

Александр Карпенко

Энциклопедия браконьера из недавнего советского прошлого



Александр Карпенко

**Энциклопедия браконьера из
недавнего советского прошлого**

«Автор»

2026

Карпенко А.

Энциклопедия браконьера из недавнего советского прошлого /
А. Карпенко — «Автор», 2026

Реальный рассказ автора, участника описываемых опасных перипетий браконьерской рыбалки у восточного Каспия. Недавнее советское прошлое с комментариями событий и опасной романтикой явных нарушителей жёстких и не всегда справедливых законов СССР. Что в итоге и привело к гибели советской империи, по мнению автора.

© Карпенко А., 2026

© Автор, 2026

Содержание

Глава из недавнего советского прошлого	5
Конец ознакомительного фрагмента.	13

Александр Карпенко

Энциклопедия браконьера из недавнего советского прошлого

Глава из недавнего советского прошлого

И с полей доносится: Налей! Поёт во весь голос наш капитан, а Пётр хохочет: Саня, это из репертуара Жоры. Поравнявшись с бумом на выходе из акватории порта, он всегда требует допинг в честь завершения трудовой недели.

Исполняется требуемый капитаном ритуал, ставится главный парус – грот, двигатели глушатся и теперь наш курс галсами на «банку»: Глубокое место, всего-то 46 метров, на северном Каспии.

Остались на берегу портовые страсти: Теперь Казахстан независимое государство и у него имеется собственная таможня и пограничная стража.

Едва успели спрятать оружие и патронташи в ящик под запасный якорный канат.

Паспорта не взяли, а зря: Оказалось, что отныне необходимо заполнять «Судовую роль» список членов экипажа, и такой порядок обязателен.

Потеряли два часа, пережили положенный в пограничной зоне обыск, а документы на оружие и путёвка на охоту при сборах были забыты. К, счастью, ружья не нашли.

Роль заполнили по памяти, помог знакомый таможенник Жоры и, нам дали добро на выход в море.

Катер рыбной инспекции стоит без солярки: Та ещё радость браконьерам.

От мыса, Тюб-Караган на котором посёлок «Баутино» идти миль двадцать до «банки», да более пятидесяти до этого мыса.

В старые добрые времена, (да и теперь, и, наверное, после), любимое место отчаянных каспийских рыбаков (читай браконьеров), не считая Тюленьи острова, тоже абсолютно уникальная точка на карте Каспия.

Сегодня в команде четверо: Жора, шкипер и хозяин сорокафутовой яхты, «Саманты», которую сделал своими руками.

Илья, рыбак и собственник «Уаза» оборудованного для рыбалки и охоты с небольшим тайником для рыбы и дичи. Он много лет работал водителем у нефтяников.

Пётр и Александр – (ко всем своим недостаткам второй ещё и «поэт») – рыбаки и охотники.

Капитан дотошно инструктирует экипаж, как проводить смену галса, чтобы не терять ветер и, как необходимо строго держать курс по компасу ночью. Затем по очереди заставляет каждого из членов команды отстоять поворот на штурвале при смене галса. При этом не скупится на похвалу: Молодцы! Почти прирождённые «мариманы». А как с морской болезнью при употреблении напитка пиратов?

Эта болезнь никого из присутствующих, к счастью, не берёт и от «рома» никто не отказывается.

Капитан вполне доволен командой.

Илья, по необязательному, добровольному «штату» начинает колдовать у газовой, портативной плиты: Готовить фирменные закуски а-ля Илья.

Припасов на неделю без экономии, даже если не будет улова и дичи.

Солнце, ветер, простор: По левому борту бесконечный, бирюзовый Каспий с единственным танкером на линии горизонта, справа тянется мыс Актау: Белая, меловая, отвесная скала.

На высотном доме маяк – визитная карточка Актау. Ну и пусть себе светит.
А наша браконьерская команда уходит в иное измерение....

