

Борис МИСЮК

ПОЛВЕКА В ОКЕАНЕ

*История рыбных промыслов Дальнего Востока
в рассказах, очерках, репортажах*



Борис Семенович Мисюк

Полвека в океане. История

рыбных промыслов Дальнего

Востока в рассказах,

очерках, репортажах

Текст предоставлен правообладателем

http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=24433601

Полвека в океане. История рыбных промыслов Дальнего Востока в рассказах, очерках, репортажах / Борис Мисюк: Инфра-Инженерия;

Вологда; 2021

ISBN 978-5-9729-5000-3

Аннотация

Автор провёл в море не один десяток лет. Простым, живым языком он рассказывает о тихоокеанском рыболовном промысле и дальневосточных рыбаках, которые живут и трудятся на физически и морально устаревших судах и успешно кормят страну.

Книга адресована курсантам училищ, студентам и преподавателям вузов, исследователям, а также всем заинтересованным читателям.

В формате PDF A4 сохранен издательский макет.

Содержание

I. Зачин	5
II. Сельдь тихоокеанская	19
Сельдь Охотского моря	23
Конец ознакомительного фрагмента.	30

Борис Мисюк
Полвека в океане.
История рыбных
промыслов Дальнего
Востока в рассказах,
очерках, репортажах

© Мисюк Б. С., 2021

© Издательство «Родники», 2021

© Оформление. Издательство «Родники», 2021

I. Зачин

Если ты живёшь на берегу океана, а пуще того – на острове, то есть куда ни кинешь взгляд – по всей розе ветров – вода, тебе не прожить без того, что водится в этой воде. А Тихий океан не зря зовут Великим: он велик не только размерами, а и несметными сокровищами. И прежде всего, разумеется, рыбой. Вполне естественно, дальневосточники – в первую голову рыбаки. Не рыболовы-любители с удочкой, а профессиональные промысловики, неделями, месяцами, а нередко и годами живущие в море, на борту траулеров, плавучих баз и заводов. Это их руками добываются из океана миллионы тонн рыбы и морепродуктов, таких как белковый рекордсмен кальмар, натуральные афродизиаки – мечта любого ловеласа – краб, креветка, моллюски всех видов, в том числе знаменитые устрицы и вкуснейшие гребешки, труба-чи, мидии, голотурии-трепанги и др. Французы, например, в год производят и съедают около полутора миллиардов штук устриц! Так что мы здорово отстаём от них не только по употреблению спиртного, хотя в последнее верится с трудом, не правда ли?..

Итак, вперёд, на тихоокеанские рыбные промыслы! Однако необъятное не объять, поэтому прошу не судить строго, а дополнять – пожалуйста!..

Лов рыбы ставными неводами был хорошо освоен япон-

цами, жившими до войны на Сахалине. Они знали, в какие месяцы и в каких районах рыба подходит к берегу на нерест, и потому всегда были готовы к промыслу, рассчитывая на очень короткий срок путины весной. Руководил бригадой японский бригадир (синдо, «по-русски»: капитана) под контролем нашего синдо. Японцы были исполнительными, дело знали хорошо, вели себя смело даже в шторм. Они обучили наших рыбаков секретам добычи рыбы ставными неводами, научили и особенностям установки неводов, их изготовления и ремонта.

Весной сельди было так много, что вся прибрежная полоса белела от молок и икры. Подходы сельди зависели от температуры воды, поэтому первые её подходы были в районе Невельска-Холмска, потом смещались на север, а чуть позже – в залив Анива и на восточный берег Сахалина. Обычно невода начинали выставлять в марте, а в апреле ждали массового подхода сельди. Добыча производилась с кунгасов, а самоходный флот (катера, кавасаки) обслуживали бригады этих неводов. Катера буксировали кунгасы во время установки неводов со всеми необходимыми материалами. После установки невода буксировали кунгасы для обслуживания, т. е. дежурили у неводов вместе с бригадой и ждали рыбу. С появлением сельди в неводах рыбаки перебирали их и выливали рыбу в кунгасы. Когда её было не так много, рыба доставлялась прямо в кунгасах в цех переработки.

