

Зверобойный промысел – воспоминания очевидца о том, как это было

В Советском Союзе промышленная добыча морского зверя осуществлялась на северо-западе Ледовитого океана, в Охотском море, в северо-западной части Берингово моря и в Чукотском море. Небольшое количество в Баренцевом и Белом морях. Кольчатую нерпу добывали также в Арктике. Значение этого вида промысла для экономики огромной страны было велико. Ежегодный объем добычи дальневосточных ушастых тюленей (котика, сивучей) составлял 15 – 20 тысяч голов, годовой лимит на добычу ларги, крылатки и лахтака – 65 тыс. голов, кольчатой нерпы (акибы) — около 10 тыс. в год. До семидесятых годов прошлого века для промысла использовались зверобойные шхуны, в том числе с деревянными корпусами, но с закупкой в Польше зверобойно-рыболовных судов (ЗРС), промысел вышел на новую, более эффективную ступень развития. Новые суда были всепогодными, усиленного ледового класса, с мощными энергетическими установками (дизель-электроходы), которые позволяли развивать скорость до 14 узлов. Автономность плавания была рассчитана на три месяца без дозаправок и пополнения запасов воды. На борту каждого судна находились по семь фангсботов для добычи морского зверя. Трюма ЗРС вмещали до 450 тонн мороженой продукции. Экипаж судна — 80 человек. Технологическое оборудование, установленное на ЗРС, позволяло производить разделку и обработку морского зверя размерами от акибы до моржей весом более одной тонны. На судах были специальные стиральные машины для шкур, «жиротопки» и сепаратные установки, позволявшие перерабатывать жир до состояния «медицинского». В трюмах обработанные и обезжиренные шкуры пересыпались солью и хранились так до окончания рейса, а затем, перед приходом в порт, особым способом укладывались в деревянные бочки. Мясо морского зверя перерабатывалось на мясокостный фарш и предназначалось для пушного звероводства, а небольшая его часть, в основном филе моржа, нарезалась, замораживалась и в последующем направлялось на береговые перерабатывающие предприятия для изготовления консервов под названием «Мясо морзверя с морской капустой». Несколько раз пробовал, но не понравилось, хотя блюдо было очень полезное. Впрочем, к теме о деликатесах мы еще вернемся позже. Весь дальневосточный зверобойный флот базировался на Сахалине в Корсаковской базе океанического рыболовства и насчитывал 12 судов. Лишь в конце восьмидесятых годов несколько ЗРС были переданы в Магадан. Вот, воистину, «как корабль назовешь, так он и поплывет». Рейсовые задания каждого судна включали в себя добычу от 12 до 14 тысяч голов мелкого зверя (по видам сейчас не вспомню), от 1 до 2 тысяч голов моржа и до 500 голов сивуча. В ходе переработки морского зверя заготавливался мясокостный фарш, филе, жир, шкуры, мех и кость моржа. Сахалинские зверобойники вели промысел двумя группами судов. Первая группа работала в Охотском море в районе Шантарских островов. Здесь добывался так называемый «мелкий зверь», т.е. тюлень. Сразу оговоримся, что слова тюлень и нерпа — синонимы и, естественно, не означают наименование различных видов зверя. Так вот, в районе Шантар добывали: акибу (кольчатый тюлень), ларгу (пятнистый тюлень), которую на Сахалине называют нерпой, крылатку (полосатый тюлень) и лахтака (морского зайца) — он самый крупный из перечисленных. Вторая группа, а вернее, два судна, начинали работу в Беринговом море от мыса Дежнева и, по мере таяния льдов, уходили на север — в Чукотское море. Здесь, кроме мелкого зверя, еще добывался морж. Почему промысел начинался именно от мыса Дежнева? Дело в том, что юго-западнее мыса находится огромная полынья, которая не