe, șrot din semințe de floarea-soarelui, făină de oase, diferite arome și ingrediente, toate acestea folosite singure sau în diferite combinații. Diferiți pescari pot oferi felurite rețete, unele însoțite de anumite ritualuri în prepararea nadei. Una din condițiile impuse nadei este ca aceasta să se scufunde, atrăgând peștii spre cârlig. În anumite situații (pescuitul fircii, roșioarei), se poate folosi nadă plutitoare, acești pești preferând să stea aproape de suprafața apei. Nada se aruncă din timp în timp, când peștii dau semne că nu mai vor să tragă. Nu se aruncă multă și nici des, altfel peștii se satură cu nadă și nu mai au nevoie de momeală. Pentru crap și caras, este bine ca locul să fie momit încă din seara precedentă.

După momirea locului, pescarul își întinde sculele. Înainte de a trece la scule, pescarul scoate **suporturile**. Acestea se pot confecționa sau cumpăra. Există în comerț suporturi unice (pentru undiță sau lansetă) sau multiple (formate din doi țaruși pe care se află batute perpendicular câte două scânduri pe a cărei margine se află orificii semicirculare de grosimea unei undițe (3-4 cm. diametru), una din scânduri având orificiile dispuse în jos, iar cealaltă în sus).

Și acum, în sfârșit, pescarul poate întinde sculele pentru pescuit: **undița, lanseta și priponul**.

Undița este formată din **vargă** și **montură**. La rândul său, montura este alcătuită din **fir** pe care se montează **pluta** și **plumbul** și de care se leagă **cârligul**.

Varga este confecționată cel mai adesea din: trestie (una sau mai multe bucăți), piper, bambus, fibră de sticlă de carbon. Ultimele

două, numite undițe **telescopice**, sunt formate din mai multe **tronsoane** ce intră unul în celălalt¹⁷. Vergile au fost ordonate în funcție de creșterea prețului, dar și a performanțelor, care se referă la lungimea vergii, greutatea acesteia (pentru unitatea de lungime, deci pentru 1 metru) și rezistența (capacitatea de a fi folosite pentru pești cu greutate mari). Toate aceste date pot fi rezumate în următorul tabel, unde săgețile indică evoluția parametrului respectiv pentru o vargă față de precedenta¹⁸.

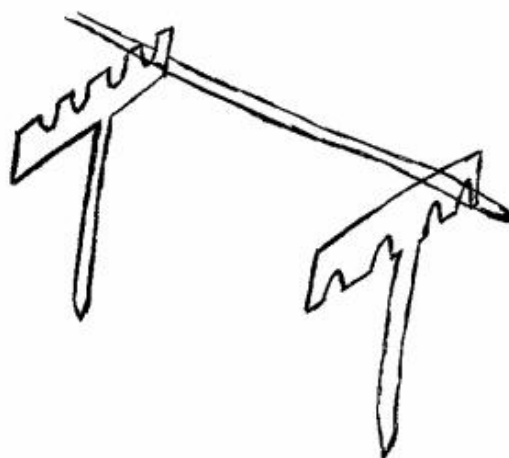
Varga	Lungime	Greutate	Rezistență	Preț
trestie	≤ 3 m	↑ (scade)	≤ 1 kg	crește
piper	≤ 4 m	maximă	≤ 2 kg	↓ (2 ×)
bambus	≤ 5 m	↓ (scade)	≤ 2 kg	↓ (4 ×)
fibră de sticlă	≤ 12 m	↓ (scade)	≤ 5- 6 kg	↓ (20 ×)
fibră de carbon	≤ 12 m	minimă	≤ 18- 20 kg	↓ (150 ×)

De vargă se leagă **firul (guta)**, de diferite grosimi, cuprinse între 0,08 și 0,60 mm (există și grosimi mai mari, dar nu se folosesc pentru peștii de la noi). Când cumpărați o rolă de gută, veți găsi înscrise pe ea: lungimea firului de pe rolă (de regulă, 100 de metri), greutatea maximă la care rezistă firul și grosimea firului. În general, rezistența depinde de grosimea gutei, așa cum se poate vedea în tabelul următor:

¹⁷ Când malul este abrupt și apa adâncă sau în cazul pescuitului la copcă se folosește doar ultimul segment al undiței, numit **spic**.

¹⁸ În cazul greutateilor, termenul de comparație este undița de piper, care este cea mai grea, iar în cazul prețului, semnul „×” arată de câte ori crește prețul față de cel al undiței de trestie, per metru.

Grosimea firului (mm.)	Rezis - tența (kg.)	Grosi - mea firu - lui (mm.)	Rezis - tența (kg.)	Grosimea firului (mm.)	Rezis - tența (kg.)
0,10	0,500	0,24	2,000	0,40	4,800
0,12	0,650	0,25	2,175	0,45	5,800
0,14	0,850	0,26	2,350	0,50	7,000
0,16	1,000	0,28	2,700	0,60	9,000
0,18	1,200	0,30	3,000	0,70	14,000
0,20	1,400	0,32	3,300	0,80	20,000
0,22	1,650	0,35	3,800	1,00	33,000



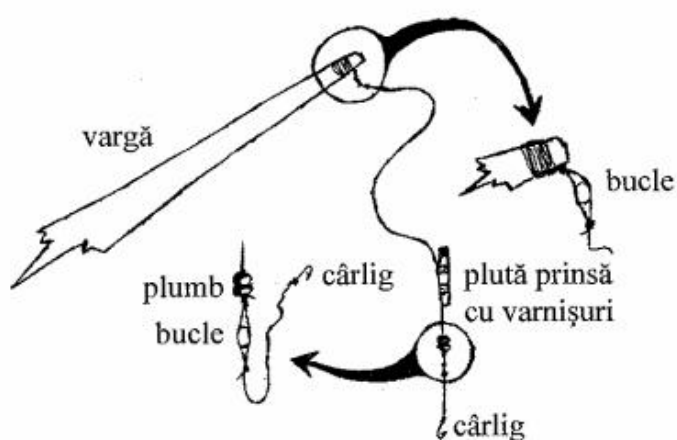
Sistem de suport
pentru undiță

Multe vergi (mai ales cele din fibră de sticlă sau carbon, dar și cele de bambus sau piper) au din construcție la vârf un inel metalic sau o buclă de fir; dacă acestea lipsesc, le puteți realiza astfel:

- faceți o buclă dintr-o gută mai groasă cu 0,10 mm decât cea pe care doriți să o legați;
- lipiți bucla de vârful vergii, și cu gută de dimensiuni intermediare sau, de preferat, cu ață tare, matisați porțiunea dintre capătul cu

noduri al buclei și vârful vergii (cam 1- 2 cm.); veți realiza o buclă stabilă;

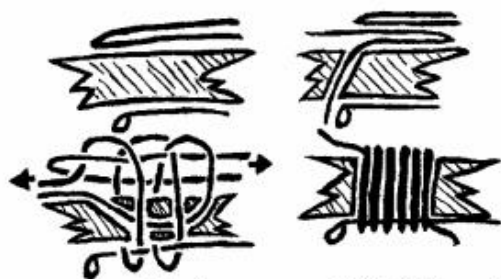
- prindeți între ele cele două bucle, și astfel firul este legat de vargă;
- faceți o buclă la celălalt capăt al firului legat de vargă (aici veți prinde cârligul, după montarea plutei și plumbului).



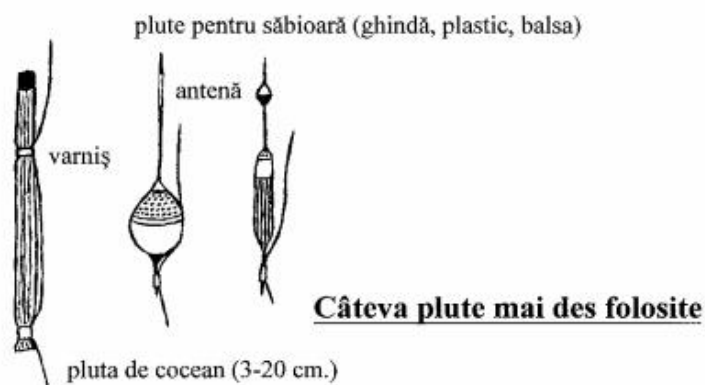
Undița



Matisarea undiței



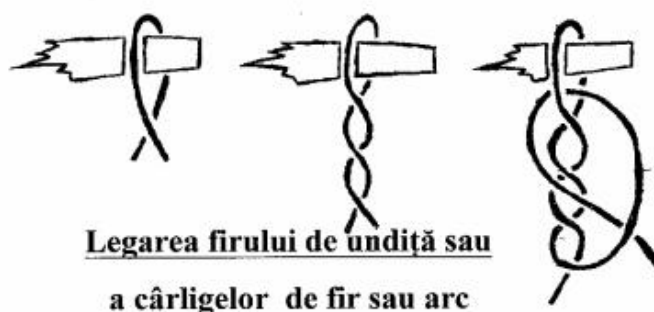
Matisarea undiței (alt nod)



În continuare se montează pluta. Aceasta poate fi confecționată din: cocean (tulpină) de porumb, plastic, pană (de gâscă, în mod obișnuit), din lemn de balsa sau alt material.

De regulă, plutele au un inel (**varniș**) de cauciuc sau plastic (în cazul în care acesta nu este prezent, poate fi confecționat din materialul izolator al cablurilor electrice). Pentru a monta pluta în acest caz, procedați în felul următor:

- scoateți varnișul;
- treceți firul prin el;
- reintroduceți capătul inferior al plutei în varniș.



Plutele mai mari se prind cu mai multe inele. În lipsa varnișului sau a unui înlocuitor, pluta se poate lega de fir cu ață, prin matisare (trebuie legată strâns, altfel nu va putea fi reglată pentru o anumită adâncime).

În dreptul nodului buclei se prinde **plumbul**. Acesta se găsește în comerț sub formă de alice sau foite. În cazul foitelor, acestea se rulează peste fir. Alicele au un șanț scobit, prin care se trece firul, apoi se strânge alica peste el.

Echilibrarea plutei se face între două limite: voi numi „**plută echilibrată inferior**” pluta ridicată deasupra apei cât mai mult posibil (dacă această limită este depășită, pluta stă culcată pe apă sau, în limbaj pescăresc, stă **pe lat**. Această poziție este utilizată în cazul plutelor mai mari, folosite pe baltă pentru crap, plătică sau caras (acești pești trag în general punând pluta pe lat).

Pluta echilibrată superior (lipită de suprafața apei) se folosește pentru plutele mici utilizate pentru pești cu trăsătură ușoară (fină), ca săbioara, roșioara sau bălosul, dacă vederea pescarului permite.

Aceste descrieri se referă la plutele de pană sau cocean; în cazul plutelor de balsa sau de plastic, prevăzute cu o **antenă**, „pluta echilibrată superior” înseamnă că întreaga antenă (sau o parte din ea)

este plasată deasupra apei. În cazul plutei echilibrate inferior, o parte (1- 2 mm.) din corpul plutei rămâne la suprafață. În primul caz, trăsătura peștelui implică, de regulă, scufundarea antenei, iar în cel de-al doilea caz se scufundă doar porțiunea din corpul plutei aflată deasupra apei. Reamintesc că aceste plute mai fine se folosește pentru pești care scufundă pluta sau „pleacă cu ea”, rar o pun pe lat, deci în special pentru puiet sau pești de talie mică (excepție făcând roșioara și bălosul).

Echilibrarea plutei se face acasă, înainte de a pleca la pescuit, folosind o sticlă de lapte, un borcan de murături, o găleată sau cada umplută cu apă. Cu excepția situațiilor când anumite specii cer echilibrările extreme, cum sunt peștii menționați mai sus, echilibrarea normală se face astfel încât pluta să nu se scufunde sau să nu stea pe lat, ținând seama în primul rând de cerințele vizuale ale pescarului. În cazul plutelor de cocean, majoritatea pescarilor lasă la suprafața apei 5- 10 mm.

De bucla firului undiței se prinde cu ajutorul altei bucle firul **cârligului** sau **ancorei**¹⁹. **Cârligele** (numite și **ace**) sunt caracterizate în primul rând de un număr ce indică dimensiunea lor. Cele mai mici sunt cele numite și „*picioare de furnică*” și au numerele cele mai mari (24 sau 25). Numerotarea continuă în ordine descrescătoare până la cârligele nr. 1 (utilizate în Delta Dunării, pentru crap), urmate de cârligele nr. 1 / 0, 2 / 0, ..., 5 / 0, folosite pentru pescuitul somnului. În alte sisteme de numerotare, acestea din urmă se regăsesc sub forma 0 / 1, 0 / 2 etc. O altă caracteristică a cârligelor este grosimea (spre exemplu, pentru biban se preferă acele mai groase celor mai subțiri având același număr, iar la bălos, roșioară și săbioară cele subțiri sunt mai bune). Este importantă și forma: unele sunt „rotunde”, curbura

¹⁹ Ancora este un sistem de două- trei cârlige, folosită în cazul undiței doar pentru pescuitul „**la japcă**” (ancora, acoperită sau nu cu momeală, se ridică prin smucire vertical, agățând tot ceea ce se află pe traseu deasupra ei; peștii de pe traseu pot fi văzuți sau nu), rar în cazul răpitorilor (mai ales știucă).

având formă de semicerc; acestea se folosesc pentru momeli ca pâinea pescărească sau mămăliga pescărească, în cazul carasului, spre exemplu, și pentru lipitoare, în cazul bibanului; altele au o formă diferită, ușor trapezoidală. Vârful acului poate fi drept sau curbat spre interior (în ultimul caz avem de-a face cu așa-numitele ace „cioc de papagal”). În sfârșit, acele cu tijă scurtă sunt folosite pentru momeli ca pâinea sau mămăliga, iar cele cu tijă lungă, pentru momeli ca râmele sau peștii vii.

Legarea cârligelor se face în felul următor:

- rupeți o bucată de gută de 10 -15 cm.;
- legați cârligul de unul din capete;
- la capătul opus faceți o buclă;
- legați bucla firului cârligului de bucla firului undiței.

În privința grosimii firului cârligului și undiței, recomandările pot fi cuprinse în tabelul următor.

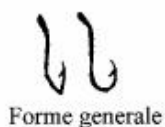
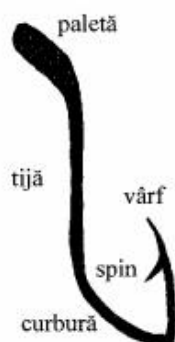
Numărul cârligului	Grosimea firului acului (mm.)	Grosimea firului undiței (mm.)
25- 20	0,08	0,10
19- 16	0,10	0,12- 0,15
15- 10	0,15	0,20
9- 6	0,20	0,22- 0,25
5- 4	0,22- 0,25	0,30- 0,35
3- 1	0,30- 0,35	0,40- 0,45
1 / 0- 3 / 0	0,40- 0,45	0,50- 0,60
4 / 0- 5 / 0	0,50- 0,60	0,60

Este de dorit, mai ales pentru a evita cheltuieli suplimentare, să vă familiarizați mai întâi cu o undiță mai puțin performantă, dar ieftină,

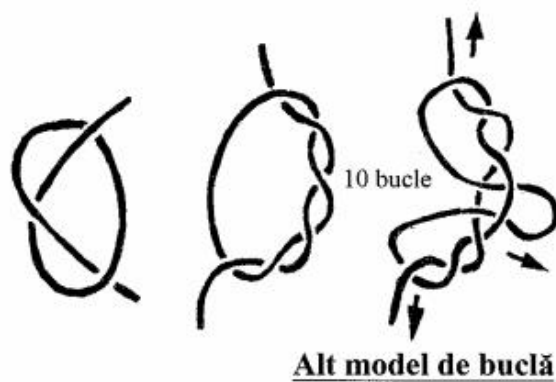
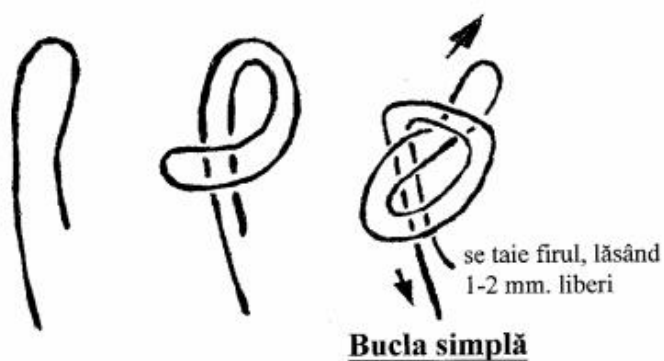
înainte de a cumpăra scule mai fine și mai scumpe. În acest sens recomand pentru început o undiță de trestie. Aruncarea undiței (care va fi descrisă ceva mai târziu) se învață relativ repede, pentru primele încercări este bine să renunțați la cârlig. Deasemenea, pentru început recomand fir mai gros cu 0,05 mm. decât grosimea indicată în tabel pentru fiecare caz în parte (atât pentru undiță, cât și pentru cârlig). În cadrul capitolelor destinate pescuitului fiecărui pește în parte sunt indicate dimensiunea cârligului, precum și a firului; și în acest caz, recomand începătorilor folosirea unui fir mai gros cu 0,05 mm. decât grosimea indicată. Când considerați că ați învățat să folosiți undița, puteți trece la vergi din fibră de sticlă sau carbon și la fir mai subțire.

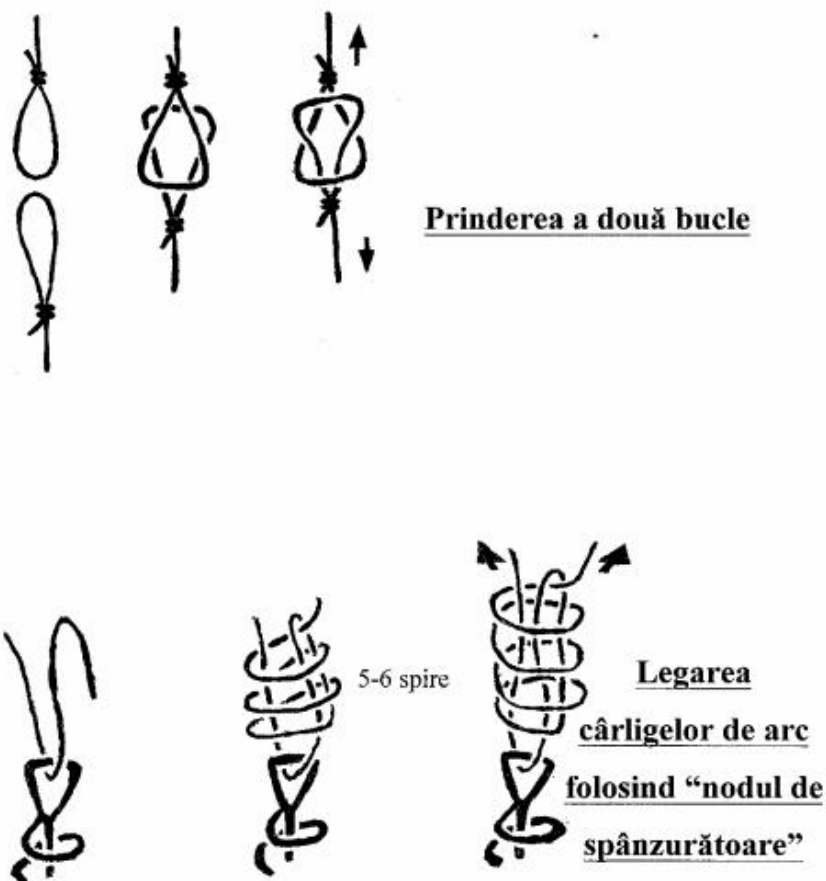


Modul de legare a
plumbului rotund găurit



Cârligul de pescuit





Lanseta este mai complicată, fiind formată din **vargă**, **mulinetă** cu **fir** și **montură**, plus **dispozitive de avertizare** (**avertizoare**, **senzori**).

Varga poate fi de trestie (extrem de rar, și doar dacă este improvizată), cele existente în comerț fiind confecționate din fibră de sticlă sau carbon. În cazul lansetei, lungimea vergii este importantă doar pentru aruncările la mare distanță, când se folosesc vergi de 4- 5 m. lungime; în mod curent, vergile de lansetă au 1,5- 3 m. Și în acest caz, vergile de fibră de carbon sunt mai ușoare, mai rezistente și mai scumpe (de aproximativ 7,5 ori) decât vergile din fibră de sticlă. Vergile de lansetă sunt formate din una sau mai multe tronsoane, care

se îmbină doar la capete sau intră complet unul în celălalt (în ultimul caz se numesc **telescopice**). Pe vergi sunt fixate din construcție inele metalice, de sticlă, ceramică sau carbură de siliciu (le-am enumerat în ordinea performanțelor și a creșterii prețului); în cazul în care acestea lipsesc sau trebuie schimbate, inelele se procură din comerț și se montează prin matisarea capetelor libere.

Există două feluri de **mulinete**: cu **tambur mobil** și cu **tambur fix**. Indiferent de tipul lor, mulinetele se prind de vargă printr-un dispozitiv special de fixare, prevăzut cu o clemă mobilă, care se prinde peste unul din capetele piciorului mulinetei, și una fixă, în care se introduce celălalt capăt al acestuia.

Mulinetele cu tambur mobil sunt mai rar folosite, deoarece nu permit aruncarea la distanțe mari. De multe ori, sunt montate pe undițe, pentru a ușura recuperarea peștelui („*drill-ul*”). Deasemenea, sunt folosite în două situații: pescuitul la copcă și pescuitul „*la muscă*”. Acesta din urmă reprezintă apanajul unei „elite”: pescarii tradiționali englezi. În țara noastră pescuitul la muscă se practică pentru păstrăv și lipan (în mod legal), mai rar pentru alți pești. Întrucât acest mod de a pescui este destul de puțin cunoscut și utilizat la noi, îl voi prezenta în continuare în întregime, punctând și ustensilele necesare.

În primul rând lanseta, considerată de mulți undiță, este alcătuită dintr-o vargă de fibră de sticlă sau carbon, cu lungimea de 2-2,5 m., pe care se prinde mulineta la 5 -15 cm. de capătul mânerului (în mod normal, această distanță este de cel puțin 20 cm., pentru vergile pe care se folosesc mulinete cu tambur fix). Pe mulinetă se află 4- 5 metri de fir special (ață pescărească, dar groasă (1 mm. diametru), care se rupe foarte greu, și este de multe ori viu colorată, chiar fosforescentă). Desigur, guta poate fi folosită și în acest caz, dar în

vechea tradiție nu este folosită. De capătul firului se prind una sau mai multe *muște artificiale*²⁰.

Este deosebit și modul de utilizare a acestei ustensile: în vederea lansării, se derulează tot firul de pe mulinetă și se lasă să atârne. Se lasă varga pe spate, cu degetul lipit pe fir, apoi se „aruncă” mâna înainte, și când varga lansetei face un unghi de aproximativ 45° cu suprafața apei se eliberează firul²¹. Se ține un deget pe fir, pentru a simți „la mână” atacul peștelui (acesta poate fi urmărit și privind vârful vergii). Pescuitul propriu-zis constă în aruncări și recuperări „în dinți de fierăstrău”. Această procedură se folosește și la pescuitul stavridului și constă în ridicarea vergii la 90°, urmată de recuperare cu ajutorul mulinetei, timp în care varga se lasă jos, paralel cu suprafața apei, urmând o nouă ridicare a vergii etc., până la atacul peștelui, când recuperarea se face în mod continuu. Prin acest procedeu, „musca” (iar în cazul stavridului, *țaparina*) descrie un traseu sinuos sau în zig-zag, în forma dinților de fierăstrău. Dacă peștele nu a mușcat, se aruncă din nou, repetând aceeași procedură.

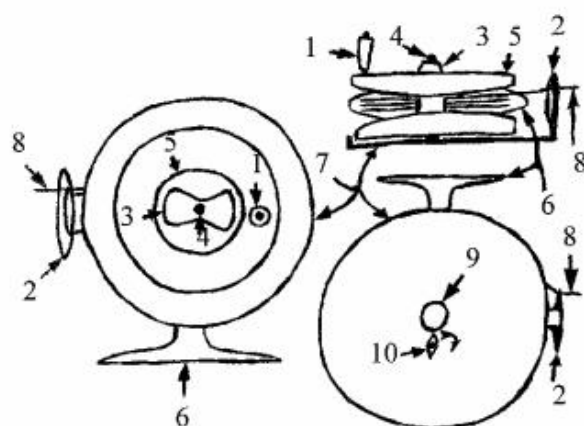
Mulinetele cu tambur fix sunt cel mai des folosite. În cadrul lor se distinge o categorie aparte, cea a **multiplicatoarelor**²², folosite pentru pescuitul la mare distanță, în special pe mări și oceane, din barcă sau de pe vapor. Cum acestea nu sunt folosite la noi (sunt frecvent utilizate în Statele Unite ale Americii), nu voi menționa decât că cele mai moderne sunt dotate cu sisteme de recuperare automată (pe baza curentului electric), precum și de măsurare și afișaj mecanic

²⁰ *Musca artificială* este formată dintr-un ax metalic pe care se înșiră biluțe colorate și se prind fulgi sau peri vopsiți, care **în apă** dau acestui obiect aspectul unei muște sau, în general, unei insecte, și de care se prind o paletă rotativă și o ancoră (rar un cârlig). Detalii despre aceste momeli artificiale vor fi oferite ceva mai târziu în cadrul acestui capitol.

²¹ O procedură similară este urmată și pentru lansarea monturii în cazul folosirii mulinetelor cu tambur fix, dar în acest caz firul nu este derulat în prealabil.

²² Denumirea provine de la faptul că unei învârtiri a manivelei îi corespund mai multe rotații ale tamburului.

sau electronic a lungimii firului liber (deci în orice moment se poate ști la ce distanță evoluează montura). Desigur, prețurile sunt pe măsura performanțelor, depășind pentru cele mai simple 75 de dolari.



**Aspectul general
al unei mulinete
cu tambur mobil**

Aspectul general al unei mulinete cu tambur mobil

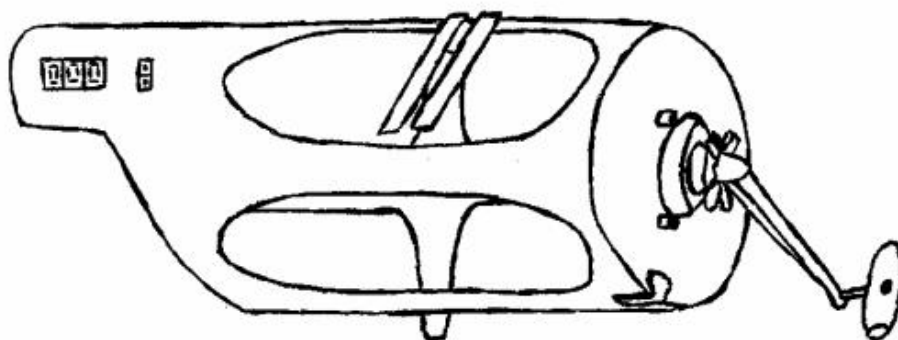
Are un raport de recuperare de 1:2-3. Capacitatea maximă este de 100 m. fir de 0,30 mm., iar cea minimă (pentru cele mai mici mulinete, folosite la copcă) de 10 m fir de 0,20 mm. Nu se folosește pentru lansări.

Manivela tamburului- servește la recuperarea firului

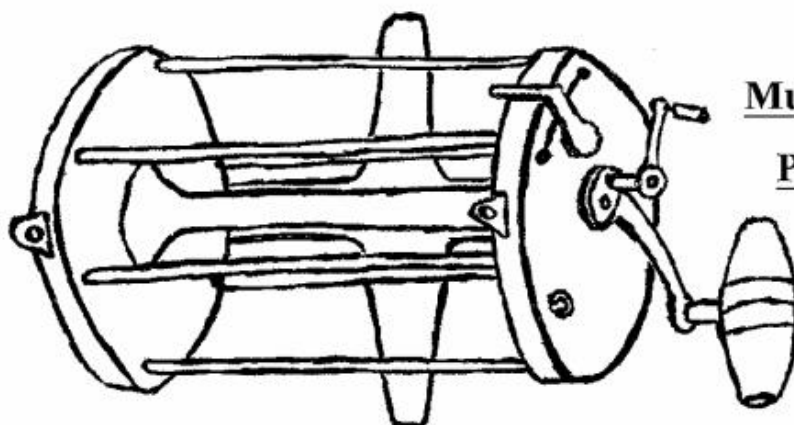
- 2 - **Inel** prin care trece firul
- 3 - **Fluturaș** pentru reglarea firului (vezi mulineta cu tambur fix)
- 4 - **Șurub** ce prinde fluturașul de tambur
- 5 - **Tambur**
- 6 - **Piciorul mulinetei:** servește la prinderea mulinetei pe vargă
- 7 - Partea fixă care înglobează **piciorul** (6) și **inelul** (2)
- 8 - **Firul**
- 9 - Sistem de prindere a tamburului- se desface doar pentru a unge mulineta sau dacă firul s-a înfășurat pe axul tamburului

10 - **Piedica**- are 2 poziții: prima permite doar recuperarea firului, cu zgomot (un zbârnâit caracteristic); cea de-a doua permite mișcarea **manivelei** (5) în ambele sensuri, fără zgomot- eliberează sau recuperează firul.

Pentru aruncarea unei monturi, firul se desfășoară de pe mulinetă și se lasă liber. Montura se aruncă cu mâna, ca în cazul priponului. Dispozitivele interioare ale mulinetei trebuie ferite de apă și unse periodic (cel puțin anual), de preferință cu vaselină. Numărul și poziția elementelor prezentate (1-10) poate varia în funcție de marca mulinetei.

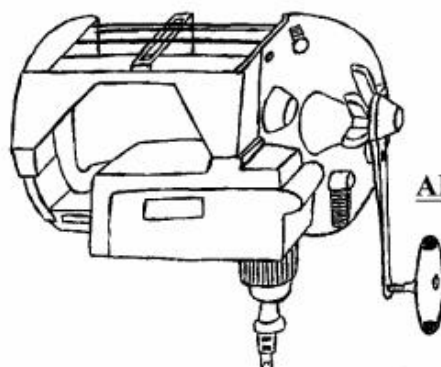


Multiplicatorul Countmaster 70



Multiplicatorul

Penn - GLS



Multiplicatorul

AD - 101 - High Power-Up

Multiplicatorul Countmaster 70

Pe tambur încap 240 m. fir 0,50; aruncă 0,408 kg., are un raport de recuperare 1:4,1. Este prevăzută cu un sistem electronic de afișare a lungimii firului liber, și cu un sistem de recuperare automată.

Multiplicatorul Penn- GLS (SUA)

Este simplu, se manevrează manual; pe tambur intră 230 m. fir 0,70. Aruncă 850 g. și are un raport de recuperare de 1:3,9. Prețul este de 80 de dolari.

Multiplicatorul AD-101 High Power-Up

Pe tambur încap 500 m. fir 0,60. Recuperează în mod automat, pe baza circuitelor integrate încorporate, pești de până la 200 kg., având o forță de tracțiune de 30 kgf. Viteza maximă de recuperare este de 110 m/min., permițând intervenția manuală. Aruncă 1,61 kg. și are un raport de recuperare de 1:2,3. Se comercializează în Europa din 1994.

Mulinetele cu tambur fix folosite în mod curent sunt produse de multe firme și performanțele lor variază în privința:

- raportului de recuperare (acesta este un număr care arată de câte ori se învâрте *pick-up-ul* complet în jurul tamburului la o rotație completă a manivelei)- cele mai bune depășesc 6 : 1;
- capacității (cât fir intră pe tambur)- cele mai mari suportă 2-300 m. de fir 0,60;
- piedicilor (aceste dispozitive permit două poziții: doar recuperare, folosită în cazul recuperării monturii, dacă peștele nu a tras, sau pentru peștii mici, și derulare- recuperare, folosită pentru peștii mari, permițând peștelui să se îndepărteze (i „se lasă fir”), iar când acesta obosește este adus spre mal de către pescar)- cele mai performante mulinete au piedici puține, dar cu multe poziții;
- greutatea mulinetei (care trebuie să fie cât mai mică posibil).

Aparent există o contradicție între performanțele care se referă la capacitate și cele legate de greutatea mulinetei, dar soluția ne este oferită dacă luăm în considerare scopul exact pentru care folosim mulineta respectivă: dacă o folosim pe Dunăre pentru pești mari sau pe Marea Neagră pentru pescuit la distanță (stavrid, chefal) sau pentru pești mari (lufar, lavrac, lup de mare, rechin), pescuind din barcă, avem nevoie în toate aceste trei situații de o mulinetă de capacitate mare (în primul și ultimul caz, pentru a putea folosi fir gros (0,60 mm.) cu o lungime apreciabilă (100 m.), iar în ultimul pentru a putea avea la dispoziție 2-300 de metri de fir 0,30- 0,35 mm.; nu ne putem aștepta ca o mulinetă de o asemenea capacitate să fie prea ușoară, dar, dacă

vom putea alege dintre mai multe mulinete cu aceeași capacitate și performanțe comparabile în rest, vom opta pentru cea mai ușoară dintre ele. Lucrurile stau puțin diferit în cazul mulinetelor de capacitate mai mică, folosite pe baltă (în acest caz practic nu este nevoie să avem pe tambur mai mult de 100 m. de fir, indiferent de grosimea acestuia). Alegerea mulinetei se face în acest caz în funcție de vargă (în primul caz, varga trebuie aleasă în funcție de mulinetă, deci se vor folosi vergi de 4- 5 metri). Întotdeauna trebuie să existe un echilibru perfect între vargă și mulinetă, altfel mânuirea lansetei este îngreunată, și, deși forța musculară poate contrabalansa greutatea mulinetei, aruncarea pierde în acest caz în distanță și precizie.

După cumpărarea mulinetei, pentru a monta fir pe mulinetă se scoate *tamburul*. Se ia o rolă de fir și se face o buclă la capătul liber. Se prinde firul cu bucla de tambur. Se ridică *pick-up-ul* și se așează tamburul la loc. Prin rotirea manivelei, pick-up-ul sare la loc și începe să deruleze firul peste tambur. Multe mulinete sunt prevăzute cu un **depănător**, care asigură înfășurarea firului peste tambur în mod uniform. Se transferă fir până când de la fir la marginea tamburului rămân 3- 5 mm. liberi (tamburul se încarcă în proporție de 70- 80 %). Se taie restul firului, iar la capătul liber al firului de pe tambur se face o buclă (de care se va prinde ulterior **montura** sau lingura, voblerul etc., direct, cu o agrafă metalică simplă sau prevăzută cu antirăsucitor, sau prin sistemul buclă- buclă; atașarea acestor dispozitive se face pe baltă). Bucla se prinde de tambur cu un inel de cauciuc.

Toate **monturile** pentru lansetă se bazează pe ceea ce se numește „**pater noster**”. Acesta este un fir principal, cu o grosime mai mică sau egală cu a firului lansetei, care se termină la un capăt cu o buclă de care se atașează plumbul (direct sau printr-un fir de aceeași grosime sau mai subțire decât firul folosit la pater noster), iar la celălalt capăt o buclă cu care montura se prinde de firul lansetei, și

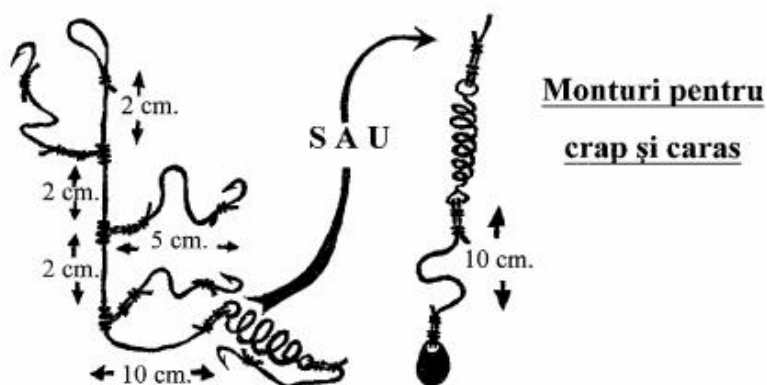
care are bucle laterale, de care se prind cârligele cu ajutorul unui fir, întotdeauna mai subțire ca cel principal.

Fir mulinetă	Fir principal	Fir cârlig	Număr cârlig	Fir plumb	Greutate plumb
0,22-0,25	0,22	0,18-0,22	6- 10	0,20-0,22	mică
0,30-0,25	0,25	0,22-0,20	4- 6	0,25-0,22	mică
0,35-0,30	0,30	0,25	2- 4	0,30	mijlocie
0,35-0,40	0,35	0,30	1- 2	0,35-0,30	mijlocie
0,50-0,40	0,45-0,40	0,35	2/0- 1	0,40	mare
0,60-0,50	0,50	0,45-0,40	5/0- 2/0	0,45	mare

Recomandările privind grosimea firului (de pe mulinetă, principal, al cârligelor și al plumbului), numărul cârligului și greutatea plumbului (ultima fiind indicată nu în mod exact, ci prin încadrarea în trei clase: mică, medie și mare, corespunzând următoarelor valori: mică: 20- 40 grame²³, mijlocie: 40-60 grame, mare: 60- 80 grame²⁴) pot fi rezumate, ca și în cazul undiței, în tabelul de mai sus.

²³ Dacă greutatea este mai mică decât 20 de grame, montura nu poate fi lansată la o distanță suficientă, fiind prea ușoară.

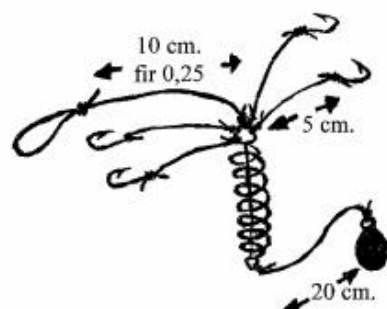
²⁴ Dacă greutatea depășește 80 de grame, montura nu poate fi lansată la o distanță suficientă, fiind prea grea. În acest caz, se folosesc lansete speciale, cu mulinete de capacitate mare și vergi corespunzătoare.



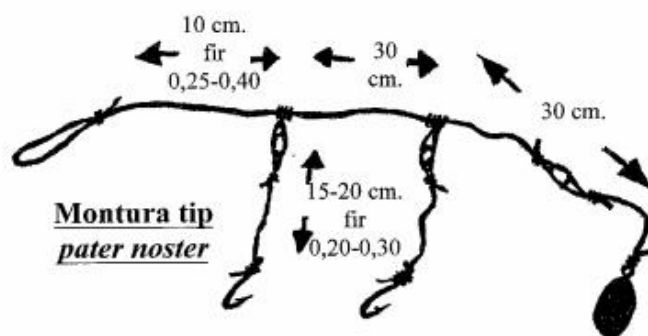
Se disting două feluri de monturi: unele sunt cele pentru crap, caras, caracudă, plătică, la care buclele pentru cârlige sunt situate la 2- 3 cm. una de cealaltă, iar numărul de cârlige este mic (2 -4)²⁵. De capătul final nu se leagă plumbul, ci un arc cu plumb sau un arc simplu, în ultimul caz de acesta se va lega plumbul. Ambele arcuri se găsesc în comerț. Pe ele se pune nadă de tipul pâinii pescărești sau mămăligii pescărești, iar arcurile îndeplinesc trei roluri:

- fiind grele, după ce sunt „umplute” cu nadă ajută la aruncarea la distanță;
- nada atrage peștii în zona cârligelor (situate imediat lângă arc);
- nada este consumată de pești sau se desprinde (trebuie realizată astfel încât să nu cadă chiar ușor, altfel cade la contactul cu apa și ajunge departe de cârlige, atrăgând peștii din zona cârligelor în altă parte), astfel încât la recuperare montura este mai ușoară ca la aruncare, deci recuperarea se face mai ușor.

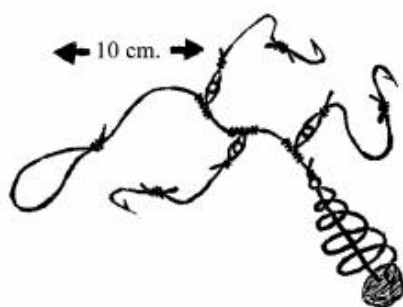
²⁵ O montură similară este folosită și pentru guvid: acele sunt legate aproape unul de celălalt, dar în acest caz nu se folosesc arcuri sau arcuri cu plumb, ci se leagă plumbul, direct sau printr-un fir de 10 cm., de aceeași grosime sau mai subțire ca firul principal.



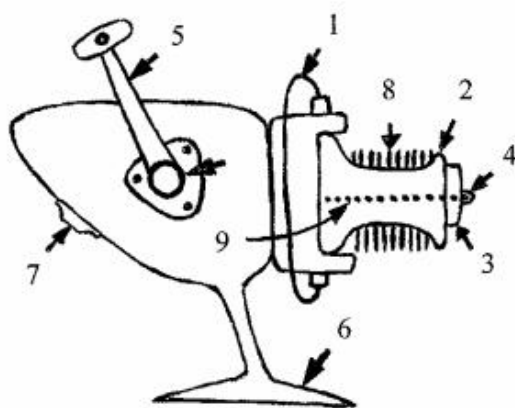
**Montură pentru
crap și caras**



**Montura tip
pater noster**



**Montură pentru
crap și caras**



Aspectul general al unei
mulinete cu tambur fix:
Mulineta Orion 001

Mulineta cu tambur fix **Orion 001**, compatibilă **Shakespeare**- aspect general

Aruncă 50-80 g. și are un raport de recuperare de 1:5,2. Pe tambur intră 100 m fir de 0,20 mm.

1 - **Pick-up**: se dă peste cap la aruncare; după aceea, se împinge până revine la poziția inițială; la alte mulinete, revenirea se face automat prin manevrarea **manivelei** (5). Servește la recuperarea firului.

Tambur- pe el este înfășurat **firul** (8).

3 - **Fluturașul** reglează mobilitatea tamburului (reglarea se face astfel: de bucla pentru montură se agață un cântar de mână cu cârlig; se trage până când acesta indică greutatea-limită (de regula, 1-1,5 kg.); se strânge fluturașul, până când acesta nu mai eliberează fir (în cursul acestor operațiuni, firul de pe tambur trece peste pick-up, ca în timpul recuperării). Astfel, mulineta este „reglată”: la greutatea mai mare decât cea pentru care a fost reglat, tamburul „cârâie” în timpul recuperării și eliberează fir, dând posibilitatea peștelui de a se deplasa; dacă nu este „plimbat” și „obosit” astfel, peștele întinde firul și îl rupe sau își rupe buza. În cazul în care tamburul nu este reglat,

pot apărea necazuri în cazul peștilor mai mari, mai ales al celor „dificili”: crap, caras etc.

4 - Pe **axul interior** (9) este fixat **tamburul**; uneori, în timpul recuperării, firul „scapă” pe sub tambur și se înfășoară pe ax; în acest caz, prin apăsarea **butonului** din poziția 4 și o ușoară tragere în afară se scoate tamburul și se poate desfășura firul de pe ax; după aceasta, tamburul se pune la loc și se răsucește ușor pentru fixare.

5 - **Manivelă**

6 - **Piciorul mulinetei**: servește la prinderea mulinetei pe vargă

7 - **Piedica**- după caz (marca mulinetei) se poate afla și în poziția (10); în esență, piedica are 2 poziții: prima permite doar recuperarea firului, cu zgomot (un zbâmâit caracteristic); cea de-a doua permite mișcarea **manivelei** (5) în ambele sensuri, fără zgomot-eliberează sau recuperează firul. Uneori, ca în cazul modelului descris, manivela poate fi trecută în partea opusă (pentru persoanele care recuperează mai ușor cu mâna stângă).

8 - **Firul**

9 - **Axul interior** pe care stă tamburul

10 - Poziția alternativă a **piedicii**

Pentru o bună funcționare, mulineta trebuie ferită de pătrunderea apei în mecanismele interioare. Deasemenea, ea trebuie unsă, de preferință cu vaselină- în principal axul interior, interiorul tamburului. Lateral, în jurul locului de prindere a manivelei, se află o placă prinsă cu șuruburi- se scoate această placă și se unge în totalitate mecanismul interior, cu vaselină, cel puțin o dată pe an (dacă unele din piese se uzează, trebuie deasemenea înlocuite; piesele de rezervă se procură de multe ori odată cu mulineta).

Mulinetele mai noi (Silstar, de exemplu) au sisteme de reglare a firului dispuse la capătul opus tamburului. La mărcile mai vechi nu există butonul de scoatere a tamburului (4); tamburul se

scoate deșurubând fluturașul de prindere, ca la mulinetele cu tambur mobil.

Restul monturilor au cârligele situate la distanțe mai mari, se pot folosi mai multe cârlige (în cazul *țaparinei*, folosită pentru stavrid, sunt 10- 15 cârlige). Pentru aceste monturi nu se folosesc arcurile sau arcurile cu plumb, ci se va lega doar plumbul, direct sau cu 10 cm. de fir de aceeași grosime sau mai subțire ca cel principal.

Există situații în care lanseta cuprinde o montură cu plută, plumb și cârlig sau ancoră, asemenea undiței, și se folosește în mod asemănător acesteia. În acest caz, pluta este mare (de balsa sau cocean), și poate fi lansată la distanțe de 20 m.; metoda este folosită mai ales la pescuitul știucii și se numește „**lanseta lungă**” (stilurile **Sheffield** sau **Bolognaise**).

Avertizoarele (sau **sistemele de avertizare**) folosite pentru lansetă sunt: **avertizorul tubular**, **bambina** (sau **avertizorul inelar**) și **avertizorul sonor**.

Avertizorul tubular este cel mai bun; este format dintr-un tub de plastic cu două cleme: una fixă și una mobilă. Ambele cleme se fixează de vargă prin matisare sau cu ajutorul varnișurilor, între inelul de la vârful și cel de dinainte, sau între inelele 2 și 3 (de la vârful), la o distanță egală cu lungimea tubului avertizorului. La folosirea lansetei, se procedează astfel: se ridică pick-up-ul, iar capătul liber al firului se trece prin inele și avertizor (deci prin inelul de la bază, următorul etc., inelul 3 de la vârful, avertizor, inelul 2, inelul de la vârful, dacă avertizorul este prins între inelele 2 și 3). Se prinde apoi montura, se prinde avertizorul în cleva fixă, se recuperează fir până când pick-up-ul sare la loc, apoi se lansează. După lansare, se eliberează avertizorul din cleva mobilă, se așează lanseta pe suport și se recuperează fir până când guta este bine întinsă, iar avertizorul atârână la un unghi de 45-60°

față de vargă. Orice mișcare a capătului liber al avertizorului (ridicare sau coborâre- mai frecvent ridicare²⁶) poate fi semnul unui atac al peștelui. Dacă avertizorul se mișcă continuu, rămâne lipit de vargă sau atârând, este semn că peștele s-a prins în cârlig. Înțepăm, apoi introducem rapid avertizorul în clema mobilă și începem drill-ul (recuperarea).

Bambinele sunt de două feluri: unele nu se pot desface, și au un picioruș cu care se prind de vargă, altele se pot desface. Primele se montează de la început, aidoma avertizorului tubular, între aceleași inele ale vergii, trecând firul prin bambină ca și cum ar fi un inel al lansetei. După aruncare, se detașează de vargă și se lasă să atârne, recuperând fir până când acesta este bine întins, iar bambina atâră la 10 cm. de vargă. În cazul trăsăturii, bambina se ridică sau coboară; dacă aceste mișcări sunt continue sau dacă bambina rămâne atârând sau lipită de vargă, peștele este în cârlig. Înțepăm, prindem bambina de vargă cu ajutorul piciorușului și recuperăm.

Cea de-a doua categorie de bambine evoluează la fel ca prima, doar că se montează după aruncare în aceleași poziții și se scot în timpul recuperării.

Avertizorul sonor este format dintr-un „crocodil” de care se prinde o sferă metalică ce conține o biluță. Acest avertizor se prinde de vârful vergii după aruncare, când firul este perfect întins, și se scoate la recuperare. Trăsătura peștelui este marcată de semnalul sonor.

În afara acestor sisteme de avertizare, mai există trei căi de a „simți” atacul peștelui:

- firul lansetei, dacă este bine întins și apa liniștită, vibrează, producând „cerculețe” în punctul în care intră în apă, în cazul unei trăsături;

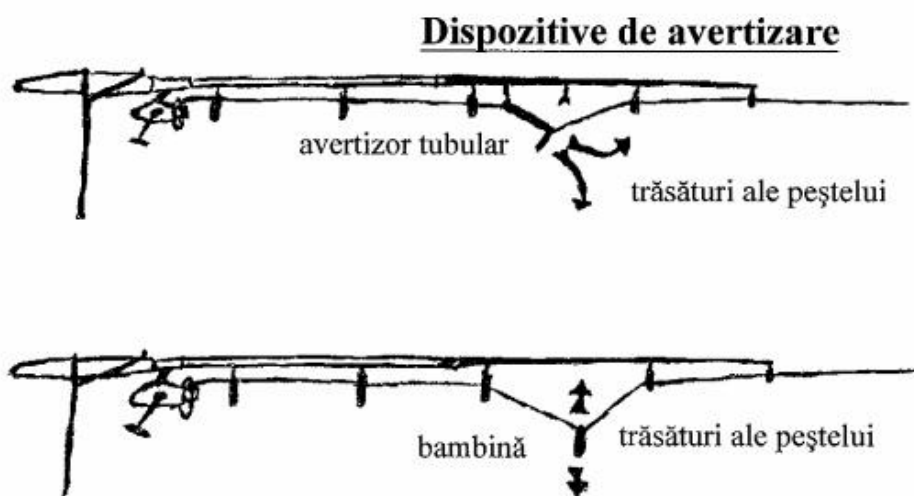
²⁶ Ridicarea înseamnă că peștele fuge în larg, iar coborârea arată că acesta se apropie de mal.

- vârful lansetei, dacă firul este bine întins, se îndoaie și vibrează când peștele mușcă; acest procedeu este recomandat în special când bate vântul (lanseta se ține paralel cu malul, iar firul trebuie să fie bine întins);
- la peștii care trag rapid, se ține lanseta în mână, cu firul trecut peste degetul arătător, în acest caz atacul peștelui simțindu-se „la mână”.

Și în privința lansetei, este bine să vă familiarizați cu folosirea acestei ustensile folosind una ieftină, de fabricație autohtonă la început. Pentru baltă, recomand o mulinetă marca Avat, Delta Dunării sau Universal, dintre cele autohtone, sau Orion (produsă în Rusia) sau Neptun (fabricată în Ungaria), dintre cele străine. Ca vargă, recomand Egreta, fabricată în România (deși este grea), sau orice vargă din fibră de sticlă produsă în Rusia; aceasta va putea fi înlocuită ulterior de o vargă mai. Pentru a vă familiariza cu modul de aruncare a lansetei (care va fi descris pe parcursul acestui capitol), folosiți o montură fără cârlige (doar cu plumb) evitând pericolul agățării. După ce știți să lansați, puteți trece la pescuitul propriu-zis. Și în acest caz recomand folosirea unui fir mai gros cu 0,05 mm. decât dimensiunile indicate în tabel, pentru toate componentele (firul de pe mulinetă, firul principal, firul pentru ace și cel pentru plumb).