На промысле сельди работали сотни кунгасов и лодок,

много бригад. Это была основная рыба того времени! Население страны традиционно уважало её как продукт питания. Сельдь давала доход рыбным предприятиям и заработок рыбакам и обработчикам. Брала сельдь тысячами тонн, что окупало все расходы по добыче. Японцы-рыбаки жили в отдельных палатках, сами готовили себе пищу, иногда пользовались тем, что было приготовлено русскими поварами. В тёплые солнечные дни все ели на берегу, где были установлены столы, скамейки и печь под навесом. Это называлось по-флотски «камбузом».

Когда же начинался ход сельди, люди сутками работали в море без сна и отдыха. Так продолжалось до тех пор, пока не заканчивалась путина. Иногда шторм нарушал установленный порядок. Тогда люди не выходили в море, отдыхали на берегу. Как правило, штормы приносили много неприятностей: повреждали невода, срывали крылья, обрывали оттяжки. Восстанавливать невода надо было срочно, потому что после шторма начинался подход сельди. Во время весенней путины рыбаков ежедневно посещали представители горкомов, трестов, рыбокомбинатов. Контроль был «на недостижимой высоте»!

Сельдь лучше всего шла в ночное время. Чтобы поднять настроение рыбаков и как-то их согреть, иногда по распоряжению горкомов в море направляли буфеты. Как были рады рыбаки такой заботе! Для «сугрева» выпивали по 100–150 граммов спирта, закусывали и с новыми силами приступали

к работе. Пьяных среди рыбаков в море не было! Не было пьянок и на берегу. Встречались отдельные выпивохи, но это были люди из посёлков, что находились рядом с рыбацким станом. К середине 60-х годов подходы сельди к берегам Сахалина значительно сократились. Уменьшилось число промысловых бригад. Многие рыбокомбинаты отказались от постановки ставных неводов для лова сельди. Невода ставили для лова горбуши, которая шла на нерест в июле – августе. Подходы этой рыбы были не каждый год богатые. Конструкция неводов и способ их постановки схожи с неводами для лова сельди. Однако ячея дели, из которой готовился невод, была более крупной.

Обработка горбуши куда более сложная: каждую нужно распотрошить, отделить внутренности, икру и молоки, после чего очистить от крови и промыть. Только после этого она шла в посол. Солили каждую рыбину отдельно, набивая внутрь соль и укладывая в чаны. В связи с сокращением массовых подходов рыбы к берегам Сахалина большинство предприятий рыбной промышленности стали убыточными и были сокращены.

Численность сахалино-хоккайдского стада сельди в 1958 году стала очень низкой. Полностью был прекращён лов нерестовой сельди ставными неводами, основу промысла стала составлять нагульная сельдь (до 30 % жирности!), отлов которой вели кошельковыми неводами суда базы сейнерного флота и рыбокомбинатов. Но этим судам не хва-

тало скорости при обмёте косяков неводами. На судах типа СО-300 (сейнер океанский) был внедрён для лова сельди трал вместо кошелька. Им стали брать сельдь не только при волнении моря до 6 баллов, но и на значительных глубинах – до 130 метров. Перед сахалинскими рыбаками открылись широкие перспективы освоения новых промысловых районов, в первую очередь Охотского моря. Расширился район промысла и в Татарском проливе, отделяющем остров от материка. От Александровска до мыса Крильон вели добычу суда прибрежного лова государственных предприятий и колхозов кошельками, тралами, ярусами, дрифтерными сетями. Хотя уловы рыбы ярусами и дрифтерными сетными порядками были незначительными, важно было то, что добывающий флот набирал силу. Суда начали работать круглогодично. Это позволило производственному объединению «Сахалинрыбпром» зимой 1955/56 года организовать экспедиционный лов трески, камбалы, краба, кальмара.

