

ЗА «БЕЛЫМ ЗОЛОТОМ» АНТАРКТИКИ

АЛЕКСАНДР РЕМЕСЛО
ФОТО АВТОРА

Один из самых тяжелых видов морского рыбного промысла — добыча клыкача, «белого золота» Южного океана. Так называют эту деликатесную рыбу за белоснежное мясо, обладающее полезными свойствами и великолепным вкусом. И мало кто знает, сколь долгий и сложный путь проделывает она из студёных глубинных вод океана на прилавок супермаркета или в тарелку гурмана, скольких сил и какого профессионализма требует ее поимка от рыбаков.

Вылов клыкача в антарктических водах строго регламентируется Комиссией по сохранению морских живых ресурсов Антарктики (АНТКОМ). Клыкач — «товар» штучный, каждая рыба на учете. Его промысел могут вести только те суда (вне зависимости от флага страны), на борту которых находятся международные научные наблюдатели. В этой роли мне несколько раз доводилось работать на борту южнокорейских судов в различных районах Южного океана и на одном из них даже обойти вокруг Ледяного континента, совершив тем самым мини-кругосветку. Одно из этих судов покоится на дне моря Росса. Это были трудные, но крайне интересные экспедиции. И, конечно, самые яркие впечатления остались от первого рейса, где все было и в диковинку, и в новинку.

НА ВЕС ЗОЛОТА

Промысел клыкача — очень сложный и одновременно, если удача сопутствует рыбакам, очень рентабельный. Стоимость обезглавленного разделанного клыкача может превы-

шать 30 тысяч долларов за тонну. В дорогом азиатском ресторане за небольшое блюдо из этой рыбы придется выложить порядка 200 долларов. Основными потребителями клыкача среди азиатских стран являются Япония и Корея, в Европе — Германия, в Америке — США и Чили.

Клыкачей разделяют на два вида: антарктического (*Dissostichus mawsoni*) и патагонского (*Dissostichus elleginoides*). Оба вида, различить которые под силу только опытному ихтиологу, достигают внушительных размеров. Вес особи превышает 100 килограммов, а длина достигает двух метров и более.

У клыкачей большая голова с выдвинутой вперед мощной нижней челюстью, зубы крупные, белые, конические и очень твердые и служат не для того, чтобы вырезать из жертвы куски плоти, как, например, это делают акулы, а для того, чтобы удерживать ее и проглатывать целиком.

Клыкачи питаются различными видами глубоководных рыб, включая кальмаров, осьминогов, ракообразных и себе подобных более мелких особей. Не брезгают они и падалью, поедая остатки мертвых, опустившихся на дно пингвинов и других животных. В свою очередь, клыкач служит обычной и любимой пищей для китов-кашалотов, других крупных млекопитающих, не исключено, что и для полярных акул.

Оба вида клыкачей были открыты и описаны сравнительно недавно. В 1888 году с борта американского исследовательского судна «Альбатрос» у южных берегов Чили была поймана неизвестная полуметровая рыба, но ее не сумели сохранить: бочка с ней была смыта штормовой волной. Осталась фотография, по которой впоследствии специалисты установили, что это был патагонский клыкач. »





Не удалось сохранить и первого антарктического клыкча. Впервые в 1911 году он оказался в руках участников британской экспедиции Роберта Скотта, пытавшейся достичь Южного полюса в 1910–1912 гг. В море Росса отважные полярники изъяли клыкча у загарпуненного тюленя Уэдделла, который, однако, успел отгрызть рыбе голову, лишив возможности ее подробного изучения и описания. Только через несколько десятилетий еще один антарктический клыкча оказался у американских полярников. Его снова отняли у тюленя Уэдделла в море Росса. На этот раз рыба была неповрежденной и даже живой. Она имела длину 135 см и массу 27 кг.

Клыкча не только живут, но и размножаются в воде, температура которой близка к точке замерзания. Этому способствуют белки-антифризы, связывающие кристаллы льда в

Приходилось видеть, как матрос-раздельщик, отрезавший рыбине голову, вытягивает из ее хребта спинной мозг, напоминающий длинного белого червя, и, жмурясь от удовольствия, проглатывает!

крови рыб и тем самым препятствующие ее замерзанию и защищающие клетки тканей от экстремальных температур. Продолжительность жизни, по некоторым данным, может достигать 39 и даже 48 лет.