Утопленникам алого вина,

Не отыскать спасительные мели,

Звездой в пучине неизвестной цели

Волной, высокой уготован жребий,

Найти обетования у дна....

Наш курс на северо-северо запад, а ветер, как нарочно дует почти на встречу.

Поневоле идём галсами, каждые двадцать минут их сменяя.

Только на рассвете приближаемся к мысу Сегенды. О нём бытует легенда совсем недалёкого прошлого, давшая второе название мысу: «Майкин курган».

Родилась она после 1965 года, когда город был ещё «закрытым», и «хозяином» был Григорян, сам по себе легенда министерства Среднего машиностроения.

Майка, симпатичная молодая девушка, диспетчер первой, второй, или третьей автобазы? Не знаю.

Не замужем, и сама напросилась в рейс с молодым водителем, на которого имела виды.

Что уж у них там произошло, никто достоверно не знает. Купались они обнажённые, и вино у них было, и, конечно, всё можно вообразить.

Но девушка хотела замуж, именно за этого парня, и не собиралась уступать без обещания жениться.

Толи он действительно взял её силой, или по приезду распустил язык, оскорбив чувства девушки, но она в слезах, после возвращения, пошла к Григоряну с жалобой: или пусть жениться, или я напишу заявление об изнасиловании.

В бытность партбюро, конфиденциальность, конечно, декларировалась. Но человеческие нравы во все времена одинаковы.

Короче, нет ни одного жителя города, который не знает эту провинциальную историю.

Парню пришлось бежать на «большую» землю, помогла мужская «солидарность».

Майка заявление не подала, когда узнала, что «кандидат» сбежал, но своё имя увековечила.

К утру поднялся сильный ветер и начался шторм.

При смене галса яхту так клало на бок, что «мошонка поднимается вместо ангины» – автор изречения Илья, заслуженный юморист и признанный кок в нашей команде, правда юмор очень смахивает на анекдотический стиль из советской серии о поручике Ржевском.

Недавно он побывал у матери на Украине и жаловался, что в его родной местности браконьеры «электро удочками» загубили всю рыбу, последние «бубыри» и те на берег лезут.

Дело в том, что рыба, которой удалось выжить после электрического шока, теряет способность к размножению.

Все дружно возмущаются: Мы-то браконьеры «разумные», не то, что иные варвары.

Шли всю ночь, на курсе держались старательно и, наконец, на рассвете оказались в бухте за мысом Сегенды, где и бросили якорь на расстоянии одного кабельтового от берега по определению капитана.

Морские термины в устах Георгия вполне естественны, команда не напрягается ему подражать, но все ребята начитанные и достаточно эрудированные: Грот и кливер не путают.

Здесь, за мысом, намного тише, волна пологая, но качает сильно.

От мыса, до посёлка «Тельман», на юг, тянется прекрасный пляж километров двенадцать длиной.

Широкая полоса дюн и большой бархан у линии берега не дают возможности подъезжать к воде на машинах ближе трёхсот-четырёхсот метров.

Это возможно, только на полно приводных вездеходах с пониженным давлением в шинах. В углу залива виден пикап, там скалы подходят к воде, Газ – 69, катер «Прогресс» у берега и человек. Катер отчаливает, пробивается сквозь прибойные гребни и направляется к нам.

Жора кричит: Марат! Ура славным рыбакам! Что б твои сети никогда не были пустыми!

Гость поднимается на борт, а катер привязывается надёжным линем.

По договорённости, Марат должен идти с нами, добавив свои сети нашим, но человек предполагает, а Бог располагает.

Все знакомы: Приветствия, новости, 50 грамм на круг и карты, а Илья всё хлопочет у плиты.

Марат, доиграв партию в «Тысячу» предлагает пойти с ним на проверку сетей.

В открытом море волна не страшна, не то, что у берега.

Александр напрашивается, одевает пробковый, спасательный жилет поверх костюма «ГО».