Уже в начале 50-х годов начался переход от прибрежного лова рыбы к морскому. Было создано в Невельске управление активного лова, флот которого начал вести промысел рыбы у берегов Камчатки. Первое время лов производили тралами суда типа СРТ-300 (средний рыболовный траулер с машиной мощностью 300 лошадиных сил). Позднее район промысла переместился в Берингово море, в заливы Бристоль и Аляскинский. На смену СРТ-300 пришли СРТР-540 (средний рыболовный траулер-рефрижератор) и

СРТР-400, а в последние годы – СРТМ-800 (средний рыболовный траулер-морозильщик) и БМРТ (большой морозильный рыболовный траулер). Очень трудно было работать в осенне-зимний период, когда штормовые ветры не утихали неделями. Районы промысла покрывались льдами. Суда подвергались обледенению, и команды производили обкалывание льда иногда сутками. Длительные экспедиции были в Бристольском и Аляскинском заливах. Эти районы очень тяжёлые по метеоусловиям. Недостаточное количество приёмных плавучих баз сдерживало сдачу рыбы. Штормовые погоды не всегда позволяли получить топливо, воду, продукты. При отсутствии или ограничении пресной воды команды сутками не умывались, экономя её для приготовления пищи. Всё перенесли моряки тех времён, всё ушло в прошлое, но одно не забывается и вряд ли забудется. Тогда в Бристольском заливе в шторм при сильном обледенении погибло четыре СРТ-300 вместе с экипажами.

1965 год. Траулеры «Бокситогорск», «Севск», «Себеж» и «Нахичевань» работали в Беринговом море, неподалёку от западного побережья Аляски. Трагедия унесла жизни 100 моряков, но не была известна общественности. Если бы не товарищи погибших, об утонувших рыбаках вообще никто бы и не вспомнил...



СРТ, средний рыболовный траулер

В ночь с 18 на 19 января руководство Беринговоморской промысловой экспедиции передало на все суда, находящиеся в море, радиограмму о приближающемся шторме. Всем промысловым судам необходимо было срочно отходить на север, к границе сплошных льдов, но соблюдать при этом крайнюю осторожность: многие траулеры были старыми, их корпуса могли не выдержать натиска льдов. Шторм в ту ночь действительно разразился страшный: порывы ураганного ветра достигали 35 м/с, а температура резко упала до -30°C . Под воздействием сильного ветра кромка сплошных льдов сместилась на 60–80 миль к югу. Лёд ломался и полосами двигался навстречу рыболовецким судам, угрожая пробить их

корпуса. Неизвестно, льды ли были причиной потери осто- чивости судов или обледенение, вызванное заливанием во- дой при сильном ветре, но жестокого шторма в тот день не выдержали целых четыре дальневосточных рыболовных траулера. Первым в 12:39 19 января 1965 года затонул СРТ «Бокситогорск», на борту которого было 25 человек экипа- жа. На глазах у экипажа траулера «Уруп» это судно, не вы- держав тяжелейших условий десятибалльного шторма, пере- вернулось. Двух людей, находившихся на борту, смыло в во- ду. «Уруп» сумел спасти одного из них – старшего масте- ра добычи СРТ «Бокситогорск» Анатолия Охрименко, ко- торый буквально примёрз к днищу перевернувшегося трау- лера. Немногим позже было найдено тело матроса Вален- тина Ветрова. Все остальные члены экипажа затонули вме- сте с судном. Однако, если гибель «Бокситогорска» хотя бы кто-то видел, то остальные три судна, пропавшие 19 января – «Себеж», «Севск» и «Нахичевань» – затонули при невы- ясненных обстоятельствах. Поиски этих судов результатов не принесли, были найдены лишь вещи с «Севска» и «Се- бежа». Власти, как и во многих других случаях трагедий в СССР, попытались не разглашать информации о гибели судов и 100 членов их экипажей. Многие жители Находки несколько лет и вовсе ничего не знали о случившемся!.. Род- ственники погибших даже не получили материальной ком- пенсации. В 1967 году в Невельске был установлен мемориал «Памятник экипажам судов «Севск», «Себеж» и «Нахиче-

вань», погибшим 19 января 1965 года на трудовом посту», и лишь в 1979 году на сопке Лебединой в Находке открыли мемориал «Скорбящая мать», у подножья которого высечены имена 24 моряков, погибших на траулере «Бокситогорск»...

