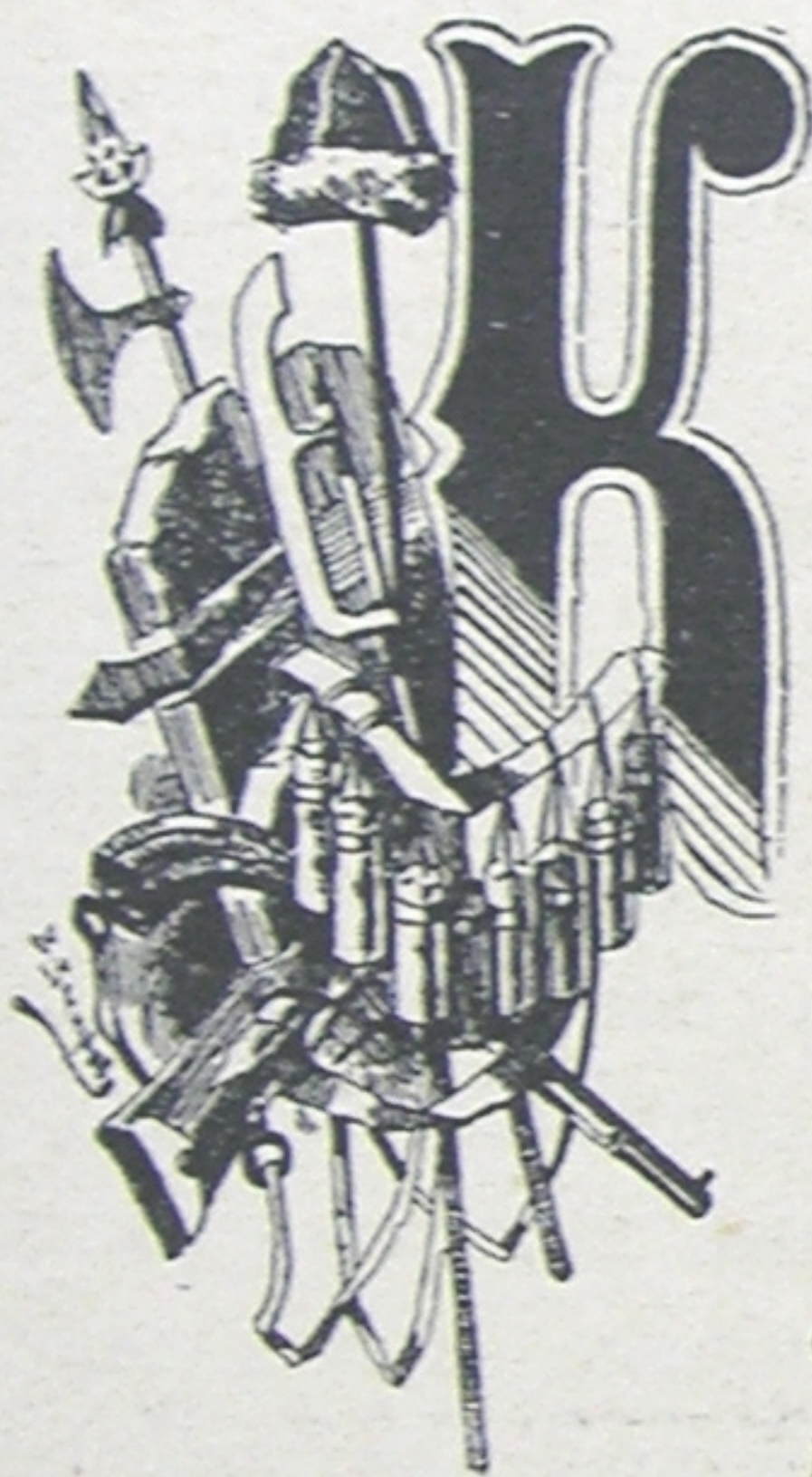


ОЧЕРКЪ ХІ.

ПРОМЫСЛЫ У РУССКИХЪ БЕРЕГОВЪ ЯПОНСКАГО МОРЯ.