Priponul cuprinde aceleași **monturi** ca și lanseta, legate tot prin sistemul buclă-buclă de un fir lung de 30- 50 m., mai gros ca firul principal al monturii, înfășurat peste o sticlă sau un tub de spray, și având capătul liber legat de gâtul sticlei sau al tubului de spray. Sistemele de avertizare sunt mai puține la număr; în acest caz se pot folosi doar **bambinele detașabile**. Ele pot fi înlocuite cu ușurință astfel: după lansare (care se face ca în cazul unui lassou, învârtind firul cu montura și eliberându-l brusc, când este în ascensiune, apoi întinzând mâna cu sticla sau tubul, firul fiind lăsat liber) se rulează firul

peste sticlă sau tub, astfel încât să fie bine întins. Se trece firul peste un suport de undiță sau peste un crăcan de lemn, iar în spatele suportului se prinde de fir un cârlig de rufe, sau pâine pescărească înfășurată în jurul firului. În cazul folosirii bambinelor, sunt necesari doi suporturi, după aruncare bambina se lasă să atârne la 10 cm. pe porțiunea dintre aceștia.



În toate cazurile, ridicarea sau coborârea dispozitivului de avertizare (cârlig, pâine sau bambină) prevestește atacul peștelui; când mișcarea este continuă sau acest dispozitiv rămâne ridicat sau coborât, tragem smucind firul (nu prea tare, altfel rupem buza peștelui), eliberăm firul de dispozitivul de avertizare și începem recuperarea.

În cazul pescuitului în ape curgătoare relativ iuți (aflate în zona de deal și de munte) și pe Marea Neagră, undița și priponul se „construiesc” la fel (desigur, există monturi specifice unor anumiți pești, cum ar fi guvidul), în schimb undița are o alcătuire diferită.

În ambele cazuri, undița poate avea sau nu plută (dacă pluta lipsește, ea trebuie suplinită de folosirea unei vergi cu vârf foarte elastic, care va juca rolul unui dispozitiv de avertizare).

Pentru pescuitul pe mare, gama de plumbi și plute este aceeași ca pentru baltă, iar echilibrarea se face între aceleași limite ca pentru baltă.

Atât pentru apele curgătoare, cât și pentru mare cârligul se leagă între plumb și plută, între 2- 10 cm. de plumb pentru pescuitul la fundul apei și pâna la 10 cm. de plută, pentru pescuitul „între ape”. Pentru pescuitul fără plută, distanța se calibrează în funcție de adâcimea apei, cunoscută sau măsurată în prealabil (vom vedea mai târziu cum). În cazul pescuitului la suprafață, undița are aceeași construcție ca pentru baltă.

În apele de deal, o tehnică specială o reprezintă pescuitul „**la plesneală**”. Acesta se desfășoară în două moduri, ambele folosind undițe cu o construcție similară cu cele pentru baltă. Prima variantă folosește pluta. În acest caz, se pescuiește la suprafață, plesnind apa astfel încât să reproducem zgomotul făcut de căderea unei insecte în apă. La 1- 2 secunde după aruncare, se aduce montura la mal și se repetă mișcarea.

Cea de-a doua variantă impune renunțarea la plută. La o distanță de 25- 30 cm. de cârlig se montează un plumb care poate culisa. În acest caz, se poate folosi și o vargă de lansetă cu lungimea de 2- 3 m.; în primul caz, deasupra mânerului se matisează două sârme, îndoite în sus și în jos, iar în cel de-al doilea caz pe vargă se montează o mulinetă cu tambur mobil (în acest caz, metoda seamănă cu ceea ce am denumit „pescuitul în vechea tradiție a pescarilor englezi la muscă”); în ambele cazuri, pe sârmă, respectiv tambur se înfășoară 6- 7 m. de fir. Momeala optimă este râma roșie de gunoi.

Intrând în apă, se lansează în aval 5- 6 m. de fir, ținându-l în mâna stângă și smucindu-l din timp în timp. În cazul atacului peștelui, se contrează și se aduce peștele aproape cu mâna sau cu ajutorul mulinetei. Este preferabilă recuperarea cu mâna, deoarece necesită mai puțin efort (nu mai este necesară derularea firului pentru o nouă aruncare).

Se folosesc și mulinete cu tambur fix, procedura rămânând aceeași. Când peștele nu mai trage, pescarul urcă 5- 6 m. în amonte și răscolește prundișul cu piciorul, tulburând apa (este preferabil ca pescarul să fie încălțat cu încălțăminte veche sau papuci de plastic). Metoda dă rezultate pentru albiile cu prundiș sau nisip, la scobar, mreană și clean (în ultimul caz se folosesc ace mai mari, iar ca momeală lăcuste mari, verzi, cu burta galbenă, și se pescuiește în bulboane).

Pe baltă, în stufărișuri, se folosește o undiță specială, **undița tip bici**. Lungimea firului acesteia nu trebuie să depășească un metru, în rest arată ca o undiță pentru pescuitul pe baltă. Undița tip bici se folosește introducând cârligul (plus restul monturii) în ochiurile libere din stufăriș, al căror diametru nu trebuie să depășească, reamintesc, 10 cm., altfel pescarul este reperat de pești. Pe cât posibil, dacă pescuiți în același ochi mai multe zile la rând, încercați să nu agățați undița, altfel veți lărgi ochiul. Când peștele mușcă, undița se ridică drept în sus, și nu lateral, cât mai repede posibil, dar fără a fi smucită.

Cam atât despre construcția sculelor de pescuit; pe parcursul acestui capitol vor mai fi prezentate sculele pentru pescuitul la copcă și câteva scule „speciale” pentru anumiți pești.

Să revenim pe baltă, la pescarul din „povestea” noastră, care a scos undița și lanseta. Ideal este ca vergile să fie transportate separat de monturi. Acestea din urmă se păstrează înfășurate peste bucăți

dreptunghiulare de cauciuc, plastic sau carton, confecționate manual sau procurate din comerț (în acest caz, se găsesc așa-numitele „**plioare**” de plastic; eu prefer bucățile de cauciuc, în care pot înfige și cârligele. În cazul undiței, recomand chiar și separarea acelor de restul monturii (acele pot fi păstrate înfipite într-o bucată de cauciuc sau polistiren- eu folosesc așa-numitul „set de ace”, cuprinzând cârlige cu diferite numere, legate cu firul de grosime corespunzătoare. În cazul în care monturile sunt separate de vargă, riscul încurcării lor scade.

Pentru pescuitul pe baltă recomand ca în cazul în care pescarul are și undiță și lansetă, să se ocupe întâi de undiță. În cazul nostru, pescarul va lega montura de vargă (prin cele două bucle- a firului vergii și a firului monturii), apoi acul de montură. Se va uita apoi în jur, să vadă dacă undița nu se poate agăța de ceva în timpul aruncării sau de-a lungul traiectoriei. Se ridică în picioare²⁷, lasă montura să atârne liberă la spate și aruncă varga înainte, descriind un arc de cerc deasupra capului. Dacă spațiul nu permite, și varga este suficient de flexibilă, se trage firul, tensionându-l, ținând varga înainte, paralel cu suprafața apei, apoi ridică puțin varga, împingând-o spre înainte, și eliberează firul.

Dacă lansarea a reușit, poate fi gata de pescuit; în cazul în care intenționează să pescuiască la suprafață, înaintea lansării coboară pluta spre plumb. Altfel, este necesară cunoașterea adâncimii apei. Aceasta se poate face înainte, ridicând cât mai mult pluta și coborând încet plumbul în apă, urmărind firul. Dacă acesta rămâne întins, se continuă coborârea plumbului până când firul nu mai este întins. O altă modalitate de a cunoaște adâncimea apei este prin încercări. După lansare se privește pluta. Dacă aceasta stă culcată pe suprafața apei, trebuie coborâtă în trepte de câte 5- 15 cm. spre plumb până când în apă rămâne în poziția pentru care a fost echilibrată. În

²⁷ Pentru început, recomand lansarea undiței, lansetei și priponului stând în picioare; când veți căpăta suficientă dexteritate, veți putea face aceste lucruri și stând așezați.

acest moment, plumbul stă la fundul apei, iar distanța dintre acesta și plută este chiar adâncimea apei. Acum pescarul va coborî pluta spre plumb, în funcție de pescuitul la una dintre adâncimile-standard prezentate la începutul acestui capitol. Dacă pluta stă de la început în poziția dorită, trebuie verificat dacă adâncimea apei nu este mai mare. În acest caz, va ridica pluta în trepte de 5- 15 cm. până când aceasta rămâne culcată pe apă, apoi reia procedura descrisă pentru această situație. Am arătat pe parcursul acestui capitol că în cazul unor pești cum ar fi carasul, crapul, caracuda sau plătica, se pescuiește chiar pe fund, uneori pluta stă aproape culcată pe apă, „într-o parte”. În rest, ea stă în poziția pentru care a fost echilibrată.

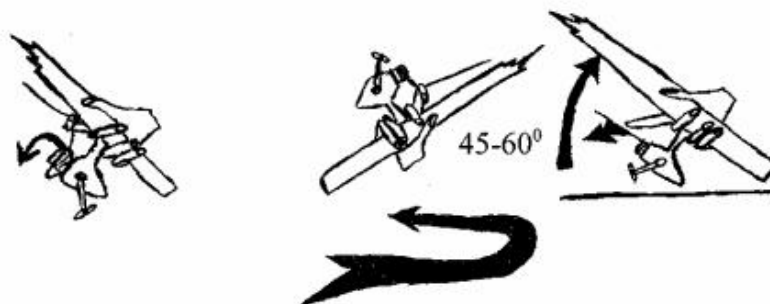
După ce adâncimea apei a fost cunoscută și a fost reglată adâncimea la care se va pescui, cârligele se armează cu momeală și se lansează din nou. După lansare, undița se ține în mână, dacă ne așteptăm ca peștele să tragă rapid (săbioară, bălos, biban, de exemplu), sau se așează pe suport, dacă avem de așteptat (crap, caras, plătică, de exemplu).

Și acum este rândul lansetei. Fac precizarea că la pești cu trăsătură rapidă nu are sens să avem și undiță și lansetă. În cazul crapului, carasului sau plăticii este chiar ideal să avem ambele scule, una operând la mal, iar cealaltă în larg; deasemenea, se poate folosi una din scule pentru peștii cu trăsătură rapidă, și în acest caz va fi de preferat undița, și alta pentru peștii care trag mai rar- desigur, lanseta. Un exemplu îl oferă o baltă obișnuită, unde se poate pescui cu lanseta caras, iar cu undița bălos sau săbioară. Pregătirea lansetei pentru aruncare este dificilă:

- se montează mulineta pe vargă, cu ajutorul dispozitivului de fixare;
- se scoate bucata de cauciuc sau elastic care ține firul pe tambur;
- se ridică pick-up-ul;
- se trece capătul liber al firului prin inele și avertizoare, în ordinea indicată pe parcursul acestui capitol la descrierea avertizoarelor;
- se leagă montura de capătul liber al firului;

- se recuperează fir până când pick-up-ul sare la loc.

Aruncarea lansetei



Aruncarea este, deasemenea, mai dificilă. În primul rând ne asigurăm că:

- montura nu depășește 40 cm. lungime (cu excepția țaparinei sau a altor monturi lungi, unde lungimea vergii este de 4- 5 m.- în acest caz lungimea monturii nu trebuie să depășească 1 m.);
- toate nodurile (nodul de legare a buclei, nodurile acelor etc.) nu se află între inele, ci după inelul din vârf.

Dacă aceste condiții nu sunt îndeplinite, aruncarea pierde în distanță și precizie.

Înainte de a arunca, armăm cârligele cu momeală și, dacă este cazul, arcul cu nadă. Ne ridicăm în picioare, ținând lanseta în mâna dreaptă (presupunând cazul dreptacilor). Ținem mâna pe mânerul vergii, cu piciorul mulinetei trecând printre degetul mijlociu și inelar. Ridicăm pick-up-ul mulinetei (cu mâna stângă) și prindem firul cu degetul arătător, lipindu-l de vargă. Lăsăm varga pe spate, apoi o împingem puternic înainte și când aceasta face un unghi de 45- 60 de

grade²⁸ cu suprafața apei, eliberăm firul. După ce montura atinge apa, recperăm firul până când acesta rămâne întins, iar avertizoarele în poziția corespunzătoare. Punem lanseta pe suport și așteptăm. Dacă montura a căzut unde nu ar fi trebuit să ajungă (de exemplu, pe o „insulă” de brădiș plutitor) recuperăm și lansăm din nou.

Unii pescari lansează prin descrierea unui cerc lateral, și nu deasupra capului; de multe ori, procedează astfel cei care prind știucă cu momeli artificiale.

În cazul pescuitului cu momeli artificiale, după lansare începe imediat recuperarea, urmată de o nouă lansare etc.

În cazul priponului, lansarea decurge astfel:

- ne ridicăm în picioare;
- apucăm cam 30 cm. de fir, conținând montura;
- învârtim firul din ce în ce mai repede;
- când acesta se învâрте suficient de repede, întindem mâna și când firul este în ascensiune îl eliberăm, ținând sticla sau spray-ul cu dopul spre noi; astfel, montura poate ajunge la 20- 30 m.;
- recuperăm firul, proptim sticla sau tubul de spray și montăm „avertizorul” (pâinea, cârligul de rufe sau bambina).

Atât în cazul undiței, cât și al lansetei am arătat că pentru a începe pescuitul propriu-zis trebuie să armăm cârligele cu **momeală**. A sosit, așadar, momentul să răspund la întrebarea: *Ce fel de momeli folosim ?*

În primul rând, trebuie avut în vedere că orice pește preferă ca momeală ceea ce consumă în mod curent la un anumit moment de timp și în locul unde trăiește. Astfel, păstrăvul va prefera larvele de insecte

²⁸ Dacă unghiul este prea mare, plumbul va „zbura” drept în sus, căzând la 2- 3 metri înaintea noastră; dacă este mai mic, va lovi apa la o distanță mai mică decât cea dorită.

care se ascund sub pietrele de pe fundul apei²⁹, bibanul va prefera iarna și primăvara „*libelulele*”³⁰, vara larvele de libelule³¹, lipitorile și garizii, iar toamna lipitorile. Dacă este mare, va trage la pește viu, dar va prefera puietul peștilor din balta unde trăiește; asemenea bibanului, bălosul va prefera primăvara și iarna „*libelulele*”, vara larvele de libelule și garizii, și lista ar putea continua la nesfârșit. În acest sens, recomand viitorului pescar să caute momeală „la fața locului”, scoțând brădiș, ridicând pietrele de pe mal sau din apă și adunând „tot ce mișcă”, în completarea listei de momeli care urmează.

Voi începe cu enumerarea principalelor momeli folosite, continuând cu prezentarea lor detaliată. Lista momelilor naturale folosite în mod curent cuprinde: pâinea pescărească, mămăliga pescărească, viermușii, râmele, „*libelulele*”, lipitorile, lăcustele, mormolocii, garizii, boabele de porumb, greierii și larvele de libelule. Pentru pescuitul pe Marea Neagră, momelile sunt descrise în capitolele destinate fiecărui pește în parte. De asemenea, în aceste capitole sunt prezentate și alte momeli, specifice anumitor pești.

Pâinea pescărească: cea mai simplă rețetă pentru prepararea acesteia este următoarea: se ia o felie de pâine, se scoate miezul (există pâine pescărească făcută din miez, din coajă sau din întreaga felie). Se udă (nu prea tare), se stoarce și se frământă în mână până când devine omogenă și se ține pe cârlig fără să cadă. Mulți pescari consideră (și este dovedit, așa cum am arătat în capitolele de biologie a peștilor) că apa folosită la prepararea acestei

²⁹ Folosirea acestora pentru pescuitul sportiv al păstrăvului și lipanului este interzisă și sancționată conform normelor legale în vigoare.

³⁰ Această momeală va fi prezentată în continuare, dar fac încă de acum precizarea că nu este vorba despre insectele care poartă același nume (denumite științific *Odonate*), ci despre larvele altor insecte, asemănătoare țânțarilor (denumite științific *Chironomidae*).

³¹ În acest caz este vorba despre insectele cunoscute sub acest nume (denumite științific *Odonate*).

momeli trebuie să provină din lacul unde va fi folosită momeala, deci această momeală se va prepara „ad-hoc”. Rețete mai complicate adaugă: lapte, sare sau zahăr, unt, miere, chimen sau alte esențe mirositoare.

Un tip aparte de pâine pescărească este **șofranul**, obținut prin adăugarea prafului cu același nume, folosit pentru prăjituri, la rețeta obișnuită de pâine pescărească (un vârf de băț de chibrit la o felie de pâine). Astfel, șofranul este pâinea pescărească colorată în galben sau portocaliu (în funcție de cantitatea de praf folosită).

În special pentru bălos, se prepară o pâine pescărească mai fluidă, pastrată în pungi de plastic cu o găurică prin care se „stoarce” cantitatea dorită de momeală.

Pâinea pescărească se pune în cârlig sub formă de bobite sau cubulețe cu dimensiunii ce corespund cu mărimea gurii peștelui (deci, de la mărimea unui zar mare, pentru crap, la cea a gămăliei de ac, pentru fircă). Se acoperă spinul cârligului, în așa fel încât să nu se poată vedea.

Pentru lansetă, există o rețetă de pâine pescărească, provenind de la pescarii sirieni: pâinea pescărească obișnuită se armează cu vată și se frământă până la omogenizare, apoi se cufundă în ulei, pentru impermeabilizare.

Mămăliga pescărească este probabil una dintre momelile cel mai dificil de preparat. Inițial, se face o mămăligă obișnuită, doar că se fierbe mult mai mult timp, iar amestecul conține mălai foarte fin (cernut printr-un ciorap de nylon), și o cantitate egală de apă. După fierbere se scoate din apă, se pune într-o cârpă și se stoarce. Învelită, se mai fierbe încă o dată, până devine elastică și stabilă în apă. Se taie în cubulețe care vor fi puse în cârlig, mărimea acestora fiind legată de mărimea gurii peștelui: la crap și caras, dimensiunea minimă (primăvara) este cea a zarului de la jocul de table pentru cubuleț și a sâmburelui de cireașă, dacă se fac bobite, iar vara dimensiunile sunt

duble (cubulețele sunt de mărimea zarului de la „Nu te supăra, frate!”, „Turist” sau „Monopoly”, astfel de cubulețe fiind numite **babaroase**). Unele rețete mai complicate presupun și adăugarea unor arome și ingrediente (de exemplu, șrotul de semințe de floarea-soarelui sau esența de chimen).

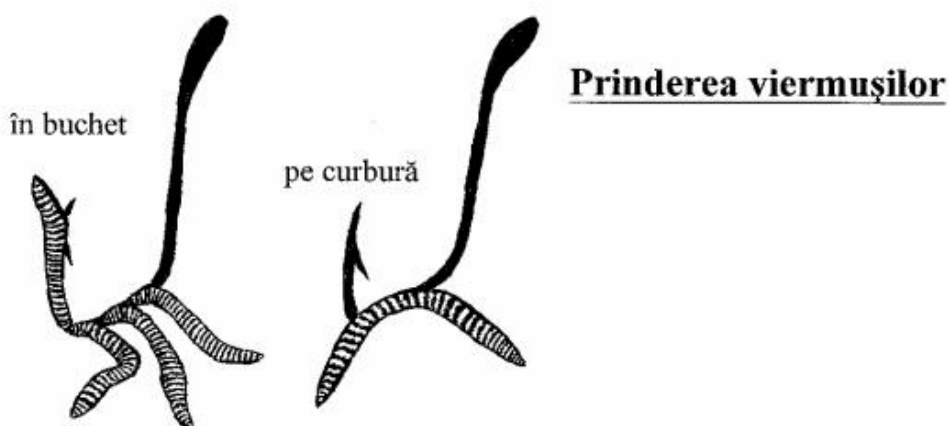
Se folosește și amestecul dintre pâine și mămligă, cu o mare stabilitate (în acest caz, se poate folosi mămligă obișnuită).

În sfârșit, o altă rețetă pentru o momeală similară este următoarea: la un ou (sau jumătate, sau mai mult, după necesități) se adaugă făină în cantități corespunzătoare și se frământă până când momeala capătă consistența pâinii pescărești. Se poate adăuga șofran, cât un vârf de băț de chibrit pentru un ou; eventual, se poate aroma cu chimen.

Viermușii sunt, de fapt, larvele muștelor; sunt de diferite mărimi. Cei mici se găsesc în bălegar sau se pot obține luând ghinde, pe care le ținem într-o cutie, pe fundul căreia se lasă viermușii. Cei mari se găsesc pe și sub hoituri. Ambele categorii se găsesc în comerț. Vara, viermușii pot fi „obținuți” astfel: pe o sită cu ochiuri mari aflată deasupra unui vas (oală) cu mălai, plasată într-un lighean cu apă rece, se pun alimente stricate (carne sau brânzeturi), în aer liber. Viermușii vor cădea după 4- 5 zile în mălai. Viermușii se păstrează la rece în cutii de tablă găurite, pline cu mălai. Se folosesc tot timpul anului, inclusiv iarna, la copcă.

Râmele se adună săpând în pământ umed sau în bălegar; așa-numitele râme șerpești se găsesc în pământul din zona stufărișurilor. Cum fiecare pește are tipul său preferat de râmă (carasul preferă râma roșie de bălegar, linul râma neagră din pământul de lângă baltă), am indicat modul de procurare a fiecărui tip de râmă în capitolele destinate fiecărui pește în parte. Există și pești mai puțin mofturoși, ca bibanul. Râmele se folosesc tot timpul anului. Se păstrează în cutii de

tablă cu capac găurit, în care se pune pământ din locul de unde au fost scoase râmele, iar la suprafața acestuia se pun câteva felii de roșie.



Lipitorile se pot găsi sub pietrele din apă sau pe obiecte aflate în apă, semi-îngropate în mâl: pungi de plastic, lemne etc. Lipitorile nu pot fi păstrate mai mult de o zi. Se folosesc la biban toamna și vara (în acest caz se folosesc lipitori de dimensiuni mici, de cel mult 2- 3 cm. lungime), și la somn (lipitori mari și groase).

„**Libelulele**”, numite în mod științific *Chironomidae*, sunt larvele unor insecte înrudite cu țânțarii (numite tot țânțari sau, pe alocuri, țânțăroi- apar prin aprilie, fac mult zgomot, dar nu înțeapă). „**Libelulele**” apar ca niște viermi mici (2- 3 cm.) și roșii, care trăiesc în mâl. Se pot aduna toamna târziu, înainte de primul îngheț, culegând mâl cu o plasă cu un mâner de 2- 3 m. și cernând în apă mâlul, folosind o sită, sau din comerț. Se păstrează așezate pe o cârpă umedă în cutii de plastic, găurite, la rece (în frigider sau între geamuri). Se folosesc iarna (în special la copcă) și primăvara.

Atât râmele, cât și „*libelulele*” se prind în cârlig de la cap (la râmă, numesc „cap” capătul mai gros și mai închis la culoare, la „*libelule*” capul este verde-negricios) spre coadă, mascând o parte cât mai mare din cârlig și lăsând liber capătul momelii. Lipitorile mici se prind de mijloc pe curbura cârligului sau spre vârf³², iar cele mari se prind în mod asemănător râmelor.

Lăcustele și greierii se prind vara prin iarbă, lângă locul de pescuit. Greierii sunt de culoare neagră și se ascund în vizuini (din care pot fi scoși turnând apă în acestea) sau sub pietre. Aceste momeli se înfig în ac cu capul sau se prind de mijloc.

Larvele de libelule și garizii se găsesc în brădiș sau pe alte plante din apă; în primul caz, brădișul se scoate pe mal și se lasă câteva minute, întorcându-se și scuturându-se de câteva ori, apoi se aruncă în apă (în câteva zile poate fi iar scos și „căutat” de momeli. Larvele de libelulă folosite pentru pescuit au forma și, aproximativ, mărimea unei libelule lipsite de aripi și sunt de culoare verde sau cafenie. Garizii sunt mici (cel mult 1,5 cm.), și de culoare verde. Larvele de libelulă se prind în cârlig de la cap spre coadă, iar garizii se prind de spate în vârful cârligului. Garizii se pot aduna și cu o plasă de tifon, montată pe un cerc de sârmă de aproximativ 30 cm. diametru, și târâtă de-a lungul malului, dacă acesta este betonat. Ambele momeli se folosesc vara și toamna, în special la biban și bălos, și nu pot fi păstrate vii mai mult de o zi.

Mormolocii se prind cu o plasă asemănătoare celei descrise pentru garizi, în aceleași locuri; se prind în cârlig de cap. Nu pot fi ținuți mai mult timp (dacă li se asigură condiții prielnice, se transformă în broaște).

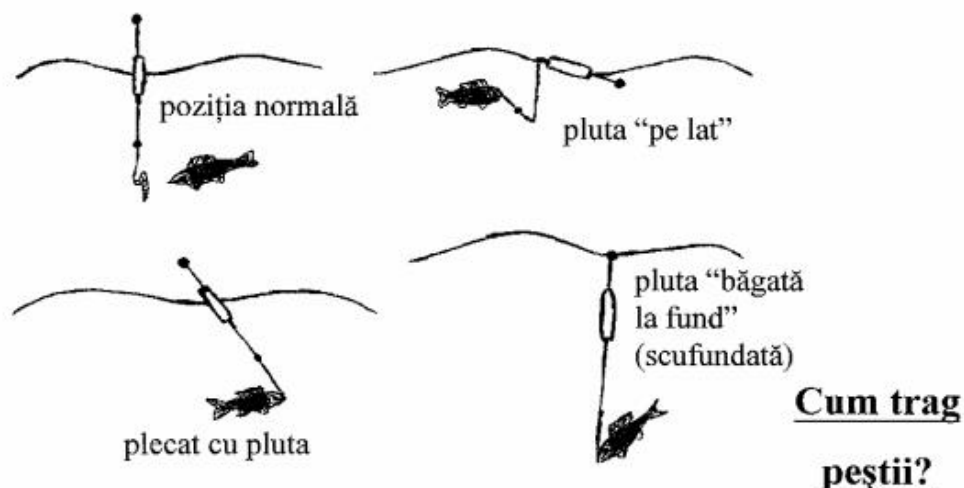
³² Unii pescari prind în mod similar în cârlig „*libelulele*”.

Boabele de porumb (se folosește porumb crud, iar boabele se fierb până devin moi, de multe ori în lapte) se folosesc pentru crap, caras sau plătică. La fierberea lor se pot adăuga diferite ingrediente (cum ar fi chimenul). Și în cazul acestei momeli există o gamă variată de rețete. Boabele de porumb se înfig în cârlig cu capătul ascuțit.

Pentru peștii răpitori se folosesc ca momeală **pești vii** (mai ales firca, al cărui pescuit sportiv este descris la capitolul respectiv). În general, puietul de pește se prinde, ca și garizii sau mormolocii, cu o plasă de tifon. În plus, se poate folosi un *halău*³³ de perdea. Peștii vii se prind în cârlig de buze sau de spate, fără ca acul să treacă prin coloana vertebrală. În general, dacă nu dispunem de un acvariu nu îi putem păstra vii mai mult de o zi.

În cazul pescuitului staționar, după ce am aruncat undița și/sau lanseta, începe așteptarea. Ce așteptăm? Un semn că peștele a mușcat sau, cum se spune în limbaj pescăresc, o trăsătură. La undiță, cea care ne indică acest lucru este pluta. La lansetă, avertizoarele descrise ceva mai devreme au același rol. Revenind la undiță, pluta se poate mișca în mai multe feluri când peștele trage. Când peștele coboară spre fundul apei după ce s-a înțepat, și aceasta se întâmplă în majoritatea cazurilor și la cele mai multe specii, pluta se scufundă, total sau parțial. Așa se întâmplă, de exemplu, în cazul bibanului. Alteori, pluta saltă „*pe la*”, acest lucru petrecându-se când peștele se ridică spre suprafață după ce a mușcat. Așa trag crapul, carasul, caracuda, batca sau plătica, uneori și firca.

³³ Plasă pescărească de formă pătrată sau dreptunghiulară, prinsă de colțurile opuse cu două sau patru vergele metalice, prinse de o sfoară (care poate fi legată de un băț- coada halăului).



În alte cazuri, peștele pleacă într-o anumită direcție, trăgând pluta după el; așa trag la fel de bine carasul și bibanul, această trăsătură nefiind specifică vreunei specii anume. Unii pești, cum ar fi carasul, bălosul, roșioara sau săbioara, înainte de a trage „serios” scufundând pluta, plecând cu ea sau punând-o „pe lat”, înghit și scuipă momeala, făcând pluta să „joace” pe loc. Pescarii spun atunci că peștele **țacăne** pluta. În cazul în care pescuim cu pâine, libelulă sau viermuș, peștele trebuie înțepat chiar în acest moment, fără a aștepta trăsătura finală.

Spuneam că undița se ține în mână când pescuim specii care trag rapid și/sau umblă în cârduri (răpitori, săbioară, bălos, fircă, boartă, roșioară, murgoi chinezesc, plus peștii de râu sau de mare), și pe suport la crap, caras, caracudă sau plătică. Pentru a înțepa, săltăm undița. Nu o smucim, deoarece putem rupe buza peștelui, dar nici nu o mișcăm prea încet, deoarece astfel peștele are suficient timp să scuipe acul și să dispară. În cazul undițelor din fibră de sticlă, vârful se îndoaie foarte ușor, și de aceea înțepătura trebuie să fie puțin mai puternică decât în cazul undițelor de trestie sau bambus.

Ca și undița, lanseta se ține în mână la pescuitul răpitorilor (biban, șalău, știucă, avat), mai ales când folosim momeli artificiale, și pe suport pentru pescuitul crapului, carasului, caracudei sau plăticii; în cel de-al doilea caz, se folosesc avertizoarele, în primul ne bazăm pe mișcarea vârfului undiței. După ce a tras peștele înțepăm scurt, smucind ușor, dar ferm varga spre spate. Ne ridicăm în picioare și începem recuperarea firului și **drill**-ul (aducerea peștelui la mal). În tot acest timp, varga se ține ridicată vertical, pentru a aduce peștele la suprafață și a-l culca pe apă (este foarte ușor, dacă peștele este mic, și mult mai greu pentru cei mari). Recuperarea se face continuu, dar aici intervin câteva probleme, în special pentru peștii mari:

- încă de la cumpărarea mulinetei, după umplerea tamburului cu fir se prinde de bucla firului cârligul unui cântar; se trage de fir până când cântarul arată o anumită greutate, să spunem 1,5 kg (pentru baltă); în acest moment, se slăbește fluturele tamburului astfel încât dacă tragem mai puternic (deci cu mai mult de 1,5 kg forță) firul să se deruleze de pe tambur, chiar dacă în același timp manivela mulinetei este învârtită; o astfel de reglare permite ca pe baltă unui pește mai mare de 1,5 kg să i se „dea fir”, deci să nu forțeze guta sau să nu-și forțeze buza;
- pe baltă, în timpul recuperării, în afara acestei prime reglări, dacă peștele este mare se trece piedica pe poziția care permite învârtirea manivelei în ambele sensuri; când peștele forțează, se ridică mâna de pe manivelă, permițând peștelui să se îndepărteze;
- recuperarea peștilor mari este o succesiune de „victorii” ale peștelui și „victorii” ale pescarului: când peștele luptă, i se lasă fir, iar când obosește este adus spre mal; în timpul recuperării trebuie evitat ca peștele agățat să ajungă în zone cu brădiș sau în stufărișuri³⁴, mai ales dacă este mare (și aproape întotdeauna peștii mari se vor refugia în astfel de locuri). În cazul în care peștele a

³⁴ Această recomandare este valabilă și în cazul undiței.

ajuns în astfel de locuri, este ca și scăpat, iar montura ca și pierdută.

- firul trebuie forțat cât mai puțin posibil, la fel și buza peștelui; deși peștilor mari li se lasă libertatea de mișcare, trebuie controlați tot timpul, la limita tensionării firului și buzelor acestora.

La mal, peștele se scoate din apă ridicându-l cu varga și punându-l pe mal, dacă este mic; dacă este mare, trebuie să avem la îndemână un **mincioc**³⁵, montat înainte de a face prima lansare și aflat cât mai la îndemână. Minciocul se scufundă încet în apă, mai departe de locul unde a fost adus peștele. Se trece peștele pe deasupra minciocului, care este ridicat brusc. **În nici un caz nu „alergăm” cu minciocul prin apă după pește**, deoarece avem toate șansele să îl scăpăm, să agățăm sculele și să speriem toți peștii din zonă.

În cazul priponului, recuperarea se face cu mâna, înfășurând firul peste sticlă sau tubul de spray. Cu mâna se dă fir în cazul peștilor mari, în rest recuperarea decurge ca la lansetă.

În cazul lansetei și priponului, mi-au fost prezentate două dispozitive de înțepare automată, pe care am încercat să le desenez. În cazul primului, firul bine întins trece peste cele două role, luând forma literei Z. Când peștele trage, rola mobilă se deplasează eliberând tija rolei fixe, care smucește firul sub acțiunea arcului. La cel de-al doilea, firul trece peste un opritor. Când peștele trage, opritorul este tras la rândul său și eliberează arcul care trage firul în sens opus.

Dacă peștele nu trage, o strategie relativ universală este următoarea:

- la undiță, se ridică ușor pluta la 10 cm. deasupra apei, se agită și se lasă la loc; în mod asemănător, pluta poate fi agitată („jucată”) chiar pe suprafața apei. Această mișcare face ca momeala să fie

³⁵ Minciocul, care se procură din comerț, este o plasă din ață tare, montată pe un cerc de metal cu diametrul de 40- 50 cm. sau pe un triunghi metalic cu latura de 35- 40 cm. și prevăzut cu o coadă metalică de cca. 1 metru.

mai ușor reperată de pești care, în plus, o apucă mai bine și mai rapid (fără precauții), pentru a nu rata ocazia.

- la lansetă și pripon, tragem ușor de fir, până „simțim” plumbul, apoi „jucăm” puțin bambina sau avertizorul tubular, și eliberăm firul. În ambele cazuri repetăm mișcarea ori de câte ori este necesar (dar nu la mai puțin de 5 minute).

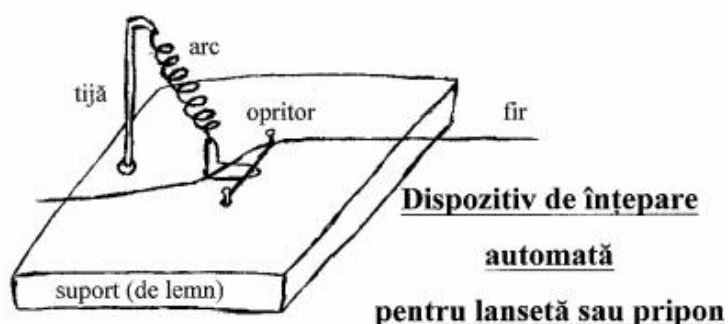
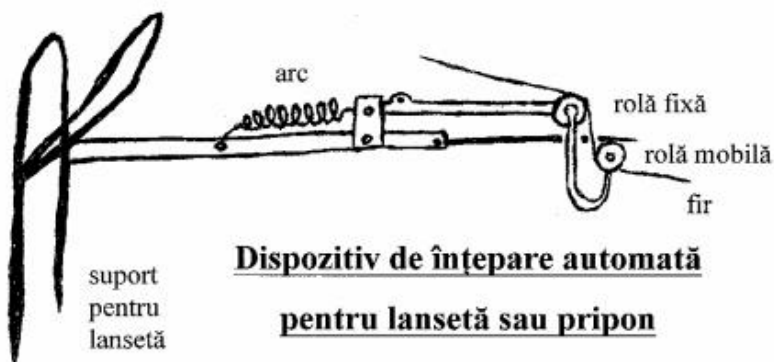
Indiferent de scula folosită la prinderea lor (undiță, lansetă sau pripon), peștii prinși se scot din cârlig cât mai departe de apă; orice pește este alunecos, unele specii ca bibanul sau scorpia de mare înțepă (în ultimul caz, înțepătura poate fi mortală) iar altele mușcă (știuca), deci pot fi scăpați din mână și pierduți. Peștii se apucă de cap cu întreaga palmă, strângând puternic operculele.

Peștii prinși se păstrează într-un **juvelnic** procurat din comerț și legat de mal (dacă nu sunt mai mici decât ochiurile acestuia). Astfel, ei pot fi păstrați vii mai mult timp. În lipsa juvelnicului și întotdeauna la copcă se folosește o pungă de plastic. Cel mai mult rezistă (în ordine descrescătoare) linul, caracuda, carasul și crapul. Bibanul, săbioara, cleanul sau chefalul mor în mai puțin de o jumătate de oră (rezistă mai mult iarna decât vara).

În acest paragraf voi încerca să prezint câte ceva despre ceea ce se numește „lanseta cu plută” (stilurile Sfeffield sau Bolognaise). Există două variante, ambele mai rar folosite la noi, destinate peștilor răpitori, în special știucii. În ambele variante este necesară o vargă lungă (de cel puțin 3 m.), cu o mulinetă ușoară (nu se aruncă la mai mult de 15- 20 m.), și fir suficient de gros (montura cuprinde un ac sau o ancoră, legate prin **strună**³⁶, în cazul știucii). În primul caz (stilul **Sheffield**), pluta este fixă; acest mod de a pescui este la noi destinat exclusiv știucii, fiind prezentat la capitolul destinat acestui pește. Se folosește o plută de cocean, prinsă de fir cu varnișuri echilibrată de

³⁶ **Struna** este o sârmă de oțel, de 10 cm. lungime, care se prinde cu un capăt de ac sau ancoră și cu celălalt de fir. Rolul ei este de a nu lăsa pești ca știuca să taie cu dinții firul.

regulă inferior, pentru a fi mai bine văzută de la distanță, apoi acul sau ancora, legate prin strună. Pluta se plasează la 40 cm. de cârlig.

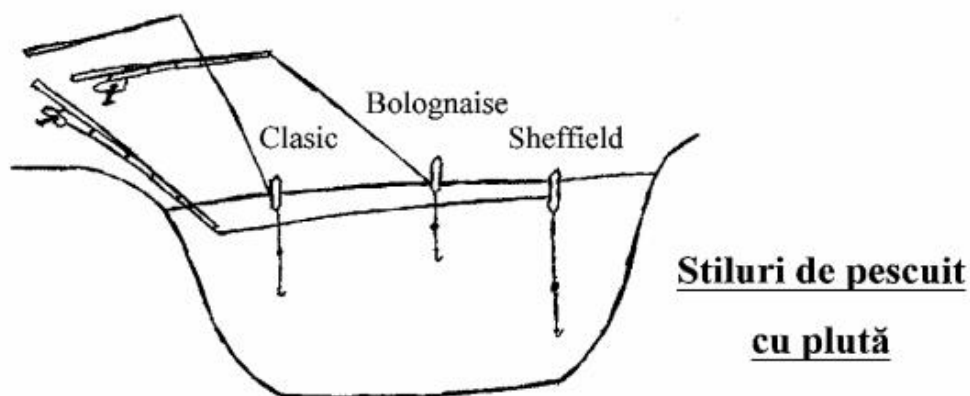


În cel de-al doilea caz (stilul **Bolognaise**) se folosește **pluta culisantă**. Aceasta este confecționată, de regulă, din balsa sau plastic (condiția fiind ca ea să fie suficient de mare și de grea încât să poată fi aruncată la o distanță cât mai mare, dar și să rămână la suprafață, fiind vizibilă de la distanță), se echilibrează superior și trebuie să aibă întotdeauna antenă. Metoda este destinată răpitorilor care stau între ape sau chiar pe fund (biban, șalău, avat). Pe fir culisează un opritor prins cu varnișuri, întregul sistem (opritor și varnișuri) trebuie să fie astfel confecționate încât să treacă prin inele

fără a stânjeni aruncarea. Opritorul se fixează pentru o adâncime oarecare. Pluta este prinsă cu inele metalice prin care poate trece ușor firul, nu și opritorul. În cazul în care adâncimea apei este mai mică decât cea stabilită de opritor, pluta va sta „pe lat”. În caz contrar, adâncimea la care se pescuiește poate fi mărită prin depărtarea opritorului de plumb. Metoda poate fi folosită pentru ape lin curgătoare sau porțiunile curgătoare din lacuri. Indiferent de varianta folosită, firul trebuie să stea bine întins, pentru a înțepa rapid și prompt, altfel numărul rateurilor crește.

Rezumând cele prezentate, putem spune că există trei „stiluri” de a pescui cu plută:

- 1. Stilul „Clasic”** folosește undițe cu plută echilibrată, de cele mai multe ori, superior; se prind pești aflați în apropierea malului, la diferite adâncimi.
- 2. Stilul „Sheffield”**, mai bine cunoscut, folosește lansete cu plute echilibrate superior; dacă lanseta stă pe suport, vârful vergii stă paralel cu suprafața apei; se prind pești din zona de larg, aflați la adâncime mică (de regulă, 40 cm. de la suprafața apei).
- 3. Stilul „Bolognaise”** folosește lansete cu plute echilibrate inferior; dacă lanseta stă pe suport, vârful vergii stă scufundat în apă; se prind pești aflați în zone îndepărtate de mal, la adâncimi mari.



În sfârșit, o ultimă clasificare a pescuitului în general este cea realizată de pescarii francezi³⁷.

- pescuitul la punct fix propriu-zis (stilul „Clasic”): este optim pentru adâncimi între 1,5 și 4, 5 m. (determinate cu o alică (sondă) plasată pe ac), în zone cu vegetație sau curenți, momite la suprafață sau pe fund. Pentru zonele cu ape adânci și/sau rapide, pluta se echilibrează inferior; pentru ape liniștite se folosește pluta echilibrată superior. Pentru peștii ce preferă fundul apei, se poate pescui și fără plută, urmărindu-se vârful vergii (aceasta trebuie să fie din fibră de sticlă sau carbon).

³⁷ Dacă vom încerca să stabilim o corespondență între prezentarea făcută de francezi și cea realizată de mine la începutul manualului, vom constata că:

- primele două categorii în viziunea franceză corespund cu prezentarea pescuitului staționar;
- cea de-a treia categorie corespunde cu ceea ce voi include în continuarea acestui capitol sub numele de „pescuit mobil”; în aceeași categorie intră, în țara noastră, pescuitul staționar bazat pe folosirea lansetei.
- ultima categorie include ceea ce am numit „pescuitul la muscă în vechea tradiție a pescarilor englezi”.

- lanseta cu plută (stilurile Sheffield sau Bolognaise): se lansează la 15- 20 m. distanță.
- pescuitul la distanță (impune lansarea sau **casting**-ul) cuprinde trei categorii:
 - ultra-ușoară (păstrăv, lipan, biban): se folosesc vergi de 1,6- 2 m. lungime, aruncând greutate totale de 50- 80 g., cu fir 0,08, 0,10 sau 0,14.
 - ușoară (folosită pentru prinderea șalăului): se folosesc vergi cu lungimea de 1,8- 2,5 m. ce aruncă 200- 600 g., cu fir 0,14; 0,20 sau 0,24; monturile cuprind artificiale plutitoare sau de fund, tehnica folosită fiind de aruncare urmată de recuperare.
 - grea: se utilizează o vargă de 2,5- 3 m. pentru știucă.
- pescuitul cu muscă, lansată cu o vargă de 2- 3 m.

În încheierea descrierii pescuitului staționar, voi descrie una dintre formele sale destul de des practică la noi în timpul iernii. Este vorba, desigur, despre pescuitul la copcă. Voi prezenta separat detaliile legate de această variantă, deoarece instrumentarul diferă de cel folosit pentru apele dezghețate.

În primul rând este necesară o ustensilă pentru spart gheața. Pentru aceasta se poate folosi un topor, o rangă sau ustensile speciale, existente în comerț, dar cei mai mulți pescari au o unealtă prevăzută cu un vârf metalic, de forma unei dalte, cu lățimea de 10 cm., prevăzută cu o coadă de 0,5- 1 m., confecționată din lemn, și prevăzută cu un șiret care se prinde pe mână, pentru a nu scăpa unealta în apă prin deschiderea copcii.

Pescarii curajoși intră pe gheață de 4- 5 cm. grosime și fac copci. O astfel de gheață este, însă, periculoasă; gheața are cel puțin 8 cm. grosime. După 4- 5 zile cu temperaturi de peste 0 °C, gheața nu mai este sigură, indiferent de grosimea acesteia. O altă greșeală, cu consecințe dintre cele mai grave, rezultă din faptul că pescarii la copcă se adună adesea pe zone mici, suprasolicitând gheața prin

crearea de noi copci. Cea mai gravă greșală este, însă, **aliniera copcilor**. De cele mai multe ori, aceasta duce la crăparea gheții de-a lungul unei falii create pe linia respectivă. Deasemenea, când copcile făcute formează o figură geometrică, pescarul trebuie să stea **în afara acesteia**, pentru a nu forța gheața.

Cele mai bune locuri pentru copcă sunt stufărișurile (mai ales marginea lor, unde pericolul de a agăța montura scade), și zonele unde pe fundul apei există un curent (în acest caz firul se deplasează spre marginea copcii). Acestea din urmă sunt, însă, periculoase, deoarece curentul roade gheața de deasupra. Indiferent de locul unde se află, o copcă dă rezultate dacă adâncimea apei este mai mare de 50 cm., deoarece la copcă se pescuiește pe fund, cu 5-10 cm. deasupra fundului și rar între ape, dar nu la mai mult de 75-100 cm. deasupra fundului.

Copca optimă are un diametru de 5- 15 cm. (nu mai mic, deoarece nu vom putea scoate pești mai mari fără să se înțepenească, și să trebuiască să lărgim copca sau să-i prindem de buză, trăgându-i afară, și nu mai mari, deoarece în primul rând crește pericolul spargerii gheții, iar în al doilea rând peștii pot repera pescarul).

La copcă este necesar un **scăunel**.

O ustensilă foarte importantă este o **strecurătoare** obișnuită, cu care se degajează copca făcută de cioburile de gheață, apoi de pojghița de gheață care se formează în zilele geroase aproape instantaneu.

În privința sculelor de pescuit, acestea depind de varianta practică: statică sau dinamică. În varianta statică se folosesc undițe sau lansete cu plută, plumb și ac sau **marmușcă**. Marmușca este un cârlig a cărui paletă este acoperită de o bobiță de plumb, adesea nichelată și întotdeauna găurită, care se leagă perpendicular pe fir (se legă cârligul în mod obișnuit, apoi se trece firul prin orificiul bobiței și abia după aceea se face bucla pentru legarea de montură). În cazul

variantei dinamice se folosesc marmuști atașate unei monturi din care plumbul și pluta pot lipsi (în acest caz, se folosesc vergi care au o tijă metalică peste care trece firul; aceasta vibrează în cazul unei trăsături) sau **dandinete** (sunt *linguri*³⁸ foarte mici (2- 3 cm. lungime și 0,5- 1 cm. lățime), cu un ac sudat pe ele)³⁹, cu sau fără momeală.

Vergile de copcă, indiferent că sunt undițe sau lansete, nu au mai mult de 1 m. lungime. Lanseta de copcă cuprinde o astfel de vargă și o mulinetă cu tambur mobil, cu cca. 5 m. de fir pe tambur.

În varianta statică, se folosesc una sau mai multe copci până la „epuizarea” acestora. Se armează cârligele cu momeală, se introduce montura în copcă și se așteaptă. Peștele este scos afară ridicând undița sau recuperându-l cu ajutorul mulinetei, dacă se folosește lanseta.

În varianta dinamică, se fac multe copci și se merge din copcă în copcă, „jucând” pluta până la atacul peștelui. În acest caz se folosesc mai mult marmuștile și dandinetele, armate sau nu cu momeală, și mai rar cârligele simple.

Pescuitul mobil este mai scump ca cel staționar, presupunând adesea folosirea lansetelor, mai scumpe decât undițele, și a momelilor artificiale, mai scumpe decât cele naturale. Este destinat mai ales peștilor răpitori.

Lista momelilor artificiale, numite și **năluci**, cuprinde: **lingurile** (sau **lingurițele**⁴⁰), **voblerele**, **twisterele** și **muștele artificiale**.

Lingurile, respectiv **lingurițele** sunt de două feluri: **rotative** și **oscilante**. Ambele au ca piesă principală o bucată de metal ușor, de diferite forme (pișcot, frunză de salcie sau pește), vopsită de regulă în culori ce imită desenul peștilor.

³⁸ Ce înseamnă exact linguri se va vedea în continuare, când voi descrie pescuitul mobil.

³⁹ Dandinetele se folosesc și vara, în monturi cu linguri pentru răpitori.

⁴⁰ Deosebirea constă, desigur, în dimensiuni.

În cazul **oscilantelor**, de unul din capete este prins acul sau ancora, iar de celălalt firul. În apă, ea descrie un traseu sinuos, asemănător înotului peștilor. Oscilantele au diferite mărimi (există și un sistem de numerotare). Se folosesc pentru știucă, șalău, avat, somn, cele mici pentru păstrăv, lipan sau lufar. Un tip special de oscilante sunt **dandinetele (blinkerele)**, folosite în special iarna, la copcă. Unii le folosesc și vara, ca ramificații ale unor monturi terminate cu o rotativă sau oscilantă mare, utilizate la pescuitul bibanului (în astfel de monturi se folosesc 1- 3 dandinete).

Rotativele au un ax central, de care se leagă la unul din capete acul sau ancora, iar de celălalt firul. Lingura propriu-zisă se prinde de ax printr-o paletă. În apă, rotativele descriu un traseu în linie dreaptă, pe parcursul căruia lingura se rotește în jurul axului. Se folosesc la aceiași pești ca și oscilantele.

Indiferent de tipul lingurii folosite, unii pescari prind de ac sau ancoră ață roșie sau fâșii de balon de cauciuc cu aceeași culoare, pentru a face lingura mai ușor observată de pești. Această strategie dă rezultate mai ales la biban.

Tehnica folosită în cazul acestor artificiale este de aruncare urmată de recuperarea lentă, ținând vârful lansetei în jos, astfel ca lingura să evolueze puțin deasupra fundului apei, sau paralel cu luciul apei, în acest caz lingura evoluând între ape. Se recomandă săăltarea din când în când a vârfului lansetei, pentru a atrage atenția peștilor. La somn, recuperarea se face lent și doar pe fundul apei. Întotdeauna între lingură și fir se montează o strună cu antirăsucitor; în cazul știucii și șalăului, între struna cu antirăsucitor și montură se intercalează o strună de oțel simplă, prevenind tăierea firului de către pește.

