Babr24.com

Автор: Юна Летц © Вокруг Света ГЕО, МИР 4772 09.08.2009, 18:25 305

Посвист креветки из Мозамбика

В день среднее судно вылавливает у восточных берегов Африки 600 кг ракообразных. Но ходка длится месяц — пока в трюме есть место.

Доу — традиционные мозамбикские лодки. Местные жители до сих пор ловят с них рыбу.

Русский Форрест-Гамп

Кто же поверит, что паренёк из Костромской губернии до такого додумается? Ему нравится ночная рыбалка на удочку, «Скорпионс», футболки с надписями, слово «винтик» и созерцание планет в бинокль. Мореплавательная карьера его началась на плавбазах в Калининграде, а семнадцать лет назад он перебрался в Мозамбик… Занятие, которому он здесь посвятил последние десять лет, не самое обычное. Николай Николаевич ловит креветок в Африке.

Но креветками тут дело не ограничивается. Помимо них в этих водах ловятся глубоководный кальмар (Moroteuthis ingens) и чудо-юдо дикое по имени лангустин (Metanephrops andamanicus, вид омаров), которого больше нигде в мире не добывают, только у берегов Юго-Восточной Африки, в Мозамбикском проливе. Стоит сказать, что эта зона вылова не является местом активного судоходства, и потому тут сохранилась уникальная подводная экосистема. Сложно поверить, но в этих местах до сих пор водятся живые ископаемые! На глубине в несколько сотен метров обитает целакант, или латимерия (Latimeria chalumnae), — доисторическая кистепёрая рыба, самый близкий к четвероногим вид из ныне живущих обитателей океана.

Понятно, что в таких условиях океаническим жителям хорошо и привольно. Вот и креветке тоже. Она вырастает крепкой и красивой. У взрослой особи дикой тепловодной креветки, выросшей в Индийском океане, панцирь твёрдый, глянцевый, насыщенных цветов. Исчезновение этому диковинному морепродукту тут точно не грозит, так как вести его промысел очень непросто. Во-первых, нужно купить специально оборудованное судно, которое стоит немалых денег. Во-вторых, надо потратить несколько лет на исследование подводного грунта, порвав не один трал о коряги и случайный донный мусор, которого здесь, конечно, намного меньше, чем в других водах, но всё-таки попадается иногда.

Вот капитан говорит:

— Недавно обглоданного акулами кита подняли, а несколько лет назад непонятный ящик выловили.

— А там сокровища? — оживляюсь я. Смеется:

— Если бы. Китайские ковры.

Старые «креветочные места» Николай Николаевич находит по картам, которые составлял в течение многих лет. Фото автора

Такая работа — угадывать

Мы сидим с человеком этим необычайным в рубке и потягиваем эфиопский кофе фирменный из больших чашек с мультяшками. Мерцает оживлённо удивительной красоты тропическое небо, и звёзды, выпуклые, как печенья, сыплются в темноту. Капитан достаёт из шкафчика металлическую коробку, открывает её и тычет пальцем в невероятно старый глобус с созвездиями.

— Вот Скорпион над нами. Тут рядом — Жертвенник и Южная Рыба.

Раньше моряки определяли с помощью такого звёздного глобуса местоположение своего судна. Теперь он стоит в коробке среди книг, а его функцию исполняют электронные навигационные приборы. Но в Африке всегда надо быть начеку: мало того что пираты могут нагрянуть неожиданно, так ещё суда ходят без света по ночам — это они так экономят электроэнергию. В общем, большое количество опасностей подстерегает любителей порыбачить в этих водах, поэтому без хорошей навигации, радаров, эхолотов и радиостанций не обойтись, но и во всем полагаться на них тоже не стоит.

— А есть прибор, который выявляет места скопления креветок? — спрашиваю я, не увидев ничего похожего в галерее оборудования.

— Есть, — отвечает капитан, приглаживая свои усы. — Называется интуиция.

Николай Николаевич выявляет новые «креветочные места» исключительно опытным путём. Механизированного «креветочного поисковика» в мире ещё не существует, поэтому траление требует от экипажа высокого профессионализма и безусловной самоотдачи. Без этого ничего не получится — сеть будет возвращаться пустой…

— Ну что, давайте посмотрим, что поймали, — предлагает капитан.

Мы допиваем эфиопский кофе фирменный и спускаемся вниз, чтобы увидеть результаты очередной лотереи под названием «выборка трала».