замерзает даже в лютые морозы. В нее-то и уходил старый морж с Чукотского моря доживать свой век. В эту полынью пробивались с севера, от мыса, потому что в случае, если ЗРС застревал во льдах, течение все равно выносило его на чистую воду. За время работы я два раза оказывался в подобных ситуациях. Как же происходил сам процесс промысла? Надо отметить, что в советское время организация любого морского промысла была на самом высоком уровне. Это касалось и снабжения флота в районах промысла (топливо, вода, продукты питания), и обеспечения безопасности (в районах промысла постоянно дежурили спасательные суда), и бесперебойной работы транспортных судов — перегрузчиков. Для зверобойного промысла особую роль играла авиационная разведка — самолеты обследовали большие площади ледовых полей и сообщали на суда информацию о скоплениях морского зверя, а также о ледовой обстановке. Получив информацию, капитан-директор, как правило, делился ею с «элитой» любого зверобойного судна — старшинами ботов. Совместно они разрабатывали план на предстоящие несколько дней промысла. Так, например, с большим уважением относился к мнению старшин Виктор Семенович Казаков — капитан-директор ЗРС, с которым я был не в одном рейсе, и который являлся опытейшим профессионалом-зверобоем. Старшины были этакой «особой кастой». Многие из них начинали еще на деревянных зверобойных шхунах и, конечно, опыт, приобретенный ими за многие годы, был бесценным. Команда зверобойного бота — фангсбота состоял из трех человек: старшины, моториста и матроса. Подготовка начиналась на переходе к району промысла и каждый из них, занимался своим делом. Мотористы с утра до вечера копались в двигателях, проверяя и перепроверяя их работу, «втихаря» от «деда» (старшего судового механика) таскали запчасти и, таким образом, формировали свой собственный «ЗИП». Ну, так, на всякий случай, «чтобы было...» Матросы занимались оснасткой ботов, готовили строп-сетки, всевозможные крюки (по-моему, они назывались «абгалтерами») и копы для подъема на борт ботов подранков из воды. Также они должны были «затарить» бот продуктами питания, которые получали в судовой «артелке». Старшины ботов руководили всем этим процессом, настраивали вместе с радистами радиостанции и, при случае, пристреливали свое оружие (карабины СКС калибра 7,62x39). Случаи эти обычно подворачивались в то время, когда судно пробивалось от мыса Дежнева к «полынье старых моржей». Судно частенько на несколько дней оставалось зажатым льдами, и можно было выйти на лед размяться, поиграть в футбол, а заодно и пристрелять карабины. В течение перехода в район промысла времени хватало на все. На всех судах были свои «Левши», такие как Игошин Николай и Вершинин Николай, которые успевали за переход приготовить необыкновенной красоты и качества ножи для разделки зверя. Обычно для лезвий использовалось пиловочное полотно, а для изготовления рукояток — черенки от лопат. А вот «Левши» ножи делали из клепанной стали, а рукоятки — из заранее припасенных клыков моржа. Ножны же изготавливали из моржовых пенисов. Эта часть тела морского исполина имеет внутри пористую кость, которую после обработки и просушки можно, распилив вдоль, использовать, как ножны. На лезвие ножей при помощи процесса электролиза наносился рисунок с охотничьей тематикой, рукоятка ножа вырезалась в форме туловища и головы медведя, моржа или сокола. Были и по-настоящему великолепные изделия, изготовленные с использованием глубокой гравировки и передачей характерных движений и положения тел животных. Но вот наконец-то наступал день, когда судно приходило в район промысла. Как правило, охота начиналась