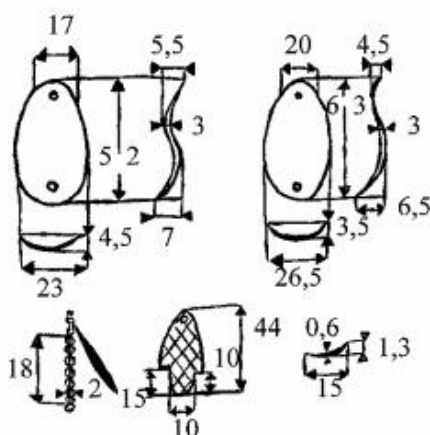


Marmușca și legarea ei

Lingurile articulate reprezintă o invenție de ultimă oră a unei firme americane, specializată în producerea articolelor de pescuit.



Dandineta



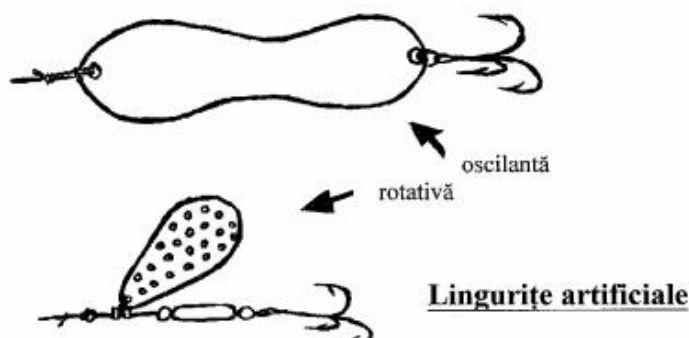
Câteva linguri folosite la
pescuitul peștilor răpitori

Lingura propriu-zisă se aseamănă atât cu celelalte linguri, prezentate până acum, cât și cu voblerele, care vor fi dedescrie în continuare. Corpul unei linguri articulate nu este plat, ci are volum și o simetrie comparabilă cu cea a peștilor pe care îi imită. Este alcătuit din mai multe tronsoane articulate între ele, și prevăzut cu 1- 2 ancore. O astfel de construcție face ca aceste artificiale să difere net de toate celelalte categorii prin mișcare. Dacă lingurile au mișcări mecanice, iar celelalte artificiale au practic un traseu liniar, rotindu-se cel mult în jurul unei linii, mișcarea lingurilor articulate imită cel mai bine mișcarea reală a peștilor („capul” rămâne nemișcat, în timp ce coada se balansează spre dreapta și spre stânga).

Voblerele sunt artificiale confecționate dintr-un material plastic de tip special; imită forma și desenul peștilor, și pot fi plutitoare sau pot evolua la adâncime. Pe corpul voblerului sunt prinse 1- 3 ancore. Utilizarea lor presupune aceeași tehnică de aruncare-recuperare. Și în acest caz, este recomandabil ca montura să cuprindă strună cu antirăsucitor pentru fir.

Foarte utilizate sunt **twisterele** (numite și **jiguri**), artificiale formate din două părți: un cârlig special, care arată ca o marmușcă de dimensiuni mari, având paleta acoperită de o bucată de plumb; acest cârlig, denumit în comerț „capul twisterului”, se înfige în artificiala propriu-zisă, o imitație de pește, vierme sau alt animal acvatic consumat de răpitori, confecționată dintr-un cauciuc special, moale, elastic și având un aspect și o consistență gelatinoasă, ceea ce face artificiala să „tremure” în apă. Folosirea lor este asemănătoare cu a celorlalte artificiale descrise până acum, și destinată aceluiași pești.

Pentru păstrăv, lipan, stavrid și avat în special, dar și pentru alți răpitori, se folosesc **muștele artificiale**. Acestea se confecționează astfel: pe tija unui cârlig se leagă smocuri de pene sau fulgi (în special cei de pe gâtul cocoșului) sau peri colorați diferit, imitând formele a diferite insecte, cel mai adesea muște.



Există două feluri de muște artificiale: cele **uscate** arată la fel ude și uscate, iar cele **ude** își schimbă înfățișarea în apă, devenind „atrăgătoare” pentru pești. Folosirea muștelor este asemănătoare cu a celorlalte artificiale, unele detalii se găsesc la începutul acestui capitol, când am descris pescuitul în vechea tradiție a pescarilor englezi „la muscă”, iar altele în capitolul destinat păstăvului.

Din muștele artificiale se pot realiza monturi, cea mai spectaculoasă fiind **țaparina**, utilizată în special în pescuitul stavridului. Muștele sunt realizate din pene albe, vopsite în roșu în locul unde se leagă de ac (nr. 4- 6, în acest caz). Montura cuprinde cel puțin 8- 10 astfel de muște⁴¹ și se termină cu un plumb greu, prevăzut cu mustăți care îl ancorează în locul unde a ajuns, pentru a nu putea fi deplasat de valuri. Se folosesc lansete puternice (vargă de 4- 6 m., mulinetă care poate arunca la 100 m.), în special pentru stavrid. În cazul stavridului, recuperarea se face „în dinți de fierăstrău”, așa cum am descris această tehnică în prezentarea pescuitului în vechea tradiție a pescarilor englezi „la muscă”. Voi reveni asupra acestei tehnici în capitolul destinat stavridului. În cazul avatului, utilizarea este

⁴¹ Aceasta deoarece stavridul este un pește de cârd, și în continuă mișcare, deci nu trebuie ratată ocazia. În mod normal, mulți scapă pe parcurs, deoarece se pescuiește la distanțe mari (100m.), dar numărul capturilor per aruncare reușită, soldată cu pești prinși, poate fi de 4-5.

similară, nefiind însă întotdeauna necesară recuperarea „în dinți de fierăstrău”- se poate face o recuperare lentă, ca în cazul lingurilor. La chefal, țaparina se termină cu un plumb cu mustăți, iar pe cârligele prevăzute cu sfere plutitoare se pune momeala preferată: râma de mare. Se pescuiește „în val”, așa cum se va vedea în capitolul respectiv.

În concluzie, pescuitul mobil utilizează diferite tipuri de momeli artificiale; tehnica folosită este cea a aruncărilor și recuperărilor succesive; atacul peștelui se simte „la mână” sau se observă urmărind vârful vergii. În cazul în care peștele s-a agățat, începe drill-ul. În capitolul destinat știucii, am încercat să prezint câteva din problemele pe care acest pește le poate crea până să ajungă la mal, motive pentru care acest pește poate scăpa chiar și pescarilor experimentați. Pescuitul mobil reprezintă, însă, singurul mod de a prinde anumite specii, în special răpitorii.

O formă a sa utilizează în locul momelilor artificiale momeli naturale: râme, pești vii sau morți, lipitori; această variantă se folosește în cazul bibanului, în special, dar și la știucă, șalău și somn, și constă în aruncări și recuperări succesive.

Indiferent că practică pescuitul mobil sau staționar, pescarul trebuie să aibă asupra sa câteva obiecte:

Penseta: pești ca bibanul, știuca și, uneori, bălosul sau săbioara, și lista poate continua incluzând toate speciile, înghit cârligul. În acest caz se apucă peștele strâns în mână, strângându-i operculele până când rămâne cu gura deschisă; cu penseta, se scoate cârligul.

Rezerve de gută, plumbi, plute și cârlige, ca atare sau în monturi de rezervă (acestea din urmă fiind cele mai recomandabile).

Cârpă (dacă pregătim pâinea pescărească pe baltă, poate ieși moale; o strângem în cârpă, înlăturând excesul de apă); în plus, din

când în când orice pescar se șterge pe mâini de mucusul peștilor.

Briceagul sau **cuțitul** se pot folosi pentru a tăia peștii care au înghițit acul de tot, sau pentru a căuta râme; mămăliga pescărească se taie, uneori, pe baltă.

Dispozitivul pentru desfăcut gura știucii, dacă aceasta a înghițit cârligul, este realizat dintr-o sârmă de oțel în forma literei V, prinsă cu un cauciuc; după ce se introduc capetele sârmei în gura știucii, se scoate cauciucul, iar cele două laturi se depărtează, deschizând gura peștelui. Acum se poate folosi penseta. Niciodată nu desfacem gura știucii cu mâna, mușcătura fiind dureroasă și, dacă rana se infectează, chiar periculoasă.

Gafa este formată dintr-un mâner de 1- 1,5 m lungime, terminat cu o tijă prevăzută cu un cârlig ascuțit, de mărimea unui pumn. Se folosește atunci când se pescuiește din barcă pentru a recupera diferite ustensile sau a monturilor căzute în apă sau pentru dezagățarea acelor, uneori chiar pentru a scoate peștii din apă.

Colacul de sârmă se folosește la dezagățarea undiței. Detalii despre folosirea acestuia vor fi oferite în paragraful următor.

O pilă fină este utilă pentru ascuțirea pe loc a cârligelor al căror vârf s-a rupt, dar este mai bine ca pescarul să aibă asupra lui cârlige de rezervă, și să se îndeletnicească cu ascuțirea cârligelor acasă.

Cele mai frecvente probleme ale pescarului sunt agățarea monturii și încurcarea firului.

La undiță, pentru a evita agățarea (de regulă, a cârligului), recomand evitarea trestiișurilor dese, în special de către începători. Dacă, totuși, inevitabilul s-a produs, redau în continuare câteva metode de a dezagăța undița.

- În cazul în care acul este agățat chiar pe curbura, o simplă lăsare a vergii în jos, astfel ca pluta să stea pe apă, urmată de câteva scuturări ale vergii, este tot ceea ce trebuie făcut.
- Dacă acul este înfipt în ceva, recomand următoarele:
 - simpla scuturare a vergii este uneori suficientă.
 - forțarea până la limita de rezistență a firului; uneori, acul este agățat de o trestie, de o pungă de plastic prinsă în mâl sau de alte materiale care pot ceda; cu toate acestea, firul nu trebuie forțat prea tare.
 - colacul de sârmă menționat se trece peste vargă, apoi prin coborârea vergii peste plută, până ajunge la cârlig; prin câteva scuturări ale vergii, agățarea cedează iar colacul de sârmă rămâne prins în cârlig.
 - acul poate fi dezagățat cu ajutorul altei vergi sau a unui băț de trestie de pe mal;
 - răsucirea undiței, antrenând răsucirea firului peste vargă, până când se ajunge la cârlig; acesta poate ceda uneori direct, alteori obiectul de care s-a agățat acul se răsucește peste vargă, este scos pe mal și cârligul dezagățat cu mâna.
 - folosirea gafei sau a unei sârme mai tari, cu un capăt bine prins de altă vargă sau de un băț. Se apucă corpul de care este agățat cârligul și se rupe sau se scoate pe mal.
- În cazul lansetei, recomand următoarele metode, specificând încă de la început că mulineta nu trebuie forțată:
 - se apucă de fir și se trage până la limita de rezistență- acest truc dă rezultate în cazul obiectelor grele, care pot fi astfel urnite; alteori acele se îndoaie și își dau drumul singure.
 - se „ciupește” firul, întinzându-l și eliberându-l brusc.
 - se încearcă ambele metode din poziții diferite, pescarul deplasându-se pe mal.

Și acum, încurcăturile firului: undița se încurcă, de regulă, când este smucită puternic sau dezagățată brusc. În acest caz, se

descurcă cu răbdare, nod cu nod, pornind de la cârlig (de cum se eliberează firul său, cârligul se scoate după montură, până la completa descurcare).

Firul lansetei se încurcă în timpul lansării, dacă stă pe tambur răsucit, sau dacă pe tambur se află prea mult fir. Și în acest caz, răbdarea este de bază.

O încurcătură greu de dezlegat se produce când în timpul recuperării firul „sare” pe axul tamburului și se răsucește peste acesta. În acest caz se scoate tamburul, se lărgesc ochiurile și se eliberează firul. Se pune tamburul la loc, și se curăță firul de vaselina de pe tambur. Și această încurcătură se produce atunci când pe tambur se află prea mult fir. Așa cum am arătat, evitarea unor astfel de situații se face doar încărcând tamburul în proporție de 70- 80 %, deci lasând 3- 5 mm. din tambur liberi.

În alte situații de agățare sau de încurcare a firului, cel mai bun lucru este să cereți sfatul altor pescari din apropiere.

Un alt amănunt ar fi un calendar al pescarului, care se modifică în funcție de starea vremii, perioada de prohibiție⁴² pentru anumite specii de pești variind în funcție de temperatura apei.

Ianuarie: la copcă se prind: bibanul, știuca, șalăul, bălosul și carasul; în ape neînghețate se prind: bălosul, cleanul, mreana, obletele, roșioara și crapul. La munte, pescuitul este interzis.

Februarie: în ape dezghețate se prind: scobarul, cleanul, mreana și știuca; la copcă- aceiași pești ca în ianuarie. La munte, pescuitul este interzis.

Martie: se obțin rezultate bune la răpitori: avat, șalău, știucă și biban; peștii pașnici mușcă pe măsura încălzirii apelor. La munte, pescuitul este interzis.

⁴² Perioada în care peștii se reproduc, iar pescuitul este interzis.

Aprilie: în cea de-a doua jumătate a lunii, la șes începe prohibiția; în rest, se obțin rezultate optime la răpitori: avat, șalău, știucă și biban. La munte, pescuitul este interzis.

Mai: la șes, pescuitul este interzis. La munte, începe pescuitul păstrăvului indigen și fântânel, fiind interzis pentru păstrăvul-curcubeu și lipan.

Iunie: în cea de-a doua jumătate, începe pescuitul la șes pentru toți peștii. La munte, pescuitul este permis pentru toți peștii (la lostriță este necesară autorizație specială).

Iulie: pescuitul este permis peste tot; începând cu această lună se obțin rezultate bune pe Dunăre.

Septembrie: rezultate bune la șes; de pe 15, la munte este oprit pescuitul la păstrăvul indigen și fântânel.

Octombrie: rezultate slabe la toți peștii pașnici; pe măsura răcirii apelor, peștii răpitori (în special știuca) mușcă bine la artificiale și pește viu.

Noiembrie: rezultate slabe la peștii pașnici; se obțin unele rezultate la peștii răpitori (știucă, biban și avat).

Decembrie: dacă apele au înghețat, se obțin rezultate bune la copcă, la răpitori, cu pește viu; în apa limpede se pot obține, deasemenea, rezultate la răpitori.

În acest calendar am prezentat și perioadele în care pescuitul este interzis. Am făcut acest lucru deoarece acest manual este destinat pescarilor sportivi. Una dintre condițiile pe care aceștia le îndeplinesc este posesiunea unui permis de pescuit, act ce le dă anumite drepturi, dar le impune și anumite obligații. Acestea se referă la momentul în care se poate pescui, la mijloacele de pescuit (de exemplu, pescuitul cu plasa nu este pescuit sportiv, dar nici pescuitul cu 8 lansete înșirate de-a lungul malului nu este sportiv), la cantitatea de pește care poate fi reținută, și la dimensiunea exemplarelor ce pot fi reținute.

Din acest punct de vedere, constituie **braconaj** nu numai pescuitul fără permis, dar și pescuitul practicat de cei care dețin un permis valabil fără a respecta obligațiile impuse de acesta.

În final voi prezenta condițiile de exercitare a pescuitului, așa cum sunt prezentate în lege.

Condiții de exercitare a pescuitului sportiv

Pescuitul sportiv se poate practica de orice persoană, membru al Asociației Generale a Vânătorilor și Pescarilor Sportivi (AGVPS), pe bază de permis eliberat de aceasta, pentru bazinele și zonele piscicole pe care le are în folosință.

Pescuitul sportiv este permis numai în cursul zilei, de la răsăritul și până la apusul soarelui, după cum urmează:

- în apele de munte, curgătoare și stătătoare, numai cu o singură undiță cu cel mult două cârlige sau o lansetă;
- în râurile colinare, de șes, lacurile interioare și în apele de frontieră, pe tot cursul Dunării, inclusiv brațele sale și în bazinele amenajate date în folosință AGVPS, cu cel mult 2 undițe sau 2 lansete cu câte 2 cârlige fiecare;
- în Marea Neagră, cu cel mult 2 undițe sau 2 lansete cu câte 10 cârlige fiecare sau 2 țaparine cu câte 10 cârlige;
- pescuitul sportiv se practică de pe mal, în apele curgătoare, iar în apele stătătoare, inclusiv Marea Neagră, de pe mal și din barcă. În timpul iernii, pescuitul sportiv se poate practica și de pe gheață.

Pentru pescuitul sportiv se folosesc momeli naturale și artificiale.

La pescuitul în apele de munte su salmonide, sunt permise doar momeli artificiale.

În timpul unei zile de pescuit sportiv se pot prinde de către o persoană (pescar sportiv) cel mult 10 bucăți, în total, din speciile: păstrăv indigen, curcubeu, fântânel, lipan și coregon. În celelalte ape curgătoare și stătătoare din zona colinară și de șes, Dunăre, Marea

Neagră și apele de munte fără salmonide, se pot prinde cel mult 3 kg. sau numai un singur pește, dacă greutatea lui depășește 3 kg.

Dimensiunile minime, în centimetri, ale peștilor care pot fi reținuți sunt următoarele:

Crap	30	Roșioară	15	Mreană	25
Șalău	35	Caras	12	Scobar	20
Plătică	20	Caracudă	15	Clean	20
Lin	20	Batcă	15	Sabiță	16
Văduviță	20	Cosac	20	Oblete	10
Babușcă	15	Morunaș	20	Păstrăv	20
Lipan	25	Lostrită	65	Coregon	20
Șprot	7	Aterină	7	Gingirică	7
Hamsie	7	Morun	170	Nisetru	140
Păstrugă	100	Viză	100	Șip	110
Cegă	40	Stavrid	10	Cambulă	20
		Calcan	35		
Mreană vânătă			15		
Scrumbie de Dunăre			17		
Chefal mic			10		
Chefal mijlociu			16		
Chefal mare			24		
Scrumbie albastră mică			12		
Scrumbie albastră mare			20		
Rizeafcă mică			10		
Rizeafcă mare			15		

Perioadele și zonele de prohibiție ale pescuitului se stabilesc după cum urmează: în apele colinare, de șes și Dunăre cu delta sa, 60 de zile consecutive, în general perioada 1 aprilie până la 30 iunie, perioada exactă fiind stabilită anual de **Ministerul Agriculturii și Alimentației**. În apele de munte, pentru păstrăvul indigen, fântânel și

coregon, în perioada de la 15 septembrie până la 30 aprilie; pentru păstrăvul curcubeu, lipan și lostriță în perioada de la 1 ianuarie până la 31 mai.

Pescarii sportivi sunt obligați să prezinte organelor de control, la cerere, permisul de pescuit și buletinul de identitate, uneltele, precum și peștii prinși.

Permisul de pescuit sportiv nu poate fi cedat altei persoane și nimeni nu are dreptul să pescuiască cu permisul altuia.

Informații în privința folosirii bărcilor și a regimului de pescuit în bazinele piscicole pot fi obținute la asociația care le are în folosință sau de la organele de pază.

Din obligațiile membrilor AGVPS

Fiecare membru al AGVPS este obligat:

- să cunoască și să respecte statutul AGVPS și prevederile actelor normative care reglementează pescuitul sportiv;
- să plătească cotizația anuală de membru pescar sportiv, integral, până la 31 martie;
- să practice pescuitul sportiv fără a urmări realizarea unor profituri sau obținerea unor avantaje materiale;
- să semnaleze asociației, deținătoare a bazinului piscicol, cazurile de braconaj de care a luat cunoștință, bolile observate la pești, cazurile de poluare a mediului etc.;
- să anunțe asociația din care face parte, în termen de zece zile, orice schimbare de domiciliu;
- să presteze anual minimum trei zile-muncă, cu excepția persoanelor care beneficiază de reducerea cotizației. În caz contrar, va achita, în bani, contravaloarea acestor zile-muncă, la nivelul salariului mediu pe economie;
- să participe la ședințele tehnice sau de informare organizate de grupa, filiala sau asociația din care face parte;

- să aibă o comportare demnă în cadrul asociației și să promoveze etica în pescuitul sportiv.

Sanctiuni

Notă: Amenzile prezentate sunt supuse reactualizărilor corespunzând ratei inflației. Valorile prezentate sunt cele aflate în vigoare în anul 2001.

Cei ce se fac vinovați de încălcarea prevederilor legislației piscicole, din neștiință sau cu intenție, sunt pasibili de sancțiuni. După gravitatea faptelor săvârșite, sancțiunile pot fi contravenții sau infracțiuni.

Contravențiile ce privesc pescuitul sportiv sunt următoarele fapte, care, conform HG nr. 971/29.IX.1994, se sancționează cu:

Amendă de la 100.000 lei la 200.000 lei:

(a) pescuitul sportiv al oricăror specii de pești, precum și al altor viețuitoare acvatice, exercitat fără permis sau autorizație în cursuri de apă curgătoare sau stătătoare, canale artificiale, Delta Dunării, lacurile naturale sau de acumulare, apele maritime interioare și marea teritorială;

(b) pescuitul sportiv al oricăror specii de pești, precum și al altor viețuitoare acvatice, exercitat în cursuri de apă curgătoare sau stătătoare, canale artificiale, Delta Dunării, lacurile naturale sau de acumulare, apele maritime interioare și marea teritorială sau în zone din acestea în care pescuitul este interzis;

(c) pescuitul sportiv cu mai mult decât:

- o undiță sau o lansetă cu două cârlige în apele curgătoare și stătătoare de munte;
- două undițe sau două lansete cu câte două cârlige fiecare în râurile colinare și de șes, în lacurile interioare și în râurile de frontieră, pe tot cursul Dunării, inclusiv brațele sale și în amenajările piscicole autorizate pentru pescuit sportiv;

- două undițe, două lansete sau două țaparine cu câte zece cârlige fiecare, în Marea Neagră;

(d) refuzul de a prezenta, la cererea persoanelor împuternicite să constate contravenții, permisul sau autorizația de pescuit sportiv;

(e) pescuitul cu momeli naturale în apele de munte ce oferă condiții de viață salmonidelor nominalizate de **Ministerul Apelor, Pădurilor și Protecției Mediului**.

Amendă de la 150.000 lei la 200.000 lei:

(a) pescuitul sportiv în timpul nopții;

(b) prinderea salmonidelor cu mâna;

(c) pescuitul cu momeli metalice și cu pești artificiali în râurile populate cu lostrită;

(d) pescuitul sportiv de către o singură persoană în timpul unei zile, de la răsăritul și până la apusul soarelui a mai mult de 10 bucăți în total, din speciile de păstrăv, lipan și coregon, în apele de munte cu salmonide, și a mai mult de 3 kg. de pește, cu excepția cazului când s-a pescuit un singur pește a cărui greutate depășește 3 kg. în apele curgătoare și stătătoare din zona colinară și de șes, Dunăre, lacurile litorale, Marea Neagră și apele de munte fără salmonide;

(e) reținerea de către pescarii sportivi a peștelui și a altor viețuitoare acvatice, pescuite sub dimensiunile minime prevăzute de lege;

(f) pescuitul sportiv pe cursul unei ape curgătoare, pe o distanță de 60 metri în amonte de primul iaz și 50 metri în aval de ultimul iaz din salbă, cât și pe tronsoanele de canal sau pe cursurile de apă dintre iazuri;

(g) mutarea, deteriorarea sau distrugerea din culpă a semnelor indicatoare așezate în raza amenajărilor piscicole;

(h) pescuitul cu ostia, sulița, țepoia sau cu orice alte unelte ascuțite care rănesc peștele;

(i) aruncarea gunoaielor, a rumegușului de lemn, a resturilor menajere și a oricăror alte materiale în albiile sau pe malurile cursurilor de apă curgătoare sau stătătoare, ale canalelor artificiale, lacurilor naturale

sau de acumulare, apelor maritime interioare și mării teritoriale, precum și în perimetrul amenajărilor piscicole;

(j) introducerea de bărci și ambarcațiuni în lacurile de acumulare sau în amenajările piscicole fără aprobarea proprietarului sau a titularului dreptului de folosință piscicolă, cu excepția celor din dotarea deținătorului lucrării de gospodărire a apelor, nominalizate și utilizate pentru exploatarea, întreținerea și supravegherea lucrării.

Amendă de la 500.000 lei la 600.000 lei:

(a) pescuitul industrial al oricăror specii de pești, precum și al altor viețuitoare acvatice, exercitat fără autorizație în cursuri de apă curgătoare sau stătătoare, canale artificiale, lacuri naturale sau de acumulare, ape maritime interioare și marea teritorială;

(b) deschiderea, închiderea, obstruarea, bararea cu garduri pescărești sau cu unelte de pescuit de orice fel a canalelor și a gârlelor de legătură cu lacurile, bălțile sau terenurile inundabile, dacă prin acesta se împiedică sau se pescuiesc speciile de pești care migrează în timpul viiturilor de apă sau în perioada de reproducere, precum și scurgerea liberă a apelor odată cu fondul piscicol al acestora.

Fac excepție închiderile pescărești din Delta și Lunca Dunării, autorizate în locurile stabilite de **Ministerul Apelor, Pădurilor și Protecției Mediului** și de **Ministerul Agriculturii și Alimentației**;

(c) introducerea la pășunat a animalelor, adăpatul acestora și circulația cu orice mijloc de transport în incinta și pe digurile heleșteelor, iazurilor, pepinierelor piscicole și păstrăvăriilor, în orice perioadă, fără aprobarea proprietarului sau a titularului dreptului de folosință piscicolă.

Amendă de la 600.000 lei la 700.000 lei:

(a) pescuitul sportiv al oricăror specii de pești, precum și al altor viețuitoare acvatice, exercitat în amenajări piscicole altele decât cele autorizate în acest scop;

- (b) pescuitul industrial pe cursul unei ape curgătoare în zona de 200 metri aval de baraj;
- (c) folosirea armelor de foc pentru pescuitul delfinilor și al salmonidelor;
- (d) prinderea peștelui cu unelte de pescuit din plasă sau cu pripoane în ape de munte;
- (e) pescuitul oricăror specii de pești, crustacei, moluște sau alte viețuitoare acvatice, în perioadele și în zonele de prohibiție;
- (f) pescuitul speciilor de pești supuse protecției sau care sunt declarate monumente ale naturii și pentru care pescuitul este interzis sau supus unor restricții speciale.

Amendă de la 700.000 lei la 800.000 lei:

- (a) oprirea, abaterea, răstocirea unei ape curgătoare sau scurgerea apei, în parte sau în întregime, fără acordul proprietarului sau al deținătorului folosinței piscicole;
- (b) introducerea de specii, rase sau hibrizi de pești, altele decât cele existente în apele curgătoare, stătătoare și amenajările piscicole, fără avizul **Ministerului Agriculturii și Alimentației** și al **Ministerului Apelor, Pădurilor și Protecției Mediului**;

Amendă de la 800.000 lei la 900.000 lei:

- (a) refuzul de a permite accesul la controlul în bărci, șalupe și alte ambarcațiuni, în autovehicule, în unitățile de producție piscicolă și în perimetrul luciurilor de apă exploatate prin pescuit sportiv sau industrial, personalului de specialitate împuternicit în acest scop de **Ministerul Agriculturii și Alimentației** sau de **Ministerul Apelor, Pădurilor și Protecției Mediului**;

Amendă de la 900.000 lei la 1.000.000 lei:

- (a) distrugerea sau degradarea din culpă a digurilor, barajelor și canalelor, a talazurilor și malurilor, a instalațiilor hidrotehnice aferente amenajărilor piscicole;

- (b) distrugerea sau degradarea din culpă a trecătoarelor pentru pești, a toplițelor și a cascadelor podite;
- (c) reducerea din culpă a debitului de apă pe cursurile de apă naturale sau amenajate, dacă prin aceasta se periciliteaza existența faunei piscicole;
- (d) distrugerea, degradarea sau micșorarea din culpă a zonelor de protecție perimetrală a amenajărilor piscicole;
- (e) neinstalarea sau distrugerea dispozitivelor care împiedică intrarea peștilor în sistemele de alimentare cu apă, irigații, precum și în instalațiile hidroenergetice.

Sunt supuse confiscării uneltele și ambarcațiunile de pescuit, animalele, mijloacele de transport, armele de foc și orice alte bunuri care au fost folosite la săvârșirea faptei.

În situația când contravențiile s-au produs în perioada de prohibiție sau în perimetrul rezervațiilor și al pepinierelor piscicole, prețul speciilor de pești și al altor viețuitoare acvatice, luat în calcul la stabilirea pagubei și a despăgubirii, va fi dublu față de prețul zilei de piață.

Constituie infracțiuni și se pedepsesc cu închisoarea de la 3 luni la 2 ani sau cu amendă, potrivit Legii nr. 12/27.VII.1974, următoarele fapte:

- (a) pescuitul electric, cu materii explozive, precum și cu substanțe narcotice de orice fel;
- (b) pescuitul reproducătorilor în timpul perioadei de prohibiție prin orice metode sau distrugerea icrelor de pești în aceeași perioadă, în zonele de reproducere naturală;
- (c) pescuitul puietului și al reproducătorilor de pește din pepiniere și crescătorii piscicole în alte scopuri decât repopularea ori pescuitul industrial;
- (d) pescuitul sturionilor sub dimensiunea legală în alte scopuri decât repopularea;

(e) reducerea debitului de apă în zonele sau bazinele piscicole în scopul recoltării ilicite a peștelui;

(f) procurarea în condiții ilicite a peștelui și icrelor în zonele de pescuit;

(g) deținerea cu orice titlu de năvoade, voloace, setci, ave, prostovoale, vârșe, de către persoanele fizice neautorizate.

Tentativa se pedepsește în cazul infracțiunilor prevăzute la literele a-e.

Distrugerea icrelor de pești în perioada de prohibiție în zonele de reproducere naturală, săvârșită din culpă, se pedepsește cu închisoare de la o lună la un an sau cu amendă.

Faptele prevăzute la literele a, b, c, d și e, dacă sunt săvârșite în timpul nopții, ori de două sau mai multe persoane împreună, se pedepsesc cu închisoare de la 1 la 4 ani. Tentativa se pedepsește.

* * * * *

În încheierea acestui capitol, aș încerca să prezint o listă de sfaturi utile, dacă nu chiar necesare, viitorului pescar.

- Nu urați unui pescar și nu lăsați să vi se ureze „baftă”, „noroc” sau „succes”; pe baltă aceste urări poartă, prin tradiție, ghinion!
- Încercați să pescuiți la cel puțin 5 m. de ceilalți, la început îi puteți agăța (pe ei sau sculele lor), și acest lucru nu este de dorit nici pentru ei, nici pentru dumneavoastră.
- Când aruncați lanseta, asigurați-vă că nu o faceți peste altă lansetă.
- Nu uitați (pe cât posibil) nimic acasă, și nici pe baltă; înainte de a pleca, uitați-vă bine în traistă și în jur.
- Nu folosiți prea multe ustensile în același timp- aveți toate șansele să le încurcați între ele!
- Nu vă luați la pescuit cele mai bune scule de la început; învățați mai întâi să pescuiți folosindu-le pe cele proaste.
- Nu vă feriți să cereți, dar nici să oferiți (ori de câte ori puteți) sfaturi sau ajutor pe baltă.

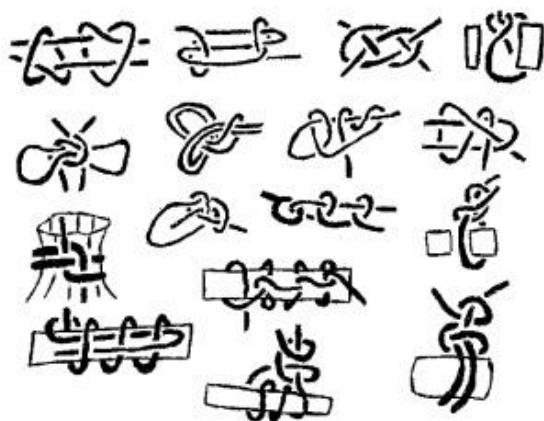
- Nu vă descurajați când veniți fără nici un pește sau vă agățați sculele; totul se învață în timp!

Alte sfaturi veți primi, mai mult ca sigur, în locurile unde veți pescui.



32 de noduri
folosite la
pescuit... și nu
numai!

(Partea I)



32 de noduri
folosite la
pescuit... și nu
numai!

(Partea a II-a)

Capitolul 3. Întreținerea și verificarea sculelor de pescuit

3.1. Scurtă explicație

Întreținerea și verificarea sculelor folosite la pescuit reprezintă o condiție absolut necesară pentru buna funcționare a acestora.

Am rezervat un capitol special acestei probleme, deoarece este deosebit de importantă. Mai ales cei aflați la începutul unei „carriere” de pescar trebuie să țină seama de recomandările cuprinse aici, întrucât ei sunt, în general, cei care solicită ustensilele de pescuit până la familiarizarea cu acestea.

În timp, toate operațiile prezentate aici devin gesturi reflexe, deși la o primă vedere pot părea complicate.

3.2. Întreținerea vergilor

Varga undiței necesită îngrijiri diferite, în funcție de materialul din care este confecționată.

O atenție deosebită trebuie acordată vergilor de piper, bambus, trestie de zahăr sau trestie. Acestea trebuie păstrate în casă (sau în debara), deoarece dacă sunt lăsate afară, datorită variațiilor de temperatură și umiditate din timpul anului, crapă și nu mai pot fi folosite.

Dacă au crăpat, singura îngrijire posibilă o reprezintă matisarea segmentelor care au crăpături în lungul vergii.

Dacă vergile sunt păstrate în casă, trebuie șterse și curățate cu o cârpă udă, mai ales partea de care se ține varga (numită **mâner** sau **cotor**), deoarece se murdăresc în timpul fiecărei partide de pescuit cu mucus și solzi de pește.

Vergile de carbon și fibră de sticlă, indiferent că sunt pentru undiță sau lansetă, trebuie doar curățate, asemenea celor de piper, bambus, trestie de zahăr sau trestie.

Curățarea se face cu o cârpă udă, apăsând puternic pe vargă și mișcând mâna de-a lungul acesteia. După curățare, vergile trebuie șterse.

Vergile de piper, bambus, trestie de zahăr sau trestie trebuie ferite de contactul prelungit cu apa, altfel se umflă și crapă după uscare. Pe baltă ele nu trebuie să atingă apa- când se fixează pe suporturi, trebuie avut în vedere acest lucru.

În cazul vergilor de lansetă, trebuie ferite de contactul cu apa inelele metalice. Acestea trebuie verificate periodic pentru a vedea dacă:

- nu au ruginit;
- nu au fost roase de gută (dacă se folosește gută suficient de rezistentă, acest lucru este posibil).

În ambele cazuri, inelele „rod” guta, și în această situație ele trebuie schimbate.

O soluție o reprezintă folosirea inelelor de ceramică, sticlă sau carbură de siliciu, dar acestea sunt foarte costisitoare. În cazul folosirii acestora din urmă, trebuie verificat dacă, datorită lovirii malului sau a altor obiecte cu varga lansetei, inelele nu au crăpat sau nu s-au spart- în ambele cazuri vor tăia sau roade firul și trebuie schimbate.

În alte cazuri, legătura inelelor slăbește și se desface. În acest caz, inelele trebuie rematisate. Matisarea se face cu ață pescărească tare, peste care se aplică un strat de lac sau măcar de ojă. Se pot matisa și cu bandă de plastic, lipită în final prin topirea cu ajutorul unei brichete (o astfel de matisare se poate face și pentru vergile de undiță, confecționate din piper, bambus, trestie de zahăr sau trestie).

3.3. Întreținerea firului

Firul se depreciază în timp, dar mai ales prin folosire: se „roade”. Nu se poate recondiționa, deci trebuie înlocuit. Pentru lansetă se elimină la diferite intervale (când, pipăind firul, simțim că s-a ros), porțiunea terminală, de cam 10- 20 m., dar, în special, ultimii 5 m.; se verifică și schimbă deasemenea, dacă este cazul, guta monturilor.

La undiță se elimină porțiunile cu noduri (de aici se rupe guta, în cazul unor solicitări mai puternice), și, în general, firul trebuie schimbat mai des ca la lansetă. Se verifică și înlocuiește, dacă este necesar, bucla din vârful vergii, de care se prinde firul monturii.

3.4. Întreținerea plutei

Plutele de cocean se depreciază în timp- devin permeabile, și la utilizare ajung să se scufunde, deoarece apa pătrunde rapid în ele; acest proces are loc în timpul unui an de folosire continuă. Singura soluție o reprezintă schimbarea plutei. Același lucru se întâmplă și cu plutele din pene (de găscă), dar mult mai lent. Soluția este aceeași: înlocuirea.

Procesul afectează și plutele de balsa, dar acestea sunt lăcuite; după 1-1½ ani de folosire continuă, stratul de lac crapă și pluta începe să „ia apă”. În acest caz, plutele trebuie uscate și apoi lăcuite, dar, atenție!, uneori lacul poate distruge vopseaua sau chiar întreaga plută. O atenție deosebită trebuie acordată vopselei de pe plută. Aceasta face ca mișcările plutei să fie mai ușor sesizate. Plutele se revopsesc de regulă cu ojă, din timp în timp.

Nu trebuie neglijate nici varnișurile, acestea trebuie schimbate din timp în timp, deoarece firul le roade și, uneori, chiar le taie.

3.5. Întreținerea cârligelor

Pe parcursul acestui subcapitol voi include și întreținerea ancorelor, marmuștilor, dandinetelor, precum și a tuturor artificialelor ce au cârlige sau ancore. Cârligele se verifică înainte și după fiecare partidă de pescuit. Se verifică legătura cu firul- nodul poate slăbi, și în cazul unui pește mai mare acesta va pleca cu ac cu tot.

Cel mai important este, însă, să verificăm vârful cârligului. Acesta se poate toci sau chiar rupe în gura peștelui sau la agățarea de pietre, sârme, trestii, papură sau haine, de exemplu. Vârful tocit sau rupt se ascute folosind pile fine sau se înlocuiește acul cu totul. Așa cum arătam și în capitolul anterior, este o soluție să avem cu noi pe baltă o pilă fină, dar este mai convenabil să avem ace de rezervă și să ascuțim vârful celor tocite acasă, după partida de pescuit. Vârful acului se încearcă cu degetul- trebuie să „simțim” înțepătura acului. Cârligele trebuie ferite de rugină- se păstrează în locuri uscate, și eventual se pune puțin ulei în cutia cu cârlige. Celelalte dispozitive (ancore, etc.) se verifică și întrețin în mod similar. În cazul lingurilor și marmuștilor, dacă este cazul se revopsesc.

3.6. Întreținerea monturilor

După un anumit timp de folosire continuă, aceste monturi trebuie verificate. Se verifică tot ceea ce este legat de fir, plută (la monturile pentru undiță) și ace.

În cazul monturilor pentru undiță, se verifică și echilibrul plumb- plută. Reechilibrarea se face în modul următor:

- dacă dorim să înălțăm pluta deasupra apei, tăiem o bucată de plumb sau pilim plumbul;
- dacă dorim să o coborâm, adăugăm o alică de plumb (sau o foiță, după caz).

3.7. Întreținerea minciocului

Minciocul se verifică periodic, deoarece ața plasei se poate rupe; se refac ochiurile rupte folosind ață pescărească tare. Minciocul nu se păstrează în aer liber, deoarece variațiile de temperatură și umiditate pot afecta țesătura acestuia.

3.8. Întreținerea juvelnicului

Juvelnicul, fiind confecționat din oțel, trebuie ferit de umezeală (vopseala care acoperă metalul se exfoliază în timp). Se verifică, deasemenea, resortul ce asigură închiderea capacului acestuia.

3.9. Întreținerea accesoriilor

Scaunul de pescuit, suporturile, cârpa, briceagul, cutiile pentru momeli, pungile pentru pești, gafa, dispozitivele de înțepare automată, dispozitivul pentru deschis gura știucii sau penseta nu necesită îngrijiri speciale; ele trebuie doar curățate și spălate după fiecare partidă de pescuit în care sunt folosite. Briceagul trebuie ascuțit periodic.

3.10. Întreținerea mulinetelor

Am lăsat în mod special la urmă acest subcapitol, deoarece aici se impun cele mai multe precizări. Mulineta poate fi comparată cu un ceas în privința construcției și întreținerii- este un dispozitiv vulnerabil care trebuie îngrijit cu cea mai mare atenție.

După fiecare sezon de pescuit cu lanseta (uneori chiar și în timpul acestuia, dar de regulă iarna pentru mulinetele folosite vara și vara pentru cele folosite iarna), mulinetele trebuie verificate și unse. Se verifică piesele interioare care se „rod” și se înlocuiesc cele uzate. Se strâng șuruburile, piulițele și se verifică resorturile.

Mulinetele se ung cu vaselină: se ung piesele interioare, axul tamburului și orificiul interior al tamburului; în lipsa vaselinei, se poate folosi altă unsoare, dar de o calitate cât mai bună.

După verificare și ungere, mulinetele se recalibrează (se strânge fluturele tamburului astfel ca mulineta să dea fir peștilor peste o anumită greutate (1,5 kg. pe baltă), așa cum am arătat în capitolul 2).

În timpul folosirii, mulinetele nu trebuie forțate.

Întotdeauna aceste ustensile trebuie ferite de umezeală și de contactul cu apa, altfel ruginesc. În timpul în care nu sunt utilizate, se detașează de vargă și se păstrează acoperite, în cutii închise, preferabil învelite într-o cârpă, pentru a nu lăsa praful să intre în mecanismele interioare.

Capitolul 4. Diferiți pești din fauna României și pescuitul lor sportiv

4.1. Peștii din bălți și iazuri



4.1.1. Bălosul

Alte denumiri: **babușcă, bălaie, bălac, ochean, ocheană, ocheniță, ochiană, roșioară bălană, taharău,**

tarancă, țarancă. Puietul se numește și **goghie**.

Denumiri științifice⁴³: ***Rutilus rutilus*, *Rutilus rutilus carpathorissicus*.**

Bălosul⁴⁴ se prinde cam peste tot (lacuri, râuri mari, deltă), în tot timpul anului (iarna se prinde la copcă) la adâncimi mari (pe fundul apei primăvara și toamna, și pe fund sau între ape vara). Preferă „gropile” adânci de pe fundul apei. Nu se pescuiește la lanșetă, deoarece, deși poate atinge 500 g., are gura mică și necesită monturi fine. În variantă staționară, pescuitul bălosului se face în două moduri:

- în forma statică, presupunând momirea locului cu pâine, mălai, plus eventuale ingrediente;
- în forma dinamică, presupunând căutarea peștelui, în locurile indicate în capitolul 2.

Sculele folosite sunt fine, ca cele pentru săbioară, alături de care pică adesea. Se folosesc plute de pană, cocean sau balsa, fir 0,15- 0,20, ace nr. 18- 22.

⁴³ În diverse lucrări științifice.

⁴⁴ Numele provine de la faptul că masculul prins în perioada de reproducere stropește pescarul cu o parte din lapți.

Momelile folosite sunt: viermușii (de orice fel), „libelulele”, toate acestea prinse, de regulă, „în buchet”, pâinea (simplă sau cu șofran), bobul de grâu fiert în lapte, amestecul ou-făină, descris în capitolul 2, garidele și larva de libelulă. Viermușii și „libelulele” se folosesc primăvara, toamna și iarna, pâinea, bobul de grâu și amestecul ou-făină primăvara și vara, iar garidele și larva de libelulă, vara. Primăvara se pot folosi bucăți mici și subțiri de rămă roșie. Trăsătura este fină, joacă pluta, apoi o scufundă ușor sau pleacă cu ea. Peștele luptă puternic, inclusiv când ajunge pe mal. Există și o variantă de pescuit mobil a bălosului. În acest caz, se folosesc muște artificiale asemănătoare cu cele pentru păstrăv, pe ace mici (nr. 18- 20). În Franța, pescuitul acestui pește⁴⁵ este considerat ceva deosebit, mai ales în varianta staționară.

Este un pește gustos, dar relativ osos; la aceeași lungime cu săbioara, bălosul cântărește de 1,5 ori mai mult. Se gătește prăjit, adăugând mujdei de usturoi.

4.1.2. Bibanul



Alte denumiri: **asprișor**, **baboi**, **bondruș**, **boșman**, **bubuioc**, **costraș**, **costrăș**, **costrâș**, **costruș**, **ghiban**, **ghebuș**, **zboruș**.

Denumire științifică: ***Perca fluviatilis***.

Bibanul este un pește răpitor, care se poate prinde atât pe lacuri naturale și artificiale, cât și în râurile mari și în Deltă. Se pescuiește tot timpul anului, la undiță și lansetă, în variantă staționară și mobilă. Cum poate fi recunoscut? Uneori, ca niște umbre, zărim o ceată de pești de diferite dimensiuni, care se aruncă

⁴⁵ Numit în limba franceză „gardon”.

Capitolul 4. Diferiți pești din fauna României și pescuitul lor 111 sportiv

cu toții în aceeași direcție- sunt bibanii, care vânează în ceată și au dat de un cârd de pești mărunți. Undițele folosite sunt fine, la pescuitul cu lipitoare, „libelulă”, garide sau viermuș, intermediare, la pescuitul cu râmă sau lăcustă, sau grele, la pescuitul cu pește viu sau cu dandinetă (iarna, la copcă). Undițele ușoare au plute fine, de balsa, cocean sau pană, și ace mici (14- 20). Undițele grele au plută de cocean.

Indiferent de echilibrarea plutei, trăsătura este violentă, ușor vizibilă, bibanul scufundă pluta sau pleacă cu ea.

În general, în construcția monturilor se ține seama de două elemente: (1) firul fluorescent dă bune rezultate, și (2) cele mai bune ace sunt cele groase. Diversele momeli se folosesc astfel:

Râma se prinde întreagă, lăsând unul sau ambele capete libere, sau doar o bucată, acoperind acul (nr. 4- 10). Se poate folosi orice fel de râmă.

Peștele viu se prinde de cap sau de spate. Se pot folosi doar bucăți. Se pot folosi și mormolocii. În aceste cazuri poate pica și șalău sau știucă. Acele sunt între nr. 10 și nr. 4.

Lipitoarea, folosită vara și toamna, trebuie să fie mică (1- 3 cm. lungime). Se găsește pe sub pietrele din apă sau pe alte obiecte în contact cu mâlul. Se prinde pe curbura unui ac mic (16- 20). Iarna, la copcă, sau primăvara se poate folosi **libelula**, singură sau „**în buchet**”, pe ace mici (16- 20), sau pe marmușcă sau dandinetă; se poate folosi combinația râmă-viermuș, numită **carcalete** (folosită și la caras), sau libelulă-viermuș. În cazul viermușilor, aceștia trebuie să fie mari, de 1- 1,5 cm. (viermuși de hoit). Viermușii se pot folosi și simpli.

Garidele se prinde singur sau în buchet, pe ace mai mici, prins de mijloc pe curbură, sau de-a lungul corpului, acoperind acul. Se folosește vara. La garide poate pica și bălos.

Larva de libelulă se folosește vara, prinzându-se pe ace mici, de-a lungul corpului. Și în acest caz poate pica și bălos.

Lăcusta se folosește vara, prinsă de cap sau spate pe un ac nr. 14-15.

Alte momeli pentru pescuitul cu undiță sunt ochiul de pește (de preferat, tot biban), mațele (de pește, pasăre sau animal), bucățelele de carne (șuncă, slănină), sau un fir de ață roșie înfășurat pe ac, lăsând 2- 3 cm. liberi. Condiția de a prinde biban cu toate aceste momeli este agitatea lor la câteva zeci de secunde (se agită, se așteaptă trăsătura, dacă peștele nu a mușcat se agită iar). Iarna, la copcă, dar și toamna târziu sau primăvara devreme se folosesc **marmuștile**.

Bibanul se prinde ușor și la lansetă sau pripon. În varianta staționară, se folosesc ca momeli râma, peștele viu, viermușul, „libelula”, lăcusta sau diferite combinații, cum ar fi carcaletele. Momelile se prind pe ace nr. 4- 14, în funcție de mărimea momelii, ca la undiță. Montura cuprinde 2- 5 ace. Pentru zonele stătătoare, se folosesc avertizoare, iar în porțiunile curgătoare se ține degetul pe fir, iar mușcătura se simte bine la mână, sau urmărind vârful vergii. Se poate folosi și lanseta cu plută culisantă, în porțiunile curgătoare (stilul Bolognaise sau Sheffield), utilizând ca momeli râma, „libelula”, lipitoarea, garidele, larva de libelulă sau peștele viu. Vara și toamna se practică la biban pescuitul mobil, folosind linguri, voblere, twistere, imitații din cauciuc, sau ancore sau ace cu fir sau cauciuc roșu⁴⁶, lăsând 2- 3 cm. liberi. Vara se folosește o montură terminată cu o rotativă și având montate lateral dandinete. Tehnica folosită este cea a aruncărilor și recuperărilor succesive, fie încet, montura evoluând aproape de fundul apei, fie „în dinți de fierăstrău”. Alături de biban pot pica: ghiborțul, bibanul-soare, guvidul de apă dulce, dar și răpitori ca șalăul și știuca (la artificiale sau pește viu),

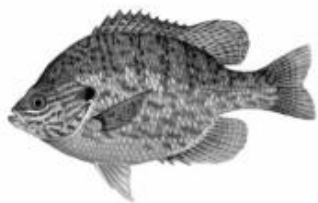
⁴⁶ Acesta se obține tăind un balon în fâșii.

Capitolul 4. Diferiți pești din fauna României și pescuitul lor 113 sportiv

sau pești pașnici: bălos, săbioară, roșioară (toți aceștia la viermuș, „libelulă”, garide sau larvă de libelulă) sau caras (la râmă sau carcalete). În general, bibanul e un pește ușor de prins, chiar și pentru începători. Folosind „rafinamente” ca pescuitul cu lipitoare sau ochi de pește, se prind bibani mulți și mari.

Este un pește bun la gust, cu carne albă, slabă, ca și șalăul. Fiind foarte greu de curățat de solzi, se pregătește ca saramură. Bibanul poate atinge și 5 kg.

4.1.3. Bibanul-soare



Alte denumiri: **biban american, pește auriu, mâna diavolului, regina-peștelui, regina bălții, regină, sorete, soreț.**

Denumire științifică: ***Lepomis gibbosus*.**

Adus de curând din S.U.A., unde pescuitul său este foarte popular, acest pește ce depășește rareori 15 cm. a invadat toate lacurile și bălțile. Se prinde tot timpul anului când se pescuiesc bibanul, bălosul sau săbioara; mulți nu-l mănâncă, deoarece consideră că are iz de mâl; personal nu împărtășesc această opinie. Preferă zonele de mal, puțin adânci, unde urmărește puietul de pește. Se repede la momeală (râmă, lipitoare, „libelulă” sau viermuș) doar când aceasta este mișcată (sau imediat după oprirea ei), trăgând violent: scufundă pluta sau pleacă cu ea; fiind mic, se prinde mai ușor cu o undiță fină (ac 10- 20, fir 0,08- 0,15, plută ușoară). Se recunoaște imediat după coloritul viu: pete verzi-albăstrui alternând cu pete argintii, și o pată roșie-portocalie cu un punct negru pe margine, pe fiecare opercul). Spre deosebire de biban, se poate curăța ușor de solzi. Este un pește de cârd, dar

cârdurile sunt mici (4- 5 pești), iar dacă este prins unul, restul se împrăștie imediat. Nu se poate prinde doar biban-soare, ci „pică” pe lângă alți pești.

