

ОХОТА

и ОХОТНИЧЬЕ ХОЗЯЙСТВО

2

2019



Дилетант собирает орехи

С. ПУЧКОВСКИЙ

Ясное сентябрьское утро. В посёлке оживление, деловая суета. Настроение у всех приподнятое, скорее праздничное. А как же иначе! Сегодня Тоджинский коопзверопромхоз начинает кампанию по заготовке кедровых орехов. С заправки подходит трёхосный ЗИЛ, люди грузят в кузов вещи, рассаживаются на скамейках. Дилетант занял удобное место у борта, с прекрасным обзором. В числе последних подходит на посадку не крупный, но очень уважаемый мужчина. Это Фома, он работает в райисполкоме и у него большие возможности. Не верите? А взгляните на его рюкзак, не очень большой (под стать Фоме), но туго набитый. Фома забрался на колесо, держится за борт... пытается забросить ногу, но рюкзак (видимо, увесистый), тянет вниз, в сторону, здорово мешает мужчине. После его третьей попытки Дилетант подхватывает одной рукой Фому за ногу, другой — поднимает рюкзак. Теперь всё понятно: рюкзачок заполнен бутылками. И не было, надо полагать, среди них ёмкостей с боржомом или лимонадом. А с чем могли быть пол-литровые бутылки у уважаемого человека, который собрался в тайгу? Это знал даже Дилетант.

Отправились и, без излишней торопливости, но и без промедления, начали радоваться жизни. Похоже, что празднуют все, или почти все. Радостное возбуждение, дружеские беседы, у всех, кому хотелось, нашлось что выпить и чем закусить. Теперь все тут друзья, товарищи и братья. Кроме водителя! Валера за рулём, ему нельзя расслабляться и он стойко переносит тяжёлое испытание. Дороги в Тодже очень нелёгкие: местность пересечённая, да и дожди прошли совсем недавно, за поворотом — подъём, за следующим — спуск, но в целом подъёмов больше. Даже ЗИЛу нелегко брать местные подъёмы, на большой скорости здесь не поедешь. Природа живописная, но для большинства давно привычная, кое-кто уже дремлет. И не все видят, как уносятся вспугнутые косули, пролетают журавли-красавки.

А через несколько часов доехали до базы, где есть просторный бревенчатый дом с печью и нарами, амбар и ещё какие-то строения. Здесь уже находятся трактора, приготовлены пены. Пенá (насколько известно Дилетанту, это слово должно произноситься с ударением на последнем слоге, но местные жители говорят так, как им удобней) представляет собой тракторные сани без полозьев, более похожие на сварное корыто из листовой и угольной стали, с приваренным буксировочным кольцом в передней части. Вообще сварочных работ в жизни коопзверопромхоза видимо-невидимо, поэтому сварщик в хозяйстве

есть фигура очень значительная. По ширине пенá соответствует просвету тракторной дороги, её прицепляют к гусеничному трактору, загружают вещами или мешками с готовой продукцией, поверх которых устраиваются таёжники. Топоры и бензопила (на то время «Дружба») должны быть всегда под рукой, потому что в полной готовности встретятся поваленные природными стихиями поперёк дороги деревья.

Дилетант — напарник Гриши, который как раз и есть сварщик. В их бригаде (человек из 8—10) все — фигуры значительные, терять времени не расположенные. Бригада дружно загружается в пену, которая уже прицеплена к трактору. Снова в путь! Ехать в хорошо загруженных санях довольно удобно, трактор уверенно тащит бригаду вперёд и, конечно, вверх. Остановки из-за упавших деревьев нередки, кто-нибудь берёт в умелые руки бензопилу, другой ему помогает, споро освобождая дорогу для трактора. Кедровые деревья сбоку от дороги попадаются всё чаще, скоро начнутся сплошные кедрачи. Настроение хорошее, особенно прекрасно оно у водителя: теперь Валера празднует активной всех, ведь за рычагами трактора сидит не он.