Исследовали и осваивали моря Дальнего Востока, открывали новые районы промысла. Строили новые береговые базы по приёму рыбопродукции на острове Спафа-рьева под Магаданом, в Олюторском заливе, что на самом северо-востоке Камчатки, в Северо-Курильске, на Шикотане. Резко изменилась промысловая обстановка, когда поступили суда СРТМ-800, РТМ, БМРТ, построенные по последним проектам, с учётом всех недостатков, которые имелись на судах первых проектов. БМРТ освоили районы добычи рыбы у берегов Антарктиды, Австралии, Южной Америки, Африки, Японии. Зверобойными шхунами и ЗРС (зверобойно-рыболовное судно) освоены районы промысла морского зверя у Шантарских островов, в Охотском море. Вели промысел зверя и в Беринговом море суда БОР, Базы океанического рыболовства. Результаты были хорошие.

Поступившие новые плавбазы и плавзаводы, в том числе супербазы японской и отечественной постройки, облегчили приём рыбы от судов в промысловых экспедициях. В результате более двух третей выловленной рыбы сдавали на берег в виде готовой продукции – мороженой в брикетах, пресервов и консервов. В 1967 году сахалинские рыбаки первыми на Дальнем Востоке освоили добычу океанической рыбы скум-

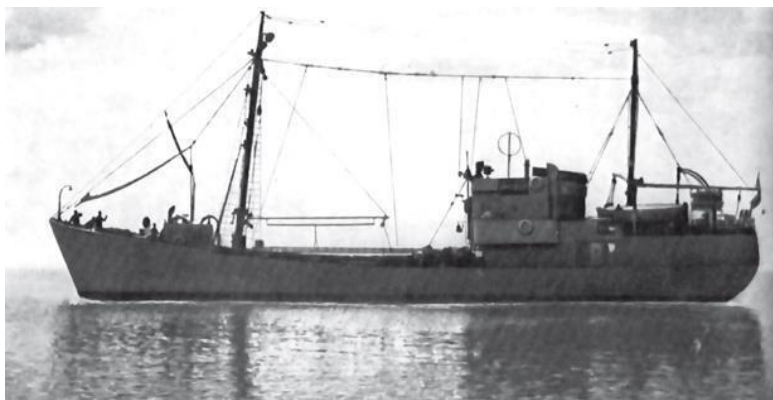
брии. Центр тяжести обработки рыбы переместился на флот. Только в 1970 году суда выпустили 430 тыс. центнеров слабосоленой сельди, около 729 тыс. центнеров мороженой рыбы, из отходов рыбы выработали свыше 126 тыс. центнеров кормовой муки.

67 сахалинских экипажей в 1979 году завершили свои плановые задания. Рыбаки траулеров «Боцман», «Рощино», «Сурск», где были капитанами лауреаты Государственной премии СССР Павел Степанович Богатырёв, Август Арнольдович Теоллан и Николай Фёдорович Рябкин, выполнили две пятилетки. Богатырёв – участник Великой Отечественной войны, в боях под Витебском 9 ноября 1944 года он был тяжело ранен и контужен. Награждён орденом Красной Звезды.



Капитан П. С. Богатырёв

Я познакомился с ним на промысле в районе Южных Курил. Работая спецкором радиостанции «Тихий океан», узнал по радио о его награждении: «Указом Президиума Верховного Совета СССР от 9 октября 1980 года за выдающиеся успехи, достигнутые в выполнении заданий десятой пятилетки по добыче рыбы, *Богатырёву Павлу Степановичу* присвоено звание Героя Социалистического Труда с вручением ордена Ленина и золотой медали «Серп и Молот». Его СРТМ «Боецман» как раз сдавал рыбу на плавбазу, на которой находился я. Так и прозвучал мой репортаж о славном капитане на волнах «Тихого океана», вещавшего «от Арктики до Антарктики» для рыбаков и моряков Дальнего Востока.



СРТМ

Большой вклад в успешное выполнение заданий по вылову рыбы внесло Корсаковское управление океанического рыболовства, флот которого увеличил объем производства более чем в два раза, реализовал на 14 млн рублей сверхплановой продукции.