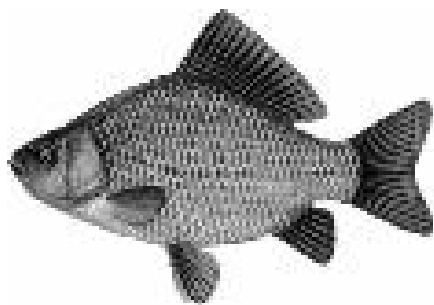
4.1.4. Boarța



Alte denumiri: **blehniță, boarcă.**

Denumire științifică: ***Rhodeus sericeus amarus*.**

Adusă recent la noi, boarța, peștișor ce nu depășește lungimea de 6- 7 cm., se prinde pe majoritatea lacurilor tot timpul anului. Fiind mică, poate fi folosită ca momeală la răpitor, dar nu prea are succes; pentru biban rămâne mare (corpul are înălțimea de 2- 2,5 cm.). Ca și firca, se poate mânca prăjită. Se prinde cu undițe fine, cu plute mici, de cocean, pană sau balsa, pe fir 0,08- 0,10, și ace nr. 20- 22. Ca momeli se pot folosi viermușii și „libelulele”, dar acestea pot fi mai degrabă utilizate la pești mai „de soi”: biban, caras, bălos sau roșioară; de aceea, cea mai bună momeală rămâne pâinea. Ca și firca, nu are o trăsătură caracteristică, poate scufunda pluta, poate pleca cu ea sau o poate pune pe lat; trăsătura este vizibilă dacă se folosesc plute mici. Boarța stă la adâncimi de 0,5- 1 m.; dacă firca preferă locurile deschise, boarța stă pe lângă trestii, stuf sau în zonele cu brădiș. În luna mai masculii au culori vii (roșu, portocaliu).



4.1.5. Caracuda

Alte denumiri: **caras⁴⁷, caraslu, cărășiță, crap de baltă, gărășiță,**

⁴⁷ Această denumire se datorează confundării celor două specii, care sunt foarte asemănătoare.

Capitolul 4. Diferiți pești din fauna României și pescuitul lor 115 sportiv

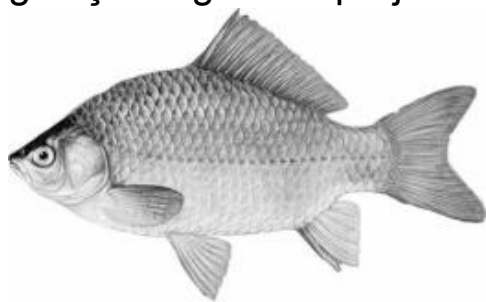
gurușel, luniță, pește țigănesc, ruginoasă.

Denumiri științifice: ***Carassius carassius***.

Asemănarea cu carasul duce adesea la confundarea celor două specii. Carasul are o culoare mai întunecată (dacă trăiește pe fund, iar adâncimea apei este mare) sau mai deschisă, dar întotdeauna solzii săi au reflexe argintii-aurii; în cazul plăticii, culoarea este tot timpul întunecată, iar solzii au reflexe roșietice. Ca și carasul, caracuda produce spuză la suprafața apei în căutarea hranei. Caracuda trăiește și se prinde doar pe fundul apei, în principal la pâine și la râmă; poate cădea, însă, și la viermuș sau „libelulă”. Monturile cuprind pe cele prezentate în tabelul de mai jos, în funcție de mărimea peștelui.

	Undiță	Lansetă
Pește mic	Ac nr. 10- 18 Fir 0,15- 0,20	Ac nr. 10- 18 Fir tambur 0,22
Pește mare	Ac nr. 4- 10 Fir 0,22- 0,25	Ac nr. 4- 10 Fir tambur 0,25-0,30

Se pare că poate atinge și 2- 3 kg., deci minciocul trebuie avut la îndemână. Este destul de rară și nu este prea căutată; carasul este preferat caracudei, dacă alegerea este posibilă. Se gătește în general prăjită.



pește țigănesc.

4.1.6. Carasul

Alte denumiri: **argentină, caras-floran, crap-caras, caracudă albă, caracudă argintie, caras argintiu,**

Denumiri științifice: ***Carassius auratus gibelio***, ***Carassius vulgaris***.

Considerat „mâncarea săracului”, carasul se prinde tot timpul anului. Vara nu trage decât dimineața, până la 9- 10, rar 11, și după-amiaza. Iarna pică atât la copcă, cât și în porțiunile care nu îngheață. Se întâlnește în lacuri, la gurile râurilor mari și în Deltă.

Carasul își face simțită prezența când apa este dezghețată prin apariția la suprafața apei a unei **spuze**, formată din bule de aer aglomerate, produse când peștele scurmă mărul în căutarea hranei. Se prinde atât la undiță, cât și la lanșetă sau pripon.

În cazul undiței, pentru stufărișuri acestea sunt de tip bici, în rest se folosesc undițe de larg. Acele au nr. 17 -22 iarna, 10- 16 primăvara și 4- 10 vara. La lanșetă se folosesc ace nr. 4- 6. Firul este de 0,15- 0,20 pentru undiță. Primăvara, în stufărișuri, și iarna, la copcă, precum și în cazul pescuitului cu pâine, se folosesc plute fine. La rămă se folosesc plute grele, echilibrate inferior.

O invenție recentă, foarte utilă pentru pescuitul carasului cu undiță, sunt cârligele cu arc. Pe arc se pune pâine sau mămăligă, iar pe vârful acului se pun râme sau viermuși.

Trăsătura este caracteristică: „joacă” pluta, apoi o pune pe lat sau pleacă cu ea. Dacă se pescuiește cu pâine sau mămăligă, carasul joacă pluta, rar pleacă cu ea; în acest caz, trebuie înțepat când „joacă” pluta. Primăvara și toamna, carasul stă aproape de suprafața apei sau între ape, deci se poate vedea când trage urmărind momeala. Lista momelilor folosite cuprinde:

„**Libelulele**”, cele mai bune momeli toamna, iarna și primăvara. Se prind simple sau în buchet.

Râma este momeala „clasică”; se folosește râma roșie de gunoi, de dimensiuni medii (4- 7 cm.), acoperind cârligul. Trebuie să fie vie, să miște mereu și să aiba capătul liber întreg (se verifică periodic). În lipsa acesteia, în anumite perioade dau rezultate și alte

Capitolul 4. Diferiți pești din fauna României și pescuitul lor 117 sportiv

feluri de râme, dacă sunt vii și întregi. Când carasul trage la râmă, „toacă” porțiunea liberă a acesteia, în special vârful, deci râma trebuie schimbată după fiecare pește prins.

Viermușii prinși în buchet dau bune rezultate, dar este de preferat carcaletele (râmă cu viermuș) sau combinația viermuș-„libelulă”. Carcaletele se folosește și la lansetă.

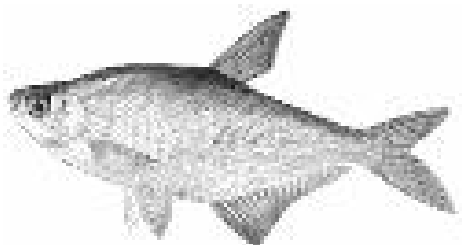
Pâinea (simplă sau cu șofran) și **mămăliga pescărească**, prinse în boabe sau cuburi, amestecul pâine-mămăligă sau momeala realizată din făină și ou, prezentată în capitolul 2, sunt la fel de bune.



Cârligul cu arc

La lansetă sau pripon este importantă construcția monturii. Cel mai frecvent se folosesc monturile cu arc simplu și plumb sau arc cu plumb, descrise în capitolul 2 pentru acest pește. Firul optim pentru tamburul lansetei are 0,22- 0,25 mm. grosime. Trăsătura este oarecum caracteristică: întâi „gusta” momeala, iar avertizorul joacă, apoi trage hotărât, și atunci poate fi înțepat. Nu smulge undița de pe suport, așa cum fac linul sau crapul, dar trăsătura este puternică. Atenția pescarului trebuie să fie concentrată asupra avertizorului, pentru că după ce s-a înțepat carasul poate scuipa acul, dacă i se lasă suficient timp.

Este un pește bun la gust, dar osos; poate atinge și 5 kg. Se gătește cel mai adesea saramură sau prăjit.



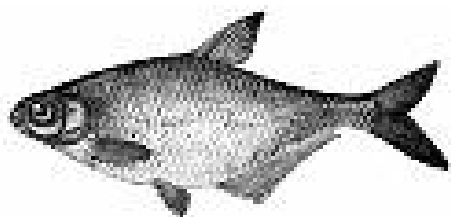
4.1.7. Cosacul

Denumire științifică: ***Abramis ballerus***.

Cosacul se prinde tot timpul anului la undiță și lanșetă, în lacuri și la gurile râurilor mari. Este foarte asemănător cu plătica.

Se folosesc ace nr. 4- 10, pe fir 0,22- 0,30 (firul de pe tamburul mulinetei) în cazul lanșetei, și 0,20, la undiță. La undiță, cel mai adesea pune pluta pe lat, iar la lanșetă trăsătura este greu de observat dacă pescarul nu este atent. Dacă este mare, minciocul rămâne necesar. Ca momeli se folosesc viermușul, primăvara și toamna, apoi râma, „libelula” și pâinea.

4.1.8. Cosacul cu bot turtit



Denumire științifică: ***Abramis sapo***.

Cosacul cu bot turtit se prinde tot timpul anului la undiță și lanșetă, în lacuri și la gurile râurilor mari. Este foarte asemănător cu cosacul și plătica. Se folosesc ace nr. 4- 10, pe fir 0,22- 0,30 (firul de pe tamburul mulinetei) în cazul lanșetei, și 0,20, la undiță. La undiță, cel mai adesea pune pluta pe lat, iar la lanșetă trăsătura este greu de observat dacă pescarul nu este atent. Dacă este mare, minciocul rămâne necesar. Ca momeli se folosesc viermușul, primăvara și toamna, apoi râma, „libelula” și pâinea.

4.1.9. Crapii chinezești

Alte denumiri: **fitofagi**⁴⁸, **ten**, **teno**.

Sub aceste denumiri sunt reunite următoarele trei specii:



- Sângerul

Denumire

științifică:

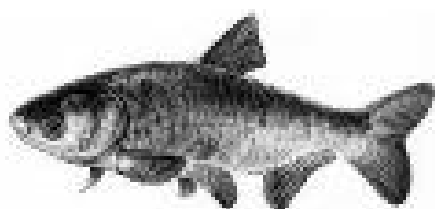
Hypophthalmichthys molitrix.



- Cosașul

Alte denumiri: **crap de iarbă**, **amur alb**.

Denumire științifică: ***Ctenopharingodon idella***.



- Novacul

Denumire științifică: ***Aristichthys nobilis***.

Sângerul consumă fitoplancton (alge microscopice aflate în apă), cosașul consumă plantele de apă de dimensiuni mai mari aflate pe fund (denumite în mod științific *macrofite submerse*), iar novacul consumă zooplancton (animale microscopice din apă).

Datorită regimului de hrană, se prind rar la undiță sau lansetă. Cu toate acestea, sângerul și cosașul pot trage la undițe sau lansete dacă se pescuiește cu pâine sau cu amestecul făină-ou, prezentat în capitolul 2. În mod asemănător, novacul poate trage la râmă. Pentru sânger, există o momeală produsă în străinătate și

⁴⁸ Deși această denumire este corectă din punctul de vedere al hranei doar pentru primele două specii prezentate, ea se utilizează în mod eronat și pentru cea de-a treia.

comercializată și la noi- găluștile „*boilles*”. În sfârșit, există pescari care se laudă că prind în mod curent cosaș legând de un ac mare (nr. 1 sau 1 / 0) frunze de leguminoase, în special pătrunjel. În cazul în care unul dintre acești pești trage, smulge lanseta de pe suport. Nu este nici o problemă pentru nici unul dintre ei să rupă undița sau lanseta, ba, mai mult, pot rupe și plasele pescărești. Acești pești au cel mai rapid ritm de creștere și ating dimensiuni impresionante: 20-30 kg. În mod curent crapii chinezești se prind cu plase puternice, în zonele bogate în vegetație. Se găsesc pe piață cu ușurință, provenind din crescătorii; dacă sunt prăjiți, carnea se desface în bucăți; mulți se plâng și de izul de mâl al acestora, acești pești fiind întâlniți mai frecvent la fundul apei. Se pot găti și rasol.

4.1.10. Crapul



Alte denumiri: în funcție de dimensiuni, crapul are diferite denumiri:

- **crap**, dacă are peste 4 kg.;
- **ciortocrap**- 2- 4 kg.;
- **ciortan**- sub 2 kg.;
- **ciortănică, ciortonică, ciuciu, ciuciulean, crăpcean** sau **șaran**, dacă este mic.
- **crap sular, crap florean, seran, sezan**.

Denumire științifică: ***Cyprinus carpio***.

Crapul este, fără îndoială, cel mai bine cunoscut pește de la noi; din păcate, este din ce în ce mai rar, chiar și în Delta fiind înlocuit de caras⁴⁹. Crapul se întâlnește în lacuri, la vărsarea râurilor

⁴⁹ De fapt, este vorba de un proces ecologic complex. Cele două specii se află în competiție. Carasul este, însă, o specie mai puțin pretențioasă, și dacă, din cauze naturale sau artificiale, crapul dispare total sau parțial dintr-o

Capitolul 4. Diferiți pești din fauna României și pescuitul lor 121 sportiv

mari, în Dunăre și bălțile ei (multe dintre acestea datorându-și numele acestui pește, spre exemplu Crapina).

În perioadele calde, în special vara târziu, crapii sar cu totul în afara apei, fiind ușor de recunoscut. În perioada de reproducere se adună la „bătaie” în apele puțin adânci. Când umblă în căutarea hranei, scurmând mărul, prezența lor este trădată, ca și în cazul carasului, de apariția unei spuze și ridicarea norișorilor de nămol.

Se spune că există numeroase rase și varietăți de crap; astfel, se cunosc: crapul golaș (lipsit de solzi), crapul-oglină (are doar un rând de solzi mari, strălucitori), plus crapul obișnuit, al cărui aspect diferă în funcție de baltă: se vorbește despre crapi aurii, argintii, ruginii sau negri. În Dunăre există o varietate aparte de crap- ofițerul- care va fi prezentată la capitolul respectiv.

Vechii pescari știau multe din trucurile necesare la pescuitul crapului. **Mihail Sadoveanu** descrie în povestirile sale pescărești unele din aceste trucuri, povestind chiar că de la o anumită vârstă încolo crapul trage la fircă sau broscuță. De aceea, pentru a prinde crap, cea mai sigură metodă este să faceți un drum înainte doar pentru a-i întreba pe „veteranii” bălții care sunt cele mai bune metode.

Crapul poate atinge lungimea de un metru și greutatea de 30 de kilograme. Când trage la lansetă, chiar și un crap mic (1- 5 kg.) o smulge de pe suport. La undiță scufundă pluta, o pune pe lat sau pleacă cu ea. În toate cazurile luptă puternică și este necesar un mincioc pentru a-l scoate din apă. Crapul se folosește de obstacole, de păpuriș, și de forța sa apreciabilă, astfel încât, în cazul exemplarelor mari, lupta poate dura peste 15 minute.

anumită zonă, carasul este favorizat de reducerea efectivelor speciei competitoră, și se înmulțește rapid.

La undiță, pentru ciortănică se folosesc ace mici, nr. 18- 22, iar pentru ciortan, ciortocrap și crap, acele nr. 1- 4, în special în Deltă folosindu-se acele nr. 1. Guta este subțire pentru ciortănică (0,20- 0,22) și groasă în ultimul caz (0,35- 0,45). Pentru lansetă, se folosesc ace nr. 1, iar firul de pe tambur este de 0,35- 0,45 mm. grosime.

Lista momelilor este extrem de complexă:

- **Mămăliga**- pătrățele (cubulețe, babaroase) sau boabe;
- **Pâinea** (cu șofran sau alte ingrediente);
- **Găluști („boilles”)**, produse în străinătate și comercializate și la noi;
- **Bobul de porumb fiert în apă sau lapte**, legat uneori de ac printr-un fir subțire (0,08) sau cu un fir de păr, la 2- 3 cm. distanță, fără a vărsa conținutul bobului prin găurire, și fără ca firul să poată scăpa; în acest caz trebuie avută răbdare, până când peștele înghite bobul și acul ajunge în gură, abia atunci putem înțepa;
- **Cartoful fiert**,

toate acestea folosindu-se simple sau în rețete care pot fi oferite de vechii pescari, adăugând diferite ingrediente, cum ar fi chimenul.

- **Râma** roșie de gunoi, râma galbenă, râma șerpească (aceasta se găsește în pământul de sub stufărișuri) sau râma neagră (trăiește în aceleași locuri ca cea șerpească) sunt indicațiile diferiților pescari; se observă că ele acoperă aproape toată gama de râme;
- **„Libelula”, viermușul** și diferitele combinații (râma-viermuș, „libelulă”-viermuș);
- **Lipitoarea întoarsă** este o momeală mai specială; se ia o lipitoare de dimensiuni mici sau mijlocii (dacă este mare trebuie tăiată în bucăți) și se prinde în ac întoarsă pe

dos, astfel ca pielea să se afle în interior. Se spune că această momeală atrage peștii mari.

Crapul se prinde și cu plase puternice.

În privința rețetelor culinare, acestea sunt deosebit de variate; o parte din ele va fi prezentată în capitolul 5. Icrele de crap sunt foarte căutate și pot fi, deasemenea, preparate în mai multe feluri.

4.1.11. Firca

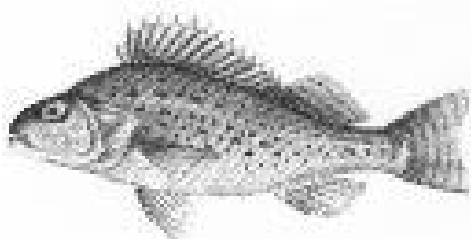
Firca se găsește peste tot și se prinde tot timpul anului. Cum nu depășește 8 cm. lungime, nu se prea mănâncă, sau, mai bine zis, nu se prinde pentru a fi mâncată, deși prăjită este chiar delicioasă. Se pescuiește pentru distracție sau ca momeală pentru răpitori (biban, șalău, știucă sau văduviță), deși în ultimul caz este recomandabil să fie prinsă cu un hălău, deoarece astfel poate fi prinsă în cantități mari rapid și, în plus, rezistă mai mult timp.

Nu alege momeala; se prinde la viermuși mici, la „libelulă”, dar cea mai bună momeală este pâinea, deoarece „nu merită să strici orzul pe găște” (viermușii și libelulele sunt momeli scumpe, pot fi folosite la pești „mai de soi” ca bălosul, săbioara, carasul sau bibanul, de exemplu. Undița este cea mai „fină” cu puțință: cea mai mică plută de cocean, pană sau balsa, fir de 0,08, și ace nr. 22- 25. Firca nu are o trăsătură caracteristică, poate scufunda pluta, poate pleca cu ea sau o poate pune pe lat la fel de bine; trăsătura este vizibilă dacă se folosesc plute corespunzătoare.

Se prinde în locuri deschise, lipsite de vegetație la suprafața apei, până la adâncimea de 1 metru, rar la adâncimi mai mari; de regulă se poate vedea când trage urmărind momeala (bobițe de pâine de 1 mm. diametru), la care poate pica și boartă sau puiet de

bălos, roșioară sau caras, aceștia din urmă trăind amestecați uneori în cârdurile de firci.

4.1.12. Ghiborțul



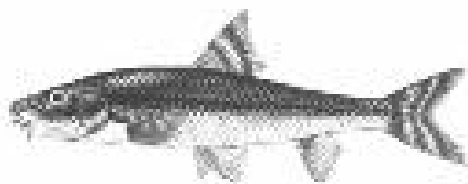
Alte denumiri: **bălos**, **firizar**, **ghigorț**, **ghihorț**, **moș**.

Denumire științifică: ***Acerina cernua***.

Odată foarte răspândit, acest pește destul de asemănător cu bibanul, dar care, spre deosebire de acesta, se poate curăța ușor de solzi, este din ce în ce mai rar. Poate fi prins tot timpul anului, inclusiv iarna, la copcă; în ape dezghețate „pică” atât la undiță, cât și la lansetă.

Trage la „libelulă”, râmă, lipitoare, larvă de libelulă, viermuș, lăcustă, garide, bucățele de carne sau mațe, prinse pe ace nr. 8-18, gută 0,15- 0,20 pentru undiță și 0,22- 0,30 pentru lansetă (firul de pe tambur). Se prinde mai rar la pește viu. Indiferent de momeală, aceasta trebuie mișcată, altfel ghiborțul nu trage. Stă pe fundul apei, în aceleași zone cu șalăul, dar și cu bibanul. Este greu de prins doar ghiborț, pică alături de biban, bibanul-soare sau guvidul de apă dulce. Se spune că poate atinge și 1- 2 kg.; este mai bun la gust ca bibanul; se gătește saramură sau prăjit.

4.1.13. Guvidul de apă dulce



Alte denumiri: **guvid de baltă**, **guvide de baltă**, **guvide de apă dulce**, **guvidie de apă dulce**, **guvidie de baltă**, **pietroșel**, **porcușor de nisip**, **p...**

ciobanului.

Capitolul 4. Diferiți pești din fauna României și pescuitul lor 125 sportiv

Denumiri științifice: sub aceleași nume populare se găsesc următoarele specii: ***Gobio kessleri***, ***Gobio kessleri antipai***, ***Gobio kessleri banaticus***, ***Gobio gymnotrachelus***⁵⁰, ***Gobio fluviatilis***, ***Proterorhinus marmoratus***.

Guvizii de apă dulce sunt pești de regulă mici (5- 10 cm.), dar în cazul unor specii se prind și exemplare de 20- 25 cm.; rareori se pot prinde doar guvizi de apă dulce, ci „pică” pe lângă biban sau bălos, când se pescuiește în zonele pietroase pe fundul apei, unde trăiesc acești pești. Se prind la râmă și viermuși, cu ace nr. 8- 22, cu orice fel de undiță, fără să conteze pluta sau firul; trăsătura este puternică, peștele scufundând de regulă complet pluta. Se pot prinde și la lansetă, când se pescuiește biban sau caras. Aspectul peștelui este aproape identic cu al guvizilor din mare. Carnea este dulce; de regulă, acești pești se prăjesc. Se prind tot timpul anului, uneori pică și iarna, la copcă. Puii de guvid de apă dulce de 2- 4 cm. sunt una dintre cele mai bune momeli la biban sau șalău (se pot prinde și în buchet). Se găsesc lângă mal, în zonele cu pietre și vegetație.

4.1.14. Linul



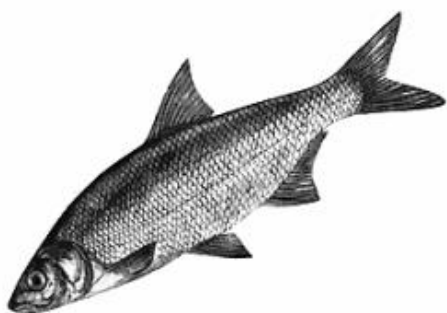
Denumire științifică: ***Tinca tinca***.

Pește destul de rar și de puțin căutat, linul se prinde doar pe fundul apelor măloase cu undița sau lanseta. Se recunoaște când la suprafața apei apar norișori de nămol: este semn că linul scurmă mărul în căutarea hranei.

⁵⁰ Această specie există doar în lacul Snagov, după unii autori.

Momeala principală o reprezintă râma neagră, care trăiește în pământul de sub stufărișuri; se mai folosesc lipitoarea sau cartoful fiert. Râmele trebuie să acopere cârligul în întregime. Linul poate atinge 6- 7 kg., de aceea se folosesc ace nr. 4- 6, firul undiței fiind de 0,25- 0,30, iar la lansetă de 0,30- 0,35 mm. grosime. În mod normal se pescuiește din barcă, mai ales în Deltă, unde încă mai poate fi găsit. Trage foarte violent, smulge undița sau lanseta de pe suport și luptă foarte puternic.

Linul reprezintă mai mult un trofeu decât un pește pentru masă. Este acoperit cu un strat gros de mucus, iar solzii sunt foarte mici; de aceea este foarte greu de curățat, depășind chiar bibanul în această privință. În plus, este osos, iar carnea sa are un pronunțat iz de mâl, ca în cazul tuturor peștilor de fund; este indicat ca peștii (care, datorită rezistenței linului la lipsa de oxigen, pot fi aduși vii acasă) să fie ținuți câteva zile în apă de izvor sau de cișmea, înaintea preparării.



4.1.15. Morunașul

Alte denumiri: **moronaș**.

Denumiri științifice: ***Vimba vimba***,
Vimba vimba carinata.

Morunașul se prinde tot timpul anului, în ape stătătoare, la gurile râurilor mari și în Deltă. Se prinde atât la undiță, cât și la lansetă sau pripon. În cazul undiței, acele au nr. 10- 16 primăvara și 4- 10 vara. La lansetă se folosesc ace nr. 4- 6. Firul este de 0,15- 0,20 pentru undiță. Lista momelilor folosite cuprinde: „*libelula*”, râma, viermușii, pâinea și mămăliga pescărească; momeala realizată din făină și ou, prezentată în capitolul 2, este la fel de bună. La lansetă sau pripon este importantă construcția monturii. Cel mai frecvent se folosesc monturile cu arc simplu și plumb sau arc cu

plumb, descrise în capitolul 2. Firul optim pentru tamburul lansetei are 0,22- 0,25 mm. grosime. Se gătește cel mai adesea saramură sau prăjit.

4.1.16. Murgoiul chinezesc



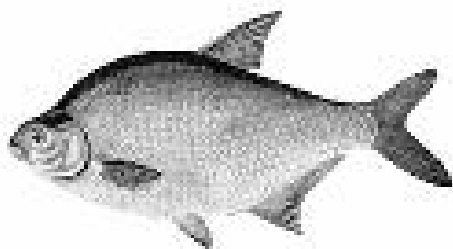
Alte denumiri: **murgoi bălțat.**

Denumire științifică: ***Pseudorasbora parva*.**

Acest peștișor ce nu depășește 12- 13 cm. lungime a fost adus din Asia, alături de crapii chinezești. Populează multe bălți, fiind destul de distrugător (consumă icrele altor pești). Cum acest pește trage la orice momeală (pâine, mămăligă, râmă, viermuș sau „libelulă”), pe bălțile unde acest pește există cu greu mai pot fi prinși alți pești, întrucât nu au timp să ajungă la momeală, atât este de vorace murgoiul chinezesc.

Se prinde cu cele mai mici ace (nr. 24- 25), pe fir 0,08; trăsătura fiind puternică, pluta poate fi mică sau mijlocie. Când pică, se prinde în cantitate mare; poate fi prins și cu plasa, pentru a fi folosit ca momeală la răpitori. Prăjit are un gust foarte bun, ca toți peștii mici (fircă, boarță sau guvid de apă dulce). În special în perioada de reproducere, masculii se curăță greu de solzi. Prezența sa este neplăcută, mai ales când se caută pești mai „de soi” și micul murgoi chinezesc consumă momeala destinată lor.

4.1.17. Plătica



Alte denumiri: **bârcă, zorcan, latiță, plastaică, plăticuță, proschir, sâneț;** plătica mică se mai numește **albitură** sau **foaia plopului**, cea

mijlocie, **cârjancă**, iar cea mare, **ceabac**.

Denumiri științifice: ***Abramis brama***, ***Abramis brama danubi***.

Considerată cel mai osos pește, și urmată în această privință de caracudă și apoi de caras, plătica poate atinge 3- 5 kg. Se prinde tot timpul anului la undiță și lanșetă. Plătica este foarte sperioasă, iar pescarul trebuie să stea bine ascuns. Plăticele mari apar încet din adâncuri și se scufundă la fel de încet, iar cele mici sar uneori din apă. Se folosesc ace nr. 4- 10, pe fir 0,22- 0,30 (firul de pe tamburul mulinetei) în cazul lanșetei, și 0,20, la undiță. Este foarte greu de observat când trage, se spune că ar putea sta o zi întreagă cu momeala în gură fără să o înghită. La undiță, cel mai adesea pune pluta pe lat, iar la lanșetă trăsătura este greu de observat dacă pescarul nu este atent. La recuperare luptă, dar mai slab decât carasul; dacă este mare, minciocul rămâne necesar.

Ca momeli se folosesc viermușul, primăvara și toamna, apoi râma, „*libelula*” și pâinea.

În perioada în care trage bine, se prinde destul de ușor în cantitate mare. Unii pescari o preferă altor pești; dacă este mică, se poate găti prăjită. Deși osoasă, are o carne dulce și gustoasă.

4.1.18. Roșioara



Alte denumiri: **babușcă roșie**, **roșioară cu pană roșie**; dacă depășește 500 g, este numită **oceană**, **ochenită** sau **ochiană**.

Denumire științifică: ***Scardinius erythrophthalmus***.

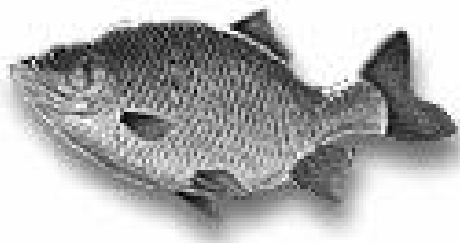
Populează cam toate apele din zona de șes; se prinde tot timpul anului, iarna la copcă, cu ac sau marmușcă, pe care se pune, ca la bălos, „*libelula*” sau viermușul, câte unul (una) sau în buchet,

Capitolul 4. Diferiți pești din fauna României și pescuitul lor 129 sportiv

sau combinația celor două momeli. În rest, preferă adâncimile mici („o palmă de suprafață” - 25 cm.).

Se poate prinde atât cu scule fine, pentru săbioară sau bălos (fir 0,08- 0,15, plută cât mai mică, ace 18- 22), cât și cu undițe „grele”, pentru caras (fir 0,20, plută mare, de cocean, ac nr. 8- 18), în ultimul caz folosindu-se în afara momelilor menționate râma, pâinea și momeala făcută din ou și făină, descrisă în capitolul 2. Accidental poate pica și la lansetă, când se pescuiește caras. În acest caz, trage fin, ridicând puțin avertizorul tubular sau bambina, dar drill-ul este dificil, peștele se zbate puternic. La undiță trage destul de vizibil, scufundând pluta sau plecând cu ea.

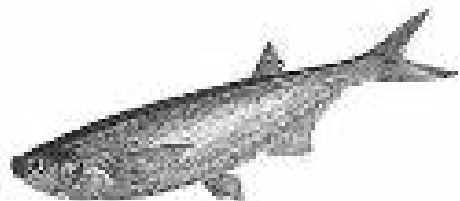
Se spune că exemplarele bătrâne trag și la pește viu (fircă). Poate atinge 35 cm. și 2 kg. Are gust bun și poate fi gătită în diverse moduri, exemplarele mici fiind de regulă prăjite.



4.1.19. Roșioara din lacul Pețea

Denumire științifică: ***Scardinius erythrophthalmus racovitzai***.

Este o sub-specie de roșioară întâlnită doar în lacul Pețea (1 Mai) de lângă Oradea, adaptată la viața în ape termale. Fiind unic în lume, acest pește este ocrotit prin lege, deci pescuitul său este interzis prin lege.



4.1.20. Săbioara

Alte denumiri: **sabiță, sabie.**

Denumiri științifice: ***Pelecus cultratus***,
Pelecus cultratus.

Săbioara este unul dintre peștii „constanți”, în sensul că se prinde absolut la fel în tot timpul în care trage; această perioadă începe primăvara, la puțin timp după ce se dezgheață apele, și se încheie toamna târziu, cu prima ninsoare; prin mai acest pește se reproduce și nu mai trage (oricum, pescuitul este interzis). Se poate prinde ocazional și la copcă. Vara, dacă temperatura crește foarte mult, nu trage decât la primele ore ale dimineții.

Lista de momeli nu este prea variată și include: viermușii, de toate felurile (cei mici și subțiri, din ghinde sau bălegar, sau cei mari, de hoit). În cazul viermușilor mici, se folosesc 2- 3 viermuși prinși „în buchet” pe ac. În general, viermușii se prind ca râma, acoperind total sau parțial acul, pe curbura acestuia sau, în cazul buchetului, primul acoperă vârful acului, iar restul se prind pe curbura. Primăvara se folosește „libelula”, prinsă singură sau în buchet. Ambele momeli sunt la fel de bune, și în afară de săbioară poate pica bălos, roșioară, biban sau caras.

O altă momeală, nu la fel de bună, este pâinea pescărească, prinsă în bobite de 1- 5 mm. diametru; la această momeală mai pot pica firca, bălosul, roșioara sau carasul.

Foarte importantă este construcția undiței. Este necesară o vargă lungă (cel puțin 3 m.) cu fir lung. Plutele sunt fine, de cocean, pană sau balsa, echilibrate superior, acest pește având trăsătura fină. Firul trebuie să fie subțire (0,08- 0,20), iar cârligul nr. 18-22. Săbioara se prinde la punct fix, iar locul trebuie momit (de regulă, cu pâine udă sau mălai, plus adaosuri) . În cea mai mare parte a timpului trage la apă mare (la adâncime mare, adică pe fund). Trăsătura este fină, scufundă puțin pluta, pleacă cu ea și foarte rar o pune pe lat. Trebuie înțepat imediat, după prima mușcătură, altfel scapă sau ia viermușul (în mod normal, un viermuș poate „ține” 8-10 săbioare, apoi trebuie schimbat).

Capitolul 4. Diferiți pești din fauna României și pescuitul lor 131 sportiv

Trucul prezentat în capitolul 2, de agitare a plutei și, implicit, a momelii dă rezultate bune: momeala este mai ușor reperată, părând vie, iar peștele o apucă mai „serios” pentru a nu-i scăpa.

Alteori, săbioara trage bine în apropierea zonelor curgătoare din lacuri. Este ușor de reperat, pentru că atinge suprafața apei fără a sări din apă, și se văd doar „cerculețele” produse de mișcarea peștelui. Nu se poate prinde la lansetă, deoarece ar fi necesare monturi mult prea fine.

Săbioara nu depășește 20- 22 cm. lungime, în mod curent având 10- 15cm. Prăjită, are un gust excelent, mai ales dacă se adaugă mujdei de usturoi. Icrele sunt, deasemenea, gustoase.

4.1.21. Șalăul



Alte denumiri: **cealău, ciopic, guran, smug, suduc, șalău**; puii de șalău se mai numesc **strapazani**.

Denumire științifică: ***Stizostedion lucioperca*, *Sander lucioperca*, *Lucioperca lucioperca***.

Este un pește răpitor ce populează mai toate apele de la câmpie, gurile Dunării și ale râurilor mari, în zone cu apă curgătoare foarte curată și adâncă, cu fund nisipos, curent domol și rece; în apele curgătoare preferă marginea anafoarelor, malurile drepte, și zonele cu pietre mari. În bălți, toamna se retrage în stufăriș. Toamna devreme și primăvara târziu, și vara, dacă este înnorat și bate ușor vântul, se poate pescui timp de o zi întreagă; în rest, vara se prinde mai bine seara decât dimineața, iar după jumătatea lui noiembrie până aproape de apus. Se prinde tot timpul anului, iarna la copcă, la marmușcă sau dandinetă, ca și bibanul, sau cu pește viu, montat pe ac nr. 1- 4. Se pot folosi și lingurile. În mod normal, șalăul urmărește

circumspect momeala, și când aceasta ajunge aproape de mal sau se schimbă ritmul de recuperare atacă violent, intră cu botul în mal, aproape sare. Nu pune probleme la recuperare când este prins.

La undiță se pot prinde alături de biban strapazanii, dacă se pescuiește cu pește viu (prins de buze), rămă sau mormoloc; șalăul, atingând și 10- 12 kg., se prinde cu lanseta, în general folosind toată gama de artificiale (sunt mai bune cele argintii): linguri, rotative și oscilante (mai ales cele grele), voblerele și twisterele. În privința lingurilor, dau rezultate cele mijlocii și mari. Alături de șalău pot pica avatul, somnul, văduvița și știuca (doar somnul preferă adâncimile). Lingura se calibrează în funcție de peștii care se văd la suprafața apei: pentru săbioară sau bălos- oscilanta argintie sau rotativa depărtată de ax; pentru boartă sau fircă- rotativa argintie, rapidă, apropiată de ax. Pentru lacuri, se folosesc oscilante mijlocii și mari. Vara preferă oscilantele mari gen pișcot sau pară, din tablă subțire; toamna devreme dau rezultate oscilanta gen pișcot mijlocie, lingurile înguste și lungi, de cca. 6 cm.; sunt bune twisterele argintii și albe cu cap roșu, peștișorul cu coadă ovală (Sassy Shad). Lingurile se pot confecționa și manual, dar trebuie argintate (cele nichelate nu strălucesc la fel de bine).

Recuperarea se face cu opriri de 1- 2 secunde⁵¹; o soluție o reprezintă urmărirea mișcărilor peștilor de la suprafața apei. Firul utilizat are grosimea 0,22- 0,25 (de preferință, fluorescent), pe mulinetă mijlocie, vargă de 2,20- 2,40 m., cu acțiune pe vârf, și montură de 5- 20 g. Șalăul se poate prinde și cu pește viu sau mort, prins întreg sau tăiat pe ace nr. 1- 4. În toate cazurile, la pescuitul șalăului minciocul este absolut necesar. Șalăul are o carne albă, gustoasă, slabă; se gătește mai ales rasol.

⁵¹ Ruperile de ritm se recomandă la toți răpitorii.

4.1.22. Știuca



Alte denumiri: **cățea**, **ciucă**, **fiță** sau **știucoiță**; puiul de știucă, până la cca. 15 cm. lungime, se numește **briceag**, până la cca. 40 cm. lungime, **mârliță** sau **mârloaie**, iar știuca mare,

caracalină.

Denumire științifică: ***Esox lucius***.

Pește răpitor ce populează bălțile Dunării și toate apele de la șes, știuca se prinde tot timpul anului, inclusiv iarna (la copcă, cu pește viu, pins de cap sau spate pe ace 1- 4 sau ancore). Poate fi ușor recunoscută atunci când, în urmărirea peștilor, săgetează apa în linie dreaptă, aproape de suprafață, și uneori sare din apă, producând un plescăit puternic, dar scurt; atacurile se repetă după pauze destul de lungi. Se poate prinde în toate variantele de pescuit: staționar și mobil. În primul caz, la undiță se folosesc pești vii sau râme, pe ancore sau ace nr. 1- 4; montura cuprinde o plută mare, de cocean, iar acul sau ancora se leagă de fir printr-o strună de oțel. „Lanseta lungă”, sau lanseta cu plută- stilurile Sfeffield sau Bolognaise- folosesc aceleași momeli, iar montura este aceeași ca în cazul undiței; în cazul știucii, adâncimea se fixează la 40 cm. și se lansează în zone cu vegetație, așteptând atacul foarte violent. Se pot folosi și monturi fără plută, dar struna nu trebuie să lipsească. Problemele apar în timpul drill-ului. Știuca execută o serie de „figuri” de acrobație, cea mai cunoscută fiind „lumânarea”: peștele sare din apă în poziție verticală, scuturând capul. De cele mai multe ori, știuca scapă; dacă struna lipsește, retează firul cu dinții. Priponul are o montură formată dintr-o plută mare, de cocean, înfiptă într-o bucată de polistiren, echilibrată de un plumb aflat la 40

cm. distanță, urmând struna, apoi acul sau ancora, în care se prind aceleași momeli. În cazul știucii, se folosesc și așa-numitele „monturi libere”, formate dintr-o sticlă cu dop, cu rol de plută, urmate de 40 cm. de fir, plumb, strună, ac sau ancoră cu aceleași momeli; acestea se lansează din barcă în locuri bine determinate, se controlează periodic și se recuperează după atacul știucii folosind o gafă.

Pescuitul mobil folosește toate tipurile de linguri, voblere și twistere. Artificialele se aleg în funcție de loc, starea vremii și ora de pescuit. În plus, știuca nu trage decât la anumite ore, numite ore solunare. Știuca nu trebuie apucată cu mâna pentru a-i scoate ancora sau cârligul din gură, deoarece serăsuțește și mușcă; în afara faptului că este foarte dureroasă, mușcătura știucii, mai ales pe baltă, este periculoasă, deoarece se poate infecta. După prindere, știuca se omoară, lovindu-i puternic capul, altfel poate scăpa sau ataca, și, oricum, moartea prin asfixie este mult mai chinuitoare. Atinge 1 m. lungime și 15- 20 kg. greutate; se gătește în multe feluri, dar mai ales rasol sau umplută; icrele sunt, deasemenea, foarte căutate.

4.1.23. Țigănușul



Alte denumiri: **pietroșel, porcușor.**

Denumire științifică: ***Umbra krameri*.**

Țigănușul este un pește de regulă mic (5- 10 cm.), dar se pot prinde și exemplare de 20- 25 cm.; rareori se pot prinde doar țigănuș, ci „pică” pe lângă biban sau bălos, când se pescuiește în zonele de pe fundul apei, unde trăiesc acești pești⁵². Se prind la râmă și viermuși, cu ace nr. 8- 22, cu orice fel de undiță, fără să

⁵² Spre deosebire de guvizii de apă dulce, nu se întâlnește în zonele pietroase.

Capitolul 4. Diferiți pești din fauna României și pescuitul lor 135 sportiv

conteze pluta sau firul; trăsătura este puternică, peștele scufundând de regulă complet pluta. Se pot prinde și la lansetă, când se pescuiește biban sau caras. Aspectul peștelui este aproape identic cu al guvizilor de apă dulce. Carnea este dulce; de regulă, acești pești se prăjesc. Se prind tot timpul anului, uneori pică și iarna, la copcă. Puii de țigănuș de 2- 4 cm., ca și cei de guvid de apă dulce, sunt una dintre cele mai bune momeli la biban sau șalău (se pot prinde și în buchet). Se găsesc lângă mal, în zonele cu vegetație.



4.1.24. Țiparul

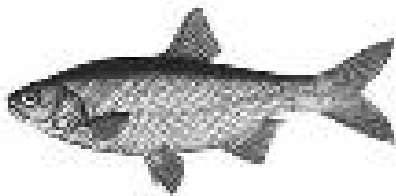
Alte denumiri: **chișcar**, **fusar**.

Denumire științifică: ***Misgurnus fossilis***.

Puțină lume consumă acest pește, datorită asemănării sale cu un șarpe; cei care trec peste un astfel de impediment vor găsi o delicatasă⁵³, deși țiparul nu depășește 20- 30 cm. lungime. Odată prins, prin eliminarea aerului din vezica înotătoare produce un sunet asemănător chițăitului unui șoarece. Aspectul și acest sunet, asociat cu corpul alunecos, fac pescarul să-l scape sau să-l arunce. Țiparul nu are o momeală preferată; pică la „libelulă”, rămă, viermuș, lipitoare sau garide, dar și la pâine, însă numai în mod întâmplător. Nu poate fi căutat, dar odată prins unul putem fi siguri că mai există și alții prin apropiere. Nu este ușor de găsit; este mai frecvent în Deltă și bălțile Dunării, în zone cu apă mai liniștită.

⁵³ Deși trăiește doar pe fundul apei, carnea sa nu are gust de mâl.

4.1.25. Văduvița



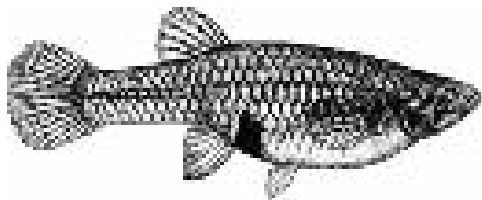
Alte denumiri: **alboane**, **văduvioară**, **lugojănel**.

Denumire științifică: ***Leuciscus idus***.

Pește mai puțin cunoscut și mai rar, văduvița are la maturitate (când poate atinge 8- 10 kg.) apucături de știucă, deși seamănă cu roșioara, doar că este mai închisă la culoare, de unde și numele. Văduvița tânără, având lungimea de 20- 30 cm., se prinde cu „libelulă”, viermuș, râma sau pâine, cu undițe având firul de 0,15- 0,20, ace nr. 14- 18, și plute mici sau mijlocii. Văduvița bătrână se prinde la undiță sau lansetă cu pește viu sau râmă, montate pe ace nr. 4- 10, firul undiței având 0,20- 0,25 mm. grosime, iar cel al tamburului mulinetei de 0,30- 0,35 mm.; se poate pescui și în variantă mobilă, folosind linguri, voblere sau twistere, firul de pe mulinetă având aceeași grosime. În cazul văduviței mici, aceasta luptă chiar mai puternic decât roșioara. Alături de văduvița mică pot „pica” roșioara, carasul sau bălosul, iar alături de cea mare, bibanul, șalăul sau știuca.

* * * *

4.1.26. Gambuzia



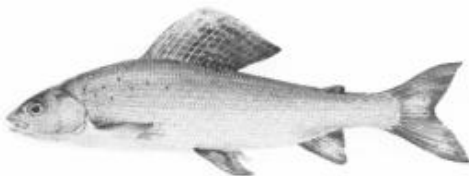
Denumire științifică: ***Gambusia affinis***.

Pește originar din America de Nord, gambuzia a fost aclimatizată și la noi în apele dulci, mlaștinoase, pentru distrugerea larvelor de țânțari. Femela atinge 6 cm., iar masculul, 2,5 cm. Din cauza dimensiunilor, nu prezintă interes pentru pescari.

4.2. Peștii din apele curgătoare și Delta Dunării

4.2.1. Peștii din apele curgătoare iuți

4.2.1.1. Lipanul



Alte denumiri: **arămiu**, **cimbrișor**, **lipean**.

Denumire științifică: ***Thymallus thymallus***.

Lipanul își împarte teritoriul cu păstrăvul, și se prinde în mod asemănător cu acesta. Lipanul se poate pescui doar cu autorizație specială pentru pescuit în apele de munte. Legea prevede următoarele restricții:

- nu este permisă folosirea momelilor naturale: râma, peștele viu, cariul de copac, corobetele (insectă care se găsește sub pietrele de pe malul apelor de munte), muștele, lătăușii (asemănători garizilor), precum și efemerele (rusaliile), și, în general, orice insecte legate de apă). Motivul pentru care legea interzice momelile naturale este că dacă acestea ar fi permise, pescarul le va procura din aceeași apă în care pescuiește, exercitând o dublă presiune asupra peștilor: pescuitul în sine și limitarea resurselor de hrană.
- pescuitul este permis doar în perioada 1 iunie- 1 martie.
- nu pot fi reținute decât exemplare a căror lungime depășește 25 cm.

Legea prevede în cazul nerespectării acestor reglementări amendă, confiscarea peștelui prins și a bunurilor folosite în prinderea lui (scule de pescuit).

Lipanul poate fi reperat în anumite perioade, în special spre sfârșitul verii, când muscărește asemenea păstrăvului (sare din

Capitolul 4. Diferiți pești din fauna României și pescuitul lor 139 sportiv

apă pentru a prinde insectele care zboară deasupra luciului apei). Alteori suprafața apei se mișcă, producând cercuri concentrice- a căzut o insectă în apă; un pește se ridică, apucă insecta și dispare. Dacă se ridică iute, ca din arc, și plescăie, este lipan. Păstrăvul este mai prudent, lasă în urmă mici valuri concentrice, în schimb atacul lipanului este mai puternic.

Respectând rigorile legii, lipanul se prinde cu momeli artificiale: lingurițe, muște artificiale, voblere, twistere sau imitații de cauciuc. În privința muștelor artificiale, se spune că le preferă pe cele mici, nr. 10- 14, plimbate la capătul vârtejurilor adânci de la poalele muntelui, în aval, în curenți adânci, sau în zone calme separate de zone agitate. Momelile artificiale se folosesc simple sau în monturi prinse pe fir 0,20- 0,22, atât pentru undiță, cât și pentru lansetă. Recuperarea lor începe de cum montura a atins suprafața apei.

În mod normal, lipanul are 30- 40 cm. lungime și cântărește 500 g.; în mod excepțional poate atinge 1 m și 2,5 kg.

În mod tradițional, se gătește fript între cetini de brad.

4.2.1.2. Lostrița



Alte denumiri: **loștiță, lostocă, lostucă, puică.**

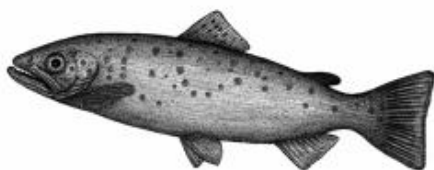
Denumire științifică: ***Hucho hucho*.**

Este un pește foarte rar, protejat prin lege și se poate pescui doar ziua, în perioada 1 iunie- 1 martie, cu autorizații speciale: autorizația pentru pescuit în ape de munte și autorizația pentru pescuitul lostriței (ultima eliberată de Ministerul Construcțiilor), și nu pot fi reținute decât exemplare a căror lungime depășește 60 cm. Este o specie nocturnă. Pește răpitor, ca și

păstrăvul sau lipanul, lostrița poate atinge ușor 1 m. lungime și 18 kg. greutate. În plus, este un pește foarte puternic, deci la pescuitul său se folosește fir gros (0,30- 0,35), atât pentru undiță, folosită mai rar, cât și pentru lansetă.

Legea nu permite folosirea momelilor naturale; se folosesc rotative mari (nr. 3- 4), oscilante, voblere și twistere. Lostrița trăiește pe fundul apei în zone adânci. Din acest motiv recuperarea artificialei nu se face de cum aceasta a atins suprafața apei, ca la păstrăv sau lipan, ci montura este lăsată să ajungă la fundul apei și abia după aceea este recuperată. Carnea lostriței are gust bun. Se gătește friptă sau prăjită.

4.2.1.3. Păstrăvul



În țara noastră trăiesc mai multe specii de păstrăv:

- Păstrăvul argintiu (atinge 70 cm. și 2 kg.)
Alte denumiri: **păstrăv de lac.**
Denumiri științifice: ***Coregonus lava*,
Coregonus lavaretus.**
- Păstrăvul-curcubeu (atinge 50- 90 cm. și greutatea de 800 -1600 g.)
Alte denumiri: **păstrăv american.**
Denumire științifică: ***Salmo gairdneri irideus*.**
- Păstrăvul de lac
Denumire științifică: ***Salmo trutta lacustris*.**
- Păstrăvul de munte (atinge 70 cm. și 4 kg.)
Alte denumiri: **păstrăv curcubeu, venetic.**
Denumire științifică: ***Salmo gairdneri irideus*.**

Capitolul 4. Diferiți pești din fauna României și pescuitul lor 141 sportiv

- Păstrăvul de munte (atinge 1,2 m și 6- 8 kg.)
Alte denumiri: **păstrău, păstrăv de munte, păstrăv indigen, păstrug, pătat.**
Denumire științifică: ***Salmo gairdneri irideus*.**
- Păstrăvul fântânel
Alte denumiri: **fântânel.**
Denumire științifică: ***Salvelinus fontinalis*.**

În afara lor, în Marea Neagră trăiește **păstrăvul de mare** (***Salmo trutta labrax***), prezentat la sfârșitul acestui capitol.