В очередной раз трактор начинает буксовать. Люди спешат на помощь: кто подталкивает трактор, кто подкладывает что-то под гусеницы, а некоторые дают ценные советы. Трактор рычит, советчики напрягают голос и тоже рычат... В какой-то момент Дилетант обнаруживает, что толкает трактор он

один... Впрочем, не совсем один, их, толкачей, двое. А ещё он замечает, что тракторист, деликатно выражаясь, «в задницу пьян». Лицо бессмысленное, глаза дикие, руки дёргают рычаги, трактор дёргается туда-сюда. Теперь уже никто не толкает трактор, мотор замолкает. Позже выяснилось, что трактор из-за поломки (скорей всего, результат удара о камень) тащить сани не в состоянии.

Но запас энергии у бригады заготовителей дикоросов ещё велик. Валера начал выражать своё накопившееся несогласие с кем-то из руководителей, Гриша вспомнил, что тракторист месяц назад неуклюжим манёвром трактора повредил ему руку. В общем, ангелов и толстоцев в бригаде не оказалось, но миротворцы нашлись. Началась сварка, местами переходящая в драку. Те, кому некогда было бить, стали разнимать дерущихся. Оздоровительный урок физкультуры в экологически чистой тайге, да на свежем воздухе был прекрасен! А какая эффективная психологическая разрядка под хриплые выкрики знатоков крепких русских выражений и междометий... Но Дилетант почему-то не принял участия в этом оздоровительном мероприятии. Видимо, не успел обзавестись спарринг-партнёром для тренировочных поединков, да и словарный запас бедноват. В надвигающихся сумерках он отошёл в сторонку, выбрал место поудобней и стал готовить костёр. На огонь разгорающегося костра подошёл ещё один заготовитель, взялся под-



Здесь обмолачивали кедровые шишки

таскивать дрова. Оказалось, он чей-то приятель, а сам живёт в Кызыле. Костёр разгорелся, беседа текла... Тем временем к костру стали подтягиваться остальные заготовители; мало-помалу собралась вся бригада, но градус агрессивности заметно понизился.

А скоро ситуация стала достаточно спокойной, ведь народ в бригаде собрался бывалый и ответственный. Оказалось, что до места, где будет бивак, не очень далеко. Решили перебраться туда, перенести необходимые вещи и устроиться на ночлег. Так и сделали, а утром двое отдохнувших посланцев отправились на базу за другим трактором. На месте была вполне целая избушка, но в ней никто не пытался поселиться. В те времена промысловые районы страны снабжались по-особому. В магазинах продавали кожу для подделки таёжной обуви, парусину, войлок и многое другое, полезное для таёжного обихода. Было в бригаде что постелить и чем укрыться для сна под открытым небом. Дилетант, как и остальные, спал под большим войлоком прекрасно. День прошёл в хлопотах, но погода хмурилась. Под вечер начал моросить дождь, стало холодать. Под войлоком вновь спалось замечательно, лишь временами сквозь сон Дилетант слышал мощные завывания ветра.

Утро было сияющим, небо ярко-синим, а снег вокруг — ослепительным. За ночь дождь перешёл в снег. Мощным снегопадом всё вокруг преобразило. Снегу — по колено, кедры тоже облепило снегом, даже стволы с наветренной стороны заснежены. Видимо, какое-то время шёл мокрый снег, который всё и облепил. Потом похолодало, и снег подмёрз. Здешний кедрчак был явно бортевым. Дилетант уже знал, что знатоки выделяют кедрчак двух типов: колотовой и бортевой.

В колотовом кедровом лесу деревья не выедают крупными (пока со временем не подрастут, конечно), поэтому их можно околачивать колотом. Колот представляет собой подобие деревянного молотка на длинной (метра 2—3) рукояти. От удара колотом дерево сотрясается и спелые шишки падают. Бортевые кедры более крупные, их колотом не пробьёшь. Так вот местные кедры смотрелись именно крупными, плотно облепленными снегом, выглядели очень живописно, но не слишком обнадёживающе. Как же здесь собирать шишки, которых даже и не видно?