Добываніе морской капусты, трепанговъ и краббовъ.



*Коварно море... Въ тихій часъ
Оно обманываетъ глазъ
Невозмутимостью зеркальной
И, какъ ребенокъ въ пеленахъ,
Лежитъ въ широкихъ берегахъ
Во всей красѣ первоначальной.*

*Но горе валъ, его владыки!
Быть можетъ, лига не пройдетъ,
Какъ валъ послѣдній часъ пробьетъ,
Когда съ стремительностью дикой
Внезапно налетѣвшій шквалъ
Гиганта спящаго разбудитъ —
И послѣдвшій въ буряхъ валъ,
Разбивъ васъ въ дребезги у скалъ,
Ревѣтъ надъ вашими ухомъ будетъ!*

ОМУЛЕНСКІЙ.

акъ было уже разъяснено выше, изъ естественныхъ богатствъ Японскаго моря, составляющихъ особый видъ промысла, заслуживаетъ большого вниманія добыча морской капусты, трепанговъ и краббовъ.

Ранней весной все побережье Японскаго моря, начиная отъ залива св. Ольги до самаго крайняго пункта нашей морской границы, покрывается безчисленнымъ множествомъ небольшихъ лодочекъ, держащихся преимущественно въ береговыхъ заливчикахъ, закрытыхъ со всѣхъ сторонъ скалами. Въ каждой лодкѣ сидятъ два, три, много четыре китайца съ вилами въ рукахъ, осматриваютъ дно и затѣмъ вытаскиваютъ вилами какую-то траву. Это—морская капуста («хайдай» китайцевъ, «Sea weed» англичанъ), составляющая любимую приправу въ пищу китайцевъ и добываемая въ различныхъ заливахъ и бухтахъ вдоль всего нашего побережья Японскаго моря и Татарскаго залива.

Морская капуста—это водоросль «Laminaria saccharinum», съ темно-зелеными или зелено-вато-бурыми, плоскими и мясистыми листьями, съ зубчатыми краями. Гигантскіе листья ея, достигающіе длины 45 футовъ, при ширинѣ 7 вершк., сходятся основаніями, при чемъ корешки растенія, въ видѣ тонкихъ нитей, обхватываютъ камни или стелются по каменистому дну моря, предпочитая особенно каменные рифы. Листъ достигаетъ полнаго развитія на второй годъ и затѣмъ увядаетъ, новые же листья вырастаютъ изъ середины куста и, поднимаясь къ поверхности моря, разстилаются симметрично во всѣ стороны. Для полнаго развитія необхо-

дима глубина, по крайней мѣрѣ, въ два фута; наибольшая глубина, при которой развивается растеніе, неизвѣстна. Въ настоящее время добываютъ иногда капусту на глубинѣ 28 футовъ, и здѣсь она растетъ еще весьма густо.

Для промысла капусты нужны только лодка и вилы. Лодки — плоскодонныя, длиною до трехъ сажень, имѣютъ узкую корму и острый носъ. Ширина ихъ въ срединѣ до $2\frac{1}{2}$ арш., а высота по борту въ 1 арш. Такія лодки поднимаютъ грузъ до ста пудовъ. Вилы устраиваются слѣдующимъ образомъ: на нижнемъ концѣ шеста, длиною въ 10 футовъ, вырѣзаны четыре жолоба, въ которые вкладываются четыре круглыхъ палочки, на половину выдающихся впереди шеста и образующихъ такимъ образомъ родъ вилъ. На верхнемъ концѣ шеста укрѣплена рукоятка. Если длина шеста недостаточна, чтобы захватить растеніе у основанія листа, что

желательно для сохраненія его въ цѣлости, то къ нему привязываютъ новое колѣно, но такъ, чтобы общая длина не превышала 28 футовъ, такъ какъ болѣе длиннымъ весьма трудно дѣйствовать. Опустивъ вилы и захвативъ палочками нижнюю часть листьевъ, рабочей рукояткою поворачиваетъ шестъ, наматывая растеніе и вытягивая его на лодку. Вилка на болѣе мелкихъ мѣстахъ замѣняется искривленнымъ ножомъ, которымъ обрѣзывается растеніе подъ корень и листья вынимаютъ руками. Нагрузивъ лодку листьями, рабочіе возвращаются на берегъ и, разгрузивши, опять уходятъ на промыселъ.