МУЖСКАЯ РАБОТА

Корейские суда-ярусоловы, используемые на промысле клыкча, обладают хорошими мореходными качествами. Они однотипные и относительно небольшие, длиной 51–62 м, мощность главного двигателя составляет около 1000 л.с., в экипаже порядка 40 человек. Конструкция предельно проста, рациональна и даже в некоторой степени примитивна. Надстройка невысокая, что снижает парусность судна и придает ему большую остойчи-



вость. Ходовая рубка напичкана самой современной навигационной аппаратурой.

Условия проживания на корейских ярусоловных судах, мягко говоря, спартанские. Жуткая теснота, низкие потолки в каютах не из расчета на средний рост европейского человека. Даже в каютах комсостава отсутствуют умывальник и душ.

Обстановка на судне, особенно во время промысла, за исключением ходовой рубки и машинного отделения, далека от «стериль-

ной». На камбуз лучше не заходить, иначе кусок в рот не полезет. Здесь все подчинено одной цели — работе, все остальное вторично. Во время выборки ярусов у моряков нет времени оторваться от работы и сбегать в туалет — мочатся где попало, по углам. Благо из шлангов на палубу в рыбцехе постоянно идет вода — все смывается.

На одном из судов вообще не было постельного белья. Комсостав спал в пижамах, мы с напарником в течение нескольких месяцев — в спортивных костюмах, вместо наволочек на подушки клали полотенца. Для матросов была сделана большая кафельная ванна, где гурьбой, обливаясь половником, они мылись и отогревались после работы на морозе.

Нередко кровати в каютах установлены не поперек судна, как на наших судах, а вдоль, что создает дополнительные неудобства при бортовой качке.

Еще одна особенность — практически полное отсутствие новостей, происходящих на Большой земле. Новости, конечно, поступают, но на корейском языке, а пользуются корейцы, как известно, иероглифами (и уж совсем непонятно, о чем они говорят за твоей спиной). Так, об историческом событии — присоединении Крыма — мы узнали только через месяц, после звонка родным.



Командный состав на южнокорейских ярусоловных судах — корейцы. И если не каждого второго, то каждого третьего зовут Ким. Самый главный на судне — даже не капитан, а так называемый фишмастер. Иногда эта должность бывает совмещенной. Мне довелось работать с несколькими из них. Это были совершенно разные люди, но все как один — первоклассные моряки и рыбаки. Один из них мог часами сидеть в капитанском кресле без малейшего движения, словно Будда, глядя в одну точку, и пьянел от двух капель вина; другой мог залпом выпить двухсотграммовую кружку виски — и при этом оставаться, что называется, «ни в одном глазу»; третий был надменный, как японский самурай, а четвертый — добродушный рубаха-парень. >>>



НЕТОНУШАЯ речная УКВ радиостанция

Предназначена для радиосвязи между судами на внутренних водных путях РФ, а также для диспетчерской радиосвязи

NAVCOM CPC-303A



НЕТОНУШАЯ



СВЕТОИДИКАЦИЯ



КЛИПСА 360°



ВЫБОР ПОДСВЕТКИ



СКАНИРОВАНИЕ



КОДЫ*



ФУНКЦИЯ VOX

НЕ ТОПИТЕ СВОИ ДЕНЬГИ

Подробная информация на сайте www.navcom.ru



10 лет НА РЫНКЕ РАДИОСВЯЗИ И НАВИГАЦИИ 2003-2013

NAVMARINE

Произведено компанией «НавМарин»
125599, Москва, 78 км МКАД, д. 14, к. 1, ТЦ «ДЕКСТЕР»
(495) 981-27-90, 984-22-96

Представитель в Нижнем Новгороде и Нижегородской области
ООО «РНК»: 603032, Нижний Новгород, ул. Каширская, 65

(831) 415-75-44

Представитель в Северо-Западном регионе ЗАО «Илада»:
190000, С.-Петербург, наб. реки Мойки, 90, офис 308

(812) 740-17-07

Два штурмана поочередно несут вахту двенадцать через двенадцать часов (на наших судах три штурмана — четыре через восемь). Им помогает помощник из матросов — ширанза. Экипаж сокращенный: нет как таковых рефмехаников и электромехаников, их заменяют просто механики. Старшие механики — мастера на все руки. Они же, как правило, обслуживают электронavigационное оборудование. И почему-то на корейских судах, в отличие от наших промысловых, никогда ничего не ломается.

Матросов-корейцев на южнокорейских судах я не встречал. В подавляющем большинстве это были индонезийцы, вьетнамцы, филиппинцы, непальцы, реже — китайцы. Поначалу все они, за исключением индонезийцев, кажутся на одно лицо, но через некоторое время начинаешь различать их между собой. Меня всегда удивляло, как говорящие на разных языках, разных вероисповеданий моряки понимали друг друга и команды на корейском языке. И, надо сказать, в большинстве своем это были душевные, добрые и отзывчивые парни. В одном из рейсов на борту судна работали даже чернокожие «хлопцы» из Ганы. Было и забавно, и немного больно смотреть на них, работающих среди айсбергов и ледяных полей, на их обветренные и обмороженные лица.