Trebuie precizat încă de la început că există diferențe în pescuitul acestor specii, deoarece speciile însele diferă. Cu toate acestea, voi încerca o generalizare a tehnicilor folosite pentru primele patru specii, care se întâlnesc atât în apele rezezi de munte, cât și în lacurile alpine, și voi prezenta separat păstrăvul de mare.

Primele patru specii, pe care le voi numi în mod generic în cele ce urmează „păstrăv”, pot fi recunoscute după faptul că în anumite perioade „muscăresc” (sar din apă pentru a prinde diferite insecte care zboară deasupra apei).

Păstrăvul poate fi prins în două moduri: legal și ilegal. Pescuitul ilegal este cel în care pescarul nu are autorizații (cea pentru pescuit în ape de munte și cea pentru păstrăv) și/sau folosește momelile naturale: râma, peștele viu, cariul de copac, corobetele (insectă care se găsește sub pietrele de pe malul apelor de munte), muștele, lătăușii (asemănători garizilor), precum și efemerele (rusaliile), și, în general, orice insecte legate de apă). Legea prevede în acest caz amendă, confiscarea peștelui prins și a bunurilor folosite în prinderea lui (sucle de pescuit). Motivul pentru care legea interzice momelile naturale este că dacă acestea ar fi permise, pescarul le va procura din aceeași apă în care pescuiește, exercitând o dublă presiune asupra peștilor: pescuitul în sine și

limitarea resurselor de hrană. La acestea se adaugă și modul de procurare a momelii, care presupune întoarcerea pietrelor din albie, cea ce tulbură apa și îi scade conținutul de oxigen, la care păstrăvul este foarte sensibil- se adaugă, deci, o a treia presiune.

Pescuitul în mod legal presupune obținerea celor două autorizații menționate. În același timp, legea impune și alte restricții:

- pescuitul numai în anumite perioade (1 mai- 15 septembrie, pentru păstrăvul indigen și fântânel, și 1 iunie- 1 martie, pentru păstrăvul curcubeu);
- dimensiunea exemplarelor reținute și cantitatea de pește prins: se pot reține până la 10 păstrăvi de cel puțin 20 cm. lungime;
- folosirea doar a momelilor artificiale.

Momelile artificiale folosite la pescuitul păstrăvului sunt cele cunoscute sub numele de **muște artificiale**, și imită forma insectelor ce reprezintă în mod curent hrana păstrăvului. Sunt alcătuite dintr-un ac nr. 8-10 pe care se leagă pene, fulgi sau peri, eventual se pot vopsi. Acestea se pot confecționa sau procura din comerț sau de la localnici. Există și lingurițe rotative, având nr. 0- 4 (5), pe al căror ax sunt prinse biluțe colorate sau fulgi (de obicei, de pe gâtul cocoșului). În afara lor, se pot folosi și voblere, twistere sau imitații din cauciuc ale principalelor momeli: râma, musca și peștele viu.

În privința muștelor, așa cum spuneam în capitolul 2, acestea pot fi **ude** sau **uscate**. Cele ude își schimbă aspectul la contactul cu apa, devenind „incitante” pentru pești, iar cele uscate sunt, de regulă, plutitoare, și nu își schimbă înfățișarea dacă sunt udate.

Aceste momeli se lansează cu undița sau lanseta, montura care cuprinde una sau mai multe muște artificiale sau/și rotative prinzându-se cu o agrafă de un fir 0,20- 0,22, în locuri ca: marginile cascadeelor, malurile înierbate, în aval de bolovani sau crăci sau în zone unde rădăcinile arborilor ajung în apă. De cum atinge

Capitolul 4. Diferiți pești din fauna României și pescuitul lor 143 sportiv

suprafața apei, montura se recuperează „în dinți de fierăstrău”. De cele mai multe ori se pescuiește în sensul curentului, pentru a simți mușcătura peștelui (ținând degetul pe fir sau urmărind vârful lansetei). **Mihail Sadoveanu** recomandă, însă, și pescuitul în contra curentului, care facilitează recuperarea peștelui și camuflarea pescarului. Importantă este viteza de reacție a pescarului, care trebuie să înțepe peștele exact când acesta mușcă. Păstrăvul se gătește în mod tradițional fript între cetini de brad.

Pescuitul păstrăvului cu undița sau lanseta cere un efort deosebit în aruncarea cât mai precisă a monturii, dar și a tehnicii de recuperare. Problema aruncării precise la distanță a dus la apariția unui nou sport omologat internațional, denumit **casting** sau, tradus, **tehnica lansării**. Acesta constă în aruncarea cu lanseta a unei greutate egale cu cea a muștelor artificiale (mai multe categorii de greutate) spre ținte reprezentate de tăvi cu anumite dimensiuni, pline cu nisip, poziționate la anumite distanțe.

Păstrăvul de mare trăiește în largul Mării Negre; se poate prinde în zona de suprafață din barcă folosind aceleași tehnici ca pentru speciile din apele de munte. „Pică” în mod ocazional și la plasele de pescuit.

4.2.2. Peștii din râurile mari

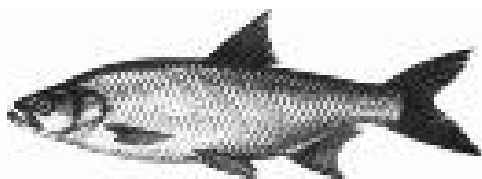
4.2.2.1. Aspretele



Denumire științifică: ***Romanichthys valsanicola***.

Aspretele, nedepășind 10-12 cm., întâlnit astăzi, se pare, doar în râul Vâlsan, și doar pe unele porțiuni (iar după alții, și în Râul Doamnei și Argeș⁵⁴) a fost declarat monument al naturii. Pescuitul său prin orice mijloace este interzis.

4.2.2.2. Avatul



Alte denumiri: **arvat, aun, boulean, buțoi, făț, gonaci, guran, hanț, lupul peștelui, pește cu șapte nume, pește-lup, vânător,**

vrespere, vulcan.

Denumire științifică: ***Aspius aspius***.

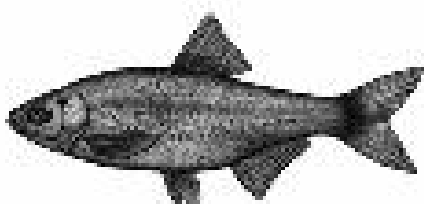
Pește răpitor mare (atinge 8-14 kg.), avatul trăiește în Dunăre și râurile mari, unde aleargă mărunțișul. Urmărește peștii mult timp (de unde și denumirea de **gonaci**), sărind uneori din apă după ei. Se prinde la lansetă, mai rar cu pește viu și mai des cu artificiale. Se folosesc rotative mici (0-2), purtate la suprafața apei, pe fir 0,22-0,25 (chiar 0,30, pentru a putea face față atacului peștilor mai mari). Se prinde și cu țaparine, monturi care cuprind în acest caz 5-8 ramificații laterale de 15-20 cm. lungime, cu cârlige nr. 4-6 pe care se leagă cu ață albă fulgi de pe gâtul cocoșului și se

⁵⁴ Gh. Mohan, A. Ardelean- „*Ecologie și protecția mediului (Manual preparator)*”- Editura Scaiul, București, 1993

Capitolul 4. Diferiți pești din fauna României și pescuitul lor 145 sportiv

vopsesc cu ojă roșie la bază. Se mai folosesc voblere, twistere, sau o ancoră cu fulgi albi legați de ea, lestată cu un plumb lunguiet. Atacă puternic și luptă foarte tare la început, dar apoi se liniștește și poate fi adus ușor la mal, unde este necesar un mincioc pentru a-l scoate pe mal. Se consumă mai ales afumat.

4.2.2.3. Beldița

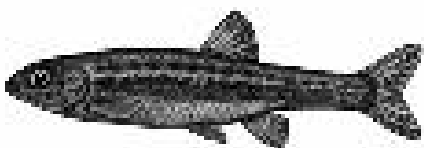


Alte denumiri: **latiță, soreață, corlă, piștar.**

Denumire științifică: ***Alburnoides bipunctatus*.**

Asemănătoare cu boișteanul, beldița nu depășește 8-12 cm. lungime. Se prinde cu undiță având fir de 0,08-0,10, ac nr. 18-20 și plută de balsa. Se poate prinde, ca și obletele, plesnind apa cu montura după reglarea adâncimii la 10-25 cm. Ca și alți pești mici, se prăjește, fiind asemănătoare la gust cu firca. Se poate găti și borș, dacă pică în număr mare sau alături de alți pești mărunți.

4.2.2.4. Boișteanul



Alte denumiri: **verdeț, verdete, verdecior, crăieț.**

Denumire științifică: ***Phoxinus phoxinus*.**

Boișteanul este un pește de cârd mic, ca și porcușorul, nedepășind 8-12 cm. lungime. Corpul este dungat. Se prinde pe toate râurile mari sau mici, în aval față de bolovani, la undiță, cu fir de 0,10-0,15 mm. și ace 19-22, cu plută fină, cu viermuși, râme sau

pâine. Adesea se pescuiește „la vedere”, urmărind direct momeala, fiind un pește de suprafață. În afara lui, pot pica scobarul, porcușorul, beldița sau obletele, pești reuniți sub numele de „albitură” în cazul apelor curgătoare (pe bălți, albitura este formată din săbioară, roșioară, bălos și fircă). Dacă pică în număr mare, se gătește ca ciorbă (borș); se poate consuma și fript sau prăjit, fiind, ca și firca, crocant ca semințele de floarea-soarelui.

4.2.2.5. Cleanul



Alte denumiri: **clin, oachiș, foac, porcul apelor.**

Denumire științifică: ***Leuciscus cephalus*.**

Cleanul poate atinge 60 cm. și 5 kg. Ca toți peștii de râu, se prinde în vâltori, în spatele bolovanilor, lângă malurile adânci sau sub rădăcinile arborilor. În sezonul cald, este ușor de reperat când muscărește (sare din apă, prinzând insectele care zboară deasupra apei). Alteori scoate capul perpendicular pe luciul apei. Este unul dintre cei mai bănuitori pești, adesea se spune că „are ochi pe fiecare solz”. La undiță se prinde cu insecte (muște, albine, cosași, greieri, dar în special lăcuste mari, verzi cu burta galbenă), vara cu fructe: duche, vișine și cireșe), cu râme, lipitori, viermuși, boabe de porumb, mormoloci sau broscuțe, pe o montură cu fir 0,20-0,25, ace subțiri nr. 8-10 și o plută de cocean aflată la 20-30 cm. de ac, undița fiind construită ca pentru baltă. Se pescuiește „la plesneală”, aruncând montura ca și cum aceasta ar cădea sau „sări” în apă. La lansetă se folosește fir de 0,22-0,30 mm., ace nr. 6-8, iar momeala se lasă purtată în aval până la atacul peștelui. Luptă puternic, cu smucituri bruște, dar obosește repede. Cleanul are o carne albă, gustoasă; fiind mare, este destul de căutat.

4.2.2.6. Cleanul dungat



Denumire științifică: ***Leuciscus souffia agassizi***.

Cleanul dungat se prinde în vâltori, în spatele bolovanilor, lângă malurile adânci sau sub rădăcinile arborilor. La undiță se prinde cu insecte (muște, albine, lăcuste, cosași, greieri), vara cu fructe: duche, vișine și cireșe, cu râme, lipitori, viermuși, boabe de porumb, mormoloci sau broscuțe, pe o montură cu fir 0,20-0,25, ace subțiri nr. 8-10 și o plută de cocean aflată la 20-30 cm. de ac, undița fiind construită ca pentru baltă. Se pescuiește „la plesneală”, aruncând montura ca și cum aceasta ar cădea sau „sări” în apă. La lansetă se folosește fir de 0,22-0,30 mm., ace nr. 6-8, iar momeala se lasă purtată în aval până la atacul peștelui.

4.2.2.7. Fusul

Alte denumiri: **fusar, prundar, pește-de-piatră.**

Denumire științifică: ***Zingel streber***.

Foarte asemănător cu pietrarul, cu care se confundă, acest pește trăiește pe fundurile pietroase ale râurilor mari sau mici și ale Dunării și nu depășește 15 cm. Ca aspect, aduce cu șalăul, dar este mai subțire și mai mic. Se prinde cu fir 0,15 și ac nr. 18, cu plută mai grea (trage în toate felurile). Se prinde adesea cu râme, dar și cu viermuși sau insecte. Fiind spinos, nu este prea căutat.

4.2.2.8. Mihalțul



Denumire științifică: ***Lota lota***.

Foarte asemănător cu somnul, dar nedepășind 1 m și 24 kg., acest pește populează râurile în aceleași locuri în care trăiesc cleanul și mreana. Ziua stă pe fundul apei, picând rar la undiță. Poate pica la lansetă, dacă se folosește râma pe ace nr. 1-6 și fir 0,30-0,35. În afara râmei, mihalțul cosumă insecte, pești vii, viermuși. Nu este frecvent la undiță sau lansetă, se prinde cel mai adesea cu plasa. Unii consideră că în general carnea lui are un gust rău; adăugându-se și faptul că are solzi mici și se curăță destul de greu, ca linul pe baltă, nu este prea căutat.

4.2.2.9. Molanul

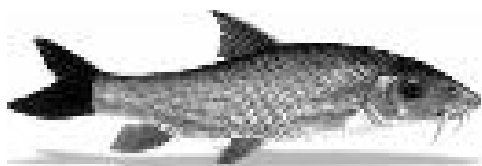


Alte denumiri: **molet**, **grindel**.

Denumire științifică: ***Noemacheilus barbatulus***.

Pește mic, nedepășind 15 cm., trăiește pe fundul râurilor și pâraurilor, în zone liniștite. Seamănă cu țiparul. Se prinde cu undița, folosind fir 0,10-0,15, ace nr. 18-22, iar ca momeală, râma. Trăsătura este puternică. Se gătește prăjit sau borș.

4.2.2.10. Mreana



Alte denumiri: **bârcaci**, **breană**, **imbreană**, **imreană**, **jamă**, **mbreană**, **mireahnă**, **mireană**,

mreană bălană, **mreană de Dunăre**, **mreană galbenă**, **mreană roșie**, **umbreană**.

Denumire științifică: ***Barbus barbus***.

Capitolul 4. Diferiți pești din fauna României și pescuitul lor 149 sportiv

Mreana este un pește mare, atingând 8-10 kg.; frecvent are 300-500 g. Stă pe fundul râurilor, în curent puternic. Poate fi recunoscută când sare, parcă pe spate, contra curentului apei. Se prinde în special cu râme și viermuși, dar trage și la brânzeturi (acestea trebuie să stea, însă, bine prinse în cârlig). Cum peștele are gura mică, se folosesc ace mici, nr. 8-10. Firul optim are grosimea 0,22-0,25 pentru lansetă, sau 0,15-0,20 pentru undiță. Plumbul trebuie să fie ușor, pentru ca momeala să fie purtată de curent. Când pluta undiței se oprește sau se deplasează lateral, poate fi un semn că peștele a tras. Culoarea peștelui este vineție, iar carnea gustoasă; icrele de mreană sunt, însă, toxice mai ales înaintea depunerii lor; intoxicația nu este mortală. Otrava poate fi neutralizată frecând bine icrele amestecate cu mujdei sărat.

4.2.2.11. Mreana vânătă

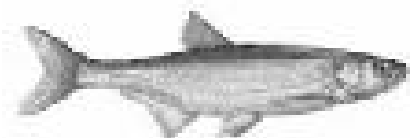


Alte denumiri: **jamlă, jamnă, jimblă, moioagă.**

Denumire științifică: ***Barbus meridionalis petenyi*.**

Mreana vânătă stă pe fund, în curent puternic. Are gura mică, deci se folosesc ace nr. 8-10 și fir de 0,22-0,25 la lansetă, sau 0,15-0,20 la undiță. Plumbul este ușor, pentru ca momeala (râme, viermuși și brânzeturi) să fie dusă departe. Când pluta se oprește sau se mișcă lateral, poate fi un semn că peștele a tras.

4.2.2.12. Obletele



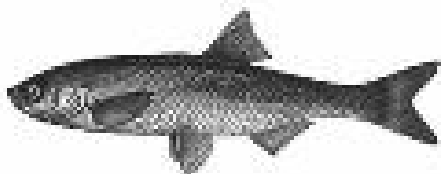
Alte denumiri: **obleț, sorean, soreață, albiță, albișoară, țiclean, țugă.**

Denumire științifică: ***Alburnus alburnus*.**

Obletele este destul de răspândit în râuri, Dunăre și unele lacuri. Nu depășește 10-15 cm. și trăiește în cârduri foarte numeroase: se poate prinde continuu o zi întreagă. Se prinde cu undița, cu fir 0,08-0,10, ace nr. 18-20, și plută de balsa, folosind viermuși, muște, pâine sau mămligă, uneori artificiale mici, pe ace nr. 18-22. Se prinde și „la plesneală”. Se gătește prăjit.

4.2.2.13. Oblatele mare

Alte denumiri: **obleț mare**, **țușcov**.



Denumiri științifice: ***Chalcalburnus chalcoides mento***, ***Chalcalburnus chalcoides***.

Pește migrator răspândit în râuri, Dunăre și unele lacuri, trăiește, ca și obletele, în cârduri mari; se poate prinde continuu o zi întreagă, cu undița, cu fir 0,08-0,10, ace nr. 18-20, și plută de balsa, folosind viermuși, muște, pâine sau mămligă, rar muște artificiale mici, pe ace nr. 18-22. Se gătește mai ales prăjit.

4.2.2.14. Pietrarul

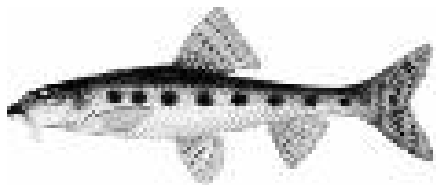


Alte denumiri: **fus mare**, **fusar mare**, **pește-de-piatră**.

Denumire științifică: ***Aspro strebel***, ***Aspro zingel***.

Trăiește pe fundurile pietroase ale râurilor mari și ale Dunării. Seamănă cu șalăul, dar este mai subțire și mult mai mic (nu depășește 15 cm.), și se poate confunda cu fusul. Se prinde cu fir 0,15 și ac nr. 18, cu plută mai grea; trage în toate felurile. Se prinde mai ales la râmă, dar și la viermuși sau insecte. Fiind spinos, nu este prea căutat.

4.2.2.15. Porcușorul



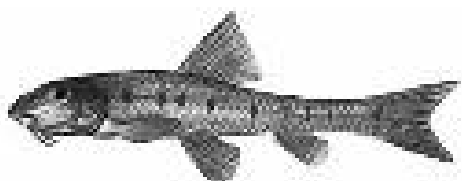
Alte denumiri: **pește porcesc, pietroșel.**

Denumire științifică: există două specii:

***Gobio gobio* și *Gobio albinatus vladysoki*.**

Porcușorul este un pește de cârd mic, ca și boișteanul, nedepășind lungimea de 10-13 cm. Se prinde la undiță, cu fir având grosimea de 0,10-0,15 mm. și ace 14-18, cu plută fină, exact deasupra fundului apei, cu viermuși sau râme. În afara lui, pot pica scobarul, boișteanul, beldița sau obletele, pești reuniți sub numele de „albitură” în cazul apelor curgătoare (pe bălți, albitura este formată din săbioară, roșioară, bălos și fircă). Dacă pică în număr mare, se gătește ca ciorbă (borș); se poate consuma și prăjit, fiind, ca și firca pe baltă, crocant ca semințele de floarea-soarelui.

4.2.2.16. Porcușorul de vad



Denumire științifică: ***Gobio uranoscopus frici*.**

Porcușorul de vad este un pește de cârd mic, ca și porcușorul sau boișteanul, nedepășind lungimea de 10-13 cm. Se prinde la undiță, cu fir având grosimea de 0,10-0,15 mm. și ace 14-18, cu plută fină, exact deasupra fundului apei, cu viermuși sau râme. În afara lui, pot pica scobarul, boișteanul, beldița sau obletele, pești reuniți sub numele de „albitură” în cazul apelor curgătoare (pe bălți, albitura este formată din săbioară, roșioară, bălos și fircă). Dacă pică în număr mare, se gătește ca ciorbă (borș); se poate consuma și prăjit, fiind crocant ca semințele de floarea-soarelui.

4.2.2.17. Răspărul

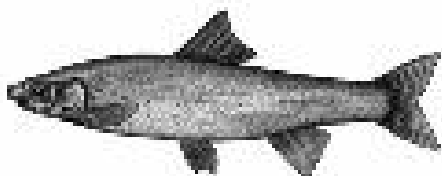


Alte denumiri: **firizar, spârlin, oștean.**

Denumire științifică: ***Zingel streber*.**

Foarte asemănător cu pietrarul, cu care se confundă, acest pește trăiește pe fundurile pietroase ale râurilor mari sau mici și ale Dunării și nu depășește 15 cm. Ca aspect, aduce cu șalăul, dar este mai subțire și, oricum, mai mic. Se prinde cu fir 0,15 și ac nr. 18, cu plută mai grea (trage în toate felurile, mai rar scufundă pluta). Ca momeli se folosesc mai ales râma și bucățelele de pește, dar și viermuși sau insecte. Fiind atât de spinos încât poate însângera mâna, iar înțepăturile sunt dureroase, nu este prea căutat, deși are o carne albă și gustoasă.

4.2.2.18. Scobarul



Alte denumiri: **cârmaci, scobai, scobau, poduț, podete, mațe-negre, pudușcă, târnic.**

Denumire științifică: ***Chondrostoma nasus*.**

Scobarul este un pește de cârd care poate atinge 40 cm. și 1,5 kg. Ca aspect, este foarte asemănător cu cleanul. Poate fi recunoscut după faptul că în unele zile înoată la suprafață, răsturnat pe o parte, de unde și numele de „poduț”. Alteori sare foarte des și în același loc, lovind apa cu coada, plescăind. Se prinde cu ace mici (nr. 10- 12) pe fir subțire (0,20 mm.); principala momeală sunt viermușii, plimbați deasupra fundului apei. La undiță se folosesc plute mici (de cocean, pană sau balsa). Gura

Capitolul 4. Diferiți pești din fauna României și pescuitul lor 153 sportiv

scobarului este situată dedesubt, de aceea trage ca și mreana, oprește pluta sau pleacă lateral cu ea; poate scufunda pluta, uneori. Carnea este gustoasă, se gătește cel mai des afumat.

4.2.2.19. Somnul



Alte denumiri: **codău**, **codoi**, **hârc**, **hârcă**; în funcție de dimensiuni, somnul se mai numește:

- **moacă** (puii mici)
- **somotei** (sub 1 kg.);
- **iaproc** (1-4 kg.);
- **somn-pană** (4-10 kg.);
- **somn** (peste 10 kg.).

Denumire științifică: ***Silurus glanis***.

Acest pește, atingând și 3-400 kg., trăiește în Deltă, Dunăre și la gurile râurilor mari. Se prinde mai rar la undiță, iar la lansetă se prind exemplarele mai mici. Cel mai bine se prinde noaptea, dar poate pica și ziua. Vara, când este cald, se ridică la suprafață, stând nemișcat. Brusc, cu o mișcare a cozii, se repede, prinzând ce poate din peștișorii din jur, și rămâne iar nemișcat, în așteptarea prăzii. În serile și nopțile de vară sare din apă, plescăind. La lansetă se folosesc vergi puternice, mulinete pe măsură, fir gros (0,40-0,60 mm.), ace mari (1, 1 / 0, ..., 5 / 0), deoarece când trage peștele smulge lanseta de pe suport iar lupta este grea și îndelungată. Ca momeli, se folosesc în mod tradițional coropișnițele, apoi lipitorile mari, toate felurile de râme (cu condiția să fie mari), mațele- toate aceste momeli se prind în buchet. Alte momeli sunt: puii de pasăre, șoarecii, broaștele și peștii vii sau morți. Somnul se poate prinde și târând o lingură mare, albă (numită „clonc”) pe fundul apei. Carnea

de somn este foarte căutată, fiind lipsită de oase. Este o carne grasă.

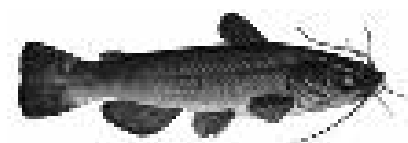
4.2.2.20. Somnul american



Denumire științifică: *Ictalurus melas*.

Acest pește de dimensiuni mici, sub 1 kg., a fost adus din America și trăiește în Deltă, Dunăre și la gurile râurilor mari. Se prinde la undiță și lanșetă. Cel mai bine se prinde noaptea, dar poate pica și ziua. La lanșetă se folosesc ace nr. 4-6 pe fir 0,25 (pe tambur). Ca momeli se folosesc în mod tradițional coropișnițele, apoi lipitorile, toate felurile de râme, mațele- toate aceste momeli se prind în buchet. Alte momeli sunt broaștele și peștii vii sau morți. Carnea este asemănătoare cu cea de somn, fiind lipsită de oase. Este o carne grasă.

4.2.2.21. Somnul pitic



Denumire științifică: *Ictalurus nebulosus*.

Acest pește, atingând 20-30 cm. și 200-300 g., a fost adus din America și trăiește în Deltă, Dunăre și la gurile râurilor mari. Se prinde la undiță și lanșetă, mai ales noaptea, dar poate pica și ziua. La lanșetă se folosesc ace nr. 4-6 pe fir 0,25. Ca momeli, se folosesc în mod tradițional coropișnițele, apoi lipitorile, toate felurile de râme, mațele- toate aceste momeli se prind în buchet. Alte momeli sunt broaștele și peștii vii sau morți. Carnea este asemănătoare cu cea de somn, fiind grasă și lipsită de oase.

4.2.2.22. Zglăvoaca



Alte denumiri: **zglăvoc, glăvoacă, zlăvoacă, moacă, popete, babă, babete, botăș.**

Denumire științifică: există două specii:

***Cottus gobio* și *Cottus poecilopus*.**

Acest pește mic, nedepășind 15 cm., trăiește pe fundul râurilor și pâraurilor, în zone liniștite. Ca aspect, seamănă cu guvidul. Se prinde cu undița, folosind fir 0,10- 0,15, ace nr. 18- 22, iar ca momeală, râma. Trăsătura este puternică.

Se gătește prăjită sau borș, dacă pică și alți pești, altfel trebuie prinse multe zvârlugi pentru a asigura o masă.

4.2.2.23. Zvârluga



Alte denumiri: **vârlugă.**

În țara noastră sub acest nume se găsesc multe specii, aparținând unor genuri diferite.

1. ***Cobitis aurata***
2. ***Cobitis balcanica***
3. ***Cobitis bulgarica***
4. ***Cobitis caspia romanica***

Alte denumiri: **nisipariță.**

5. ***Cobitis elongata***
6. ***Cobitis taenia***

Alte denumiri: **fâsă.**

7. ***Sabanajewia aurata balcanica***

Alte denumiri: **fâsă, câră.**

8. ***Sabanajewia aurata radnensis***9. ***Sabanajewia aurata romanica***

Alte denumiri: **nisipariță**.

Acești pești mici, nedepășind 15 cm., trăiesc pe fundul râurilor și pâraurilor, în zone liniștite. Speciile genului ***Cobitis*** preferă zonele lent curgătoare, iar cele ale genului ***Sabanajewia*** zonele mai rapid curgătoare, cu fund pietros. Ca aspect, seamănă cu guvidul. Se prinde cu undița, folosind fir de 0,10- 0,15 grosime, ace nr. 18- 22, iar ca momeală, râma (în cazul speciilor genului *Sabanajewia*, se pot folosi și peștișori morți, tăiați în bucăți). Trăsătura este puternică. Se gătește prăjită sau borș.

4.2.3. Peștii comestibili din Dunăre, Deltă și bălțile Dunării

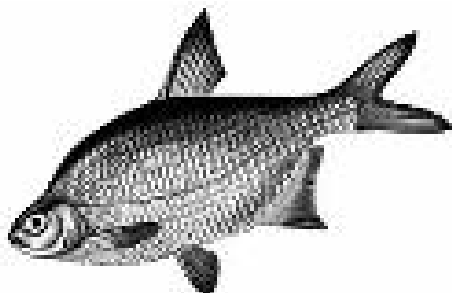
4.2.3.1. Anghila



Denumire științifică: ***Anguila anguila***.

Pește foarte asemănător cu un șarpe, anghila atinge 1 metru lungime. Trăiește în Deltă, iar în timpul migrației se întâlnește și în Marea Neagră. Nu se poate vorbi despre pescuitul anghilei, deoarece ea pică accidental. Recuperarea este foarte dificilă, acest pește încolăcindu-se în jurul obiectelor din apă. Cade la râme mari, viermuși sau bucăți de carne înșirate pe un fir de lână legat de cârlig. Se folosește firul gros (0,40), iar acele au nr. 1. Multora asemănarea cu un șarpe le produce teamă sau repulsie și nu o consumă. În realitate, atât la noi, cât și în alte țări carnea anghilei (și mai ales a larvelor) este considerată o delicată; anghila se prinde cu plase pe traseul migrației (Dunăre (chiar râuri)- Marea Neagră- Marea Sargaselor, apoi înapoi).

4.2.3.2. Batca



Alte denumiri: **corbancă, corpacă, cosac, frunza plopului.**

Denumire științifică: ***Blicca björnka***.

Batca se prinde tot timpul anului la undiță și lansetă. Este foarte asemănător cu plătica., are capul triunghiular, scurt, și corpul lățit.

Atinge 35 cm. și peste 1 kg. Se folosesc ace nr. 6- 12, pe fir 0,22- 0,25 (firul de pe tamburul mulinetei) în cazul lansetei, și 0,15- 0,20, la undiță. La undiță, cel mai ades pune pluta pe lat, iar la lansetă trăsătura este greu de observat dacă pescarul nu este atent. Dacă este mare, minciocul rămâne necesar. Ca momeli se folosesc viermușul, primăvara și toamna, apoi râma, „*libelula*” și pâinea. Carnea de batcă se consumă mai ales sărată.

4.2.3.3. Ofițerul



Denumire științifică: ***Cyprinus carpio oblongus***.

Ofițerul este o varietate de crap întâlnită în Delta Dunării. Este mai lung și mai subțire decât crapul obișnuit. Când trage la lansetă, chiar și un exemplar mic (1- 5 kg.) o smulge de pe suport. La undiță scufundă pluta, o pune pe lat sau pleacă cu ea. În toate cazurile, acest pește luptă puternic și este necesar un mincioc pentru a-l scoate din apă. La undiță, pentru puiet se folosesc ace mici, nr. 18- 22, iar pentru peștii mari, acele nr. 1- 4, în special în Deltă folosindu-se acele nr. 1. Guta este subțire pentru cei mici (0,20- 0,22) și groasă în ultimul caz (0,35- 0,45). Pentru lansetă, se folosesc ace nr. 1, iar firul de pe tambur este de 0,35- 0,45 mm. grosime. Lista momelilor este extrem de complexă: mămăliga, pâinea, găluștile („*boilles*”), bobul de porumb fiert în lapte, cartoful fiert, râma, „*libelula*” sau lipitoarea întoarsă. Carnea acestui pește este mai puțin gustoasă ca cea de crap.

4.2.3.4. Plevușca

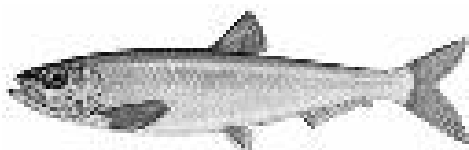


Alte denumiri: **pleavă, costrăș, fufă, chitic.**

Denumire științifică: ***Leucaspis delineatus*.**

Plevușca nu depășește 8 cm. lungime. Se prinde în Dunăre și bălțile ei, precum și în Deltă, la undiță cu fir subțire (0.08) cu ace mici (18- 24) folosind orice momeală: pâine, viermuși sau râme, dar și insecte. Carnea acestui pește are un gust foarte usturat.

4.2.3.5. Scumbioara



Denumire științifică: ***Clupeonella delicatula nordmanni*.**

Scumbioara trăiește în cârduri în Dunăre și bălțile ei; este foarte asemănătoare cu scrumbia de Dunăre. Nu depășește 1- 2 kg. La undiță se prinde accidental cu ace mici (14- 20) pe fir 0,20- 0,22 cu plută de cocean, montată ca pentru baltă. Ca momeală se folosește râma sau viermușul. Se gătește prăjită sau coaptă în pergament.

4.2.3.6. Sturionii

Sub numele de sturioni sunt reunite următoarele specii:

- Morunul



Denumire științifică: ***Huso huso***

Dimensiuni maxime: 9 m. și o tonă

- Nisetrul



Denumire științifică: ***Acipenser güldenstaedti***

Dimensiuni maxime: 2 m. și 100 kg



- Cega

Denumire științifică: ***Acipenser ruthenus***

Dimensiuni maxime: 1,25 m. și 16 kg

- Păstruga



Alte denumiri: **păstrungă**

Denumire științifică: ***Acipenser stellatus***

Dimensiuni maxime: 2 m. și 160 kg.

- Viza



Alte denumiri: viza mică (40- 60 cm.) se mai numește **bogzar**.

Denumire științifică: ***Acipenser nudiiventris***

Dimensiuni maxime: 2 m. și 50 kg.

- Șipul



Alte denumiri: **viză galbenă**.

Denumire științifică: ***Acipenser sturio***

Dimensiuni maxime: 3,5 m. și 300 kg.

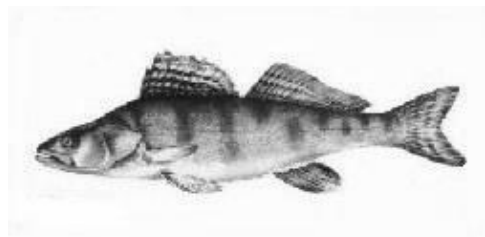
Pești ce migrează din Marea Neagră în Dunăre pentru reproducere, sturionii pică rar la undiță și lansetă (doar puietul, în drumul spre mare, se poate prinde accidental) dacă se pescuiește cu râmă sau viermuș. În mod curent, se prind la plase (numite

Capitolul 4. Diferiți pești din fauna României și pescuitul lor 161 sportiv

taliene) sau cu *carmace* (șiruri de funii întinse de-a latul apei, de care se leagă vertical cu alte funii cârlige care ajung pe fundul apei; acestea sunt mari, ascuțite, și agață spatele sturionilor care se reîntorc în mare după depunerea icrelor, sau care intră să depună icrele), ultimele folosite la gurile Dunării.

Cega pătrunde și în râurile mari (Tisa, Mureș) unde cade la lansetă, la fir gros (0,40) și ace mari (1 / 0- 5 / 0). Carnea lor este foarte căutată. În cazul morunului, carnea afumată se cunoaște ca „batog”. Icrele sturionilor sunt, deasemenea, apreciate și au culoarea neagră, fiind numite „*icre negre*” sau „*caviar*”.

4.2.3.7. Șalăul vărgat



Denumire științifică: ***Stizostedion volgense***.

Este un pește răpitor adus din Orient și asemănător cu șalăul (doar că dungile de pe corp sunt mai șterse la culoare) întâlnit în zone cu apă curgătoare foarte curată și adâncă, cu fund nisipos, curent domol și rece; preferă marginea anafoarelor, malurile drepte, și zonele cu pietre mari. Vara se prinde mai bine seara decât dimineața, iar după jumătatea lui noiembrie până aproape de apus.

Se prinde tot timpul anului, iarna la copcă, la marmușcă sau dandinetă, ca și bibanul, sau cu pește viu, montat pe ac nr. 1- 4. Se pot folosi și lingurile. În mod normal, șalăul vărgat urmărește circumspect momeala, și când aceasta ajunge aproape de mal sau se schimbă ritmul de recuperare atacă violent, intră cu botul în mal, aproape sare. Nu pune probleme la recuperare când este prins.

La undiță se pot prinde alături de biban puii, dacă se pescuiește cu pește viu, râmă sau mormoloc; șalăul mare se prinde

cu lanseta, în general folosind toată gama de artificiale (sunt mai bune cele argintii): linguri, rotative și oscilante (mai ales cele grele), voblerele și twisterele. În privința lingurilor, dau rezultate cele mijlocii și mari. Alături de șalău pot pica avatul, somnul, văduvița și știuca (doar somnul preferă adâncimile). Lingura se calibrează în funcție de peștii care se văd la suprafața apei: pentru săbioară sau bălos-oscilanta argintie sau rotativa depărtată de ax; pentru boartă sau fircă- rotativa argintie, rapidă, apropiată de ax. Lingurile se pot confecționa și manual, dar trebuie argintate (cele nichelate nu strălucesc la fel de bine).

Recuperarea se face cu opriri de 1- 2 secunde; o soluție o reprezintă urmărirea mișcărilor peștilor de la suprafața apei. Firul utilizat are grosimea 0,22- 0,25 (de preferință, fluorescent), pe mulinetă mijlocie, vargă de 2,20- 2,40 m., cu acțiune pe vârf, și montură de 5- 20 g. Șalăul vărgat se poate prinde și cu pește viu sau mort, prins întreg sau tăiat pe ace nr. 1- 4.

În toate cazurile, minciocul este absolut necesar. Șalăul vărgat are o carne albă, gustoasă, slabă, mai apreciată ca a șalăului; se gătește mai ales rasol.

4.2.4. Peștii necomestibili din Dunăre, Deltă și bălțile Dunării

4.2.4.1. Ghidrinul

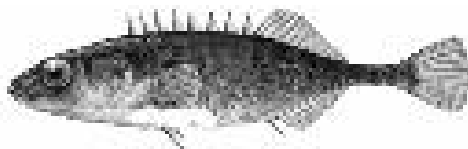


Denumire științifică: ***Gasterosteus aculeatus***.

Ghidrinul nu depășește 8 cm. lungime. Principalul motiv pentru care nu este consumat este faptul că acest pește este ocrotit prin lege. La acesta se adaugă dimensiunile mici, gustul amar al cărnii și prezența spinilor.

Ghidrinul prezintă interes pentru biologi, deoarece construiește din alge un cuib în care sunt depuse icrele și stau puii, păziți de părinți, până se pot „descurca” singuri.

4.2.4.2. Pălămida de baltă



Alte denumiri: **pălămidă, pește țigănesc, moș cu ghimpe.**

Denumire științifică: ***Pungitius platygaster***.

Pălămida nu depășește 8 cm. lungime. Motivul pentru care acest pește nu este consumat este prezența spinilor (radiilor) înotătoarei dorsale, pe care acest peștișor îi înfige în gura oricărui pește răpitor. În afara acestuia, gustul rău al cărnii și dimensiunile mici fac ca acest pește să nu fie căutat.

4.3. Peștii din Marea Neagră

4.3.1. Peștii comestibili din Marea Neagră

4.3.1.1. Aterina



Alte denumiri: **ceatal, ceace**.

Denumiri științifice: ***Aterina mochon*,
Aterina mochon pontica.**

Acest pește care nu depășește 15 cm. și trăiește în cârduri imense este corespondentul pe mare al fircii din bălți și lacuri. Se prinde la undiță cu fir de 0,15- 0,20 mm., plută mică de cocean sau balsa și ace nr. 19- 22, prinse pe o motură ca pentru baltă.

Ca momeli se folosesc: „*inima de scoică*” (scoicile (midiile) se adună de pe pietre sau de pe țărm; cu un briceag sau cuțit se desfac cele două valve, iar partea neagră mai tare reprezintă „*inima scoicii*”), sau râmele de mare. Acestea se găsesc în zone de mică adâncime cu nisip mâlos, de culoare neagră; se umplu câteva pungi cu astfel de nisip, și se desfac pe o suprafață netedă. Se pot găsi și în algele de pe pietrele digului, sau între scoicile de pe aceleași pietre. Se pot păstra 1- 2 zile în cârpe cu nisip uscat, la loc întunecos și bine legate. Se pun pe cârlig ca râma obișnuită, manipulându-le cu grijă din două motive: 1) se rup ușor și 2) ciupecsc pescarul de degete. Ultima momeală este destinată unor pești „de soi” cum ar fi chefalul, și se folosește la aterină doar dacă este la îndemână, altfel „stricăm orzul pe găște”.

Datorită numărului mare de pești din cârd, aterinele pică în număr mare când trece cârdul, dar aceasta nu se poate ști exact; o soluție este urmărirea stolurilor de pescăruși. Se gătește prăjită. Este o foarte bună momeală la guvid, la mal, și zărgan, știucă de mare sau lufar, în larg.

4.3.1.2. Barbunul



Denumire științifică: ***Mullus barbatus ponticus***.

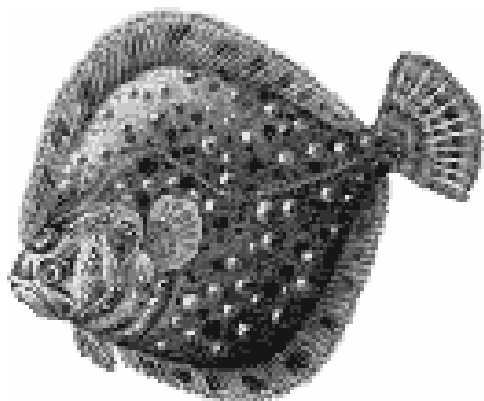
Acest pește de fund care nu depășește 1-2 kg. trăiește în cârduri mari, executând migrații Dunăre-mare. Se poate prinde accidental la undiță în zona litorală, în cazul în care se folosesc cârlige nr. 14-20 pe fir 0,20 și plută de cocean, pe o montură ca pentru baltă.

Cele mai bune momeli sunt:

- „*inima de scoică*” (scoicile (midiile) se adună de pe pietre sau de pe țarm; cu un briceag sau cuțit se desfac cele două valve, iar partea neagră reprezintă „*inima scoicii*”), cu mai puțin succes.
- râmele de mare se găsesc în zone de mică adâncime cu nisip mâlos, de culoare neagră; se umplu câteva pungi cu astfel de nisip, și se desfac pe o suprafață netedă. Se pot găsi și în algele de pe pietrele digului, sau între scoicile de pe aceleași pietre. Se pot păstra 1- 2 zile în cârpe cu nisip uscat, la loc întunecos și bine legate. Se pun pe cârlig ca râma obișnuită, manipulându-le cu grijă din două motive: 1) se rup ușor și 2) ciupesc pescarul de degete.

În mod asemănător, pică la lansetă la țaparină. Aceasta este o montură care cuprinde un plumb conic greu, cu mustăți care îl înfig în nisip- se pescuiește „în val”, și un fir principal cu 10- 15 (4-6, la undiță) ramificații laterale de 20- 25 cm. lungime, terminate cu ace nr. 4-6 pe a căror tijă se leagă cu ață albă fulgi albi, de dorit de pe gâtul cocoșului, și se vopsesc la bază cu oja roșie. Dacă se observă (cu ochiul liber sau urmărind pescărușii) un cârd de pești, iar țaparina este la îndemână, nu este vreme de pierdut. Barbunul se mănâncă mai ales prăjit.

4.3.1.3. Calcanul

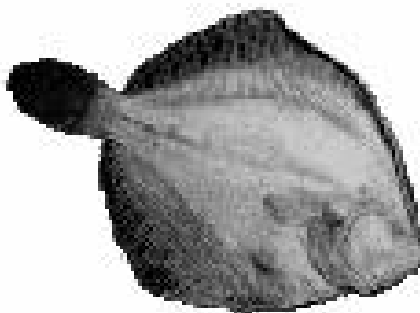


Alte denumiri: **pește de mare.**

Denumire științifică: ***Scophthalmus maeoticus*.**

Calcanul este un pește de fund care atinge 2 kg. și se prinde în mod accidental. Pică la lanșetă, pe fir 0,25 și ace nr. 4- 6, la râmă de mare sau carne de scoică. Râmele de mare se găsesc în zone de mică adâncime cu nisip mîlos, de culoare neagră; se umplu câteva pungi cu astfel de nisip, și se desfac pe o suprafață netedă. Se pot găsi și în algele de pe pietrele digului, sau între scoicile de pe aceleași pietre. Se pot păstra 1- 2 zile în cârpe cu nisip uscat, la loc întunecos și bine legate. Se pun pe cârlig ca rîma obișnuită, manipulându-le cu grijă din două motive: 1) se rup ușor și 2) ciupesc pescarul de degete. Scoicile (midiile) se adună de pe pietre sau de pe țarm; cu un briceag sau cuțit se desfac cele două valve și se scoate carnea. Se poate prinde și din barcă, în larg. Carnea de calcan, grasă, este o adevărată delicatesă.

4.3.1.4. Calcanul mic

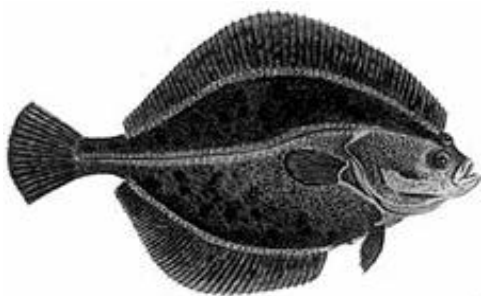


Denumire științifică: ***Scophthalmus rhombus*.**

Calcanul mic este un pește de fund care se prinde în mod accidental. Pică la lanșetă, pe fir 0,25 și ace nr. 4- 6, la râmă de mare sau carne de scoică. Râmele de mare se

găsesc în zone de mică adâncime cu nisip mâlos, de culoare neagră; se umplu câteva pungi cu astfel de nisip, și se desfac pe o suprafață netedă. Se pot găsi și în algele de pe pietrele digului, sau între scoicile de pe aceleași pietre. Se pot păstra 1- 2 zile în cârpe cu nisip uscat, la loc întunecos și bine legate. Se pun pe cârlig ca râma obișnuită, manipulându-le cu grijă din două motive: 1) se rup ușor și 2) ciupesc pescarul de degete. Scoicile (midiile) se adună de pe pietre sau de pe țărm; cu un briceag sau cuțit se desfac cele două valve și se scoate carnea. Calcanul mic se poate prinde și din barcă, în larg. Carnea grasă a acestui pește este considerată o adevărată delicatesă.

4.3.1.5. Cambula



Denumire științifică: ***Pleuronectes flesus***.

Cambula este un pește de fund care se prinde pe plajele întinse cu fund nisipos. Nu depășește 300 g. Pică la lansetă, pe fir 0,25 și ace nr. 4- 6, la râmă de mare sau carne de scoică. Râmele de mare se găsesc în zone de mică adâncime cu nisip mâlos, de culoare neagră; se umplu câteva pungi cu astfel de nisip, și se desfac pe o suprafață netedă. Se pot găsi și în algele de pe pietrele digului, sau între scoicile de pe aceleași pietre. Se pot păstra 1- 2 zile în cârpe cu nisip uscat, la loc întunecos și bine legate. Se pun pe cârlig ca râma obișnuită, manipulându-le cu grijă din două motive: 1) se rup ușor și 2) ciupesc pescarul de degete. Scoicile (midiile) se adună de pe pietre sau de pe țărm; cu un briceag sau cuțit se desfac cele două valve și se scoate carnea. Se poate prinde și din barcă, în larg.

4.3.1.6. Cambula de liman



Denumire științifică: ***Pleuronectes flesus luscus***.

Cambula de liman este un pește de fund care se prinde în mod accidental. Nu depășește 300 g. Pică la lansetă, pe fir 0,25 și ace nr. 4- 6, la râmă de mare sau carne de scoică. Râmele de mare se găsesc în zone de mică adâncime cu nisip mâlos, de culoare neagră; se umplu câteva pungi cu astfel de nisip, și se desfac pe o suprafață netedă. Se pot găsi și în algele de pe pietrele digului, sau între scoicile de pe aceleași pietre. Se pot păstra 1- 2 zile în cârpe cu nisip uscat, la loc întunecos și bine legate. Se pun pe cârlig ca râma obișnuită, manipulându-le cu grijă din două motive: 1) se rup ușor și 2) ciupesc pescarul de degete. Scoicile (midiile) se adună de pe pietre sau de pe țărm; cu un briceag sau cuțit se desfac cele două valve și se scoate carnea.

Se poate prinde și din barcă, în larg.

4.3.1.7. Chefalul

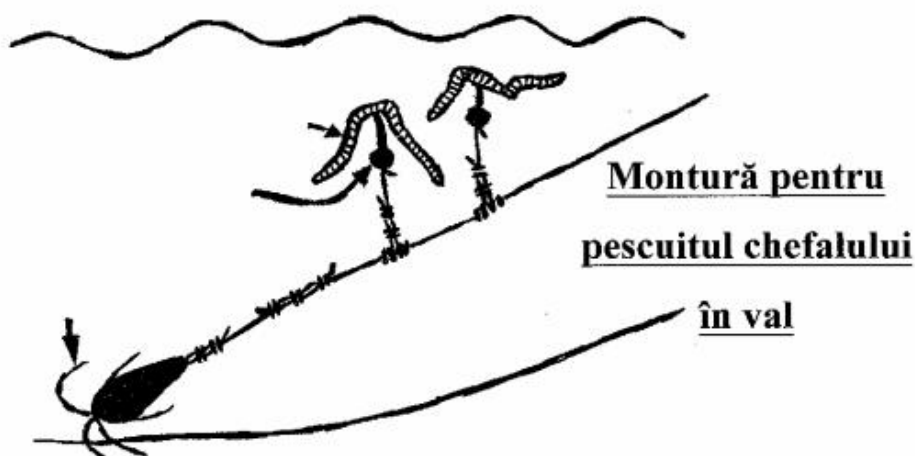


Alte denumiri: **laban, loban**; puietul se numește **ilarie**.

Denumire științifică: ***Mugil cephalus***.

Este unul dintre peștii mari, atingând și 12 kg.; în mod frecvent, la undiță se prinde ilaria, iar chefalul mare se prinde cu lansete puternice, având vergi telescopice de 3-4 m. lungime, cu mulinete mari, pe care se pun 300 m. fir 0,22-0,25; acele folosite au nr. 4-6. Minciocul este absolut necesar la chefalul mare. În cazul ilariei, la undiță se folosește fir de 0,20, ace nr. 18-20. Montura

este ca cea pentru baltă, cârligul se prinde sub plumb. Se folosesc plute de cocean sau balsa, de dimensiuni mijlocii. La lansetă, montura are un plumb greu, terminat cu mustăți (sârme care îl înfig în nisip- se pescuiește „în val”), un fir principal cu 3-5 ramificații laterale pentru cârlige; înaintea cârligului se prinde de fir o sferă de spumoplast sau alt material plutitor, viu colorată, care ridică acul cu momeala spre suprafață și îl face vizibil.