утром. После завтрака и инструктажа у капитана, уже в 8-00 боты должны были быть спущены на воду. Старшины, заранее оговорив между собой направления и сектора своих передвижений, получали оружие, и боты направлялись на промысел.



«8 утра – спуск бота на воду»

Радио связь с судном поддерживалась через каждые два часа (докладывалась промысловая обстановка, количество добытого зверя и направление движения ботов, а также их место нахождения относительно судна). При хорошей промысловой обстановке «асы», как называл зверобоев Виктор Семенович, добывали за день охоты более 200 голов тюленей на бот. За одну ходку бот мог вместить до 25 – 27 разделанных ларг. На нем было два трюма, в одном на строп-сетку складывались туши, а в другом на строп нанизывались шкуры. Несколько неразделанных туш крепилось снаружи прямо к борту и транспортировалось по воде. В какой-то момент груженный бот по планшир погружался в воду. При подходе к судну все это выгружалось, и бот опять уходил на промысел.



«Зверобои с добычей швартуются к судну»

Работа предполагала наличие навыков в разделке зверя. О мастерстве зверобоев достаточно сказать то, что многие из них разделяли тушутюленя менее чем за одну минуту. На судне шкуры и туши поступали в руки заведующего производством. Туши перерабатывались на мясокостный фарш, а шкуры промывались, сортировались, мездрились, стирались и засаливались. За качеством мяса морского зверя (были случаи выявления трихинеллеза) наблюдал, присутствующий на судне, ветеринарный врач-эксперт — Лонин Николай Николаевич. Толковый специалист, прекрасный человек и просто хороший товарищ. Легендами зверобойного промысла были «завы» — братья Махонько — Анатолий Сергеевич и Виктор Сергеевич. Как-то, при очередном заходе в бухту Проведения (это на Чукотке), Виктор Сергеевич показал остов затонувшей деревянной зверобойной шхуны, на которой он с братом еще в молодые годы промышлял тюленя и китов. Эти люди отличались необыкновенными человеческими качествами, мужским характером, справедливостью, высоким профессионализмом. Но более всего – превосходным чувством юмора. Когда беседовали с ними на серьезные производственные или политические темы, часто создавалось впечатление, будто общаешься с самим Жванецким. Как-то после окончания промысла, на переходе с Чукотского моря в порт Корсаков, плотно пообедав, мы с капитаном поднялись в рулевую рубку. За бортом мимо нас проходили, нескончаемые картины с лежащими моржей и неподалеку от них притаившимися за рапаками (торосами на льдинах) белыми медведями. Абсолютно спокойная водная гладь, проплывающие мимо изумрудные льдины, парящие в синеве розовые чайки и обилие морского зверя вызывали некую эйфорию. Вдруг мы услышали позади себя знакомое побряхтывание Виктора Сергеевича. Капитан внутренне сжался, так как дружескую подколку можно было ожидать по любому поводу. Вот тут-то Виктор Сергеевич прокашлялся и выдал: «Ну что, отцы — командиры, а не пора ли нам создать перед заходом в порт досмотровую группу? А то захожу в каюту к матросам, спотыкаюсь о клык, падаю на звериную шкуру, а рука попадает в банку с жиром?!» Озабоченность была понятна сразу (в порту судно встречали не только портовые власти и пограничники, но и представители ОБХСС), но с какой иронией и каким тоном это было сказано! Приятной особенностью зверобойного промысла было то, что вся работа проходила на спокойной воде. ЗРС заходило в ледяные поля, которые поглощали волнение моря на открытой воде, до нас доходила только пологая зыбь, и то не всегда. Весной в северных широтах наблюдалась хорошая солнечная погода, поэтому мы работали всегда в солнцезащитных очках, а лица смазывали вазелином или детским кремом. Продолжительность светлого времени суток была довольно большая — Солнце пряталось буквально на несколько часов. В связи с этим боты возвращались на судно к 22 – 23 часам. Правда иногда случались и казусы, когда ни судно, ни тем более бот не могли подойти друг к другу из-за того, что приливным течением сжимало разрозненные льдины и образовалось единое ледовое поле. В этом случае приходилось ночевать на боте, а утром при благоприятной обстановке продолжать промысел. Такая ситуация возникала из-за того, что зверобои частенько стремились подойти к берегу и совместить охоту на морзверя с охотой на снежных баранов и бурых медведей, которые весной выходили на побережье. Причем, зверобои успевали и дневной план выполнить, и в котловое питание внести разнообразие. О питании зверобоев надо сказать отдельно. После того, как бот отходил от судна, зверобои проводили большую часть суток в довольно суровых условиях. Поэтому, чтобы хоть как-то смягчить их пребывание на боте, была предусмотрена печка, которая размещалась на выхлопном коллекторе в виде металлического ящика с крышкой. В нее одновременно помещалась кастрюля и чайник. С продуктами питания проблем не было: тушенку, крупы, картошку, макаронные изделия, масло, сахар, соль, специи, конфеты и печенье, чай, кофе и «сгущенку» получали на судне. Но самое вкусное мы добывали сами. Обычно готовили «зверобойную шурпу». Для этого добывался белёк ларги или крылатки и