нахождения на судне и трудовые навыки. Чем ниже средний уровень жизни, тем ниже зарплата. Выше остальных оценивается труд китайцев и вьетнамцев. В конце рейса, если путина была удачной, выплачивается небольшой бонус. Заработок комсостава многократно выше, но и он в значительной степени зависит от вылова рыбы.

СВОЯ КУХНЯ

Питание на корейских ярусоловных судах — тема, достойная отдельного описания. Пицца очень острая. Основа — рис, который заменяет хлеб. Красный перец присутствует почти везде. На обед и ужин обязательно суп. Суп может быть из чего угодно:

из морепродуктов, мясной с капустой или морской капустой с добавлением лапши и без лапши. Кроме того, на столе присутствуют еще два-три «центровых» мясных или рыбных блюда и несколько плошек с разными видами зелени: баклажанами, морковью и соусами. Случалось, нам оставалось только гадать, из чего приготовлено то или иное корейское блюдо. И, разумеется, прием пищи не обходится без кимчи — переперченной пекинской капусты.

Моему товарищу-напарнику кимчи очень нравилась. Бывший боксер, в свободное время, в тихую погоду, когда судно не качало, он любил поскакать на скакалке. Старший механик, кореец, глядя на него, говорил матросам: «Видите, какой русский сильный. Смотрите, как хорошо он скачет. Это потому, что он любит кимчи».

Примерно раз в неделю и по праздничным дням на электрических сковородах корейцы жарят кусочки жирной свинины. Из экзотики в меню на корейских судах можно отметить обрубленные бычьи хвосты, при тушенные с овощами, или мутноватый супчик из крабов, опять-таки с красным перцем. А однажды на завтрак ширанза принес мне деликатес по-корейски — консервы из куколок шелковичного червя (Silkworm pupas). Невкусно, но есть можно. Привез несколько баночек домой, украсил ими праздничный приходной стол — друзья попросили показать, как это можно есть. Пицца сначала кажется разнообразной, потом приедается. Не

хватает обычных и привычных продуктов: хлеба, картошки, сыра...

Способы приготовления клыкча, как и любой другой рыбы, у корейских рыбаков самые различные. Лично мне нравилось сашими из клыкча с острой корейской морковью, добавлением риса и острым красным перцем, после которого во рту загорался огонь, а на лбу выступали капли пота.

Для рядовых членов экипажа — сухой закон. Комсостав: капитан, дед (старший механик) и наблюдатели — в перерывах между работой иногда могут позволить себе слегка расслабиться. Предпочитают крепкие напитки, соджу — корейскую традиционную некрепкую рисовую водку, когда все остальное заканчивается. Скажу честно: на любителя, но пить можно. После приема пищи, если нет авральной работы, корейцы сразу не расходятся — любят посидеть, поговорить. Вычитал в какой-то книжке, что это своеобразный ритуал, и его соблюдение считается признаком хорошего тона.

Чавкают за столом и издают какие-то «внутренние звуки», выражающие удовольствие и признательность за посланную господом пищу, как об этом часто говорят, далеко не все корейцы. С европейским этикетом комсостав знаком, гостей уважают.

Во время промысла на досуг не остается ни времени, ни сил. Разве что на обратном переходе из района промысла в порт моря-



ки могут расслабиться — перекинуться в картишки или посмотреть телевизор. Предпочитают азиатские боевики, где все подряд колотят друг друга ногами, и азиатское порно. Мы тоже ходили в «салун» посмотреть, но не на высокое искусство синемаатографа, а скорее на выражения лиц и позы наших друзей по несчастью. Это было почти как в том «с бородой» анекдоте, когда за девушку в доме красных фонарей просят 100 долларов, за подглядывание через замочную щель за чистой и светлой любовью — 200 долларов, а за наблюдение за теми, кто подглядывает, — 300 долларов.

ТОНКОСТИ ПРОФЕССИИ

Добывают клыкчацей донными многокилометровыми ярусами или, если говорить проще, донными переметами. Они бывают различных модификаций, но в сущности все одинаковые. Многокилометровая хребтина, унизанная поводками с крупными рыболовными крючками, с помощью грузов укладывается на дно и по обоим концам удерживается на дне якорями. На поверхности моря местонахождение яруса обозначается яркими надувными буями (обычно красными) и радиобуями. На промысле клыкча яру-

Украшение юго-восточной части акватории моря Росса — величественный вулкан Эребус — самый южный из действующих вулканов на земле

сы обычно выставляются на глубине от 600 м до 2000 и даже 2500 м. Средняя протяженность ярусов составляет около 15 км.