Полное развитіе листа наступаетъ на второй годъ, по истеченіи котораго листъ увядаетъ, обрывается и выбрасывается волнами на берегъ или опускается на дно. На мѣстѣ, съ котораго снята капуста, черезъ годъ вырастаютъ молодыя растенія, достигающія полного развитія въ іюнѣ, поздней осенью листья становятся уже негодными для промысла. Поэтому добыча капусты въ одномъ и томъ же мѣстѣ должна повторяться не раньше



Морская капуста.

двухъ лѣтъ и такой правильный промыселъ даже устраняетъ препятствія для роста капусты, такъ какъ при обильномъ урожаѣ, отжившіе листья ложатся на дно толстымъ слоемъ, препятствуя въ слѣдующемъ году развитію молодыхъ порослей. Если ловъ капусты правиленъ, то урожаи всегда одинаковы, хотя, вслѣдствіе какихъ-то условій, иногда капуста родится въ одно лѣто хуже, чѣмъ въ другое.

На берегу листья раскладываются для просушки на камняхъ или дровѣхъ въ возможно правильные ряды. Для просушки достаточно трехъ солнечныхъ дней; роса, сильныя туманы и дождь вредно дѣйствуютъ на капусту, способствуя быстрому гніенію ея. Мѣсто для сушки необходимо приготовить, такъ какъ, если положить листья прямо на траву, то они загниваютъ въ мѣстахъ соприкосновенія съ травой скорѣе, чѣмъ высушатся; если разложить листья на песокъ, то песчинки пристанутъ къ нимъ, а это понижаетъ цѣну товара. Для сушки



at n. d. Leben

дно морское и его обитатели.

выбираютъ поэтому мѣста каменистыя или покрытыя галькой и удаляютъ съ корнями всю траву, растущую между камней. Просушка, вообще, не бываетъ полною, такъ что при храненіи товаръ усыхаетъ впоследствии на 20% въ годъ. Искусственная просушка въ печахъ и другихъ приспособленіяхъ не окупается при существующей цѣнѣ товара.

Для устраненія вреднаго дѣйствія сырости всякій вечеръ передъ появленіемъ росы не просушившіеся листья складываются въ кучи, которыя прикрываются циновками; но если погода ненастная, то собранные листья складываются на мелкомъ мѣстѣ въ водѣ, гдѣ они остаются нѣсколько дней въ ожиданіи хорошей погоды. Китайцы наиболѣе цѣнятъ товаръ, если листья имѣютъ одинаковую толщину, какъ въ срединѣ, такъ и по краямъ, возможно



На днѣ морскомъ.

большую длину и высушены такъ, что сохраняютъ зеленый цвѣтъ. Въ этомъ зеленомъ сортѣ лопасть листа, плоская и гладкая, въ свѣжемъ видѣ, при значительной мясистости, легко ломается, но высушенная пріобрѣтаетъ гибкость и свертывается въ связки. Менѣе цѣнятся листья, у которыхъ края тоньше середины, такъ что лопасть листа не плоская, а по краямъ толще и менѣе мясиста, принимаетъ по окружности волнообразную форму. Качество листа понижается, если онъ имѣетъ красноватый оттѣнокъ и, наконецъ, когда, вслѣдствіе неудовлетворительной сушки, поверхность листа покрыта присохшими песчинками или онъ принялъ желтоватый цвѣтъ.

Высохшая капуста складывается въ сараи и, когда, вслѣдствіе непогоды, промыселъ прекращается, рабочіе сортируютъ въ сараяхъ листья, связываютъ ихъ въ связки, вѣсомъ въ $\frac{1}{2}$ пудъ (1 пудъ 33 фунта). Листья перваго сорта рѣжутся на части, длиной до $\frac{1}{2}$ арш. и связываются въ пачки. Листья второго сорта сгибаются и свертываются такъ, что образуются связки такой же величины, какъ и перваго сорта. Пачки сжимаются, туго перевязываются.