В начале XX века латимерия считалась вымершей 300 млн. лет назад, а в 1938 году ее неожиданно обнаружили у Коморских островов. Фото автора

Поспешил — продукт сохранил

Ещё минуту назад была тишина кромешная, а теперь на корабле шум и суета. Чернокожие матросы вынимают мешок из воды, хрипят и тужатся. Тяжёлый. Куль плюхается на борт и распахивается. Из сети вываливаются большие и малые креветки красные (Aristaeomorpha foliacea) и розовые (Haliporoides Triarthrus), немного рыбы, трава, кальмары и парочка крабов. Трал — это сеть с досками по бокам, которая раскрывается в воде, превращаясь в трапецию. В течение пяти часов он тянется по дну и собирает в себя глубинных жителей. После этого конструкция поднимается на палубу и пойманное сортируется. Креветка раскладывается по ящикам, а прилов отдаётся повару, чтобы он сварил ухул из здешней родственницы серебристого хека капской мерлузы (Merluccius capensis) или салатик из макроруса (Eustomias macrurus) на ужин приготовил.

Каждый ящик с лупоглазыми моется и потом осторожно спускается по вертикальному коридору в нижнее помещение, где пойманное раскладывается по маленьким коробкам. Основных критериев сортировки два: по размеру (XL, L, M, S — extra large, large, medium, small) и наличию–отсутствию головы (если головы нет, ставится буква T — tail, «хвост»). Крошка-креветка весит 7–8 г — это самая маленькая, вес самой большой — около 42 г. После того, как маркировка проставлена, ракообразные идут в морозильную камеру, где им устраивают криопроцедуры, иными словами замораживают при минус сорока по Цельсию на металлических полочках в течение часа. Потом маленькие коробки помещаются в большие картонные и следуют в морозильный трюм, где тоже всё время поддерживается особый температурный режим.

Сортировка лангустинов. По вкусу лангустин напоминает нашего рака, но его мясо слаще. Фото автора

Капитан показывает на часы.

— 47 минут с момента поднятия трала.

Быстро! Креветка и оглянуться бы не успела (будь у нее, конечно, шея, а не шейка), а её уже расфасовали и заморозили. Поэтому и называют заморозку — шоковой. Это делается для того, чтобы получить продукт самого высокого качества. На берегу продукция выгружается в морозильные камеры, и оттуда уже поступает к потребителю.

— А кто потребитель? — спрашиваю.

— Япония, Швейцария, ЮАР в основном, — отвечает мне капитан и опять несётся куда-то.

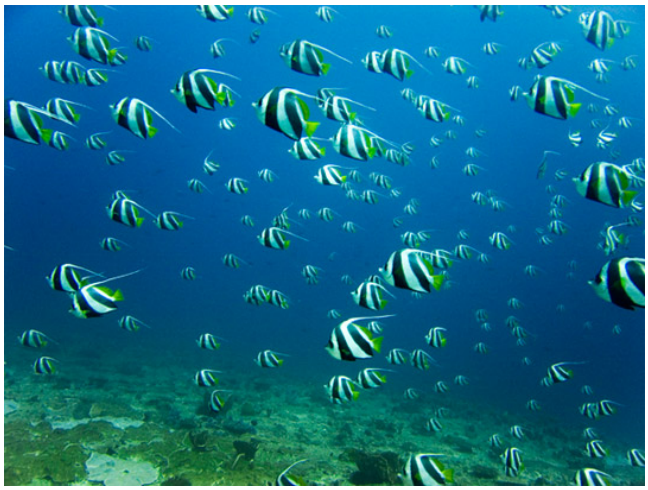
— Николай Николаевич, поспите немного, вы уже сутки на ногах, — прошу я его.

— Какой сон — сейчас самая рыбалка начинается! — Он говорит и убегает с биноклем в рубку, чтобы наблюдать за движением течений и вести судно, руководствуясь показаниями удивительного прибора под названием интуиция.

Не все креветки одинаково дикие

Теперь, когда капитан недоступен для общения, я запираюсь в одной из кают с горшками цветочными и выставкой футболок сохнущих, обкладываюсь книгами и начинаю читать о креветочной жизни. Интересно, что креветка рождается мальчиком, а через 2,5–4 года превращается в девочку, после чего активно занимается воспроизводством рода. Жизнь её проходит в непосредственной близости от морского дна на глубинах от 300 до 1300 м, где уютно и безопасно, к тому же всегда можно чем-то перекусить. Ест это занимательное ракообразное отмирающие водные растения, остатки рыб и мелкую донную живность. Такой рацион вкупе с активным образом жизни помогает диким креветкам всегда оставаться в форме, точнее, в панцире наилучшего качества.