Постановка и выборка ярусов требует большого мастерства. Место постановки определяет и осуществляет фишмастер, выборку — штурман. Ярусы отдаются с кормы на ходу при скорости 7–10 узлов, выборка производится с правого борта с помощью лебедки при скорости около 1 узла.

Под водой ярус обычно находится от 10–12 часов до нескольких суток, после чего начинается его выборка. Вначале на палубу судна поднимают буи, затем якоря, после чего хребтину-линь заводят на ярусоподъемную лебедку. Ярус выбирают не на верхнюю палубу, а через проем на вторую — прямо в рыбцех. Коротко описать весь процесс трудно — на судне множество хитроумных приспособлений, которые были придуманы на основе морского опыта вперемешку с азиатским, «не нашим» мышлением.

Ярус выбирают с наветренного борта под острым углом к обжигающему ветру. В штормовую погоду волны периодически окатывают матросов с ног до головы. На темной ночной палубе невозможно находиться, а они

Жуткая теснота, холод, антисанитария, почти полное отсутствие новостей с Большой земли — таков быт людей, занимающихся промыслом рыбы, за блюдо из которой в азиатском ресторане придется выложить порядка 200 долларов...

Возраст матросов, за редким исключением, не превышает 20–25 лет, у многих совсем юные лица, и выглядят они как дети. Морякам старшего возраста эту сверхнапряженную и интенсивную работу просто не выдерживать. В большинстве своем матросы — люди бедные, нередко из сельской местности. По окончании рейса мы обычно отдавали им свои теплые вещи.



включают без остановки. Занятые работой, они не успевают отвернуться от волн и брызг, которые ударяют в их смуглые лица. Темп бешеный, точно как на скоростном конвейере: ярус выбирают почти без остановки. Запугался — обрезают, снова связывают, но не останавливаются, ведь под водой несколько тысяч крючков и километры невыбранного линия. Чиновник, привыкший сидеть в уютном кожаном кресле среди длинноногих секретарш, завыл бы от такой работы через 15 минут, а через полчаса пожалел, что появился на свет.

Ходовая рубка ярусолова напичкана самой современной навигационной аппаратурой, на судне множество хитроумных приспособлений, придуманных с азиатским, «не нашим» мышлением

Подъем клякачей на палубу — зрелище не для рафинированных барышень. Подтянутую лебедкой к борту рыбу цепляют баграми под жабры или вонзают багры прямо в туловище. Затем улов сбрасывают в заранее изготовленную из нержавеющей стали ванну. Из ванны рыбу вручную достают короткими баграми и вытаскивают на разделочный стол.

Как правило, поднятые на борт судна клякачи «полуоснувшие». С разорванными или надорванными крючками ранами, открытыми ртами, тяжело шевеля плавниками и жабрами, они лежат в цинковой ванне и ждут, когда их будут резать на части. Но нередко поднятая на борт рыба бывает живой и полной сил. В этом случае матрос-разделщик вонзает в голову клякача большой и длинный шкерочный нож или просто бьет рыбу по голове... Всё, сильная рыба успокоилась — можно приступать к дальнейшей обработке.

Вначале быстрыми ударами длинного тяжелого ножа отрубаются плавники, отрезается хвост и голова, от которой, в свою очередь, отрезают нижнюю часть — «шею-околодок». Специальным приспособлением в виде острой ложки вычищается от внутренностей туловище-брюшина. И после этого каждая часть рыбы бросается в отдельную корзину, где уже навалены такие же головы, хвосты, тушки. На разделочном столе остаются «опшметки» внутренностей и кровь, которые смываются заборотной водой из шланга. Все происходит очень быстро: движения матросов-разделщиков отработаны до автоматизма.

А теперь представьте, что мне пришлось видеть неоднократно, как матрос-разделщик, отрезавший рыбе голову,

вытягивает из ее хребта спинной мозг, напоминающий длинного белого червя, и, жмурясь от удовольствия, проглатывает! Матросы также иногда вырезают у клякачей желудки и плавательные пузыри, которые, прежде чем съесть, слегка подвяливают. О вкусе ничего сказать не могу — не пробовал.