Капуста тѣми же капустными листьями и въ такомъ видѣ поступаютъ въ продажу. Рынкомъ является Китай, куда она привозится изъ Японіи и съ русскихъ побережій. Манджуры съ незапамятныхъ временъ промышляли капусту вдоль берега материка, отъ границы Кореи до залива св. Ольги и доставляли на промысловыхъ шлюпкахъ въ пристань Ханси. Въ Китаѣ морская капуста, благодаря богатству морскихъ солей, служитъ любимой приправой въ пищѣ всѣхъ классовъ населенія. Капуста крошится длинными тонкими нитями и варится съ рыбою или мясомъ, преимущественно же со свининою; иногда она обливается соею, поджаривается на угольяхъ и подается, какъ весьма любимая закуска. Капуста потребляется и менѣе достаточными китайцами, какъ скоро средства ихъ позволяютъ расходъ на нѣкоторыя излишества.

Спросъ на капусту растетъ въ Китаѣ въ урожайные годы, когда дешевизна главныхъ продуктовъ даетъ возможность и менѣе зажиточному классу затратить сбереженія на улу' пеніе пищи.

Промысломъ морской капусты на Сахалинѣ занимается одинъ только русскій промышленникъ; что же касается добычи капусты у береговъ материка, то промыселъ этотъ, къ сожалѣнію, здѣсь находится въ рукахъ китайскихъ купцовъ города Хунчуна, которые ежегодно высылаютъ до 1,000 человекъ рабочихъ на русское побережье, отъ корейской границы до залива св. Владимира. Отправка рабочихъ происходитъ на промысловыхъ лодкахъ, которыя зимуютъ на берегу бухты Экспедиціи, въ китайской деревнѣ Ханси. Большая часть судовъ—лодки, выдолбленныя изъ тополя, иногда—изъ липы и поднимающія до 200 пудовъ; въ рѣдкихъ случаяхъ отправляютъ шаланды, вмѣстимостью 200—350 пудовъ. Большинство промысловыхъ способные. Промыселъ на нашемъ берегу не упорядоченъ: каждый ловитъ тамъ, гдѣ находитъ это выгоднымъ, почему здѣсь не существуетъ правильнаго распределенія лова по періодамъ выростанія капусты. Такъ какъ въ западной полосѣ растетъ морская капуста болѣе низкаго качества, то выгода заключается въ дешевизнѣ продукта, причемъ не брезгаютъ не только отжившими листьями, но даже опустившимися на дно и уже разлагающимися. Дешевизнѣ много способствуетъ также и то, что расчетъ съ рабочими производится большею частью товарами, частью пищею и одеждою во время промысла, частью кредитомъ на эти предметы во время зимы въ лавкахъ Хунчуна. При расчетѣ, каждой артели засчитывается приготовленное количество капусты по цѣнѣ,



Морскіе раки.