После завтрака Дилетант решил прогуляться. По глубокому снегу быстро не пойдёшь, зато какая красота! Солнце заметно пригревало, кухта стала валиться с кедров. Поверхность снега вся пошла пятнами от падающих снежных комьев. Странно, но мужиков никого не видно, хотя вроде среди них мало таких, кто бы любил без дела прогуливаться по тайге. Недалеко мелькнула фигура... Да это Гриша, в

руках у него мешок и он довольно прытко передвигается по снегу, поминутно нагибаясь. Вот дела, да вокруг Дилетанта на поверхности снега шишки, их немало! Вооружается мешком, отметив, что на таборе уже есть несколько мешков с шишками. Все уже работают, включается и он. Интересно, что никто не пытался что-то объяснить Дилетанту, но он уже понял нравы и методику обучения местного общества, не слишком испорченного высшим образованием и светским воспитанием. В лучшем случае промысловик-охотник ставляет сына, обучает его тонкостям ремесла и «компетенциям» таёжной жизни. А все остальные учатся сами или поступают как соседи, напарники, попутчики.

Со временем Дилетант выработал своё объяснение происходящему. В горных кедрчак, на высоте около полутора километров, снег может выпасть в любом месяце года. А если в сентябре в горах начнётся дождь, то он почти обязательно перейдёт в снег. Местный кедрчак с вечера хорошо промочило дождём, но температура воздуха всё понижалась. Теперь уже снег облепил кроны и шишки на местных кедрчак. Мороз крепчал, ножки, на которых висят шишки, заледенели. Порывы ветра легко ломали ставшие хрупкими ножки, кедровые шишки, облепленные смёрзшимся снегом, стали валиться. Снег, скопившийся в кедрчак за ночь, был не просто снегом: подобно батону с изюмом он содержал в себе множество шишек. А когда наступил день, да при ясной погоде, солнце стало пригревать. При порывах ветра падали свежие шишки, но главное началось потом, когда снег стал подтаивать и постепенно оседать, освобождая захоронённые в его толще шишки. Только Дилетант наберёт мешок шишек и отнесёт его на стан, вернётся — а эту же площадь можно обходить снова, ведь вытаяла новая порция шишек. Пошла весёлая работа!

На следующий день полных мешков с шишками скопилось уже много. В те времена коопзверопромхозы (в отличие от госпромхозов) снабжались механическими молотилками, которые намного ускоряли процесс обработки шишек. Валерий, главный умелец в бригаде, смонтировал такую молотилку, которую вмонтировал мотор от бензопилы. Теперь каждое звено (2—3 человека) в порядке очереди обмолачивало свои шишки. С одной стороны молотилка загружалась шишками, с другой — высыпался достаточно чистый орех. Внизу росла куча отходов. Вновь стали накаливаться мешки, но теперь уже с орехом. Наполненные мешки надёжно завязывали. Работа, что называется, кипела, и так весь световой день, да и по вечерам находились дела: приготовить пищу, отремонтировать обувь и т. д.

Перед сном кто-нибудь, бывало, вспомнит анекдот, но вечерние разговоры были недолгими: наработавшиеся люди быстро засыпали. Главное, что психологический настрой был замечательный, каждый нашёл своё дело, место, работал именно на себя и отдыхал по своей потребности. Здесь не было звонков на перерыв или команды на построение, никто не объявлял выговор и не повышал начальственный голос. Такой труд приносит удовольствие и радость, и воспоминания о нём — драгоценны. Теперь остались только воспоминания.

Через неделю стало ясно, что запас пустых мешков скоро закончится, пора озаботиться вывозом заготовленного ореха. С утра лёгкий на ногу Дилетант в паре с гостем из Кызыла отправились в посёлок, на следующий день добрались до конторы. Остальные заготовители дождались трактор, который доставил мешки с орехом на базу, откуда груз ЗИЛом вывезли в коопзверопромхоз. Приёмка и выдача денег прошли быстро, промысловики стали готовиться к охоте.