В течение жизни креветка занимается тем, что ест, спит, рожает детишек и линяет, то есть меняет панцирь на более просторный. Дикая креветка любит компании и общение, но в отличие от фермерской к тесноте не приучена, поэтому в среднем на одном гектаре грунта проживает триста особей. Сейчас во многих странах стало модно держать креветок в аквариумах, покупать им шапочки и тренажёры, давать имена и возить на чемпионаты по бегу, но делать это можно только с мелководными существами, с глубоководными креветками такое не пройдёт. В питомцы их взять не получится, не потому что они не любят шапочки, а исключительно из-за того, что их невозможно живыми достать из воды: они не выдерживают таких резких перемен давления. По этой же причине их чрезвычайно тяжело изучать — почти все выводы о быте и привычках глубоководных существ сделаны на основе результатов их вскрытия. Поэтому вряд ли мы когда-нибудь услышим её свист с горы: в английском языке аналогом выражения «Когда рак на горе свистнет» служит фраза «When shrimps learn to whistle» — «Когда креветка научится свистеть». И это при том, что вообще-то некоторые креветки считаются чуть ли не самым шумным морским животным: издаваемый ими трест способен даже заглушать шум подводной лодки.



Мозамбикский пролив — самый длинный в мире: 1760 км. А максимальная глубина — всего 117 м. В прибрежных водах здесь можно встретить буквально толпы тропических рыб.

Дикие креветки бывают не только мелководными или глубоководными, но и северными (холодноводными) и тропическими (тепловодными). В России из диких морепродуктов чаще всего можно увидеть в магазинах

северные глубоководные креветки (Pandalus borealis), а также всевозможные мелководные креветки серо-бурых цветов. Мелководные креветки обретают панцирь оранжевого или красного цвета только в том случае, если они сварены.

Конкурентом дикой креветки на рынке морепродуктов выступает фермерская креветка. Фермерские креветки разводятся в искусственных прудах и кушают не червячков-мальков, а специальные белковые корма на основе сои и стимуляторов роста массы, из-за чего за три месяца вырастают до размера взрослой особи (в обычных условиях креветке для этого требуется около полутора лет). Фермерская креветка — главный герой программы по увеличению белковой составляющей в рационе питания жителей развивающихся стран, которая была разработана Организацией Объединённых Наций в 1989 году. Понятно, что креветка, выращенная в таких фермерских хозяйствах, не может быть очень полезной и невероятно вкусной, зато стоит она совсем немного, то есть полностью оправдывает своё предназначение — давать людям дешёвый белок.

В отличие от фермерских морепродуктов, дикие — очень и очень полезны. К примеру, мясо глубоководной красной креветки содержит витамины A, B12, D и E, а также цинк, йод, фосфор, калий, селен и железо. Прямо-таки аптечка с хвостом. Вот только отличить её от «псевдоаптечки» порой не так-то просто: многие производители научились искусно «гримировать» свой продукт. Выявить «дикость» ракообразного можно, конечно, по надписям на упаковке (посмотреть зону вылова или найти слово «wild» — «дикий»), а также опытным путём — креветка, выращенная в естественных условиях, прямо-таки пропитана соками океана, после приготовления она имеет ярко выраженный вкус моря и выглядит бодрой и натуральной.

Красные креветки под красное вино

Мы встречаемся с капитаном в комнате, где всё подготовлено к позднему ужину или своевременной дегустации.

— Прошу к столу, — он говорит.

В камбузе вечерний полумрак, красное вино насыщается воздухом, а на стол водружаются бокалы и большие тарелки с идеальными дарами моря — красочными и ароматными. В иллюминаторе торчит подвешенная за угол чёткая, словно вырезанная из фанеры луна, качается мерно пароход, и играет старый немецкий рок из потёртого ноутбука.

— Говорят, что креветка — родственник Ктулху. Вы не боитесь кровной мести? — несу я всякую чушь.

— Думаю, что смогу откупиться от него огурцами, выращенными на «брезентовом поле», — отвечает капитан, посмеиваясь.

Не почудишь — не поймаешь. Старинная примета креветколовов. Не будем нарушать.

Автор: Юна Летц © Вокруг Света ГЕО, МИР 4772 09.08.2009, 18:25 305
URL: https://babr24.com/?ADE=80070 Bytes: 12400 / 11634 Версия для печати Скачать PDF

Порекомендовать текст

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:
- *Телеграм*
- *ВКонтакте*

Связаться с редакцией Бабра:
newsbabr@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: @babr24_link_bot
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: @bur24_link_bot
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: @irk24_link_bot
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: @kras24_link_bot
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: @nsk24_link_bot
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

Прислать свою новость

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: eqquatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

Подробнее о размещении

Отказ от ответственности

Правила перепечаток

Соглашение о франчайзинге

Что такое Бабр24

Вакансии

Статистика сайта

Архив

Календарь

Зеркала сайта