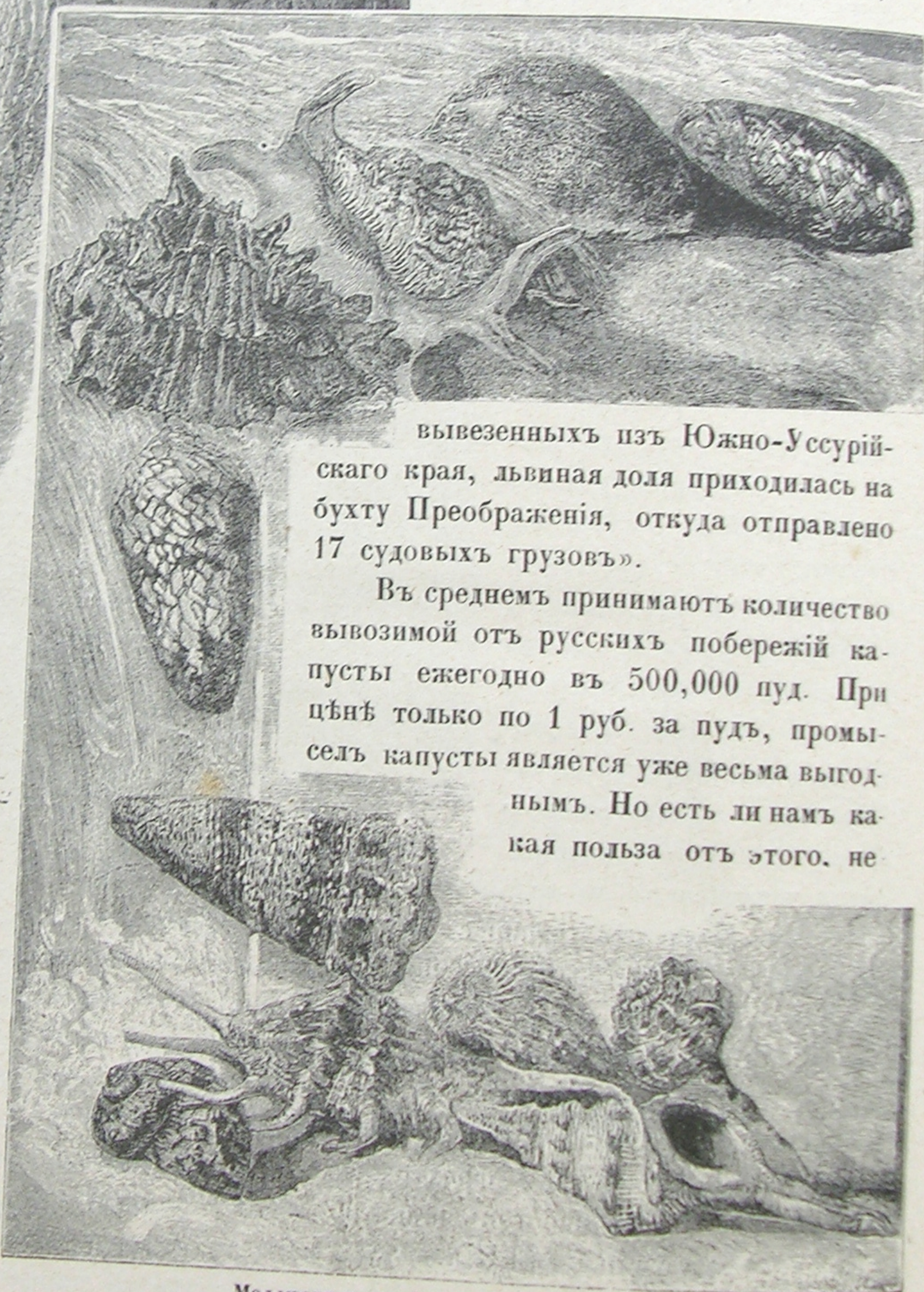
какая установится на рынкѣ, когда опредѣлится спросъ въ Китаѣ. Такое условіе, конечно, возможно заключить только съ людьми, находящимися въ большой зависимости отъ предпринимателя и, дѣйствительно, многолѣтній кредитъ давно поставилъ китайскихъ рабочихъ въ полную зависимость отъ хунчунскихъ купцовъ. Условіе вывоза на берегъ материка находится въ весьма выгодныхъ для предпринимателей условіяхъ. Приготовленная капуста отправляется съ мѣста промысла на шаландахъ въ удобныя гавани, преимущественно въ заливъ св. Ольги и Владивостокъ, гдѣ товаръ грузится на европейскія суда для доставки въ Китай. Удобства бухтъ даютъ возможность фрахтовать болѣе дешевыя парусныя суда или пароходы, доставлявшіе товары во Владивостокъ и не имѣющіе обратныхъ грузовъ, т.-е., когда фрахтъ сравнительно весьма умеренный. Наконецъ, часть капусты на шаландахъ отправляется съ промысла въ Ханси, а оттуда гужомъ въ Хунчунъ и далѣе на рынки Манджуріи.