Добыча рыбы и морепродуктов возросла со 111 тыс. тонн в 1946 году до 1 млн тонн в 1990-м, производство рыбных консервов за тот же период – с 5,5 до 310 млн условных банок. В 1970 году сахалинские рыбаки добыли 5 708 000 центнеров рыбы и морепродуктов, что составило примерно четвертую часть всей добытой рыбы на Дальнем Востоке. На курильских заводах за 10 лет выработка консервов увеличилась более чем в 13 раз и составила в 1971 году более 60 млн условных банок. Для вывозки готовой продукции с баз, расположенных на островах Спафарьева, Завьялова, в Олюторском заливе, Северо-Курильске и Южно-Курильске, а также с промысловых судов типа БМРТ были выделены транспортные рефрижераторы, суда-перегрузчики, которые забирали, доставляли ее во Владивосток и Находку, где были мощные холодильники.

(Пятилетов А. М. «Море остаётся с человеком», Южно-Сахалинск, 1997 г.)

В ураганный шторм рыбаки, как все православные, осеня-

ют грудь крестным знаменем и, как в зоне твердят «не верь,
не бойся, не проси», повторяют свою промысловую мантру:
носом к волне, рыбу – стране, деньги – жене!

II. Сельдь тихоокеанская

Море Охотское, море Беринга – два синих простора, вечно бурных, взъерошенных ветрами-тайфунами. А в изумрудных глубинах пронизаны они миллиардами серебряных стрел. Это, может быть, одна из самых красивых промысловых рыб, каждая чешуйка которой – натуральный перламутр, сверкающий и переливающийся всеми семью цветами радуги. Это она, *сельдь тихоокеанская* – *Clupea pallasii*.

Всеславная «Википедия»: *Сельдевые относятся к старейшей из всех ныне существующих разновидностей рыб. Семейство сельдевых насчитывает 180 видов. Некоторые обитают в пресной воде, однако большинство представлено морской стайной сельдью. Сельдь обитает на глубинах до 200 м и является стайной рыбой. До такой степени стайной, что, будучи оторванной от коллектива, испытывает стресс, перестаёт питаться и погибает!*

Длина косяка сельди может достигать 150 километров сплошной рыбы. Сельдь может доживать до 15 лет. Возраст сельди можно определить совсем как у дерева – по кольцам на чешуе. Сельдь – настолько популярный продукт, что в разных странах проводятся праздники в её честь. Три селёдки в золотых коронах украшают герб города Схефенинген в пригороде Гааги (Нидерланды); на первом гербе Переслав-

ля были изображены две золотые сельди в чёрном поле «в знак того, что сей оною копчёною рыбой производит торг». Осталось стилизованное изображение сельди и на современном гербе Переславля-Залесского; три сельди на гербе Рённе, города на острове Борнхольм (Дания); подлинное описание герба города Тагая, что в Ульяновской губернии, высочайше утверждённого 22.12.1780 года, гласило: «...река въ зелёномъ поле, по которой плывёт рыба, именуемая сельдь: ибо протекающая въ сёмъ городе река имеетъ сіе имя». Сохранилась сельдь и в современном гербе.

Селёдка – одно из излюбленных лакомств норвежцев. По словам Мартина Андерсена-Нексе, сельдь норвежцы употребляют 21 раз за неделю – то есть три раза в день!

Селёдка – самая популярная в России рыба. Ёмкость рынка в стране оценивается в 500–550 миллионов тонн в год (!), что делает Россию крупнейшим потребителем сельди в мире.

В начале XX века, когда промысел сельди был массовым, её опавшую чешую собирали и перерабатывали в искусственный перламутр и жемчуг.

Известны случаи, когда за *сутки современного промысла добывалось более 100 тыс. тонн сельди.*

Важным эпизодом Столетней войны стала *Селёдочная битва*. Французы напали на обоз, доставлявший английским войскам селёдку. Англичане ловко воспользовались сельдяными бочонками как прикрытием: сначала отбили атаки

превосходящих сил противника, а затем, перейдя в контратаку, разгромили французов.

Автором знаменитого салата «*Сельдь под шубой*» считается купец Анастас Богомилов, хозяин популярных столовых и трактиров в Москве, который дал закуске название «Шовинизму и Упадку – Бойкот и Анафема», или просто «Ш.У.Б.А.». Впоследствии имя автора рецепта популярного салата забылось, а саму закуску стали называть просто «Селёдка под шубой».