вырезалась грудинка (мягкое мясо и хрящевые, еще не превратившиеся в кости, ребра), добывались три кайры (по числу едоков), и с них «чулком» снималась кожа вместе с перьями (таким образом, мы избавлялись от неприятного рыбного запаха и привкуса). Все это помещалось в кастрюлю с кипящей водой. После того, как мясо немного проваривалось, добавляли картошку, морковь, мелко нарезанный лучок, специи и, на всякий случай, чтобы блюдо пресным не казалось, добавляли баночку говяжьей тушенки. На свежем воздухе, среди льдов, при активной физической работе, запах дошедшей шурпы будоражил ноздри и призывал к обеду. Как-то раз, мы подкрадывались на боте к очередному тюленю, и я выбирал удобную позицию для выстрела (при этом на боте все низко наклонялись, чтобы не напугать зверя). Когда тюлень был уже на мушке, внезапно наступила тишина — двигатель замолчал. Медленно повернулся – моторист сидит, выпрямившись, с радостным лицом и говорит: «Все Борисович, не могу больше! Война войной, а обед по расписанию». Ну что тут скажешь?! Моториста можно было понять, ведь печка находилась у него под носом, и запахи будоражили его аппетит. Да и все остальные тоже боролись с чувством голода, поэтому, вместо взаимных нравоучений, наш маленький коллектив начал дружно поглощать аппетитное блюдо. Во время обеда или чаепития бот выводишь подальше от льдин и останавливались на чистой воде. Это делалось для безопасности. Весной и летом льдины начинали активно таять, а так как основная их масса находилась под водой, оторвавшийся многотонный кусок мог запросто перевернуть бот. Мы не раз наблюдали, как вдруг вода вспенивалась, а затем на поверхность выбрасывало громадную глыбу льда. Особым деликатесом у зверобоев считался язык моржа. Дело в том, что морж не питается рыбой, а основой его рациона служат моллюски и водоросли, поэтому мясо моржа, в том числе и язык, рыбой не пахнут. Отварной язык моржа нежный, тает во рту, имеет превосходные кулинарные качества, а приправленный майонезом, является настоящей «бомбой». В кают-компании и в столовой команды на столах постоянно стояли миски с отварным языком, рядом баночки с майонезом и нарезанный, судовой выпечки хлеб. В любое время суток можно было поддержать молодой растущий организм. Были и по-настоящему экзотические кушанья. Конечно, тут удивляли зверобои. Например, нередко, перед тем, как сесть в бот, они подходили к крану «жиротопки», наполняли наполовину эмалированную кружку жиром, затем подходили к бочкам с солеными огурцами и квашенной капустой, задумчиво, как истинные гурманы, выбирали что-нибудь закусить и после всего этого действия, не отрываясь выпивали содержимое кружки. К этому еще можно было привыкнуть, но зрелище, когда при разделке моржей зверобои вспарывали желудки, доставали оттуда моллюсков, а затем, промыв в морской воде съедали – всякий раз производило впечатление. Этому добытчики зверя научились у народов Севера. Желудок моржа имеет особую камеру, в которой часть пищи остается непереваренной, как бы «на потом», на голодное время. Так вот, именно эта часть для человека, по уверению представителей северных народностей, является лечебной. Во всяком случае, наши парни в это верили, и для профилактики язвы желудка и гастрита, регулярно поглощали эту снедь. Надо отдать должное такой диете – никто из зверобоев ничем не болел, щеки их всегда горели огнем, что говорило о хорошем здоровье, а находясь на боте среди льдов, они совсем не мерзли. Да, так все-таки, как же все-таки проходил промысел морзверя? Как я уже упоминал, в 8 утра боты уже должны были отходить от судна. До этого момента необходимо было забункероваться топливом, хотя обычно это делали загодя, еще вечером, после возвращения с промысла и пополнить запасы пресной воды. С капитан-директором согласовывался суточный план работы, и — в путь... Боты расходились веером от судна, по заранее оговоренным между старшинами направлениям. Работали во льдах и зверя били только на льдинах. Тюленя стреляли только в голову и, таким образом, практически исключались «подранки». К тому же, на шкурах не появлялись лишние повреждения. Всмотрев в бинокль место лежки тюленя, старшина рукой показывал мотористу направление движения. Тот сбрасывал скорость и тихонько, выбирая как можно более прямой курс, стараясь «не вляять» перед зверем, подводил бот на дистанцию уверенного выстрела. Дело в том, что к звуку работающего на малых оборотах двигателю фангсбота морзверь постепенно привыкал, а вот сам бот его мог спугнуть, так как бот, поворачиваясь одним из бортов, визуально как бы увеличивался в размерах. Вот поэтому подходить к зверю надо было, как можно более прямым курсом. После удачного выстрела тюленя забирали на борт. Бот продолжал охотиться, а матрос приступал к разделке. При хорошей промысловой обстановке, когда в боте уже не хватало свободного места, зверобои швартовались к какой-нибудь льдине, выгружали на неё туши и сообщая разделявали их прямо на льду. Далее шкуры прополаскивались в морской воде на краю льдины и укладывались в трюм мездрой вверх, затем пересыпались мелким льдом или снегом и так слой за слоем. Туши загружались в другой трюм на строп-сетку, «гаши» которой заранее крепились к фальшборту. Это было удобно, и при подходе к судну выгрузка занимала не более 5 минут. На судне грузовая стрела выводилась за борт, майнался как и содержимое бота за несколько приемов поднималось на палубу судна.