Подъемом клякачей на палубу из ходовой рубки руководит вахтенный штурман. Он регулирует скорость судна, предупреждает моряков о подходе клякачей к борту судна. Если клякач срывается с багров по вине матросов, то на них, как правило, с верхнего мостика сыплется выразительная, хоть и совершенно непонятная брань. Это надо видеть и слышать...

Во время подъема ярусов на скованных в движении клякачей нередко нападают гигантские антарктические или, как сейчас их стали называть даже в серьезной научной литературе, колоссальные кальмары. После таких нападений на теле клякачей остаются отпечатки от присосок и когтей и глубокие раны от клопов кальмаров, представляющие собой выеденные части плоти весом до нескольких килограммов. Моллюски-монстры нападают на клякачей на глубине, но неоднократно отмечались случаи, когда кальмары не отпускали клякачей до самой поверхности океана.

РЫБАЛКА СРЕДИ АЙСБЕРГОВ

Один из лучших районов для промысла антарктического клякача — польнья удаленного моря Росса, которая образуется в его внутренней части во время короткого антарктического лета. Даже в это время года рыбалка здесь идет среди плавающих подвижных льдов и айсбергов, что требует от рыбаков большого напряжения и профессионализма. Нередко бывает, что поставленные на чистой воде ярусы после смены направления ветра оказываются закрытыми льдом. Во время выборки яруса моряки отталкивают шестами льдины от борта. Корпус судна сотрясается, характерный скрежет от ударов льдин о борт слышен даже в каютах.

Однако самое сложное и рискованное — вхождение в польню, для чего судам необходимо преодолеть так называемый ледовый пояс, отделяющий польню моря Росса от вод открытой части океана. Это сплоченные ледяные поля, торосы, среди которых застыли айсберги самых причудливых форм и расцветок. Все это время экипажи находятся в напряжении. Выставляется дополнительная вахта, на баке — впередсмотрящий, тщательным образом изучаются спутниковые карты ледовой обстановки. Эта гонка не лишена смысла. Пробившиеся первыми через лед суда-ярусоловы занимают лучшие промысловые участки и имеют больше шансов на успех. После выбора квоты (одна на все рыболовные суда), вне зависимости от того, сколько в трюме рыбы, ярусоловы покидают район до следующего промыслового сезона.



Величие, мощь и красота природы шокируют. В редкие солнечные дни лед и айсберги сверкают, а когда солнце закрыто облаками, из трещин в айсбергах и ледяных глыбах исходит мягкий голубой свет.

На льдинах часто можно увидеть пингвинов Адели, реже — королевских пингвинов и тюленей; над разводьями, словно белоснежные бабочки, летают снежные буревестники, в польню заходят киты — малые полосатики.

Украшение юго-восточной части акватории моря Росса — величественный вулкан Эребус, расположенный на острове Росса. Это самый южный из действующих вулканов на земле (77,5° ю.ш., 167° в.д.). Его заснеженная вершина поднимается к небесам на 3794 метра, в жерле — раскаленная лава. На памятном камне у подножия вулкана вырезаны слова английского поэта Альфреда Теннисона: «Бороться и искать, найти и не сдаваться» — дань мужеству полярников, пытавшихся достичь Южного полюса.

Часто не имеющие даже ледового класса, ярусоловы обычно преодолевают ледовый пояс караваном. Бывало, на это уходило недели — затертые ледяными полями суда не могли двигаться. Обледенение и пробоины в корпусе во время перехода через ледовый пояс — обычное явление. Случались трагедии...

В декабре 2013 г. группа из трех судов, где работали российские научные наблюдатели, потратила на преодоление ледового пояса около трех недель. По чистой воде расстояние могло быть пройдено за пару дней. ❄️

ТЕНТОВЫЕ ТКАНИ
ДЛЯ КАТЕРОВ И ЯХТ

Recsystem

Серия тканей RECSYSTEM® изготовлена из 100% окрашенного акрилового волокна с водоотталкивающей пропиткой.

RECASENS
BCN 1886

IGCO composites & marine equipment

Готовые тенты
Молнии для тентов УКК
Фурнитура для тентов
Кнопки и застежки для тентов



Фирменный магазин
Московская обл., г.Долгопрудный
ул. Якова Гунина д.1, стр.11
яхт-клуб «МРП»
+7 (495) 626-9500

НГК-МАРИН

Москва
+7 (495) 926-6006 marine@igco.ru
Санкт-Петербург
+7 (812) 438-5630 igc-spb@inbox.ru
Самара
+7 (846) 997-7206 ngk-samara@mail.ru
Новосибирск
+7 (383) 299-0889 igc-siberia@bk.ru