

ad autno



Odbitka
z „Przeglądu Rybackiego“
Nr. 17 — 18. Rok 1931.



WŁODZIMIERZ KULMATYCKI
Kierownik Pracowni Rybackiej Państwowego
Instytutu Naukowego Gospodarstwa Wiejskiego
w Bydgoszczy.

„O racjonalnie urządzone miejsca sprzedaży ryb“.

W związku z powiększającą się ciągle konkurencją w handlu rybnym, powodowaną czy to wzrastającą produkcją rybną rodzimą, czy też importem żywych względnie mrożonych ryb z zagranicy, bardzo baczność uwagę zwrócić należy na kwestję zaspokojenia wymagań konsumenta, odnośnie zewnętrznego stanu i apetycznego wyglądu ryb jemu dostarczanych. Musimy bowiem sobie uświadomić, że zadowolenie wymagań konsumenta to najlepszy środek propagandy spożycia ryb, to niepozwolenie na to, by drobny konsument cofnął się z powodu nieapetycznego wyglądu ryby od zakupu jej a tem samem i od jej spożycia.

Sprawa dostarczenia spożywcy nietylko świeżej, ale i apetycznie wyglądającej ryby zajmuje żywo organizatorów rybactwa zagranicą, którzy uświadomili sobie, jak bardzo duże znaczenie ma to dla zwiększenia konsumpcji. Dlatego np. w Niemczech widzimy, że poszczególne organizacje rybackie kładą wielki nacisk na racjonalne opakowanie ryb dostarczanych na rynki, urządzając z tego powodu bardzo często i w rozmaitych miejscowościach kursy i demonstracje z zakresu racjonalnego pakowania i przesyłki ryb, oraz wydając odpowiednie ulotki i broszury, które w tysiącach egzemplarzy rozchodzą się wśród rybaków, pouczając ich o korzyściach ztąd płynących. W poszczególnych miejscowościach, nawet niewielkich, w Niemczech

5-14378
10.11.41

buduje się miejsca sprzedaży ryb (hale) z basenami na żywe ryby, czy chłodniami na śnięte, umożliwiając w ten sposób dotarcie ryby do spożywcy w najlepszej już nawet zewnętrznie formie.

U nas na ten temat jeszcze dość „głucho“; organizujemy coprawda „propagandę spożycia ryb“, wydając broszury zalecające przyrządzenie ryb, ale... wystarczy się przejść po jakimkolwiek „rynku rybnym“ i zobaczyć stosunki higieniczne wśród jakich się sprzedaje rybę, ten szybko psujący, a po zepsuciu bardzo szkodliwy dla zdrowia ludzkiego produkt, by odebrać sobie apetyt na spożycie ryb na kilka lat.

Od szeregu lat obserwuję stosunki na „rynkach rybnych“ rozmaitych miejscowości polskich od Poznania do Pińska, od Wilna czy Tczewa do Krakowa czy Lwowa i dochodzę do przekonania, że poza halami targowymi w Warszawie i w Bydgoszczy wszędzie stosunki panują jednakowe bez względu na to czy będziemy bliżej „Dzikich Pól“ na Kresach Wschodnich, czy bliżej „kultury“ zachodnio-europejskiej na Pomorzu czy Wielkopolsce. Wszędzie bowiem widzimy sprzedaż pod „gołem niebem“, nieomal na bruku ulicznym, wszędzie prawie widać te małe „cebrzyki“, „szafliczki“ czy „wanienki“ z kilku a w najlepszym wypadku z kilkunastu centymetrową warstwą brudnej nieodświeżonej przez kilka godzin wody, a w nich do góry brzuchami pływające ryby „białe“ z wycieńczenia z powodu braku tlenu, lub też wyłożone na wieczku od „kojki“, albo pokrywce od „kosza“, nieraz na brudnym worku rozłożonym na ziemi, śnięte ryby „smażące się“ i rozkładające się, szczególnie w letnie dni upalne, na padających na nie wprost promieniach słonecznych. Oto obrazek tak często, powiem więcej przeważnie, spotykany na naszych „rynkach rybnych“. I to ma zachęcać do konsumpcji ryby szczególnie ludność zamobniejszą, rozumiejącą się coś niecoś na sprzedaży artykułów szybko psujących się w warunkach higienicznych. I ten stan niema zmuszać handlarza pod koniec targu do sprzedaży ryb, których już dalej przechowywać nie można, często po niższej cenie zakupu!

A za tę niższą cenę płaci rybak-producent, bo handlarz dla zabezpieczenia swojego zysku musi płacić niższą cenę „na grobli“ lub „przy brzegu jeziora“.

Chociaż więc handel rybami nie jest zajęciem rybaka, wytwórcy mięsa rybnego, to jednak dbając o zabezpieczenie należytego zbytu własnej produkcji rybnej musimy się my rybacy upominać o należyłą organizację zbytu ryb na rynkach.

Dlatego właściwe czynniki powinny żądać od komun miejskich, by urządzały hale rybne. Hale takie miałyby być nie tylko miejscem sprzedaży ryb, ale również punktami przechowania żywych ryb w odpowiednio urządzonych basenach a martwych ryb w chłodniach. Urządzenie takich hal rybnych zabezpieczyłoby zarówno interesy producenta, czyniąc apetyczniejszym, a tem samem chętniej kupowanym towarem rybę, interesy handlarza, któremu by się ułatwiło przechowanie ryb, oraz interesy konsumenta, któryby otrzymał towar w higienicznym stanie, o cenie nie tak silnie wahaającej się jak to ma miejsce przy niedostatecznem przechowaniu ryby. Wahaające się silnie ceny, czasem bardzo wygórowane, w wysokim stopniu działają odstręczająco na zakupno ryby przez szerokie masy konsumentów, szczególnie mniej zamożnych. Gospodyni, bowiem faktycznie nie wiedząc jaka będzie cena ryby danego dnia na targu, nie może sobie ułożyć programu obiadu lub kolacji, nie orientując się czy cena ryby będzie dziś właśnie dla niej dostępna. Dlatego też często gosposie rezygnują z wprowadzenia ryby na stół, bo niewiadomo czy „będzie ją stać“ na zakupno ryby wobec wielkich wahań ceny. Następstwem jest rezygnacja ze spożycia towaru, którego ceny poprzednio nie można wziąć w rachubę przy „kalkulacji“ obiadu lub kolacji dla rodziny niezamożnej, czy choćby średnio-zamożnej.

Ponieważ rybacy i handlarze rybni płacą w miastach za stoiska na targach rybnych, niechżeż więc grosz ich idzie na budowę hal rybnych, na ulepszanie warunków zbytu ich produkcji, a nie stanowi li tylko źródła „dochodów“ dla miast.