«Бот подходит к ЗРС»

Работа была очень интересная. С утра на воде чувствовалась морская прохлада, и остатки сна уходили довольно быстро. Все тело было готово к активной работе. Просыпались древний инстинкт охотника и жажда приключений. Постоянно присутствовало желание увидеть что-то новое, интересное. И, надо сказать, что недостатка в экзотике не было. Во-первых — окружающая природа. Воздух, надыхаться которым было невозможно, таким он был свежим, прозрачным, бодрящим. А какими же красивыми бывают льдины! Порой, наблюдая как лед переливался всеми цветами радуги — от изумрудного (многолетнего) до синего, казалось, что находишься в сказке, в каком-нибудь «Изумрудном городе». Лед баловал и разнообразием форм. Ветер, Солнце и вода валяли настоящие скульптурные композиции. Во-вторых — животный мир. На

Чукотке, при переходах от одного ледяного поля к другому встречали стада серых китов, и мы какое-то время двигались среди них. Старые зверобои рассказывали, что не раз видели, как киты становятся на хвост, наподобие дельфинов, и высматривают проходы в ледяных полях. С замиранием сердца наблюдали величественных касаток, когда их спинные плавники разрезали воду неподалеку от нас. Я, когда-то слышал, что человеку повезет, если он хотя бы раз в жизни увидит розовую чайку. Так вот, в районе Чукотки розовые чайки сопровождали нас практически постоянно. Какие же мы должны быть везучие! Ну и, конечно, несравненное удовольствие доставляло наблюдение за поведением белого медведя в его родной стихии. Иногда этот зверь по-настоящему досаждал нам. Дело в том, что добытые моржи некоторое время оставались на льдинах без нашего присмотра. Связанно это было с тем, что охота на моржа велась одним ботом. После того, как судно находило лежки и ложилось в дрейф, майнался бот, и зверобои уходили на промысел. На боте, как правило, было два опытных стрелка. Зверобои знали, что бугор на затылке моржа — его «убойная» зона, можно сказать «ахиллесова пята» и, без труда поражали гиганта весом под тонну и больше всего одним выстрелом из СКС. После того, как морж был добыт, они переходили к другим лежкам. Только когда добывались не менее пяти зверей, по рации вызывали судно, которое подходила к льдинам с добытыми моржами, и добыча поднималась на борт для разделки. Был такой случай: белый мишка, улучшив момент, подобрался к одному из наших моржей и попытался его утащить подальше от судна. Но, поскольку морж был гораздо тяжелее медведя, последнему эта работа давалась с большим трудом. Да и чувствовал он себя воришкой, поэтому все делал в спешке. Мы пытались медведя отогнать, для этого стреляли в воздух, подавали судовые сигналы. Сам вид приближающегося судна должен был бы испугать. Но, видать, не на того напали! Миха тащил моржа, схватив за шею. Конечно, он огрызался на нас, отбегал, снова подсакивал к моржу и тянул его, а несколько раз рывкнул так, что у меня завибрировала грудная клетка. В это время мы с капитаном стояли на баке и лицезрели действие в непосредственной близости от «сцены». В конце концов, медведь всё же стащил моржа в воду, но не смог удержать его на плаву и