Ca momeli, la undiță se folosește „*inima de scoică*” (scoicile se adună de pe pietre sau de pe țărm; cu un briceag sau cuțit se desfac cele două valve, iar partea neagră reprezintă „*inima scoicii*”), cu mai puțin succes. Momeala de bază pentru chefal este râma de mare. Râmele de mare se găsesc în zone de mică adâncime cu nisip mâlos, de culoare neagră; se umplu câteva pungi cu astfel de nisip, și se desfac pe o suprafață netedă. Se pot găsi și în algele de pe pietrele digului, sau între scoicile de pe aceleași pietre. Se pot păstra 1- zile în cârpe cu nisip uscat, la loc întunecos și bine legate. Se pun pe cârlig ca râma obișnuită, manipulându-le cu grijă din două motive: 1) se rup ușor și 2) ciupesc pescarul de degete. Carnea de chefal prăjită și cu mujdei de usturoi este o

adevărată trufanda. Se recunoaște ușor, mai ales când marea este agitată sau se apropie o furtună, și cârdurile de chefal înoată la suprafață.

4.3.1.8. Gingirica



Alte denumiri: **scrumbioară**.

Denumiri științifice: ***Clupeonella cultiventris*, *Clopeonella delicatula***.

Acest pește care nu depășește 1-2 kg. trăiește în cârduri mari, executând migrații Dunăre-mare. Se prinde accidental la undiță în zona litorală, dacă se folosesc ace nr. 14-20 pe fir 0,20 și plută de cocean, pe o montură ca pentru baltă.

Cele mai bune momeli sunt:

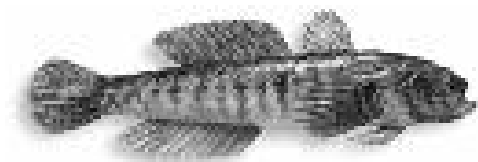
- „*inima de scoică*” (scoicile se adună de pe pietre sau de pe țărm; cu un briceag sau cuțit se desfac cele două valve, iar partea neagră reprezintă „*inima scoicii*”), cu mai puțin succes.
- râmele de mare se găsesc în zone de mică adâncime cu nisip mâlos, de culoare neagră; se umplu câteva pungi cu astfel de nisip, și se desfac pe o suprafață netedă. Se pot găsi și în algele de pe pietrele digului, sau între scoicile de pe aceleași pietre. Se pot păstra 1-2 zile în cârpe cu nisip uscat, la loc întunecos și bine legate. Se pun pe cârlig ca râma obișnuită, manipulându-le cu grijă din două motive: 1) se rup ușor și 2) ciupesc pescarul de degete.

În mod asemănător, pică la lansetă la țaparină. Aceasta este o montură care cuprinde un plumb conic greu, cu mustăți care îl înfig în nisip- se pescuiește „în val”, și un fir principal cu 10- 15 (4-6, la undiță) ramificații laterale de 20- 25 cm. lungime, terminate cu ace nr. 4-6 pe a căror tijă se leagă cu ață albă fulgi albi, de dorit de

pe gâtul cocoșului, și se vopsesc la bază cu oja roșie. Dacă se observă (cu ochiul liber sau urmărind pescărușii) un cârd de pești, iar țaparina este la îndemână, nu este vreme de pierdut. Gingirica se mănâncă mai ales prăjită.

4.3.1.9. Guvidul

Sub acest nume generic, în Marea Neagră se întâlnesc următoarele specii:



- guvidul de iarbă

Denumire științifică: ***Gobius ophiocephalus***.



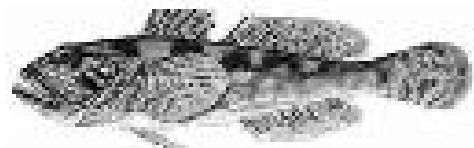
- guvidul de mare

Denumire științifică: ***Gobius cephalarges***.



- guvidul de nisip

Denumire științifică: ***Pomatoschistus microps***.



- strunghilul

Alte denumiri: **guvidia, guvidul mare.**

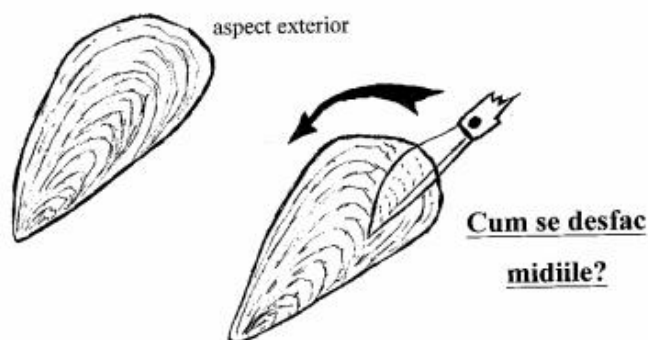
Denumire științifică: ***Gobius melanostomus***.

Guvidul reprezintă cel mai la îndemână pește pentru cei care ajung pe litoral. E adevărat că guvidul nu oferă nici o „senzație tare”, nu luptă- atunci când este agățat dă impresia că de ac s-a prins un bolovan, aproape că nici nu mișcă. Se prinde pe fundul apei la undiță, lansetă sau pripon. În cazul undiței, cei care „știu” să nu agațe undița de pietre (de obicei, acest lucru este inevitabil, guvidul ia momeala și se refugiază sub bolovanii de pe dig să o consume, și atunci acul rămâne agățat) pot folosi fir 0,20- 0,25

Capitolul 4. Diferiți pești din fauna României și pescuitul lor 173 sportiv

(guvidul depășește rar 500 de grame); începătorilor le recomand fir 0,30-0,35. Se folosesc plute mari, de plastic sau cocean. Acele se prind deasupra plumbului, cu fir lung, astfel ca în apă să stea la același nivel cu plumbul sau sub acesta. Se folosesc ace nr. 4-6 pentru pescuitul cu carne de scoică și crevete și mici (10-12) pentru „*inima de scoică*” sau râma de mare. În cazul vergilor de fibră de sticlă sau carbon, se folosesc monturi fără plută, cu plumb mai greu; atacul peștelui se poate observa urmărind vârful vergii. La lansetă se folosește fir 0,30-0,40 și o montură care cuprinde un fir principal cu 2-4 ramificații laterale pentru cârlige, plasate la 1,5-2 cm. una de alta, și se termină cu plumbul. Cârligele folosite au nr. 4-6, rar 8. Nu se folosesc avertizoare, iar atacul peștelui se poate sesiza urmărind vârful vergii.

În cazul priponului, montura este aceeași ca pentru lansetă; atacul peștelui se urmărește ținând firul în mână. Se poate prinde guvid și ținând în mână o montură de undiță, cu sau fără plută, lansată printre pietrele de pe dig. Momelile folosite cel mai adesea sunt crevetele și carnea de scoică. Pentru a aduna creveți este necesară o plasă de perdea (ciorpac) montată pe un inel de sârmă cu diametrul de 30 cm., terminat cu o coadă de 1- 1,5 m.; cu aceasta se „mătură” pietrele acoperite cu alge de lângă dig. Creveții nu se pot prinde ușor dacă marea este tulbure sau agitată și nici nu pot fi păstrați mult timp vii. Se folosește doar coada, înfiptă în ac astfel încât să-l acopere. Creveții mici se prind întregi, înțepându-i de la cap spre coadă. Scoicile (midiile) se adună de pe pietre sau de pe țârm. Cu un briceag sau cuțit se desfac cele două valve, iar carnea se înfige în ac începând cu partea neagră, numită „*inima scoicii*” (aceasta se poate folosi separat. montată pe ace mai mici). Eu adun scoicile cu o zi înainte de a le folosi, scot carnea, o porționez și o pun la uscat pe o bucată de hârtie sau carton. Astfel, momeala se ține mai bine pe ac a doua zi.



La guvid se pot folosi și momeli mai „sofisticate”:

- râma de mare- în mod normal, aceasta înseamnă „a strica orzul pe găște”, dar există situații în care această momeală este mai la îndemână decât carnea de scoică sau creveții, dar aceasta este pe mare „cea mai de lux” momeală. Râmele de mare se găsesc în zone de mică adâncime cu nisip mâlos, de culoare neagră; se umplu câteva pungi cu astfel de nisip, și se desfac pe o suprafață netedă. Se pot găsi și în algele de pe pietrele digului, sau între scoicile de pe aceleași pietre. Se pot păstra 1-2 zile în cârpe cu nisip uscat, la loc întunecos și bine legate. Se pun pe cârlig ca râma obișnuită, manipulându-le cu grijă din două motive: 1) se rup ușor și 2) ciupesc pescarul de degete.
- branhiile, mațele sau carnea de pește (guvid sau câine de mare⁵⁵);
- ficatul de pui sau porc;
- carnea de pasăre sau animal, crudă;
- puii de pește, aterina;
- râmele obișnuite.

⁵⁵ Este de preferat ultima, din mai multe motive:

- câinele de mare este necomestibil;
- la carnea, branhiile sau mațele de guvid pică la fel de bine guvid sau câine de mare, în schimb la carnea, branhiile sau mațele de pică aproape numai guvid.

Capitolul 4. Diferiți pești din fauna României și pescuitul lor 175 sportiv

În afara guvidului, cel mai adesea pică și câinele de mare; mai rar pot pica stavridul, dragonul sau scorpia de mare. Atacul peștelui e violent: scufundă pluta sau trage de lansetă, făcând-o să vibreze. Se gătește de regulă prăjit, cu mujdei de usturoi.

4.3.1.10. Hamsia



Denumiri științifice: ***Engraulis encrassicholus***,
Engraulis encrassicholus ponticus.

Acest pește care nu depășește 1- 2 kg. trăiește în cârduri mari, executând migrații Dunăre- mare. Se prinde accidental la undiță în zona litorală, dacă se folosesc ace nr. 14- 20 pe fir 0,20 și plută de cocean, pe o montură ca pentru baltă.

Cele mai bune momeli sunt:

- „*inima de scoică*” (scoicile se adună de pe pietre sau de pe țărm; cu un briceag sau cuțit se desfac cele două valve, iar partea neagră reprezintă „*inima scoicii*”), cu mai puțin succes.
- râmele de mare se găsesc în zone de mică adâncime cu nisip mâlos, de culoare neagră; se umplu câteva pungi cu astfel de nisip, și se desfac pe o suprafață netedă. Se pot găsi și în algele de pe pietrele digului, sau între scoicile de pe aceleași pietre. Se pot păstra 1- 2 zile în cârpe cu nisip uscat, la loc întunecos și bine legate. Se pun pe cârlig ca râma obișnuită, manipulându-le cu grijă din două motive: 1) se rup ușor și 2) ciupecsc pescarul de degete.

În mod asemănător, pică la lansetă la țaparină. Aceasta este o montură care cuprinde un plumb conic greu, cu mustăți care îl înfig în nisip- se pescuiește „în val”, și un fir principal cu 10- 15 (4-6, la undiță) ramificații laterale de 20-25 cm. lungime, terminate cu ace nr. 4-6 pe a căror tijă se leagă cu ață albă fulgi albi, de dorit de pe

gâtul cocoșului, și se vopsesc la bază cu ojă roșie. Dacă se observă un cârd de pești, iar țaparina este la îndemână, nu este vreme de pierdut. Hamsia se mănâncă prăjită.

4.3.1.11. Hanusul

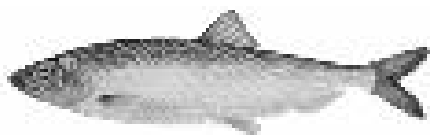


Alte denumiri: **hanos**.

Denumire științifică: ***Gobius batrachocephalus***.

Hanusul este o specie de guvid de larg. Se prinde pe fundul apei la lanșetă sau pripon, din barcă. La lanșetă se folosește fir 0,30- 0,40 și o montură care cuprinde un fir principal cu 2- 4 ramificații laterale pentru cârlige, plasate la 1,5- 2 cm. una de alta, și terminată cu plumbul. Cârligele folosite au nr. 4- 6, rar 8. Nu se folosesc avertizoare, iar atacul peștelui se poate sesiza urmărind vârful vergii. În cazul priponului, montura este aceeași ca pentru lanșetă; atacul peștelui se urmărește ținând firul în mână. Momelile folosite cel mai adesea sunt crevetele și carnea de scoică. În afara lor se folosesc: râma de mare, branhiile, mațele sau carnea de pește (guvid, hanus sau câine de mare), ficatul de pui sau porc, carnea crudă de pasăre sau animal, puii de pește, aterina, râmele obișnuite. Atacul peștelui e violent: scufundă pluta sau trage de lanșetă, făcând-o să vibreze. Se gătește de regulă prăjit, cu mujdei de usturoi.

4.3.1.12. Heringul



Denumire științifică: ***Clupea harengus***.

Acest pește care nu depășește 1- 2 kg. trăiește în cârduri mari, executând migrații Dunăre- mare. Se

Capitolul 4. Diferiți pești din fauna României și pescuitul lor 177 sportiv

prinde accidental la undiță în zona litorală, dacă se folosesc ace nr. 14- 20 pe fir 0,20 și plută de cocean, pe o montură ca pentru baltă.

Cele mai bune momeli sunt:

- „*inima de scoică*” (scoicile (midiile) se adună de pe pietre sau țărm; cu un briceag sau cuțit se desfac cele două valve, iar partea neagră reprezintă „*inima scoicii*”), cu mai puțin succes.
- râmele de mare: se găsesc în zone de mică adâncime cu nisip mâlos, de culoare neagră; se umplu câteva pungi cu astfel de nisip, și se desfac pe o suprafață netedă. Se pot găsi și în algele de pe pietrele digului, sau între scoicile de pe aceleași pietre. Se pot păstra 1-2 zile în cârpe cu nisip uscat, la loc întunecos și bine legate. Se pun pe cârlig ca râma obișnuită, manipulându-le cu grijă din două motive: 1) se rup ușor și 2) ciupesc pescarul de degete.

În mod asemănător, pică la lansetă la țaparină. Aceasta este o montură care cuprinde un plumb conic greu, cu mustăți care îl înfig în nisip- se pescuiește „în val”, și un fir principal cu 10- 15 (4- 6, la undiță) ramificații laterale de 20- 25 cm. lungime, terminate cu ace nr. 4-6 pe a căror tijă se leagă cu ață albă fulgi albi, de dorit de pe gâtul cocoșului, și se vopsesc la bază cu oja roșie. Dacă se observă (cu ochiul liber sau urmărind pescărușii) un cârd de pești, iar țaparina este la îndemână, nu este vreme de pierdut. Heringul se mănâncă mai ales prăjit.

4.3.1.13. Lavaracul

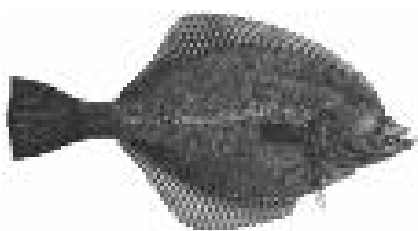


Alte denumiri: **lup de mare**.

Denumire științifică: ***Morone labrax***.

Lavaracul se aseamănă cu lufarul, fiind un pește răpitor. Se prinde în larg, din barcă, cu lanseta. Se folosește fir gros- 0,40, și

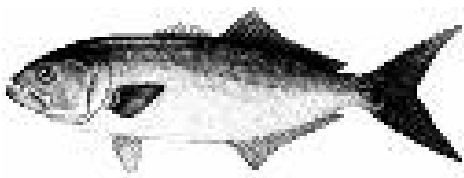
lingură oscilantă cu cea mai mare dimensiune posibilă, cu care se lansează prin bancurile de mărunțiș cu care se hrănește acest pește. Se poate folosi și pește viu, prins pe ace nr. 1, 1 / 0, sau pe ancoră, câte unul sau în buchet. Odată agățat, începe aventura: peștele luptă suficient de puternic pentru a rupe guta, varga sau pentru a răsturna barca. Este indicat ca cel care vrea să prindă lavrac să fie însoțit de un alt pescar.



4.3.1.14. Limba de mare

Denumiri științifice: ***Pegusa impar-nasuta***, ***Solea nasuta***, ***Solea lascario***.

Limba de mare este un pește de fund care se prinde în mod accidental. Nu depășește 300 g. Pică la lanșetă, pe fir 0,25 și ace nr. 4-6, la rămă de mare sau carne de scoică. Râmele de mare se găsesc în zone puțin adânci cu nisip mîlos, negru; se umplu câteva pungi cu astfel de nisip, și se desfac pe o suprafață netedă. Se pot găsi și în algele de pe pietrele digului, sau între scoicile de pe pietre. Se pot păstra 1- 2 zile în cârpe cu nisip uscat, la loc întunecos și bine legate. Se pun pe cârlig ca rîma obișnuită, manipulându-le cu grijă din două motive: 1) se rup ușor și 2) ciupesc pescarul de degete. Scoicile (midiile) se adună de pe pietre sau de pe țarm; cu un briceag sau cuțit se desfac cele două valve și se scoate carnea. Se poate prinde și din barcă, în larg.



4.3.1.15. Lufarul

Denumire științifică: ***Pomatomus saltatrix***.

Lufarul se aseamănă mult cu știuca, fiind un pește răpitor ce atinge 30 kg. Se prinde în larg, din barcă, cu lanșeta. Se folosește

Capitolul 4. Diferiți pești din fauna României și pescuitul lor 179 sportiv

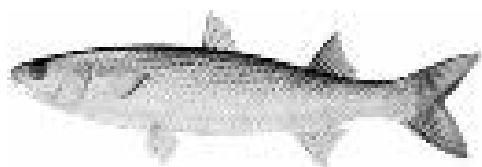
fir gros- 0,40, și lingură oscilantă cu cea mai mare dimensiune posibilă, cu care se lansează prin bancurile de mărunțiș cu care se hrănește lufarul. Se poate folosi și pește viu, prins pe ace nr. 1, 1 / 0, sau pe ancoră, câte unul sau în buchet. Odată agățat, începe aventura: peștele luptă suficient de puternic pentru a rupe guta, varga sau pentru a răsturna barca. Este indicat ca cel care vrea să prindă lufar să fie însoțit de un alt pescar. Carnea, de culoare albă, este bună, dar se obține cu mult efort și multe riscuri. Este bine ca înainte de a pleca după lufar să cereți sfatul localnicilor sau unor pescari mai experimentați.



4.3.1.16. Lupul de mare

Denumire științifică: ***Anarchicas lupus***.

Lupul de mare se aseamănă la comportament cu lufarul, fiind un pește răpitor. Se prinde în larg, din barcă, cu lanseta. Se folosește fir gros- 0,40, și lingură oscilantă cu cea mai mare dimensiune posibilă, cu care se lansează prin bancurile de mărunțiș cu care se hrănește acest pește. Se poate folosi și pește viu, prins pe ace nr. 1, 1 / 0, sau pe ancoră, câte unul sau în buchet. Odată agățat, începe aventura: peștele luptă suficient de puternic pentru a rupe guta, varga sau pentru a răsturna barca. Este indicat ca cel care vrea să prindă lup de mare să fie însoțit de un alt pescar.



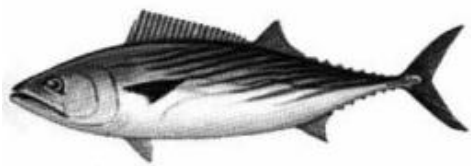
4.3.1.17. Ostreinosul

Denumire științifică: ***Mugil saliens***.

Este unul dintre peștii mari; în mod frecvent, la undiță se prinde puietul, iar exemplarele mari se prind cu lansete puternice, având vergi telescopice de 3- 4 m. lungime, cu mulinete mari, pe

care se pun 300 m. fir 0,22-0,25; acele au nr. 4-6. Minciocul este absolut necesar la peștii mari. La undiță se folosește fir subțire (0,20), ace mici (18- 20). Montura este realizată ca pentru baltă, cârligul se prinde sub plumb. Se folosesc plute de cocean sau balsa, de dimensiuni mijlocii. La lansetă, montura cuprinde un plumb greu, terminat cu mustăți (sârme care îl înfig în nisip- se pescuiește „în val”), un fir principal cu 3-5 ramificații laterale pentru cârlige; înaintea cârligului se prinde de fir o sferă de spumoplast sau alt material plutitor, viu colorată, care ridică acul cu momeala spre suprafață și îl face vizibil. Ca momeli, la undiță se folosește „*inima de scoică*”. Momeala de bază este, însă, râma de mare. Carnea se consumă prăjită și cu mujdei de usturoi.

4.3.1.18. Pălămida



Alte denumiri: **lacherdă**.

Denumire științifică: ***Sarda sarda***.

Acest pește care atinge 8 kg. trăiește în cârduri mari, executând migrații Dunăre-mare. Se prinde accidental la undiță în zona litorală, dacă se folosesc ace nr. 14-20 pe fir 0,20 și plută de cocean, pe o montură ca pentru baltă.

Cele mai bune momeli sunt:

- „*inima de scoică*” (scoicile se adună de pe pietre sau de pe țărm; cu un briceag sau cuțit se desfac cele două valve, iar partea neagră reprezintă „*inima scoicii*”), cu mai puțin succes.
- râmele de mare se găsesc în zone puțin adânci cu nisip mâlos, negru; se umplu câteva pungi cu astfel de nisip, și se desfac pe o suprafață netedă. Se pot găsi și în algele de pe pietrele digului, sau între scoicile de pe aceleași pietre. Se pot păstra 1-2 zile în cârpe cu nisip uscat, la loc întunecos și bine legate. Se pun pe

Capitolul 4. Diferiți pești din fauna României și pescuitul lor 181 sportiv

cârlig ca râma obișnuită, manipulându-le cu grijă din două motive: 1) se rup ușor și 2) ciupesc pescarul de degete.

Deasemenea, pică la lansetă la țaparină. Aceasta este o montură care cuprinde un plumb conic greu, cu mustăți care îl înfig în nisip- se pescuiește „în val”, și un fir principal cu 10- 15 (4-6, la undiță) ramificații laterale de 20-25 cm. lungime, terminate cu ace nr. 4-6 pe a căror tijă se leagă cu ață albă fulgi albi, de dorit de pe gâtul cocoșului, și se vopsesc la bază cu oje roșie. Dacă se observă un cârd de pești, iar țaparina este la îndemână, nu este vreme de pierdut. Pălămida se mănâncă mai ales prăjită.



4.3.1.19. Rândunica de mare

Denumire științifică: ***Trigla lucerna***.

Nedepășind 60 cm. și 3 kg. Este un pește foarte apreciat, deși nu tocmai la îndemână: se prinde în larg, cu lanseta, din barcă sau de pe vapor, la adâncimi de 5-70 de metri, pe fund nisipos sau pietros. Ca momeli se folosesc carnea de scoică sau râma de mare, pe ace nr. 4-6 și fir 0,25-0,30. Pe lângă rândunica de mare pot pica stavridul, chefalul, hanusul, calcanul, cambula sau limba de mare. Peștele trebuie scos rapid din apă. Nu se pescuiește industrial.

4.3.1.20. Rechinul

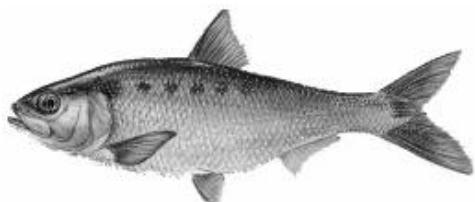


Alte denumiri: **câinele de mare**.

Denumiri științifice: ***Squalus acanthias*, *Acanthias vulgaris***.

Deoarece acest pește atinge 1,20 m. lungime, prinderea rechinului este o încercare grea chiar și pentru temerari. Ziarele din

Constanța relatau prin 1983- 1985 încercarea reușită de doi pescari de a prinde rechin. Cei doi au făcut rost de carne, de sfoară groasă, ace sau ancore mari, cât pumnul, și au pornit în larg cu barca. După o zi de „lupte”, timp în care unuia i s-a înfipt și cârligul în mână, cei doi au revenit la mal cu câțiva rechini. În mod normal, rechinul nu se prinde la undiță sau lanșetă, doar puii pică în mod accidental (la lanșetă, cad când se folosesc oscilante mari, pentru lufar). Se pescuiește din barcă, cu sfoară tare și ace mari, la care doar tija are 10-15 cm. Ca momeală se folosesc pești vii sau morți și carnea. Rechinul se consumă afumat, ca *batog*.



4.3.1.21. Rizeafca

Alte denumiri: **rizafcă**.

Denumire științifică: ***Alosa caspica***,

Alosa caspia nordmanni.

Acest pește care nu depășește 1- 2 kg. trăiește în cârduri mari, executând migrații Dunăre- mare. Se prinde accidental la undiță în zona litorală, dacă se folosesc ace nr. 14- 20 pe fir 0,20 și plută de cocean, pe o montură ca pentru baltă.

Cele mai bune momeli sunt:

- „*inima de scoică*” (scoicile (midiile) se adună de pe pietre sau de pe țârm; cu un briceag sau cuțit se desfac cele două valve, iar partea neagră reprezintă „*inima scoicii*”), cu mai puțin succes.
- râmele de mare se găsesc în zone de mică adâncime cu nisip mâlos, de culoare neagră; se umplu câteva pungi cu astfel de nisip, și se desfac pe o suprafață netedă. Se pot găsi și în algele de pe pietrele digului, sau între scoicile de pe aceleași pietre. Se pot păstra 1-2 zile în cârpe cu nisip uscat, la loc întunecos și bine legate. Se pun pe cârlig ca râma obișnuită,

Capitolul 4. Diferiți pești din fauna României și pescuitul lor 183 sportiv

manipulându-le cu grijă din două motive: 1) se rup ușor și 2) ciupecsc pescarul de degete.

În mod asemănător, pică la lansetă la țaparină. Aceasta este o montură care cuprinde un plumb conic greu, cu mustăți care îl înfig în nisip- se pescuiește „în val”, și un fir principal cu 10- 15 (4-6, la undiță) ramificații laterale de 20- 25 cm. lungime, terminate cu ace nr. 4-6 pe a căror tijă se leagă cu ață albă fulgi albi, de dorit de pe gâtul cocoșului, și se vopsesc la bază cu ojă roșie. Dacă se observă (cu ochiul liber sau urmărind pescărușii) un cârd de pești, iar țaparina este la îndemână, nu este vreme de pierdut. Rizeafca se mănâncă mai ales prăjită.



4.3.1.22. Sardeaua

Denumiri științifice: ***Sardina pilchardus*, *Scardina pilardus*.**

Acest pește care nu depășește 1- 2 kg. trăiește în cârduri mari, executând migrații Dunăre- mare. Se prinde accidental la undiță în zona litorală, dacă se folosesc ace nr. 14- 20 pe fir 0,20 și plută de cocean, pe o montură ca pentru baltă.

Cele mai bune momeli sunt:

- „*inima de scoică*” (scoicile (midiile) se adună de pe pietre sau de pe țărm; cu un briceag sau cuțit se desfac cele două valve, iar partea neagră reprezintă „*inima scoicii*”), cu mai puțin succes.
- râmele de mare se găsesc în zone de mică adâncime cu nisip mâlos, de culoare neagră; se umplu câteva pungi cu astfel de nisip, și se desfac pe o suprafață netedă. Se pot găsi și în algele de pe pietrele digului, sau între scoicile de pe aceleași pietre. Se pot păstra 1-2 zile în cârpe cu nisip uscat, la loc

întunecos și bine legate. Se pun pe cârlig ca râma obișnuită, manipulându-le cu grijă din două motive: 1) se rup ușor și 2) ciupesc pescarul de degete.

În mod asemănător, pică la lansetă la țaparină. Aceasta este o montură care cuprinde un plumb conic greu, cu mustăți care îl înfig în nisip- se pescuiește „în val”, și un fir principal cu 10- 15 (4- 6, la undiță) ramificații laterale de 20- 25 cm. lungime, terminate cu ace nr. 4-6 pe a căror tijă se leagă cu ață albă fulgi albi, de dorit de pe gâtul cocoșului, și se vopsesc la bază cu oă roșie. Dacă se observă (cu ochiul liber sau urmărind pescărușii) un cârd de pești, iar țaparina este la îndemână, nu este vreme de pierdut. Sardeaua se mănâncă mai ales prăjită.

4.3.1.23. Sardeluța



Alte denumiri: **șprot**.

Denumire științifică: ***Sprattus sprattus***.

Acest pește care nu depășește 1- 2 kg. trăiește în cârduri mari, executând migrații Dunăre- mare. Se prinde accidental la undiță în zona litorală, dacă se folosesc ace nr. 14- 20 pe fir 0,20 și plută de cocean, pe o montură ca pentru baltă.

Cele mai bune momeli sunt:

- „*inima de scoică*” (scoicile (midiile) se adună de pe pietre sau de pe țărm; cu un briceag sau cuțit se desfac cele două valve, iar partea neagră reprezintă „*inima scoicii*”), cu mai puțin succes.
- râmele de mare se găsesc în zone de mică adâncime cu nisip mâlos, de culoare neagră; se umplu câteva pungi cu astfel de nisip, și se desfac pe o suprafață netedă. Se pot găsi și în algele de pe pietrele digului, sau între scoicile de pe aceleași pietre. Se pot păstra 1-2 zile în cârpe cu nisip uscat, la loc

Capitolul 4. Diferiți pești din fauna României și pescuitul lor 185 sportiv

întunecos și bine legate. Se pun pe cârlig ca râma obișnuită, manipulându-le cu grijă din două motive: 1) se rup ușor și 2) ciupesc pescarul de degete.

În mod asemănător, pică la lanșetă la țaparină. Aceasta este o montură care cuprinde un plumb conic greu, cu mustăți care îl înfig în nisip- se pescuiește „în val”, și un fir principal cu 10- 15 (4- 6, la undiță) ramificații laterale de 20- 25 cm. lungime, terminate cu ace nr. 4-6 pe a căror tijă se leagă cu ață albă fulgi albi, de dorit de pe gățul cocoșului, și se vopsesc la bază cu oja roșie. Dacă se observă (cu ochiul liber sau urmărind pescărușii) un cârd de pești, iar țaparina este la îndemână, nu este vreme de pierdut. Sardeluța se mănâncă mai ales prăjită.



4.3.1.24. Scrumbia albastră

Alte denumiri: țâr.

Denumire științifică: ***Scomber scombrus***.

Acest pește care nu depășește 1- 2 kg. trăiește în cârduri mari, executând migrații Dunăre- mare. Se prinde accidental la undiță în zona litorală, dacă se folosesc ace nr. 14- 20 pe fir 0,20 și plută de cocean, pe o montură ca pentru baltă.

Cele mai bune momeli sunt:

- „inima de scoică” (scoicile (midiile) se adună de pe pietre sau de pe țărm; cu un briceag sau cuțit se desfac cele două valve, iar partea neagră reprezintă „inima scoicii”), cu mai puțin succes.
- râmele de mare se găsesc în zone de mică adâncime cu nisip mâlos, de culoare neagră; se umplu câteva pungi cu astfel de nisip, și se desfac pe o suprafață netedă. Se pot găsi și în algele de pe pietrele digului, sau între scoicile de pe aceleași pietre. Se pot păstra 1-2 zile în cârpe cu nisip uscat, la loc

întunecos și bine legate. Se pun pe cârlig ca râma obișnuită, manipulându-le cu grijă din două motive: 1) se rup ușor și 2) ciupecsc pescarul de degete.

În mod asemănător, pică la lansetă la țaparină. Aceasta este o montură care cuprinde un plumb conic greu, cu mustăți care îl înfig în nisip- se pescuiește „în val”, și un fir principal cu 10- 15 (4- 6, la undiță) ramificații laterale de 20- 25 cm. lungime, terminate cu ace nr. 4-6 pe a căror tijă se leagă cu ață albă fulgi albi, de dorit de pe gâtul cocoșului, și se vopsesc la bază cu ojă roșie. Dacă se observă (cu ochiul liber sau urmărind pescărușii) un cârd de pești, iar țaparina este la îndemână, nu este vreme de pierdut. Scrumbia albastră se mănâncă mai ales prăjită. Uscată, este cunoscută sub cel de-al doilea nume- *țâr*.



4.3.1.25. Scrumbia de Dunăre

Denumiri științifice: ***Alosa pontica***,
Caspialosa pontica.

Acest pește care nu depășește 1- 2 kg. trăiește în cârduri mari, executând migrații Dunăre- mare. Se prinde accidental la undiță în zona litorală, dacă se folosesc ace nr. 14- 20 pe fir 0,20 și plută de cocean, pe o montură ca pentru baltă.

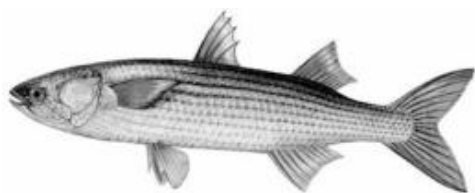
Cele mai bune momeli sunt:

- „*inima de scoică*” (scoicile (midiile) se adună de pe pietre sau de pe țărm; cu un briceag sau cuțit se desfac cele două valve, iar partea neagră reprezintă „*inima scoicii*”), cu mai puțin succes.
- râmele de mare: se găsesc în zone de mică adâncime cu nisip mâlos, de culoare neagră; se umplu câteva pungi cu astfel de nisip, și se desfac pe o suprafață netedă. Se pot găsi și în algele de pe pietrele digului, sau între scoicile de pe aceleași pietre. Se pot păstra 1-2 zile în cârpe cu nisip uscat, la loc

Capitolul 4. Diferiți pești din fauna României și pescuitul lor 187 sportiv

întunecos și bine legate. Se pun pe cârlig ca râma obișnuită, manipulându-le cu grijă din două motive: 1) se rup ușor și 2) ciupesc pescarul de degete.

În mod asemănător, pică la lanșetă la țaparină. Aceasta este o montură care cuprinde un plumb conic greu, cu mustăți care îl înfig în nisip- se pescuiește „în val”, și un fir principal cu 10- 15 (4- 6, la undiță) ramificații laterale de 20- 25 cm. lungime, terminate cu ace nr. 4-6 pe a căror tijă se leagă cu ață albă fulgi albi, de dorit de pe gățul cocoșului, și se vopsesc la bază cu oă roșie. Dacă se observă (cu ochiul liber sau urmărind pescărușii) un cârd de pești, iar țaparina este la îndemână, nu este vreme de pierdut. Scrumbia de Dunăre se mănâncă coaptă în pergament sau prăjită.



4.3.1.26. Singhilul

Denumire științifică: ***Mugil auratus***.

Este unul dintre peștii mari; în mod frecvent, la undiță se prinde puietul, iar exemplarele mari se prind cu lanșete puternice, având vergi telescopice de 3- 4 m. lungime, cu mulinete mari, pe care se pun 300 m. fir 0,22- 0,25; acele folosite au nr. 4- 6. Minciocul este absolut necesar la peștii mari. La undiță se folosește fir subțire (0,20), ace mici (18- 20). Montura este realizată ca pentru baltă, cârligul se prinde sub plumb. Se folosesc plute de cocean sau balsa, de dimensiuni mijlocii.

La lanșetă, montura cuprinde un plumb greu, terminat cu mustăți (sârme care îl înfig în nisip- se pescuiește „în val”), un fir principal cu 3-5 ramificații laterale pentru cârlige; înaintea cârligului se prinde de fir o sferă de spumoplast sau alt material plutitor, viu colorată, care ridică acul cu momeala spre suprafață și îl face vizibil. Ca momeli, la undiță se folosește „*inima de scoică*”. Momeala

de bază este, însă, râma de mare. Carnea se consumă prăjită și cu mujdei de usturoi.

4.3.1.27. Stavridul



Denumiri științifice: ***Trachurus trachurus mediterraneus***, ***Trachurus ponticus***, ***Trachurus mediterraneus ponticus***.

Acest pește care atinge 2 kg. trăiește în cârduri mari. Se prinde la undiță, mai ales seara și rar ziua, și la lansetă, în tot timpul zilei. Cel mai adesea, stavridul se prinde atât la undiță, cât și la lansetă folosind țaparina. Aceasta este o montură care la lansetă cuprinde un plumb conic greu, cu mustăți care îl înfig în nisip- se pescuiește „în val”, și un fir principal cu 10- 15 (4- 6, la undiță) ramificații laterale de 20- 25 cm., terminate cu ace nr. 4- 6 pe a căror tijă se leagă cu ață albă fulgi albi, de dorit de pe gâtul cocoșului, și se vopsesc la bază cu oă roșie.

La lansetă se folosesc vergi puternice (3- 5 m.), cu mulinete având cca. 300 m. fir 0,25- 0,30 pe tambur. Se lansează la distanțe mari, de cca. 100m., iar după aruncare se recuperează „în dinți de fierăstrău” în modul următor: se ridică lanseta, trăgând o parte din fir; se lasă varga jos, recuperând fir cu ajutorul mulinetei; se ridică din nou varga, repetând mișcările. Montura descrie un traseu în zig-zag, asemanator dinților de fierăstrău. Se procedează astfel până când ușoare smucituri vestesc atacul peștelui; în acest moment se recuperează continuu. La o lansare cu succes, se prind 7- 8 pești, din care 4- 5 scapă până la mal. Minciocul este absolut necesar la peștii mari. Când a căzut fie și unul singur, trebuie lansat rapid, deoarece cârdul trece destul de repede. La undiță, țaparina trebuie mișcată, pentru a declanșa atacul. Tot la undiță, stavridul pică

Capitolul 4. Diferiți pești din fauna României și pescuitul lor 189 sportiv

accidental la rămă de mare sau carne de scoică. Datorită liniei de solzi terminați cu un ghimpe aflată pe fiecare dintre laturile corpului, stavridul este greu de ținut în mână, scapă foarte ușor. Are o carne bună. Se gătește mai ales prăjit, dar și fiert sau rasol; solzii laterali se curăță (cu destulă greutate) înainte de a-l găti.

4.3.1.28. Știuca de mare



Denumire științifică: ***Belone belone***.

Acest pește care atinge lungimea de 30- 40 cm. trăiește în larg, unde atacă bancurile de atherine. Se prinde la lansetă, cu lingură sau cu atherină, sau la undiță, din barcă, tot cu atherină la țaparină. Aceasta este o montură care cuprinde un plumb conic greu, cu mustăți care îl înfig în nisip- se pescuiește „în val”, și un fir principal cu 10- 15 (4- 6, la undiță) ramificații laterale de 20- 25 cm. lungime, terminate cu ace nr. 4- 6 pe a căror tijă se leagă cu ață albă fulgi albi, de dorit de pe gâtul cocoșului, și se vopsesc la bază cu oă roșie. Știuca de mare se mănâncă mai ales prăjită.

4.3.1.29. Zărganul



Alte denumiri: **zgardan, zgărdan.**

Denumire științifică: ***Belone belone euxini***.

Acest pește care atinge lungimea de 30- 40 cm. trăiește în larg, unde atacă bancurile de atherine.

Se prinde la lansetă, cu lingură sau cu atherină, sau la undiță, din barcă, tot cu atherină la țaparină. Aceasta este o montură care cuprinde un plumb conic greu, cu mustăți care îl înfig în nisip- se

pescuiește „în val”, și un fir principal cu 10- 15 (4- 6, la undiță) ramificații laterale de 20- 25 cm. lungime, terminate cu ace nr. 4- 6 pe a căror tijă se leagă cu ață albă fulgi albi, de dorit de pe gâtul cocoșului, și se vopsesc la bază cu oă roșie.

Zărganul se mănâncă mai ales prăjit.

4.3.2. Peștii comestibili foarte rar întâlniți în Marea Neagră



4.3.2.1. Anghila mare

Denumire științifică: ***Conger conger***.

Trăiește în toate mările și oceanele lumii. Femela atinge 2 m. lungime și 12 kg., iar masculul, 1,25 m. Trăiește în larg, putând fi prins ocazional din vapor sau barcă. Carnea este apreciată.



4.3.2.2. Peștele cu spadă

Denumire științifică: ***Xiphias gladius***.

Atingând 3-5 m. și 200-300 kg., cunoscut din filmul „**Bătrânul și marea**”, ecranizare după opera omonimă a lui **Ernest Hemingway**, acest pește trăiește în Marea Mediterană de unde pătrunde accidental și la noi. În Muzeul de Științe ale Naturii „Grigore Antipa” (București) se află un exemplar de cca. 1 m. prins în Marea Neagră. Trăiește în larg, putând pica atunci când se pescuiește lufar, lavrac sau lup de mare. Carnea este apreciată.



4.3.2.3. Tonul

Denumire științifică: ***Thunnus thynnus***.

Atingând 5 m. și 500-600 kg., tonul trăiește în cârduri în Oceanul Atlantic și Marea Mediterană, de unde pătrunde accidental și la noi. Tot în muzeul „Grigore Antipa” din București se află două exemplare de cca. 1 m. prinse în Marea Neagră. Trăiește în larg, putând pica alături de lufar, lavrac sau lup de mare. Carnea este apreciată, se găsește și sub formă de conserve în comerț.

4.3.3. Peștii necomestibili din Marea Neagră

4.3.3.1. Acul de mare



Denumire științifică: există două specii:

Syngnathus typhle argentatus și

***Syngnathus rubescens*.**

Nu are mai mult de 0,5 cm. diametru și 20-30 cm. lungime. Nu se pescuiește și nu este consumat.

4.3.3.2. Andreaua de mare



Denumire științifică: există două

specii: ***Syngnathus tenuirostris*** și

***Syngnathus variegatus*.**

Nu are mai mult de 0,5 cm. diametru și 20-30 cm. lungime. Nu se pescuiește și nu este consumat.

4.3.3.3. Ața de mare



Denumire științifică: ***Nerophis ophiodon terres*.**

Nu are mai mult de 0,5 cm. diametru și 20-30 cm. lungime. Nu se pescuiește și nu este consumat.

4.3.3.4. Bacaliarul

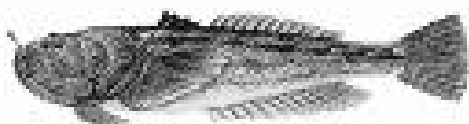


Denumire științifică: ***Odontogadus merlangus*.**

Capitolul 4. Diferiți pești din fauna României și pescuitul lor 193 sportiv

Deși unii nu o fac, eu am mâncat și chiar mi-a plăcut. Pică în larg sau la mal, la aterină, scoică, crevete sau râmă de mare.

4.3.3.5. Boul de mare



Denumire științifică: ***Uranoscopus scaber***.

Înrudit cu dragonul, poate fi consumat, după unii, dacă i se taie capul. Stă în larg sau la mal, în zone cu nisip, înfundat și prinde alți pești, atrăgându-i cu o prelungire filamentoasă fixată pe interiorul mandibulei, pe care o scoate pe gură. Pică accidental, la aterină, carne de scoică, crevete sau râmă de mare.

4.3.3.6. Căluțul de mare

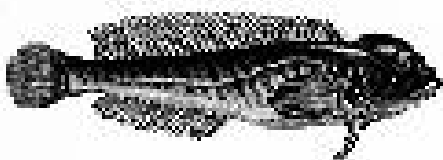


Alte denumiri: **cal de mare**.

Denumiri științifice: ***Hippocampus ramulosus*, *Hippocampus hippocampus***.

Acest pește nu are mai mult 8- 10 cm. lungime. Nu se pescuiește și nu este consumat.

4.3.3.7. Câinele de mare



Alte denumiri: **cățel de mare, cocoșel de mare, corosbină**.

Denumiri științifice: la noi există patru specii:

- ***Blennius ponticus***
- ***Blennius sanguinolentus***

- ***Pictiblenius ponticus***
- ***Pictiblenius sanguinolentus***.

Atinge 20 cm., trăiește în aceleași locuri cu guvidul, cu care se aseamănă la înfățișare, și se prinde la carne de scoică, crevete sau râmă de mare, ori de câte ori se dă după guvid; dacă guvidul stă doar pe fund, câinele de mare ajunge și aproape de suprafața apei și atacă momeala pe parcurs. Odată prins, acest pește își încheștează dinții pe ac; în mod asemănător, el poate mușca mâna pescarului care încearcă să-l elibereze, și dacă aceasta nu se simte la un exemplar mic, unul de 15- 20 cm. mușcă până la sânge, de aici și numele. Se spune că are carne otrăvitoare; în orice caz, carnea, branhiile și mațele acestui pește sunt o momeală excelentă pentru guvid.

4.3.3.8. Dragonul



Alte denumiri: **diavol de mare**.

Denumire științifică: ***Trachinus draco***.

Înțepătura radiilor înotătoarelor acestui pește poate provoca complicații, în unele cazuri fiind mortală. Dacă se scot spinii veninoși peștele poate fi consumat. Se prinde în aceleași locuri cu guvidul, la carne de scoică, crevete sau râmă de mare.

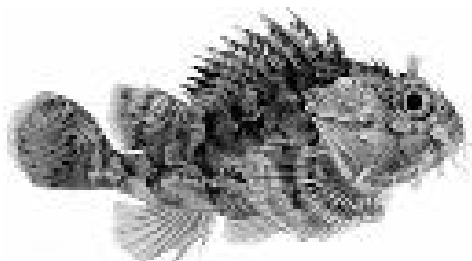
4.3.3.9. Milacopul



Denumiri științifice: ***Sciaena cirosa***,
Umbrina cirrhosa.

Atinge 50-65 cm., este răpitor și trăiește în larg, fiind destul de rar. Poate pica la aterină sau artificiale. Nu este comestibil.

4.3.3.10. Porcul de mare



Denumire științifică: ***Scorpaena scrofa***.

Acest pește este răpitor. Înțepătura radiilor înotătoarei dorsale poate provoca complicații, în unele cazuri fiind mortală. Cu toate acestea, dacă se scot spinii veninoși peștele poate fi consumat. Se prinde în aceleași locuri cu hanusul și guvidul, la aterină, carne de scoică, crevete sau râmă de mare.

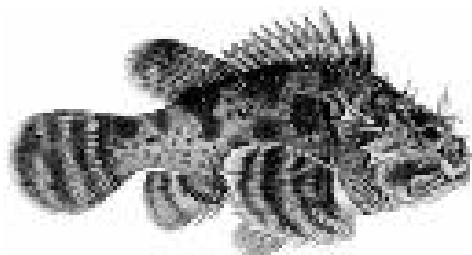
4.3.3.11. Pisica de mare



Denumiri științifice: ***Dasyatis pastinaca*, *Trygon pastinaca***.

Acest pește, atingând 1 m., trăiește în larg. Înțepătura spinului cu care se termină coada sa este mortală. Se prinde accidental în larg, când se pescuiesc alte specii.

4.3.3.12. Scorpia de mare



Denumire științifică: ***Scorpaena porcus***.

Acest pește, atingând 30 cm., este răpitor. Înțepătura radiilor înotătoarei dorsale poate provoca complicații, în unele cazuri fiind

mortală. Cu toate acestea, dacă se scot spinii veninoși pește poate fi consumat. Se prinde în aceleași locuri cu hanusul și guvidul, la aterină, carne de scoică, crevete sau râmă de mare.

4.3.3.13. Vulpea de mare



Alte denumiri: **vatos**.

Denumire științifică: ***Raja clavata***.

Acest pește, atingând 1 m., trăiește în larg. Înțepătura spinului cu care se termină coada sa este mortală.

Se prinde accidental în larg, când se pescuiesc alte specii.

Capitolul 5.

Rețete culinare bazate pe pești sau subproduse ale acestora

5.1. Scurtă explicație privind rolul acestui capitol

Pornesc de la presupunerea că mulți cititori își vor pune întrebarea firească: „De ce un capitol de rețete culinare într-un manual de pescuit sportiv?”.

Încă sunt de părere că marea majoritate a celor care se dedică pescuitului sportiv o fac de dragul acestui sport într-o măsură mai mare decât pentru a-și asigura hrana. Așa cum am arătat și în **Introducere**, pescuitul reprezintă azi un mod deconectant, plăcut de a petrece timpul liber, oferind o mulțime de experiențe de viață concretizate în „povestirile pescărești”. Indiferent care sunt motivele pentru care o persoană se apucă de pescuit, după un număr mai mic sau mai mare de încercări va rezulta „produsul”: o pungă cu pești. Și aceștia nu pot fi decât consumați. Desigur, nu toți pescarii mănâncă peștii prinși (unii nu consumă pește, iar alții nu consumă peștele prins de ei), dar acest manual se adresează mării majorități. Puțini din cei care consumă pește îl gătesc ei înșiși, dar pot cere persoanei care îi gătește să urmeze una din aceste rețete.

Fac precizarea că acest capitol nu este, nici pe departe, lista completă a preparatelor din pește sau subproduse ale peștilor, ci o colecție a câtorva feluri de mâncare caracteristice speciilor mai des pescuite. În cadrul subcapitolelor destinate fiecărei specii, din capitolul 4, am încercat să precizez cel mai comun mod de pregătire a peștelui respectiv. Pentru cei care vor mai mult, există o vastă gamă de cărți de rețete culinare, almanahuri și reviste de profil, unele indicate în bibliografie (capitolul 8). O prezentare exhaustivă a acestor rețete nu constituie nici pe departe scopul acestui manual.

Prin „subproduse” ale peștilor înțeleg icrele și lapții. În cazul icrelor, nu toate sunt comestibile, spre exemplu cele de mreamă sunt toxice înaintea depunerii (există, totuși, un „antidot”: frecarea acestora cu usturoi înaintea preparării).

Dacă până acum am pledat pentru consumarea peștilor prinși, voi arăta în continuare că acest lucru comportă și unele riscuri. În primul rând, nu toți peștii sunt comestibili; am dedicat capitole speciale speciilor necomestibile. Unele din aceste specii pot fi, totuși, consumate după o suită de „operații” speciale, constând, de exemplu, în cazul scorpiei de mare în ruperea spinilor veninoși ai înotătoarei dorsale.

În cel de-al doilea rând, peștii (mai ales răpitorii- știucă, șalău, biban, avat) sunt gazde intermediare pentru diferiți paraziți ai omului (viermi ce produc boli ca *botriocefaloza*, *opistorchoza* sau *teniaza*, sau alți paraziți). Din aceste motive, carnea de pește insuficient preparată termic (crudă, afumată sau insuficient prăjită, friptă sau fiartă) reprezintă o sursă potențială de infestare, dar și acest risc poate fi eliminat prin pregătirea corespunzătoare a peștelui pentru consum.

În cel de-al treilea, dar nu ultimul rând, peștii pot acumula și concentra în carnea lor, dar și în alte țesuturi sau în produsele lor (icre, spre exemplu) diverși poluanți deversați în apele în care trăiesc. Deoarece peștii sunt de cele mai multe ori situați aproape de capătul *lanțurilor trofice*, poluanții pot atinge concentrații ridicate, depășind uneori limitele admisibile.

În încheierea pledoariei pentru rolul acestui capitol, voi pune în balanță prezentul capitol și cel de biologie a peștilor. Personal, am optat pentru a acorda o mai mare întindere acestuia de față, deoarece consider că pentru viitorul pescar este mult mai important să știe cum să facă din bibanii prinși o saramură delicioasă decât că aceștia au solzi ctenoizi.