Интересно, что известная фраза Ипполита из фильма «Ирония судьбы, или С лёгким паром!» Эльдара Рязанова «Что за гадость эта Ваша заливная рыба!» привела к тому, что после выхода фильма в прокат селёдка под шубой обошла по популярности заливную рыбу! Самая большая «Селёдка под шубой» была приготовлена на Дне селёдки в Калининграде в Музее Мирового океана. Блюда калининградских поваров присвоено звание «Самый большой салат в России». Вес его составил 488 кг, длина – 12 метров. На изготовление рекордного блюда потратили 50 кг сельди, 98 кг свёклы, 94 кг моркови, 158 кг картофеля, 720 яиц, 50 кг майонеза.

Большое количество сельди поставлялась в Россию, так в 1793 году в российскую столицу было завезено заграничной рыбы на 246 000 рублей, из которой 93 % составляла селёдка. В солёном виде сельдь спасала Россию в разные времена от голода: и во время революции, и во время Великой Оте-

чественной войны... Тем более, что свежая малосольная селёдка была доступна круглый год, благодаря навыкам подлёдного лова да природным условиям с ранними и долгими морозами, позволяющими хранить в первозданной свежести сельдь позднего осеннего лова до открытия следующего промыслового сезона.

А знаете, что такое «перейти на карие глазки»? Это студенты одесского Водного института, в три дня проев-пропив стипенду, то есть стипендию, брали в гастрономе копеечную солёную селёдку и, заглядывая в её действительно карие после посола глаза, уминали с хлебом (в студенческой столовке он был бесплатным) и запивали почти бесплатным чаем без сахара.

Сельдь Охотского моря

«Кто не пробовал селёдки Охотского моря – тот селёдку не ел вообще». Эту фразу приписывают Леониду Ильичу Брежневу.

Права получить лицензию на отлов этой рыбы в территориальных водах СССР добивались многие страны, в том числе Япония и Корея. И даже США, хотя там никогда не держали океанского промыслового флота. Популяции сельди Охотского моря по промысловой значимости занимают одно из первых мест. Так в 1950-х годах величина вылова в этом районе достигала 600 тыс. тонн, что привело к уменьшению популяции, и этот огромный промысловый район был закрыт на три года для её восполнения.

Вот она какая, наша охотоморская селёdochка! И как мы не умеем ценить то, чего у нас вдоволь, так и *дербанили* мы её по полмиллиона тонн в год. А главное, вторую половину того миллиона чаще всего «сдавали морскому подшхиперу». Я был свидетелем этого варварства. Когда наши береговые рукой-водители в золотых галунах, не умея планировать промысел, создавали в море вечную толкучку «малышей» (так начальство называло сейнера и траулеры) у борта плавбаз в длинной очереди на сдачу улова, рыба портилась, её вываливали за борт и шли снова на лов. Избыток добывающих судов и нехватка приёмных, рыбообрабатывающих –

долгие годы это было бичом промысловых экспедиций. Мы секретили эти дела не хуже военной тайны, одновременно клеймя *«гримасы свободного мира»* – выбрасывание на свалку «лишних» продуктов. Бревно в глазу соревновалось с соломинкой...

Славный левиафан плавбаза «Десна» через три года отметит редчайший для флота – столетний! – юбилей. А тогда, в 1970-м, мы в Охотском море, на промысле сельди под Магаданом, праздновали – тоже ведь редкость для парохода – её 50-летие. Да, она жива по сей день! Правда, в ином обличье: говорят, где-то в индийском порту стоит она на вечном приколе в качестве ресторана и отеля. Мы продали её по цене металлолома, а там умные люди увидели, что корпус судна сделан из стали самого высокого, старинного качества, практически не поддающейся коррозии, причём толщина бортовой обшивки – целых 26 мм, броненосец, не пароход!