утопил. Так мы остались без трофея, а мишка без обеда. В другой раз мы встретили молодого медведя, который мирно отдыхал на льдине. Уговорив капитана «смайнуть» бот и провести фотосессию, вооружились фотоаппаратами, и всей командой бота отправились к медведю. Судя по всему, нашему визиту он был не рад. Заметив приближение людей, встал, пробежался по льдине и как профессиональный пловец прыгнул в воду. Нам пришлось обходить льдину, а мишка тем временем залез на другую льдину, пробежал по ней, и опять стартанул в воду. Так продолжалось около часа. Когда медведь был в воде нам удавалось сократить расстояние до него, и тогда мы могли наблюдать, как в изумрудной, кристально чистой воде, вернее, под водой, плывет медведь, размашисто работая лапами. Для того, чтобы нырнуть медведь выполнял гребок передними лапами. Но вот, в очередной раз, усталость взяла свое и после гребка под воду погрузилась только передняя часть туловища мишки, а зад остался на поверхности в виде большого бугра. Наш моторист заметил это и переключил работу двигателя на реверс, однако бот, продолжая скользить, легонько коснулся медвежьего зада. В ту же секунду на поверхности воды появилась голова и лапы. Удалось сфотографировать этот момент, а потом пришлось через кувырок назад уходить из опасной зоны. Тогда я зачитывался книгами Жак Ив Кусто, в душе играла романтика, и я представлял себя одним из членов команды знаменитого путешественника. Чудесное было время! Прошли годы, значение промысла морского зверя заметно уменьшилось, перестал быть востребованным ценный мех, его заменили современные синтетические материалы. Больше нет спроса и на специфическую мясную продукцию, на жир и другие продукты морского зверобойного промысла. Закончилось время эксплуатации ЗРС, часть из них оказались списанными, часть была продана и переоборудована для других целей. Специалисты-зверобои перешли на работу в другие отрасли народного хозяйства. Зверобойный промысел в нашей стране почти прекратил своё существование, но остались в памяти славные страницы трудовых свершений, которые вписали в историю люди этой мужественной и редкой профессии. В заключение хочется выразить благодарность всем тем людям, зверобоям, Мужикам с большой буквы, которые были рядом, оказывали товарищескую поддержку, у которых я учился и благодаря которым прожил одни из самых интересных лет жизни! Вот имена только некоторых из них: капитан-директор Виктор Семенович Казаков, заведующие производством Виктор Сергеевич Махонько (умер) и Анатолий Сергеевич Махонько, старший механик Валентин Михайлович Халин, старшины фангсботов Николай Вершинин, Василий Кувшинов, Николай Игошин, Вячеслав Пучков, Ян Кузнецов, Анатолий Маршалко, мотористы ботов Николай Филимонович Троцюк (трагически погиб), Алексей Раевский, судовой радист Владимир Рыков и, конечно, патриарх зверобойного промысла, чей авторитет был непререкаемый для всех зверобоев без исключения, капитан-директор Сандгали Якшинбетович Кайткулов. Прошу прощения у тех, кого не назвал. Все-таки много лет прошло. В памяти остаются события и лица, а имена стираются.

Сергей Егоров
Южно-Сахалинск