Выход в открытое море, на траверс мыса, километра на полтора.

Далеко на северо-западе находится мыс Тюб-Караган, видимость плохая, да и некогда смотреть праздно: Задача постоянно наблюдать за берегом и морем, и сразу сообщать напарнику о появлении на берегу, на воде и в воздухе техники или людей. Так у лётчика истребителя, голова желательно, должна вращаться вокруг своей оси, иначе прозеваешь противника и будешь сбит.

Марат по береговым ориентирам определяет место установки первого порядка сетей и бросает за борт обыкновенный лом.

На первой трети длины лома приварено кольцо, к нему привязан «стеклянный», не «промокаемый», прочный линь: При такой системе нижний конец лома ползёт по дну, а верхний приподнят и ловит сеть.

Видимость плохая, зрительно совмещать ориентиры сложно, и прежде чем удалось подцепить сеть прошло минут двадцать. Наконец, на очередном заходе сеть «попалась». Глубина метров пятнадцать, поднимаем, выходим на начало. Попали удачно, метров пятьдесят от края.

Предстоит изнурительная работа: Двигаться вдоль сети против ветра и волны когда натяжение очень сильное, а снасть нужно расправлять, трясти и по возможности убирать мох и

водоросли, обязательно доставлять сорванные поплавки, расправлять скрутки – их оставляет после себя выскользнувшая рыба, для которой ячейка сети крупна.

Передний «идуший» по сети перебирает её руками, упирается в днище и тащит лодку против ветра. Он держит вместе оба «подбора» сети: Верхний и нижний, так больше шансов, что подборы не порвутся.

Напарник, страхуя, «идёт» по верхнему подбору на корме.

На донных сетях съёмные поплавки ставятся примерно через три – четыре метра, груза через один поплавок.

Рыба, в основном, идёт на расстоянии от дна на полтора два метра, в местах кормёжки у дна. Достаточная высота сети 2,5 метра.

За прошедшие двадцать пять лет очень многое изменилось на Каспии.

При бурении скважин алмазный бур измельчает породу до неприлично мелкого состояния, чего в естественных, природных условиях никогда не было.

При волнении эта взвесь мгновенно распространяется на всю толщу воды и имеет свойство притягиваться к сетям, особенно капроновым. За неделю нить толщиной один миллиметр становится толще в два раза, если не попадает рыба, рывками встряхивая сеть, или рыбак не может протрясти её.

Дело в том, что в этом составе мгновенно начинает разводиться планктон и сеть становится видна в прозрачной воде как белая стена, а с началом летней жары она ещё и светится волшебным, голубым, холодным огнём при малейшем прикосновении.

В микроорганизмах размножающихся стремительно много фосфора.

Всё это неописуемо прекрасно, романтично, изысканно, но сокращает улов и добавляет массу работы.

Марат на носу, Александр страхует, сидя по диагонали от него, на корме. Условие обязательное в любую погоду, а при шторме тем более.

Некоторое время работа идёт, молча под плеск волн и посвист ветра, и наконец, из глубины светлым силуэтом показывается первая добыча: Вполне приличный осётр, килограммов на двадцать пять.

Александр придерживает сеть, а Марат, выбрав момент между волнами, поднимает голову осётра над водой: Резко и точно бьёт его по темени широкой, плоской стороной ручки от кувалды, и в то же мгновение отпускает сеть, осётр делает последний, предсмертный рывок. Бить нужно обязательно плашмя, только такой удар надёжно глушит рыбу. Очень опасно иметь дело с крупной особью, особенно белугой. Нельзя давать «глотать» воздух, нельзя промахиваться при ударе, нельзя жёстко держать сеть после удара.

При любой оплошности, жертва делает бешеный рывок и можно легко оказаться за бортом и самому запутаться в сети. А ведь волна не шуточная.