Работало нас на этом броненосце меньше двухсот человек, тогда как на других плавбазах – от трёхсот до семисот. Дело в том, что «Десна» – это колхозная ферма в сравнении с огромным заводом. Целых десять лет её переоборудовали в Шанхае из американского транспорта типа «Либерти» в сельдевую плавбазу: котлы перевели с угля на мазут, а в трюмах устроили примитивные цеха для бочкового посола сельди. Никакой автоматики – только резиновая конвейерная лента для сухого посола рыбы да гремучий транспортёр, на котором, предварительно пройдя утруску на виб-

раторе, чуть подпрыгивая на рёбрах-балясинах, шествовали сто- и стодвадцатилитровые дубовые бочки, доверху набитые живым серебром, к бондарям *назабондаривание*, то есть закрытие крышкой-донником, и – на верхнюю палубу, на созревание. Это называлось – полуфабрикат. Примерно через неделю бочки заливали рассолом-тузлуком, затем спускали в охлаждаемый трюм. И всё! И никаких тебе банок – ни пресервов, ни консервов, как на других, современных плавбазах и плавзаводах...

Поднимать – *вирать* бочки с селёдкой на палубу, опускать – *майнуть* их в трюм, затем перегружать на борт транспорта – всё это было моей работой. Матрос-лебёдчик – отличная должность! Почему-то нас было мало на «Десне». Из-за этого однажды во время перегруза готовой продукции на судно-рефрижератор я установил рекорд, отстояв на лебёдках двадцать шесть часов подряд, с короткими перерывами на обед и ужин. В стальной строп-сетке умещалось 16 бочек, это около трёх тонн, а паровые лебёдки на «либертосах» (суда типа «Либерти») в военные годы вытаскивали из трюмов тридцатитонные танки, так что стоит на миг зазеваться, чуть сильнее поддёргнуть рычаги – и строп с бочками мячиком на резинке взлетает под самый нок грузовой стрелы. Когда же подходит транспорт с бочкотарой, это вообще весёлая работёнка. Строп-сетка, с горой нагружённая, считай, соломой, летает пухом с борта на борт, только успевай орать в трюм «Полундра!», чтобы работающие там, в глубине, ушли с про-

света люка. И невольно вспоминается роман Василия Аксёнова: *«Затоварилась бочкотара, зацвела жёлтым цветком, затарилась, затюрилась и с места стронулась»*.

Бондарный цех – одно название – это был участок цеха-трюма вдоль линии транспортёра, четырьмя (по числу бондарей) маленькими площадками рифлёных плит, на которые бондаря одним коротким рывком сворачивали сто сорокакилограммовую бочку с селёдкой и в темпе её обрабатывали. Это занимало десятка два секунд: с помощью специальной, слегка раздвоенной на конце железки с деревянной ручкой – *набойки для осадки обруча*, и главного инструмента – двухкилограммового бондарного молотка, птичкой летающего в руке бондаря, чуть приподнимался верхний обруч, бочка накрывалась крышкой-донником и *забондаривалась*, то есть обруч осаживался на место. Четверо бондарей работали лихо и слаженно, точно барабанщики модного ВИА, вокально-инструментального ансамбля. А ещё двое неподалёку работали с аксёновской бочкотарой – разбондаривали пустые бочки, гулкие, как настоящие литавры. Броня, Бронислав, бригадир-бугор бондарного цеха, рыжий и ражий малый годов сорока, на котором так ладно сидела синяя, отличная от всех зелёных, телогрейка, пропустив вперёд три бочки с рыбой, останавливал нажатием кнопки громыхающий транспортёр и рвал на себя четвёртую *кадушку*, как называли бочку матросы, усиленно борясь со скукой и автоматной монотонностью труда. Самых матросов-рыбообработчи-

ков на плавбазе именовали *хомутами*. Бондарей так не называли, их выделяли, как и барабанщиков в оркестре, и уважали. Они ведь задавали ритм всей работе цеха, служа метрономом, звукорежиссёром процесса. Броню любили женщины, очень малочисленный отряд на «Десне», примерно один к десяти в отношении к мужикам, и сам капитан-директор на каждый праздник неизменно одаривал *бугра* бондарей премией и благодарностью.