Важная часть подготовки — закупка охотничьего припаса и продовольствия. В годы «тотального дефицита» охотники имели очень недурные возможности: могли приобрести байховый чай, сгущённое молоко, тушёнку, муку и т. д. Кто-то нынче имеет возможность вспомнить продуктовые магазины тех времён, в которых всех продуктов была соль, лавровый лист и ещё кое-что небольшое? Чай в свободном доступе был плиточный, который Дилетанту более всего напоминал явно бывшие в употреблении прессованные, хорошо высушенные банные веники. Но на промысле (белковье, соболёвка) охотник пил индийский чай. Последний мог быть, насколько я помню, трёх сортов: выший, первый и второй! Знатоки утверждали, что самый лучший именно второй. В 21-ом столетии второго не бывает, проверить на вкус нет возможности. А Дилетант в прошлом столетии с удовольствием пил индийский чай первого и даже высшего сорта. В редких случаях невероятного везенья.

Кто-нибудь из законотворцев и иных представителей командной элиты России думал о том, какой урон был нанесён сфере природопользования, возможности для людей трудится в тайге на пользу себе и стране с ощущением оправданной, искренней радости и свободы? Как многого и многих лишили, развалив госпромхозы, коопзверопромхозы, а с ними и систему охотпользования в целом? Эта система создавалась десятилетиями и работала исправно. Разрушили же её в считанные годы, ничего равноценного не построив. Не пора ли взяться за ум? Конечно, этот ум уже изрядно одурманен газом, нефтью и большими деньгами...

В НОМЕРЕ

Мамонов Л. Давайте разберемся	1
Юбилей охотоведа, учёного, педагога	
А.П. Суворова	2
Дигилевич А. На волков	4
Новиков Ю. Волк или собака?	6
Бондарев А. О привлечении заповедников к исследованиям волка	10
Кучеренко С. Зимние птицы	12
Мартынкин В. Последняя охота	16
Петунин А. С лисой!	18
Пучковский С. Дилетант собирает орехи	20
Лепинских Г. С лайкой на соболя	22
Коростелев А. Новое оружие Вятских Полян	24
Астафьев Н. Новые правовые нормы об охотничьем оружии	27
Привалихин В. Охота на уток на Оби в снежный смерч	28
Астафьев В. Синие сумерки	30
Комаровских К. Яшка	38
Добрынин В. Мои охоты	41
Памяти Олега Алексеевича Егорова (1957–2018)	42
Тарасов В. Ночуйка	43
Климов В. Бородавочки — дикие свиньи Африки	44
Соловьев А. Глухозимье	47
Цельхова Е. Кухня охотника	48

На первой странице обложки:

Такая ноша не тянет!

На второй странице обложки:

Проверка оклада

Оклад завершен

На третьей странице обложки:

Красивый трофей — хорошее настроение

Фото А. Дигилевича

На четвертой странице обложки:

И редкий, и ценный трофей! Поздравляем!

Фото Л. Мамонова

Издатель: ООО Издательский дом
«Охота и охотничье хозяйство»

Генеральный директор Т.А. Волжина
Главный редактор А.М. Блюм

Редакционная коллегия:

М.В. Булгаков, Л.А. Гибет, Е.В. Горбунова,
А.А. Данилкин, Н.В. Дервиз, И.А. Домский,
А.П. Каледин, В.Г. Сафонов, К.П. Савельева,
Е.К. Цельхова

Главный бухгалтер Н.М. Видулина
Художественный редактор М.Л. Кнерцер
Младший редактор Н.Т. Дервиз
Корректор З.М. Данилова
Фотокорреспондент А.Ф. Дигилевич

Сдано в набор 28.11.2018 г. Подписано к печати 26.12.2018 г.
Формат 84x108 1/16. Бумага офсетная. Печать офсетная.
Усл. печ. л. 5,04. Заказ 11566. Тираж 10 000 экз. Цена 150 руб.

Адрес редакции: 101990, Москва,
Милютинский переулок, д. 18А, офис 13
Тел.: (495) 628-25-57
Электронная почта ohotahotoz@mail.ru
Сайт: www.ohotoz.com

Отпечатано в АО «Первая Образцовая типография»
Филиал «Чеховский Печатный Двор»
142300, Московская область, г. Чехов, ул. Полиграфистов, д. 1
Сайт: www.chpd.ru, E-mail: sales@chpd.ru. 8(499)270-73-59.
В случае обнаружения полиграфического брака
обращайтесь, пожалуйста, по адресу типографии
Зарегистрирован Роскомнадзор ПИ № ФС 77-61642 от 07.05.2015

Мнение редакции может не совпадать с мнением авторов. За достоверность,
публикуемых в журнале сведений несут ответственность авторы статей.