Главное сделано: Осетра поднимают в лодку. Его выпутывают из сети, расправляют её и снова вперёд.

Работать лучше в перчатках. Шкура осетровых пород опасна для нежной человеческой кожи. Морская вода действует обезболивающе, а в азарте человек не замечает сильных порезов. Они подсыхают и морская соль и рыбья слизь, уже наоборот стимулирует боль и воспаление. Такие раны заживают тяжело и долго, если их тщательно не промыть морской водой, затем пресной, не провести дезинфекцию и не смазать лечебным кремом. Но этот совет для «белоручек». Для настоящего Каспийского рыбака эти издержки как щекотка в интимной обстановке: Только добавляет пикантности в процесс.

Удобно использовать небольшой стальной крюк на деревянной ручке: Им рыба освобождается от сети, которая, порой, закручена и запутана так, что новичку, да ещё ночью, да ещё в сильный шторм, да ещё поздней осенью в ледяной воде, на ветру, не справиться ни как.

Пройдено два «порядка» сетей по полкилометра каждый. Второй ближе к берегу, да и ветер немного ослабел, работать значительно легче.

В катере семь рыбин. Пять осётров, из них две икорные самки. Две молодые белуги, килограммов по пятьдесят каждая. Севрюги нет ни одной, её ход ещё не начался по времени, да и «идёт» она ближе к берегу в этих местах.

Правда, на севрюгу обычно ставят сети с ячейкой сто миллиметров, а у Марата меньше ста сорока нет.

Подходим к яхте, одну белугу поднимаем на борт, Илья заказал, хочет варить борщ.

Марат уходит на берег, к нему по времени должны приехать за уловом. Через час возвращается, привозит в ведёрке, в рассоле ястыки осетровой икры.

Икра заметно крупнее, чем у севрюги не такая чёрная, с желтовато-серым оттенком, но вполне зрелая.

Кстати сказать, оттенки цвета икры довольно разнообразны и настоящие специалисты её всегда сортируют по породе, степени зрелости и цвету. Опытный рыбак сразу отличает икорную самку осетра по нескольким характерным признакам: Она всегда выглядит несколько светлее, благороднее самца, конституция туловища радует глаз рыбака. Так и в этот раз Марат дважды сказал: Саня, «мамка»! И, конечно, не ошибся. Александр проверил, сунув палец в отверстие, откуда мечется икра, но и на глаз ясно – икра зрелая.

В советские времена существовал номинальный запрет лова осетровых пород рыбы в морской акватории. Считалось, без сомнения правильно, что теряются сотни тонн икры, так как рыба, которая доходит до нерестилищ Волги и Урала, набирает дополнительно несколько процентов веса, пока движется, кормясь, от наших краёв.

На первый взгляд технология приготовления деликатной закуски к водке довольно проста. Эта простота кажущаяся: самоуверенный дилетант загубит и икру и рыбу. Хорошо, если не отравит себя и других.

Есть несколько способов приготовления, опишу один.

Жаль утомлять читателя лишними подробностями. Тем более что угостить нет возможности, чтобы можно было почувствовать разницу. А с другой стороны, зачем пробовать? Икра она и есть икра.

Чтобы приготовить зернистую икру обещанным способом, необходимо иметь чистую, тёплую, пресную воду. Эмалированную или нержавеющую посуду из пищевой не ржавеющей стали – Х18Н10Т. Поваренную соль, грохотку, (решето с ячейкой 5 – 6 миллиметров), и обыкновенную марлю, лучше высшего качества.

Разводим три пачки соли в ведре воды, процеживаем в ёмкость побольше, чтобы приготовить всю икру за один раз, не растворимый остаток выбрасывается.

Грохотку на ёмкость и аккуратно трём частями ястыка по сетке, пока все икринки не окажутся в рассоле. Когда, перед «пробоем» ястыки полежат в тёплом тузлуке, икринки становятся более упругими, легче отделяются и меньше давятся, молодец, Марат, что привёз ястыки в рассоле.