Кромѣ того, весьма возможны случаи отправки изъ бухтъ Преображенія, Находки, Евстафіи и другихъ прямо въ Китай. «Мѣсто главнаго склада, — пишетъ изслѣдователь Южно - Уссурійскаго края Степановъ, — зависитъ отъ урожая въ той или другой части берега и, сообразно съ этимъ, каждый годъ мѣняется. Для примѣра можно привести, что въ 1878 г. изъ гавани св. Ольги вывезено до 100,000 пудовъ, почти вдвое болѣе, чѣмъ во Владивостокъ, а въ 1871 г. изъ 470,000 п.,



Морская комета (изъ породы трепанговъ).

Опредѣлить точно количество капусты, вывозимое изъ нашихъ владѣній, трудно, потому что товары, нагружаемые въ заливѣ св. Ольги и во Владивостокъ, уплачиваютъ сборъ за взвѣшивание на городскихъ вѣсахъ по 1 коп. съ пуда и потому подлежатъ учету, но морская капуста, вывозимая въ Хунчунь, не подлежитъ контролю.



вывезенныхъ изъ Южно-Уссурійскаго края, львиная доля приходилась на бухту Преображенія, откуда отправлено 17 судовыхъ грузовъ».

Въ среднемъ принимаютъ количество вывозимой отъ русскихъ побережій капусты ежегодно въ 500,000 пуд. Прицѣнъ только по 1 руб. за пудъ, промыселъ капусты является уже весьма выгоднымъ. Но есть ли намъ какая польза отъ этого, не

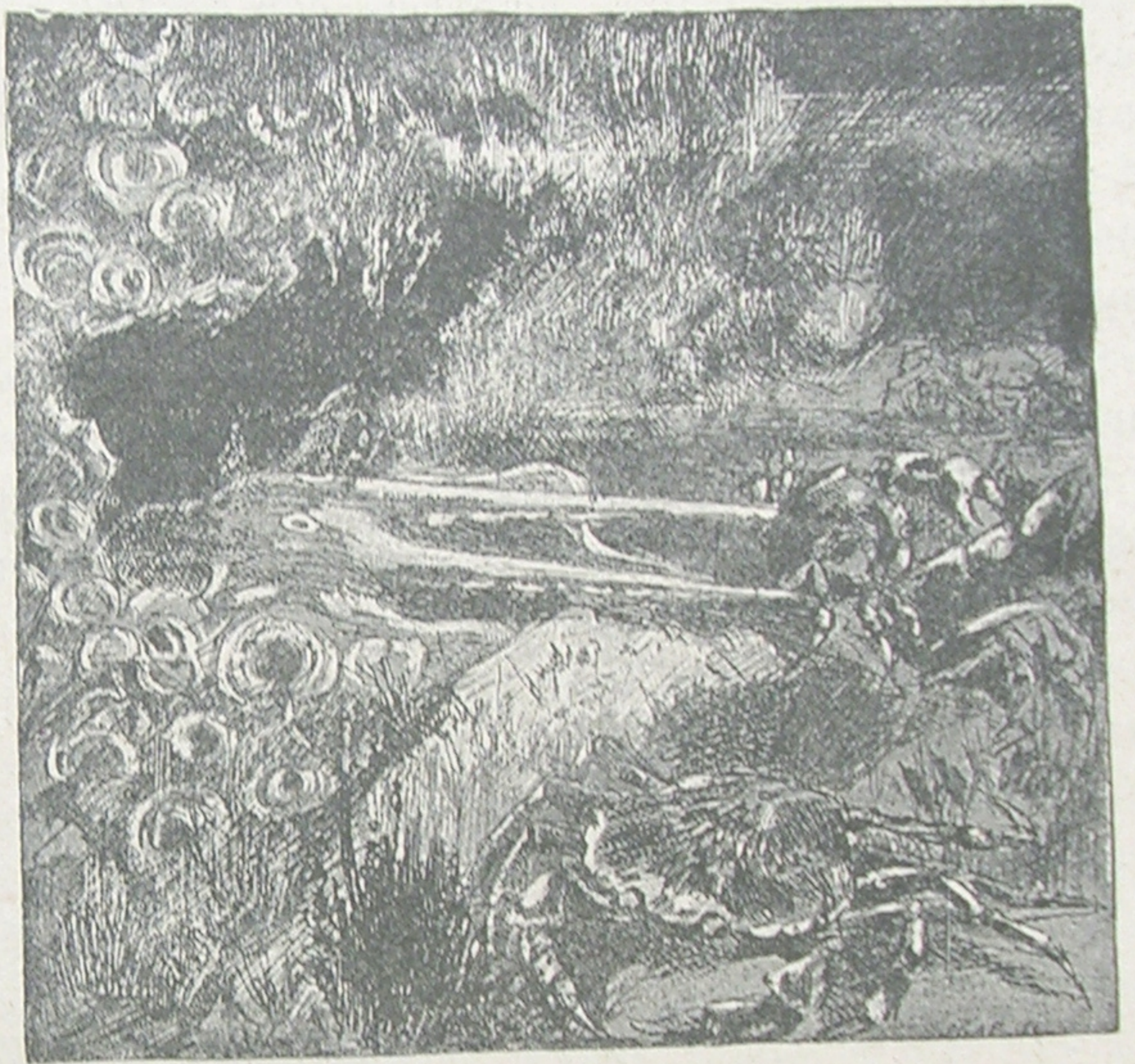
Моллюски и другія морскія животныя.