Кухня охотника

Е. ЦЕЛХОВА

Приготовление мелкой пернатой дичи

Тонкий вкус и аромат дичи нуждаются в бережном обращении. Некачественное масло, «неправильная» сковорода — и всё пропало. Мясо мелких птиц очень легко пересушить, но в то же время необходимо выдержать очень точный баланс: мелкую дичь ни в коем случае не следует жарить «впросьрь»! В её мясе могут содержаться разного рода заморские паразиты.

Всю мелкую дичь, вне зависимости от её вида, нужно щипать и палить, как рябчиков, на слабом огне — кожа сохраняет нежность мяса. Мелкую дичь перед приготовлением вымачивать не нужно. Она, как правило, не имеет неприятного запаха. Но если что-то ощущается — выдержите пару часов в растворе лимонного сока. Относительно созревания и выдерживания существуют диаметрально противоположные точки зрения. Некоторые охотники предпочитают есть их сразу после охоты, а другие убеждены, что бекасу или вальдшнепу непременно нужно дать пару дней «повисеть» в прохладном месте. Лично я — за разумный подход. Если тушка птицы прострелена дробью в нескольких местах (что бывает в большинстве случаев) или, что ещё хуже, сильно разбита — потрошите немедленно: чем дольше разбитый кишечник остаётся внутри, тем выше риск бактериального загрязнения.

Лучший способ почувствовать вкус и аромат мелкой пернатой дичи — пожарить её или запечь с минимальным количеством приправ. Если опасаетесь, что грудки у птиц получатся суховатыми, жарьте мелкую дичь с грудинкой (можно в вытопленном сале или обернув ломтиками). Хотя Е.И. Молоховец и писала, что «бекасы натираются толчёным можжевельником», сомневаюсь, что она была большим знатоком этой дичи: можжевеловые ягоды уничтожат их аромат. А вот к перепёлкам (что диким, что домашним) эта приправа подходит просто замечательно, она придаёт ту «изюминку», которой им иногда не хватает. Жарить птиц можно несколькими способами.

Разрезать выпотрошенную тушку вдоль по спинке, слегка надломить, чтобы тушка стала плоской, а затем натереть приправами и пожарить на сковороде или разрезать выпотрошенную тушку на две половинки вдоль по грудке и спинке.

Если сковорода достаточно большая, можно пожарить тушки целиком, наполнив их не нуждающейся в термической обработке начинкой, например, отварным рисом, к целым тушкам гораздо удобнее применять запекание.

Если дичь внутри ещё не прожарилась, а кожа уже начинает подгорать — уменьшите температуру, долейте немного воды и потомите под крышкой до готовности: хрустящую корочку сохранить, увы, не удастся, зато мясо полностью пропечется.

Если вы хотите пожарить птичек над углями, намажьте их сливочным или растительным маслом либо заверните в бекон или грудинку (можно качественную варёно-копчёную, приготовленную без использования «жидкого дыма»).

Запекать мелкую пернатую дичь можно на противне или в любой ёмкости с бортиками средней высоты. Очень хороший результат получается, если после натирания приправами намазать грудки дичи сметаной.

Перед обжариванием свяжите тушки кулинарной ниткой или сколите палочками, чтобы они сохранили форму.

Без лишней необходимости постарайтесь не тушить мелкую пернатую дичь: так готовить можно разве что вальдшнепов, добытых на весенней тяге. И то не из-за того, что они нежирны, а из-за небольшого специфического привкуса, который в них некоторым мерещится (всё-таки тяга). Пожалуй, единственная «птичка», которую однозначно стоит тушить, — это коростель. Несмотря на то, что он может быть довольно жирным и внешне выглядеть очень привлекательно, его мясо имеет своеобразный привкус, который нравится не всем. Его также можно приготовить в сметанном соусе, как рябчика.

Ни в коем случае не варите вальдшнепов, рябчиков и перепёлок — это самый неподходящий для них способ кулинарной обработки. Результатом будет очень средний бульон и почти куриное мясо.