В тридцати килограммовой осетрине примерно около шести икры, с килограмм плевыв. Икра пробита, ребята разыгрывают короткую «пульку» в преферанс, десятку, и Александр наблюдает, как Петру делают ремиз: Дают две взятки на мизере, и работает: Голой рукой мешает икру в рассоле до готовности. Минут через пятнадцать икринки начинают «тарыхтеть», это ощущение приобретается с опытом – икра готова. В метровый кусок марли со связанными концами шириной полметра, который держится двумя руками, Илья выливает из бака содержимое. Рассол стекает икра остаётся.

Промываем икру чистой тёплой водой и подвешиваем – отлично, зернистая икра готова. Можно есть сразу, но свой истинный, бесподобный вкус она приобретёт, когда пройдёт несколько часов, стечёт лишняя вода и соль распределиться равномерно. В чём все мы в очередной раз убедимся на следующее утро. Эта икра малосольная, меньше шести процентов, её нельзя закрывать герметично, хранить летом нужно только в холодильнике. Лучший способ – заливать расплавленным сливочным маслом или маргарином в небольших баночках – икра не сохнет, не портится и не берёт посторонние запахи.

Да, впрочем, она исчезает быстрее, чем с ней может, что ни будь произойти. Приходят родственники и друзья, готовиться уха и шашлык, балык из осётра или севрюги, (мой любимый!). Балычки из Каспийского залова, большущих селёдок шириной шесть пальцев мужской ладони(!), малосольная лососина или белорыбица, в зависимости от сезона. Всё «метётся» с огромным удовольствием, без сожаления и экономии, на природе у моря или на базе отдыха, под вино и коньячок, а если ещё удастся достать ящик чешского пива, тогда танцы особенно приятны.

Но вернёмся к борщу, которым нас «пугал» Илья.

Оказывается, из чистого, белого мяса белуги получается прекрасный борщ. Варить нужно обязательно без кожи, плавников и костей, тогда не будет запаха рыбы. Не напрасно белугу дразнят морской свиньёй, за её всеядность, так ещё и на борщ годится!

Стол накрыт, стаканы налиты: За рыбацкую удачу!

Меню: борщ из белуги, жареная белуга, «мгновенный» балык, опять же из белуги. Икра зернистая, овощи, зелень, обязательное сало.

Можете верить, хотите – нет, но на то мы и «хохлы».

Правда, здесь, в Казахстане, немного прищуренные.

Рецепт «мгновенного» балыка: кусок белуги, осетрины или севрюги с килограмм весом аккуратно «пластует» полосками по десять миллиметров шириной, до кожи.

Натирается мелкой солью, выворачивается и закрепляется таким образом, что между полосками попадает воздух, вывешивается на сквозняк, и, пожалуйста, в условиях солнечного Мангышлака через два часа можете подавать к пиву.

Штормуем вторые сутки. Ночь прошла буйно и весело, жаль, не взяли подружек. Челен-тано сменяет Бутусов, АББу меняет БОНИ М, Новикова сборник попсы. Яблоки на снегу, «Кони в яблоках»...

Всё преходяще, только музыка вечна, с этим не поспоришь.

Начинали с шахмат, шашек и преферанса, закончили нардами и домино, элементарным «козлом». Но, и «козёл» в конце концов, надоел, кто же знал, что вместо рыбалки на «Банке», придётся штормовать на Сегенды.

Утром купаемся, садимся чаевничать и «держим» совет.

На казахском языке звучит: Шай сын ба? Местное русифицированное предложение такое: Ну что, чай шимбакаем?

Совершаем почти китайскую чайную церемонию с казахскими и русскими нюансами, и под икру бесподобного вкуса приходим к соглашению: Решаем применить второй, запасной вариант, так как идти на банку в такой шторм не стоит, а отгулы оформлены только до среды.

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.