Между вахтами я высиживал в каюте, словно клуша в гнезде, свою кладку – «Юморские рассказы», гордый тем, что так гармонично соединились два чудесных слова: юмор и море. И каюта моя на левом борту, да с видом на море, голубела и зеленела, превращаясь в гигантский аквариум, точнее в океанариум, в котором плескались старинные друзья мои – дельфины, шастали сельдевые акулы и пыхтели фонтанами сельдевые киты сейвалы. Под дробь бондарного секстета в колышущихся зарослях ламинарий дефилировали сам Сельдяной Король с Королевой к трону. Там, в подводном царстве, как и в надводном, хватает королевств и тронов. А ведь и в самом деле есть такая рыба Сельдяной Король, можете проверить по рыбному реестру. Это настоящий монстр – от трёх с половиной до семнадцати метров в длину, с длинным красно-оранжевым венцом на уродливой голове. Ну, монстр на троне – не редкость. И – по секрету – он подозревается в каннибализме, как и некоторые африканские вожди. Да, Сельдяной Король, говорят заикаясь некоторые учёные, по-

жирает сельдей!..

А у меня, между прочим, застарелая страсть – обличать всяких таких вождей и в меру сил бороться с ними. Мой друг, моряк, капитан и поэт, Валентин Кочетов как-то подарил мне книжку своих стихов и так, в лесенку, по-маяковски, подписал: *Боб, Боря, Борис, Борись!!!*

Ох ты, Сельдяной Король... Недаром сказано, что каждый народ имеет то правительство, которое заслужил. Но чем же сельди, красавицы серебряные, так провинились? А вот, видно, тем как раз, что шибко стайные и в одиночку «испытывают стресс, перестают питаться и погибают». Ну, прям все в меня! Я тоже часто, сидя вот так, в одиночестве, в каюте, забываю про обед. *И вот* в один такой день, не встретив меня в кают-компании за обедом и заподозрив, что погибаю, заглянул ко мне в каюту Док, приятель мой, судовой врач Толя Суворов. Верста коломенская, как говорится, под два метра вверх, но тощий, как нерестовая селёдка (нагульная, та толстенькая, как качал очка, жирная). Мы с ним рядом – Пат и Паташон, Тарапунька и Штепсель. Не зря мне и трёх букв хватает – Боб, а ему восемь подавай – Анатолий. Да ещё ведь айбо-литов принято по батюшке, по отчеству, величать, так что тут вообще туши свет и считай в темноте те буквы: А-н-а-т-о-л-и-й В-а-с-и-л-ь-е-в-и-ч... Но для меня он тоже трёхбуквенный – Док. А во лбу у него классическая залысина, а на ней три волосины, бабник потому что: по чужим подушкам перья свои растерял. У него в лазарете аж две тёт-

ки – медсестра и санитарка, это из двух всего десятков баб в экипаже! Притом, самую красивую выбрал он себе в медсёстры – Светку, королеву двадцатилетнюю. Никакая она не медсестра, он взял её и выучил, как зелёной пользоваться да спирт разводить...

Неожиданно загляделся я на Докову причёску и чуть не подпрыгнул, сидя на стуле: да он же вылитый Сельдяной Король! Только смазливый. И Светка под стать – Сельдяная Королева. Она действительно ходит в цех подрабатывать на сортировке рыбы или трафаретке бочек – на квартиру коптит. На доннике потом читаешь трафарет: *Сельдь тихоокеанская крупная* или *Сельдь тихоокеанская мелкая*. Блатная она девка вообще – как хлебнёт маленько, так и шпарит флотские частушки:

На селёдке я была, бочки трафаретила. Как подкралась два орла, я и не заметила!..

А горных орлов с Кавказа на «Десну» слетелось немало: где заработок – там и орлы. И до тёток охочи же! Хотя ради денег готовы на всю путину кое-что узлом завязать.

Дылда Док, да ведь точно – это он, он, самый настоящий Сельдяной Король! Вот, вот с него именно и надо писать...

Конец ознакомительного фрагмента.

Текст предоставлен ООО «ЛитРес».

Прочитайте эту книгу целиком, [купив полную легальную версию](#) на ЛитРес.

Безопасно оплатить книгу можно банковской картой Visa, MasterCard, Maestro, со счета мобильного телефона, с платежного терминала, в салоне МТС или Связной, через PayPal, WebMoney, Яндекс.Деньги, QIWI Кошелек, бонусными картами или другим удобным Вам способом.