5.2. Diferite feluri de mâncare din pești sau subproduse ale acestora

Din punct de vedere al modului în care sunt „primiți” de organism, peștii sunt: hrănitori și ușor de digerat (șalău, știuca, bibanul, crapul nu prea gras, păstrăvul, guvidul, plevușca sau scrumbia) și grași, greu de digerat (sturionii- morun, nisetru, cegă, de exemplu).

Icrele sunt trecute în rândul alimentelor indigeste și foarte hrănitoare.

Peștele se consumă pe tot Globul. Fiecare grup etnic sau popor are rețetele sale preferate de pește. Carnea de pește se caracterizează prin proporția mai scăzută a țesutului conjunctiv față de alte animale, ceea ce o face să fie foarte friabilă și să fiarbă mai repede. Conținutul de lipide variază în funcție de specie. Caracteristica lipidelor este bogăția lor în acizi grași polinesaturați, care le fac să fie lichide la temperaturi obișnuite („uleiul de pește”). Dintre vitamine, este importantă bogăția unor specii în vitaminele A și D și sărăcia lor în tiamină. În carnea unor pești există uneori enzima denumită tiaminază, care distruge tiamina. Carnea de pește este, deasemenea, bogată în vitaminele E, K și B12, în iod, fosfor, seleniu, zinc și fluor (în special în cazul peștilor de mare). Noile cercetări în domeniul sănătății indică faptul că riscul bolilor coronariene poate fi redus prin consumul de pește, datorită conținutului în acizi grași-uleiul de pește.

Neajunsul cărnii de pește este că se alterează foarte repede, necesitând condiții speciale de păstrare.

În tabelul de mai jos am prezentat câteva sugestii în alegerea peștelui potrivit în fiecare preparat.

Tip	Specie	Preparat	Mod de preparare
Gras	Hering, macrou, somon, păstrăv, sardea, scrumbie, crap, somn	Consum scăzut de colesterol, conținut ridicat de acizi grași	Fript la grătar, prăjit
Slab	Cod, plătică, stavrid, lin	Ceva ușor de gătit	Copt în folie de aluminiu sau fript cu multe condimente; fileuri la cuptor
Plat	Calcan, chefal	Nu au oase (de fapt, au oase mari, ușor de îndepărtat)	Prăjit, fript la grătar sau rasol
Mar e	Păstrugă, ton	Fileurile sunt ușor de preparat	Stil indian sau thailandez, cu condimente iuți

5.2.1. Regimul favorit

1. Crapul în solzii lui

Nu se curăță solzii peștelui, nu se spintecă. Prin branhii se scot toate măruntaiele. Se spală bine. Pe aceeași cale se introduc în pește: sare, piper, ulei de salată, foi de dafin, cimbru, puțin tarhon, nucușoară.

Se culcă peștele într-o tavă unsă cu ulei, se pune la cuptor; când peștele s-a copt, se scoate din tavă, se curăță de solzi și poate fi servit.

2. Crap la cuptor

Se ia un crap proaspăt, de apă curgătoare; după curățare și spălare se așează într-o cratiță cu ulei și pătrunjel tocat, puțină ceapă, puțin usturoi, cimbru, foaie de dafin, sare, piper. Se toarnă ulei peste, se presară peste pește pesmet și se pune la cuptor.

După câteva minute de coacere, se stropește cu vin alb, în spațiul liber se pun lapții sau icrele. Se pune iar la cuptor și se supraveghează stropind la diferite intervale de timp cu sosul din tavă.

În altă cratiță se prăjesc bucăți de pâine în ulei, se introduc sub pește, peste tot se toarnă un pahar cu smântână. Se pune din nou la cuptor fără să fiarbă.

3. Șalău cu ciuperci

Sunt necesare: doi șalăi nu prea mari, 1 / 4 kg. ciuperci, 100 de g. parmezan ras, 1 / 2 kg. smântână.

Se opărește peștele, apoi se scoate șira spinării. Se obțin 2 felii (2 pești × 2 felii = 4 felii). Se pune o felie într-o farfurie și pe deasupra ciuperci. Acestea se taie în bucăți mici, apoi se prăjesc înăbușit în ulei, cu puțin pătrunjel și astfel se pun în formă peste felia de pește. Urmează altă felie de pește și apoi ciupercile.

Se presară pe deasupra parmezan și smântână și se lasă la cuptor să se rumenească la foc mic.

4. Salată de icre negre

La 100 g. icre negre tescuite, puse într-o piua și pisate până ajung ca o alifie se adaugă 50 g. migdale opărite și curățate de pielită. Se toarnă două linguri de ulei, se pisează bine; se toarnă zeama de la două lămâi, se pisează, se pun cam 60 g. de miez de pâine muiat în oțet și stors bine.

Se pisează o oră, se adaugă oțet îndoit cu apă, și, eventual, o ceapă mai mică rasă; se trece prin sită mai rară.

Deasupra se adaugă o coajă de lămâie tăiată subțire și puțin ulei.

5.2.2. Mâncăruri pentru gastronomii rafinați

1. Șalău cu șampanie

Într-o cratiță se pun ceapă, usturoi și ciuperci tăiate mărunț, iar deasupra un șalău curățat de oase, sare, piper și, până la acoperirea lui, se toarnă șampanie. Se pune la cuptor stropindu-se mereu cu zeama lui, până se coace.

Când s-a copt și s-a aurit se scoate, se scutură de zeamă, se pune în farfuria de servit. Cratița se ține pe foc să scadă sosul, apoi se adugă treptat: gălbenuș de ou, unt proaspăt, smântână proaspătă. Se toarnă zeamă de lămâie. Se gustă, se adaugă ce mai este necesar peste pește, se acoperă cu ciuperci prăjite în ulei.

2. Șalăul gastronomului rafinat

Un șalău de mărime potrivită se deschide de-a lungul spinării, lăsând burta neatinsă, i se scoate șira spinării, se decapitează. Se face un amestec de miez de pâine muiat în lapte, o lingură de pătrunjel tocat, 3- 4 sardele, piper și ulei proaspăt. Se amestecă bine până se întărește totul, se umple șalăul, închizând apoi cele două părți ale corpului.

Se așează într-o cratiță sau tavă unde se încinge ulei amestecat cu vin alb, sare și piper. Deasupra se întinde o hârtie unsă cu grăsime și se pune la foc moderat, la cuptor. După 20 de minute se întoarce peștele încet și se mai lasă la cuptor 20 de minute. În altă cratiță se pune ulei, amestecat cu un gălbenuș de ou răscopt și zeama unei jumătăți de lămâie.

Se pune șalăul pe masă și se întinde peste tot uleiul cu ou.

3. Chiftele de știucă cu raci

Se iau 500 g. carne de știucă, 1 kg. unt proaspăt, 1 kg. panadă, 3 albușuri de ou.

Se pun în piuă și se pisează peștele și ouăle, apoi panada, puțin câte puțin, și albușurile. După pisare se trec pe sită și, punând piureul pe gheață, se adugă și smântână dublă foarte proaspătă, sare, piper și puțină nucușoară rasă. Se scoate câte o lingură, se aruncă în apa la clocot.

Panada se face din: 250 g. făină, 1 l lapte, 1 ou, sare, piper; se amestecă, se fierb, se freacă cu lingura de lemn până se usucă. Se răstoarnă pe o tavă presărată cu făină pentru a se răci înaintea întrebuințării.

Racilor vii li se scoate tubul digestiv, apoi se așează pe un pat de morcovi, ceapă, țelină; se toarnă un pahar de coniac și i se dă foc, se umple cuvin alb, se adaugă roșii proaspete fără piele și semințe, se lasă la fiert 10 minute. Se scot cojile de pe coada racilor, restul se pisează în piuă și se trece prin sită. Se pune piureul în sosul în care au fiert racii. Se trece totul iar prin sită, se lasă pe foc la scăzut, se adaugă unt proaspăt și smântână dublă. Se pune sare și piper măcinat.

Se pun într-o tavă chiftelele de pește și de raci, împrejur se pun cozile racilor și ciuperci prăjite în ulei. Se toarnă sosul peste tot, și se gratinează la cuptor foarte cald.

4. Tipar „à la Lyon”

Într-o cratiță în care s-a pus ulei se rumenește costiță afumată tăiată în bucăți, morcov, ceapă, cimbru, dafin, pătrunjel tocat, capetele și înotătoarele peștilor. Se toarnă trei sferturi vin negru, un sfert vin alb. Se fierbe trei ore.

În altă cratiță se încinge ulei, se aruncă raci vii, se toarnă un pahar de coniac, i se dă foc, când se stinge se trec racii în prima cratiță, cu amestecul de legume. Cu capacul pus, se mai fierbe o oră. Se zdrobesc în piuă racii și capetele peștilor, se trec întâi prin sită, apoi prin strecurătoare de metal, se pun iarăși pe foc. După ce începe fierberea se pun țiparii după ce se trec prin ulei fierbinte. Se coace la cuptor cu capacul pus. Dacă e necesar, se mai pune sare, se adaugă ulei peste tot și se servește cu felii de pâine prăjită.

5. Păstrăvi „à l'ecu de France”

Într-o cratiță se pun ceapă, morcovi, nucușoară rasă, cimbru, dafin, sare, piper și vin alb. Se fierbe. După 15 minute de clocot se culcă păstrăvii. După ce s-au fript se pun pe farfuria de servit, se lasă să mai scadă lichidul. Se adaugă unt de raci (coulis), ulei și zeamă de lămâie, turnându-se peste pești înainte de a fi serviți.

Coulis-ul de raci se prepară astfel: se rumenesc în ulei câțiva raci, în aceeași cratiță se pun ceapă, morcovi, usturoi, cimbru, dafin, sare, piper, câteva roșii fără pielită și semințe, vin alb și un păhăruț de coniac, căruia i se dă foc. Când s-a stins, se lasă să fiarbă 10 minute. Se scot cozile racilor din coajă, se pisează restul corpului, se trece produsul prin sită, se pune în cratiță la fiert. Se trece totul prin sită. Se adaugă ulei, sare, piper și smântână.

5.2.3. Supe, borșuri și ciorbe

1. Borș cu găluști de pește

După ce se fierbe bine peștele, se desface carnea de pe oase, se toacă, apoi se amestecă cu puțin miez de pâine muiat în ulei, o ceapă coaptă și tăiată, sare, piper; se amestecă bine totul până arată ca o alifie.

Capitolul 5. Rețete culinare bazate pe pești sau subproduse 205 ale acestora

Din tocătură se fac găluști mici care se prăjesc în ulei, apoi se pun la fiert în borș.

Supa se poate face și cu zeamă de varză.

2. Borș cu pește

Se pun în borș ceapă, pătrunjel și piper, se lasă la fiert. Se spală și curăță peștele bine, se taie în bucăți măricele, se pune în borșul fierbinte și se lasă un sfert de oră descoperit. Cei mai buni pești sunt, în acest caz, crapul și morunul.

Mai gustos iese dacă se fierbe zarzavatul de supă cu puțină apă. Când e pătruns, se toarnă borșul care a fiert de o parte cu o ceapă întreagă. Se pune peștele când zeama a dat în clocot și se lasă până se pătrunde bine. La sfârșit se adaugă pătrunjel și leuștean verde, uneori și hrean, în castron.

3. Ciorbă de pește

Se toacă 6 bucăți de praz cu 4 cepe, se pun la foc cu 50 g. ulei. Se lasă la prăjit, se adaugă puțin usturoi, pătrunjel, 4 sardele de conservă spălate bine și tocate, sare, piper, 6 roșii și apă. După ce au fiert 6 ore, se strecoară prin sită, se pune la fiert peștele ales în această zeamă. Supa e cu atât mai bună cu cât se pun mai multe specii de pește.

Supa se fierbe în 4 feluri: în zeamă de carne, în apă curată, în borș sau în zeamă de varză. Se preferă ultimele două.

4. Ciorbă pescărească

Nu se mănâncă în condiții excelente decât la pescari; numai acolo se găsesc simultan mai multe specii de pește, iar peștele gătit viu are alt gust decât cel mort.

Într-o oală mare cu apă se pun mai multe specii de pește, cu sare și câteva legume. Fiertura e bună când peștii s-au „topit”. Ceea

ce rămâne se aruncă, în lichidul rămas se fierbe un pește nou, ales de comeseni. Acesta capătă un gust deosebit.

5. Ciorbă de pește de la Dunăre

Se rumenesc în ulei 3 cepe, 3 bucăți albe de praz, o țelină, 4 roșii fără pielită și semințe. Se pun în cratiță 3 căței de usturoi striviți, apoi 3 l. de apă. Se pun sare și piper. Se curăță 1 ½ kg. de pești diferiți.

Se pune peștele la fiert 20 de minute, apoi se trece lichidul prin sită înaltă cratiță. Se servește foarte cald.

5.2.4. Marinate

1. Crap marinat

Se taie peștele felii, se sarează, se tăvălesc bucățile în făină, se așează într-o cratiță cu ulei. Se prăjesc pe foc. După prăjirea pe ambele fețe, se pun într-un borcan. În uleiul rămas în cratiță se toarnă oțet de vin după cât de acru se dorește a fi sosul, se pun foi de dafin și boabe de piper, se fierb bine. Sosul se toarnă în borcan până acoperă peștele, apoi se adaugă câțiva căței de usturoi.

2. Marinată de scrumbii de Dunăre

Se curăță și spală peștele proaspăt, i se dă un praf de sare. După ce se șterg scrumbiile, se tăvălesc prin făină, se pun într-o tigaie sau cratiță și se prăjesc în ulei fierbinte.

După ce s-au prăjit se așează într-un borcan de sticlă mai lung ca ele, se toarnă peste ele oțet fierbinte în care s-au pus făină rumenită în ulei, câteva foi de dafin, feliile unei lămâi curățate de coajă și semințe, boabe de piper, căței de usturoi. Înainte de a le turna peste pește se pun pe foc și se dau de mai multe ori în clocot. Se lasă lichidul la răcit, apoi se toarnă peste pește, până îl acoperă.

O parte din oțet se toarnă a doua zi. Se acoperă bine.

3. Marinata de morun

Se iau 3 kg. de morun, se curăță și se spală, se taie în felii, se sarează și se tăvălesc prin făină.

Când uleiul pus într-o tavă a început să fiarbă, se pun bucățile de pește înăuntru, se prăjesc pe ambele părți. Se scoate peștele pe o farfurie, se toarnă peste el uleiul în care s-a prăjit. Se înlocuiește uleiul și se prăjesc alte bucăți de pește.

Între timp se fierb în clocot puternic 3 l. de oțet cu vin cu miros de tarhon, având înăuntru frunză de dafin, boabe de piper, sare, scorțișoară, 20 de cuișoare pisate și cernute, 2 căpățâni de usturoi tocate în felii, 2 linguri de făină rumenită, o lămâie fără coajă și semințe tăiată în patru, și tot uleiul în care s-au prăjit peștii. Se toarnă acest lichid fierbinte peste peștele din tavă; se așează bucățile în borcane și se închid ermetic.

4. Marinată de caracudă

Se prepară în mod asemănător cu marinata de morun.

5. Marinată de nisetru

Se prepară în mod asemănător cu marinata de morun.

6. Marinată de morun fiert

Se spală și curăță 5 kg. morun, se așează într-o oală sau cratiță cu apă care să treacă cu 4 degete peste el, 50 g. oțet, 2 cepe întregi, multe boabe de piper, sare și enibahar. Se pun pe foc. După ce a fiert, se scoate pe o scândură și se lasă la răcit.

În altă parte se pun 2 l. de oțet, foi de dafin, sare, nucușoară, boabe de piper și mai mulți căței de usturoi. După ce oțetul a fiert, se ia de pe foc și se răcește. Se taie peștele în felii și

se așează în borcane de sticlă. Deasupra se toarnă ulei de salată, zeamă de lămâie, se pun și feliuțe de lămâie fără coajă și semințe. Deasupra se așează foi de dafin, enibahar, boabe de piper; la sfârșit se toarnă oțetul. Se leagă ermetic borcanele pentru iarnă.

7. Marinată de cegă fiartă

Se prepară în mod asemănător cu marinata de morun fiert.

8. Marinată de guvizi (de mare) fierți

Se prepară în mod asemănător cu marinata de morun fiert.

9. Marinată de păstrăvi fierți

Se prepară în mod asemănător cu marinata de morun fiert.

10. Marinată de scrumbii fierțe

Se prepară în mod asemănător cu marinata de morun fiert.

5.2.5. Plachii

1. Plachie de crap

Crapul spălat și curățat se sarează și piperează. Se taie 4 cepe în solzi subțiri, se înmoaie în ulei pe foc, până capătă o culoare aurie. 8 roșii se taie felii, se scot pielițele și semințele. Se rade o lămâie, se taie felii. Se toacă pătrunjel verde. Peste ceapa rumenită se pun toate acestea, se introduc la cuptor la foc mic timp de 1/2 oră. Din când în când se stropește cu sos. Se servește cald sau rece.

2. Plachie de morun

Se curăță peștele și se taie felii; se sarează, se pune într-o cratiță și peste el se pun: 500 g. vin alb, 100 g. ulei de salată, zeama de la 2 lămâi, felii de lămâie fără coaja galbenă, o lingură de

sos tomat, 3- 4 căței de usturoi tăiați în lungime, rădăcini de pătrunjel tăiate subțire, frunze de pătrunjel, sare și piper.

Se fierbe totul vreo 5 minute, apoi se așează peștele deasupra și se lasă din nou la fiert. Când peștele a fiert destul, se pune pe o farfurie și se toarnă sosul deasupra.

Se poate păstra chiar și două zile, la răcoare.

3. Plachie de șalău

Se prepară în mod asemănător cu plachia de morun.

4. Plachie de cegă

Se prepară în mod asemănător cu plachia de morun.

5. Plachie de nisetru

Se prepară în mod asemănător cu plachia de morun.

5.2.6. Mâncăruri din diferite specii de pești

5.2.6.1. Câteva sfaturi pentru... gospodine

O regulă care nu admite excepții este că peștele cel mai gustos este cel pe care îl mănânci de îndată ce a fost pescuit. Oricât ar fi de bine păstrat peștele, fie vară sau iarnă, chiar ținut în gheață și apărat de insecte, peștele pierde din savoare pe măsură ce trece timpul.

Acest capitol este destinat celor care cumpără sau primesc în dar pește, și are rolul de instrument în aprecierea vechimii peștelui aflat în fața lor.

1. În primul rând, se cercetează branhiile. Dacă sunt roșii, peștele este proaspăt, iar dacă sunt albicioase, peștele este vechi.

Mulți freacă branhiile cu sânge de mamifer; acest lucru se poate dovedi frecând branhiile cu degetul. Dacă pe deget rămâne ceva roșu, branhiile au fost „vopsite”.

2. În cel de-al doilea rând, ochiul bombat și strălucitor indică un pește nu prea vechi. Dacă ochiul este înfundat sau turtit, peștele este vechi. Peștii proaspeți au ochi strălucitori și limpezi.

3. Al treilea element este mirosul. Se miros branhiile, burta și porțiunea de sub înotătoare. Un miros greu indică un pește care a început să se descompună. Peștii proaspeți au un miros de apă cu alge.

4. Un pește moale nu este proaspăt. Se strânge peștele cu două degete de la coaste în jos. Dacă peștele este tare, este proaspăt.

5. Când se cumpără pești de pe o tarabă inundată cu apă, aceștia nu sunt proaspeți. Apa are rolul de a da peștelui un aspect lucios.

6. Se ia peștele cu degetele de înotătoarea dorsală; dacă este proaspăt, stă țeapăn și drept; cu cât e mai vechi, cu atât este mai mlădios și se îndoaie mai ușor.

7. Pentru peștii acoperiți de solzi, se prinde un solz cu unghia; dacă acesta se ridică ușor, se desprinde și se desface, peștele este proaspăt. În cazul unui pește vechi, solzul stă țeapăn, lipit de trup.

5.2.6.2. Preparate făcute din orice pește

1. Pastă de pește (rețeta lui Tudor Arghezi)

Se scoate șira spinării peștilor fierți în ulei (ca pentru conserve), se zdrobesc peștii în propriul ulei. La 150 g. pește se bat 200 g. unt spumă, se amestecă cu peștele, 30 g. muștar, 15 g. sare, 5 g. piper, 10 g. zeamă de lămâie. 4 ouă fierte, decojite se dau prin răzătoare, se amestecă cu 50 g. ceapă și 25 g. pătrunjel, toate tăiate fin, și se amestecă cu pasta de pește. Se decorează cu rondele de castraveci murați, jumătăți de măslin, frunze de pătrunjel, felii de gogoșari roșii. Înainte de a se servi în porții sau tartine, se lasă la rece 1 / 2 oră.

2. Pește fript

Peștele se poate frige la cuptor, frigare sau grătar.

La cuptor, se unge bine tava, se toarnă în pește puțin ulei, zeamă de lămâie, sare și piper.

La frigare, se stropește cu ulei și lămâie. Înainte de a fi servit se presară peste el pătrunjel tocat.

La grătar, se unge bine hârtia, deasupra se pun ulei, sare, piper, coji de lămâie tocate, puțină ceapă tocată. Se învelește în hârtia unsă, se frige pe grătar întorcându-l pe ambele părți. Se frige cam 20 de minute. De obicei se servește cu muștar.

3. Pește prăjit

După curățare și spălare, peștele se sarează, se lasă un timp, apoi se tăvălește prin făină și se pune în tigaie, în ulei proaspăt. Rumenit frumos, se servește fierbinte. Este bun cu zeamă de lămâie.

Sunt foarte buni prăjiți pești ca: obletele, săbioara, bălosul, roșioara, caracuda, carasul, șalăul, crapul, plevușca, firca sau aterina.

5.2.6.3. Preparate caracteristice fiecărei specii de pește

1. Bibanul

Se pregătește saramură: se curăță și se spală peștele, se frige pe aragaz sau pe grătar (sau pe cărbuni).

Se pune în apă foarte sărată, cu mult ardei iute.

2. Carasul și caracuda

2.1. Caras sau caracudă prăjit(ă)

Se folosesc mai ales pești tineri și mici. Se pune untură sau ulei într-o cratiță, astfel încât să acopere peștele. Se curăță, sarează și se piperează peștele, și se tăvălește prin făină sau mălai.

Se aruncă în grăsimea în clocot, se lasă cât trebuie (câteva minute).

2.2. Saramură de caras sau caracudă

Se curăță și se spală peștele, se frige pe aragaz sau pe grătar (sau pe cărbuni).

Se pune în apă foarte sărată, cu mult ardei iute.

3. Crapul

3.1. Burtă de crap saramură

Se ia un crap mare (e mai gustos), se curăță de solzi, i se scoate burta, tăind-o din ambele părți. Peștele se taie în mai multe bucăți și se pune pe grătarul încins dinainte.

După ce peștele s-a fript, se face saramura cu apă caldă, se taie în ea un ardei roșu iute, se adaugă puțină boia pentru a

colora apa. În locul apei, e de preferat o zeamă de carne din care s-a scos grăsimea. Saramura se toarnă peste crap.

3.2. Crapul alsacian

Se ia un crap de 3 kg. Se rumenește ceapă în ulei, se adaugă eșalotă și usturoi, se presară o lingură de făină și se lasă pe foc mic să prindă culoare. Se umple apoi cu 6 linguri de bulion (obținut fierbând: praz, morcovi, napi sau cartofi, ramuri de țelină (sau o bucată de țelină), o ceapă înțepată cu un cuișor, apă, sare). Acesta este bulionul obișnuit pentru mâncărurile de pește, se prepară pe loc sau se conservă. Se adaugă sare și mult piper pisat. Se coace acoperit la foc mic cca. 45 de minute.

Între timp se curăță peștele, i se scot icrele sau lapții și se taie în bucăți. Se pun bucățile în lichidul pregătit și trecut prin sită, și se fierbe timp de o oră la foc tare.

Se pune pe farfurie, se toarnă sosul prins peste el și se mănâncă rece.

3.3. Crap à la Lavalier (după ziarul „Le Figaro”, Paris, 1926)

Se ia un crap de 4 kg, se curăță, se spală, se pun de o parte icrele sau lapții. Se așează pe o tavă sau cratiță cu pereți înalți. Se pune ulei peste pește. De jur-împrejurul peștelui, încadrându-l, se pun icrele sau lapții. Se sarează și piperează la limită, presărând deasupra pesmet pisat. Se pune la cuptor. După 10- 15 minute, când crapul a început să se rumenească, se toarnă peste el 4- 5 pahare de vin alb. Se lasă să se coacă puternic, stropind neîncetat peștele cu vinul din tavă.

Când totul este gata, se strecoară sub pește felii subțiri de pâine prăjită în ulei, iar printre ele cozi de raci fierte în apă sărată. Se toarnă apoi peste tot peștele o oală cu smântână.

Se pune iar la cuptor câteva minute și se servește pe tavă.

3.4. Crap cu bere

Se scoate carnea de pe oase (care se aruncă) și se pune într-o cratiță cu un strat de ceapă tăiată mărunt, sare, piper, pătrunjel, cimbru, foaie de dafin și 2 cuișoare. Se presară peste bucățile de pește bucăți de turtă dulce, apoi se toarnă bere acoperind peștele. Se fierbe o oră.

3.5. Crap cu ceapă

Se taie în felii subțiri un crap, se adaugă aceeași cantitate de ceapă tăiată în rondel. Se rumenesc în ulei peștele și ceapa. Se adaugă un pahar cu apă și 500 g. de vin alb. Se sarează și piperează.

Se fierbe 4 ore.

3.6. Crap cu ciuperci

Se rumenește arpagic (10- 15 bucăți), apoi se adaugă ciuperci, pătrunjel, sare, piper, o foaie de dafin, se pune un pahar cu vin și apă. Se așează în ele crapul tăiat bucățele. Se pune la fiert la foc iute. Când e gata, se servește garnisit cu pâine prăjită și felii de lămâie.

3.7. Crap cu vin negru

Se pun în cratiță: ceapă tocată, pătrunjel, 2- 3 căței de usturoi, frunză de țelină, cimbru, dafin, sare și piper. Se toarnă vin roșu până acoperă peștele. Se fierbe încet atât cât trebuie. În altă cratiță se face un rântaș cu unt și făină în cantități egale potrivit cu mărimea peștelui. Se rumenește făina câteva minute. Se ia cratița de pe foc, se umple rântașul, încetul cu încetul, cu lichidul în care a fiert crapul pentru a obține un sos potrivit ca grosime. După 25 de

Capitolul 5. Rețete culinare bazate pe pești sau subproduse 215 ale acestora

minute de fierbere se trece sosul prin sită deasă. În cratița unde a fost sosul se pun 100 g. unt proaspăt și 3 linguri de unt cu sardele.

Se pune crapul pe farfuria de servit, se înconjoară cu arpagic rumenit în ulei și ciuperci coapte în ulei, după dorință. Se toarnă o parte a sosului peste pește și restul se servește separat, în sosieră. Se poate consuma atât cald, cât și rece.

3.8. Crap delicios de Nissa

Se ia un crap de orice dimensiune, se curăță, se taie în felii care se sarează, se piperează și se tăvălesc prin făină. Într-o cratiță se pun 4 linguri de ulei, se lasă pe foc. Se toacă mult pătrunjel, puțin tarhon, 3- 4 căței de usturoi și 6 roșii, curățate de pielică și semințe, sfărâmate și amestecate cu pătrunjelul și tarhonul.

Se ia o tavă pentru cuptor și se unge cu ulei. Bucățile de pește se pun în tavă, reconstituind crapul; se pune tava la cuptor. Când peștele începe să „cânte” se ia zarzavatul fiert, se trece deasupra printr-o strecurătoare; zarzavatul se bate cu un pisălog pentru a putea trece.

Se lasă în cuptor 1 / 2- 3 / 4 oră, până se gătește. Cu 10 minute înainte de a-l servi se toarnă 2- 3 pahare de vin alb, după gust. Se mai lasă 10 minute la cuptor, apoi se poate servi la tavă, cald sau rece.

3.9. Crap gătit în stil spaniol

Se curăță și spală bine crapul, se împănează cu felii de castraveți acri, cu sardele, cu ciuperci, se rumenește puțină pâine în ulei, se stinge cu oțet, se adaugă apă, foaie de dafin, boabe de piper și sare. Se pune peștele la fiert. După ce a fiert bine, se scoate pe farfurie și se pun de jur-împrejur ciuperci găsite cu usturoi și pătrunjel.

3.10. Crap în aspic

Se ia un crap, se taie în bucăți, se pune în cratiță cu ceapă, usturoi, puțin pătrunjel, sare, piper, puțină zeamă de carne, câteva ciuperci, o lingură de făină, două linguri de ulei de salată, acoperind peștele cu lichid. Se fierbe fără capac, tare, în clocot, timp de 20 de minute. Când a fiert, se scot bucățile, se pun într-o farfurie. Se pun ciupercile împrejur, se trece sosul printr-o strecurătoare peste pește. Se mănâncă rece, cu zeama închegată.

3.11. Crap în vin

Se curăță și se spală crapul, se sarează și se piperează bine, se crestează și se așează într-o tavă cu ulei.

De jur-împrejur și în creștături se așează roșii tăiate felii și se toarnă câteva pahare cu vin alb, după gust.

3.12. Crap pescăresc

Se ia un crap de cel puțin 3 kg., de culoare galbenă (crap de Dunăre, de preferință). Nu se curăță de solzi, nu se spintecă pe burtă, ci pe spinare, cu cap cu tot. Se crestează de sus până jos, în lung și în lat, se sarează și se piperează (cu piper măcinat). Se stropește cu mujdei de usturoi, se pun deasupra roșii, se toarnă ulei bun, se așează într-o tavă pe partea cu solzii peste o hârtie de pergament. Se lasă să se rumenească bine, apoi se toarnă peste tot 250 g. vin alb. Se mai lasă la cuptor 1 / 4 oră.

3.13. Crap pe varză călită

Se curăță crapul, se scot icrele sau lapții, se așează într-o tavă cu ulei. Se sarează și piperează bine pe dinăuntru și pe dinafară, și se coace la cuptor la foc mic.

Se ia varză acră, se taie mărunț, se pune într-o cratiță cu ceapă tăiată mărunț, rumenită înainte în ulei fierbinte, se pun slănină tăiată în bucăți și boabe de piper.

Când varza este făcută, se pune crapul deasupra și se introduc crapul și varza în cuptor, pentru ca varza să se călească.

Se toarnă puțin ulei deasupra peștelui, pentru a nu se usca la cuptor.

3.14. Crapul provincial

Se curăță crapul, se taie felii, se pune într-o tavă cu ulei și se așează în cuptor. Se stropește de câteva ori. Când este gata, se scoate pe o farfurie caldă, se acoperă cu următorul sos pregătit dinainte: se curăță 6- 8 roșii (portrivit cu mărimea crapului), li se scot pielița și semințele, se toacă și se pun într-o cratiță cu ulei. Se adaugă sare, piper, 2- 3 căței de usturoi și puțin pătrunjel tocat. Se lasă pe foc mic cca. 20 de minute.

3.15. Crap rasol special

Se curăță, sarează, și piperează crapul. Într-o cratiță se pun ceapă, morcovi tăiați, rotogoale, sare, boabe de piper negru, acoperind peștele, și 1 / 4 din lichid ulei, roșii. Se fierbe 1 / 2 oră la foc iute, acoperit, apoi se pun peștele și 3- 4 păhăruțe de vin alb. Se fierbe cât e necesar pentru ca peștele să fie pătruns.

Se mănâncă a doua zi, cu zeama închegată, mai ales iarna.

În același fel se gătesc șalaul, plătica, scrumbia albastră și alți pești grași, ca morunul și nisetul.

3.16. Crap sau alt pește gras „Sauce Meunière”

Se rumenește peștele în ulei proaspăt de salată. După fierbere, se trece într-o farfurie. Într-o cratiță mai mică se încinge ulei, se pune pătrunjel tocat mult, o ceapă tocată la fel, sare, piper. Se amestecă bine legumele, se toarnă în grăsimea unde a fiert peștele.

Cald de tot, se toarnă acest amestec peste pește.

3.17. Crap sau barbuni à la Marsilia

Se fierbe peștele în ulei după ce a fost sărat și piperat bine. Se toarnă peste el vin alb potrivit cu cantitatea de pește, se adaugă ceapă, pătrunjel și usturoi, toate tocate. Se pun 3- 4 roșii tăiate în bucăți mici. Se fierb, se acoperă cratița și se pune la cuptor, să scadă sosul.

Se scoate peștele pe o farfurie, se toarnă sosul trecut prin sită peste el. Se consumă cald sau rece.

3.18. Crap umplut

Se sarează un crap mare, se unge cu ulei și se așează într-o tavă. Se pregătește o umplutură de orez sau miez de pâine ras, se rumenește într-o tigaie cu ulei, se iau două cepe tăiate mărunt și rumenite, se stropesc cu două linguri de vin, 70 g. zahăr pisat, se umple crapul sărat și uns cu ulei.

Se coace peștele la cuptor timp de o oră.

3.19. Crap umplut cu nuci

Se spală și spintecă peștele, apoi se umple cu următoarea fiertură: se prăjesc în ulei orez și ceapă, apoi se fierbe pe jumătate cu apă, sare, piper, puțin pătrunjel; se adaugă 50 de nuci pisate și stafide roșii; se amestecă bine totul, se umple peștele și se pune la cuptor cu ulei.

3.20. Crap umplut cu stafide

Se curăță și se spală crapul, se sarează, se piperează și se umple cu stafide. Se așează într-o tavă cu ulei, se pune la cuptor și se lasă până se coace, stropindu-l între timp cu uleiul din tavă.

3.21. Iahnie de crap

Se spală peștele, se taie bucăți, se prăjește în ulei.

Se prăjește ceapă mai multă, se așează peștele în cratiță, se pun ceapă prăjită, sare, piper, bulion de roșii, pătrunjel, puțină apă și se lasă la fiert.

După ce scade se poate servi.

4. Guvidul (de mare sau de apă dulce)

4.1. Guvizi prăjiți

Se curăță, se sarează și se piperează, se tăvălesc în făină și se prăjesc în cratiță în ulei. Sunt mai buni reci decât calzi.

4.2. Guvizi rasol

Se pregătesc ca și calcanul rasol.

5. Linul

5.1. Lin cu pătlăgele roșii

Se pun în cratiță ceapă și morcovi, tăiați în bucăți, buchetul compus din: pătrunjel, foaie de dafin, cimbru și un cățel de usturoi, apă și vin în părți egale, ulei, un litru de apă, 6 roșii fără piele și semințe, rupte în bucăți, sare și boabe de piper. Se acoperă cratița, se lasă la fiert în clocot 1 / 2 oră cu capacul pus.

Se pun apoi pe farfurie peștele și câțiva cartofi curățați și tăiați în 4. Se fierbe acoperit, la foc mic, cât timp trebuie.

Se mănâncă și cald, și rece. Iarna e mai bun, deoarece sosul rece capătă gust și aspect de piftie.

5.2. Lin cu sos alb și cu cartofi

Se curăță peștele, se pune la foc cu unt, ceapă, o bucată de morcov, puțin pătrunjel, sare, piper, 2 pahare cu vin alb și 2 cu apă și o foaie de dafin. Se lasă la fiert 15 minute; se adaugă puțină făină ușor rumenită. Se fierbe scuturând din când în când cratița, ca să nu se lipească sosul de fund.

Când sosul se îngroașă, se scoate peștele pe farfurie, se bat 2 gălbenușuri de ou în sos, se ia de la fier. Se trece sosul prin sită, se adaugă puțin unt proaspăt, zeamă de lămâie, se garnisește farfuria cu cartofi fierți și se toarnă sosul peste tot.

5.3. Linul gătit evreiește

Se ia un lin bine curățat, se lasă într-un șervet să se usuce, se pune la rumenit în ulei fierbinte, adăugând apă, zeamă de lămâie, 3 căței de usturoi tocați, pătrunjel tocat mult, 2 sardele bine spălate, tocate în puiă, sare, piper. Se lasă să fiarbă încet, și când e aproape gata se pune o lingură de pesmet de franzelă ca să se îngroașe sosul.

5.4. Lin rasol

Într-o cratiță se pun 1 / 2 apă, 1 / 2 vin alb, sare, boabe de piper, ceapă și morcovi tăiați în rondele, și buchetul compus din: pătrunjel, foaie de dafin, cimbru și un cățel de usturoi. Se fierbe în clocot 1 / 2 oră, în cratiță acoperită. După ce a fost curățat, peștele se pune în acest bulion de zarzavaturi, adăugând câțiva cartofi curățați și tăiați în 4. Se fierbe acoperit cât timp trebuie. Dacă sosul nu acoperă peștele, se adaugă puțină apă cu puțin vin în părți egale, se fierbe cu capacul pus, apoi se pune peștele, care trebuie să fie mereu acoperit de lichid.

Se servește cu ulei și oțet de vin cu aromă de tarhon.

6. Plătica

Se mănâncă rasol, saramură și fiartă în ulei și vin cu roșii.

7. Șalăul

7.1. Șalău cu pătrunjel

Se pune șalăul într-o cratiță sau tavă cu 30 g. unt, sare, zeama unei lămâi, 100 g. apă. Se fierbe cu foc sus și jos. Se

pregătește un sos cu 25 g. unt și 25 g. făină, sare și piper, 300 g. apă, acoperind peștele. După 20 de minute, se pune lichidul în care a fiert șalăul în sos, se adaugă 60 g. unt și o lingură de pătrunjel tocat. Se amestecă în afara aragazului până se topește untul și se toarnă peste pește.

7.2. Șalău cu raci

Se fierb 20 de raci și 20 de ciuperci, cu sare și piper. Se fierbe un șalău în apa în care au fiert racii și ciupercile, cu puțin vin alb și o lingură de unt proaspăt. După ce a fiert, peștele se pune într-o tavă cu ulei și se pune la cuptor. Când s-a gratinat, se pune pe farfurie, iar de jur-împrejur se adaugă cozile racilor și ciupercile tăiate în bucăți. Deasupra se toarnă un sos făcut cu un rântaș căruia i se adaugă, amestecându-l pe foc iute, apa în care au fiert racii, ciupercile și gălbenuș de ou, cât trebuie.

7.3. Șalău cu vin alb

Se fierbe un șalău de mărime mijlocie în 35 g. ulei și 400 g. vin alb, sare și piper. Se fierbe cu foc, sus și jos, 20 de minute. În altă cratiță se face un sos cu 25 g. unt și 25 g. făină, sare și piper, 300 g. apă, acoperind peștele. După 20 de minute de fierbere, se toarnă lichidul șalăului în sos.

Se amestecă sosul cu lingura de lemn în afara aragazului și, când untul s-a topit, se toarnă peste pește și se servește.

7.4. Șalău în vin negru

Într-o cratiță se pun unt, ceapă rasă, puțin pătrunjel, 50 g. ciuperci tăiate subțire; se culcă șalăul deasupra, se adaugă 4- 5 linguri de vin roșu, după necesități. După 5 minute de fierbere, se acoperă cratița. Se pune înăuntru o lingură de unt amestecată cu o lingură de făină. Se fierbe 15- 20 de minute; se scoate șalăul pe

farfuria de servit. În lichidul unde a fiert şalăul se adaugă 50 g. de unt; se toarnă peste peşte şi se mai pune puţin la cuptor.

7.5. Şalău prăjit extra

Se curăţă şalăul, se sarează, se piperează; se toacă mărunţ ceapă şi pătrunjel, se acoperă şalăul şi se lasă o oră. Se întoarce peştele, se ţine o oră sub tocătură, apoi se curăţă de zarzavat, se tăvăleşte prin făină şi se pune la prăjit într-o cratiţă cu ulei.

7.6. Şalăul conaşului

Se fierbe şalăul în puţină apă cu o lingură de unt. Se sarează cât trebuie. Când a fiert, se scade lichidul şi se adaugă 8-10 linguri de sos Bechamel. Pe farfuria de servit se toarnă sosul, se pune şalăul şi se toarnă deasupra restul sosului.

Se presară brânză, şvaiţer şi parmezan, toate rase, se toarnă puţin unt topit şi se ţine câteva secunde la cuptor.

7.7. Şalăul doamnei casei

Se toacă o lingură de ceapă şi pătrunjel, se taie în rotocoale 100 g. de ciuperci. Se taie o roşie după ce s-au scos pieliţa şi seminţele, se sfărâmă. Se pune unt într-o cratiţă, se aşează jumătate din zarzavaturi, peştele, apoi restul legumelor.

Se stropeşte cu un pahar mare cu vin alb, se presară 2 linguri de pesmet şi se adaugă bucăţele de unt. Se sarează şi piperează, apoi se pune cratiţa pe aragaz. După ce a început să fiarbă, se pune la cuptor la foc tare, se lasă la gratinat până când sosul scade la jumătate.

Se serveşte cu lămâie.

7.8. Șalăul doamnei Ecaterina Bacalbașa

Se curăță șalăul, se crestează în mai multe locuri, se tăvălește prin făină, se așează într-o cratiță și se toarnă peste el zeamă de lămâie, sare, piper și pătrunjel tocat.

Într-o cratiță se pun 1- 2 cepe tocate, după mărimea șalăului, 2 căței de usturoi striviți, ulei, sare și piper. Se umple cu un pahar cu vin alb și câteva linguri de suc de roșii. Sosul se toarnă peste șalău. Se presară pesmet, deasupra se toarnă ulei. Se coace la cuptor 15- 20 de minute.

Se adaugă ciuperci fierte odată cu peștele.

7.9. Șalăul duduiei

Într-o cratiță se pun unt, ceapă rasă, puțin pătrunjel, 50 g. ciuperci tăiate subțire; se culcă șalăul deasupra, se adaugă 4- 5 linguri de vin alb, 4- 5 linguri de apă, după necesități. După 5 minute de fierbere, se acoperă cratița. Se pune înăuntru o lingură de unt amestecată cu o lingură de făină. Se fierbe 15- 20 de minute; se scoate șalăul pe farfuria de servit.

În lichidul unde a fiert șalăul se adaugă 50 g. de unt; se toarnă peste pește și se mai pune puțin la cuptor.

7.10. Șalăul episcopului

Se curăță șalăul, se desprinde puțin de pe șira spinării, se decapitează. Se înmoaie în lapte, se tăvălește prin făină, apoi în ouă bătute, în praf de miez de pâine și, la sfârșit, în unt.

Se prăjește în ulei, apoi se pune pe farfurie, scoțându-i șira spinării și stropindu-l cu ulei fierbinte.

7.11. Șalăul menajerei

Se pun într-o cratiță vin roșu (acoperind peștele), o ceapă tăiată subțire, 1 / 2 de foaie de dafin, puțin pătrunjel, câteva boabe de piper, sare. Înăuntru se fierbe peștele.

Se scoate peștele pe farfurie, se trece sosul prin sită, se pune iar la foc să scadă, și se leagă cu o lingură mare de unt în care s-au pus 2 lingurițe de făină. Se toarnă sosul peste pește.

7.12. Șalăul sovietic

Se pun într-o cratiță câteva rondele de morcovi, o ceapă tăiată în felii subțiri, 25 g. de unt, puțin pătrunjel. Se acoperă cratița, lăsând legumele câteva minute pe foc mic, apoi se adaugă 100 g. apă și se fierbe. Combinația se trece în alt vas, unde se pune și șalăul după ce a fost curățat.

Se fierbe la foc domol, stropindu-l mereu cu lichidul lui. Câteva minute înainte de a fi servit chiar din cratiță, se adaugă puțin unt și câteva picături de lămâie.

7.13. Șalăul Tica

Se pun într-o cratiță unt (care se topește), ceapă tocată mărunt și puțin pătrunjel. Se culcă șalăul deasupra și se varsă 3- 4 linguri de vin alb, câteva linguri de apă până acoperă peștele, zeama unei jumătăți de lămâie și două roșii tocate fără pieliță și semințe, sare și piper. Se acoperă cratița și se lasă la fiert 25- 30 de minute. Se scoate șalăul pe o farfurie, se toarnă deasupra lichidul în care a fiert, adăugând puțin unt. Se pot pune la capetele farfuriei rondele de vinete tăvălite prin făină și prăjite în ulei.

8. Știuca

8.1. Știuca gătită evreiește

Se spală, se jupoaie și se curăță carnea bine și se toacă mărunt, turnând mult ulei peste ea.

Se prăjește ceapă, se înmoaie pâine în lapte, se toacă pătrunjel și se amestecă cu tocătura de pește. Se adaugă un ou, sare, piper, puțină coajă de lămâie sau nucușoară rasă. Se umple pielea de știucă, se pune la fiert în apă sărată potrivit, se adaugă puțin vin și toate oasele scoase din pește; se fierbe 3 ore. Se scoate peștele, se așează pe o farfurie lungă, se trece zeama lui prin sită și se toarnă peste el.

Se mănâncă rece, zeama devenind gelatinoasă.

8.2. Știuca gătită franțuzește

Știuca bine spălată se taie bucăți, se pune într-o cratiță cu ceapă tăiată felii, pătrunjel, o foaie de dafin sare, piper, vreo două cuișoare și un pahar cu vin alb. Se fierbe 1 / 2 oră, se scot bucățile și se trece sosul prin sită.

În altă cratiță se pun unt, puțină făină, nucușoară rasă, piper. Se lasă puțin la rumenit, se toarnă apoi peste rumeneală sosul strecurat, se amestecă, se lasă la fiert puțin, se dă la o parte și se amestecă două gălbenușuri de ouă. Se așează peștele în farfurie și se toarnă sosul peste el.

8.3. Știuca gătită nemțește

Se taie știuca bucăți; se scoate pielea, se împănează cu slănină, se pun într-o cratiță, se pun peste ele pătrunjel tocat, ceapă franțuzească tocată mărunt, sare, piper, nucușoară rasă. Se încălzește bine ulei și se toarnă peste pește; se pune la foc, adăugând puțină apă și fierbând totul încet, bine acoperit.

Când se servește, se scot bucățile pe farfurie; se trece sosul prin sită, se pune puțină zeamă de lămâie și se toarnă totul peste pește.

9. Țiparul

9.1. Stufat de țipar

Se curăță peștele și se taie în bucăți de trei degete, care se șterg cu un șervet, se tăvălesc prin făină și se prăjesc. Într-o cratiță se pun unt, ceapă tocată, pătrunjel, 2 sardele curățate, spălate și tocate și capetele peștilor, tocate. Se adaugă 1 / 2 lingură de făină rumenită puțin.

Se stinge cu vin alb, se pun bucățile de pește, se mai adaugă puțină apă, sare, piper, arome și câteva ciuperci tăiate. Se fierbe până scade.

9.2. Țipar piemontez

Se taie, se spală țiparul, se șterg bucățile cu un șervet, se tăvălesc în făină și se prăjesc în ulei. Se adaugă pătrunjel tocat, usturoi tocat, trufe, 1 / 2 pahar vin de Madeira, sare, piper, zeamă de lămâie. Se lasă la fiert, apoi se servește. Țiparul este foarte bun și marinat.

10. Păstrăvul

10.1. Păstrăv cu vin negru

Se curăță peștii, se pun într-o tavă sau cratiță, deasupra se pun felii subțiri de ceapă și morcovi, puțin pătrunjel și o foaie de dafin, sare și piper măcinat proaspăt. Se toarnă vin negru, acoperind peștele. Se acoperă cratița, se pune la cuptor stropind din când în când peștele cu lichidul său. Când s-au fiert, se scot peștii pe farfuria de servit, zeama se lasă să scadă cu 1 / 3, apoi în ea se pun unt proaspăt și făină în părți egale. Se trece sosul prin sită în altă cratiță, unde se adaugă 75 g. de unt.

Peștii se pot servi pe felii de pâine prăjită în unt.

10.2. Păstrăvi cu sos Meunière

Este o mâncare comună în Paris.

Se curăță păstrăvii, se tăvălesc în făină, se sarează, se coc în ulei proaspăt, se întorc pe cealaltă parte și se coc la fel. Se scot, când sunt gata, pe farfuria de servit, se stropesc cu puțină zeamă de lămâie, și se presară peste ei pătrunjel tocat mărunt. Se mai adaugă ulei în cratița unde au fost prăjiți peștii, se lasă până devine spumos, apoi se toarnă sosul peste pești.

10.3. Păstrăvi fierți rasol

Într-o cratiță se pune apă fierbinte cu oțet și sare. Se curăță păstrăvii înăuntru, se spală, se stropesc cu oțet, se pun în apa la clocot și se fierb câteva minute. Se scot pe un șervet, se servesc cu lămâie și ulei sau cu sos olandez.

10.4. Păstrăvi în hârtie

Se curăță și se spală peștele, se freacă cu 1 / 2 lămâie, se învelește într-o hârtie unsă cu ulei și se pune într-un vas larg. Se pun într-o cratiță ulei, trei cepe, un morcov, puțină țelină, se rumenește puțin totul. Se adaugă vin alb și apă, se pun o foaie de dafin, sare, piper, puțin oțet, 2 cuișoare, și se fierb 20 de minute. La urmă se trece zeama prin sită și se toarnă peste pește. Se scoate peștele din hârtie, se pune pe farfurie, se garnisește cu cartofi opăriți în ulei. Se poate adăuga și sosul picant într-o sosieră.

10.5. Păstrăvii doamnei mele

Se curăță, sarează și se piperează păstrăvii. Într-o cratiță în care încap 5 păstrăvi mărișori se taie în felii subțiri 2 cepe, 1 / 2 morcov, rășătură de țelină. Peste ele se pun 60 g. unt și un pafar cu apă. Se fierb legumele la foc mic 1 / 2 oră. Peste pește, până e acoperit, se toarnă vin alb, nu dulce, și 1 / 2 apă; peste pește se pune o foaie de dafin sau pătrunjel. Se acoperă cratița, se pune la cuptor, stropind din când în când. Se scot peștii pe farfuria de

servit, se scade lichidul cu 1 / 3, se adaugă 60 g. unt cu o linguriță de făină. Se toarnă sosul peste pește și se servește cu cartofi fierți.

11. Obleți prăjiți

Se țin două ore în lapte, se scutură, se tăvălesc în făină și se prăjesc în ulei.

12. Somnul

12.1. Somn cu trufe gătit ca în Milano

Se curăță, se spală și se taie în felii peștele. se șterg feliile cu un șervet, se tăvălesc prin făină și se prăjesc în ulei. Se scot din ulei și se sarează, apoi se pun în farfurie. Se pun în cratiță, în uleiul în care a fost prăjit peștele, pătrunjel, puțin usturoi tocat, zeamă de lămâie, trufe tăiate bucățele, sare, piper și puțină apă. Se lasă la fiert puțin și se toarnă deasupra peștelui. Se servește cald.

12.2. Stufat de somn

Se curăță somnul, se taie în bucățele; într-o cratiță se pun unt, o ceapă tăiată, pătrunjel tocat, 1 / 2 lingură de făină. Se stinge cu apă și se adaugă zeamă de lămâie, sare și piper. Se rumenesc feliile de pește puțin într-o tigaie, se așează în sos; se adaugă ciuperci tăiate, se lasă să fiarbă, să scadă și se servește cald.

13. Plevușca saramură sau prăjită

Pentru saramură, se frige întâi pe aragaz foarte repede, apoi se aruncă în apă sărată cu un ardei roșu tăiat în două.