сомнѣнно выгоднаго промысла или, точнѣе—не приносить ли онъ намъ даже вреда? На это правительствомъ уже обращено вниманіе. Промыселъ этотъ, пока-что, у насъ совершенно свободенъ,—производить его можетъ всякій, кому угодно, будетъ ли онъ русскій подданный или иностранецъ; такъ какъ купцы, везущіе этотъ товаръ въ Китай, даютъ за пудъ только по рублю, то естественно, что онъ выгоденъ, и вся затрата на него ограничивается расходомъ на лодки и весла. Но даже и эти матеріалы не покупные: пришлые издалека китайцы тутъ же на мѣстѣ рубятъ нашъ лѣсъ и дѣлаютъ лодки, которыя, числомъ до тысячи и даже болѣе, остаются зимовать въ нашей гавани подъ надзоромъ нѣсколькихъ китайцевъ. Ловля оканчивается въ сентябрѣ, и китайцы или отправляются во свояси или остаются жить въ краѣ до будущей весны съ тѣмъ, чтобы въ апрѣлѣ снова приняться за ту же работу. Это весьма выгодное дѣло, не обложенное никакими пошлинами, не требующее большихъ затратъ и издержекъ, развивается все болѣе и болѣе, потому что при дешевизнѣ морская капуста, добываемая въ нашихъ предѣлахъ, теперь уже соперничаетъ на китайскихъ рынкахъ съ японскою капустою. Извѣстно, что въ новгородской гавани, лежащей въ южной оконечности нашей границы, зимуютъ на мысѣ Чурухада не менѣе 1,000 лодокъ; въ каждой лодкѣ при ловлѣ помѣщаются отъ 3 до 4 китайцевъ, слѣдовательно, число занимающихся промысломъ достигаетъ 3,000 чел. По свѣдѣніямъ китайскихъ купцовъ, въ 1869 г., изъ трехъ гаваней: новгородской, владивостокской и ольгинской китайцами вывезено морской капусты 360,000 пудовъ, т.-е., по меньшей мѣрѣ на 360,000 руб.

Что касается трепанговъ, то они составляютъ лакомое и весьма распространенное блюдо у богатыхъ китайцевъ. Трепангъ, по китайски хайшимъ,—голотурія. Промыселъ трепанговъ, въ виду высокихъ цѣнъ на нихъ въ Китаѣ, ведется въ громадныхъ размѣрахъ. Многіе острова въ Тихомъ океанѣ осаждаются не только малайскими и китайскими, но также европейскими и американскими судами, занятыми ловлею трепанговъ.

Вдоль нашихъ береговъ, съ сѣвера залива св. Ольги и Владивостока внизъ до рѣчки Тюмень-Ула, ежегодно болѣе тысячи шлюпокъ заняты промысломъ трепанговъ. Главная ловля у нашихъ береговъ производится раннею весною и въ концѣ навигаціи, хотя не мало трепанговъ ловятъ и лѣтомъ. Однако, лѣтомъ трепанги держатся на болѣе глубокихъ мѣстахъ, весною же и въ концѣ навигаціи они подходятъ ближе къ берегамъ. Ловля производится двойнымъ способомъ. Когда нѣтъ вѣтра и вода прозрачна, употребляются длинныя жерди въ четыре сажени, на одномъ концѣ которыхъ прикрѣплены вилы съ четырьмя иглами, длиною около шести дюймовъ. Одинъ работникъ въ теченіе дня можетъ поймать до 300 трепанговъ. Кроме того, ловятъ бреднемъ, имѣющимъ форму мѣшка, натянутого на желѣзную или деревянную раму. Этотъ бредень, опущенный на дно моря, тащатъ помощью шлюпокъ, при чемъ на каждой шлюпкѣ находится по два человѣка.

Послѣ дневной ловли, китайцы готовятъ трепанговъ для продажи. Наполнивъ ими котелъ, варятъ и, отобравъ маленькихъ и плохихъ для себя, болѣе крупныхъ нанизываютъ на длинныя прутья и сушатъ, расправляя ихъ лучинками. Въ такомъ видѣ трепанги посту-



Краббы.

паютъ на рынокъ, при чемъ послѣ указаннаго приготовленія они получаютъ совершенно черный цвѣтъ. На фунтъ, среднимъ числомъ, идетъ 20 штукъ.

Чтобы судить о дѣйствительныхъ размѣрахъ этого промысла, необходимо принять во вниманіе, что вдоль берега съ сѣвера залива св. Ольги и Владивостока внизъ до рѣчки Тюмень-Ула занимаются ежегодно промысломъ трепанговъ болѣе 1,000 шлюпокъ. Если допустить, что каждая шлюпка выловитъ въ теченіе года не болѣе пяти пудовъ, то получится весьма значительная цифра цѣннаго для китайцевъ товара, добываемаго у русскихъ береговъ. Фунтъ трепанговъ стоитъ на мѣстѣ 50—60 коп.; такимъ образомъ оказывается, что китайскіе промышленники совершенно безвозмездно увозятъ ежегодно на родину нашихъ трепанговъ на сумму до 100,000 руб. Въ дѣйствительности эта сумма гораздо значительнѣе.

Краббы ловятся въ большомъ количествѣ весною въ гавани св. Ольги и Владивостока и до рѣчки Тюмень-Ула. Попадаются краббы вѣсомъ до 20—30 фунтовъ. Ловъ происходитъ преимущественно весною. Въ это время краббы направляются по дну моря ближе къ берегу для метанія икры. Лѣтъ 16—15 тому назадъ большихъ краббовъ можно было видѣть во многихъ мѣстахъ у самаго берега, но теперь они попадаютъ весьма рѣдко, такъ какъ всегда часть ихъ вылавливается раннею весной. Ловлей занимаются преимущественно корейцы. Добыча производится съ помощью неводовъ, которые снабжены большими петлями и имѣютъ въ ширину 2—3 фута, а длиною часто бываютъ почти на версту. Невода эти опускаютъ на дно моря, иногда въ разстояніи одной, двухъ миль отъ берега, на глубинѣ 10—30 сажень. Краббы вылавливаются тысячами, послѣ улова тотчасъ же варятся и высушиваются. Мясо краббовъ похоже на мясо рѣчного рака, но уступаетъ ему въ нѣжности. Одинъ работникъ въ теченіе дня налавливаетъ 200 штукъ краббовъ, что составляетъ два пуда сушеныхъ. Въ продажѣ пудъ стоитъ 5 рублей. Жители одной корейской деревушки перешейка, вблизи Посьета, въ теченіе лѣта налавливаютъ краббовъ 500 пудовъ и трепанговъ 1,000 фунтовъ. Краббы въ значительномъ количествѣ отправляются въ Китай.