Se prăjește în ulei sau untură.

14. Scrumbiile

14.1. Scrumbie de mare (scrumbie albastră)

Se curăță peștii, între timp se face o fiertură („court bouillon”), punând apă, vin și ulei într-o cratiță cu ceapă, sare,

boabe de piper și câteva roșii fără pieluță și semințe. Se fierbe acoperit în mare clocot cel puțin 1 / 2 oră, apoi se așează peștele să fiarbă la foc mic descoperit cam tot atâta timp.

Când e gata, se scoate pe farfurie, se toarnă sosul peste el și se înconjoară cu legume. Unii adaugă și cartofi la fiert.

14.2. Scrumbie proaspătă de Dunăre

Se spală peștele, se sarează și se lasă un timp. Se unge apoi cu ulei, se învelește cu o hârtie bine unsă și se pune pe grătar. Se mănâncă cu zeamă de lămâie, cu puțin pătrunjel tocat și ulei. Unii îi fac sos de muștar. Scrumbia de Dunăre se mănâncă și rasol, gătită la fel ca cega.

15. Cega

15.1. Cegă felii

Se taie cega felii, care se tăvălesc în ou bătut cu pătrunjel tocat, sare, piper, zeamă de lămâie, apoi se tăvălesc feliile în pesmet de pâine și se pun la rumenit în tigaia cu ulei. Se pot garnisi cu piure de cartofi sau se pot servi cu salată.

15.2. Cega gătită pescărește (la fel se poate găti și crapul)

Se frige cegă la frigare. Se ia o farfurie lungă, specială, se umple cu ulei și zeamă de lămâie, sare și piper. Se crestează pielea peștelui și se trage înapoi în jos. Cega jupuită se culcă fierbinte pe farfurie.

15.3. Cegă rasol (la fel se gătește și păstruga)

Se curăță și se spală cega. Într-o cratiță sau într-o tavă se pun apă, sare, boabe de piper, ceapă și morcovi tăiați mărunt. Se fierbe 1/2 oră în clocot. Se așează apoi astfel încât apa să acopere

peștele. Se fierbe cât timp trebuie, apoi se servește cu lămâie și ulei.

16. Morunul

16.1. Morun gătit cu vin de Madeira și trufe

Se taie felii, se pune la foc cu ulei, ceapă tocată, morcov, pătrunjel, foaie de dafin, cuișoare, boabe de piper; se rumenește stropind din când în când cu vin de Madeira sau Malaga și apă. Se adaugă sare și piper. Se lasă să fiarbă încet, bine acoperit, adăugând puțin oțet. Când a fiert, se scoate peștele și se trece sosul prin sită. Se pune iar la foc, adăugând câteva trufe curățate și tăiate felii, se lasă câteva minute la fiert și se toarnă apoi peste pește.

16.2. Morun prăjit

Se taie în bucăți și se prăjește ca și carasul. Se servește cu zeamă de lămâie.

16.3. Stufat de morun cu ciuperci

Se fierbe o bucată de morun legată cu o sfoară cu ulei și o ceapă tăiată; se rumenește. Se adaugă 1 / 2 lingură de făină, se rumenește și se stinge cu 1 / 2 de pahar de vin alb și cu tot atâta apă. Se adaugă pătrunjel tocat, sare, piper, ciuperci curățate și tăiate. se fierbe încet, bine acoperit. Când e gata, se servește punând peștele la mijlocul farfuriei, și ciupercile și sosul de jur-împrejur. În lipsă de ciuperci, se poate folosi sos de roșii.

17. Nisetru

17.1. Nisetru cu roșii

Timp de 24 de ore, peștele se marinează în oțet de vin cu miros de tarhon, apoi se prăjește în ulei fierbinte. Când e bine aurit, se scoate în altă cratiță. În cea de-a treia cratiță se pune ceapă

Capitolul 5. Rețete culinare bazate pe pești sau subproduse 231 ale acestora

tăiată în felii foarte subțiri, se adaugă uleiul în care s-a prăjit peștele, se pun sare și piper, se acoperă cratița și se lasă să fiarbă încet. După câteva minute se adaugă câteva roșii fără piele și semințe și tăiate în bucăți. Se fierbe un timp, apoi se toarnă sosul peste feliile de pește și se mai fierbe încet 15 minute.

Când este servit, se stropește cu câteva picături de oțet.

17.2. Nisetru prăjit

Se prăjește în ulei, ca oricare alt pește.

17.3. Nisetru rasol

Se așează peștele împănăat cu slănină pe un amestec de ceapă și morcovi tăiați mărunț, foaie de dafin, cimbru, pătrunjel. Se adaugă sare și piper măcinat. Se umple cu zeamă de pește sau apă, se fierbe la foc mic 20 de minute. Se adaugă apoi un pahar plin cu vin alb, se mai fierbe 10 minute, stropind peștele din când în când. Peștele e fiert când carnea se desprinde ușor de pe oase. Se scoate peștele pe farfurie, turnând deasupra lichidul în care a fiert, după ce a fost trecut prin sită și i s-a scos grăsimea. Sosul trebuie să scadă până când abia acoperă peștele în farfurie.

18. Aterina

Se pregătește saramură sau prăjită, ca obleții sau plevușca.

19. Barbunul

19.1. Barbuni à la Nissa

Se pregătesc ca și „Crapul delicios de Nissa”.

19.2. Barbun marinat

Se pregătesc la fel ca marinata de crap.

20. Calcanul**20.1. Calcan prăjit**

Se curăță, se sarează și se piperează peștele, și se coace în cratiță, în ulei.

20.2. Calcan rasol

Peștele se taie în bucăți. Se gătește ca orice pește rasol: se fierbe cu apă sărată și piperată, cu ceapă și morcovi tăiați mărunt, ulei, zeamă de lămâie și cuișoare. La masă se servește cu un sos oarecare sau cu ulei și lămâie.

21. Cambulă prăjită

Se taie capetele, se scot solzii de pe margine, intestinalele, se spală; se pune lapte peste pește, se dă prin făină, se prăjește în ulei bine încins. Se adaugă uleiul în care a fiert, se servește pe un platou cu lămâie și pătrunjel tocat.

22. Chefalul**22.1. Chefal cu sos de lămâie**

Se curăță peștele, se spală, se sarează, se frige pe un grătar încins, apoi se aranjează pe un platou. Din zeamă de lămâie, piper, ulei, sifon și mărar tăiat mărunt se pregătește sosul, care se toarnă apoi peste peștele fript. Se adaugă câte o felie de lămâie la fiecare porție.

22.2. Chefal sau scrumbie în pergament

Se spală, spintecă și sarează peștele, se învelește cu o hârtie unsă cu ulei. Se pune la grătar. Când este fript, se scoate din hârtie, se pune pe farfurie, se toarnă peste el ulei cald și lămâie; se presară puțin piper și pătrunjel.

Chefalul se mănâncă și rasol, ca cega.

23. Hanuși prăjiți „ca la Costinești”

Se face un pilaf din orez, unt, ardei tăiați, roșii curățate și tăiate, supă, sare și ceapă tocată. se pun într-o cratiță untul și ceapa, și se adaugă apoi ardeii, roșiile, supa și sarea, și când încep să fiarbă se adaugă orezul. Se amestecă, se pune capac și se introduce în cuptor 25 de minute. Pilaful se pune pe un platou, în formă de piramidă. Peștele se dă prin făină, se prăjește în ulei încins, se sarează și se pune pe platou peste pilaf. Se unge cu unt amestecat cu puțin muștar.

24. Heringii

24.1. Heringi cu maioneză

Se fierb, apoi se așează pe farfurie, se acoperă cu maioneză, sos de ulei cu lămâie sau sos de muștar.

24.2. Heringi cu mujdei

Se prăjesc în mujdei, se servesc cu mujdei, sos tartar sau sos grecesc.

24.3. Heringi marinați

Se fierb vin, oțet și legume cu puțină sare și boabe de piper. Se spală și se curăță heringii, se toarnă peste ei sosul descris. Se acoperă cu o hârtie de pergament unsă cu ulei, se pun în cuptor timp de 15- 20 de minute. Se scoate vasul cu pești, se toarnă peste ei ulei și se lasă la răcit. Se servesc în sos.

25. Lufarul

Se mănâncă prăjit, ca guvizii, sau iahnie, ca barbunul.

26. Pălămida**26.1. Pălămidă la grătar**

Se curăță, se unge cu ulei și zeamă de lămâie, se sarează, se piperează, se presară cu pătrunjel verde tocat și se lasă o oră. Se prăjește pe grătar și se servește cu sos de muștar cu smântână.

26.2. Pălămidă prăjită

Se spală, se taie bucăți și se prăjește în ulei. Se servește cu sos de ciuperci, unt și vin.

27. Stavridul**27.1. Stavrid prăjit**

Se pregătește la fel ca guvizii prăjiți.

27.2. Stavrid rasol cu legume

Se curăță peștele, apoi se sarează. se fierb morcovi în apă rece cu sare, ceapă și cartofi tăiați cubulețe. Cu 15 minute înainte de sfârșitul fierberii se introduc bucăți de pește, piper boabe, foi de dafin și se continuă fierberea. Se adaugă vin. După ce se iau de pe foc, se scurg legumele și peștele și se așează pe un platou. În apa rămasă se adaugă ulei, mazăre și fasole verde și se dă în clocot. Se pune apoi împreună cu peștele și restul de legume. Deasupra se pun bucățele de unt și pătrunjel verde și se servesc calde sau reci.

28. Ton cu sos de ciuperci

Se pun într-o cratiță 100 g. unt, 100 g. ulei, ceapă tocată, roșii tăiate în 4 și curățate de pieliță și semințe, 100 g. vin și unt bun, peste ele se așează tonul. Se presară sare, piper, se fierbe înăbușit 1 / 2 oră. Se scoate apoi peștele pe o farfurie. Sosul se trece prin sită, se fierbe cu ciupercile prăjite înainte în ulei. Se fierbe 10 minute și se toarnă peste pește.

29. Albitură sărată prăjită

Prin „albitură” se înțeleg pești de talie mică (până la 1 kg.) și culoare argintie. Pe baltă, în această categorie intră firca, săbioara, bălosul, roșioara, carasul mic, boarța, murgoiul chinezesc și plătica de talie mică. Pe râu, această categorie include cleanul mic, mreana, scobarul, porcușorul, boișteanul, obletele, beldița, molanul, plevușca și pălămida de baltă. Pe mare, termenul este folosit pentru hamsie, aterină, și sardele, scrumbii, stavrizi sau chefali mici. Ultimii pești de mare se sarează după pescuitul industrial (cu plase) și se găsesc ca atare în comerț. Se curăță și se desărează în apă rece schimbată de mai multe ori. Se pun în lapte 1 / 2 oră, apoi se trec prin făină, și se prăjesc într-o tigaie cu ulei încins până se rumenesc frumos.

5.2.7. Preparate din subproduse ale peștilor

1. Icre proaspete

Sunt necesare: 100 g. icre, 150 g. (1 / 2 pahar) ulei, lămâie, o ceapă. Se pun icrele proaspete într-un castron smălțuit, se amestecă cu furculița ca să se desprindă pielițele, care se scot afară. Se toarnă ulei și se bat bine de tot până se pune tot uleiul, bătând mereu. Când sunt bine crescute și albite, se adaugă o ceapă mică tocată foarte fin și zeamă de lămâie după gust. Se mai pot prepara icre și astfel: se pune vasul pe o cratiță cu apă care fierbe, amestecându-le cu furculița până se înroșesc. Se iau de pe aburi și se amestecă cu ulei, bătându-le bine.

Icrele se pot păstra mai mult timp la congelator, în cutiute de medicamente; peste fiecare strat de icre pus în cutie se presară sare. Nu se prepară icrele în aceeași zi în care au fost scoase din pește.

2. Icre de crap sărate- tarama

Sunt necesare: 200 g. icre, 50 g. griș, 1 ceapă, 1 ½ pahar ulei, zeamă de lămâie. Se fierbe grișul cu apă, până devine gros ca o mămligă, se lasă să se răcească și se amestecă cu icrele sărate. Se adaugă uleiul, pus câte puțin, ceapa tocată fin și zeamă de lămâie după gust.

3. Lapți prăjiți

Se tăvălesc lapții prin făină amestecată cu mălai, apoi se prăjesc într-o tigaie cu ulei. Se servesc cu zeamă de lămâie.

Capitolul 6.

Dicționarul speciilor de pești prezentate în manual

A

• ac de mare ⁵⁶	1. <i>Syngnathus rubescens</i> 2. <i>Syngnathus typhle</i> <i>argentatus</i>
albișoară	vezi oblete ⁵⁷
albitură	1. nume generic pentru peștii mici, de culoare alb-argintie 2. plătică mică- vezi plătică
albiță	vezi oblete
alboane	vezi văduviță
amur alb	vezi cosaș
• andrea de mare	1. <i>Syngnathus tenuirostris</i> 2. <i>Syngnathus variegatus</i>
• anghilă	<i>Anguila anguila</i>
• anghilă mare	<i>Conger conger</i>
arămiu	vezi lipan
argentină	vezi caras
arvat	vezi avat
• asprete	<i>Romanichtys valsanicola</i>
asprișor	vezi biban
• aterină	1. <i>Atherina mochon</i> 2. <i>Atherina mochon pontica</i>
• ață de mare	<i>Nerophis ophiodon terres</i>
aun	vezi avat

⁵⁶ Denumirile care au acest semn (•) înainte sunt cele sub care sunt prezentate speciile respective în manual, în cadrul capitolului 4.

⁵⁷ Trimiterile de acest fel se fac la subcapitolul în care este descris pescuitul speciei respective, în cadrul capitolului 4, și nu la poziția în care specia apare în cadrul dicționarului.

-
- **avat** *Aspius aspius*

B

- | | |
|-----------------------|---|
| babă | vezi zglăvoacă |
| babete | vezi zglăvoacă |
| baboi | 1. vezi biban
2. nume generic pentru peștii mici de apă dulce |
| babușcă | vezi bălos |
| babușcă roșie | vezi roșioară |
| • bacaliar | <i>Odontogadus merlangus</i> |
| • batcă | <i>Blicca björnka</i> |
| bălac | vezi bălos |
| bălaie | vezi bălos |
| • bălos | 1. <i>Rutilus rutilus</i>
2. <i>Rutilus rutilus carpathoriscus</i>
3. vezi ghiborț |
| bârcaci | vezi mreană |
| bârcă | vezi plătică |
| • beldiță | <i>Alburnoides bipunctatus</i> |
| • biban | <i>Perca fluviatilis</i> |
| biban american | vezi biban-soare |
| • biban-soare | <i>Lepomis gibbosus</i> |
| blehniță | vezi boarță |
| boarcă | vezi boarță |
| • boarță | <i>Rhodeus sericeus amarus</i> |
| bogzar | viză mică (40- 60 cm.)- vezi viză |
| • boiștean | <i>Phoxinus phoxinus</i> |
| bondruș | vezi biban |
| boșman | vezi biban |

Capitolul 6. Dicționarul speciilor de pești prezentate în manual 239

botăș	vezi zglăvoacă
• bou de mare	<i>Uranoscopus scaber</i>
boulean	vezi avat
breană	vezi mreană
briceag	știucă mică (15 cm.)- vezi știucă
bubuioc	vezi biban
buțoi	vezi avat

C

• calcan	<i>Scophthalmus maeoticus</i>
• calcan mic	<i>Scophthalmus rhombus</i>
cal de mare	vezi căluț de mare
• cambulă	<i>Pleuronectes flesus</i>
• cambulă de liman	<i>Pleuronectes flesus luscus</i>
caracalină	știucă mare (1 m. și peste)- vezi știucă
• caracudă	1. <i>Carassius carassius</i> 2. nume generic pentru peștii mici de baltă
caracudă albă	vezi caras
caracudă argintie	vezi caras
• caras	1. <i>Carassius auratus gibelio</i> 2. <i>Carassius vulgaris</i> 3. vezi caracudă
caras argintiu	vezi caras
caras-floran	vezi caras
caraslu	vezi caracudă
• căluț de mare	1. <i>Hippocampus hippocampus</i> 2. <i>Hippocampus ramulotyphle</i>

cărășiță	vezi caracudă
cătea	vezi știucă
cățel de mare	vezi câine de mare
• câine de mare	1. <i>Blennius ponticus</i> 2. <i>Blennius sanguinolentus</i> 3. <i>Pictiblennius ponticus</i> 4. <i>Pictiblennius sanguinolentus</i> 5. vezi rechin
câra	vezi fâsă
cârjancă	plătică mică- vezi plătică
cârmaci	vezi scobar
ceabac	vezi plătică
ceace	vezi aterină
cealău	vezi șalău
ceatal	vezi aterină
• cegă	<i>Acipenser ruthenus</i> - vezi sturioni
• chefal	<i>Mugil cephalus</i>
chefal mare	vezi chefal
chișcar	vezi țipar
chitic	vezi plevușcă
cimbrișor	vezi lipan
ciopic	vezi șalău
ciortan	crap (sub 2 kg.)- vezi crap
ciortănel	crap mic- vezi crap
ciortănică	crap mic- vezi crap
ciortocrap	crap (2- 4 kg.)- vezi crap
ciortonică	crap mic- vezi crap
ciucă	vezi știucă
ciuciu	crap mic- vezi crap
ciuciulean	crap mic- vezi crap

Capitolul 6. Dicționarul speciilor de pești prezentate în manual²⁴¹

• clean	<i>Leuciscus cephalus</i>
• clean dungat	<i>Leuciscus souffia agassizi</i>
clin	vezi clean
cocoșel de mare	vezi câine de mare
codău	vezi somn
codoi	vezi somn
corbancă	vezi batcă
corlă	vezi beldiță
corpacă	vezi batcă
corosbină	vezi câine de mare
coregon	vezi păstrăv argintiu
• cosac	1. <i>Abramis ballerus</i> 2. vezi batcă
• cosac cu bot turtit	<i>Abramis sapa</i>
• cosaș	<i>Ctenopharingodon idella</i> vezi crap chinezești
costraș	vezi biban
costrăș	1. vezi biban 2. vezi plevușcă
costrâș	vezi biban
costruș	vezi biban
• crap	<i>Cyprinus carpio</i>
crap-caras	vezi caras
• crap chinezești	1. cosaș (<i>Ctenopharingodon idella</i>) 2. novac (<i>Aristichtys nobilis</i>) 3. sânger (<i>Hypophthalmichthys molitrix</i>)
crap de baltă	vezi caracudă
crap de iarbă	vezi cosaș
crap floreal	vezi crap
crap sular	vezi crap

crăieț
crăpcean

vezi **boiștean**
crap mic- vezi **crap**

D

drac de mare
• **dragon**

vezi **dragon**
Trachinus draco

F

făt
fântânel
• **fâsă**

• **fircă**
firizar

fitofag

fiță
foac
foaia plopului
frunza plopului
fufă
• **fus**
fus mare
fusar

fusar mare

vezi **avat**
vezi **păstrăv fântânel**
Sabanajewia aurata
balcanica- vezi **zvârlugă**

1. vezi **ghiborț**
2. vezi **răspăr**
vezi **crapi chinezești** (în
special **cosaș** și **sânger**)
vezi **știucă**
vezi **clean**
plătică mică- vezi **plătică**
vezi **batcă**
vezi **plevușcă**
Zingel streber
vezi **pietrar**
1. vezi **fus**
2. vezi **țipar**
vezi **pietrar**

G

• **gambuzie**
gărăsiță
ghebuș

Gambusia affinis
vezi **caracudă**
vezi **biban**

ghiban	vezi biban
• ghiborț	<i>Acerina cernua</i>
• ghidrin	<i>Gasterosteus aculeatus</i>
ghigorț	vezi ghiborț
ghihorț	vezi ghiborț
• gingirică	<i>Clupeonella delicatula</i>
glăvoacă	vezi zglăvoacă
goghie	bălos mic- vezi bălos
gonaci	vezi avat
grindel	vezi molan
guran	1. vezi avat
	2. vezi șalău
gurușel	vezi caracudă
• guvid	<i>Gobius melanostomus</i>
guvide	vezi guvid
guvidie	vezi guvid
• guvid de apă dulce	1. <i>Gobio fluviatilis</i>
	2. <i>Gobio gymnotrachellus</i>
	3. <i>Gobio kessleri</i>
	4. <i>Gobio kessleri antipai</i>
	5. <i>Gobio kessleri banaticus</i>
	6. <i>Proterorhinus marmoratus</i>
guvid de baltă	vezi guvid de apă dulce
• guvid de iarbă	<i>Gobius opiocephalus</i>
• guvid de mare	<i>Gobius cephalarges</i>
• guvid de nisip	<i>Pomatoschistus microps</i>
guvid mare	vezi guvid
guvide de apă dulce	vezi guvid de apă dulce
guvide de baltă	vezi guvid de apă dulce
guvidie de apă dulce	vezi guvid de apă dulce
guvidie de baltă	vezi guvid de apă dulce

H

- | | |
|-----------------|---|
| • hamsie | 1. <i>Engraulis encrassicholus</i>
2. <i>Engraulis encrassicholus ponticus</i> |
| hanos | vezi hanus |
| hanț | vezi avat |
| • hanus | <i>Gobius batrachocephalus</i> |
| hârc | vezi somn |
| hârcă | vezi somn |
| • hering | <i>Clupea harengus</i> |

I

- | | |
|-----------------|-----------------------------------|
| iaproc | somn (1- 4 kg.)- vezi somn |
| ilarie | chefal mic- vezi chefal |
| imbreană | vezi mreană |
| imreană | vezi mreană |

J

- | | |
|---------------|---------------------------|
| jimblă | vezi mreană vânătă |
| jamă | vezi mreană |
| jamlă | vezi mreană vânătă |
| jamnă | vezi mreană vânătă |

L

- | | |
|-----------------|--|
| laban | chefal mare- vezi chefal |
| lacherdă | vezi pălămidă |
| latiță | 1. vezi beldiță
2. vezi plătică |
| • lavrac | <i>Morone labrax</i> |

Capitolul 6. Dicționarul speciilor de pești prezentate în manual²⁴⁵

• limbă de mare	1. <i>Pegusa impar nasuta</i> 2. <i>Solea lascario</i> 3. <i>Solea nasuta</i>
• lin	<i>Tinca tinca</i>
• lipean	vezi lipan
• lipan	<i>Thymallus thymallus</i>
• loban	vezi chefal
• lostocă	vezi lostriță
• lostucă	vezi lostriță
• lostiță	vezi lostriță
• lostriță	<i>Hucho hucho</i>
• lufar	<i>Pomatomus saltatrix</i>
• lugojănel	vezi văduviță
• luniță	vezi caracudă
• lup de mare	1. <i>Anarchicas lupus</i> 2. vezi lavrac
• lupul peștelui	vezi avat

M

• mațe negre	vezi scobar
• mâna diavolului	vezi biban-soare
• mârliță	știucă (40- 50 cm.)- vezi știucă
• mârloaie	știucă (40- 50 cm.)- vezi știucă
• mbreană	vezi mreană
• mihalț	<i>Lota lota</i>
• milacop	1. <i>Sciaena cirosa</i> 2. <i>Umbrina cirrhosa</i>
• mireahnă	vezi mreană
• mireană	vezi mreană

moacă	1. somn mic- vezi somn 2. vezi zglăvoacă
moioagă	vezi mreană vânătă
• molan	<i>Noemachilus barbatulus</i>
molete	vezi molan
moron	vezi morun
moronaș	vezi morunaș
• morun	<i>Huso huso</i> - vezi sturioni
• morunaș	1. <i>Vimba vimba</i> 2. <i>Vimba vimba carinata</i>
moș	vezi ghiborț
moș cu ghimpi	vezi pălămidă
• mreană	<i>Barbus barbus</i>
mreană bălană	vezi mreană
mreană de Dunăre	vezi mreană
mreană galbenă	vezi mreană
mreană roșie	vezi mreană
• mreană vânătă	<i>Barbus meridionalis petenyi</i>
murgoi bălțat	vezi murgoi chinezesc
• murgoi chinezesc	<i>Pseudorasbora parva</i>

N

• nisetru	<i>Acipenser güldenstaedti</i> - vezi sturioni
• nisipariță	1. <i>Cobitis caspia romanica</i> - vezi zvârlugă 2. <i>Sabanajewia aurata</i> <i>romanica</i> - vezi zvârlugă
• novac	<i>Aristichthys nobilis</i> - vezi crapi chinezești

O

oachiș	vezi clean
• oblete	<i>Alburnus alburnus</i>
• oblete mare	1. <i>Chalcalburnus chalcoides</i> 2. <i>Chalcalburnus chalcoides mento</i>
obleț	vezi oblete
obleț mare	vezi oblete mare
ocean	1. vezi bălos 2. vezi roșioară
oceană	1. vezi bălos 2. roșioară mare (500 g.)- vezi roșioară
ochenită	1. vezi bălos 2. vezi roșioară
ochiană	1. vezi bălos 2. vezi roșioară
• ofițer	<i>Cyprinus carpio oblongus</i>
• ostreinos	<i>Mugil saliens</i>
oștean	vezi răspăr

P

• pălămidă	1. <i>Sarda sarda</i> 2. vezi pălămidă de baltă
• pălămidă de baltă	<i>Pungitius platygaster</i>
păstrău	vezi păstrăv de munte
păstrăv american	vezi păstrăv curcubeu
• păstrăv argintiu	1. <i>Coregonus lava</i> 2. <i>Coregonus lavaretus</i>
• păstrăv curcubeu	<i>Salmo gairdneri irideus</i>
• păstrăv de lac	<i>Salmo trutta lacustris</i>
• păstrăv de mare	<i>Salmo trutta labrax</i>

• păstrăv de munte	<i>Salmo trutta fario</i>
• păstrăv fântânel	<i>Salvelinus fontinalis</i>
păstrăv indigen	vezi păstrăv de munte
păstrug	vezi păstrăv de munte
• păstrugă	<i>Acipenser stellatus</i> - vezi sturioni
păstrungă	vezi păstrugă
pătat	vezi păstrăv de munte
pește auriu	vezi biban-soare
• pește cu spadă	<i>Xiphias gladius</i>
pește cu șapte nume	vezi avat
pește de mare	vezi calcan
pește de piatră	1. vezi fus
	2. vezi pietrar
pește lup	vezi avat
pește porcesc	vezi porcușor (1)
pește țigănesc	1. vezi caracudă
	2. vezi caras
	3. vezi pălămidă de baltă
• pietrar	1. <i>Aspro zingel</i>
	2. <i>Aspro strebel</i>
pietroșel	1. vezi guvid de apă dulce
	2. vezi porcușor
	3. vezi țigănuș
• pisică de mare	1. <i>Dasyatis pastinaca</i>
	2. <i>Trygon pastinaca</i>
piștar	vezi beldiță
plastaică	vezi plătică
• plătică	1. <i>Abramis brama</i>
	2. <i>Abramis brama danubi</i>

plăticuță	vezi plătică
pleavă	vezi plevușcă
• plevușcă	1. <i>Leucaspius delineatus</i> 2. nume generic dați peștilor mici
podete	vezi scobar
poduț	vezi scobar
popete	vezi zglăvoacă
• porc de mare	<i>Scorpaena scrofa</i>
porcul apelor	vezi clean
• porcușor	1. <i>Gobio albipinnatus vladykovi</i> 2. <i>Gobio gobio</i> 3. <i>Gobio gobio obtusirostris</i> 4. vezi țigănuș
porcușor de nisip	vezi guvid de apă dulce
• porcușor de vad	<i>Gobio uranoscopus frici</i>
proschir	vezi plătică
prundar	vezi fus
pudușcă	vezi scobar
puică	vezi lostriță
p... ciobanului	vezi guvid de apă dulce

R

• rândunică de mare	<i>Trigla lucerna</i>
• răspăr	<i>Acerina schraetzer</i>
• rechin	1. <i>Acanthias vulgaris</i> 2. <i>Squalus acanthias</i>
regina bălții	vezi biban-soare
regina peștelui	vezi biban-soare
regină	vezi biban-soare
rizafcă	vezi rizeafcă

-
- | | |
|---------------------------------|--|
| • rizeafcă | 1. <i>Alosa caspia</i>
2. <i>Alosa caspia nordmanni</i> |
| • roșioară | <i>Scardinius erythrophthalmus</i> |
| roșioară bălană | vezi bălos |
| roșioară cu pană roșie | vezi roșioară |
| roșioară din lacul Pețea | <i>Scardinius erythrophthalmus</i>
<i>racovitzai</i> |
| ruginoasă | vezi caracudă |

S

- | | |
|-----------------------------|--|
| sabie | vezi săbioară |
| sabiță | vezi săbioară |
| • sardea | 1. <i>Sardina pilchardus</i>
2. <i>Scardina pilchardus</i> |
| • sardeluță | <i>Sprattus sprattus</i> |
| • săbioară | 1. <i>Pelecus culetus</i>
2. <i>Pelecus cultratus</i> |
| sâneț | vezi plătică |
| • sânger | <i>Hypophthalmichthys molitrix</i> -
vezi crap chinezești |
| scobai | vezi scobar |
| scobau | vezi scobar |
| • scorpie de mare | <i>Scorpaena porcus</i> |
| • scrumbie albastră | <i>Scomber scombrus</i> |
| • scrumbie de Dunăre | 1. <i>Alosa pontica</i>
2. <i>Caspialosa pontica</i> |
| • scrumbioară | 1. <i>Clupeonella delicatula</i>
<i>nordmanni</i>
2. vezi gingirică |
| seran | vezi crap |
| sezan | vezi crap |
| • singhil | <i>Mugil auratus</i> |

smug	vezi șalău
• somn	<i>Silurus glanis</i>
• somn american	<i>Ictalurus melas</i>
somn pană	somn (4- 10 kg.)- vezi somn
• somn pitic	<i>Ictalurus nebulosus</i>
somotei	somn (sub 1 kg.)- vezi somn
sorean	vezi oblete
soreață	1. vezi beldiță
	2. vezi oblete
sorete	vezi biban-soare
soreț	vezi biban-soare
spârlin	vezi răspăr
• stavrid	1. <i>Trachurus ponticus</i>
	2. <i>Trachurus ponticus mediterraneus</i>
	3. <i>Trachurus trachurus mediterraneus</i>
• sturioni	1. cegă (<i>Acipenser ruthenus</i>)
	2. morun (<i>Huso huso</i>)
	3. nisetru (<i>Acipenser güldenstaedti</i>)
	4. păstrugă (<i>Acipenser stellatus</i>)
	5. șip (<i>Acipenser sturio</i>)
	6. viză (<i>Acipenser nudi ventris</i>)
strapazan	șalău mic- vezi șalău
stronghil	vezi guvid
strunghil	vezi guvid
suduc	vezi șalău
• sulă	<i>Syngnathus nigrolineatus</i>

Ș

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • șalău șalâu • șalău vărgat șaran • șip șprot • știucă • știucă de mare știucoiță | 1. <i>Lucioperca lucioperca</i>
2. <i>Sander lucioperca</i>
3. <i>Stizostedion lucioperca</i>
vezi șalău
<i>Stizostedion volgense</i>
crap mic- vezi crap
<i>Acipenser sturio</i> - vezi
sturioni
vezi sardeluță
<i>Esox lucius</i>
<i>Bellone bellone</i>
vezi știucă |
|---|--|

T

- | | |
|--|--|
| taharău
tarancă
târnic
ten
teno
<ul style="list-style-type: none"> • ton | vezi bălos
vezi bălos
vezi scobar
vezi crapî chinezești
vezi crapî chinezești
<i>Thunnus thynnus</i> |
|--|--|

Ț

- | | |
|---|--|
| țarancă
țâr
țiclean
<ul style="list-style-type: none"> • țigănuș • țipar țugă | vezi bălos
vezi scumbie albastră
vezi oblete
<i>Umbra krameri</i>
<i>Misgurnus fossilis</i>
vezi oblete |
|---|--|

țușcov

vezi **oblete mare**

U

umbreană

vezi **mreană**

V

vatos

vezi **vulpe de mare**

văduvioară

vezi **văduviță**

- **văduviță**

Leuciscus idus

vânător

vezi **avat**

vârlugă

vezi **zvârlugă**

venetic

vezi **păstrăv curcubeu**

verdecior

vezi **boiștean**

verdete

vezi **boiștean**

verdeț

vezi **boiștean**

- **viză**

Acipenser nudiiventris- vezi

sturioni

viză galbenă

vezi **șip**

vrespere

vezi **avat**

vulcan

vezi **avat**

- **vulpe de mare**

Raja clavata

Z

- **zărgan**

Belone belone euxini

zboruș

vezi **biban**

zgardan

vezi **zărgan**

zgărdan

vezi **zărgan**

- **zglăvoacă**

1. *Cottus gobio*

2. *Cottus poecilops*

zglăvoc

vezi **zglăvoacă**

zlăvoacă
zorcan

vezi **zglăvoacă**
vezi **plătică**

- **zvârlugă**

1. *Cobitis aurata balcanica*
2. *Cobitis aurata bulgarica*
3. *Cobitis elongata*
4. *Cobitis taenia*
5. **fâsă** (*Sabanajewia aurata balcanica*)
6. **nisipariță** (*Cobitis caspia romanica*)
7. **nisipariță** (*Sabanajewia aurata romanica*)
8. *Sabanajewia aurata radnensis*

Capitolul 7.

Resurse Internet

În momentul în care am început să scriu acest manual, Internetul părea o himeră. Astăzi multe din aspectele prezentate, și multe altele pot fi găsite pe Internet. Diverse pagini Internet găzduiesc informații la zi privind pescuitul, și de aceea, la sugestia domnului **Viorel Olteanu**, pentru care îi mulțumesc pe această cale, am decis să adaug un capitol dedicat resurselor Internet din domeniul pescuitului sportiv. Voi prezenta câteva pagini consacrate acestui subiect și o scurtă descriere a fiecăreia, precum și o emisiune dedicată domeniului.

Întrucât schimbările se produc pe Internet cu o mare rapiditate, îmi cer în mod anticipat scuze cititorilor care nu vor mai găsi unele dintre resursele prezentate la momentul în care vor fi procurat cartea.

<http://www.pescuitulinromania.ro> - pagina revistei „Pescuitul în România”, revista națională a pescarilor sportivi. Conține o secțiune dedicată concursurilor de pescuit, și articole despre diversele tehnici de pescuit sportiv.

<http://www.infopescar.ro> - pagina revistei-broșură „InfoPescar”, care se distribuie gratuit. Conține informații despre tehnicile de pescuit și diverse competiții în domeniu.

<http://www.pescuitul.ro> - pagină dedicată pescuitului sportiv în România. Din sumar, amintim: ABC în pescuit, nade și momeli, tehnici de pescuit, atelier, pescuitul crapului, pești autohtoni, apele României, bălțile noastre (include topul acestora), adrese utile, cataloage on-line și concursuri. Poate fi accesată și la adresa: **<http://pescuitul.go.ro>**

<http://www.pescarul.com> - pagină dedicată pescuitului răpitorilor, conținând și o colecție de noduri, cataloage, cluburi și competiții, dar și detalii legate de biologie și legislație.

<http://www.pescuit.com> - un site făcut de pescari pentru pescari, conținând glume cu pescari, descrieri și poze ale celor mai populari pești din România, rețete pescărești și, nu în ultimul rând, informații despre locurile de pescuit.

<http://www.delta.home.ro> - site dedicat Deltei Dunării, conține și informații despre pescuitul în Deltă.

<http://www.pescarul.home.ro> - conține un calendar actualizat al orelor solunare și poze ale unor locuri de pescuit, precum și legături la alte site-uri.

<http://www.fishing.go.ro> - informații despre 12 specii de pești și despre legislația din domeniul pescuitului, dar și metode de pescuit și imagini.

<http://www.pescarmodern.ro> - pagina revistei „Pescar modern”, cu diverse articole despre metodele de pescuit, concursuri și o prezentare detaliată a articolelor de pescuit și informații legate de procurarea acestora.

<http://www.muscarul.go.ro> - site dedicat pescuitului „la muscă”: locuri, ustensile, metode, pești (păstrăv, lipan și clean), fotografii și un forum de discuții.

<http://www.crap.ro> - site dedicat pescuitului crapului.

Pagini ale firmelor specializate în producerea articolelor de pescuit

<http://bertilure.go.ro> - pagina firmei BerTilure: informații despre produse, concursuri și rezultatele acestora și o galerie de imagini.

<http://www.gipo.ro> - pagina firmei GIPO Pescar: produse, lista magazinelor, concursuri de pescuit.

<http://www.energofish.ro> - site-ul firmei Energofish, cuprinzând cataloage, imagini si un forum de discuții.

Site-uri în alte limbi

<http://www.fishing-world.net> (limba engleză)

www.fishingworks.com (limba engleză)

<http://www.fishing.com> (limba engleză)

<http://visitors.fishingclub.com> (limba engleză)

<http://www.pecheur.com> (limba franceză)

<http://www.pecheur-en-mer.com> (limba franceză)

<http://www.petitpecheur.com> (limba franceză)

<http://www.lepecheurfrancais.com> (limba franceză)

<http://dthebault.free.fr/annuairedupecheur.htm> (limba franceză)

<http://www.angelfire.com/pq/peche> (limba franceză)

<http://www.mondexpo.com/peche-mouche> (limba franceză)

<http://www.anteprima.net/Spinningonline> (limba italiană)

<http://www.legapesca.it> (limba italiană)

<http://www.mondodellapesca.com> (limba italiană)

<http://www.cotosdepesca.com/revista> (limba spaniolă)

<http://www.pesca.org.mx> (limba spaniolă)

<http://www.apescar.com> (limba spaniolă)

<http://www.irdepesca.com.ar> (limba spaniolă)

<http://revistapesca.terra.com.br> (limba portugheză)

<http://www.terravista.pt/aguaalto/4368> (limba portugheză)

<http://www.pescafacil.hpg.ig.com.br> (limba portugheză)

<http://www.angelpage.de> (limba germană)

<http://www.siebenhofer.at/fischen.htm> (limba germană)

<http://www.angelmax.de> (limba germană)

<http://www.where2fish.de> (limba germană)

Emisiuni despre pescuit

Info Pescar - se difuzează vinerea între orele 17:00 - 18:00 și, în reluare, sâmbăta între orele 7:00-8:00 pe noul post OTV.

Bibliografie

1. **Bacalbaşa, E.-** „*1501 feluri de mâncări*”, Editura Socec & Co., S.A.R., Bucureşti, 1955
2. **Balmez, D.-** „*Carte de bucate alese*”, Editura Tehnică, Bucureşti, 1981
3. **Bogoescu, C.; Stoicescu, A.; Dabija, A.-** „*Zoologie- Manual pentru clasa a VI-a*”, Editura Didactică şi Pedagogică, Bucureşti, 1986
4. **Călinescu, R.-** „*Biogeografia României*”, Editura Ştiinţifică, Bucureşti, 1969
5. **Chaumeton, H.; Louisy, P.; Maitre, T.-** „*Les poissons d'Europe (Guide verte)*”, Allain et Didier Magnau, 1989
6. **Donohoe, A. M.; Liao, H.; Marino, R.; Petrişor, A.-I.; Drane, J. W.-** „*GIS Site Evaluation of Polychlorinated Biphenyls (PCBs) Contamination of Fish in Lake Hartwell, South Carolina*”, GIS Conference, San Diego, August 1998
7. **Hall, J. R.-** „Fishing with Uncle Jim”, True Story, 18 mai 1997
8. **Mincu, I.-** „*Alimentaţia raţională a omului sănătos*”, Editura Medicală, Bucureşti, 1978
9. **Mohan, G.; Ardelean, A.-** „*Ecologie şi protecţia mediului (Manual preparator)*”, Editura Scaiul, Bucureşti, 1993
10. **Negrea, I.; Buşcă, F.-** „*Bucătăria românească*”, Editura Tehnică, Bucureşti, 1985
11. **Pârvu, C.; Godeanu, S.; Stroe, L.-** „*Călăuză în lumea plantelor şi animalelor*”, Editura Ceres, Bucureşti, 1985
12. **Petrişor, A.-I.-** „*Modele de dezvoltare durabilă a oraşelor*”, Catedra de ecologie sistemică şi managementul mediului, Facultatea de biologie, Universitatea Bucureşti, iulie 1997

13. **Petrișor, A.-I.**- „*Câte ceva despre pescuitul în apele SUA*”, „Vânătorul și pescarul român”, nr. 12/1998, pag. 30-31
14. **Petrișor, A.-I.; Drane, J. W.; Donohoe, A. M.**- „*Fish Contamination with PCBs in Lake Hartwell, SC*”, American Statistical Association Section on Statistics & the Environment New sletter, Summer 2000, vol. 4, nr. 1, pag. 2-4
15. **Petrișor, A. I.**- „*Study about the Degradation of the Lentic Ecosystems in Pantelimon Lakes (Bucharest, Romania)*”, „2000 Proceedings of the Section on Statistics and the Environment”, American Statistical Association, pag. 68-70
16. **Roman, R. A.**- „*Abecedar pentru pescuit*”, Colecția Destin 2, București, 1990
17. **Sadoveanu, M.**- „*Raiul*”, Editura Tineretului, București, 1956
18. **Simionescu, I.**- „*Fauna României*”, Editura Didactică și Pedagogică, București, 1983
19. **Strasman, I.; Radu, I.**- „*Preparate de artă culinară*”, Editura Tehnică, București, 1981
20. **Teodorescu, S.**- „*Ghidul tânărului pescar sportiv*”
21. **Țăruș, V.**- „*La pescuit cu unchiul Virgil*”, Editura Ion Creangă, București, 1988

* * * * *

22. „*Atlas zoologic*”- Editura Didactică și Pedagogică, București, 1983
23. „*Dicționar explicativ al limbii române*”- Editura Academiei R.S.R., 1975
24. „*Fish and Seafood Cooking*”- Landoll, Inc., Ashland, Ohio, 1996 (editor: **J. Stewart**)
25. „*Lumea animalelor*” (după **Brehm**)- Editura Științifică, București, 1964

-
26. „*Mic Dicționar Enciclopedic*” (ediția a II-a)- Editura Științifică și Enciclopedică, București, 1978
27. „*Pescuitul de la A la Z- Ghidul pescarului sportiv*- Editura Venus, București
28. „*100 de meniuri pentru toate anotimpurile*”- Recoop, București, 1987

* * * * *

29. „*Album literar-gastronomic*”, editat de revista „Viața românească”, 1982
30. „*Album literar-gastronomic*”, editat de revista „Viața românească”, 1983
31. Almanahul „*Vânătorul și pescarul sportiv*”, 1986
32. Revista „*Angelgeräte*” a firmei Balzer, 1995
33. Revista „*Avantaje*”, an V, nr. 47, august 1999
34. Revista „*Diana*” a A.J.V.P.S. Timiș, an V, nr. IV, aprilie 1995

* * * * *

35. Carnet de membru și permis de pescuit sportiv, Asociația Generală a Vânătorilor și Pescarilor Sportivi din România. S.C. „Grafica Prahoveană” S.A., Ploiești, 2001

Cuprins

Notă aspra ediției	7
Introducere.....	9
Câteva elemente de biologie a peștilor.....	13
1.1. Lămurire asupra rolului acestui capitol	13
1.2. Biologia peștilor	13
1.3. Elemente de biologia peștilor utile unui pescar.....	22
Introducere în tehnicile de pescuit sportiv	27
Întreținerea și verificarea sculelor de pescuit.....	103
3.1. Scurtă explicație	103
3.2. Întreținerea vergilor	103
3.3. Întreținerea firului	105
3.4. Întreținerea plutelor	105
3.5. Întreținerea cârligelor	106
3.6. Întreținerea monturilor	106
3.7. Întreținerea minciocului.....	107
3.8. Întreținerea juvelnicului.....	107
3.9. Întreținerea accesoriilor	107
3.10. Întreținerea mulinetelor	108
Diferiți pești din fauna României și pescuitul lor sportiv	109
4.1. Peștii din bălți și iazuri	109
4.1.1. Bălosul	109
4.1.2. Bibanul	110
4.1.3. Bibanul-soare.....	113
4.1.4. Boarța	114
4.1.5. Caracuda	114
4.1.6. Carasul.....	115
4.1.7. Cosacul.....	118
4.1.8. Cosacul cu bot turtit.....	118
4.1.9. Crapii chinezești.....	119

4.1.10. Crapul.....	120
4.1.11. Firca.....	123
4.1.12. Ghiborțul.....	124
4.1.13. Guvidul de apă dulce	124
4.1.14. Linul.....	125
4.1.15. Morunașul	126
4.1.16. Murgoiul chinezesc	127
4.1.17. Plătica.....	127
4.1.18. Roșioara.....	128
4.1.19. Roșioara din lacul Pețea.....	129
4.1.20. Săbioara.....	129
4.1.21. Șalăul	131
4.1.22. Știuca.....	133
4.1.23. Țigănușul.....	134
4.1.24. Țiparul	135
4.1.25. Văduvița.....	136
4.1.26. Gambuzia	136
4.2. Peștii din apele curgătoare și Delta Dunării.....	138
4.2.1. Peștii din apele curgătoare iuți	138
4.2.1.1. Lipanul.....	138
4.2.1.2. Lostrita	139
4.2.1.3. Păstrăvul.....	140
4.2.2. Peștii din râurile mari	144
4.2.2.1. Aspretele	144
4.2.2.2. Avatul.....	144
4.2.2.3. Beldița	145
4.2.2.4. Boișteanul	145
4.2.2.5. Cleanul	146
4.2.2.6. Cleanul dungat	147
4.2.2.7. Fusul	147
4.2.2.8. Mihaltul	148
4.2.2.9. Molanul.....	148

4.2.2.10. Mreana	148
4.2.2.11. Mreana vânătă	149
4.2.2.12. Obletele	149
4.2.2.13. Obletele mare	150
4.2.2.14. Pietrarul	150
4.2.2.15. Porcușorul	151
4.2.2.16. Porcușorul de vad	151
4.2.2.17. Răspărul	152
4.2.2.18. Scobarul	152
4.2.2.19. Somnul	153
4.2.2.20. Somnul american	154
4.2.2.21. Somnul pitic	154
4.2.2.22. Zglăvoaca	155
4.2.2.23. Zvârluga	155
4.2.3. Peștii comestibili din Dunăre, Deltă și bălțile Dunării	157
4.2.3.1. Anghila	157
4.2.3.2. Batca	157
4.2.3.3. Ofițerul	158
4.2.3.4. Plevușca	159
4.2.3.5. Scrumbioara	159
4.2.3.6. Sturionii	159
4.2.3.7. Șalăul vărgat	161
4.2.4. Peștii necomestibili din Dunăre, Deltă și bălțile Dunării	163
4.2.4.1. Ghidrinul	163
4.2.4.2. Pălămida de baltă	163
4.3. Peștii din Marea Neagră	165
4.3.1. Peștii comestibili din Marea Neagră	165
4.3.1.1. Aterina	165
4.3.1.2. Barbunul	166
4.3.1.3. Calcanul	167
4.3.1.4. Calcanul mic	167
4.3.1.5. Cambula	168
4.3.1.6. Cambula de liman	169

4.3.1.7. Chefalul.....	169
4.3.1.8. Gingirica.....	171
4.3.1.9. Guvidul.....	172
4.3.1.10. Hamsia.....	175
4.3.1.11. Hanusul.....	176
4.3.1.12. Heringul.....	176
4.3.1.13. Lavracul.....	177
4.3.1.14. Limba de mare.....	178
4.3.1.15. Lufarul.....	178
4.3.1.16. Lupul de mare.....	179
4.3.1.17. Ostreinosul.....	179
4.3.1.18. Pălămida.....	180
4.3.1.19. Rândunica de mare.....	181
4.3.1.20. Rechinul.....	181
4.3.1.21. Rizeafca.....	182
4.3.1.22. Sardeaua.....	183
4.3.1.23. Sardeluța.....	184
4.3.1.24. Scrumbia albastră.....	185
4.3.1.25. Scrumbia de Dunăre.....	186
4.3.1.26. Singhilul.....	187
4.3.1.27. Stavridul.....	188
4.3.1.28. Știuca de mare.....	189
4.3.1.29. Zărganul.....	189
4.3.2. Peștii comestibili foarte rar întâlniți în Marea Neagră.....	191
4.3.2.1. Anghila mare.....	191
4.3.2.2. Peștele cu spadă.....	191
4.3.2.3. Tonul.....	191
4.3.3. Peștii necomestibili din Marea Neagră.....	192
4.3.3.1. Acul de mare.....	192
4.3.3.2. Andreaua de mare.....	192
4.3.3.3. Ața de mare.....	192
4.3.3.4. Bacaliarul.....	192

4.3.3.5. Boul de mare.....	193
4.3.3.6. Căluțul de mare	193
4.3.3.7. Câinele de mare	193
4.3.3.8. Dragonul.....	194
4.3.3.9. Milacopul	194
4.3.3.10. Porcul de mare.....	195
4.3.3.11. Pisica de mare.....	195
4.3.3.12. Scorpia de mare.....	195
4.3.3.13. Vulpea de mare.....	196
Rețete culinare bazate pe pești sau subproduse ale acestora	197
5.1. Scurtă explicație privind rolul acestui capitol.....	197
5.2. Diferite feluri de mâncare din pești sau subproduse ale acestora.....	199
5.2.1. Regimul favorit	200
5.2.2. Mâncăruri pentru gastronomii rafinați	202
5.2.3. Supe, borșuri și ciorbe.....	204
5.2.4. Marinate	206
5.2.5. Plachii.....	208
5.2.6. Mâncăruri din diferite specii de pești	209
5.2.6.1. Câteva sfaturi pentru... gospodine	209
5.2.6.2. Preparate făcute din orice pește	211
5.2.6.3. Preparate caracteristice fiecărei specii de pește.....	212
5.2.7. Preparate din subproduse ale peștilor	236
Dicționarul speciilor de pești prezentate în manual.....	237
Resurse Internet	255
Bibliografie	259
Cuprins.....	261



Alexandru-Ionuț PETRIȘOR s-a născut la București, în anul 1975. A absolvit secția de Ecologie a Facultății de Biologie din Universitatea din București în 1997, obținând ulterior titlurile de Master în sănătate publică, specializarea biostatistică (2000) și doctoratul în ecologie (2004) de la Universitatea din Carolina de Sud, Columbia, SUA, doctoratul în geografie Universitatea din București în 2011. Deține o specializare postuniversitară în managementul proiectelor europene la Academia de Studii Economice București (2012) și abilitarea în urbanism din 2014. Îndelungata carieră în cercetare, concretizată în numeroase publicații și prezentări în conferințe, alături de recunoașterile profesionale i-au adus gradul de „cercetător științific gradul I” în biologie (2013) și geografie (2017). Este conferențiar universitar și Directorul Școlii Doctorale de Urbanism a Universității de Arhitectură și Urbanism „Ion Mincu” din București, unde îndrumă doctorate și predă cursuri de ecologie, statistică și metodologie a cercetării științifice.